

Obtención de harina de papachina,
en la panadería comunitaria del grupo
La Esperanza de Crecer



Comunidad La Pampa
Consejo Comunitario Guapi Abajo, Guapi, Cauca

En busca de territorios productivos y seguros



**Proceso para la obtención
de harina de papachina,
en la panadería
comunitaria del grupo
La Esperanza de Crecer**

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

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

Autora

© Flora Janeth Sinisterra

Fotografías

© Familias del Consejo Comunitario
de Guapi Abajo, Cauca

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

Catalina Hernández

Diseño

Oscar Sanabria

Diagramación

Álvaro David Gil Sánchez

Juan Fernando Vega

Impresión

Lorena Martínez

Bogotá D.C., 2012

Instructora

Flora Janeth Sinisterra

Instructor SENA Regional Cauca

Director Sena Regional Cauca

José María Arboleda

Coordinador SENA subsede Guapi, Costa Caucana

Silvio Asdrual Bazán García

Otros créditos

Silvio Bazán, apoyo en sistematización

Coordinador Subsede Guapi

**Procesamiento para obtención
de harina de papachina para la
panadería comunitaria del grupo
La Esperanza de Crecer en
La Pampa, Consejo Comunitario de
Guapi Abajo**

Los integrantes de la UFPI somos:

Juana Francisca Caicedo Sánchez

Sebastiana Grueso Sánchez

Ana Josefa Paz

Luz Janeth Obregón Solis

Sebastiana Cadena Quiñones

Salustriana Romero

Mariana Solis Paredes

Ana Melva Moreno Quiñones

María Justina Caicedo Colorado

Ninfa Obregón Hernández

Centro Agropecuario, Subsede Guapi, Costa Pacífica Caucana

SENA, Regional Cauca

Tabla de contenido

I. Aproximándonos a la comunidad	8	2. En diálogo con la comunidad sobre el territorio	11
I.1 Desde el casco urbano, antes de salir a la comunidad	8	2.1 Población y ubicación geográfica de La Pampa	11
I.2 En la comunidad	10	2.2 Historia de la asociación La Esperanza de crecer	11
		2.3 Historia de la comunidad de La Pampa	12
		2.4 Población	13
		2.5 Exploración colectiva sobre el territorio	14
		2.6 Espacios de uso de territorio	15
		2.7 Proyectos productivos y lecciones aprendidas	26
		2.8 Conclusiones	27
		3 Formulación del proyecto	28

4. Desarrollo de la propuesta y sus logros	30	5. Conclusiones y recomendaciones	53
4.1 Diagrama de entradas y salidas	30	5.1 Conclusiones	53
4.2 Árbol de talentos	32	5.2 Recomendaciones	54
4.3 Transformación desde un trabajo en equipo	35		
4.4 Corta historia, grandes hitos	35		
4.5 Hitos en contexto	45		
4.6 Los actores en escena	50		

Presentación

En este documento se encuentra recopilado el sentir de una organización, el grupo de mujeres La Esperanza de crecer en el ámbito ambiental, económico, social y político. El proceso de formulación se ha adelantado gracias a la aplicación de diferentes herramientas de caracterización y autodiagnóstico participativo, y la recopilación final con las herramientas de sistematización adquiridas en marco del convenio SENA-Tropenbos.

Hablar de problemáticas sociales, ambientales, económicas y productivas resulta demasiado complejo si no se realiza en forma conjunta con las personas que las vivencian día a día. Sólo de este modo podemos aprender de los aspectos internos y externos que tuvieron, han tenido y podrán tener impacto en la comunidad.

Es de vital importancia conocer la cosmovisión de esta comunidad y su organización. Para esto debemos introducirnos en la recopilación que nos trae este documento, en la cual se evidencia la cultura negra en donde la tierra, el mar y el río son esenciales para el sustento de la vida.

A partir de estos principios se estructuró un proyecto para el aprovechamiento de un recurso local que les permitiera depender menos de los insumos externos (con los que no pueden contar siempre que lo requieran) y generar nuevas ideas de negocio. Esto sin abandonar prácticas apropiadas del territorio, como la siembra en las parcelas de semillas de uso tradicional.

Estos avances se alcanzaron gracias al apoyo del SENA Regional Cauca, Centro Agropecuario subsede Guapi, en la Costa Pacífica Caucana, a través de la formación en el área de agroindustria por el programa Jóvenes Rurales y algunos eventos asignados para el apoyo del aspecto agrícola. El proyecto se desarrolló de manera pausada entre el 2009 y el 2012 según los ritmos institucionales. La unidad productiva recibió apoyo financiero por parte del convenio SENA-Tropenbos.

I. Aproximándonos a la comunidad

I.I

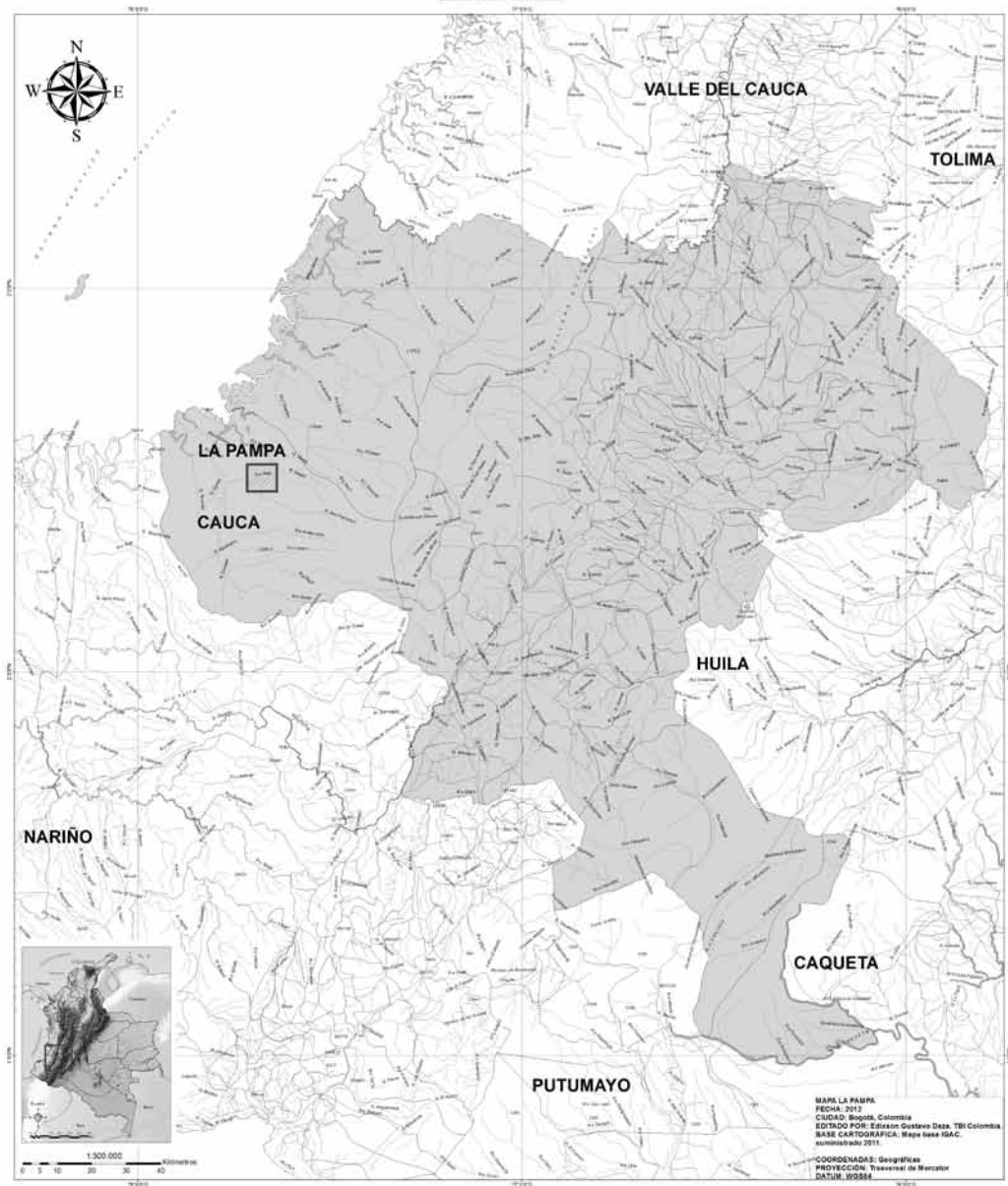
Desde el casco urbano, antes de salir a la comunidad

Desde mi experiencia como instructora nacida en la cabecera de Guapi, la única referencia que tenía sobre la vereda La Pampa era que se trataba de un lugar de recreación, por su playa en la que se puede nadar y pasar un día de domingo. Tenía la idea de que ese lugar llamado La Pampa era un solo sitio donde está ubicada la escuela y una casa. El hecho de que las viviendas estén dispersas a lo largo de río no me hacía pensar que se tratara de una sola comunidad. Cuando pequeña solía ir a pasear a este sitio.

Cuando conocí sobre el proyecto del Convenio SENA-Tropenbos, el coordinador de la subsede me explicó que La Pampa inicia en un punto conocido en mi municipio como El Partidero. También me explicó que diez mujeres estaban trabajando allí en un proyecto. Ellas visitaban la subsede, y en una ocasión me comunicaron su deseo de participar como el grupo La Esperanza de Crecer en la convocatoria que abrió el Convenio para la recepción de propuestas de formación intercultural y producción formuladas desde las comunidades.

Su querer y sentir sobre cómo desde el SENA podíamos fortalecerlas a nivel profesional generó en mí mucha curiosidad e interés. Sin embargo, no pensé que fueran a asignarme ese proceso, porque ellas hablaban de la formación en panadería. En el fondo, esa no era la formación que ellas requerían, sino saber cómo transformar los recursos locales en harina. Ese fue el enfoque y el objetivo que nos unió para el desarrollo de esta experiencia.

LA PAMPA





La Pampa: donde los niños juegan en su recreo

1.2

En la comunidad

Sobre la ubicación geográfica y organización

La comunidad pertenece al Consejo Comunitario Guapi Abajo. Dentro de la comunidad se encuentra un líder que es el encargado de realizar el enlace con la Junta

Directiva y las instituciones públicas como el SENA, Bienestar Familiar, entre otros. Este consejo está conformado por varias comunidades.

Sobre las condiciones ambientales

En la vereda La Pampa se encuentran algunos recursos escasos que anteriormente eran fundamentales en la alimentación de la población. Estos recursos están en los bosques, en el monte, en las parcelas, en el río y en el mar. Se pueden encontrar productos y animales como: pato, conejo, perico, plátano,

langostino, corvina, camarón chambero, zaino, chontaduro, maíz, etcétera.

Se puede observar que la comunidad tiene problemas de saneamiento, ya que no cuenta con los servicios sanitarios mínimos ni con una disposición para las aguas residuales: todo va directo al río. Esto causa la manifestación de problemas ambientales que pueden poner en riesgo la salud de los pobladores. La comunidad necesita conocimientos técnicos para poder resolver estas problemáticas ambientales, ocasionadas por la ausencia de saneamiento básico y el manejo no racional de los recursos del bosque, el mar, etcétera.

2. En diálogo con la comunidad sobre el territorio

Sobre la salud

Dentro de la comunidad no hay un puesto de salud. Sin embargo, para los habitantes esto no es tan preocupante debido a que la comunidad se encuentra a treinta minutos de la cabecera municipal por vía fluvial y además cuenta con médicos tradicionales en la zona.

Sobre la educación

En la vereda hay escuela con grados desde preescolar hasta quinto. Para continuar su formación en bachillerato las personas se deben trasladar a la comunidad de Limones, que queda a diez minutos.

2.1

Población y ubicación geográfica de La Pampa

En la vereda La Pampa se encuentran treinta y dos familias, distribuidas a lo largo del río Brazo Limones a lado y lado. El grupo con el que se trabajó para el desarrollo de la UFPI tiene una historia de tiempo atrás. Se llama La Esperanza de Crecer. Es un grupo de diez mujeres, diez familias de la vereda La Pampa.

2.2

Historia de la asociación La Esperanza de Crecer

La organización La Esperanza de Crecer nace gracias a los contactos que realiza unas de las socias, Luz Janeth, con la Fundación Espavé. Ella se contactó con la fundación para crear un grupo en la vereda La Pampa y recibir apoyo en algún proyecto productivo. Al haber

tenido buena respuesta y acogida, Luz Janeth reunió a toda la comunidad para conformar un grupo fuerte. Solo se interesaron trece mujeres y ya se han retirado tres por problemas de salud y por deceso.

Espavé brindó ayuda a las mujeres para la cría de gallinas. Las mujeres recibieron un horno donde podían realizar concentrados para la alimentación de los animales. Luego esta misma organización las apoyó en la siembra de productos de pan coger, chontaduros y árboles frutales.

2.3

Historia de la comunidad de La Pampa

Los primeros pobladores de la vereda fueron los indígenas. Ellos vendieron terrenos a otras familias como la familia Caicedo o Boya, la familia Quiñones Cuero y la familia Sinisterra. Estas familias les vendieron a otras familias y de esta forma se fue poblando la vereda llamada La Pampa. Algunas personas conocen la comunidad con el nombre de El Tigre.

Cuando llegaron los segundos habitantes después de los indígenas, el terreno estaba vacío, había mucho monte y bosques que tenían especies maderables. Las especies maderables que encontraron en la zona sirvieron para las construcciones de casas, puentes, embarcaciones, etcétera. Las casas se construían, y se siguen construyendo, cerca o a lo largo del río. El material que utilizan es la madera, ya que es muy fácil de conseguir en el medio.



Vivienda y territorio de la comunidad de La Pampa

Las familias que se trasladaron a vivir en la vereda llevaban sus semillas y animales de los lugares de donde venían, ya que tenían conocimiento de que en la zona no se encontraba nada; prácticamente, ellos iban a ser los primeros habitantes. Sus fincas de pan coger las establecieron en lugares donde entrara el agua, es decir, lugares con fácil acceso a las quebradas, lo que facilitaba el traslado para la siembra y cosecha de sus productos.

Las prácticas que se utilizaban para la siembra son las mismas que hoy en día se utilizan, según el tipo de cultivo. Las prácticas más realizadas son: tumba, socialado, pica, sangear (drenar), rosar, entre otras.

Anteriormente era importante saber en qué luna se sembraba, porque si se hacía en menguante se debería cosechar en menguante. Esto se aplicaba a casi todos los productos sembrados, pero también a árboles maderables, para la caza de animales de monte y agarrar plantas y bejucos medicinales.

Los animales que se criaban antes eran el cerdo, la gallina, el pato, el chumbo y la vaca, entre otros. Estos animales se conseguían en el medio. Su alimentación se basaba en productos de la zona.

Los más utilizados eran el maíz, los desperdicios de la cocina y los dejados en la cosecha. Estos animales se criaban para la alimentación del hogar.

En la vereda La Pampa la alimentación se fundamentaba, principalmente, en recursos dados directamente en la zona. Los principales eran el corozo (sustituía el coco), almeja, chorga, pescado, arroz, etcétera. También se realizaban otros tipos de transformación o aprovechamiento como:

- › Yuca: se obtenía almidón para la ropa de color blanco y dulce de yuca.
- › Plátano: se elaboraba colada de plátano para niños. El plátano era y es muy utilizado para la elaboración de masa precocida para elaboración de tamales.
- › Maíz: del maíz se puede obtener muchos productos, los principales son casabe, envuelto, otaya, panocha, arepa, colada, chocolate, café, avena, etcétera.

Este registro se desarrolló para conocer a los participantes que componen la UFPI: cuáles son las características principales de la población, en qué se desempeñan, cuáles son las edades promedio y qué personas componen su núcleo familiar.

Familia N°	Nombres y apellidos	Sexo	Edad	Escolaridad	Ocupación	Parentesco
1	Juana Francisca Caicedo	F	47	5	Agricultora, panadera	
	Solón Paz Perlaza	M	50	4	Agricultor	Esposo
	Jaime Paz	M	27	5	Agricultor	Hijo
	Ana Carolina Paz	F	23	Normalista superior	Profesora	Hija
	Ever Alonso Paz	M	21	Bachiller	Estudiante	Hijo
	Diana Paola Paz	F	19	Bachiller	Estudiante	Hija
	Johnny Solón Paz	M	16	9	Estudiante	Hijo
	Javier Paz	M	14	8	Estudiante	Hijo
	Luz Nelly Ocoró	F	19	4	Ama de casa	Nuera
	Elvi Paz Ocoró	M	2			Nieta
	Menyi Dayani Paz Ocoró	F	7 meses			Nieta
2	Sebastiana Grueso	F	66	2	Panadera, ama de casa	
	Mario Quiñones	M	72		Agricultor	Esposo
	Álvaro Quiñones	F	26	3	Agricultor	Hijo
	Luz María Caicedo	M	21	5	Ama de casa	Nuera
	Álvaro Quiñones Caicedo	F	5			Nieto
	Dairo Quiñones Caicedo	M	4			Nieto
	Camilo Caicedo	M	1			Nieto
3	Ana Josefa Paz	F	38	2	Agricultora, panadera, pescadora, otros	
	Reynaldo Solis Sinisterra	M	40	3	Agricultor	Esposo
	Omar Alexis Torres	M	22	1	Agricultor	Hijo
	José Edwar Solis Paz	M	20	Bachiller	Militar	Hijo
	Haminton Solis Paz	M	18	7	Estudiante	Hijo
	Norman Jesús Solis Paz	M	17	5	Estudiante	Hijo
	Cristian Carmelo Solis Paz	M	15	6	Estudiante	Hijo
	Víctor Darío Solis Paz	M	14	4	Estudiante	Hijo
	Dinny Marley Solis Paz	F	11	5	Estudiante	Hija
	Leinny Vanesa Solis Paz	F	7	1	Estudiante	Hija

Familia N°	Nombres y apellidos	Sexo	Edad	Escolaridad	Ocupación	Parentesco
4	Luz Janeth Solis Obregón	F	31	Normalista	Docente	
	Marco Tulio Grueso	M	28		Agricultor, Minero	Esposo
	Cindy Lorena Grueso Solis	F	5		Estudiante	Hija
	Karoll Stefani Grueso Solis	F	3			Hija
5	Sebastiana Cadena Quiñones	F	39		Agricultora, panadera, recolectora de camarón, otros	
	Yomar Obregón Cadena	M	23	Técnico		Hijo
	Yemerson Obregón Cadena	M	21	5		Hijo
	José Luis Obregón Viafara	M		3		Sobrino
6	Salustriana Romero	F	74		Panadera, agricultora	
7	Mariana Solis Paredes	F	54	5	Madre comunitaria, panadera	
	Evaristo Obregón	M	58	5	Agricultor	Esposo
	Jean Carlos Obregón Solis	M	12	6	Estudiante	Nieto
	Jonnier Alexis Obregón Solis	M	12	6	Estudiante	Nieto
	Johany Obregón Sinisterra	M	24	Bachiller	Agricultor	Hijo de crianza
8	Melva Moreno Quiñones	F	55			
	Aíra Moreno Quiñones	F	17	8	Estudiante	Hija
	Willington Hinestroza	M	13	3	Estudiante	Hijo
	Karen Lerma Moreno	F	3 meses			Nieta

Familia N°	Nombres y apellidos	Sexo	Edad	Escolaridad	Ocupación	Parentesco
9	María Justina Caicedo	F	53	3	Ama de casa, agricultora	
	Eugenio Grueso Sánchez	M	57	2	otros	Esposo
	Jamer Grueso Caicedo	M	18	9	Pesca, monte, otros	Hijo
	José Ángel Grueso	M	16	9	Estudiante	Hijo
	Gustavo Adolfo Grueso	M	14	7	Estudiante	Hijo
10	Ninfa Obregón Hernández	F	39	3	Estudiante	
	Omar Rodríguez	M	53		Ama de casa, agricultura, otros	Esposo
	Asencion Caicedo	F	17	6	Pesca, agricultor	Hija
	Yenis María Caicedo	F	14	7	Estudiante	Hija
	Yennifer Caicedo Obregón	F	12	4	Estudiante	Hija
	Yocimar Grueso	M	9	3	Estudiante	Hijo
	Alicia Yoceli Rodríguez	F	6	1	Estudiante	Hija
	Deiler Rodríguez	M	4		Estudiante	Hijo

Un aspecto interesante de esta información es encontrar que las mujeres y los hombres de la comunidad tienen varias ocupaciones, en donde las mujeres, por ejemplo, no solo son panaderas sino que también son agricultoras y amas de casa. Una UFPI en panadería que

les permite la integralidad para mantener esta diversidad de ocupaciones sugiere que se van a sentir más cómodas con su proyecto ya que tiene en cuenta las diversas actividades que saben hacer en el territorio.



Instructora Flora Siniterra con participantes de la UFPI en la aplicación de herramientas de autodiagnóstico

2.5

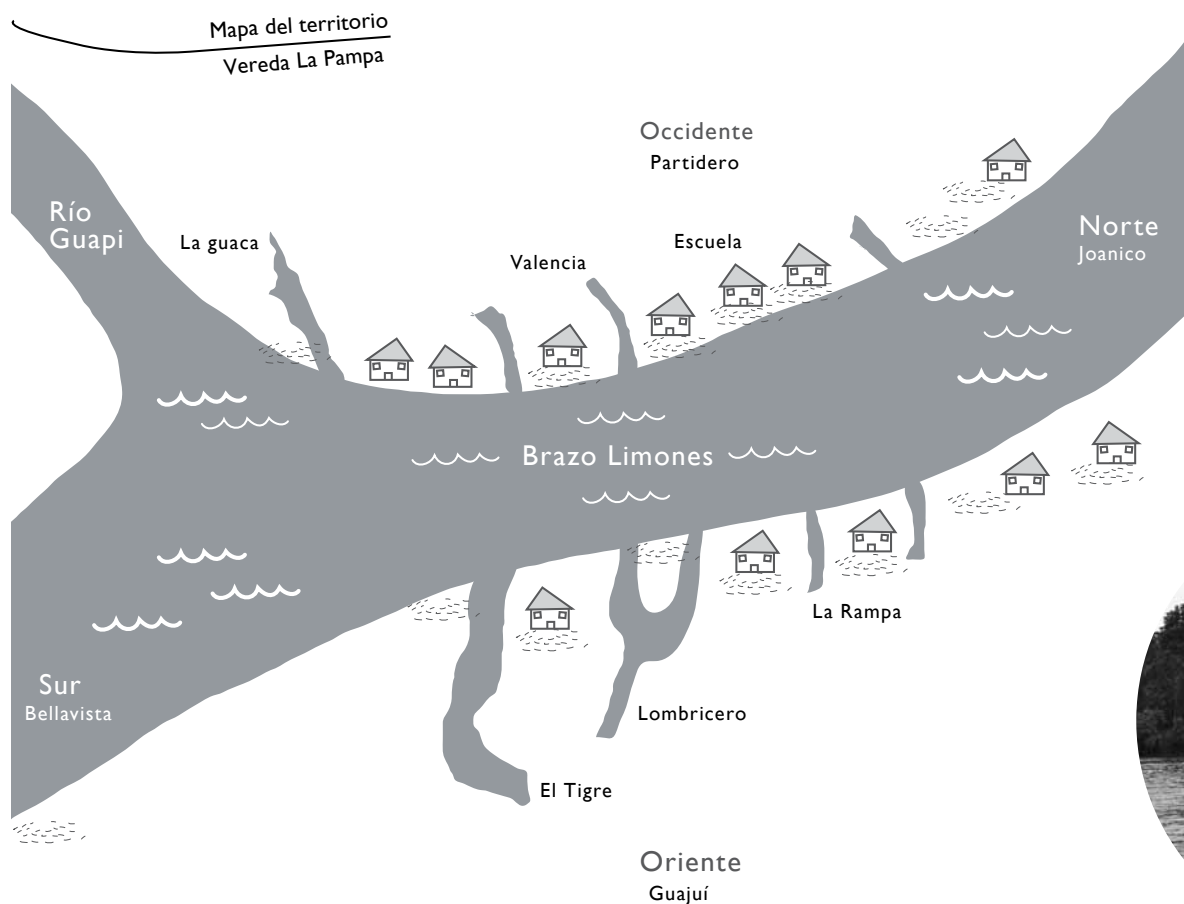
Exploración colectiva sobre el territorio

La herramienta de la cartografía social permitió que los participantes pudieran visualizar de manera general el territorio

donde viven, cuál es la ubicación de la vereda, con quiénes limitan y sus límites territoriales.

En el mapa se puede observar que los habitantes tienen mucho conocimiento del lugar donde viven y ubican fácilmente los sitios donde quedan las casas, cuántas hay,

cómo debería ir la escuela, las quebradas, el monte, cuáles son los sitios que tiene para reserva (el bosque), etcétera. Y vieron que la formación SENA le estaba abriendo un espacio para tener en cuenta su territorio.



Brazo Limones



Niña Obregón y sus compañeras yendo a la parcela comunitaria

En la realización de esta herramienta los participantes se apoyaron entre todos, de tal manera que pudieron abrirse y construir conocimiento colectivo para poder realizar un acercamiento a las personas presentes en la geografía de la comunidad, la economía, la política y lo cultural.

En la foto se puede observar el río que lleva por nombre Brazo Limones. La comunidad está ubicada sobre el río en ambos lados.

2.6

Espacios de uso del territorio (Diagrama de entradas y salidas)

Se puede observar que los habitantes de la vereda La Pampa conocen cuántos productos abundan y cuáles son escasos, los desaparecidos no se trabajaron porque decían que ninguna especie estaba totalmente agotada.

Ellos analizaban que esto se podría presentar porque la juventud va perdiendo la vocación agrícola y pecuaria, además de que las nuevas políticas gubernamentales y la aplicación de proyectos no se orientan a las necesidades propias.

Además, se analizó cómo anteriormente no había problema de seguridad alimentaria, porque se consideraban una comunidad rica en proteína animal y vegetal. Sin embargo, en este tiempo se está presentando la escasez de muchos productos agrícolas, pecuarios, forestales, etcétera.

Además, se pueden observar diferentes espacios o sitios que la comunidad utiliza para la obtención de sus recursos de sustento diario.



Recorrido por el territorio con el instructor Huevo Cuero

Pampa

Diagrama de entradas de recursos y los espacios de uso

Quebradas

Bocón, mojarra, sabaleta, barbudo, canchimala, munchilla, tortuga, bagre, ñato, chambero.

Monte

Tatabro, guatín, zorra, armadillo, paba, perdiz, oso, cuzumbí, papachina, chivo, corozo, conejo, venado, zaino, perico, plátano, chontaduro.

Mar

Raya, tollo, pelada, langostino, tití, tigre, calamar, pargo, barbeta, mulatillo, jaibo.

Patio

Naidí, limón, mampy, limoncillo, papachina, gallinas, patos, chocolate, bacao, coco, chirimoya, plátano.

Río

Sábalo, munchilla, corvina, róbaló, cubo, gualajo, pejesapo.

Azoteas

Chillangua, poleo, albahaca, cebolla, orégano, yerbabuena, espinaca, ajonjibre, menta.

Tienda

Aceite, azúcar, panela, arroz, café, sal, leche, jabón, vela, petróleo, gaseosa, límpido, maggi, color, atún, sardina, salchichón, queso, pastas, frijol, tomate, cebolla, lentejas, ajo, pimentón, huevo.

Abundante

Escaso

Los productos que se encontraron escasos en los diferentes espacios de uso fueron: gallina, pato, pollo, li món, coco, chirimoya, conejo, venado, saíno, perico, pava, plátano, chontaduro, corozo, cubo, róbal, gualajo, langostino, camarón titi, camarón tigre, calamar, pomadilla, corvina, robalo, cubo, gualajo, ñato, bagre, camarón chambero.

Los productos que se encontraron abundantes fueron: canchimala, tortuga, camarón munchilla, mojarra, sabaleta, barbudo, bagre, chiyangua, poleo, albahaca, cebolla,

orégano, yerbabuena, espinaca, ajengibre, menta, sábal, piacuil, tolo, raya, tatabro, guatín, zorra, perdiz, armadillo, papachina, sucumbí, chivo, banano, naidí, mamey, limoncillo.

En la foto se puede observar unos de los productos más apetecido en la región y que se da muy bien en los terrenos de la comunidad. Se puede decir que cuando hay cosecha las familias se sostienen de este producto (naidí).

Inventario de patio

Para la aplicación de esta herramienta se visitó un patio con los participantes para que ellos pudieran saber cómo era la aplicación de la herramienta. Como tarea se les dejó visitar sus patios y dibujarlos. El aprendizaje y la participación fue excepcional, todos las mujeres pintaron sus patios con la ayuda de sus hijos y se sintieron orgullosas de poder mostrar sus creaciones y los productos en sus patios. Los principales productos encontrados fueron:



Sebastiana con naidí para la venta



Mujer de La Pampa con uno de los recursos abundantes del monte: el corozo

Inventario de patios
Familia Grueso Caicedo

	Especies	Cantidad	Uso
1	Guayaba	2	Comida
2	Papaya	2	Comida
3	Mamey	2	Alimento
4	Plátano	4	Comida
5	Limón	2	Comida
6	Mango	1	Comida
7	Coco	10	Comida
8	Poleo	10	Comida, medicinal
9	Chillangua	9	Comida, medicinal
10	Orégano	6	Comida, medicinal
11	Albahaca	7	Comida, medicinal
12	Pepepán	2	Comida
13	Gallinas	8	Comida

Inventario de patios
Familia Rodriguez Obregón

	Especies	Cantidad	Uso
1	Chillangua	9	Comida, medicinal
2	Albahaca	10	Comida, medicinal
3	Orégano	23	Comida, medicinal
4	Orozul	3	Medicinal
5	Golondrina	4	Medicinal
6	Poleo	16	Comida, medicinal
7	Menta	4	Comida, medicinal
8	Yerbabuena	8	Medicinal
9	Espinaca	2	Medicinal
10	Verdolaga	16	Medicinal
11	Jengibre	4	Medicinal
12	Limón	1	Comida
13	Guayaba	1	Comida
14	Guineo	5	Comida
15	Gallina	6	Comida
16	Naidí	4	Fruta
17	Patos	6	Comida
18	Mamey	1	Fruta

Inventario de patios
Familia Paz Caicedo

	Especies	Cantidad	Uso
1	Sábila	2	Medicinal
2	Limón	1	Comida
3	Mango	1	Comida
4	Naidí	6	Frutal
5	Mamey	2	Frutal
6	Almendra	1	Frutal
7	Guayaba	2	Comida
8	Guaba	1	Frutal
9	Gallina	10	Comida
10	Pollo	24	Comida

Inventario de patios
Familia Quiñonez Grueso

	Especies	Cantidad	Uso
1	Mamey	6	Frutal
2	Coco	6	Comida
3	Guayaba manzana	2	Frutal
4	Limón	2	Comida
5	Guayaba	1	Comida
6	Orosul	2	Medicinal
7	Chocolate	1	Frutal
8	Plátano	2	Comida
9	Chillangua	6	Comida, medicinal
10	Poleo	7	Comida, medicinal
11	Albahaca	12	Comida, medicinal
12	Orégano	13	Comida, medicinal
13	Escáncel	10	Medicinal

Inventario de patios

Familia Solís Paz

	Especies	Cantidad	Uso
1	Piña	10	Frutal
2	Papachina	12	Comida
3	Gallina	6	Comida
4	Papaya	1	Frutal
5	Aguacate	2	Frutal
6	Plátano	3	Comida
7	Limón	1	Comida
8	Naidí	4	Frutal
9	Coco	2	Comida

Inventario de patios

Familia Romero

	Especies	Cantidad	Uso
1	Limón	3	Frutal
2	Caña	4	Frutal
3	Chocolate	2	Frutal
4	Mamey	4	Frutal
5	Albahaca	1	Comida, medicinal
6	Naidí	8	Frutal
7	Papachina	10	Comida
8	Coco	5	Comida

Inventario de patios

Familia Cadena Quiñones

	Especies	Cantidad	Uso
1	Guaba	4	Frutal
2	Coco	3	Comida
3	Limón	2	Comida
4	Naranjo	2	Medicinal
5	Caña	6	Frutal
6	Mamey	4	Frutal
7	Matarratón	4	Medicinal
8	Manzano	4	Frutal
9	Piña	5	Comida
10	Nacedera	1	Medicinal
11	Naidí	6	Frutal



En la foto se puede observar el patio de la señora Mariana Obregón, unos de los patios visitados para que los participantes pudieran realizar esta actividad con sus familiares.

Inventario de patios
Familia Solís Obregón

	Especies	Cantidad	Uso
1	Limón	5	Comida
2	Guaba	2	Frutal
3	Coco	9	Comida
4	Guayaba	1	Comida
5	Chocolate	4	Frutal
6	Mamey	3	Frutal
7	Plátano	2	Comida
8	Papachina	10	Comida
9	Sábila	4	Medicinal
10	Albahaca menta	1	Medicinal
11	Noni	2	Medicinal
12	Salchucha	2	
13	Naidí	10	Frutal
14	Caña	3	Frutal



Inventario de patios
 Familia Moreno Quiñones

	Especies	Cantidad	Uso
1	Chontaduro	1	Frutal
2	Plátano	2	Comida
3	Papachina	7	Comida
4	Coco	4	Medicinal
5	Mamey	1	Frutal
6	Limón	1	Frutal
7	Noni	1	Medicinal
8	Gallina	6	Frutal

2.7

Proyectos productivos y lecciones aprendidas

En esta foto se pueden observar las especies en el patio de la familia de doña Ana Melba, las que más predomina son las especies frutales.

La aplicación de la herramienta de Lecciones aprendidas permitió que los participantes analizaran las experiencias con proyectos implementados anteriormente, para extraer los aprendizajes en diferentes aspectos del desarrollo del proyecto.



Muestra de los moldes en la panadería

Proyectos	Entidades e instituciones	Beneficiarios	Fecha	Calificación
Agricultura	Consejo Comunitario	4 familias	1997-2004	Bueno
Arroz	UMATA	Toda la comunidad	1999	Regular
Gallinas	COES	Toda la comunidad	2003	Regular
Agricultura	Espavé	Toda la comunidad	2004	Bueno
Panadería	Espavé	Toda la comunidad	2004	Bueno
Panadería	SENA	Asociación Esperanza de Crecer	2010	Bueno
Agricultura	SENA-Tropenbos	Asociación Esperanza de Crecer	2011	Bueno

El autodiagnóstico fue una guía, a partir de la historia de estas mujeres, para entrar de un modo más acertado a dialogar sobre una idea de producción y formación que realmente aportara al proceso construido durante varios años. Se pudo conocer también sobre los proyectos de parcelas que han hecho como colectivo y que han mostrado tener una organización sólida.

Ellas manifestaron que han tenido muchas dificultades en relación a la durabilidad de sus parcelas, porque han sufrido a causa de la aspersión de glifosato en sus proyectos de pan coger.

Por otro lado, la aplicación de las herramientas permitió crear un espacio de mayor confianza y, a partir de allí, fue posible que el grupo pasara por un proceso de valoración de sus recursos y de su territorio.

Si bien los instructores cumplen un papel de formadores, esta etapa permitió jugar un papel importante en el fortalecimiento del vínculo que tienen los aprendices con su entorno y sus saberes. Solo a partir de esa valoración las mujeres pudieron sentirse a gusto con el hecho de acceder a nuevas prácticas e incorporarlas a sus quehaceres cotidianos, ya que le vieron su utilidad y se motivó su autonomía.

Por último, se destacó que la harina es el insumo que más se utiliza o el que más se necesita en cantidad para elaborar productos de la panadería comunitaria.

Por eso la idea priorizada para la Unidad de formación y producción intercultural (UFPI) fue la elaboración de la harina con productos propios de la región (papachina, plátano, etcétera), lo que puede resultar más barato (y si en el comercio se agotan las otras harinas es posible vender a otras personas que necesiten de ésta).

3. Formulación del proyecto

El propósito del proyecto es el procesamiento y comercialización de productos de panadería, a base de harinas altamente nutricionales, elaboradas con recursos de la región (principalmente, papachina). Se trata de aprovechar la cultura de productos alimenticios tradicionales en el Consejo Comunitario Guapi Abajo, incorporando en los productos de panadería harinas de papachina y otros tubérculos.

Esto con el fin de incrementar el valor nutricional en la alimentación de los habitantes de la zona urbana del municipio de Guapi. Igualmente, mediante este proceso se brinda una generación de ingresos a la población afrocolombiana vulnerable y se mejora la agroindustrialización de estos productos,

cambiando equipos de combustión vegetal por un horno de combustión a gas, mitigando el efecto ambiental y la calidad de los productos a ofertar.

Se pretende la generación de ingresos a diecisiete personas cabeza de familia, a través de la elaboración de productos de consumo masivo local.

Resumen de la propuesta

Nuestra propuesta

Aprovechar recursos locales como la papachina, de alto valor nutricional, para producir harina que sea utilizada en los productos de la panadería de la comunidad La Pampa del grupo de mujeres *La Esperanza de Crecer*.

¿Cuántos somos? 15 familias

¿Dónde estamos?

La Pampa, Consejo Comunitario Guapi Abajo, Guapi, Cauca.

¿Qué queremos hacer y para qué?

Fortalecer el grupo de mujeres *La esperanza de crecer* a partir de la incorporación del uso de recursos locales como la papachina, para producir harina que será utilizada en los productos de la panadería La Pampa, evitando así la dependencia de materia prima externa.

¿Qué pasos vamos a dar?

- * Aumentar el área de producción de papachina para la elaboración de harina.
- * Adecuar el área de producción con las condiciones sanitarias mínimas y dotar con los equipos necesarios para el proceso productivo.
- * Elaborar productos altamente nutricionales con materias primas de la zona.
- * Desarrollar canales de comercialización para los productos elaborados en la UPFI.

¿Qué queremos lograr?

- * 3700 colinos de papachina en las parcelas comunitarias del grupo de mujeres para la elaboración de la harina.
- * Capacidad de producción de panes de 40 (\$200), 100 (\$500) y 200 gramos (\$1000); tortas de 250, 500 y 1000 gramos con un precio promedio de \$20.000, con proporciones de las harinas (papachina y otros) hasta un 30 % de inclusión.
- * Producción estandarizada de harina a base de papachina.
- * Ensayos de elaboración de productos de panadería a base de papachina.
- * Harina de papachina para producción de panes y tortas.
- * Producción de panes y tortas con harinas de papachina, plátano y chontaduro para hacer hasta un 30% de inclusión y huevos de gallina criolla.
- * Aumento de ventas del nuevo producto en las veredas cercanas.

4. Desarrollo de la propuesta y sus logros

Desde el inicio del trabajo en la comunidad de La Pampa, a través de la formación de jóvenes rurales, se ha compartido por cinco meses (en este caso con la instructora y el coordinador SENA), estableciendo lazos de amistad, confianza, solidaridad y trabajo en grupo.

Todo los factores facilitaron el proceso de enseñanza y aprendizaje, a través de los cuales se compartieron conocimientos sobre el territorio y la transformación de recursos locales.

Esto se ha mediado gracias a conversaciones sobre los proyectos de vida de cada una de las mujeres, la consolidación de una idea colectiva, una consciencia sobre el grupo y qué es lo que las ha hecho perdurar a través del tiempo. Esto se ve reflejado directamente en el proyecto productivo.

4.1

Diagrama de entradas y salidas

Esta herramienta permitió que las mujeres de la panadería La Esperanza de Crecer se pudieran dar cuenta de dónde obtienen las materias primas e insumos que ingresan y cuáles productos salen.

Los lugares donde se obtienen los insumos para poder elaborar sus productos son: la tienda, el monte y el río.

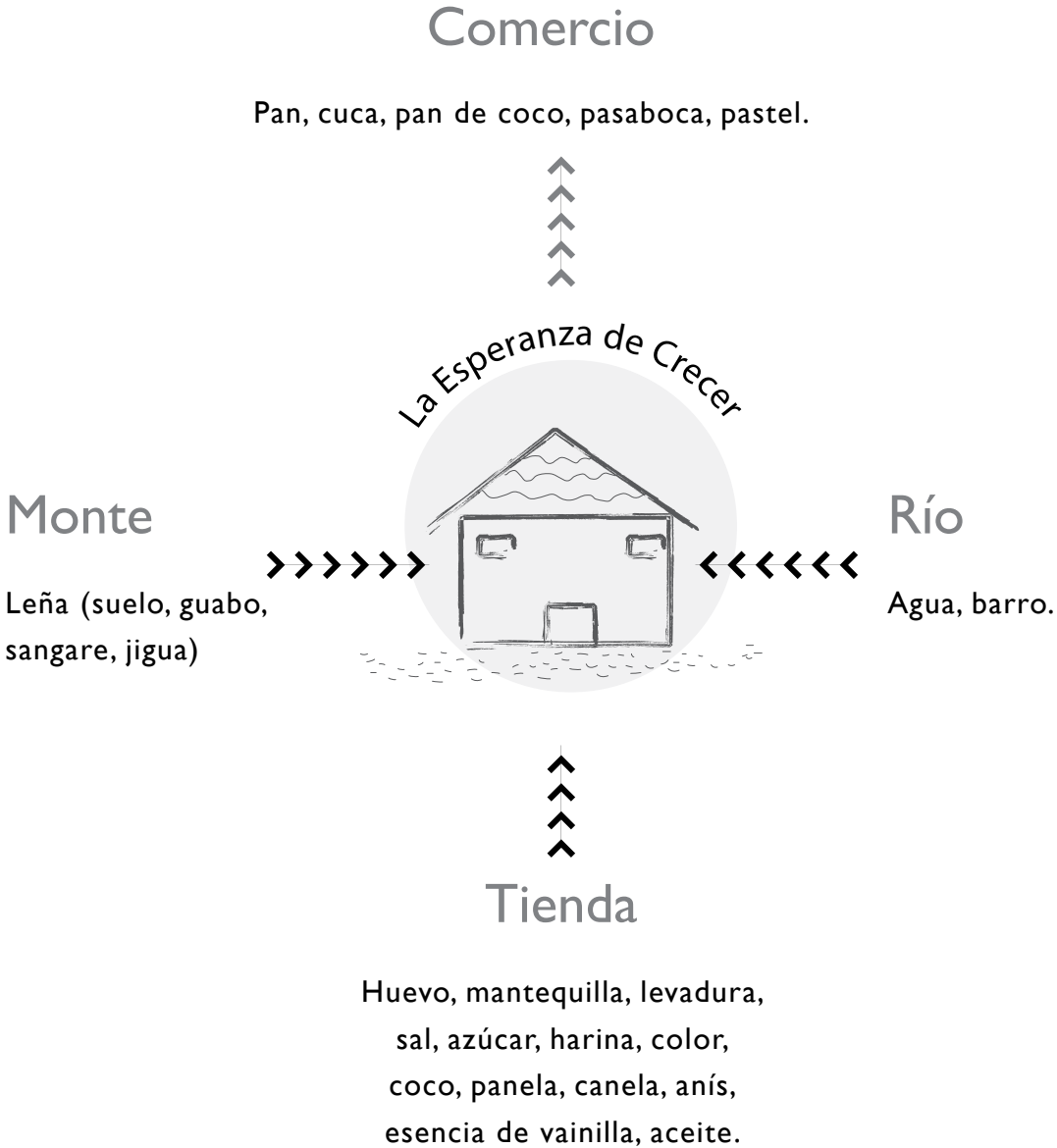
La tienda es la más utilizada, y por ende se depende mucho del mercado externo, aunque se puede suplir con algunos productos propios de la comunidad.

Los participantes comentaban que la harina es el insumo que más se utiliza o más se necesita en cantidad para elaborar productos de panadería. Comentaban que si el comercio se para o agota quedan detenidas para continuar con la producción.

Con este ejercicio se reforzó la idea de la UFPI.

Panadería La Esperanza de Crecer

Diagrama de entradas y salidas de recursos y productos





Mujeres de la panadería con el molino manual

Por medio de esta herramienta las mujeres del grupo pudieron analizar la dependencia de recursos externos y la posibilidad de suplir de otra manera algunas de las materias primas utilizadas para la elaboración de panes. Esto, principalmente, haciendo uso de recursos que tienen en su territorio y haciendo un mejor aprovechamiento del bosque, por ejemplo para la obtención de leña. De esto se decidió y ratificó la importancia de suplirse de huevos criollos para la panadería, entre otros.

La aplicación de esta herramienta permitió que las mujeres reflexionaran y sacaran conclusiones acerca de este ejercicio. Estas conclusiones se recogen a continuación:

- › Es muy importante poder reemplazar el horno de leña por el horno a gas, debido a que para hacer el proceso de horneado se debe utilizar mucho material de combustión y esto hace que se deba cortar demasiada leña, acabando con los bosques. Además, este reemplazo ayudará a descansar y a pasar mucho más tiempo en otras actividades.



Horno de leña del grupo de mujeres

- › La harina de papachina es el insumo más utilizado en la panadería, si esta no se encuentra, la producción para. Esto le da importancia a la UFPI, ya que se va a producir harina con productos propios. Además, es posible convertirse en comercializadoras en la región.

- › Se depende mucho de la tienda, si esta no existe no es posible trabajar. Hay algunas cosas que se pueden lograr conseguir en la comunidad, como los huevos y el color.



Canasta de huevos criollos producidos en la comunidad

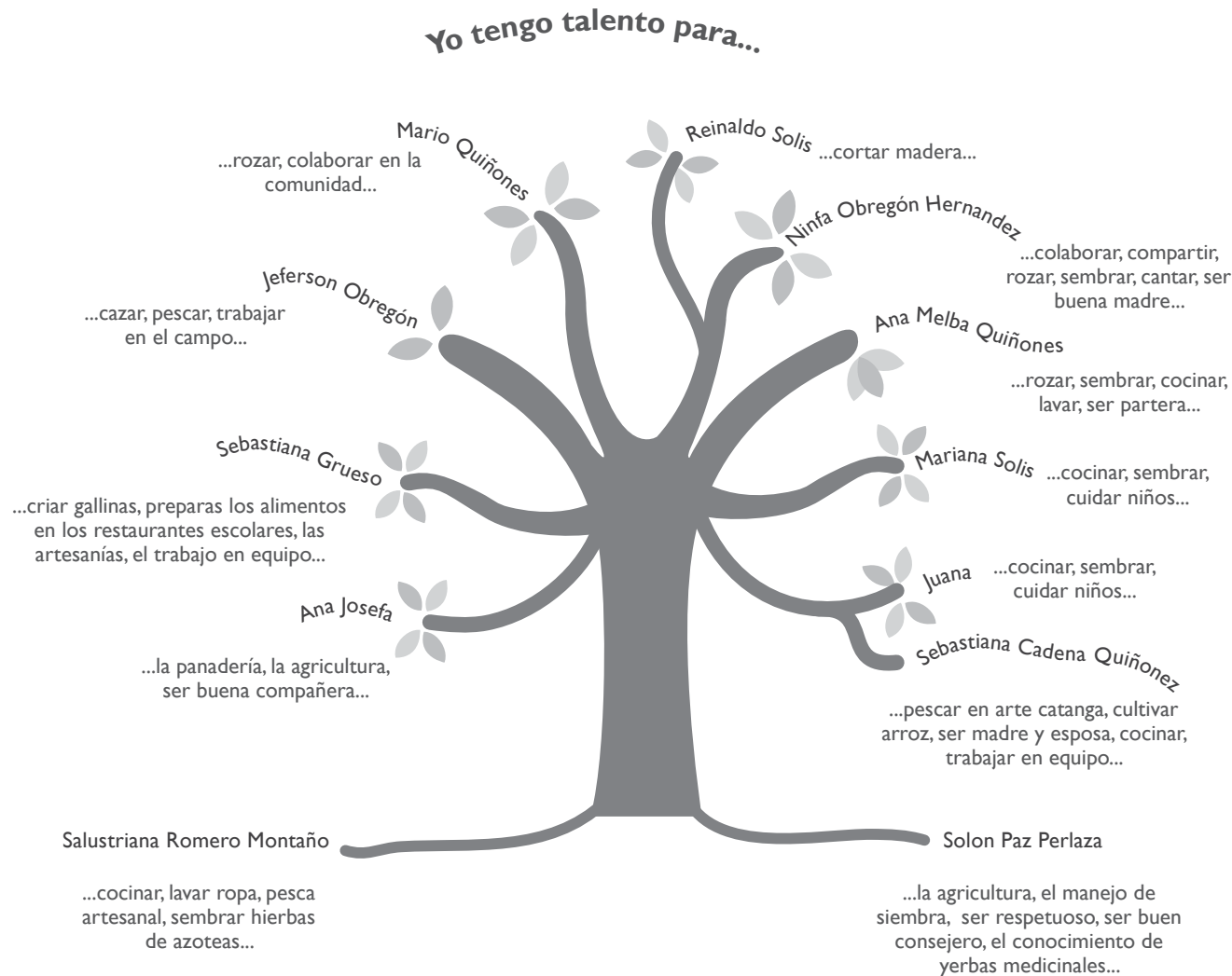


Actividad de siembra de papachina para aumentar las existencias

Esta herramienta ayudó a consolidar al grupo, que adelanta un proceso organizativo propio y ve como importante fortalecerse

a partir de lo que cada una puede aportar como persona, con sus talentos. Cada una de las mujeres habló de las habilidades y esto

también ayudó a generar más confianza entre el grupo y hacia los instructores del SENA.



4.3

Transformación desde un trabajo en equipo

Hablar de transformación es hablar de las diferentes formas de conservar productos, realizadas en décadas atrás, para garantizar su vida útil sin ocasionar problemas de salud. En las comunidades afro siempre se han realizado transformaciones y conservaciones de los productos desde la cocina, donde las abuelas buscan un modo de aprovechar y darle otro tipo de presentación a los productos. Trabajar sobre estos temas a través de las herramientas participativas fue uno de los logros más grandes de la formación.

4.4

Una experiencia para preguntar y aprender

Para poder narrar la experiencia del desarrollo de esta unidad de elaboración de productos de panificación (a través de la producción de harina, con productos nativos, en este caso papachina) se formuló una pregunta principal: ¿qué aspectos han permitido la consolidación del grupo La Esperanza de Crecer y de qué manera esto influyó en el desarrollo de la UFPI?



¿Qué aspectos han permitido la consolidación del grupo *La Esperanza de Crecer* y de qué manera esto influyó en el desarrollo de la UFPI ?

1

¿Qué aspectos han facilitado la organización de este grupo?

¿Cómo el grupo ha permitido la participación de sus maridos e hijos?

2

¿De qué manera las aplicaciones de las herramientas les permitió un avance en sus procesos como grupo?

¿Cómo el conocimiento técnico le dio motivación al grupo para valorar la papachina y otros productos nativos?

3

¿De qué manera las prácticas culturales han influido en la permanencia y consolidación del grupo?

4

¿De qué manera se han dado las relaciones con las instituciones?

La Esperanza de Crecer, el grupo de mujeres de La Pampa con las cuales se ha estado trabajando en la UFPI, tiene unas características muy particulares y positivas. Es un grupo organizado, responsable, donde hay respeto mutuo y ganas de trabajar. Llamó mucho la atención, porque es un grupo muy organizado, a diferencia de otros en los alrededores.

Esto llevó a la pregunta: ¿por qué a ellas las cosas les funcionan? Al responder este interrogante, el grupo puede funcionar como un modelo para los paisanos. Se busca aprender de esta experiencia con un grupo que ha mostrado una organización muy fuerte.

La importancia de trabajar en esa línea que marca el proyecto es la oportunidad de encaminar a las mujeres del grupo en una ruta, porque ellas tienen ya la experiencia de haber trabajado con la panadería, pero no utilizando los recursos propios de la región.

Es una costumbre que hace parte de la cultura utilizar la papachina, el plátano, todas las musáceas y productos propios ¿Cómo pueden aprovechar esos recursos? Ellas prácticamente hacen la labor de siembra y de cosecha. Cuando cosechan y no utilizan todo, esos productos se dañan, no tienen un proceso para su conservación.

Nos preguntamos cuáles han sido los aspectos fundamentales para que esta buena organización se dé. Es notable que en el grupo se mantienen fuertes lazos de amistad, vecindad, familiaridad; la mayoría son familia y los lazos de compadrazgo son muy marcados («mi comadre», «mi compadre»).

Todos estos lazos positivos han permitido que las mujeres vayan andando sobre una misma línea. Quienes hacen parte del grupo son «las comadres», «la suegra de mi hija», «mi mejor amiga». El grupo tiene una organización de parentesco. Además, las integrantes pertenecen a las familias fundadoras de la comunidad.

Otro aspecto importante es que ellas tienen una historia de apoyo a través de Espavé, que logró Otro aspecto importante es que ellas tienen una historia de apoyo a través de Espavé, que logró concentrarlas en un proyecto sobre producción de huevos de gallina criolla. Ahí empezó el momento de su organización, recibiendo muchas capacitaciones por parte de diferentes organizaciones.

Lo interesante es que muchos grupos reciben capacitaciones y no atraviesan el proceso que ha pasado Lo interesante es que muchos grupos reciben capacitaciones y no atraviesan el proceso que ha pasado aquí y es que el grupo se ha ido consolidando. Se apoyaron alrededor de 180 mujeres de esa región, de comunidades como Soledad, Chuare, Calle Larga, para desarrollar una actividad productiva innovadora que culturalmente no se hacía: la fabricación de concentrado para la cría de gallinas de la región. Por eso se les dio un horno.

Ellas comentaron que utilizaban muchos productos de la zona, pero que las gallinas se les morían por falta de proteína en el concentrado. Sin embargo, la organización de mujeres sigue muy activa, son 180 mujeres que no solamente hacen panadería sino que trabajan en la medicina tradicional, elaboran champú, cremas, ungüentos.

En Guapi comercializan esos productos hechos por ellas. Por esa razón, también, la organización se fortalece, porque no solamente hacen una actividad, sino muchas (en las cuales todas son participantes).

La participación de los esposos de estas mujeres y de sus hijos en las actividades es también un factor importante. Al compartir con ellas, siempre eran solo ellas, únicamente participaban dos o tres hombres. Nos preguntamos: ¿qué pasa con los hombres de esta comunidad?, pero nos dimos cuenta de que ellas involucran a sus esposos en las actividades más fuertes. Por ejemplo, en la preparación del terreno para la tumba de árboles.

En la rocería involucran a los esposos, para la siembra llevan a sus hijos y sus hijas. Hay una camaradería entre los hombres y estas mujeres. También vimos que los hombres son unos esposos que tal vez, por las capacitaciones que han tenido las mujeres o por lo que han vivido con ellas, son bastante comprensivos (teniendo en cuenta su contexto).

En otras comunidades los hombres son más renuentes a darles permiso para estar en reuniones y viajes, porque estas mujeres salen mucho al interior del país y los hombres no lo impiden. Tal vez esto ocurre porque los hombres se vuelven flexibles cuando la mujer tiene menos dependencia, los seres humanos somos así.

En la medida en que la mujer produce y lidera cosas el hombre se flexibiliza y no tiene cómo detenerla; en oposición, cuando el hombre le da de todo, le exige y no le permite andar por ahí.

También es importante tener en cuenta el orgullo que ellos sienten de las mujeres. Así lo expresan, ven a las mujeres de sus comunidades como (ellos dicen una frase chistosa) «la esperanza del hogar». Los hombres están viendo el papel que juegan sus mujeres no solo en el hogar sino en el territorio; es un papel fundamental. Son mujeres que van y hablan con el alcalde, con la secretaria de agricultura, y tienen un grado de escolaridad más alto que sus esposos.

Algunos de los hijos de estas mujeres estudian en la cabecera. De lunes a viernes ellas no cumplen la labor de ir a hacerles acompañamiento, pero los fines de semana y en vacaciones les enseñan a ir al monte, a trabajar, les explican que viven de la tierra y estudiando pueden vivir de la tierra mucho mejor.

Ellas tenían un horno para hacer concentrados para las gallinas, pero como no les funcionó, empezaron a elaborar pan de una manera bastante artesanal. En el momento de hacer el autodiagnóstico les preguntamos ¿Cuáles son sus necesidades? Ellas fijaron unas necesidades muy puntuales. Pero cuando desarrollamos algunas de las metodologías, nos dimos cuenta de que estas necesidades no eran tan prioritarias como se había pensando inicialmente y al terminar la jornada se priorizaron otras.

Fue interesante la experiencia de aprender de los errores cometidos en anteriores proyectos y pensar en cómo potencializar el horno. Eso es lo que se está haciendo en el momento: potencializando la elaboración de productos de panadería a base de harinas y elementos tradicionales (en este caso la papachina) y pensando también en harina de pepépán y pan de musáceas como el plátano, chivo, chontaduro, entre otros.

Estas mujeres son muy creativas y recursivas. Ya se tiene un horno y se puede dejar dañar, pero ellas buscaron las enseñanzas de esta experiencia y dijeron «el pan siempre lo vamos a traer a Guapi». Estas mujeres no dejan que los procesos se acaben, sino que buscan la forma de continuarlos. Ellas fueron las que directamente llegaron al SENA a formular su proyecto, a explicar cómo lo querían; ellas fueron a buscar el horno que querían, a tomar las fotos y a decidir el que necesitaban.

Otro aspecto llamativo en la organización de estas mujeres es que hablar con cualquiera de ellas tiene el mismo resultado. Cada una habla con mucha propiedad de sus propósitos, todas tienen las mismas responsabilidades, no dependen de una sola lideresa; es el grupo en conjunto el que avanza. Cuando no se pudo acompañar al grupo por problemas con la contratación de instructores en el SENA, ellas mantuvieron su proyecto, se mantuvieron pendientes y no lo dejaron decaer.

Estas mujeres valoran mucho los talentos de cada quien. Ellas mismas decían, «ella es buena cuidando los niños, ella es buena haciéndonos reír, ella es buena curando a las personas». Se conocen mucho. Si van a la cocina todo lo hacen juntas, van a conversar y las conversaciones que tienen allí son diferentes de las que tienen en la sala. En la cocina son más abiertas, son más ellas, hablan más, participan más.

Con respecto al proceso, la instructora puede decir:

He establecido con ellas una relación de confianza, no tanto como instructora sino como amiga. Eso ha facilitado mucho el proceso. Ellas me cuentan sus problemas, sus desacuerdos, lo que han vivido del proceso. Me he vuelto psicóloga, trabajadora social. No solo se va a enseñar, sino a aprender de ellas para aplicar este aprendizaje en otras UFPI. Ellos lo obligan a uno a cumplir más, a dar más. Para mí ellas saben demasiado, eso hace que me exijan como persona y como profesional.

En cuanto a la percepción del hombre

Silvio Bazón dice:

Como persona, como hombre, también tengo mis lazos de familiaridad y de amistad que son muy fuertes. Básicamente, he sido muy amigo de Evaristo, uno de los esposos y con todas estas mujeres también hemos tenido una gran amistad. Me ha gustado mucho de ellas que son lideresas sin atropellar a sus hombres y no se dejan atropellar tampoco.

Dentro de los hijos de estas mujeres ya hay dos chicos que son tecnólogos del SENA: hay un tecnólogo en transformación de cárnicos en Buenaventura y un tecnólogo en topografía. Se trata de un triunfo más de estas mujeres que han sacado a sus hijos adelante, lo cual también incide mucho en su apertura hacia el SENA.

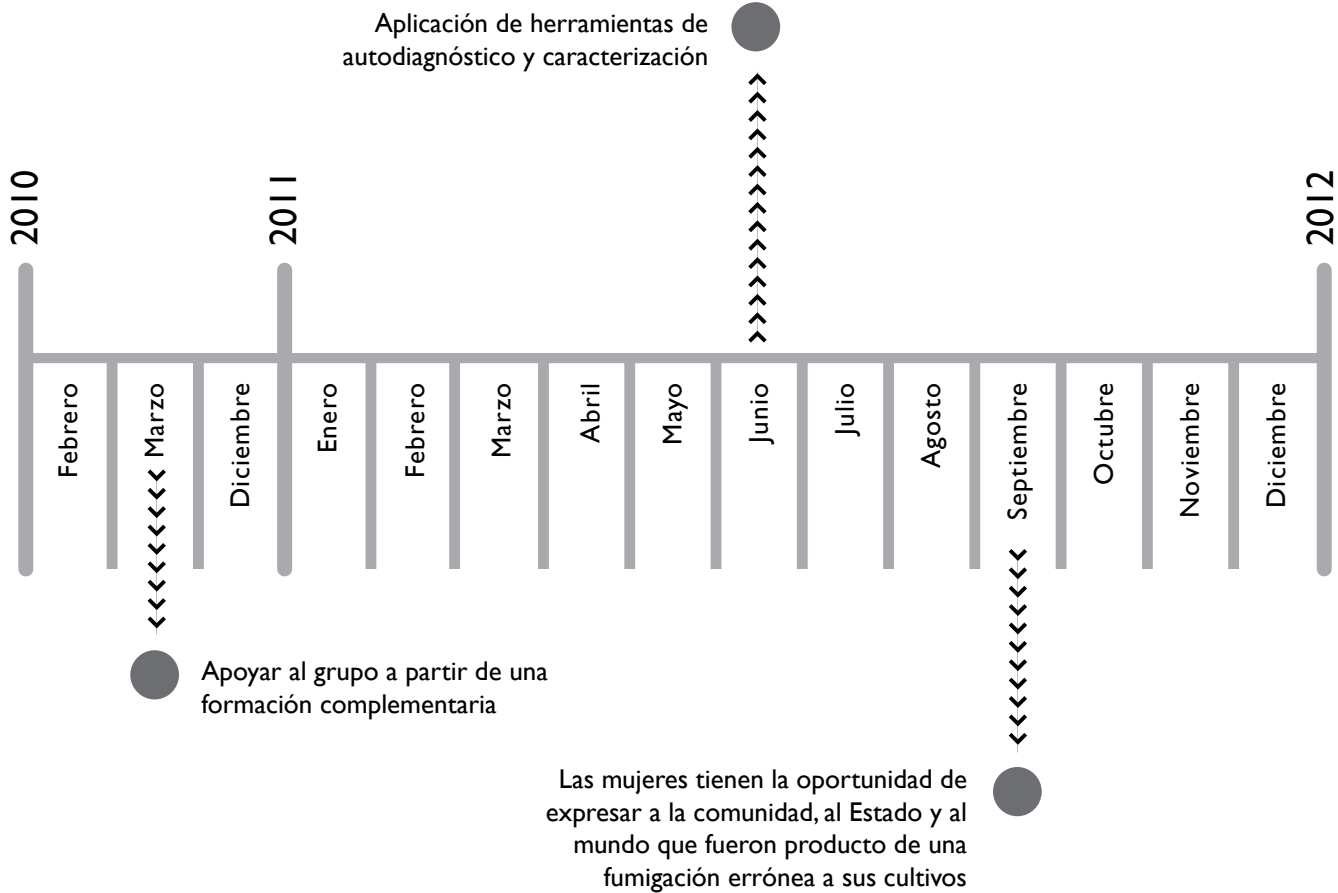
4.5

Corta historia, grandes hitos

Para entender mejor cómo se desarrolló esta unidad de formación y producción se presentan a continuación los momentos

clave de este proceso, que construimos a partir de las herramientas de sistematización de los ejercicios.

En esta UFPI se han definido tres hitos, dos muy marcados que han sido fundamentales en el desarrollo.



Hito uno

Apoyar al grupo a partir de una formación complementaria, 31 de marzo del 2010

Cuando el SENA llega a impartir una formación de panadería básica, nos damos cuenta del gran potencial organizativo que tienen estas mujeres, del gran potencial de infraestructura y sobre todo las ganas de salir

adelante. Fue muy importante haber visto esas fortalezas, porque allí se empezó a pensar que esta organización podía ser objeto de apoyo, a través de la implementación de las unidades de formación intercultural.

Hito dos

Aplicación de herramientas de autodiagnóstico y caracterización, 22 de junio 2011

Posteriormente, se encuentra el segundo hito con fecha del 22 de junio del 2011, cuando se empieza a desarrollar todo lo que concierne a la aplicación de las herramientas de autodiagnóstico y caracterización. En la aplicación de estas herramientas, las mujeres percibieron la gran importancia que tiene la papachina, en cuanto a su potencial nutricional.

Se pensó en que las diferentes posibilidades de uso no fueran solamente con la papachina precocida o sancochada (como se hace tradicionalmente), sino en presentaciones tales como harinas, en productos de panificación para hacer buñuelo, panes, etcétera.

Esta es la única UFPI que no ha sido acompañada con una formación después de ser formulada, pero ellas han sido fuertes. La labor del SENA ha sido organizar eventos periódicos con ellas, lo que ha servido para seguir con fuerza sin dejar decaer su proyecto.

Hito tres

Las mujeres tienen la oportunidad de expresar a la comunidad, al estado y al mundo que fueron producto de una fumigación errónea a sus cultivos, 18 de septiembre de 2011

Aparece un tercer hito, el 18 de septiembre del 2011, en la cual estas mujeres tienen la oportunidad de expresar a la comunidad, al estado y al mundo que fueron producto de una fumigación errónea a sus cultivos.

Esto a través de un video con el proyecto SENA-Tropenbos. La UFPI consistía en sembrar papachina para producir harina, y cuando sembraron, la parcela fue erróneamente fumigada por aspersión en el proceso de erradicación de cultivos de uso ilícito. Se hizo el video, se colgó en youtube y se pudo expresar la molestia ante este hecho desafortunado.

Es de anotar que estas mujeres han sido víctimas de la fumigación dos veces, en el mismo sitio. Tal vez fue un error seguir escogiendo ese lugar, pero ante este error del Estado ellas mostraron su potencia, siguiendo igual de fuertes.

Ya se volvió a sembrar en otro sitio y las mujeres siguen en su labor de fabricar productos de panificación a base de papachina.

4.6

Hitos en contexto

Los hitos en contexto

Para entender de mejor manera por qué se presentan los hitos, a través de la herramienta de estrella de contexto se puede hacer una lectura de lo que estaba pasando en ese momento. Esto nos mostró el hito uno.

Estrella del hito uno

La decisión de apoyar al grupo con una formación complementaria.

Quizás suene repetitivo, pero el fuerte de estas mujeres es que son un ejemplo de organización. Son mujeres que llevan aproximadamente unos diez años trabajando juntas y cada vez se ven más líderes, con más sentido de pertenencia, más amigas, más echadas para adelante.

Una de las potencialidades de esta UFPI es que las mujeres del grupo puedan servir de ejemplo a las otras comunidades donde hay más dificultades en el aspecto administrativo.



Ahora vamos a analizar el hito en el cual se toma la decisión de apoyar el grupo a partir de una formación complementaria. En la parte organizativa, estas mujeres hacen parte de un grupo que se llama La Esperanza de Crecer, que a su vez hace parte de una red local de mujeres que fueron apoyadas por la ONG Espavé (esto hace aproximadamente una década).

Ellas fueron organizadas como red de mujeres locales en el río Juají. Está el grupo La Esperanza de Crecer, ya mencionado, está otra red de mujeres en el río San Francisco y otra red de mujeres en el río Napi. Este grupo tiene grandes potencialidades, porque con el apoyo de la organización Espavé han trabajado mucho el componente de género.

Cuando se intervino en esta comunidad, las mujeres venían trabajando la producción de huevos de gallina criolla y la alimentación de las gallinas, básicamente, estaba hecha de productos de la zona. Ellas tenían un horno de barro para deshidratar los vegetales que iban a utilizar en la elaboración del concentrado. Esto no fue viable porque no se dieron los resultados esperados.

Ellas se preguntaron qué hacer con este horno y empezó la idea de fabricar productos de panificación. Entonces fue cuando solicitaron una capacitación al SENA. Así, empezaron un proyecto donde el SENA entró a jugar un papel, porque se vieron fortalezas organizativas, de liderazgo, de infraestructura y de conocimiento en la parte de panificación.

Otro aspecto a analizar es el institucional. Se obtuvieron muy buenos resultados con la formación del básico en panadería. En un mes, las mujeres hicieron aproximadamente quince productos de panificación. Es una producción excepcional. En ese momento se presentó la convocatoria para proyectos de formación y producción del convenio SENA-Tropenbos.

El comité evaluador seleccionó la propuesta y ésta quedó en primer lugar por contener un componente innovador: producir harina a base de productos locales (en este caso, papachina). Además, también hablaban de elaborar productos a partir de plátano, pepépán, chontaduro, chivo, banano, cualquiera de estas *musáceas*.

También es importante considerar aspectos psicoafectivos del contexto. Un elemento muy claro que hay que resaltar es que estas mujeres gozan de unos lazos fuertes de amistad, solidaridad, vecindad, familiaridad. Estos y otros aspectos más han garantizado que la organización perdure una década. Ellas son amigas, son familia, son cuñadas, son nueras, son comadres, etcétera.

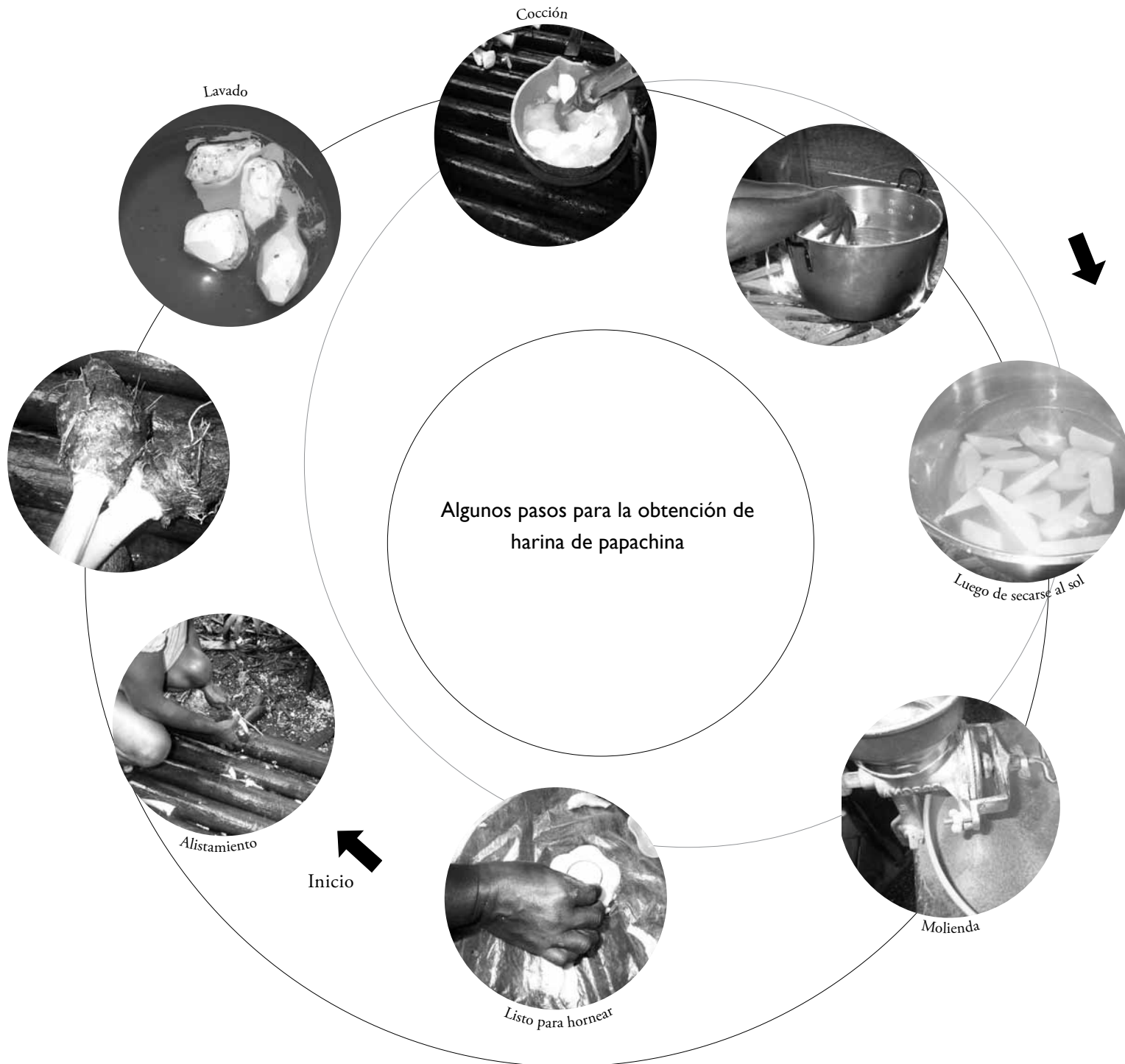
Otro cosa que también pudo haber fortalecido el aspecto psicoafectivo es que La Pampa tiene un potencial turístico. La gente de la cabecera municipal siempre va a hacer turismo, nadar, comerse un buen sancocho. Algunas de estas personas gozan de una amistad con los instructores. Todo eso ha hecho también que se hagan esfuerzos por las mujeres y que la dinámica sea apoyarlas desde la hermandad y la amistad.

Analizando este hito se podría entrar en el aspecto económico-productivo, porque la decisión de transformar la papachina surge al darse cuenta de que ellos tienen un stock grande de ésta, que en parte comercializan en la cabecera municipal.

Ellos preparan la papachina para los animales domésticos, básicamente para la alimentación porcina, y en algunos algunos casos se perdía el producto. Ahí fue cuando empezaron a transformarlo. Está el horno, está el conocimiento, está el SENA apoyando.

La idea es que sea una experiencia piloto no sólo para Guapi, sino en el Pacífico, para reducir los costos productivos de hacer panadería a base de harina de trigo, que viene toda del interior del país. El objetivo es combinar la harina de trigo con la harina de papachina para obtener un producto mucho más barato y nutritivo.

En el aspecto de infraestructura es importante tener presente que ellas ya tenían un horno de barro (un horno tradicional), un molino manual y el menaje o los utensilios para comenzar la panadería: mesas, bateas, cuchillos, algunas batidoras y algunas otras cosas que facilitan el trabajo de la panificación. Esto llevó también a tomar la decisión de seguir trabajando con estas mujeres.



El grupo La Esperanza de Crecer tiene actores que han llegado a fortalecer los procesos desde un punto de vista económico y no tanto social ni político (ellas como mujeres asumen dicho papel social y político, no esperan que alguien llegue sino que ellas lo ejercen).

Entre los roles sociales y familiares las mujeres asumen papeles sociales: una es lideresa de la comunidad de la vereda La pampa, otra persona está pendiente de la energía. Afuera de la organización, varias asumen un papel importante en su comunidad.

Esto lleva a que, cuando se trata del proceso como tal, ellas se fijen más en lo de afuera que en lo de adentro; ellas en su individualidad nunca se nombran como actores dentro del proceso.

Todas las relaciones que se mencionan a continuación han sido directas y son caracterizadas como de cooperación, permanencia, alejadas, abandono e incidencia.

Espavé

esta fundación se encargó de la capacitación en el proyecto de gallinas criollas. La cooperación y acompañamiento trascendió en el tiempo. Una de las personas se vinculó tanto que aún se mantiene, a través de la figura de «Maye» González.

COE

Ellos llegaron a través de Maye, Luz Janeth y Beatriz González, con un proyecto de fortalecimiento de cultivos de pan coger en el que recibieron apoyo porque ya estaban organizadas. Si bien las personas que cooperaron, como Maye, continuaron en el proceso, la comunidad perdió vínculo con esta entidad. Su relación fue de cooperación principalmente económica. Fue una intervención pasajera pero complementaria al proceso que siguió la línea de la seguridad alimentaria.

SENA

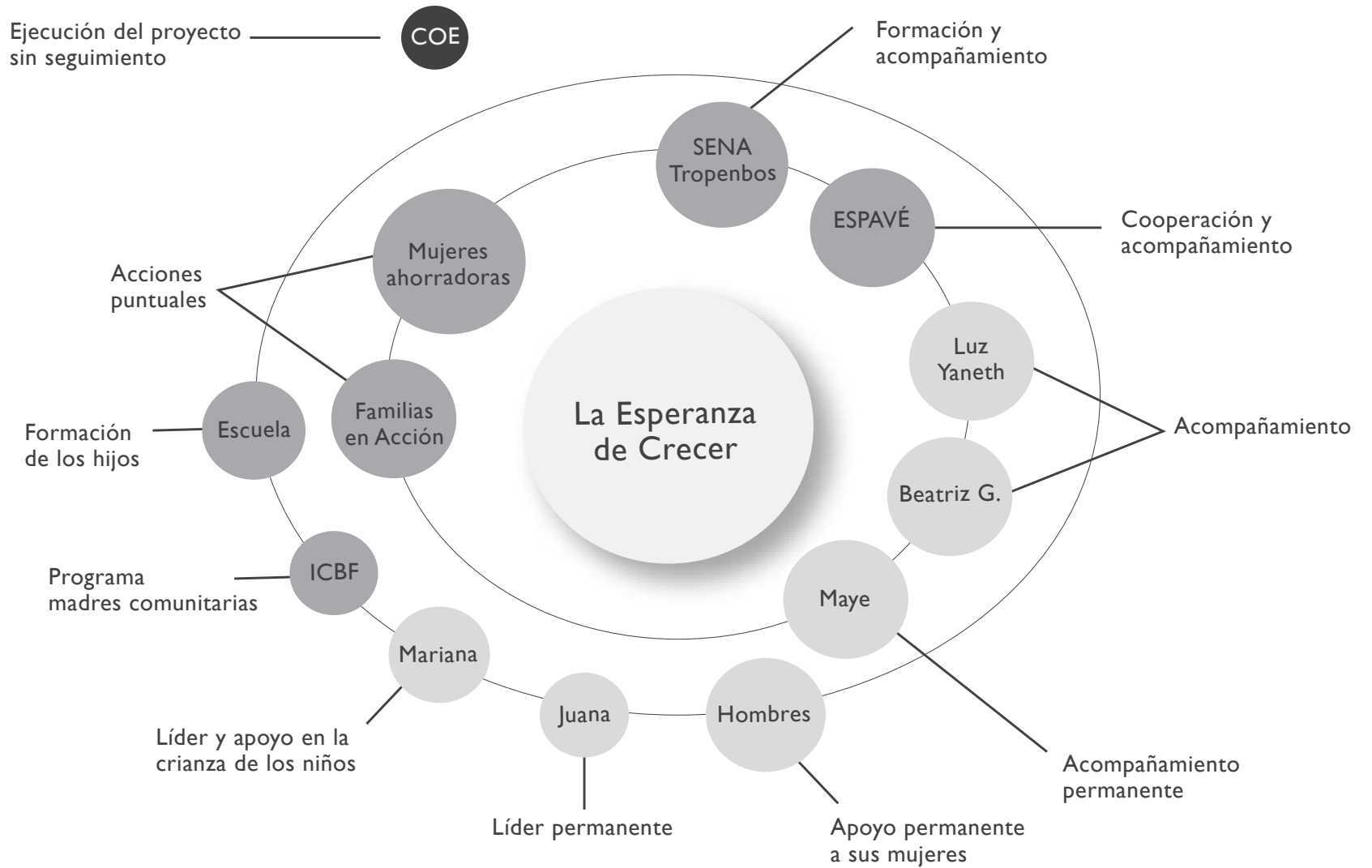
En un principio tenían una relación de formación puntual en la que solo llegaba un instructor por un corto tiempo.

SENA-Tropenbos

De habla aquí del acompañamiento desde un trabajo en equipo. A través del paso del convenio, las mujeres ven al SENA como algo permanente, con relaciones de cordialidad y apoyo en su proceso. Ellas diferencian entre SENA y SENA–Tropenbos.

El SENA adelantó un proceso con otro instructor, ahora hay una relación de acompañamiento con el instructor SENA–Tropenbos, a partir de la metodología trabajada. Se trató de un acompañamiento articulado al proceso.

Actores en escena



ICBF

Doña Mariana, una integrante de la UFPI, es madre comunitaria. Eso le permite tener una relación de cercanía con sus demás compañeras del grupo. Ella sabe las edades de sus hijos, sabe en qué curso están y con esto aporta en el cuidado y crianza de los niños de las demás asociadas, facilitando sus actividades. Debido a que la comunidad está dispersa a lo largo del río, ellas han hecho de su vivienda un punto de encuentro. Esta es una madre comunitaria que articula su trabajo con el proceso organizativo de las mujeres.

Escuela

Se establece aquí una relación de confianza y apoyo en la crianza. El papel que juega la escuela es el de la formación de los hijos, permitiendo a las mujeres un tiempo libre para realizar sus actividades. La confianza que les genera saber que sus hijos están en buenas manos les da tranquilidad para estar en el proceso del grupo.

Juana Francisca

Ella es lideresa permanente. Su orientación y credibilidad le da fuerza al grupo. Ella es quien convoca y planifica las actividades que se proponen. Ha sido la vocera ante las instituciones, una interlocutora permanente.

Aura Elena González («Maye» González)

Ella no es de la comunidad y es la persona que ha aportado orientación y guía, es una consejera externa a la comunidad que se ha integrado ampliamente a ella.

Beatriz González

Pertenecía a la institución de Espavé y facilita la forma de llegada a la comunidad, la forma de entrar y de trabajar.

Luz Yaneth

Es un miembro del grupo, persona fundamental, ya que buscó las organizaciones que pudieran llegar a colaborar con la comunidad.

Actores que promueven los cultivos de uso ilícito

La presencia, años atrás, de dichos cultivos ha hecho que se consideren estos municipios y territorios como potenciales productores de coca. Por esta razón, en las políticas nacionales este territorio es un punto de referencia para realizar las aspersiones aéreas, interviniendo bosques, manglares y terrenos que cultivan productos lícitos.

Hombres de la familia: son complemento fundamental en la vida diaria de las mujeres que pertenecen a los grupos, ya que las apoyan, las acompañan, las aconsejan, para el perfecto funcionamiento de las acciones diarias que ejecutan.

5. Conclusiones y recomendaciones

5.1

Conclusiones

- › El grupo de mujeres ha direccionado el tipo de ayudas que se requieren. Así, han recibido apoyo para la seguridad alimentaria.
- › Las capacitaciones ayudan a despertar el ánimo en el grupo y también a apreciar lo que tienen y usarlo.
- › Con el desarrollo de la UFPI los recursos se han aprendido a valorar, recuperando y creando nuevas formas de uso. Cotidianamente se buscan nuevas maneras de preparar y usar estos recursos.
- › Las mujeres del grupo han aprendido a tecnificar su producción. Han aprendido a no utilizar la tienda, sino a pensar primero en la posibilidad de crear estos productos localmente.
- › Es muy importante para el desarrollo de las actividades que la familia colabore.

El proceso de iniciar la formación con un autodiagnóstico tiene muy buenos resultados. Por esta razón, se recomienda que el SENA continúe con la misma dinámica, para que las formaciones salgan de un autodiagnóstico construido en las comunidades y con el apoyo del SENA.

Se recomienda que a un grupo como el de las mujeres de La Pampa se le ofrezcan formaciones encadenadas, de tal manera que puedan ir consolidando sus proyectos. En este caso habría que promover nuevas líneas de formación en el fortalecimiento organizativo del grupo, como la asesoría empresarial, administrativa y contable, y fortalecimiento en lo productivo.

Es importante consolidar una estrategia para evitar las fumigaciones a parcelas de cultivos de pan coger. El gobierno debe ratificar que en la quebrada Mojarrero de la vereda La

Pampa, que es tan importante para la alimentación de la población, no se encuentran cultivos de uso ilícito. También es importante tener precaución y escoger lugares para la siembra donde no se haya fumigado con glifosato.

Es importante que se pueda contar con instructores de la misma zona, para asegurar un trabajo continuo de acompañamiento. Lo anterior para lograr consolidar los proyectos de vida de las comunidades, potenciando los recursos locales y buscando apoyo para seguir tecnificando con propuestas adecuadas al contexto.



Formación en gestión ambiental
y cadenas productivas sostenibles

