

Materializando un sueño para todos...

Vereda San José de Caunapí, Tumaco, Nariño



En busca de los saberes ancestrales

**Materializando un
sueño para todos...**

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

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

Fotografías

© Comunidad de El Charco

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

Javier Fernández

Daniela Pinilla

Coordinación editorial

Catalina Vargas Tovar

Diseño

Oscar Sanabria

Corrección de estilo

Fernando Urueta

Ilustraciones

Álvaro David Gil

Diagramación

Alejandro Mancera Obando

Impresión

Lorena Martínez

Bogotá D.C., 2012

Instructora encargada:
Bibiana Agredo Marulanda

Ingeniera Agroindustrial

Elaboración de alimentos nutritivos a partir de la semilla de cacao Procacao en la vereda de San José de Caunapí, municipio de Tumaco, departamento de Nariño

Centro Regional y Pesquero de la Costa Pacífica SENA, Regional Nariño

Los integrantes de la UFPI somos:

Roksany Pillimue Hurtado

María Floripe Chávez Mairongo

Alirio Claudino Taicus Guanga

Carlos Marino Montenegro

Fidencio Churta

Maria Janeth Sevillano

Cita Lucy Velásquez

Luis Enrique Landázury

José Teodoro Cortés

Waldetrudis Ruiz

Yolanda Cajas

Irma Gutiérrez

Doris Quiñones

Albeiro Delgado

Ariana Padilla

Maura Inés Granja Cortés

Geyis Neisy Obando Ortíz

Alba Herminda Obando Ortíz

Sandra Edith Murcia Valencia

Aura Ester Ortiz Rodríguez

Fernando Armando Vélez Macuase

Marlene Montaña

Tabla de contenido

Presentación	6	2. Cómo estamos	19	4. Sistematización de la experiencia	39
		2.1 Iniciativa de la comunidad	20	4.1 Árbol de preguntas	39
Introducción	7	2.2 Elaboración de la cartografía	23	4.2 Línea de tiempo	44
		Espacios de uso		4.3 Estrella de hitos	48
1. Caracterización de la comunidad intercultural	9	2.3 Descripción de nuestro sistema productivo	26	4.4 Mapa de actores	51
1.1 Ubicación	9	2.4 Lo que comemos	30	Narrativa del mapa de actores	51
1.2 Macrolocalización	9	2.5 Calendarios productivos	32		
Municipio de San José de Caunapí, Nariño		Calendario de siembra y cultivo		5. Lecciones aprendidas a partir de la experiencia	53
1.3 Vías de comunicación	12	3. Nuestro proyecto	34	5.1 Telaraña	54
1.4 Microlocalización	12	3.1 Beneficiarios	34	5.2 Conclusiones y recomendaciones	58
1.5 Características de la población	12	3.2 Objetivo general	34		
1.6 Salud	13	3.3 Objetivos específicos	35		
1.7 Educación	13	3.4 Resultados	37		
1.8 Economía familiar	14	3.5 Antes de la recolección del relato	38		
1.9 Los sistemas productivos tradicionales	14				
1.10 Empleo	15				
1.11 Mitos y creencias	15				
1.12 Enfermedades	18				

Presentación

El presente documento ilustra la experiencia vivida en el proceso de implementación de la Unidad de Formación Producción Intercultural (UFPI) *Instalación de una unidad productiva para la elaboración de alimentos nutritivos a partir de la semilla de cacao en la vereda de San José de Caunapí, municipio de Tumaco, departamento de Nariño.*

Este trabajo se realizó mediante la implementación de metodologías y herramientas que le permiten a la misma comunidad reflexionar sobre su situación real y asimilarla, razón por la cual la caracterización y el auto-diagnóstico fueron herramientas pertinentes en este trabajo.

En un primer momento se describe el territorio en el cual se hace el trabajo: la herramienta utilizada fue la caracterización. Posteriormente, el autodiagnóstico se realizó de manera participativa, con el objetivo de reconocer las necesidades y potencialidades de la comunidad, y poder así priorizar proyectos pertinentes que tengan valor para ella. En el capítulo 3 se sintetiza el proyecto formulado por la comunidad. Luego se resaltan los resultados obtenidos en el proceso. Por último se narra la experiencia, sus aciertos, las dificultades que se afrontaron en ella, las recomendaciones que se dedujeron y las lecciones aprendidas que podemos compartir con ustedes.

Introducción

La caracterización y el desarrollo de esta UFPI se dieron a comienzos del año 2009, en el marco del convenio SENA-Tropenbos, en desarrollo del programa Jóvenes Rurales Emprendedores, que se llevó a cabo en la vereda de San José de Caunapí, municipio de Tumaco, Nariño. Este es un sueño que paso a paso se ha ido materializando gracias al esfuerzo de las gestoras de este proyecto y a las entidades cooperantes, que han contribuido a la creación y al fortalecimiento de esta UFPI.

El presente documento expone el desarrollo de herramientas en el marco de las actividades del convenio SENA-Tropenbos. Estas herramientas fueron puestas en práctica para recuperar el legado ancestral de la comunidad, y esto se hizo a través del recorrido metodológico que permitió la implementación de la UFPI.

En la vereda de San José de Caunapí, el convenio SENA-Tropenbos logró un importante resultado con la implementación de este proyecto, el cual fue realizado en parte por afrodescendientes e indígenas pertenecientes a dos veredas, Caunapí y Pulgande; las dos comunidades, que contaron con el acompañamiento de la instructora Bibiana Agredo, se pusieron de acuerdo para participar en la investigación local, el desarrollo y la aplicación de las herramientas de autodiagnóstico y caracterización de la población.



I. CARACTERIZACIÓN DE LA COMUNIDAD INTERCULTURAL

Las herramientas de caracterización y autodiagnóstico son un medio para obtener información primaria que permita reconocer la problemática de las comunidades negras e indígenas desde sus propias perspectivas, así como la toma de conciencia de las comunidades con respecto a los sistemas productivos y a los cambios que han sufrido a lo largo del tiempo.

Los participantes de la comunidad, de común acuerdo, escogieron la vereda de Caunapí como sitio de ubicación de la UFPI. En el transcurso de la investigación y la aplicación de las herramientas, los grupos priorizaron el trabajo sobre los saberes, las prácticas, los procesos y las tradiciones ancestrales y sobre los cultivos que han desaparecido, como los de plátano, yuca, cacao, palma africana y frutales, bajo la idea de que se pueden recuperar mediante la participación de la comunidad en el desarrollo de estrategias que permitan identificar las debilidades y las fortalezas que esos saberes, prácticas, procesos y tradiciones poseen entre la comunidad. Así, las comunidades de Caunapí y Pulgande, después de observar y analizar sus entornos, identificaron sus necesidades y oportunidades, y decidieron llevar a cabo una UFPI asociada al cultivo del cacao, por ser este un producto propio de la región.

Durante el desarrollo de la UFPI y gracias al acompañamiento permanente de las instructoras del SENA, los participantes aprendieron a elaborar bebidas y dulces que complementan la alimentación de la comunidad. Como se sabe, el chocolate contiene un alto contenido nutricional, en minerales y proteínas, además de que produce la energía necesaria para el trabajo diario por la carga calórica que le transmite al cuerpo. Desde este punto de vista la UFPI se convirtió en un proyecto productivo y formativo para mejorar el bienestar alimenticio, para crear fuentes de trabajo y para generar mayores ingresos, con lo que se espera contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de esta comunidad.

1.1

Ubicación

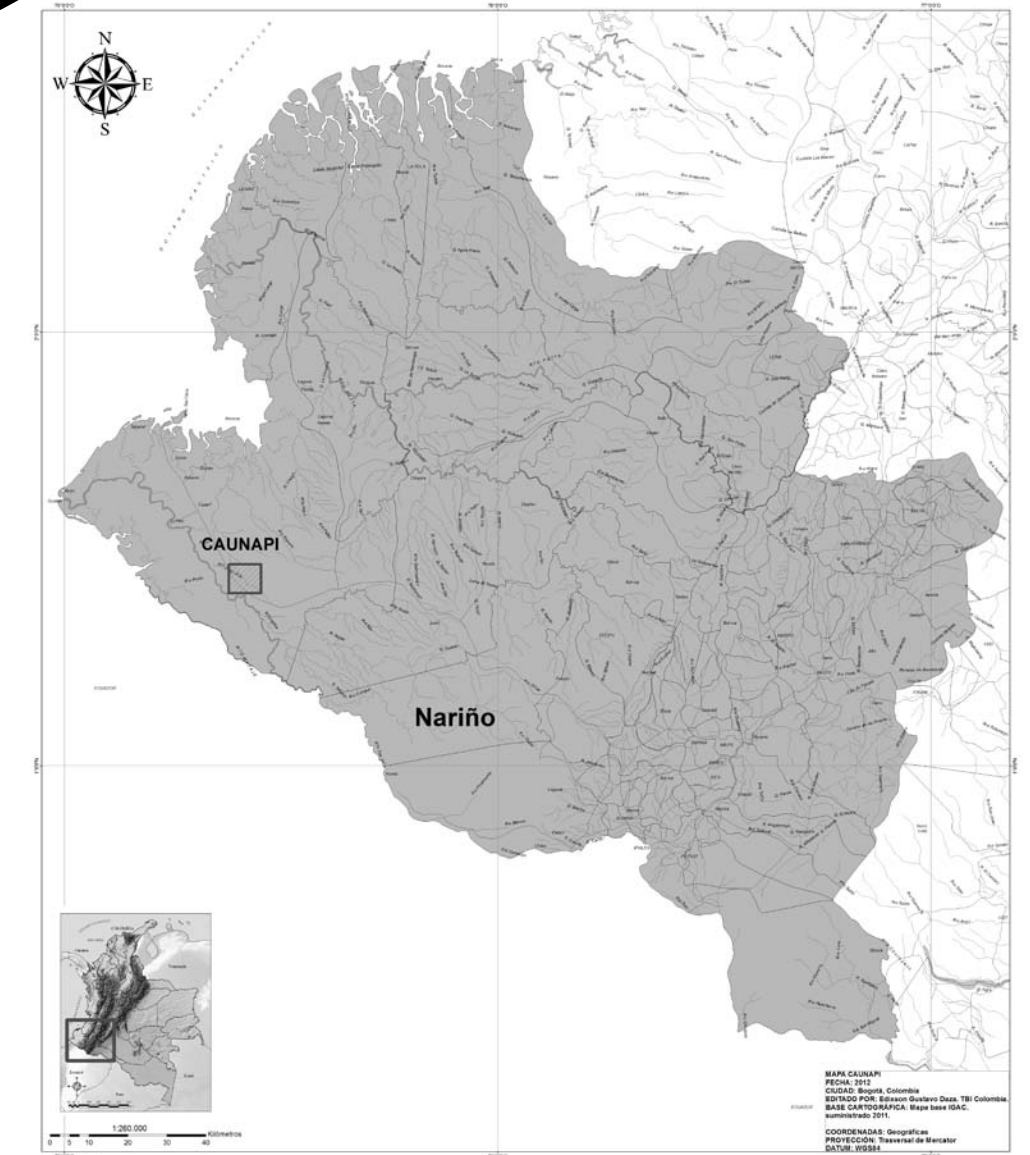
El municipio de Tumaco está localizado al suroccidente de Colombia y del departamento de Nariño; tiene una extensión total de 360.172 hectáreas. El municipio limita al Norte con los municipios de Francisco Pizarro, Roberto Payán y Mosquera, sobre la zona de San José de la Costa; al Sur, con la República de Ecuador; al Occidente, con el océano Pacífico, y al Oriente, con el municipio de Barbaças.

1.2

Macrolocalización

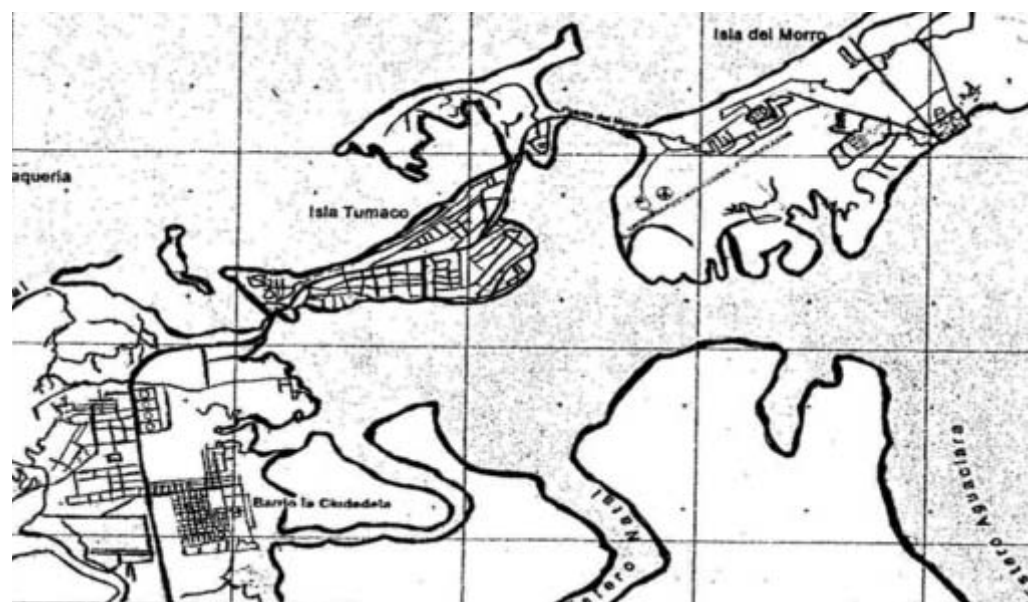
Tumaco está considerado como el municipio más extenso de Colombia: lo componen 530 veredas. De ellas, las más importantes son Albania, Alberto Lleras Camargo, Alfonso López, Almirante Padilla, Alto Agua Clara, Alta Pañambí, Alto San Agustín, Alto Santo Domingo, Ángel María, Caldas Torres, Arturo Llorente Ortiz, Bajo Caunapí, Bajo Chilvi,

Vereda de San José de Caunapí, Nariño



Bajo Pusbí, Vaquerías, Carretera, Barro Colorado, Benítez Cacagual, Caleta, Viento Libre, Carlo Sama, Cristóbal Colón, Chapul, Chilvisito, Efraín Llorente, El Carmen, El Guadual, Imbipí del Carmen, Inguapí del Carmen, Iscuandé, Jorge Eliécer Gaitán, José Llorente Cortés, La Cordialidad, La Honda, La Junta, La Loma, La Sirena, Pacora, Palambí, Palay, Pianulpí, Pital Piragua, Santander, Sergio Pérez, Soledad Sucre, Tabacal, Tangarreal del Mira, Terán, Tostería, Vuelta Larga y las inspecciones de policía de Alto Buenos Aires, Ambulpi Bajo, Buenos Aires Tablón, Bajo Jagua, Candelo, Colorado, El Coco, El Estero, El Iguabal, El Papayal, El Rinde, Espriella, Guayabo, Herrera, La Guayacana, La Honda, Milagros, Mira Palma, Pueblo Nuevo, Zabaleta.

San José de Caunapí es una vereda que pertenece al municipio de Tumaco. Limita al Norte con las veredas de Pulgande y Espriella, al Oriente con el río Mataje, al Occidente con el río Caunapí y al Sur con la población de Llorente.



Cuenta con una población de ochocientas familias conformadas, en promedio, por ocho personas entre padres, hijos y abuelos. La población adulta tiene en su mayoría un bajo nivel de escolaridad (hasta quinto de primaria), mientras que

los jóvenes son en su mayoría bachilleres que no han podido acceder a una formación superior. Los moradores pertenecen a diferentes grupos étnicos, y son clasificados entre negritudes e indígenas y colonos o mestizos.

Esta vereda cuenta con servicios domiciliarios básicos de agua, energía y telecomunicación, y con medios de transporte constante que permiten entrar y salir de la vereda en cualquier momento. Cuenta, además, con un colegio bien dotado que se encuentra situado en el centro del pueblo, al lado de la carretera, donde se imparten clases de todos los niveles de educación básica y media a estudiantes de todas las culturas. Las personas que enfrentan mayores dificultades para asistir al colegio son los indígenas, debido a la distancia significativa que existe entre el centro de la vereda y su lugar de habitación monte adentro.

La vereda de San José de Caunapí está ubicada a una hora en carro de Tumaco y a diez minutos de la población de Llorente. El costo del desplazamiento terrestre de Tumaco a la vereda está en 7.000 pesos. Esta vereda tiene como afluente principal el río Caunapí. Su clima oscila entre los 22°C y los 25°C. La base principal de su actividad económica

es el cultivo de la palma africana. La comunidad derivaba su sustento principalmente de la cría de gallinas y cerdos, y del cultivo de cacao, plátano, yuca y frutas propias de la región, como el zapote, la naranja, la guaba, la guayaba, el chontaduro, entre otras. Con la llegada de los cultivos ilícitos todos los cultivos de pancoger se fueron perdiendo y las fumigaciones acabaron con los cultivos de palma existentes, con la consecuencia de que la comunidad tiene que comprar ahora todo lo que consume, además del mar de violencia, el desempleo, la falta de recursos económicos para la subsistencia que han sido generados por estas actividades. Ahora la comunidad busca con preocupación una alternativa de vida que le permita salir de la situación en

que se encuentra, con el apoyo de entidades como Corpoica, SENA, Casa Luker y Nacional de Chocolates, entre otras, que han incentivado a los campesinos con las regalías de las semillas de los cultivos tradicionales de la región, como el de cacao, el de yuca y el de plátano a gran escala.



Vías de comunicación

1.3

El municipio de Tumaco cuenta con diferentes vías de comunicación:

- > Terrestre: actualmente la carretera se encuentra totalmente pavimentada, lo cual hace que el traslado de los productos derivados del cacao se haga en menos tiempo que antes.
- > Marítima: Tumaco posee un canal de acceso al puerto pesquero para barcos de gran calado; cuenta además con la Sociedad Portuaria, que es una organización que permite la comercialización de materias primas y productos a nivel nacional e internacional.
- > Aérea: existe una constante comunicación entre Tumaco, Pasto y el resto del país gracias a las líneas aéreas que operan en la región, como Satena y Avianca, entre otras.

Microlocalización

1.4

La unidad productora y comercializadora de derivados del cacao se ubica en la zona rural agrícola del municipio de Tumaco, vereda de San José de Caunapí, kilómetro 60. El área estipulada para la infraestructura es de 600 m².

Características de la población

Gastronomía

1.5

Las comidas típicas de esta región son el encocado y el tapao, que se prepara con agua, sal, plátano y cualquier clase de carne: de pescado, de ratón de monte, de conejo.

1.6

Estilo de vida

Algunas familias de las comunidades negras e indígenas practican la poligamia, es decir que un hombre convive con dos mujeres al mismo tiempo en la misma casa, muchas veces hermanas o primas; la mujer de mayor jerarquía, la que manda, es la primera. Y el hijo preferido es el mayor de la primera mujer, sea hombre o mujer. Entre las mujeres no hay roces ni peleas, porque lo que es para la una es para la otra.



Salud

San José de Caunapí cuenta con un centro de salud, donde se presta el servicio consulta externa y se desarrollan programas de promoción y prevención, vacunación, odontología, salud sexual y reproductiva, entre otros; pero las situaciones de urgencia deben ser atendidas en el municipio de Tumaco, donde se encuentra el Hospital San Andrés, que posee servicio para estos casos, además de unidades de ginecobstetricia, de cuidados intermedios, de rayos X, de pensión y medicina legal. En el perímetro urbano existe adicionalmente un centro de control de vectores del Instituto Departamental de Salud y seis centros de salud de carácter público. Así mismo, existen puestos, centros de salud, clínicas y laboratorios de carácter privado, que en total ascienden a veintitrés empresas anexas al sector. La oficina del Instituto de Medicina Legal del municipio está localizada junto al Hospital San Andrés.

Educación

1.7

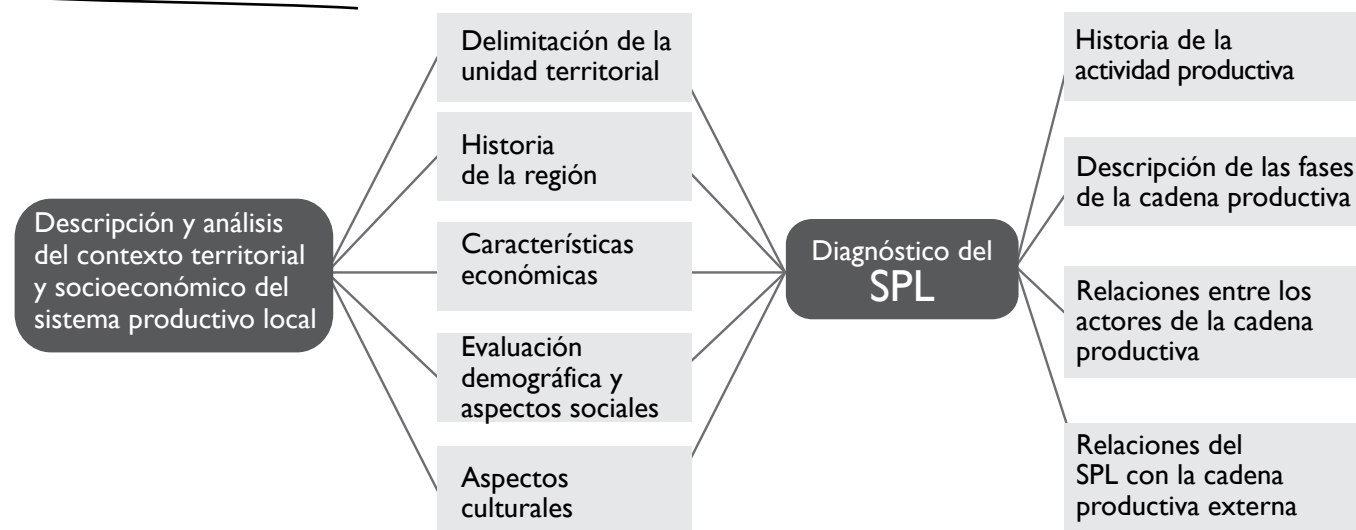
La vereda cuenta con un plantel educativo llamado San José de Caunapí, el cual ofrece educación básica y media. A pesar de esto, hay cobertura limitada en educación, ya que el 18% de la población no tiene acceso a ningún tipo de formación y solo el 3% puede acceder a la educación universitaria o técnica.

El 43,5% de la población residente en la vereda ha concluido el nivel de básica primaria; el 26,1%, el de básica secundaria; el 2,5%, el de media técnica o profesional, y el 0,5% ha realizado estudios de especialización, maestría o doctorado.

La economía de la región se basa principalmente en la agricultura, la agroindustria, la pesca y la actividad forestal. La economía de los habitantes de la vereda ha girado básicamente alrededor de actividades como la agricultura, la ganadería, la cría de especies piscícolas y pecuarias. Los principales productos que se cultivan son el cacao y el plátano; dentro de la economía de subsistencia encontramos la piña, la guayaba, la guanábana, el chontaduro, la pepa del pan,

la yuca. Además, se crían especies menores y de patio, entre ellas gallinas, patos, chumbos, cerdos. Igualmente se aprovechan las especies forestales maderables. En los últimos treinta años se propagó el monocultivo de la palma de aceite, la cual desplazó los cultivos tradicionales. Hoy este cultivo se encuentra debilitado por la presencia de la enfermedad del PC o de pudrición de cogollo.

Entre las actividades productivas se encuentran el turismo y todas las actividades asociadas a su cadena productiva, que son incipientes. Este sector debe desarrollarse en su conjunto, con servicios complementarios como los de las agencias de viajes, el transporte marítimo, terrestre y aéreo, los informadores turísticos, los artesanos, los folkloristas, entre otros.



La falta de fuentes de empleo en la zona redundan en un alto índice de desempleo que llega al 40% y del subempleo, que alcanza el 35%. Esta situación influye negativamente en la población, puesto que motiva su participación en actividades ilegales.

La economía tradicional se sustenta en la tenencia y la propiedad colectiva de la tierra. En ella, los integrantes de la comunidad producen ante todo para su propia subsistencia, porque si bien destinan algunos productos para la venta, los recursos que obtienen a través de esta no son suficientes para sobrevivir (salvo casos aislados). En este trabajo se utiliza ante todo la mano de obra familiar. Existe una participación en el mercado local, como ya se dijo, a través de la venta de productos del campo y de la extracción de madera, pero también en la economía nacional en una doble condición: como oferentes y como demandantes de bienes y servicios. En este tipo de sistemas de producción es fundamental el trabajo asociado y el funcionamiento de redes para la realización de actividades comunales, como las mingas (pueblo awá), en una relación armónica y respetuosa con el medio ambiente.

Las historias populares abarcan muchas temáticas, que van desde aquellas que tienen que ver con los santos y las divinidades, hasta aquellas que tratan acerca de seres sobrenaturales, nacidos de la “imaginación popular”. Estas historias se desarrollan en contextos en los que se evidencia la preocupación permanente de la comunidad por mantener su dinámica sociocultural.



Espantos

- > *El diablo*: según la creencia popular el diablo es la máxima personificación del mal. Llegó a tener tanta incidencia en la vida de la población del litoral, que en el pasado, con solo pronunciar su nombre, el diablo aparecía diciendo: «¡Aquí estoy, para qué me ha llamado!». Esta misma creencia indica que a través de oraciones especiales se lo puede invocar para hacer pactos.
- > *La bruja*: es una mujer maligna dedicada a hacerle daño a la gente con conjuros y hechizos diabólicos. En las noches sale volando en una escoba y en conchas de huevo, dejando en su casa el pellejo, en busca de niños que hayan nacido con virtudes, para chupárselas hasta matarlos. La bruja asesina a estos niños porque nacen con poderes especiales para hacer el bien y porque pueden descubrirlas.
- > *La Tunda*: es el espíritu de una mujer que tiene una pata de molinillo y se aparece en la forma de una persona conocida, generalmente simulando ser la madre de quienes la ven. Los llama y, conversando con ellos, se los lleva al monte por días enteros entundándolos. Para rescatar al entundado hay que ir al monte tocando bombos y cununos, entonando arrullos, junto con los padrinos del niño. Otra forma de rescatarlo es llevando perros cazadores para que ahuyenten a la Tunda.
- > *Riviel*: es un espanto caracterizado como un hombre pequeñito que se transforma en una luz al tocar el agua. Convertido en luz viaja en alta mar dentro de una mochita (media canoa), llevando consigo una atarraya. Allí persigue las embarcaciones pequeñas para hundirlas; en otros casos la luz confunde a los navegantes, que cambian el rumbo siguiendo la falsa luz hasta perderse en el mar.
- > *La Viuda*: se denomina así a un espanto en forma de mujer que se pasea por las noches vestida de negro y se les aparece generalmente a los hombres mujeriegos adoptando la forma de sus esposas, los hechiza y se los lleva. Cuando estos se despiertan están en el cementerio abrazando una bóveda.
- > *El duende*: es un hombre pequeñito que usa un sombrero grande. El duende tiene mucho poder, lo cual le permite llevarse a las muchachas bonitas a las que nunca les han tocado los senos. Mientras las tiene en cautiverio, él pasa el tiempo acariciándolas y entreteniéndolas, dándoles flores, mecatos y regalos.
- > *La mula*: es una mujer que se ha convertido en mula por haber tenido relaciones sexuales con un cura. La mujer sale por las noches, habiendo dejado el pellejo encima de la cama, y se mete en el cascarón de la mula. Deambula por las calles arrastrando una cadena que el cura le ha regalado como pago por los amores que han sostenido.
- > *Visiones*: son espíritus malignos que se le aparecen a la gente para asustarla y que pueden llegar incluso a ocasionarle la muerte. Las visiones se crean a partir de personas que en vida fueron perversas, y que por eso murieron en pecado mortal; personas que en vida han aprendido oraciones negras o diabólicas que no los dejan descansar en paz cuando mueren. En otros casos son los espíritus de personas que han sido asesinadas en forma cruel y que deambulan por el mundo buscando justicia.
- > *La Gualgura*: es una tripa que pía simulando ser un pollo o una gallina. Casi siempre permanece en los lugares donde hay gallinas, las mata y cuando siente la presencia de una persona empieza a piar y piar; la persona cree que es una gallina y cuando se da cuenta está perdido en el monte.
- > *La Cucuragua*: también llamada Tunduragua, la Cucuragua es el espíritu de una mujer hermosa que se le aparece a los hombres mujeriegos, a quienes se lleva para matarlos comiéndose sus corazones.

1.12

Enfermedades

- > *Mal de ojo*: es producido por la influencia negativa de una persona que con la mirada enferma a otra, sobre todo si son personas que tienen alguna gracia, hermosura u habilidad que llame la atención. La persona ojeada se queda sin ánimos y a veces con un cólico insoportable.
- > *Espanto*: lo produce el susto al que se enfrenta una persona en un momento determinado.
- > *Malaire*: es producido por un mal viento ocasionado por espíritus malignos o por muertos. La persona sufre decaimiento físico y empieza a dormir mucho; a algunos les da vómito y diarrea.
- > Para curar las anteriores enfermedades, lo primero que se hace es medir el estado de gravedad de la persona, que generalmente se mide por “dedos”. La medición se realiza con una guasca de petate o con un ramo bendito, en lugares determinados del cuerpo. Después se conjura para cerrarlo, es decir, para sacar el espanto o el mal de ojo del cuerpo de la persona.



Con la implementación de cultivos ilícitos en la vereda, desde hace diez años, se redujo la importancia de los cultivos tradicionales y producto de ello se dio una profunda transformación de las costumbres ancestrales de la comunidad. Por otro lado, la descomposición familiar, el abandono escolar y el desplazamiento forzoso han llevado a un estancamiento de la producción agrícola.

La falta de seguridad alimentaria se ha debido a las continuas fumigaciones con glifosato, puesto que han acabado también con los cultivos lícitos, de palma africana, de plátano, de cacao y de pan coger, que eran el sostén de las familias de esta comunidad. La población viene sufriendo una situación de extrema pobreza cada vez más alarmante, de falta de alimentos nutritivos, de falta de empleo, de falta de animales para la cacería. El 60% de la población infantil de la comunidad padece desnutrición; el 40% del grupo evidencia problemas de malnutrición. Hay una alta incidencia de enfermedades asociadas a los factores anteriores, como la anemia, los problemas respiratorios y el parasitismo, por la falta de una dieta balanceada. Además, todos estos problemas redundan en un bajo rendimiento escolar de los niños y en una falta de capacidad de trabajo de los adultos.



Por tal razón, con la ayuda de entidades internacionales y del Estado se están recuperando los cultivos tradicionales de la región, entre ellos el del cacao, como alternativas para la generación de ingresos. Sin embargo, los campesinos productores ven con preocupación la sobreproducción de cacao que se avecina. Además, no ven compensados sus esfuerzos ya que le venden su producto (semilla seca de cacao) sin ningún grado de transformación y a muy bajos costos a empresas comercializadoras del orden nacional que hacen presencia en la región. Esta situación contribuye a que los índices de pobreza aumenten cada vez más, y a su vez, a que sean muy reducidos los ingresos para comprar los alimentos que hacen parte de la canasta familiar y otros bienes y servicios básicos para la subsistencia de esta comunidad, como la vivienda, el estudio, el vestido y la recreación.

Iniciativa de la comunidad

2.1

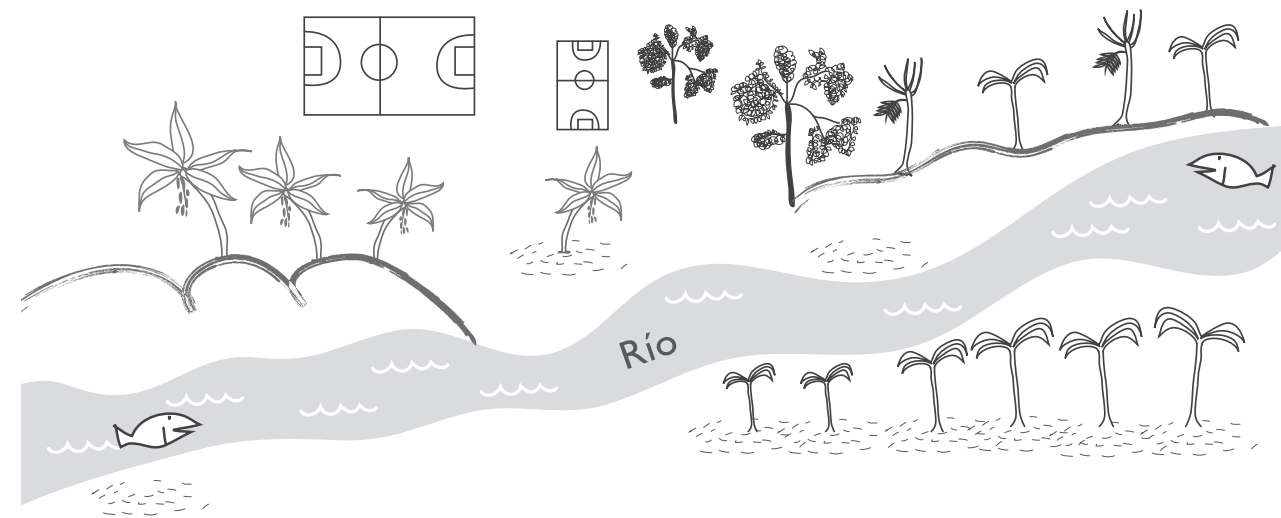
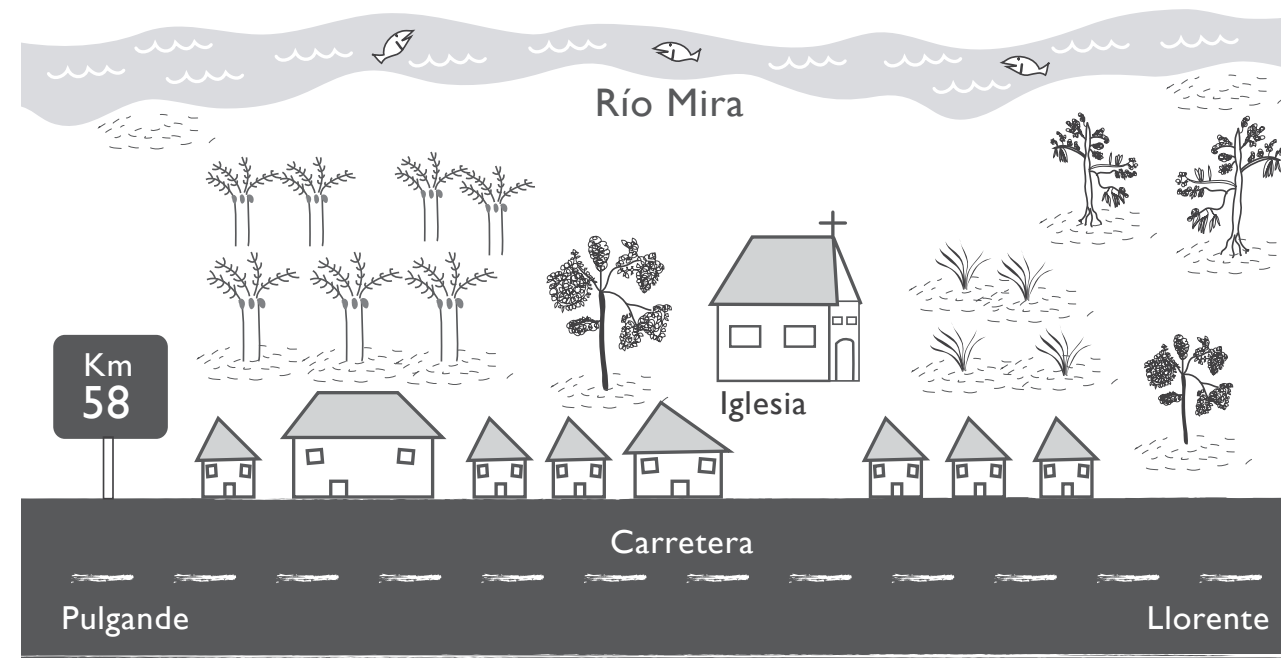
Para crear esta UFPI se procedió a poner en práctica, junto con la comunidad, diferentes herramientas que permitieron conocer las condiciones socioeconómicas de los integrantes, así como su nivel educativo, sus modos de producción, la composición de sus hogares, sus costumbres, su cultura y la ubicación geográfica de su alojamiento. Además, esto permitió reconocer sus prácticas ancestrales, puesto que ellos mismos las evidenciaron al poner en práctica las herramientas del autodiagnóstico participativo.

La comunidad de esta vereda le solicitó al SENA un curso de capacitación de acuerdo con el cual sus miembros pudieran transformar la semilla de cacao, materia prima abundante en la región, en pasta de cacao. Querían aprender a elaborar pastillas de chocolate a partir de las cuales pudieran elaborar bebidas que complementaran la dieta alimenticia, y que además se pudieran comercializar en el resto de las comunidades pertenecientes al municipio de Tumaco.

Como se sabe, el chocolate posee un alto contenido nutricional, en minerales y proteínas, además de que produce la energía necesaria para el trabajo diario. Por esta razón, se vio la necesidad de aprovechar los recursos de la zona y desarrollar un proyecto de formación y producción dentro del cual se aplicaran las herramientas que en ese momento estaba brindando el convenio SENA-Tropenbos. A partir de ese momento se comienza a crear la UFPI. Esto le permitiría a la comunidad, por un lado, recuperar los saberes tradicionales asociados al cultivo y la transformación del cacao y generar un diálogo de saberes entre lo técnico y lo tradicional, y por otro lado, aumentar los ingresos familiares con los excedentes de la venta del producto. Por eso se logró llevar a cabo la capacitación técnica en la transformación del cacao en chocolate y sus derivados.

Lo primero que se hizo fue un auto-diagnóstico de la situación real de la población. Luego se hizo necesario contar con un espacio físico en el cual se pudiera procesar la materia prima, de manera que se procedió a alquilar y adecuar un sitio, donde se instalaron tres mesas de trabajo hechas en madera y las herramientas artesanales más necesarias para la elaboración de los productos.

Un aspecto que debe resaltarse es el esfuerzo y la dedicación de los miembros de la UFPI en el montaje de la unidad productiva. En todo caso, aún es necesario que la unidad productiva se fortalezca mediante la consecución de recursos que permitan invertir en materiales suficientes como para garantizar el inicio de esta idea. Esto redundaría en la incorporación de un alimento muy nutritivo a la dieta familiar, en un menor costo del producto, en la posibilidad de comercializarlo en otras veredas, y en la obtención de mayores ingresos, todo lo cual haría posible mejorar la calidad de vida de los participantes del proyecto y de la comunidad en general.



Elaboración de la cartografía

2.2

En las imágenes se muestra cómo se utilizaron las herramientas de la cartografía social para describir la ubicación de las veredas cuyas comunidades constituyeron la UFPI. Arriba se encuentra la ilustración de la vereda de San José de Caunapí, sus cultivos y las viviendas a la orilla de la vía Pasto—Tumaco, además de las veredas que la rodean. Abajo está dibujada la población de Pulgande, con los ríos aledaños, los cultivos y las parcelas familiares.

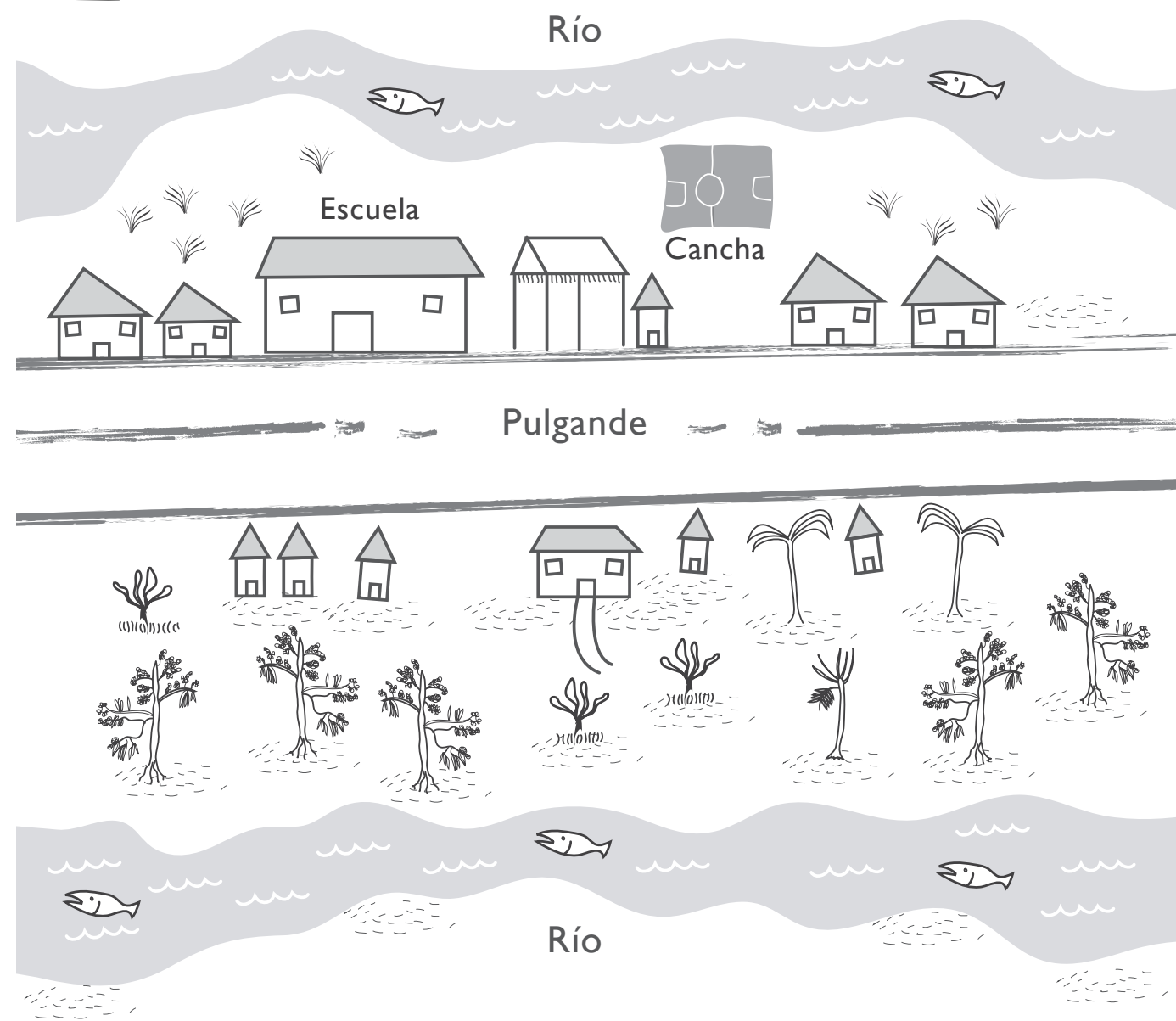
La aplicación de esta herramienta hizo posible que los habitantes de San José de Caunapí y de Pulgande reconstruyeran la historia de sus ancestros. Además, permitió que se autorreconocieran y analizaran el estado actual de sus comunidades, así como la evaluación de sus características socioeconómicas, culturales, productivas, etc.

Espacios de uso

Por su ubicación geográfica, la comunidad cuenta con una gran variedad de lugares que permiten su subsistencia a través del desarrollo de diferentes actividades productivas.



Vereda de Pulgande



La casita

Espacios de uso del territorio

Finca

Paico, plátano, sábila, cacao, guayaba, guanábana.

Río

Paico, plátano, sábila, cacao, guayaba, guanábana.

Monte

Ratón de monte, venado, zorra, perico blanco, colorado y mono, nupa, pava, perdiz, loro, panchana, conejo, armadillos, guatinaja, zaino, tatabra, ardita, mangón, paletón.

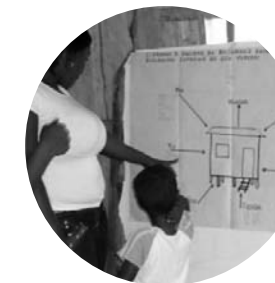
Montaña

Iguana, ratón, pan del norte, chontaduro, guayacán, naidí roble, peinemono, sajo, maría, zorra, conejo, armadillo, perico, guatín, tigrillo, pavo, guagua, tatabro, cuangare, eucalipto, canela, venado, tulisio, palma corozo tigre, cuzumbí, guacamaya, búho, caucho, balsó, taguayare, achiote.

Abundante

Escaso

Perdido



Este es un sistema productivo muy incipiente, al que le faltan recursos económicos para comprar semillas y para pagar jornales. El cacao genera suficientes ingresos debido a los precios en el mercado local; esto motivó a las comunidades a volver a los cultivos tradicionales con el ánimo de acabar con los cultivos ilícitos. Por otro lado podemos constatar que los alimentos que cada miembro saca de las fincas los consume con su familia y lo que sobra lo reparte entre los amigos y los vecinos, con lo cual se fortalecen las redes de apoyo y solidaridad; el resto se vende entre la comunidad.



2.3

Descripción de nuestro sistema productivo

Caunapí y Pulgande son veredas vecinas que distan la una de la otra 10 minutos de distancia en carro por lo tanto los alimentos de los que derivan su sustento son los mismos.

Montaña

La actividad económica agrícola se basa en el cultivo de cacao, plátano, cítricos y especies maderables. La cacería es muy escasa, dado que las especies nativas aptas para esta actividad están en vías de extinción por la muerte de la palma de aceite, que era el santuario donde se alimentaban los animales. Por esta razón los animales han emigrado a otros lugares y cada día son más escasos.

A continuación se muestran los resultados de los recursos que se obtienen de este espacio:

Recursos del monte

Abundante	Desaparecido	Escaso
Iguana	Tigre	Zorra
Ratón	Venado	Conejo
Pan del norte	Tulisio	Armadillo
Chontaduro	Palma corozo	Perico
Guayacán	Cuzumbí	Guatín
Naidí	Guacamaya	Tigrillo
Roble	Búho	Pavo
Peinemono	Caucho	Guagua
Sajo	Balso	Tatabro
María	Tagua	Cuangare
	Yare	Eucalipto
	Achiote	Canela

Monte

Ratón de monte, venado, zorra, perico blanco, colorado y mono, nupa, pava, perdiz, loro, panchana, conejo, armadillos, guatinaja, zaino, tatabra, ardita, mangón, paletón.

Finca

Paico, plátano, sábila, cacao, guayaba, guanábana.

De este sitio se extraen la mayoría de los productos que se consumen en la dieta y que sirven para la comercialización.

El manejo de la finca es una labor que en la actualidad se hace de manera integrada, ya que los hombres son los encargados de hacer los drenajes, la socola y la tumba; mientras que las mujeres y los niños pequeños siembran y hacen la labor de manejo de los cultivos.



Recursos de la finca

Abundante	Desaparecido	Escaso
Maíz choclo	Bacao	Carambolo
Piña	Tamarindo	Guanábana
Coco	Caña	Papachina
Arroz	Hicaco	Plátano manzano
Papacún		Plátano popocho
Chivo		Lulo
Plátano		Guaba
Yuca		Aguacate
Maíz		
Cacao		
Borojó		
Banano		
Limón		
Naranja		
Papaya		
Chontaduro		
Arazá		



Patio

Es el segundo lugar en importancia en donde se realiza la labor de la agricultura. Aquí se destaca lo referente a las azoteas y en ocasiones a la cría de especies menores. Este sitio, además, es el lugar en donde se adaptan especies extraídas del bosque que sirven como materia prima para practicar la medicina tradicional.

Recursos provenientes del patio

Abundante	Desaparecido	Escaso
Limón	Chontaduro	Papachina
Coco	Chirimoya	Yuca
Papaya	Batatilla	Ñame ñampi
Sábila	Bejuco	Piña
Albahaca	Calabazo	Bacao
Amansatoro		Guayaba
Chivo		Mamey
Cilantro		Banano
Chillangua		Zapallo
Plátano		Manzano
Suelda con suelda		Gallinaza
Matarratón		Lulo
Zapote		Verdolaga
Chillaran		Pepepán
Flor amarilla		Palma naidí
Ortiga		Jengibre
Paico		Pepino
Yerbabuena		Maracuyá
Noni		Carambolo
Poleo		Guanábana
Cimarrón		Anón
Limoncillo		Cacao
Pomarrosa		Cebollín
Gallinas		Espinaca
Cerdos		Pimentón
Verbena		Achiote
Anamú		Ají
Batatilla		

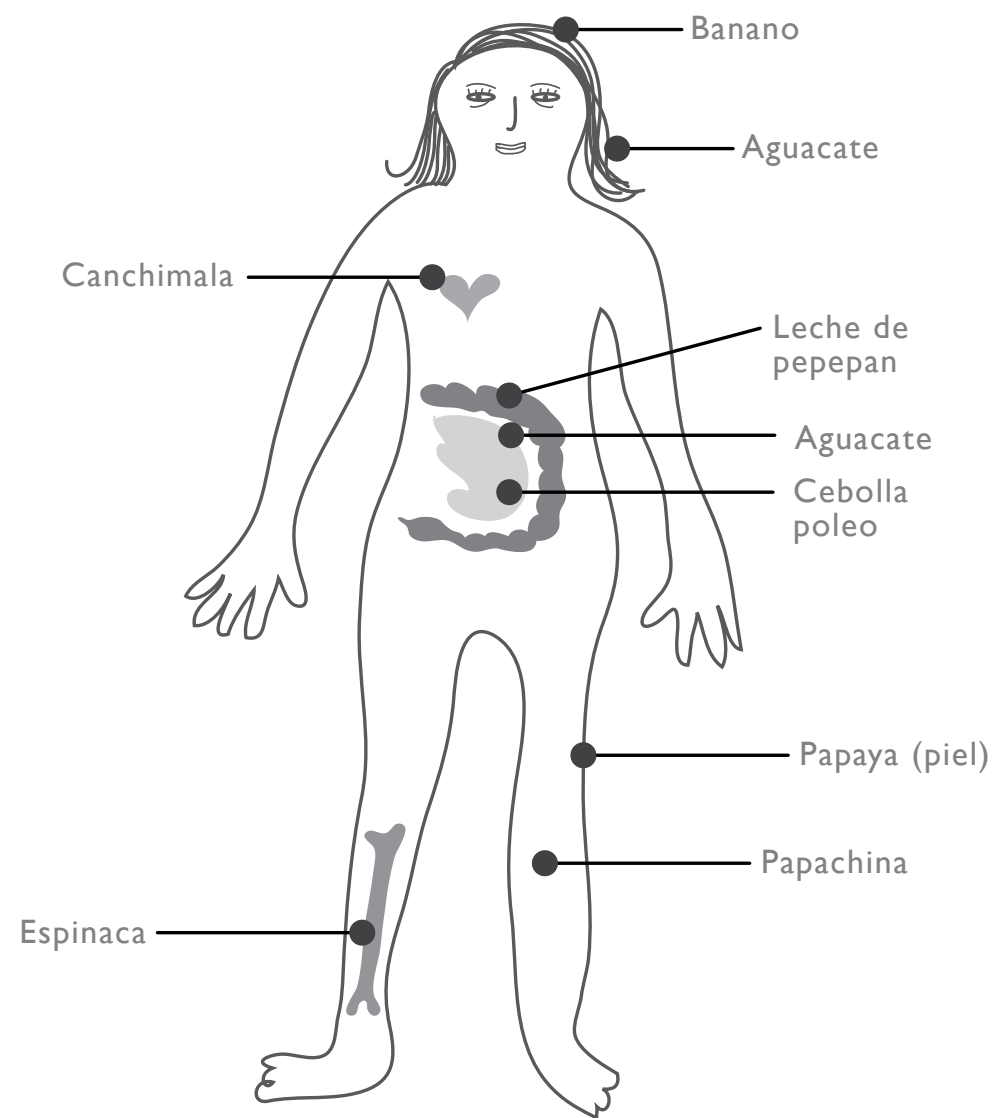
Río

Dentón, mojarra amarilla, sábalo, tortugas, guabina, chala, barbudo, biringo, nalbo, cocas.



2.4

Lo que comemos



En el desarrollo de este ejercicio participaron mujeres y hombres, con quienes se reflexionó acerca de los siguientes aspectos:

- > El borrojó sirve para adelgazar y lo utilizan como bebida afrodisíaca, pues los ancestros aseguraban que estimulaba el deseo sexual.
- > A algunas personas les sirvió saber que el zumo de lulo ayuda a calmar las molestias de la gastritis.
- > Las frutas amarillas como el caimito y la granadilla son buenas para la vista.
- > Las mujeres contaron que acostumbran darle a sus hijos banano maduro y huevo criollo para el desarrollo de su cerebro y su buen rendimiento escolar.

Finalmente reflexionamos acerca de los ancestros. Coincidimos en que ellos no se enfermaban a menudo, y en que los problemas de salud que se les presentaban los resolvían con los recursos que tenían a mano en su entorno. Hoy las personas se enferman más debido a los alimentos alterados que consumen de fuera de la comunidad. Pero todavía la naturaleza es generosa, y aún contamos y trabajamos con recursos propios que consumimos, no solo por alimentarnos y sanarnos, sino también para prevenir enfermedades.



Tienda

Para complementar su dieta, las personas compran parte de los alimentos en las tiendas, puesto que muchos productos que hacen parte de la canasta básica no se producen en la región (arroz, aceite, granos, sal, entre otros). Por esta razón, la comunidad se ve en la obligación de abastecerse en tiendas del sector o en supermercados del municipio de Tumaco.



Calendarios productivos

2.5

La elaboración de los calendarios productivos nos ayudó a identificar con precisión los periodos de siembra, cosecha, recolección y pesca en la comunidad. De igual manera, nos permitió determinar cuáles son los meses tanto de abundancia como de escases de los productos.

Recursos provenientes de la tienda

Abundante	Desaparecido	Escaso
Arroz		Atún
Color		Pollo
Aceite		Carne
Atún		Fresco royal
Azúcar		Alverja
Panela		Manguera
Cigarrillo		
Viche		
Ajo		
Fríjol		
Huevo		
Papa		
Leche		
Sal		
Café		
Elementos de aseo		
Pañales		
Tomate		
Ron		

Calendario de siembra y cultivo

Calendario de cosecha

Pescado	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
Cacao	x		x	x			x		x		x	x
Plátano	x		x	x				x	x			X
Borojó	x	x	x	x	x	x	x			x	x	X
Caimito		x	x					x				
Coco	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Chontaduro	x	x	x				x	x	x	X		
Piña	x	x	x				x	x	x			x
Papacún	x	x	x			x	x	x	x	x		
Yuca	x	x	x			x	x	x			x	x
Limón	x	x	x			x	x	x	x	x	x	x
Naranja				x				x				x
Pomarrosa			x	x								X

3. NUESTRO PROYECTO

3.1

Beneficiarios

Los beneficiarios del proyecto fueron aprendices del SENA, hombres y mujeres de dos comunidades pertenecientes a los grupos étnicos de negritudes e indígenas, cuyas familias están compuestas hasta por cinco personas. En total fueron 110 las personas beneficiadas.

3.2

Objetivo general

El objetivo general del proyecto era montar una UFPI para la elaboración de alimentos nutritivos a partir de la semilla de cacao en la vereda de San José de Caunapí, municipio de Tumaco, departamento de Nariño, Colombia.



3.3

Objetivos específicos

Los objetivos específicos fueron los siguientes:

- > Conformar una UFPI con los campesinos productores de las comunidades de Caunapí y Pulgande
- > Fortalecer y recuperar prácticas locales, e integrar al proyecto saberes de las diferentes culturas existentes en la comunidad.
- > Capacitar a los campesinos productores en la transformación del cacao en productos que puedan ser comercializados.
- > Fomentar el cultivo de cacao para consumo de las comunidades.
- > Incorporar a la comunidad en todo el proceso de la cadena productiva del cacao.
- > Proyectar el desarrollo de la UFPI determinando los materiales y las herramientas necesarias para la dotación de la unidad productiva.
- > Desarrollar flujogramas de procesos para cada uno de los productos que se vayan a elaborar.





Resultados

3.4

Estos son algunos de los resultados obtenidos y esperados:

- > Con la motivación de la comunidad y mediante el desarrollo de las herramientas se logró caracterizar a la población y desarrollar el autodiagnóstico que permitió identificar la principal necesidad de la población y la actividad con la cual era posible minimizar esta necesidad.
- > Se conformó una UFPI apoyada en los saberes locales de las comunidades para la transformación de la semilla de cacao en derivados como la manteca de cacao, el chocolate de mesa y algunos dulces.
- > La unidad productiva beneficia a un total de 110 personas, pertenecientes a los grupos étnicos de indígenas y afrodescendientes.
- > Con el aporte obtenido de materia prima, insumos y herramientas para la conformación de la UFPI, la comunidad en este momento procesa 100 kg de semilla de cacao cada 15 días. En total, procesa 200 kg de cacao mensualmente.
- > Del producto obtenido reparten 1 kg mensual para cada familia y el excedente lo comercializan entre la comunidad y en las veredas aledañas.
- > La UFPI espera en un año convertirse en una empresa próspera que genere empleo remunerado a sus beneficiarios.



Llegué a la comunidad en representación del SENA para realizar la capacitación sobre procesamiento de cacao, ya que la comunidad había recibido el acompañamiento por parte del SENA para sembrarlo y cultivarlo. Hablé primero con la señora Sandra Murcia, representante de la junta de acción comunal, quien coordinó una reunión el día lunes 7 de septiembre de 2009 a las 4:00 p.m. con los habitantes de la vereda, a la cual asistieron 32 personas de Caunapí y sus alrededores y 30 personas de la vereda de Pulgande. Se socializó, entonces, cada una de las actividades que realizarían el SENA y Tropenbos. 45 personas de las dos comunidades decidieron participar en el curso y en el desarrollo de la metodología propuesta por Tropenbos.

Al día siguiente nos reunimos a eso de las 10:00 a.m., porque la comunidad se levanta a las 5:00 a.m. para desarrollar labores de finca o para desplazarse a la montaña a buscar presas para el almuerzo. Me invitaron entonces a tomar una deliciosa taza de agua panela con pan, y me interrogaron: ¿de dónde viene?, ¿por qué se vino de tan lejos?, ¿le gusta nuestra zona? A estas y otras preguntas contesté muy sinceramente. Les dije que esta zona me encanta. En medio de esto aproveché para preguntarles si siempre habían vivido en esta vereda: así me contaron que los de etnia indígena eran descendientes del indio Caunapí, del cual se tomó el nombre de la vereda, y que los negros son descendientes de los negros traídos del África como esclavos para sacar el oro de barbacoadas; que luego migraron a Tumaco, en busca de tierras propias y que estando en esa búsqueda decidieron quedarse en Caunapí.



4. SISTEMATIZACIÓN DE LA EXPERIENCIA

A continuación se presenta el desarrollo de una serie de herramientas de sistematización que han sido puestas en práctica tanto por el instructor como por el grupo beneficiario de la UFPI. El propósito de estas herramientas es facilitar la recopilación de información y el análisis de la experiencia de implementación de la UFPI.

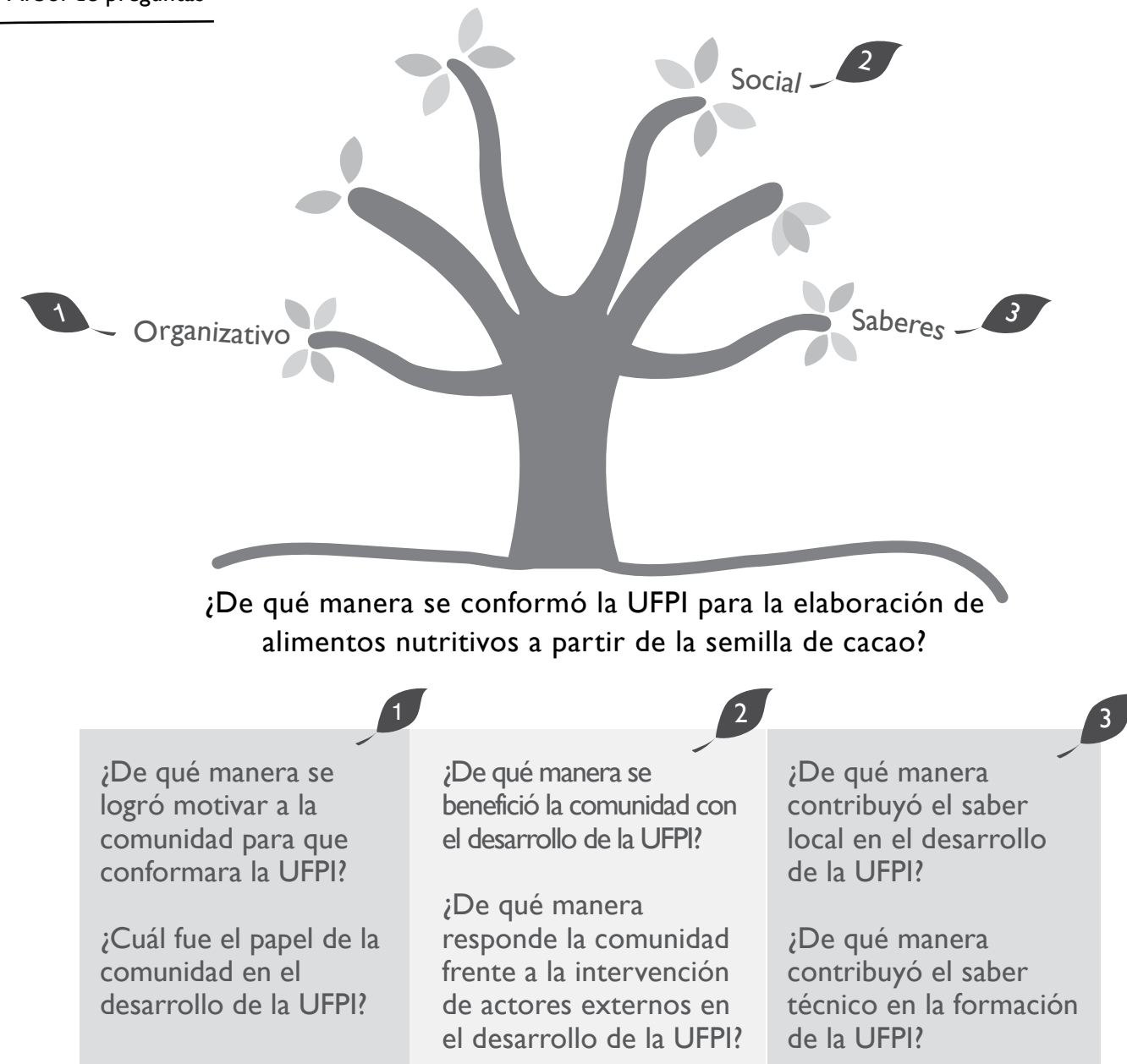
El proceso de sistematización inició con el planteamiento de una pregunta eje que nos permitió inquirir acerca de la experiencia que se iba a sistematizar. Cada una de las herramientas de sistematización buscó, durante su desarrollo, responder la pregunta eje, con lo cual esta pregunta se constituyó en la compañera de viaje a lo largo de la aplicación de todas las herramientas que a continuación se presentan.

La pregunta eje fue esta: *¿de qué manera se conformó la UFPI para la elaboración de alimentos nutritivos a partir de la semilla de cacao?*

La herramienta conocida como árbol de preguntas nos permitió indagar acerca de la experiencia de implementación de la UFPI. Elaboramos una lista de preguntas pertinentes asociadas a la experiencia para profundizar en sus principales aspectos y luego las pusimos en un árbol. Estas preguntas se desprendieron de la pregunta eje antes mencionada. A continuación se presenta la narrativa derivada del árbol de preguntas:

¿De qué manera se logró motivar a la comunidad para que conformara la UFPI?

La comunidad se motivó a conformar la UFPI a partir de la sensibilización y de la aplicación de las herramientas de autodiagnóstico participativo, que le permitieron identificar sus debilidades y sus fortalezas. También influyó la necesidad de obtener alimentos nutritivos que contribuyeran con el mejoramiento de la dieta de la comunidad en general. Entre ellos, el chocolate tradicional, el chocolate con sabor, la pasta de cacao, la manteca de cacao y los dulces de chocolate.



¿De qué manera contribuyó el saber local en el desarrollo de la UFPI?

El saber local fue de vital importancia en el desarrollo de esta UFPI, debido a que por tradición esta comunidad ha cultivado el cacao. Así, sus integrantes son depositarios de toda una historia, una cultura, sobre el cultivo, la cosecha, la fermentación y el secado del cacao hasta obtener la semilla seca. Además, también por tradición la comunidad sabe reconocer las diferentes especies de cacao existentes en la región. Entre ellas, el cacao criollo o nativo tiene el mayor valor para sus integrantes, ya que tradicionalmente se ha cultivado en todas las fincas y que por sus características de olor y sabor es considerado como uno de los mejores del mundo.

¿De qué manera contribuyó el saber técnico en la formación de la UFPI?

El saber técnico tuvo relevancia en el desarrollo de la UFPI debido a que contribuyó de forma positiva a la recuperación de la cultura tradicional desde la perspectiva de la agricultura del cacao *Theobroma*. Además permitió el desarrollo organizado de los conocimientos enfocados en el proceso de transformación del cacao, y ejecutar diferentes estrategias para homogeneizar el saber local (banco de semillas y plántulas con excelente vigor, suelos óptimos, época de siembra «menguante») y el saber técnico (diseño de vivero, selección de las especies, delimitación del área, manejo de la siembra, labor cultural y fitosanitaria, guía en el rescate tradicional y el aprendizaje) en el proceso de transformación del cacao (tostado, morturación, conchado, prensado, moldeado, refrigeración).

¿Cuál fue el papel de la comunidad en el desarrollo de la UFPI?

La participación de la comunidad fue positiva debido a que fue ella la que cumplió con la ejecución del proyecto, además de haber manifestado el interés en el sostenimiento de este. La comunidad continúa en el proceso realizando labores de transformación y comercialización, así como de intercambio de saberes. El emprendimiento juega un papel importante en el sostenimiento de esta unidad productiva, puesto que la comunidad ha venido tocando puertas en pro del fortalecimiento y desarrollo tanto tecnológico como empresarial de la asociación. Además, existe solidaridad entre los integrantes de la UFPI puesto que han desarrollado mingas para realizar actividades y labores de limpieza y mantenimiento del cultivo, así como las de cosecha y tratamiento poscosecha del cacao.



¿De qué manera se benefició la comunidad con el desarrollo de la UFPI?

El beneficio que aporta el desarrollo de la UFPI a la comunidad de Caunapí, en principio, tiene que ver con el rescate de prácticas locales tradicionales de cultivo y transformación del cacao. Además, hizo posible la integración de saberes, el intercambio o trueque, y la conservación de costumbres y creencias de los diferentes grupos étnicos (afrodescendientes, indígenas, mestizos o colonos) que se estaban perdiendo. Por otra parte, con la utilización de las diferentes herramientas del proyecto, la comunidad reconoció su entorno, sus fortalezas, sus debilidades, su estado socioeconómico, sus necesidades básicas, su ubicación estratégica, y lo más importante: con la capacitación en producción de derivados del cacao, la comunidad asimiló y desarrolló el conocimiento técnico necesario para elaborar los productos, con lo cual estableció un proyecto de vida que promete mejorar sus condiciones alimenticias y socioeconómicas. En resumen, cabe resaltar que con la implementación del proyecto se logró:

- > Desarrollar la cartografía para caracterizar socioeconómicamente la región y la población.
- > Capacitar a los campesinos en producción de derivados del cacao.
- > Fomentar el cultivo industrializado del cacao.
- > Generar empleo, mayores ingresos y mejorar la calidad de vida de los integrantes UFPI y de la comunidad en general.
- > Fortalecer y recuperar prácticas locales, e integrar saberes de las diferentes culturas que integran la comunidad.

¿De qué manera responde la comunidad frente a la intervención de actores externos en el desarrollo de la UFPI?

En el inicio del desarrollo del proyecto, la comunidad expresó desconfianza hacia Tropenbos debido a que en otras ocasiones, otras ONG los habían visitado, los habían ilusionado, los habían sometido a capacitaciones, y luego los habían abandonado en el proceso, sin haber llegado a ningún tipo de resultados con los cuales se pudiera ver beneficiada la comunidad. Solo vienen a hacer presencia por ganar plata, dijeron doña Floripe Chávez e Irma Gutiérrez.

En el transcurso de la socialización de la propuesta, la instructora jugó un papel importante brindándole confianza a la comunidad, lo cual generó una respuesta positiva de esta.

Cuando se dio el proceso de entrega de materiales por parte de Tropenbos, los integrantes de la UFPI manifestaron mucha satisfacción por la implementación del proyecto, lo cual motivó mucho más a la comunidad para seguir en la lucha y para comprometerse con la continuación del proceso y con la idea de formar una asociación integral.



> *Primera producción:* con los materiales que fueron entregados, se llevó a cabo la primera producción de chocolate procesado, en la cual se elaboraron diversos productos a base de cacao, como chocolate amargo, chocolate con sabor, manteca de cacao y chocolatina.

> *Desplazamiento de integrantes de la UFPI:* debido la situación de orden público en la zona y a la presencia de grupos al margen de la ley, se presentó un hecho desagradable que obligó a que dos de los integrantes de la UFPI abandonaran sus viviendas y parcelas. Este acontecimiento marcó de manera negativa a la comunidad, puesto que sus miembros se desanimaron y vieron con preocupación el futuro de la unidad productiva, expuesta a condiciones de violencia.

> *Contratación de un nuevo instructor:* la contratación de la nueva instructora no afectó directamente la UFPI, sino el desarrollo del convenio, puesto que el proceso de formación y capacitación no continuó debido a que no se preparó a la nueva instructora para desarrollar las herramientas necesarias para realizar la sistematización de la experiencia y las llamadas bitácoras. Así, el proceso no tuvo una continuidad plena, aunque cabe resaltar que el compromiso y la entrega de la ingeniera agroindustrial Janeth Cabezas ha sido incondicional y la comunidad ha tenido una buena interacción con ella.



La estrella de hitos nos permitió identificar los principales hitos o acontecimientos relevantes ocurridos durante la implementación de la UFPI analizando los diversos aspectos que caracterizan el acontecimiento.

Para esto definimos claramente los momentos de inicio y de finalización de la experiencia que queríamos reconstruir, e hicimos un listado de los hitos. Esta información fue luego puesta en una línea de tiempo. Posteriormente tomamos los hitos identificados y los pusimos en el centro de una estrella con el propósito de explicar los elementos del contexto que rodean y explican el hito, observando las dinámicas de lo sucedido y explorando aspectos relacionados con la experiencia que probablemente no han sido tenidos en cuenta. Para hacer esta lectura de contexto, establecimos unas variables que nos permitieron acercarnos al contexto y sacar conclusiones, teniendo en cuenta que los actores y sus relaciones son diferentes entre un hito y otro.

Estrella hitos: Aprobación de la UFPI

Aspectos económicos

Posibilidades de comercialización, mayores excedentes, mejor calidad de vida, soberanía alimentaria, ampliación de posibilidades de mercado local, fortalecimiento de la organización.

Aspectos técnicos

Innovación, diálogo de saberes para hacer la prensa, socialización de conocimiento técnico y apertura frente a los conocimientos locales.

Aspectos históricos

Presencia de cultivos ilícitos, desarraigo en relación con el uso del cacao, desconocimiento de técnicas de transformación del cacao (manteca).

Aspectos afectivos

Integración, sentido de pertenencia, solidaridad.

Interacciones instructor

Comunidad: mejoró la percepción de la comunidad frente a la instructora y frente al SENA, más espacios para compartir, establecimiento de relaciones de confianza.

Durante el desarrollo del proyecto existieron hechos relevantes que marcaron el proceso, entre los que se destacan los siguientes:

- > *Aspectos históricos:* la presencia de cultivos ilícitos, el desarraigo en relación con el uso del cacao, el desconocimiento de técnicas de transformación del cacao: estos fueron algunos de los principales motivos que tuvo el grupo para acceder a la capacitación. Gracias a las herramientas que esta les brindó, reconocieron su entorno y tomaron conciencia del daño que se le está causando a la tierra y a las especies que allí habitan y que sirven para su sustento. La comunidad miraba con tristeza el antes y el después de su territorio.
- > *Aspectos afectivos:* estos aspectos fueron muy importantes para lograr la conformación de la UFPI. Desde el primer momento, el del desarrollo de la metodología para la conformación de la unidad productiva, se observó la afinidad entre los participantes y el instructor. Esto ayudó mucho al desarrollo de la actividades del programa, pues permitió que todos participaran, que se estrecharan los lazos de amistad, que se compartieran vivencias, que hubiera solidaridad frente a los problemas de los demás, que se intercambiaran alimentos y recetas, que se disfrutara de momentos de esparcimiento conjunto, y que se trabajara por la consecución de un ideal.
- > *Interacción instructor—comunidad:* la comunidad sentía desconfianza cuando se le presentó el programa que se debía desarrollar. Como ya se dijo, se sentía engañada por actores de otras instituciones que los habían ilusionado con la idea de desarrollar proyectos productivos, de los cuales al final no resultaba ningún beneficio para para la comunidad. Con el desarrollo de herramientas de acuerdo con las cuales la comunidad participaba de manera directa, mejoró su opinión sobre la instructora y sobre el SENA y se generaron más espacios para compartir. La permanencia del instructor por tres meses en la comunidad también generó confianza en que los objetivos se conseguirían.

> *Aspectos técnicos:* la capacitación técnica permitió afianzar la confianza de los actores porque se dieron cuenta de que con esfuerzo y sentido de pertenencia se podía lograr un beneficio personal y comunitario. La participación en el diseño de los equipos artesanales, el diálogo de saberes para hacer la prensa, la socialización del conocimiento técnico y los conocimientos locales permitieron formar un grupo comprometido con el desarrollo de su proyecto de vida.

> *Aspectos económicos:* con la transformación de la semilla seca del cacao en chocolate de mesa, manteca de cacao y dulces, la comunidad logró satisfacer la necesidad de un alimento nutritivo que les ayude a sostenerse en las duras jornadas de trabajo en el monte y en la finca. Además, se trata de productos con posibilidades de ser comercializados, y que por lo tanto representan a su vez la posibilidad de lograr una mejor calidad de vida, la ampliación de la intervención en el mercado local y el fortalecimiento de la organización comunal.



4.4

Mapa de actores

El mapa de actores 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. Para esto, elaboramos un listado de los actores y sus características.

Actores identificados:

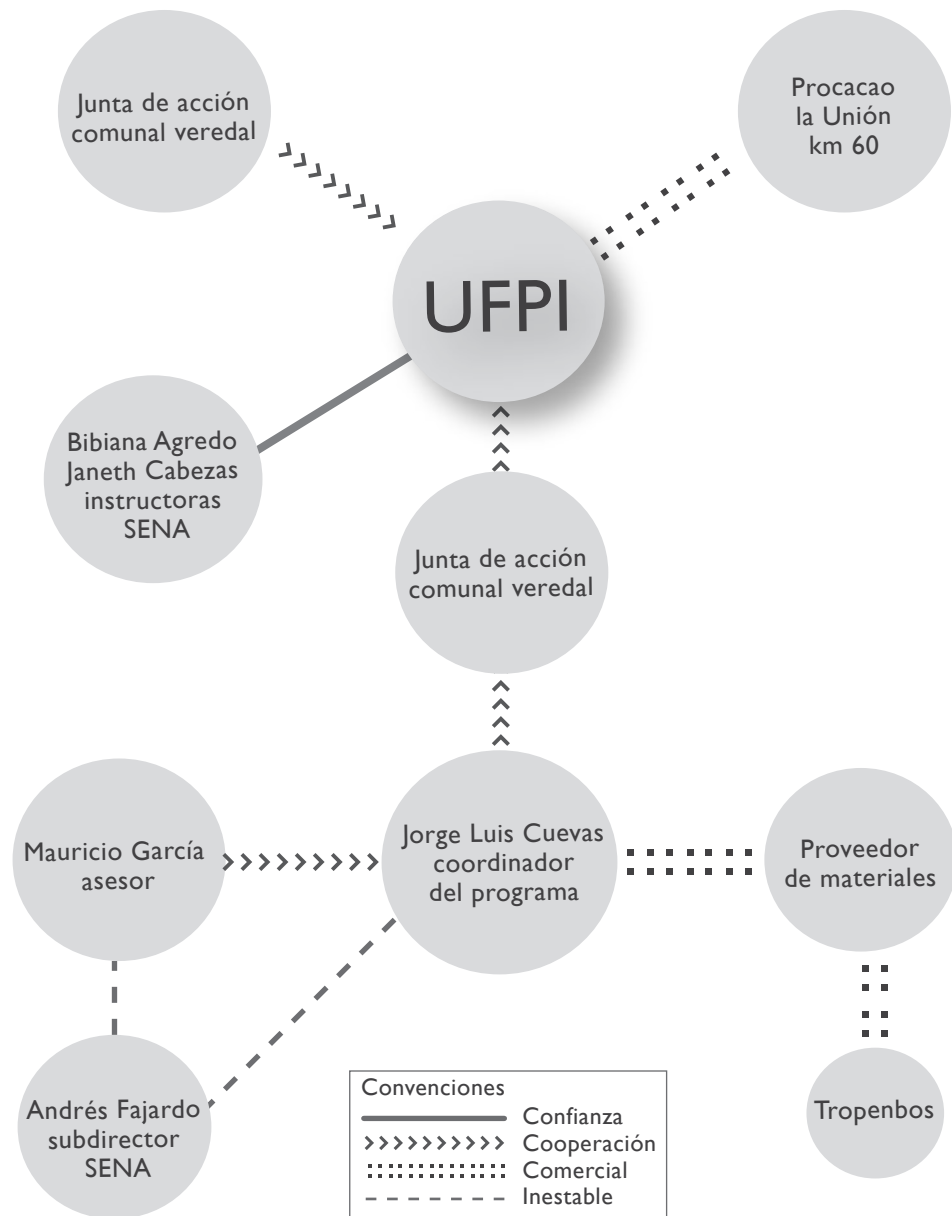
- > SENA—subdirector.
- > Tropenbos—asesor.
- > Coordinador del programa Jóvenes Rurales Emprendedores.
- > Instructores.
- > Comunidad.

Narrativa del mapa de actores

Tropenbos, por medio del convenio SENA-Tropenbos, fue la entidad encargada de proporcionar los recursos económicos al proveedor de los insumos, que en este caso fue la Ferretería Bedoya. El director del programa Jóvenes Rurales Emprendedores, Jorge Luis Cuevas, fue quien coordinó la entrega de los materiales y a su vez, junto con el coordinador y las instructoras del SENA, el traslado de los insumos a la comunidad donde se estableció la UFPI. La relación entre el subdirector y el coordinador del programa del convenio SENA-Tropenbos es dinámica debido que no habido continuidad en el manejo y la asignación de instructores a las UFPI: han asignado dos personas diferentes en el transcurso de los dos últimos años. Por otro lado, el cambio ocurrido con la asignación de coordinadores del convenio en el Centro, tres en los dos últimos años, que implica que no han conocido el proceso y no se han apropiado del mismo. Esto dificultó en parte el desarrollo de la UFPIs.

El enlace comunitario era el intermediario entre el coordinador del programa SENA-Tropenbos y la vereda o junta de acción comunal. Este a su vez interactuaba con el instructor para transferir la información, satisfacer las necesidades o resolver las dificultades que surgían durante el proceso.





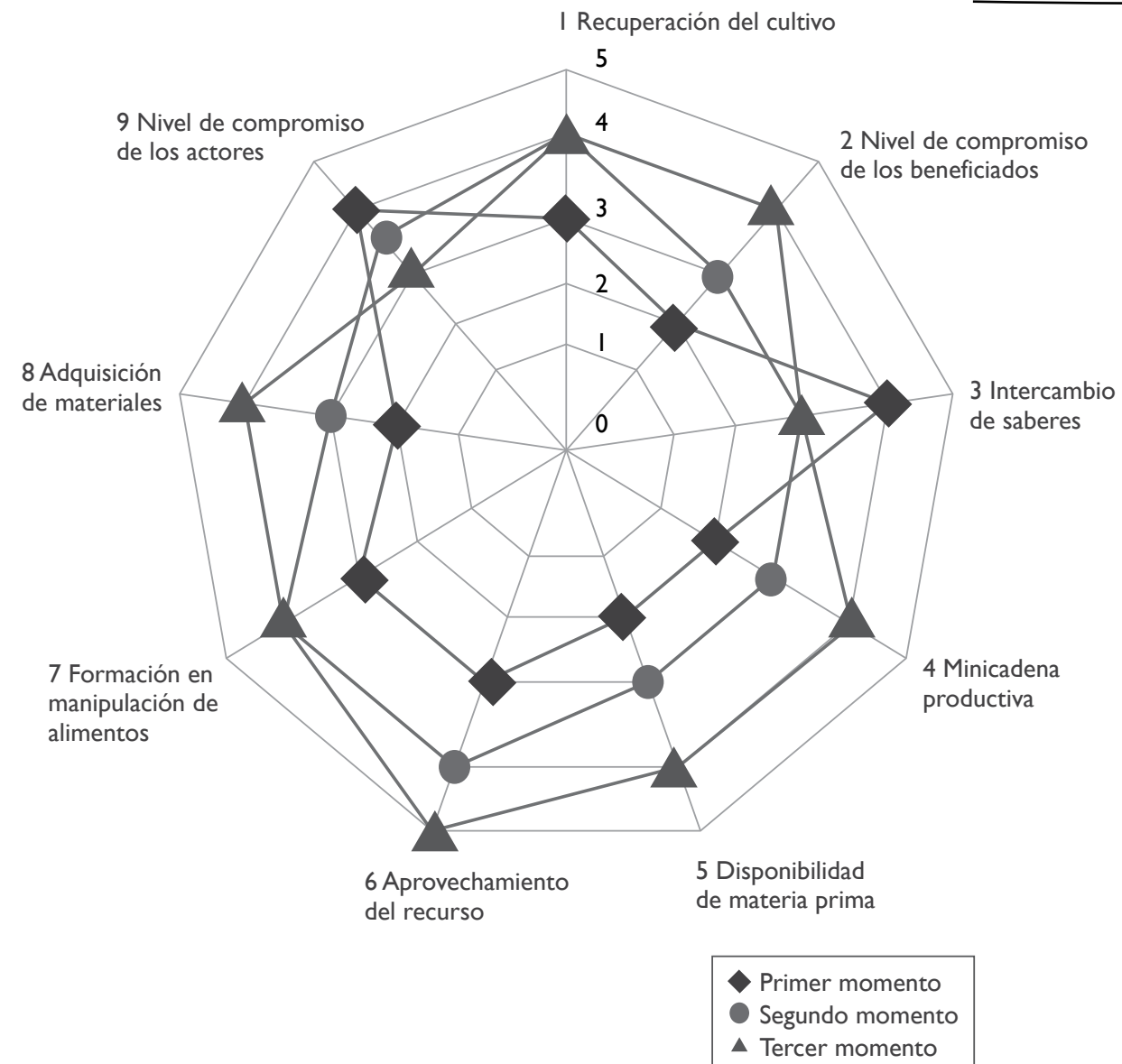
5. LECCIONES APRENDIDAS A PARTIR DE LA EXPERIENCIA

Las herramientas que nos sirvieron para elaborar el autodiagnóstico y la caracterización de la población fueron una ficha clave en la implementación del proyecto: contribuyeron al intercambio de saberes locales y al rescate de las tradiciones ancestrales.

La reconstrucción colectiva de conocimientos tradicionales, así como la retroalimentación entre la comunidad y los instructores, en virtud de la cual se pudieron intercambiar saberes sobre técnicas y procedimientos en el desarrollo de la cadena productiva del cacao, permitieron que la comunidad asimilara fácilmente los contenidos de la formación impartida. Por otro lado, la formación impartida por el SENA en desarrollo del convenio facilitó el mejoramiento de la formación académica de la comunidad y a la vez generó un valor agregado al cultivo tradicional del cacao al lograr su transformación y comercialización por parte de beneficiarios de otras localidades del municipio, y al lograr incorporar a la dieta de las familias el tradicional sabor del chocolate de las abuelas.



Telaraña: UFPI de San José de Caunapí



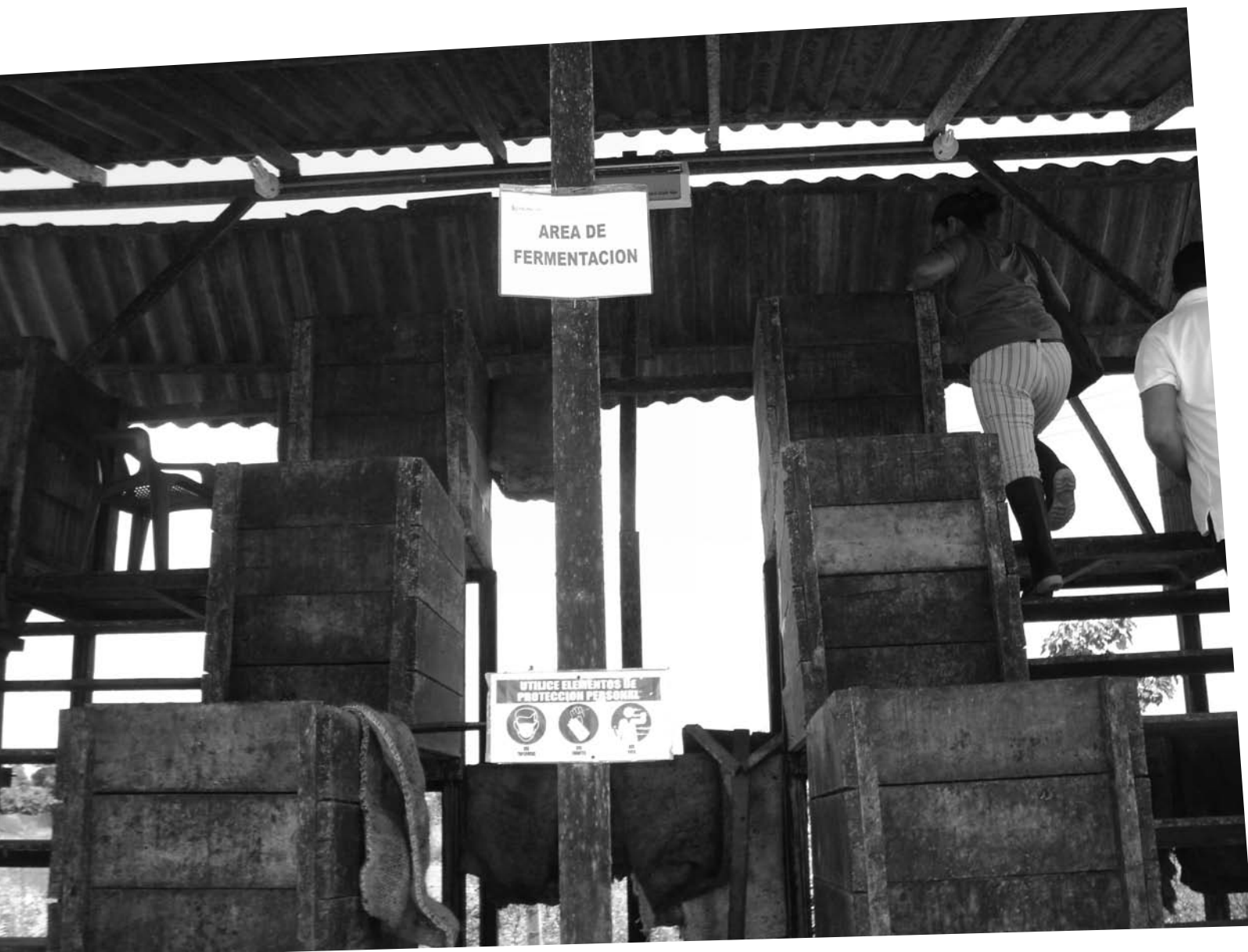
La tabla que aparece a continuación muestra el avance de la comunidad, en relación con distintos aspectos, durante la implementación de la unidad productiva, la recuperación del cultivo y el posterior proceso de transformación del cacao. Esto se dio en virtud del intercambio de saberes ancestrales, de la disponibilidad de la materia prima y del buen aprovechamiento del recurso, así como del nivel de compromiso de los beneficiados.

> *Recuperación del cultivo:* la conformación de la UFPI tuvo un impacto positivo en la concientización de los beneficiados frente al proceso de siembra, cultivo y cosecha del cacao. Con el desarrollo de la cadena productiva este tomó mucha más fuerza porque la comunidad aprendió a valorar el producto, además de haber aprendido a elaborar un alimento nutritivo que complementa su dieta.

> *Nivel de compromiso de los beneficiados:* durante la implementación de la UFPI, el compromiso de los beneficiarios del proyecto fue cada vez mejor, sobre todo por el liderazgo ejercido por las mujeres que integraban el proceso. Este liderazgo, que siempre fue notorio para quienes trabajábamos en la unidad productiva, tenía por objetivo contribuir a una mejor alimentación de sus familias y, además, obtener excedentes económicos que ayudaran a mejorar en general el nivel de vida de las familias.

> *Intercambio de saberes:* consideramos que este fue el factor más importante, junto con la implementación de las herramientas de trabajo, para la consolidación de la UFPI. El intercambio de saberes permitió fortalecer el capital humano en términos de conocimiento, puesto que gracias a él fue posible compartir modos y procedimientos relacionados con actividades específicas, lo cual enriqueció la mentalidad de la comunidad.

Variable	Primer momento	Segundo momento	Tercer momento
Recuperación del cultivo	3	3,9	4
Nivel de compromiso de los beneficiados	2	3	4,5
Intercambio de saberes	4	3	3
Minicadena productiva	2	3	4,5
Disponibilidad de materia prima	2	3	4
Aprovechamiento del recurso	3	4	5
Formación en manipulación de alimentos	3	3,8	4,2
Adquisición de materiales	2	3	3,9
Nivel de compromiso de los actores	4	3,5	3



- > *Minicadena productiva:* el desarrollo de la cadena productiva del cacao tomó mucha fuerza en esta comunidad, tanta que actualmente se encuentran procesando y comercializando cuatro productos derivados del cacao que ya son muy conocidos en poblaciones vecinas, veredas y algunas ciudades.
- > *Disponibilidad de materia prima:* la comunidad de Caunapí adoptó el cultivo del cacao como una alternativa de reemplazo de los cultivos ilícitos. Esto resulta ventajoso puesto que garantiza la disponibilidad de la materia prima. Por otro lado, su cercanía a los cultivos de cacao implica menores costos de producción en comparación con los de empresas del centro del país que se aprovisionan de la materia prima en esta región.
- > *Aprovechamiento del recurso:* el hecho de que los gestores de la unidad aprovechen la materia prima permite competir con precios bajos en el mercado.
- > *Formación en manipulación de alimentos:* la capacitación en manipulación de alimentos garantiza el desarrollo adecuado de los procedimientos y procesos de elaboración de los productos, así como también concientiza a los miembros de la comunidad de adoptar medidas que aseguren la calidad y la salubridad de los alimentos que elaboran.
- > *Nivel de compromiso de los actores:* el nivel de compromiso de los actores facilitó el desarrollo satisfactorio de la implementación de la UFPI, ya que hubo entrega y dedicación por parte de todo el equipo del proyecto y del convenio, así como de la comunidad de San José de Caunapí.



La pregunta orientadora de estas conclusiones es la siguiente: ¿qué diferencia existe entre la experiencia de implementación de las UFPI y otras experiencias similares?

En términos generales, la metodología utilizada por el convenio SENA-Tropenbos se diferencia de la utilizada en otras experiencias por otras entidades porque permite solucionar problemas desde la perspectiva particular de cada comunidad, desde la perspectiva de su autodiagnóstico.

Conclusiones establecidas de manera colectiva

El proyecto se deriva de una necesidad-potencialidad real sentida por la comunidad.

Permanencia y continuidad del instructor con la UFPI en la zona.

Materiales e insumos de la zona.

El instructor conocía la metodología y la región.

Se produjo un reconocimiento de saberes locales y un diálogo de estos con los saberes técnicos.

Esta es una unidad productiva con componente de integralidad, y que da la posibilidad de un encadenamiento productivo.

Esta unidad productiva no depende de insumos externos.

La interacción entre el instructor y el grupo beneficiario se caracterizó por la credibilidad y la confianza mutuas.

El proyecto generó una organización local en torno suyo, y esta organización estuvo acompañada por el instructor.

El proyecto incentivó la participación de las autoridades locales y regionales (Consejo Comunitario, AATI).

Se desarrollaron actividades teniendo en cuenta las relaciones de género.

Elaboración y seguimiento al POA de manera participativa.

Los materiales e insumos llegaron a tiempo para el desarrollo del POA.

Este proyecto se ajusta a las particularidades del contexto, a la cotidianidad de la comunidad, y no es ambicioso.

Manejo de tiempos locales

Respeto a las dinámicas locales de trabajo (multiactividad)

Las herramientas metodológicas empleadas en el proceso y la formación recibida

Trabajo conjunto y alianzas con otras instituciones presentes en la zona



Por último, podemos decir que aún no es posible evaluar totalmente los resultados de la UFPI, pero al menos puede decirse que va por buen camino. Las lecciones aprendidas nos muestran que este tipo de propuestas de inclusión comunitaria son el camino para que las comunidades reconozcan que tienen las capacidades para jalonar sus propios procesos de desarrollo local. La gente se compromete y se entusiasma con el desarrollo de este tipo de proyectos, y tanto la comunidad como el SENA esperan convencidos que todos los objetivos propuestos se logren de manera sostenible.

Este ha sido un proceso de largo aliento, especialmente para los beneficiarios, que desde hacía más de un año estaban esperando los resultados de la ejecución del mismo. Hoy podemos decir que el deber está cumplido. Aun cuando falte por recorrer una parte del camino, todos los involucrados estamos convencidos de que este tipo de iniciativas desarrolladas con la gente y para la gente constituyen *el* camino que debe seguir recorriendo el SENA para que la formación impartida tenga un mayor y más duradero impacto entre las comunidades rurales. Este proceso ha dejado resultados exitosos en el contexto de comunidades negras e indígenas, donde se busca trabajar desde la perspectiva de sus propias cosmovisiones y relaciones con la naturaleza. En este mundo cada vez más globalizado, las tradiciones de las comunidades tienen cada día mayor vigencia y pertinencia a la hora de luchar por la diferenciación y la producción local, pues son las prácticas tradicionales las que les han permitido sobrevivir en condiciones extremas.

No queda sino agradecer a estos hombres y mujeres de piel entintada, de corazón grande e inmenso como sus conocimientos ancestrales, que viven en medio de la mayor riqueza natural del país, pero también en medio del olvido del Estado. La experiencia nos muestra que hoy es posible vivir de modos diferentes y en condiciones diferentes; que es posible desarrollar un buen vivir, en un territorio sin conflictos, porque estos fueron traídos de otras tierras, en las que predomina la cultura de la intolerancia y la exclusión del otro.

Hoy estamos dando los pasos para reconstruir el tejido roto, acabar con la indiferencia y volver la mirada a nuestros ancestros, a fin de recuperar la autonomía en el territorio y la soberanía alimentaria. Esta UFPI nos volvió a dar la posibilidad de soñar: esperamos de todo corazón que esta sea la génesis de muchos procesos de recuperación de identidades y saberes tradicionales en las comunidades negras del Pacífico nariñense, para que los hombres y mujeres de veredas como las de San José de Caunapí y Pulgande vuelvan a creer en ellos mismos y en que hoy es posible un mejor Pacífico.



*Formación en gestión ambiental
y cadenas productivas sostenibles*



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



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

