

# Recordando sazones en el municipio de El Charco

Comunidad de El Charco, Tumaco, Nariño



En busca de los saberes ancestrales

**Recordando sazones  
en el municipio de  
El Charco**

**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*  
María del Pilar Hernández

*Ilustraciones*  
Álvaro David Gil

*Diagramación*  
Alejandro Mancera Obando

*Impresión*  
Lorena Martínez

Bogotá D.C., 2012

Instructora encargada:  
**Yesenia Valencia Ferrín**

Instructora del Área de Turismo  
Centro Agroindustrial de la Costa  
Pacífica, SENA Regional Nariño

Equipo de trabajo de la caracterización  
y autodiagnóstico:

Paola Angulo Salazar

Roxana García Ortiz

# Recuperación de comidas típicas de la Costa Pacífica a partir de los saberes locales y ancestrales en el municipio de El Charco, Nariño

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

*Los integrantes de la UFPI somos:*

María Paula Montaña Cuenú

Rumalda Montaña Betancourt

Dora Niza Valverde Betancourt

María Inocencia Ocoró Rentería

Emma Montaña Cuenú

Luz Deny Obando Vallecilla

Tarcila Banguera

María Montaña Obregón

Cristobalina Balanta Sinisterra

Edeny Sinisterra

Teri Viáfara

Carmen Edita Vallecilla

Marleni Paz Tello

## Tabla de contenido

<b>Introducción</b>	<b>7</b>	<b>2. Reflexionando sobre nuestra realidad</b>	<b>17</b>	<b>3. El proyecto</b>	<b>54</b>	<b>6. Experiencias y aprendizajes de nuestra UFPI</b>	<b>59</b>
<b>1. Caracterización</b>	<b>9</b>	2.1 Historia de vida de las comunidades	20	Objetivo general		6.1 Árbol de preguntas	61
Municipio de El Charco, Nariño		2.2 Agricultura	23	Objetivos específicos		6.2 Línea de tiempo y lectura de contexto	65
1.1 Localización	11	2.3 Caza	24	<b>4. Resultados esperados</b>	<b>55</b>	6.3 Mapa de actores	72
1.2 Situación económica	12	2.4 Pesca	25	<b>5. Avances de la UFPI</b>	<b>56</b>	<b>7. Aciertos y Dificultades</b>	<b>75</b>
1.3 Vivienda	13	2.5 Animales que criaban	27	5.1 Telaraña de preguntas	56	7.1 Aciertos	75
1.4 Educación	14	2.6 Comidas preparadas	27			7.2 Dificultades	76
1.5 Organización	14	Mapas del territorio				<b>8. Lecciones aprendidas</b>	<b>77</b>
1.6 Cultura	16	2.7 Cartografía social	29				
		2.8 Espacios de uso	32				
		2.9 Registro diario de alimentación	34				
		2.10 Calendarios productivos	38				
		2.11 Lo que comemos y nuestra salud	39				
		2.12 Análisis DOFA de los espacios de uso	40				
		2.13 Historia de vida de la señora Rumalda Montaña	42				
		2.14 Núcleo familiar y actividades cotidianas	43				
		2.15 Ruta del manglar	47				
		2.18 Propuestas UFPIs	53				

## Desplazamiento y sufrimiento

En el río de Tapaje,  
qué bonito se vivía,  
y por sembrar la coca,  
muchos han perdido la vida.  
Ya se acabó la coca,  
y también los platanales,  
en el río ya no hay nada,  
no se encuentran ni animales.

Esa gente que está ahí, llena de temor,  
cuando escucha un golpe,  
quiere volar como avión.  
¡Ay! Dios mío, yo no podía creer,  
que esto nos podía pasar,  
que de su río tapaje,  
nos querían era sacar.

Esa gente que anda sufriendo,  
que anda de parte en parte,  
porque no han encontrado trabajo,  
para salir adelante.

[Juana Sinisterra Camacho  
Desplazada]

## Introducción

El presente documento ilustra la experiencia vivida en el proceso de implementación de la UFPI *Recuperación de comidas típicas, a partir de los saberes locales y ancestrales de la Costa Pacífica en el municipio de El Charco, Nariño*; este trabajo se realizó mediante la implementación de metodologías y herramientas que permiten a la misma comunidad reflexionar e interiorizar su situación real, razón por la cual la caracterización y autodiagnóstico fueron herramientas pertinentes para el trabajo que se desarrolló con esta comunidad.

En un primer momento se describe el territorio en el cual se centra el trabajo, la herramienta utilizada fue la caracterización; posteriormente, el autodiagnóstico desarrollado se realizó de manera participativa con el objetivo de reconocer sus necesidades y potencialidades, y priorizar proyectos pertinentes que generen valor a las comunidades. En el punto tres se sintetiza el proyecto formulado por la comunidad, luego se resaltan los resultados obtenidos en el proceso y por último se narra la experiencia, con sus aciertos, dificultades, recomendaciones y lecciones aprendidas, que nos permiten compartirlas con ustedes.



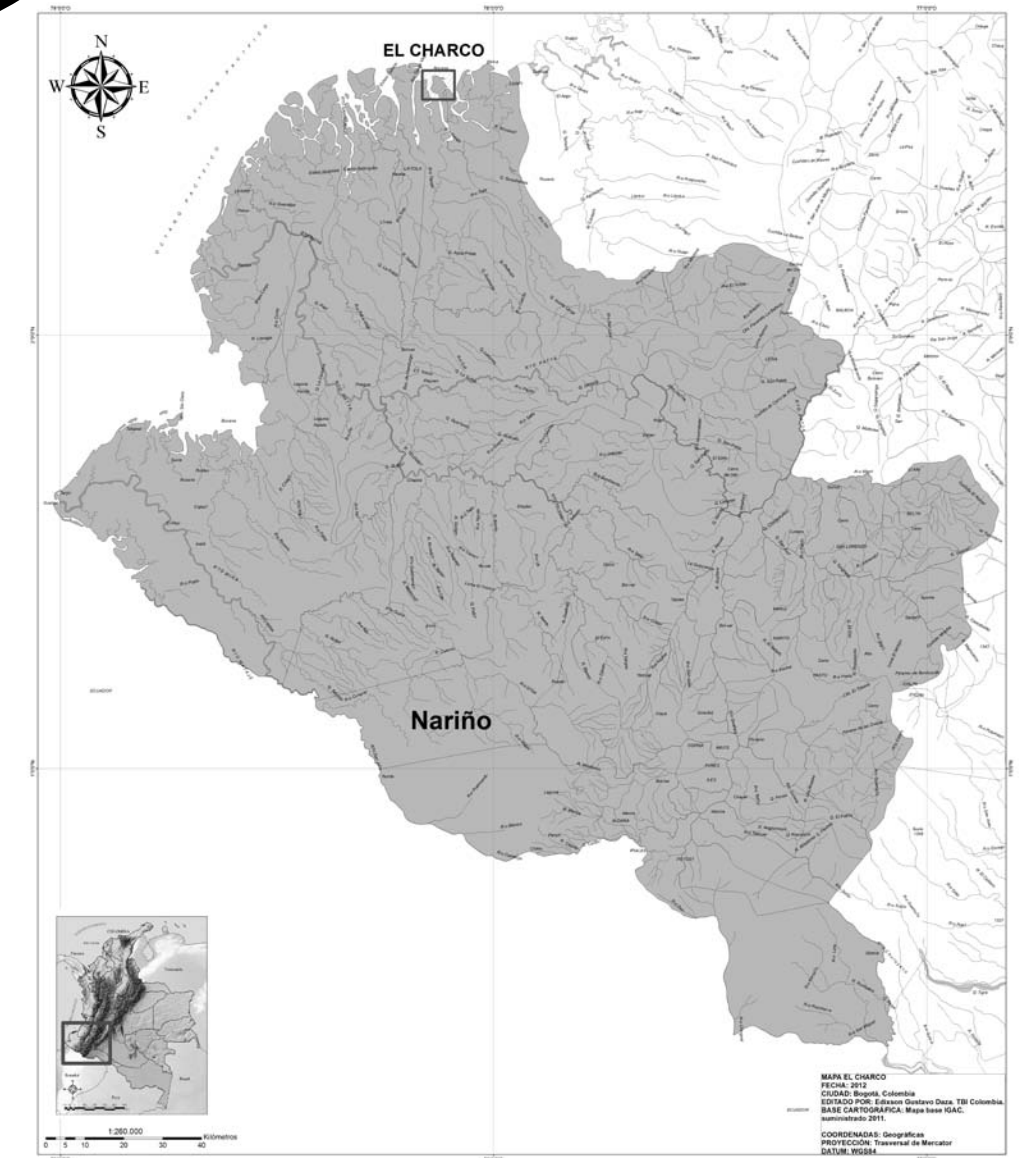
# I. CARACTERIZACIÓN

## Municipio de El Charco, Nariño

El presente trabajo de caracterización se realizó con una población de desplazados en el municipio de El Charco, Nariño. La comunidad está organizada en una asociación llamada *La Minga*, que a su vez está dividida, por cuestión de espacio, en dos albergues denominados San Juan Bautista y Antigua Base.

Por cuestión de orden público, estas familias tuvieron que desplazarse a la cabecera municipal para buscar un refugio, ya que las condiciones de violencia no les permiten retornar a sus lugares de origen. En estos albergues se encuentran familias de diecisiete veredas del río Tapaje.

El primer acercamiento con los líderes de los albergues no fue muy agradable, ya que por sus actuales condiciones de vida han aparecido ciertas entidades para autodiagnosticarlos y no se han visto resultados ni ayuda alguna.



Manifestaron que están cansados de charlas y capacitaciones, porque no se ven resultados que les permitan salir de esa condición de pobreza, hambre y enfermedades en las que viven desde hace tres años.

El señor Víctor Candelo, exalcalde del municipio, viene trabajando con la Pontificia Universidad Javeriana el Proyecto Pacífico, que influye en esta región en

favor de lograr alternativas de mejoramiento de vida de las comunidades desplazadas, entre otras.

Los miembros del Proyecto Pacífico tuvieron la oportunidad de reunirse con los representantes del SENA, OEI y del convenio SENA-Tropenbos. Conversaron y concertaron la posibilidad de estructurar algunas iniciativas por medio de esta oferta, considerándose como una buena

alternativa para la generación de posibilidades productivas y de ingreso de dichas personas. Una vez en terreno se convocó a las familias de los albergues, se les brindó la información para que se animaran a participar en esta convocatoria, con mayor claridad en el objetivo de los proyectos UFPI, y motivados, tal vez por la ansiedad de salir adelante, decidieron iniciar el proceso de autodiagnóstico, que les pareció una buena oportunidad para encontrar una salida a tantas necesidades que tienen.



### Localización

El municipio de El Charco limita al Norte con el océano Pacífico, el departamento del Cauca y el municipio de Santa Bárbara; al Sur, con los municipios de El Rosario y Magüí Payán; por el Oriente, con el departamento del Cauca y el municipio de Leiva, y por el Occidente, con el municipio de La Tola. Se encuentra a una altura sobre el nivel del mar de cinco metros y su temperatura media es de 28°C.

El área municipal es de 2.485 kilómetros cuadrados. Cuenta con una gran zona de esteros e islas cubiertas de bosque de manglar. Lo riegan los ríos Iscuandé, Muchica, Sequihonda, Tapaje y Amarales, y algunas corrientes menores. En este municipio se encuentra una parte del Parque Nacional Natural Sanquianga. El desplazamiento se puede realizar saliendo desde San Andrés de Tumaco por vía marítima, con una duración de 3,5 horas; existe transporte diario hacia este municipio en lanchas rápidas y barcos de cabotaje desde Buenaventura, con la que tiene establecido ancestral y comercialmente vínculos de intercambio de mercancías y personas.

## 1.2

### Situación económica

En El Charco se desarrollan diversas actividades económicas que permiten el desarrollo local; entre las más destacadas están la agricultura y el comercio que se origina con la entrada y salida de productos agrícolas y manufacturados, con municipios como Guapi y Buenaventura, principalmente, con la particularidad de que no existen vías terrestres con otros municipios, por lo que el transporte es aéreo y marítimo, siendo este último el más utilizado.



Las beneficiarias, en su mayoría, se dedican a la extracción de especies del manglar como concha, a la captura del cangrejo, otras a la venta de productos agrícolas como zapote, naranja, limón, coco, plátano y banano, entre otros, los cuales son comprados en lo que comúnmente llaman La marea, o muy de vez en cuando se acercan a la finca a la recolección de dichos frutos; de igual forma, se dedican dentro del casco urbano a lavar ropa ajena en el río, cocinar y otras labores domésticas. Estas actividades son realizadas diariamente y los horarios estipulados para tal fin dependen de la dinámica del flujo de la marea, razón por la cual las actividades del proyecto fueron muy cambiantes, porque en el Pacífico, en general, muchos aspectos de la economía dependen de la fase lunar, de las mareas de baja mar y pleamar, que permiten o dificultan la movilidad y el desplazamiento para realizar las actividades productivas como la captura de la piangua o concha en las zonas de manglar y la pesca artesanal de orilla o estero.

Estas actividades son de subsistencia y esta comunidad se caracteriza por dedicarse a desarrollar muchas; multiactividad que les permite obtener recursos para darse los medios de vida y persistir, es decir, las señoras no solo se dedican a la captura en el manglar, sino que además, cuando existe la oportunidad y es necesario, se dedican a otros quehaceres; pero también algunas familias reciben un subsidio de Acción Social, recurso financiero que les ayuda a mitigar un poco algunas necesidades como la alimentación, pero no soluciona el problema de fondo que padece esta comunidad.

Teniendo en cuenta la tradición comercial de El Charco con municipios como Guapi (Cauca) y Buenaventura (Valle), algunos desplazados aprovechan esta situación para trabajar como jornaleros en el cargue y descargue de mercancía, o en los aserraderos.

### Vivienda

## 1.3

Las viviendas, tradicionalmente eran construidas por ellos mismos, la materia prima fundamental era la madera y se diseñaban con puntales altos, por la creciente del río, para que no se les inundaran; para la consecución de madera se desplazaban al monte. En este tipo de vivienda habitaban en sus zonas de origen, a lo largo del río Tapaje. Este modelo de construcción aplica también para algunos sectores del casco urbano, debido a que fueron barrios construidos en terreno fangoso (manglar). En el centro de la cabecera municipal las viviendas son construcciones modernas en concreto.

Sin embargo, las comunidades en la actualidad, y debido al desplazamiento al que fueron sometidas hace aproximadamente cinco años, el 95 por ciento se encuentra alojado en albergues en donde carece de condiciones de saneamiento básico. El servicio de energía es deficiente, el agua la extraen del río o la recogen de las aguas lluvias sin ningún tipo de tratamiento.



## Educación

1.4

El Charco cuenta con cuatro instituciones educativas de bachillerato. Pero las personas desplazadas que hacen parte de este proyecto son mayores de 35 años, que nacieron y vivieron en veredas aledañas en las que no tuvieron acceso a la educación formal; en este aspecto existe deficiencia, ya que el 95 por ciento escasamente puede escribir su nombre.

Los niños pertenecientes a estas familias en su mayoría están en edades escolares, por este concepto no pagan matrícula y los gastos educativos radican en la adquisición de útiles escolares y uniformes.

## Organización

1.5

Esta comunidad de desplazados está integrada en la Asociación Comunitaria de Población Desplazada del Municipio de El Charco, La Minga (ASODECHAR). Están alojados en dos albergues: San Juan Bautista y Antigua Base.



### Albergue San Juan Bautista

En este albergue actualmente están alojadas 94 personas de 25 familias. Ocho familias salieron del albergue y están alojadas donde amigos, familiares o pagan arriendo.

- > Niños entre 0 y 14 años:  
Hombres: 15  
Mujeres: 23
- > Jóvenes entre 15 y 30 años:  
Hombres: 19  
Mujeres: 16
- > Adultos entre 31 y 59 años:  
Hombres: 9  
Mujeres: 10
- > Adulto de más de 60 años:  
Hombre: 1  
Mujer: 0

### Albergue Antigua Base

En este albergue hay alojadas actualmente 57 personas de 11 familias.

- > Niños entre 0 y 14 años:  
Hombres: 19  
Mujeres: 13
- > Jóvenes entre 15 y 30 años:  
Hombres: 7  
Mujeres: 8
- > Adultos entre 31 y 59 años:  
Hombres: 2  
Mujeres: 6
- > Adulto de más de 60 años:  
Hombre: no hay  
Mujer: 2

ASODECHAR está organizada en la siguiente junta directiva:

- > Presidente: Johnny Fernando Vidal Rentería
- > Vicepresidente: José John Camacho
- > Secretaria: Susana Quintana
- > Tesorero: Francisco Quiñones Trejo
- > Fiscal: Paula Montaña Cuenú

Vocales:

- > Rumalda Montaña Betancourt
- > Édgar Sinisterra Cuero
- > Bautista Paz

Tienen un líder mayor que es el párroco del pueblo, llamado José Juan Benavides.

Es una comunidad afrodescendiente, caracterizada por su riqueza y legado cultural, con una amplia tradición oral. Se destaca la música, que los identifica y les permite valorar su patrimonio. Como danza típica se destaca el currulao, un baile de salón que muestra la elegancia y el coqueteo entre un hombre y una mujer; los principales instrumentos son: el bombo, el cununo, el guasa y la marimba chonta. La vestimenta para la mujer es una falda larga y amplia, en colores claros, destacándose el blanco; los hombres usan pantalones remangados, con camisa; ambos usan sombrero.

Las principales fiestas religiosas son: Jesús de Nazareno, celebrada el 6 de enero; San Juan Bautista, el 24 de junio, y la fiesta de la Virgen del Carmen, el 16 de julio.

Las señoras en estas fechas de celebración de fiestas patronales se vinculan de alguna forma, pero demuestran más sus raíces en la interpretación de alabados en los velorios; este ritual es característico, por ejemplo, en la manera como despiden a los difuntos y, en general, de las fiestas religiosas; en otro tipo de celebraciones siempre está la interpretación de arrullos; con los alabados es como expresan el sentir de ese momento.

Las integrantes de la UFPI celebran el 16 de julio la fiesta de la Virgen del Carmen.

## 2. REFLEXIONANDO SOBRE NUESTRA REALIDAD

### Cuando llegué a la comunidad

A principios de agosto de 2011 arribé por primera vez a El Charco. Por algunos comentarios negativos que escuché llegué a tener cierto tipo de prevención, sin embargo, es un municipio de personas que se caracterizan por su hospitalidad. De acuerdo con instrucciones del líder del programa, debía realizar acompañamiento y fortalecimiento de una UFPI de comidas típicas, razón por la cual pensé que el restaurante ya estaba funcionando, pero cuando hablé con la señora Paula, líder del proyecto de comidas típicas, logré constatar que tal restaurante aún no existía, ya que no contaban con los recursos necesarios para el montaje, además la alcaldía tenía pendiente la entrega de unos recursos financieros, de igual forma el convenio SENA-Tropenbos prometió la entrega de materiales.

Ese fue el primer obstáculo, darme cuenta que el restaurante no estaba implementado y que las actividades del proyecto se habían detenido por un largo periodo de tiempo; luego, en la primera reunión con todas las integrantes del proyecto, observé falta de organización, inconformidades y relaciones no muy gratas entre los miembros de las diferentes asociaciones. Pensé en ese momento que tenía muchas preguntas por resolver y retos por superar, por ejemplo: ¿de qué manera debo dirigirme a esa comunidad?, ¿cómo crear vínculos de confianza?, ¿con qué activos (recursos) cuentan para impulsar sus proyectos?, ¿será sostenible?, ¿qué expectativas tienen ante el apoyo previsto en el marco del convenio SENA-Tropenbos?, ¿qué o quiénes las motivaron a emprender este proyecto?, ¿es una propuesta factible?, ¿qué logros han alcanzado hasta el momento?

Empezaré diciendo que los primeros acercamientos con las señoras fueron programados en un salón de clases, sin embargo, este proceso se logró mejorar cuando empecé a programar visitas a sus lugares de vivienda en los horarios que ellas disponían, pues resultó un poco difícil tenerlas a todas en un salón.

De igual manera, consideré pertinente conocer las actividades cotidianas a las cuales ellas se dedicaban, lo que permitió, por un lado, organizar mejor los horarios de trabajo y cambiar de ambiente, ya que logré comprender que un salón de clases es un espacio con el cual ellas se identifican muy poco; las reuniones, entonces, se dejaron para actividades muy específicas de planeación y control; por otro lado, este proceso mejoró los vínculos de confianza con la comunidad.

Así mismo, me resultaba inquietante conocer la forma como decidieron emprender este proyecto y me comentaron que las personas que les llevaron la idea fueron dos instructoras del SENA, que procedieron a trabajar en el auto-diagnóstico, y el proyecto surgió de esta herramienta. En ese momento no logré observar mayor interés real de la mayoría de los miembros del grupo, debido a que hice un comentario con respecto a la fecha para empezar con el trabajo del restaurante y me comentaron: ¿Cómo? Si no tenemos nada. Es decir, en ese momento consideraban que no tenían los suficientes recursos y activos para desarrollar su proyecto; para mí ese tipo de comentarios fue muy negativo, para alguien que quería iniciar un proyecto de vida.

Además sentí que ellas querían trabajar cuando recibieran el último de los recursos, tanto financieros como todos los implementos de cocina. Manejé con ellas la idea de que se debe trabajar con los recursos de que se dispone, porque si uno se pone a esperar a tener todo, muy seguramente nunca llegará a cumplir sus objetivos, y consideré importante mencionar que lo más importante era el talento y las capacidades con las que contaban, que posteriormente llegarían los materiales, pero que eso no aseguraba que un proyecto sea o no sostenible, porque existen muchos casos en los que algunas comunidades o grupos organizados reciben recursos de diferente índole, pero no funcionan.

La idea del proyecto la consideré pertinente y ellas también, pero en ese momento no tenían los suficientes elementos de juicio para asegurar o no la sostenibilidad del proyecto.

Por otro lado, manifestaron que este proceso se había atrasado por la irresponsabilidad, sobre todo, de la alcaldía, pero para concluir les pregunté si realmente valía la pena continuar con el proyecto. La mayoría coincidió en responder en que iban a seguir trabajando, incluso una de las señoras respondió: Si yo no viera ningún futuro, no perdería mi tiempo aquí.

Decían que el convenio SENA-Tropenbos les había cumplido a medias, básicamente refiriéndose a los materiales, pero reconocieron que habían adquirido nuevos conocimientos.

Lo más preocupante para mí, según lo observado, era el montaje del restaurante, ya que se debía incurrir en inversiones planteadas en el proyecto, pero no era específica la forma de conseguir esos recursos; sin embargo, el trabajo procedió a desarrollarse.

Antes de continuar, es importante aclarar que el autodiagnóstico presenta dos fases. La primera se relaciona con aspectos de la vida de las beneficiarias cuando vivían en sus lugares de origen, y la segunda se encarga de ilustrar mediante la implementación de algunas herramientas, los espacios de uso actual y, en general, su nueva forma de vida.

## 2.1

### Historia de vida de las comunidades

Esta historia fue narrada por la comunidad en general, en la que cada uno contó parte de su historia, que al final era la misma para todos:

En 2007, por cuestiones de orden público, a muchas personas que vivíamos contentas en el campo nos tocó salir corriendo; unos alcanzaron a sacar tres mechas, otros solo alcanzamos a coger nuestros niños y salir descalzos de nuestras casas. Fue algo tan horrible que ni siquiera se puede contar.

«Llegamos a El Charco a pasar trabajo y hambre; el alcalde de ese entonces nos colaboraba con la pipa de gas y la comida, nos buscó un espacio que es el mismo en el que vivimos desde hace tres años.

[Marino Obando]

Estas personas provienen de quince veredas, así:

**Tabla 1. Número de personas desplazadas por cada vereda**

Vereda	Número de familias desplazadas
Pintora	97
Triviño	88
Pulbuza	277
El Castigo	203
Vuelta Larga	339
Rosario	191
El Hojal	240
Guabillo	158
Balsal	98
Taija	158
San José	78
Playa Grande	28
Maíz Blanco	36



En nuestras casas quedaron todas nuestras cositas, los animales y los cultivos. Ahora, cuando pasamos por ahí, miramos los ranchos desbaratados y quemados; los mismos soldados los quemaron para hacer leña; es muy triste ver en qué quedó toda nuestra vida y los trabajos pasados.

[Paula Montaña:]

Ahora vivimos muy mal en unos albergues muy pequeños, parecemos enjaulados. El albergue es una edificación en la que iban a hacer la plaza de mercado; en cada casetita de esas vive una familia y cada casetita es de dos por tres metros; en unas viven tres personas, en otras, hasta seis; es muy incómodo, y pese a todo este tiempo que llevamos así, no nos acostumbramos, queremos salir de esta situación, pero nadie nos ayuda. Las demás personas nos miran mal, como si fuéramos ladrones o alguna plaga.

Hace mucho frío ahí, los niños están enfermos, permanecen con catarro todo el tiempo y no se les quita con nada.

Nos gustaría que ustedes fueran por la noche para que vieran en los pedazos de colchonetas o petates sobre los que duermen nuestros niños.

Ahí vivimos aproximadamente 145 personas y solo hay ocho baños. No tenemos agua permanente, toca que recogerla cuando llueve y guardar; no tenemos energía, la empresa encargada nos quitó el servicio y tenemos que pagar cien mil pesos de multa para que nos la instalen de nuevo y después seguir pagando. Un vecino nos hizo una conexión pirata de la casa de él, pero le cortaron la energía de su casa.

[Arinson Flórez:]

Al inicio del desplazamiento, como éramos de diferentes veredas, no nos conocíamos; entonces, permanecíamos en contiendas, había mucha rivalidad, pero eso fue desapareciendo y nos colaborábamos mutuamente, porque el alcalde estaba pendiente de nosotros; pero con el cambio de administración todo cambió y volvimos a los conflictos. Ya no había ayuda, entonces había hambre; trabajamos en el rebusque; hay días que comemos, otros nos toca *aguantaditos*; por ese motivo no nos podemos colaborar, cada familia tira para su canasto y así estamos hasta la actualidad.

No queremos retornar a las veredas, hay mucho problema, mucho conflicto y muertes; además, si vamos y retomamos la siembra, llegan las fumigaciones y acaban con todo, entonces, ¿para qué?

[Luz Selly Vallecilla:]

Nosotros vamos para afuerita, pa'dentro, no. El hambre está mandando a robar en el río Tapaje; los que se quedaron están aguantando hambre física y el río lo están lavando con el veneno de la *fumiga*.

Queremos una casa digna, cómoda, en donde nuestros hijos duerman bien; necesitamos salud, educación y trabajo.

Pese a la contaminación por las fumigaciones, en el río hay bastantes peces, sabemos pescar, pero no tenemos herramientas de trabajo. Sabemos hacer las catangas, los chinchorros, los canastos y atarrayas, pero no tenemos con qué hacerlos.

Las entidades traen proyectos de peces como la tilapia y otros, mientras que acá tenemos gran variedad de peces.

Queremos un trabajo digno que nos dé para vivir como gente, sabemos cocinar platos de nosotros mismos y no hay ni competencia, porque acá los restaurantes solo venden pollo, carne y pescado normal.

[Doña Paula Montaña:]

## 2.2

### Agricultura

Mencionan todos los productos que se encontraban en el monte y los que cultivaban:

**Tabla 2. Relación de existencias de productos agrícolas**

Producto	Estado	Producto	Estado	Producto	Estado
Plátano	Balanceado	Anón	Escaso	Borojón	Abundante
Banano	Balanceado	Guayaba	Escasa	Guanábana	Escasa
Chivo	Balanceado	Pomarrosa	Por cosecha, pero abundante	Achiote	Desaparecido
Felipita	Abundante	Mango	Escaso	Naranja	Balanceada
Guineo	Escaso	Cicilia	Por cosecha, pero abundante	Caimito	Balanceado
Papachina	Escasa	Noni	Permanente y abundante	Zapote	Balanceado
Rascadera	Escasa	Bacao	Por cosecha, pero escaso	Aguacate	Balanceado
Yuca	Escasa	Zapallo	Escaso	Guanábana	Por cosecha
Chilma	Por cosecha, pero escasa	Frijol	Desaparecido	Chocolate	Escaso
Granadilla	Por cosecha, pero escasa	Maíz	Desaparecido	Badea	Escasa
Mamey	Por cosecha, pero escaso	Caña	Escasa	Ciruelo	Abundante
Pepepán	Por cosecha, pero escaso	Papaya	Escasa	Corozo	Abundante
Pan del norte	Por cosecha, pero escaso	Arroz	Escaso	Naidí	Abundante
Cocoroma	Por cosecha, pero escaso	Limón	Escaso	Milpesos	Por cosecha
Piña	Por cosecha, pero escasa	Mandarina	Escasa	Guaba	Por cosecha
Camote	Escaso	Lulo	Escaso	Machetona	Por cosecha
Chontaduro	Escaso	Coco	Escaso	Chirimoya	Por cosecha, pero escasa

Las herramientas utilizadas para la siembra son: machete, palas, palines y motosierra cuando toca tumbar; no quemar el monte, lo dejan que se pudra.

En las azoteas cultivaban:

Limoncillo, cebolla, chillangua, orégano, poleo, chirarán, albahaca, yerbabuena, ají, pimentón, tomate, pepino, jengibre y prontoalivio.

## 2.3

### Caza

Realizaban faenas para ir de caza, generalmente iban miembros de la familia, amigos o vecinos, llevaban perros y sus escopetas o armas artesanales como las hechizas.

Entraban al monte dos o tres veces por semana; cuando no podían ir dejaban armadas trampas y al día siguiente entraban a ver qué había caído. Dependiendo de la cantidad de animales capturados, los vendían o los dejaban para el sustento de sus familias.

No había día que salieran con las manos vacías, porque capturaban de dos a cinco animales; cazaban en cualquier época del año, teniendo cuidado de no matar hembras preñadas ni crías pequeñas.

Algunas de las aves que se han perdido han sido a consecuencia de las fumigaciones, ya que no encuentran comida.

**Tabla 3. Registro de los animales que se capturaban**

Animal	Estado
Conejo	Abundante
Tatabra	Abundante
Guatín	Abundante
Venado	Abundante
Pava	Se está perdiendo
Nutria	Escasa
Armadillo	Abundante
Babilla	Desaparecida
Zorra	Abundante
Zorro	Escaso
Zaino	Escaso
Paletón	Se está perdiendo
Iguana	Desaparecida
Armadillo	Abundante
Ratón	Abundante
Ardilla	Abundante
Perdiz	Abundante
León	Desaparecido
Cuzumbí	Abundante
Perico	Desaparecido
Loro	Abundante
Oso	Desaparecido
Tigre	Escaso
Guacharaca	Desaparecida
Cuarita	Abundante
Gallina ciega	Escasa

## 2.4

### Pesca

Los métodos de pesca no han variado en esta comunidad. Manifiestan que el río aun conserva variedades de especies como:

**Tabla 4. Registro de pesca**

Peces, crustáceos y otros	Estado
Mojarra	Abundante
Sábalo	Abundante
Viringo	Abundante
Barbudo	Abundante
Bocón	Abundante
Chegua	Abundante
Munguli	Abundante
Dentón o chícharo	Escaso
Tulicio	Se está perdiendo
Camarón	Abundante
Camarón monchiya	Se está perdiendo
Jaiba	Escasa
Tortuga	Abundante

Estas especies aún predominan en el río Tapaje. Las que se están perdiendo, dicen que es a consecuencia de la gasolina de los motores de navegación y del veneno que arrojan las avionetas de fumigación en el río.

La pesca es artesanal, no utilizan dinamita ni venenos y las herramientas más empleadas son: catanga, canasta, anzuelo, atarraya, chinchorro, volantil y caña.

Pescaban en el mismo río y en las quebradas cercanas; no había necesidad de irse tan lejos, porque en el río había mucha comida y pescaban todos los días o cuando se les terminaban las provisiones.

Cuando pescaban en lagunas agarraban canastos grandes; eran muchos, nunca los contaron, solo se los comían, porque había en gran cantidad.

Las especies de peces no han variado, son las mismas que comían cuando eran niños, pero los peces antes eran más gruesos (grandes). No tenían restricciones para pescar.



2.5

Animales que criaban

En esta comunidad era muy común que en sus patios criaran animales tanto para la seguridad alimentaria como para la venta; entre ellos tenían:

Talla 5. Los animales que criaban

Cría en patios
Gallinas
Patos
Cerdos
Chumbos
Cuy

Los alimentaban con maíz, banano, popocho, chontaduro, pepepán, papachina, rascadera y desperdicios de comidas. Se tardaban un poco más en su crecimiento, pero eran más sanos, más nutritivos y más sabrosos. A consecuencia del hambre y la desesperación, y con los nuevos proyectos que les ofrecían cambiaron los hábitos de alimentación de estas especies; ahora solo los alimentan con concentrados, que son costosos, y les cambió el sabor a la hora de cocinarlos.

2.6

Comidas preparadas

Las comidas que preparaban y que aun siguen preparando, pero en menor proporción, son:

Tabla 6. Comidas preparadas

Platos tradicionales*
Mazamorra de maíz y arroz
Casabe de maíz
Otaya de maíz
Envueltos
Tamales
Coladas de maíz y plátano
Majaja
Birimbí
Natilla de maíz
Sancocho de pescado y gallina
Arroz atollado de camarón, jaiba y cangrejo
Tapao de pescado
Pescado frito
Pescado frito y tapao
Pescado salado hecho tapao
Encocado de pescado, jaiba y cangrejo
Rebanado de tollo
Quebrado de mojarra

\* Se reservan las recetas de preparación de las comidas.



Mapa del pasado

2.7

En este ejercicio participaron todos los asistentes, tanto niños como adultos, se dividieron en tres grupos y cada grupo escogió un momento:

- > Mapa del presente
- > Mapa del pasado
- > Mapa del futuro

Una vez terminaron de graficar se abrió el debate general, donde todos coincidieron en que no van a retornar a las veredas.

Albergue San Juan Bautista



Mapa del presente



## Una casa muy bonita



Mapa del futuro

Según cuentan ellos, en las veredas no tenían abundantes bienes materiales, pero antes de los conflictos vivían tranquilos, sin miedo, tenían comida, porque en su mayoría la extraían de las fincas, la montaña y los ríos, y además tenían sus talanqueras, en donde sembraban tomate, pimentón y todos sus aliños. Solamente compraban azúcar, café, panela y, a veces, carne de res.

Dicen que los sitios sagrados eran los que les daban de comer, por eso procuraban no maltratarlos, es decir, no sacarles mucho, no matar animales preñados ni crías pequeñas.

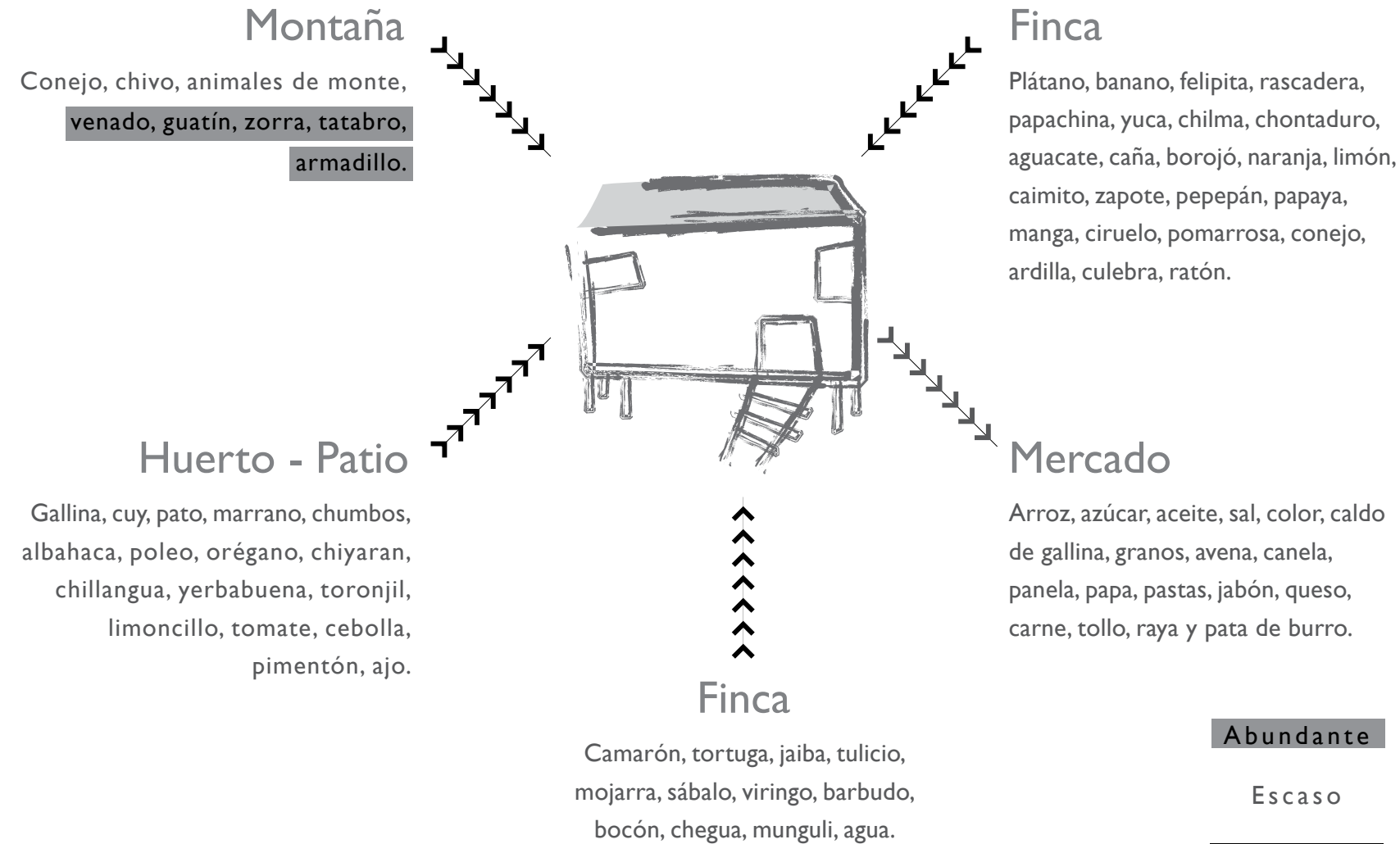
Ahí cada familia tenía su ranchito, su parcelita, su finca y su montecito para sembrar.

“Ahora en las fincas y en el monte ya casi no queda nada, porque muchos tumbamos para sembrar la coquita, ya que por ese producto nos daban bastante plata y no teníamos que esperar mucho tiempo para cosecharla. Cuando empezamos no sabíamos lo que podía pasar y cuando quisimos parar, no nos dejaban, había mucho muerto y nos daba miedo.

Todavía se encuentran peces en el río, en las quebradas y en las lagunas; cuando podemos nos damos una vueltica por esos lugares para conseguir algo de comida.

Lo mismo pasa con la caza, en las montañas hay animales de monte, pero allá no se puede entrar por cuestión del orden público”.





Abundante

Escaso

Perdido

Cuando estas personas habitaban en sus veredas, el sustento lo obtenían de la montaña, la finca, el río y el huerto; eran pocos los productos que compraban en las tiendas.

#### Montaña

Con este espacio de uso obtenían las presas suficientes para abastecer la seguridad alimentaria de la familia, como conejo, chivo, ratón de monte, armadillo, venado, tatabra, ardilla, zorra, cuzumbí, guatín, perdiz, cuarita y culebra. Además sacaban pepas o semillas como naidí, cocoroma, cicilio y corozo.

#### Ríos y quebradas

Espacio utilizado para la pesca, la extracción de agua para consumo, la lavandería, para bañarse y la recreación de niños y adultos.

Cazaban: camarón, tortuga, jaiba, tulicio, mojarra, sábalo, viringo, barbudo, bocón, chegua, munguli y agua.

#### Finca

De este espacio obtenían la mayor parte de los alimentos que se consumían en las casas. Era establecido de forma tradicional mediante un proceso que comprende las siguientes actividades:

- > Drenaje del terreno: en zonas que se requerían y era utilizado para evitar encharcamiento o inundación de los cultivos.
- > Socola: consistía en cortar la vegetación de menor diámetro dentro del terreno para sembrar.
- > Siembra: se abre el hoyo, se deposita la semilla y se cubre con tierra. Algunas personas ya utilizan densidades de siembra, trazados y alineados.

> Tumba y pudre: cortan los árboles más grandes presentes en el terreno para lograr la entrada de luz, los repican y los dejan en el sitio para que se pudran y se conviertan en materia orgánica para que sirva de abono al cultivo sembrado.

> Para el desarrollo de las actividades agrícolas utilizaban las siguientes herramientas: hacha, machete, barretón, lima, pala, etc.

Los productos sembrados y cosechados en la finca eran: plátano, banano, felipita, rascadera, papachina, yuca, chilma, chontaduro, aguacate, caña, borojón, naranja, limón, caimito, zapote, pepepán, papaya, manga, ciruelo y pomarrosa; algunos animales de monte como conejo, ardilla, culebra y ratón.

## 2.9

### Registro diario de alimentación

#### Huerto

El espacio en donde criaban animales y sembraban productos era pequeño, por tanto sus frutos eran pocos y los empleaban, primero que todo, para el autoconsumo, y si quedaba algo, lo vendían o cambiaban. Entre los animales encontramos: gallinas, patos, chumbos, cuy y cerdos. Algunas plantas como: albahaca, poleo, orégano, chiyaran, chillangua, yerbabuena, toronjil y limoncillo, y aliños como tomate, cebolla, pimentón y ajo.

#### Mercado

Los productos que compraban en las tiendas eran: arroz, azúcar, aceite, sal, color, caldo de gallina, granos, avena, canela, panela, papa, pastas, jabón y queso. Cuando no había temporadas buenas de caza y pesca, compraban carne, tollo, raya y pata de burro.

De un tiempo para acá compraban mucha comida, ya que con la siembra de coca mucha gente dejó de sembrar productos de pancoger y cuando lo hicieron de nuevo, las fumigaciones mataron todo.

Ellos dicen que vivían bien, que no tenían abundancia, pero que con lo que conseguían en estos lugares no se iban a la cama con el estómago vacío. Hoy en día carecen de esas riquezas y se están desnutriendo.

En esta herramienta participaron todas las personas que asistieron. Se escogió el día anterior a la charla y se le preguntaba a cada miembro de familia qué había comido y de dónde sacó los productos.

Pese a la condición en la que viven, el ejercicio fue dinámico, y como dice el dicho: “A mal tiempo, buena cara”, ya que se reían de las condiciones tan precarias de ellos mismos.



Tabla 7. Registro diario de alimentación.

Familia	Tipo de comida	Productos	Cantidad	Valor	De dónde proviene
Charcopa (1)	Desayuno	Agua de panela	Una taza	\$1.000	Tienda
	Almuerzo	Nada			
	Cena	Refrigerio de la capacitación	Una tajada de pastel y un vaso de gaseosa		
Valverde (5)	Desayuno	Agua de panela y masita	Cinco tazas y cinco masas	\$4.200	Tienda
	Almuerzo	Refrigerio de la capacitación, y los demás, nada	Una tajada de pastel y un vaso de gaseosa		
	Cena	Nada			
Obando (7)	Desayuno	Nada			
	Almuerzo	Arroz	Tres libras	\$3.600	Tienda
	Cena	Refrigerio de la capacitación			
Montaño (5)	Desayuno	Nada			
	Almuerzo	Refrigerio de la capacitación			
	Merienda	Arroz con salchichón	1 ½ libra de arroz y 1 ¼ libra de salchichón	\$3.500	Tienda
Obando	Desayuno	Un tinto	Una taza	\$500	Tienda
	Almuerzo	Nada			
	Merienda	Refrigerio			
Landázuri (2)	Desayuno	Tortilla	Una	\$500	Tienda
	Almuerzo	Nada			
	Cena	Nada			
Obando (3)	Desayuno	Agua de panela	Tres tazas	\$500	Tienda
	Almuerzo	Arroz con huevo	Una libra de arroz y tres huevos	\$2.700	Tienda
	Cena	Nada			
Flórez	Desayuno	Nada			
	Almuerzo	Nada			
	Cena	Refrigerio			

Familia	Tipo de comida	Productos	Cantidad	Valor	De dónde proviene
<b>Valverde (3)</b>	Desayuno	Nada			
	Almuerzo	Arroz	Una libra	\$700	Tienda
	Cena	Refrigerio			
<b>Vallecilla (6)</b>	Desayuno	Colada y tortilla	Bienestarina	\$500	Tienda
	Almuerzo	Arroz con salchichón	Una libra de arroz y medio salchichón	\$3.200	Tienda
	Cena	Panes	Cinco	\$1.000	Tienda
<b>Micolta (9)</b>	Desayuno	Colada de Bienestarina		\$500 de azúcar	Tienda
	Almuerzo	Refrigerio			
	Cena	Arroz	Una libra y ¼ de aceite	\$1.900	Tienda
<b>Montaño (6)</b>	Desayuno	Bienestarina			
	Almuerzo	Arroz	Una libra de arroz y ¼ de aceite	\$2.900	Tienda
	Cena	Arroz	Una libra	\$2.400	Tienda
<b>Viáfara (5)</b>	Desayuno	Bienestarina			
	Almuerzo	Nada			
	Cena	Canchimala y plátano	\$1000 en canchimala y tres plátanos	\$2.500	Mercado
<b>Banguera (6)</b>	Desayuno	Agua de panela y tortilla	Seis tazas y seis tortillas	\$4.000	
	Almuerzo	Nada			
	Cena	Arroz y pescado	Una libra de arroz, dos pescados y aceite	\$3.900	
<b>Escobar (6)</b>	Desayuno	Agua de panela con pan	Cinco panes y ½ panela	\$1.500	
	Almuerzo	Lenteja con arroz	Una libra de arroz y ½ libra de lentejas	\$2.200	
	Cena	Nada			
<b>Torres (4)</b>	Desayuno	Bienestarina			
	Almuerzo	Arroz y salchichón	Una libra de arroz, ½ salchichón y ¼ de aceite	\$3.900	Tienda
	Cena	Nada			

Familia	Tipo de comida	Productos	Cantidad	Valor	De dónde proviene
<b>Torres (8)</b>	Desayuno	Plátano	Seis		Regalados
	Almuerzo	Nada			
	Cena	Refrigerio			
<b>Montaño (6)</b>	Desayuno	Agua de panela	Seis tazas	½ panela por \$500	
	Almuerzo	Nada			
	Cena	Arroz	Una libra de arroz	\$1.200	Tienda
<b>Góngora (6)</b>	Desayuno	Nada			
	Almuerzo	Nada			
	Cena	Arroz	1 ½ libra de arroz	\$1.800	Tienda
<b>Valverde (7)</b>	Desayuno	Café negro	Siete tazas	\$1.500	Tienda
	Almuerzo	Bienestarina	Siete tazas		
	Cena	Nada			
<b>Hurtado (4)</b>	Desayuno	Agua de panela con pan	Cuatro tazas y cuatro panes	\$1.700	Tienda
	Almuerzo	Menudencia con arroz	Dos menudencias y una libra de arroz	\$2.200	Tienda
	Cena	Nada			
<b>Arboleda (4)</b>	Desayuno	Café y pan	Cuatro tazas de café y mil pesos de pan	\$2.500	Tienda
	Almuerzo y cena	Pescado, arroz y plátano	Ocho pescados, 1 ½ libra de arroz y dos plátanos	\$7.200	Mercado



Al terminar de aplicar esta herramienta podemos darnos cuenta de las condiciones de hambre y pobreza en que están estas familias; no se alimentan bien porque no tienen empleo o fuentes de ingresos, viven de lo que se rebuscan a diario y aparentemente no tienen ayudas del Estado.

Los niños se alimentan porque el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), les proporciona los alimentos tanto en comedores escolares como en casas comunitarias y jardines infantiles, pero los adultos se encuentran en estado de desnutrición.

2.10

Calendarios productivos

Tabla 8. Épocas de pesca

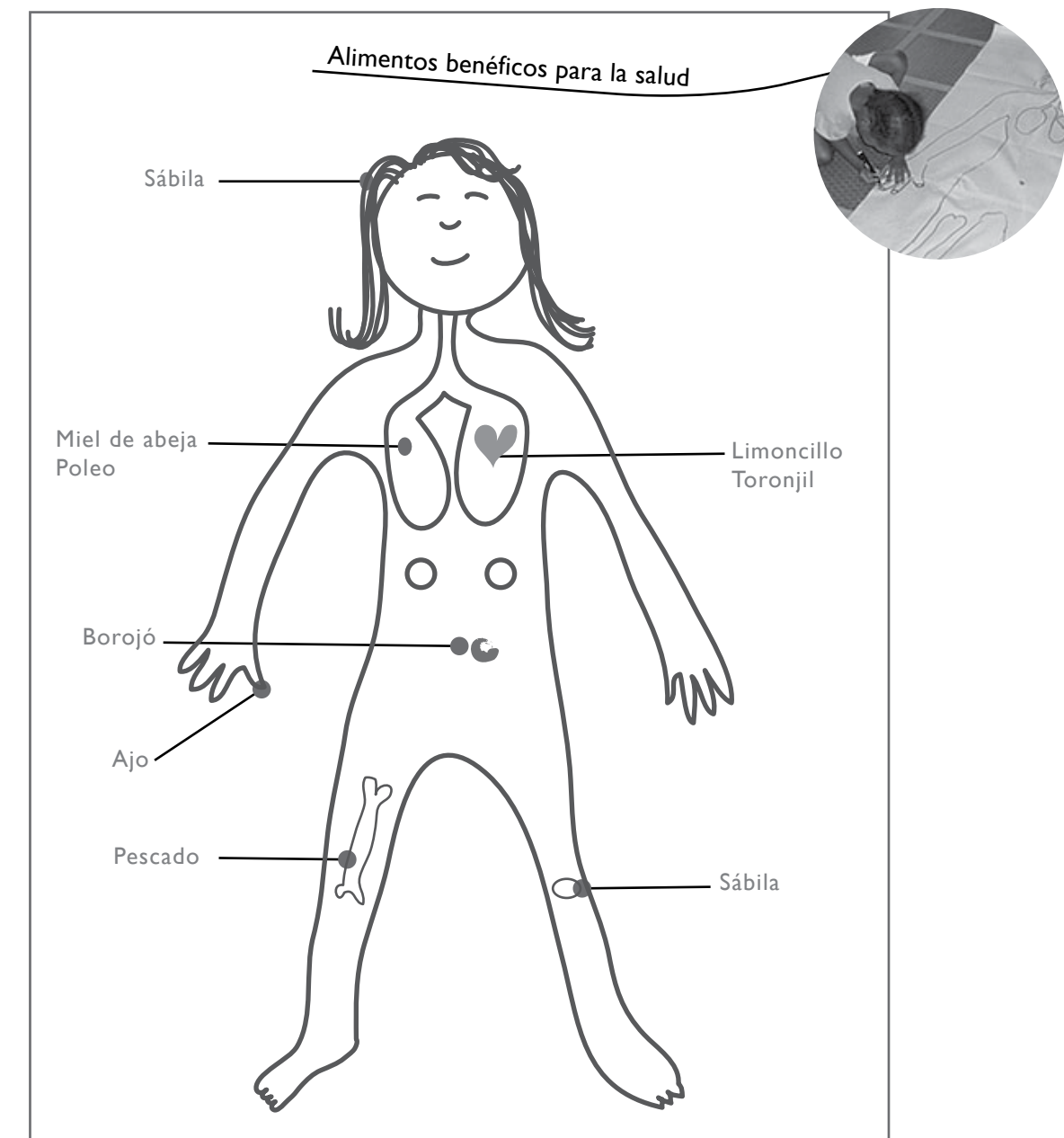
Producto	Variante Río Seco	Creciente	Quebradas	Lagunas	Verano	Mes
Mojarra						Mayo
Dentón	X		X			
Sábalo	X					
Viringo		X			X	
Barbudo		X				
Bocón	X					
Chagua	X		X			
Munguli	X			X		
Tulicio				X		
Camarón						Mayo
Jaiba						Junio
Tortuga						Septiembre

2.11

Lo que comemos y nuestra salud

Cuando estábamos en la vereda nos alimentábamos mejor, ya que la presa era sana (animal de monte) y pescábamos en abundancia. Teníamos variedad de frutas; cuando no había para comprar arroz, lo remplazábamos por plátano, yuca o papachina; comíamos bastantes frutas, porque unas crecían solas, sin que nosotros las sembráramos; pero eso era antes de la coca; cuando el cultivo empezó a ampliarse, también comíamos bien, pero ya no en abundancia; sin embargo, nunca nos dormíamos con el estómago vacío.

Después del desplazamiento hemos aguantado mucha hambre. Hay compañeros de albergue que han muerto, pero no sabemos si de enfermedad, de vejez o de hambre. Lo que sí está claro es que ahora no nos alimentamos bien; hay días que pasamos en blanco; los niños casi no aguantan hambre, porque el ICBF les da la comida en los jardines y en los colegios, y también nos da la Bienestarina, que los nutre bien, pero nosotros los adultos, cuando no encontramos comida, no comemos.



2.12

Tabla 9. DOFA

**Monte**

Fortalezas	Debilidades
Producción Variedad de productos Subsistencia Espacios propios	Personas ajenas al pueblo Falta de sentido de pertenencia
Oportunidades	Amenazas
No tenían miedo Cultivan su propia tierra	Fumigaciones Pérdidas de productos Animales salvajes

**Finca**

Fortalezas	Debilidades
Medio para obtener recursos económicos Variedad de productos Subsistencia Espacios propios	Envidia de personas ajenas al pueblo Problemas con las tierras Plagas y enfermedades de los cultivos
Oportunidades	Amenazas
Variedad de productos Calidad de productos Tierras propias	Fumigaciones Problemas de orden público Desplazamientos



**Río**

Fortalezas	Debilidades
Agua Pesca cercana Diversidad de especies Medio de integración y recreación	Falta de herramientas para la pesca
Oportunidades	Amenazas
El agua y los productos obtenidos no tienen precio ni dueños	Desbordamiento de los ríos Animales peligrosos (culebras) Fumigaciones Grupos armados



**Patio**

Fortalezas	Debilidades
Cría de animales domésticos Huertas caseras Alimentos sanos Variedad de productos	Fumigaciones
Oportunidades	Amenazas
Venta de animales Venta de productos agrícolas	Desplazamiento de los animales a otros patios

## 2.13

Historia de vida de la señora  
Rumalda Montaña

Nací en La Pampa de San Antonio, perteneciente a El Charco, pero fui criada en el río Tapaje, en un punto conocido como Monte Alto; pero cuando me casé me fui a vivir a Triviño y junto a mi marido tuve diez hijos.

En esa época se vivía muy bien, sembrábamos plátano, papachina, yuca, banano, papaya, naranja, zapote, caimito, guaba y caña, y luego veníamos a venderlos a El Charco. Pero luego mi marido se enfermó y se fue a Buenaventura a buscar remedio, y como

él antes de vivir conmigo había tenido otra familia, los hijos le dijeron que se quedara y así fue que se quedó, hasta que al tiempo falleció y yo me quedé sola terminando de criar a mis cinco hijos menores, porque ya los otros vivían por fuera.

Hasta que en 2007 fuimos desplazados por los continuos enfrentamientos y nos tocó salir tan solo con lo que teníamos puesto; dejamos gallinas, patos, perros de cacería

y hasta las ollas, todo tocó dejarlo; llegamos a El Charco todos empapados; en esa época también hubo desplazados de Rosario, Pulvusa, Taija y los últimos fueron los de San José.

Arribamos a la alcaldía de El Charco y nos registraron como desplazados; primero llegué a la casa de doña Marina y a los ocho (8) días me fui al albergue.



## 2.14

## Núcleo familiar y actividades cotidianas

**Familia Montaña:** la familia de la señora Rumalda Montaña Betancourt está conformada por seis personas y es una de las menos numerosas. En este caso, como el de muchas de las familias de la Costa Pacífica, se dedican a muchas actividades para hacerse a los medios de vida; entre ellas se destaca, como actividad principal, conchar, a cargo de la señora Rumalda Montaña; esta labor se realiza en las épocas de puja durante todo el año, es decir, un promedio de dos semanas por mes; de esta manera obtiene ingresos promedio de \$20.000 diarios, los cuales utiliza principalmente para gastos de alimentación, pero en las épocas de quiebra, cuando no puede hacer este oficio, se dedica a lavar ajeno; el ingreso que recibe por este concepto es de \$15.000 (no se lava por docena sino por bandeja). Eventualmente se dedica a la captura del cangrejo, que vende entre \$5.000 y \$10.000 el canasto; el Piacuil que captura lo utiliza, sobre todo, para el consumo personal. Es decir, ella, en promedio, tiene un ingreso diario de \$25.000, para aportar a los gastos de la casa.

Por otro lado, el señor Ángel Valencia, su esposo, se dedica a actividades diversas, principalmente a la tala de bosques, para vender maderas a los aserraderos; a pesar del esfuerzo físico y de toda la logística que debe aplicar para desarrollar esta actividad, son muy bajas las utilidades.

**Familia Paz Tello:** Marleni Paz Tello y su familia de once miembros fueron desplazados de Vuelta Larga, Río Tapaje. Los ingresos que perciben, principalmente, se derivan de las actividades económicas a las cuales se dedica su esposo, Marcelino Perlaza; ella manifiesta que él viaja mucho, debido a su trabajo (minería y jornalero).

Ella, por su parte, por situaciones de salud no está conchando, que es la actividad a la cual se ha dedicado en los últimos años; en algunas ocasiones lava ajeno y percibe ingresos de \$60.000 mensuales por este concepto; haciendo un cálculo general, recibe un promedio mensual de \$300.000, los cuales utiliza en gastos de alimentación, salud y educación.

**Familia Montaña Obregón:** fue desplazada, junto con su familia, de la vereda Triviño; ella es la encargada del sustento de sus ocho hijos con edades comprendidas entre 2 y 21 años. Se dedica a conchar, principalmente, y cuando la marea no es propicia para este oficio, lava en el río. El ingreso diario es de \$20.000, en promedio.

**Familia Viáfara:** esta familia conformada por 11 personas fue desplazada de la vereda Taija, río Tapaje. En la actualidad, la señora Teri Viáfara cocina en un restaurante del que una de sus hijas es asociada; de igual forma, su esposo, el señor Casimiro, se dedica a la agricultura y cultiva y cosecha plátano, papachina, yuca y banano; además trabaja la madera mediante la elaboración de canoas y potrillos. Sin embargo, comenta doña Teri tenemos los principios de los trabajos, pero no hay con qué seguir, porque faltan los recursos; no hay combustible, además no es un trabajo fijo, porque viene la fumiga y se los mata. Otra actividad que, comenta doña Teri, le gusta mucho, es la política, razón por la cual en épocas electorales viaja por las distintas veredas del río a hacer política; esta actividad la ejerce gratuitamente, pero manifiesta que si logra coronar con el político que ella está apoyando, la situación le cambiaría de manera positiva.

**Familia Banguera Obando:** la señora Tarcila es viuda, desplazada de la vereda Pulvusa, madre de trece hijos pero vive solo con uno, los otros son mayores e independientes; se dedica a la venta en el mercado de banano, plátano y coco, entre otros productos, de acuerdo con lo que logre conseguir en la *marea*. En cuanto a los ingresos diarios, máximo obtiene \$20.000 pesos, pero manifiesta: Cuando el negocio se pone pesado, no gasto ni un peso, porque no tengo de dónde.

**Familia Sinisterra Paz:** Edeny es desplazada de la vereda El Rosario, viuda y madre de cuatro hijos, además estudia en la noche y cursa sexto grado. Desde hace cuatro años trabaja en un salón de belleza y sus ingresos dependen de la producción, pero oscilan entre \$20.000 y \$40.000 diarios.

Ella, además, dice: Yo no me acuerdo exactamente cómo me vinculé al proyecto, pero el señor Checho como que nos ayudó, porque yo siempre que iba al proyecto él estaba allá; yo no iba a trabajar, pero había que hacer el curso. En los días del taller él estaba allá.

**Ocoró Rentería:** la señora María Inocencia Ocoró Rentería es desplazada de la vereda Triviño, vive con su esposo y sus cinco hijos; como actividad principal de sustento ejerce la extracción de concha, trabajo que comparte con su esposo, el señor John Jairo Valverde Montaña. Pero como esta actividad no se puede realizar durante todas las semanas del mes, se dedica a otras actividades alternas como lavar en el río y amasar para obtener productos como pan de sal, pan de coco y otros dulces para la venta.

**María Paula Montaña:** doña María Paula es desplazada de la vereda El Rosario, vive con sus dos hijas y su nieta; como actividad económica principal, prepara alimentos, los cuales, por lo general, le son encargados por algunas instituciones. Estos contratos no tienen una frecuencia definida, por lo que necesita realizar otras actividades para obtener ingresos y resolver sus necesidades básicas; en algunas ocasiones se va al campo a recolectar frutos para venderlos en el mercado. La señora Paula es la líder del grupo de comidas típicas y comenta que este restaurante es una buena alternativa para que mujeres como ella puedan salir adelante.

**Balanta Sinisterra:** la señora Cristobalina, en la actualidad, vive en el albergue San Juan Bautista; es desplazada de la vereda El Castigo, madre de 10 hijos adultos e independientes. Ella vive sola y sus ingresos provienen de la ayuda que le suministran sus hijos, dinero que utiliza para los gastos de alimentación.

**Familia Montaña Torres:** la señora Emma tiene siete hijos y todos viven con ella; como actividad económica principal se dedica a lavar y a cocinar junto con Paula Montaña. Sus ingresos diarios están alrededor de \$30.000 diarios.



Como se puede observar, son familias que se caracterizan por ser numerosas, con un promedio de nueve integrantes cada una; las actividades económicas son homogéneas. Se destacan la extracción de concha, lavar y cocinar; la educación formal que han recibido es escasa y a duras penas firman su nombre. Los hijos están estudiando, en su mayoría, en grados bajos para la edad. Existe muy poca proyección para organizar sus vidas y se preocupan por solucionar las necesidades del día a día.

La carga económica y, en general, la responsabilidad del hogar recae sobre la mujer; algunas porque son madres solteras y otras porque sus esposos no tienen un empleo o actividad independiente que les garantice, medianamente, contribuir al ingreso de sus familias; es decir, algunos hombres trabajan como jornaleros, pero no todos los días, y según lo que logré observar, los hombres son más exigentes al momento de trabajar y si no encuentran una labor que se ajuste a sus gustos, muchas veces rechazan la oportunidad; otros dicen que no existen garantías en materia de seguridad y por eso tampoco se dedican a la pesca.

Con este panorama, el trabajo que se ha realizado en esta UFPI no ha sido nada sencillo y bajo mi punto de vista se necesita ayuda psicológica para las señoras, ya que existen muchas falencias, como la inadecuada coordinación de actividades, debido al poco trabajo en equipo al que estamos acostumbrados, así como el tratamiento de las secuelas que causa el flagelo del desplazamiento.

Sin embargo, existen aún caminos que se pueden seguir para mejorar las condiciones de vida, empezando, claro está, con la iniciativa, trabajo y convencimiento de la misma comunidad.

A continuación se ilustrarán las actividades a desarrollar con ellas en todo el proceso:



## 2.15

### Ruta del manglar

Fecha: lunes, 26 de septiembre de 2011

Con el objetivo de conocer más acerca de las actividades de subsistencia que realizan algunos miembros de la comunidad desplazada, acordé hacer con varias personas un recorrido por el manglar, donde el 50 por ciento de la comunidad se dedica a la extracción de concha, actividad que les permite el sustento diario.

La salida la hicimos el 26 de septiembre a las 6:30 de la mañana, en una canoa con capacidad para unas 25 personas aproximadamente, con un motor de 15 caballos de fuerza, cuyo dueño, el señor Eliécer, amablemente me permitió acompañarlos.

El trayecto fue de aproximadamente una hora. Tenía muchas expectativas por conocer ese mundo del que mucho se habla, pero que pocos conocen. El viaje fue muy entretenido, ya que los tripulantes compartían sus ocurrencias; el paisaje era cada vez más exuberante y a los lejos podíamos divisar otras embarcaciones que querían, como nosotros, ir al manglar y extraer ese exquisito producto, ya que es fuente de subsistencia para muchas personas en esta zona, sea o no desplazado, como manifiesta el señor Eliécer. Durante el trayecto prueban algo de bocado, porque ya en el manglar no hay tiempo si no es para trabajar.

La organización de trabajo es así: se reúnen en grupos promedio de cuatro personas y se distribuyen por toda la zona; poco a poco la canoa va dejando a cada grupo en su zona. Hasta que al final, el último grupo, que es del motorista, se radica en un punto específico; trabajé con este equipo, ya que era la zona donde el acceso era menos complicado (el barro estaba un poco más duro y las raíces se veían más separadas). A ese lugar toca llegar con la ropa más cómoda posible y debidamente protegidos contra los insectos; allí dicen que el repelente que vale la pena es el petróleo.

Luego, como ellos lo llaman, nos internamos en el “raicero” y empezaron a hurgar en la tierra, en busca de tan preciado producto, con tanta agilidad y destreza, que recorren buena parte del territorio recolectando conchas en sus canastos, expuestos a piquetes de zancudo, jejenes, pejesapos y serpientes. Pero no piensan mucho en eso, porque si no, dicen ellos, no podrían trabajar.

La recolección personal es, en promedio, de un ciento y puede llegar hasta cinco cientos, todo depende de la cantidad de cochas existente en el terreno y de la experiencia del conchero (a), manifiesta don Eliécer, que por cierto me permitió desmitificar eso de que solo era oficio de mujeres, porque también es una actividad realizada por hombres adultos, niños, niñas y mujeres adultas, es decir, es una actividad familiar.

Pero no solamente se extraen conchas del raicero, sino que además existen otros productos como el piacuil (churo) y el cangrejo; para el caso del primero, la captura se puede realizar durante todo el año; sin embargo, la gente no centra sus actividades en esta especie, porque la demanda es mucho menor y la captura del cangrejo se realiza en algunos períodos del año.

Don Eliécer es un conchero con más de diez años de experiencia, dice que este es un trabajo muy duro, que ha pensado en dedicarse a otra actividad, pero resulta difícil, ya que en el casco urbano existen muy pocas oportunidades de trabajo, pensamiento que comparte la mayoría del gremio. Por otro lado, tienen conciencia de que las conchas se están agotando, debido a que su extracción no ha tenido ningún tipo de control y que sería bueno dejar de conchar, al menos, por seis meses o un año. Sin embargo, no cuentan con una actividad alternativa que les permita la subsistencia. Manifiestan que el gobierno debería implementar estrategias que permitan, por un lado, la conservación, y por el otro, una alternativa económica para las familias dedicadas a esta tarea.

También pude constatar la existencia de otro tipo de actividades que se desarrollan en esta faena, por ejemplo, cuando se termina de *conchar*, algunas señoras de los grupos llevan dulces que ellas mismas preparan, sobre todo a base de coco, harina, azúcar o panela, y los comercializan o truecan, es decir, cambian, por ejemplo, seis conchas por un dulce de coco.



Esta difícil jornada de trabajo culmina alrededor del mediodía, la canoa pasa por todas las zonas recogiendo al personal, se realiza el lavado y conteo de las conchas, que ese día fueron alrededor de 5.000 y las cuales tienen un valor unitario de \$100.

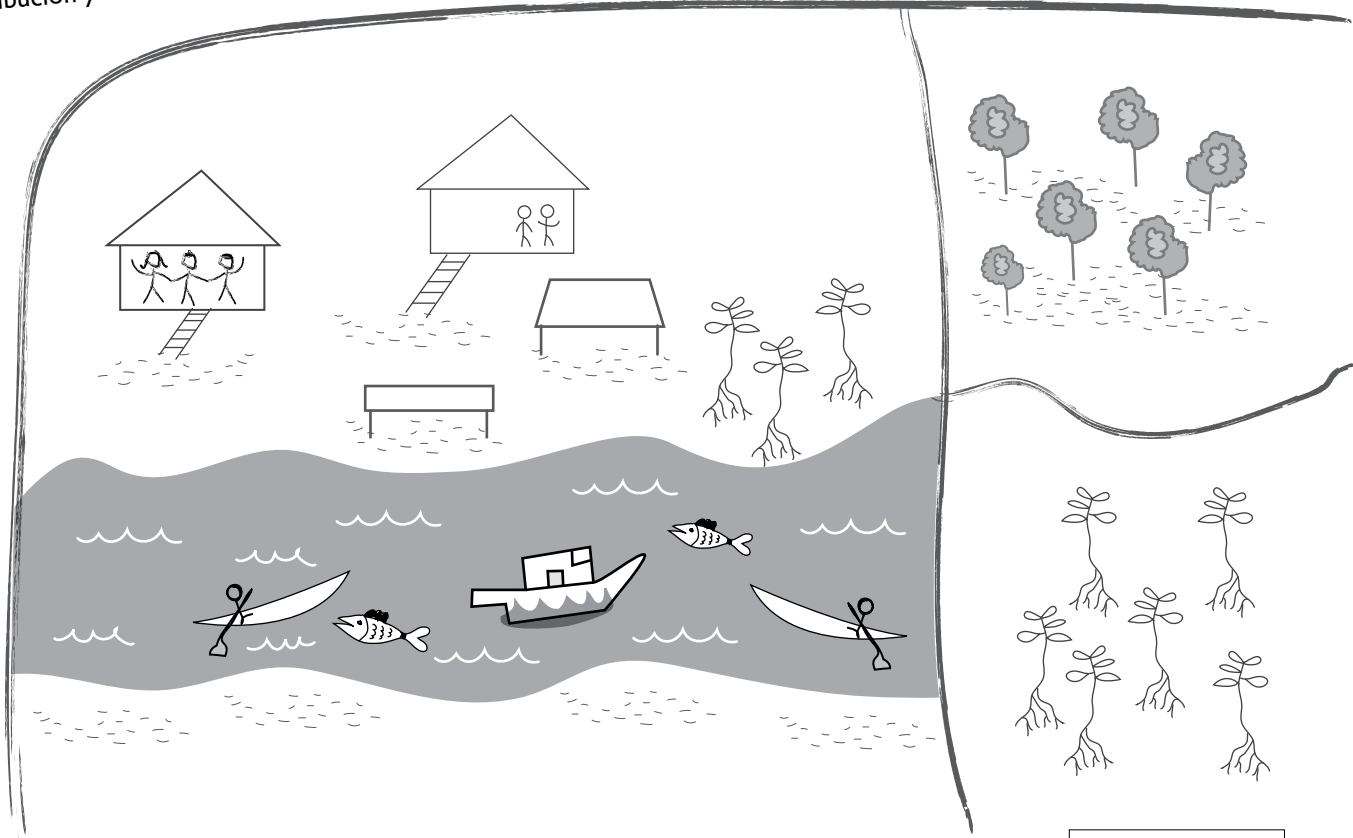
Doña Rumalda dice que prefiere *conchar* que lavar o realizar otra actividad, ya que lavar es mucho más sacrificado y la paga no es muy buena; *conchando* obtiene unos \$20.000 por jornada de trabajo.

Cabe resaltar que la salida no se realiza siempre en el mismo horario y está directamente relacionada con la marea; en otras oportunidades, por ejemplo, se sale a las 11:30 de la mañana y se está de vuelta, más o menos, a las 6:00 de la tarde.



2.16

Cartografía Social  
Distribución y usos del territorio



- Convenciones**
- Monte
  - Manglar
  - Albergue

2.17

Calendario de actividades económicas

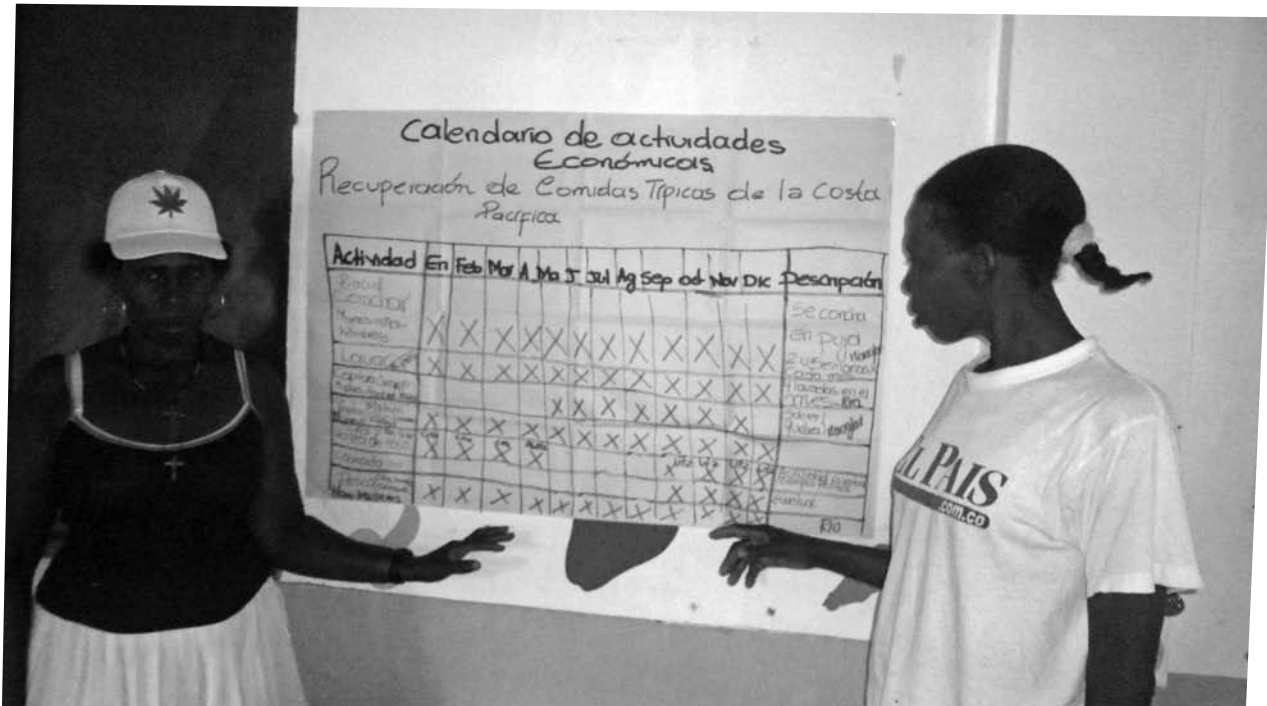
Fecha: 14/10/2011  
 Familia: Montaña  
 Nombre de la instructora: Yesenia Valencia Ferrín

Tabla 10. Calendario de actividades económicas

Actividad	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Descripción
Extracción de productos del manglar Conchar – Mujeres	Pujas	Pujas	Pujas	Pujas	Pujas	Pujas	Pujas	Pujas	Pujas	Pujas	Pujas	Pujas	Es una actividad que se realiza en las pujas durante todos los meses del año. Es decir, en el mes se concha alrededor de dos semanas, porque las otras dos son de quiebra.
Lavar en el río – Mujeres													
Captura de cangrejo – Manglar - Mujeres													Durante las quiebras de cada mes.
Piacuil – Manglar - Mujer													En épocas de puja.



Actividad	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Descripción
Tala de árboles – Monte – Hombre													La actividad se realiza durante todo el año, especialmente en épocas de lluvia.
Agricultura – Hombre	Siembra			Limpia						Cosecha y venta			
Jornales - Aserrío													En promedio, una vez al mes.



Propuestas UFPIs

2.18

Según la información analizada en la fase I, resultado de esta caracterización e implementación de las herramientas de autodiagnóstico participativo, sería muy conveniente rescatar algunos saberes y tradiciones propios de esta región, como:

Recuperación de los platos típicos de la costa pacífica: las mujeres comentaban que por cuestión de inseguridad no piensan retornar a sus veredas de origen, que necesitan trabajar para poder subsistir; expresan que tienen muchos conocimientos de preparación de platos típicos y que en la cabecera municipal no existe un restaurante en donde solo preparen estos platos, por consiguiente, se sienten seguras de que no tendrían problemas de competencia laboral.

Los hombres, además de ocuparse en la agricultura, también se dedican a la pesca artesanal (sin dinamita, ni venenos naturales), dicen que tampoco piensan retornar a sus veredas; en el momento no tienen tierras propias cerca de la cabecera, por tanto sería conveniente que se dedicaran a la pesca o cría y comercialización de peces nativos, ya que por las fumigaciones estas especies tienden a desaparecer; ellos comentaron que en su infancia los peces que capturaban eran más grandes, mientras que ahora se consiguen de tamaños mediano y pequeño.

Otra propuesta que parece interesante para la comunidad o la región es la recuperación del cultivo del achiote, que abandonaron por facilismo y hoy día compran el color para la cocina en las tiendas, mientras que el achiote es netamente natural. Este producto tan esencial en la canasta familiar se podría cultivar, transformar y comercializar.

Por otro lado, la información de la fase II nos permite complementar y sustentar la idea del proyecto, tomando como base lo que las mujeres saben hacer tradicionalmente, como la preparación de platos típicos de la zona, pero se debe tener en cuenta que ellas hoy han aprendido a realizar actividades que hace algunos años no tenían necesidad de practicar.

Por tal motivo, lo que se busca es organizar al grupo y, como propuesta de ellas mismas, proveer al restaurante de especies que ellas mismas logran capturar y mejorar la cadena de abastecimiento.

Es importante en el futuro viabilizar la siembra en azoteas de hierbas nativas como chiyangua y chirarán, para proveer al mismo restaurante.

### 3. EL PROYECTO

De acuerdo con herramientas utilizadas en la caracterización y autodiagnóstico, el proyecto de la UFPI se denominó *Recuperación de comidas típicas de la Costa Pacífica a partir de los saberes locales y ancestrales en el municipio de El Charco, Nariño*.

Una vez aprobado el proyecto se creó una junta con las beneficiarias. Ellas son: presidente, tesorera, fiscal, secretaria y vocales, las cuales se encargaron de mostrar todas las actividades que se desarrollaron en la UFPI.

- > **Lugar de ejecución:** cabecera municipal de El Charco, Nariño.
- > **Tiempo de ejecución:** la implementación de este proyecto tiene una duración de diez meses a partir del primero de agosto de 2011, hasta el 31 mayo de 2012.

- > **Familias beneficiadas:** 100 personas:

María Paula Montaña Cuenú  
 Emma Montaña Cuenú  
 Rumalda Montaña Betancourth  
 Dora Niza Valverde Betancourth  
 María Inocencia Ocoró Rentería  
 Carmen Edita Vallecilla  
 Luz Deny Obando Vallecilla  
 Tarcila Banguera Obando  
 María Montaña Obregón  
 Ana Silvia Góngora Balanta  
 Cristobalina Balanta Sinisterra  
 Teri Viáfara  
 Marleni Paz Tello

#### Objetivo general

Establecer un restaurante de comidas típicas de la costa pacífica, a partir de los conocimientos ancestrales y tradicionales en el municipio de El Charco, Nariño.

#### Objetivos específicos

Montar un restaurante de comidas típicas en un lugar comercial del municipio de El Charco.

Promocionar el servicio en el municipio, especialmente entre los hoteles y medios de transporte (aerolíneas y lanchas).

Capacitar a los beneficiarios en la manipulación de alimentos, en el buen uso de los recursos naturales (fauna), empresarismo, administración y contabilidad.

Diseñar una estrategia de trabajo entre los beneficiarios del restaurante.

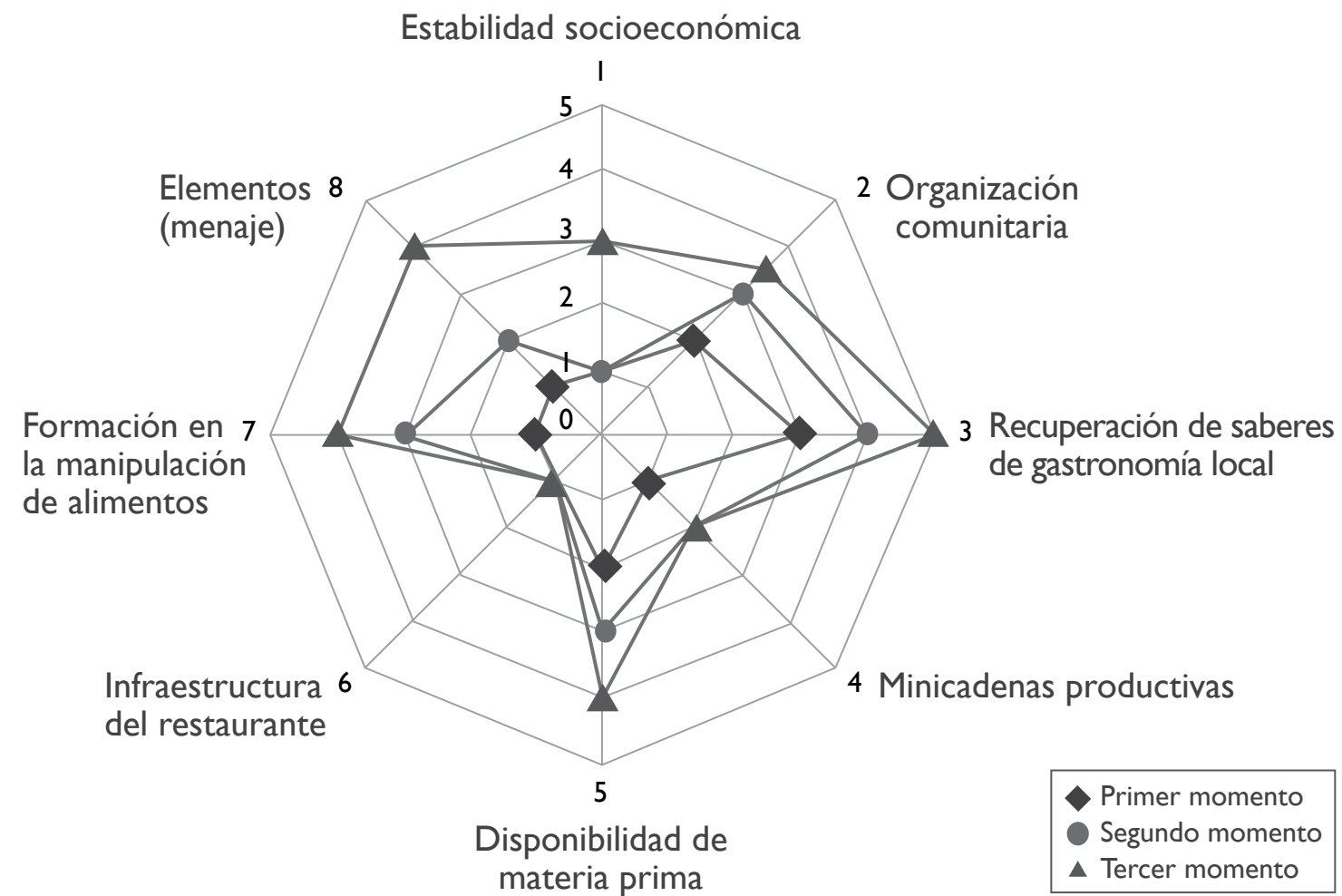
### 4. RESULTADOS ESPERADOS

Resumen de la propuesta	¿Qué pasos vamos a dar?	¿Qué queremos lograr?
<p><b>Nuestra propuesta</b>                      Recuperación de comidas típicas de la Costa Pacífica, a partir de los saberes locales y ancestrales en el municipio de El Charco, Nariño.</p> <p><b>¿Cuántos somos?</b>                      18 beneficiarias directas.</p> <p><b>Duración del proyecto:</b> 1 año.</p> <p><b>¿Dónde estamos?</b>                      Cabecera municipal.</p> <p><b>¿Qué queremos hacer y para qué?</b>                      Establecer un restaurante de comidas típicas de la costa pacífica, a partir de los conocimientos ancestrales y tradicionales en el municipio de El Charco, Nariño.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Montar un restaurante de comidas típicas en un lugar comercial del municipio de El Charco.</li> <li>&gt; Promocionar el servicio en el municipio, especialmente entre los hoteles y medios de transporte (aerolíneas y lanchas).</li> <li>&gt; Capacitar a los beneficiarios en la manipulación de alimentos, en el buen uso de los recursos naturales, empresarismo, comercialización, administración y contabilidad.</li> <li>&gt; Diseñar una estrategia de trabajo entre los beneficiarios del restaurante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Atención de eventos y ventas de comidas a domicilios.</li> <li>&gt; Tres eventos mensuales realizados.</li> <li>&gt; Actividad de promoción realizada.</li> <li>&gt; Dos eventos promocionales realizados.</li> <li>&gt; Capacitaciones realizadas sobre la manipulación de alimentos.</li> </ul>

# 5. AVANCES DE LA UFPI

## 5.1

Telaraña de preguntas



Resultados de la recuperación de comidas típicas.

Esta figura nos muestra cómo fue el avance de la comunidad durante la implementación de la UFPI, teniendo en cuenta aspectos socioeconómicos, infraestructura y organización comunitaria, entre otros.

### Estabilidad socioeconómica

Este aspecto ha avanzado positivamente, porque se proyectó mejor hacia los objetivos que las beneficiarias quieren alcanzar; sin embargo, el resultado que se quiere alcanzar no ha sido el óptimo, ya que el restaurante no está funcionando en un local con una infraestructura física definida, como se planteó en el proyecto, razón por la cual no se puede hablar de estabilidad total.

### Organización comunitaria

Se han mejorado las relaciones; en un inicio existen las señoras organizadas en una asociación, pero las relaciones existentes no eran muy buenas, debido a desconfianza, egoísmo, problemas personales y desacuerdos que se presentan durante los trabajos con la comunidad. Pero, afortunadamente, las relaciones interpersonales han mejorado, así como la actitud hacia el trabajo en equipo. Es necesario mejorar el aspecto organizativo con respecto al cumplimiento de las actividades planteadas.

### Recuperación de saberes de gastronomía local

Este ha sido uno de los factores más positivos, ya que permitió reconocer la importancia de la gastronomía del Pacífico y saber que eso que ellas saben hacer es una oportunidad para mejorar su calidad de vida.

### Minicadenas productivas

El resultado no ha sido el óptimo pero se insiste en este proceso, porque existen algunos recursos propios para optimizar el trabajo. La propuesta que surgió en el auto-diagnóstico fue trabajar con los pescadores, que proveerían de productos al restaurante. De igual forma, las mismas integrantes de la UFPI serían las encargadas de suministrar concha, cangrejo y otros productos. A consecuencia de la inseguridad, según ellos manifiestan, no salen a pescar y por tanto no proveen con sus productos, situación que no ha permitido un fortalecimiento contundente de este aspecto.

## 6. EXPERIENCIAS Y APRENDIZAJES DE NUESTRA UFPI

### Disponibilidad de materia prima

La materia prima está disponible para la preparación de los platos típicos, lo que se debe es mejorar la coordinación con los proveedores, para tenerla en el momento que se necesite.

### Infraestructura del restaurante

Con este aspecto nos referimos al espacio para el montaje, ya se ha logrado conseguir casi el 90 por ciento del menaje, situación muy favorable para la sostenibilidad del negocio.

En un inicio el proyecto estipulaba el pago de un canon de arrendamiento por valor de \$500.000 mensuales; cuando tomé la UFPI y charlando con las señoras, ellas no tenían definido de dónde se iban a obtener los recursos para el alquiler, entonces, por consenso se decidió preparar los platos y entregarlos por encargo; esta actividad se realiza, por el momento, los domingos, cuando se sacan 30 platos y se comercializan a un precio promedio de venta de \$8.000 y las ganancias son alrededor del 40 por ciento. La idea es volver a invertir estos recursos.

### Formación en la manipulación de alimentos

Este proceso de capacitación fue muy importante. Ellas manifiestan: “Dizque venir a enseñarle a cocinar a uno”, pero valoran mucho la capacitación y asesoría que les dé un valor agregado al proyecto, por lo que fue muy importante compartir con ellas algunos temas técnicos en manipulación o costos, pero enfocados a las necesidades que ellas mismas expresaban.

### Elementos (menaje)

En un inicio no se contaban con elementos como ollas y platos para equipar el proceso de producción (cocina); pero entre los meses de octubre a diciembre se logró el 90 por ciento de los materiales, situación que ha permitido mejorar la producción y brindado facilidades para la comercialización.

El presente trabajo de sistematización busca compartir la experiencia de acompañamiento como instructora del SENA a un grupo de mujeres y hombres beneficiarios de la formación y producción en contextos interculturales, promovida por el convenio SENA-Tropenbos, con la cual se pretende trabajar directamente con comunidades negras e indígenas, para que desde su propia vivencia y experiencias identifiquen un proyecto acorde con su identidad cultural. En este marco nace el proyecto de *Recuperación de comidas típicas de la costa pacífica a partir de los saberes locales y ancestrales en el municipio El Charco, departamento de Nariño, en la región Pacífica de Nariño.*

Queremos compartir nuestro encuentro con este grupo de mujeres y hombres negros que sufren hasta hoy las consecuencias de la discriminación, exclusión y marginalidad, porque no han tenido la oportunidad de completar su proceso de inclusión social, desarrollando los ritos y costumbres con que reafirman su identidad cultural, lo que implica hacerse a los medios de vida, superando la falta de oportunidades que han padecido por falta de presencia real y efectiva del Estado. Muchos de ellos sienten y manifiestan la pérdida de recursos, costumbres, prácticas, cultivos y tradiciones que los hacían reencontrarse con su identidad de pueblo

negro; y también expresan mucha pena porque se dejaron seducir por otras formas de vivir, que les trajeron muerte y tragedia, como dedicarse al cultivo y comercialización de hoja de coca y pasta de coca, y hoy con este proyecto revaloran sus costumbres, sus cultivos y todo lo que significa el saber local y sus tradiciones como hombres del Pacífico.

Para entender el proceso indagamos sobre los siguientes aspectos o dimensiones:

- > Cómo se han dado los procesos de cambio actitudinal en las mujeres y hombres que participaron en estos espacios comunitarios.
- > Cómo se ha dado el encuentro intercultural entre el instructor del SENA y las mujeres/hombres y la comunidad de desplazados por la violencia.
- > Entender cómo se han desarrollado los enfoques o miradas con las que se ha abordado la experiencia.



A continuación se presenta el desarrollo de una serie de herramientas de sistematización que ha sido aplicada tanto por el instructor como por el grupo beneficiario de la UFPI. El propósito del uso y aplicación de estas herramientas consiste en facilitar la recopilación de información y el análisis de la experiencia de implementación de la UFPI *Recuperación de los cultivos de hortalizas tradicionales para el mejoramiento de la dieta alimenticia y generación de ingresos en la comunidad Vuelta del Mero (afro), municipio El Charco, departamento de Nariño.*

El proceso de sistematización se inició con el planteamiento de una pregunta eje que nos permite interrogar la experiencia que se va a sistematizar. Cada una de las herramientas de sistematización en su desarrollo buscará responderla y constituirse en la compañera de viaje en la aplicación de todas las herramientas que se presentan a continuación.

Pregunta eje de sistematización: ¿De qué manera las capacidades y valores que se formaron en el grupo beneficiario contribuyeron a la creación e implementación de la UFPI *Comidas típicas de la Costa Pacífica a partir de los saberes locales y ancestrales en el municipio de El Charco, Nariño?*

## Árbol de preguntas

### 6.1

La herramienta conocida como árbol de preguntas nos permitió interrogar la experiencia de implementación de la UFPI. Elaboramos una lista de preguntas pertinentes, para profundizar en sus principales aspectos y luego la pusimos en un árbol que dibujamos previamente. A continuación se presenta la narrativa derivada del árbol de preguntas.

Considero que el proceso que se llevó a cabo con el desarrollo de la UFPI tuvo muchos altibajos, empezando porque los primeros acercamientos que iniciaron las anteriores gestoras no fueron tan sencillos, ya que la comunidad sentía mucha desconfianza ante este tipo de procesos, porque creía que esos ejercicios eran infructuosos para lo que ellas necesitaban; sin embargo, mediante el acompañamiento de personas del pueblo lograron unir al grupo y socializar lo que se buscaba con la aplicación de las herramientas, pero al final el trabajo se logró realizar de manera satisfactoria, y posteriormente se aprobó el proyecto *Recuperación de comidas típicas de la Costa Pacífica nariñense a partir de los saberes locales y ancestrales en el municipio de El charco – Nariño.*

Posteriormente me fue asignada esta UFPI, sin embargo, y de acuerdo con información suministrada por el entonces líder del programa, era una unidad que estaba establecida y que requería asesoría en algunos temas técnicos del área; pero dicho restaurante no existía y todo fue parte de un mal entendido, ya que era otro

grupo de desplazadas, pertenecientes a la misma asociación, el que había iniciado un proyecto de restaurante y esa fue la primera sorpresa; de igual forma, me presenté y empezamos a socializar todo lo relacionado con el trabajo ya iniciado. Me comentaron en un tono de inconformidad que no habían arrancado porque no contaban con materiales, les respondí que el convenio iba a cumplir con su compromiso y les propuse iniciar las actividades con la preparación de platos sencillos a domicilio. Ellas estuvieron de acuerdo, pero posteriormente se presentó otra dificultad: no nos podíamos entender ni siquiera para programar las reuniones: cuando unas podían en un horario, otras decían que no era posible el trabajo. Pero hasta ese momento yo no sabía que algunas de ellas se desplazaban al manglar a conchar y a extraer otros productos; además, esta actividad no estaba consignada dentro del primer autodiagnóstico. Pero afortunadamente este inconveniente se solucionó adaptando horarios según esa actividad específica, de manera que una semana podíamos trabajar en la mañana o en las tardes o en la noche.





## Arbol de preguntas



Posteriormente, en septiembre viajé a recibir una capacitación en Bogotá (Emprendimientos en territorios colectivos), de la cual tomé algunas herramientas para trabajar mejor con la comunidad e indagar sobre las actividades que ellas realizaban actualmente, qué espacios de uso empleaban y de qué forma nos podrían servir para el proyecto. Entonces fue muy importante reconocer que ellas ya no podían trabajar con recursos que no poseían, como la tierra (sus fincas), sino que estaban en un entorno urbano y que de alguna forma esas nuevas actividades nos permitirían mejorar nuestra situación.

En todo este proceso observé y constaté ciertos conflictos de grupo y problemas personales con las beneficiarias del proyecto, además de que la responsabilidad del proceso no la tenían todas las integrantes y que la unidad, según sus comentarios, se pretendía montar con los recursos que lograran ganar, pero querían, para iniciar, que llegara todo lo necesario al mismo tiempo, lo que es complicado en este tipo de procesos. Por tal motivo se convocó a una reunión para aclarar si realmente se quería continuar con el proceso y de qué manera se coordinaría el trabajo, hasta que entre tantas ideas se optó por trabajar sin necesidad de que se dispusiera la totalidad de los materiales.

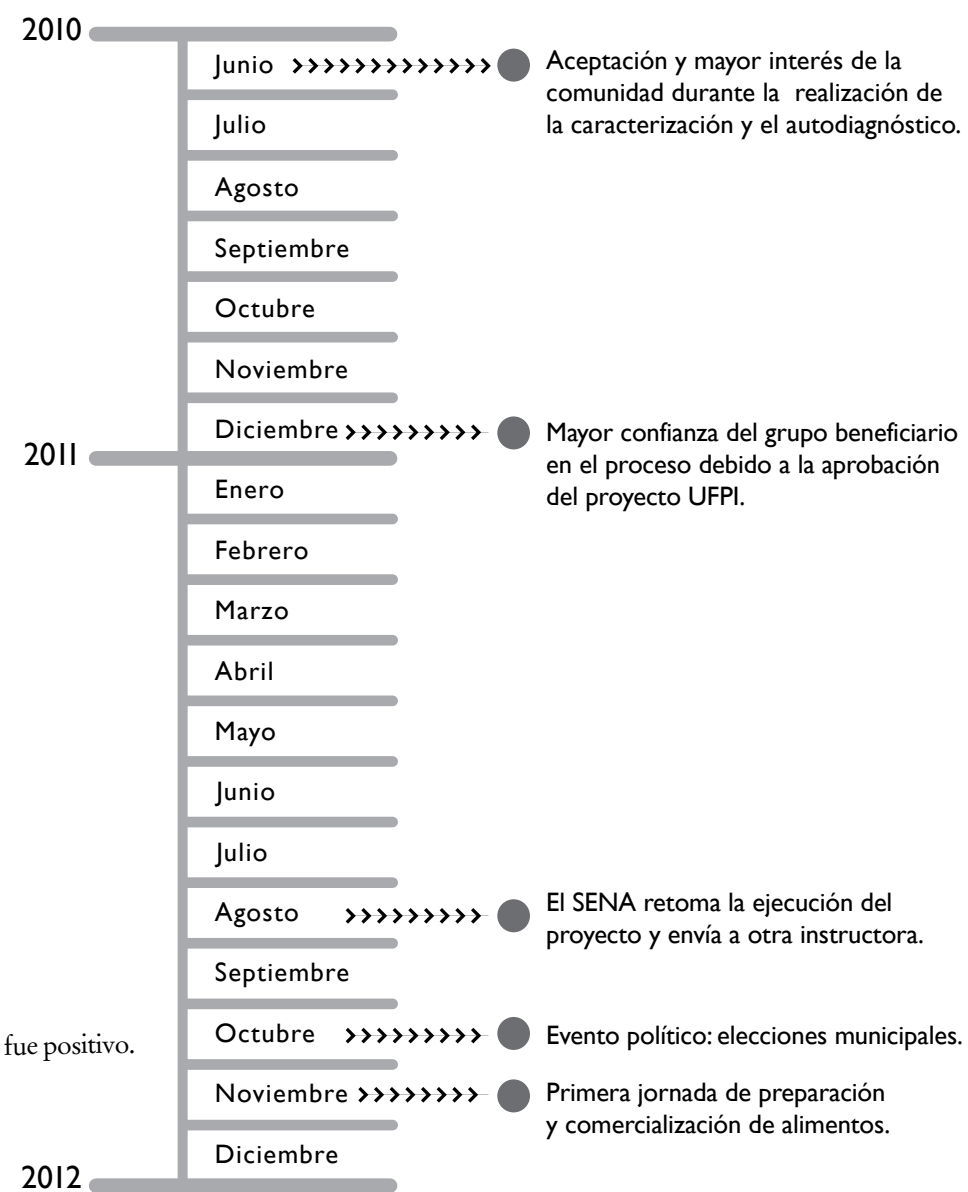
En buena hora, en octubre llegaron los materiales del convenio SENA-Tropenbos y se inició el proyecto con las ventas de comida por encargo con algunas recetas y como no se contaba con capital para comprar comida, se propuso que cada una aportara algo, una el arroz, otra los maduros, otras las hierbas y otra los cocos, y se organizó el presupuesto y el compromiso fue que una vez comercializados los platos cada una sacaba lo invertido y las ganancias se guardarían para volverlas a invertir; la idea gustó pero el día en que se acordó realizar la actividad, no fue posible, no llegaron; se continuó hasta que se decidió trabajar en equipo, y desde noviembre arrancaron con la preparación, pero no pude estar porque debí cumplir con una capacitación, pero las señoras se decidieron y emprendieron su actividad programada.

Ya al final se limaron muchas asperezas, advertí cambios de actitud interesantes en la mayoría, lo que permitió afianzar el proyecto y seguir trabajando juntas.

En esta comunidad las mujeres están más encaminadas hacia procesos de emprendimiento, en el sentido de que se organizan, se proyectan hacia el logro de metas, pero según información del autodiagnóstico se pretendía trabajar de la siguiente manera: los hombres saldrían a pescar, ya que la asociación había logrado un equipo de pesca y la idea era proveer al restaurante con el producto de ese trabajo, pero algunos manifestaban que no salían a pescar debido a la inseguridad y podían perder el motor y el resto del equipo; en ese sentido, no se ha logrado coordinar muy bien el trabajo con los hombres.

Lo que se debe exaltar, sin lugar a dudas, es el rescate de ese conocimiento tradicional en la preparación de alimentos; es algo que ellas saben y les gusta hacer; no nos estamos inventando nada, al contrario, se busca recuperar y valorar en todo este proceso, que este aspecto siempre fue positivo.

### Línea de tiempo



## 6.2

### Línea de tiempo y lectura de contexto

La siguiente herramienta, que llamamos línea de tiempo, nos permitió identificar los principales hitos o acontecimientos impactantes ocurridos en la experiencia de implementación de la UFPI. Para esto definimos claramente el momento 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 figura, en la que se obtuvo como resultado una línea de

tiempo. Posteriormente tomamos algunos de los hitos identificados y los ubicamos en el centro de una estrella, con el propósito de explorar en aquellos aspectos del contexto que rodean y explican el hito, observando las dinámicas de lo sucedido y mirando aspectos relacionados con la experiencia que probablemente no se han tenido en cuenta. Para hacer esta lectura de contexto, establecimos unas dimensiones o variables que nos permitieron

acercarnos al contexto y sacar aprendizajes, teniendo en cuenta que los actores y sus relaciones son diferentes y cambiantes entre un hito y otro.

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

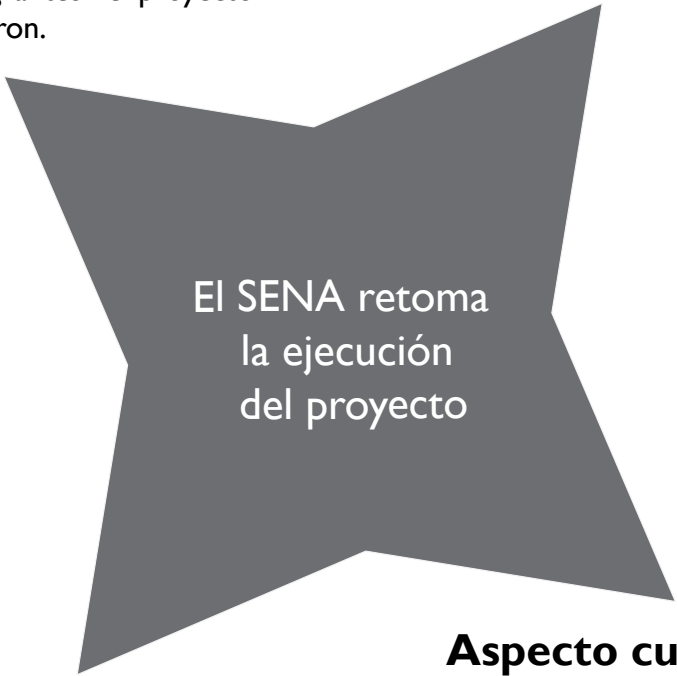
**Estrella hito: El SENA retoma la ejecución del proyecto**

### **Aspecto organizativo**

Algunos integrantes del proyecto se desvincularon.

### **Aspecto social**

Mejóro la imagen de la institución ante la comunidad y otras instituciones.



El SENA retoma la ejecución del proyecto

### **Aspecto histórico**

Falta de continuidad en los procesos, situación que generó traumatismos en el desarrollo normal de la UFPI de comidas típicas.

### **Aspecto cultural**

La mejor interacción del instructor con la comunidad y conocer y compartir su cotidianidad y sus costumbres, permitió mejorar los lazos de confianza.

**El SENA retoma la ejecución del proyecto y envía una instructora**

Este evento fue muy importante, porque permitió dar continuidad a todo este proceso que terminó con la implementación de la UFPI de comidas típicas. Históricamente, siempre ha existido la inconformidad de la comunidad en la continuidad de los procesos en el momento de desarrollo de los proyectos. Por otro lado, desde el punto de vista social se logró mejorar la imagen del SENA ante la comunidad y otras instituciones, facilitando el trabajo con el grupo de beneficiarias de la unidad.

Desde el punto de vista cultural, pudimos compartir más con la comunidad y conocer la realidad de su entorno, ya que la información que obtuve en un inicio no fue suficientemente amplia para conocer el grupo, sin embargo, con la interacción del instructor y la comunidad pudimos conocer y compartir su cotidianidad, sus costumbres, llegando a mejorar los lazos de confianza.

Antes de la llegada del instructor, algunos integrantes que formaban parte del proyecto se desvincularon por muchos motivos, especialmente por la falta de continuidad en los procesos. A mi llegada, algunas de las beneficiarias retornaron al proyecto y se reorganizó nuevamente el grupo de trabajo.

Estrella hito: Evento político

## Género

### Aspecto social

Casi el total de la población se desplazó hacia esa actividad.

Mayor participación de las mujeres.

Evento político:  
elección de alcalde  
y concejales

### Aspecto económico

No se empezó a percibir ingresos porque ellas no estaban trabajando en el restaurante.

### Aspecto histórico

Desde el desplazamiento o antes, este evento se ha tenido como un hecho muy importante.

## Evento político

Ellas forman parte de una asociación que de una u otra forma ha estado vinculada a procesos políticos; esto llevó a que algunas dejaran de lado el proyecto, en busca de oportunidades laborales como el acompañamiento de los diferentes candidatos, lo que causó que las actividades programadas en el proyecto no se ejecutaran. Claro está que estas tareas eran apremiantes, porque a futuro consideraban que estaban ganando opciones para vincularse laboral o comercialmente.

Desde el punto de vista económico no hubo ingresos para la unidad y las dinámicas no se programaron de manera coordinada. Además, casi toda la población se desplazó hacia esa actividad y las mujeres no fueron la excepción, porque, entre otras cosas, más bien fueron ellas las involucradas, porque los hombres son más despreocupados en este sentido, por decirlo de alguna manera.



**Estrella hito: Primera jornada de preparación y comercialización de alimentos**

### Aspecto económico

Aumentar el nivel de ingresos de la familia.

### Aspecto técnico

Mejorar la calidad de los procesos de manipulación, presentación y prestación del servicio.

### Género

Mejorar la dieta alimenticia.

Primera jornada de preparación y comercialización de alimentos

### Aspecto social

Mediante ese conocimiento tradicional, mejorar las condiciones de vida.

### Aspecto histórico

Tradicionalmente conocen y preparan muy bien sus recetas. Pero más bien como actividad de la casa y no como un negocio.

### Aspecto cultural

La gastronomía como parte del patrimonio y tradición de una comunidad.

Primera jornada de preparación y comercialización de alimentos

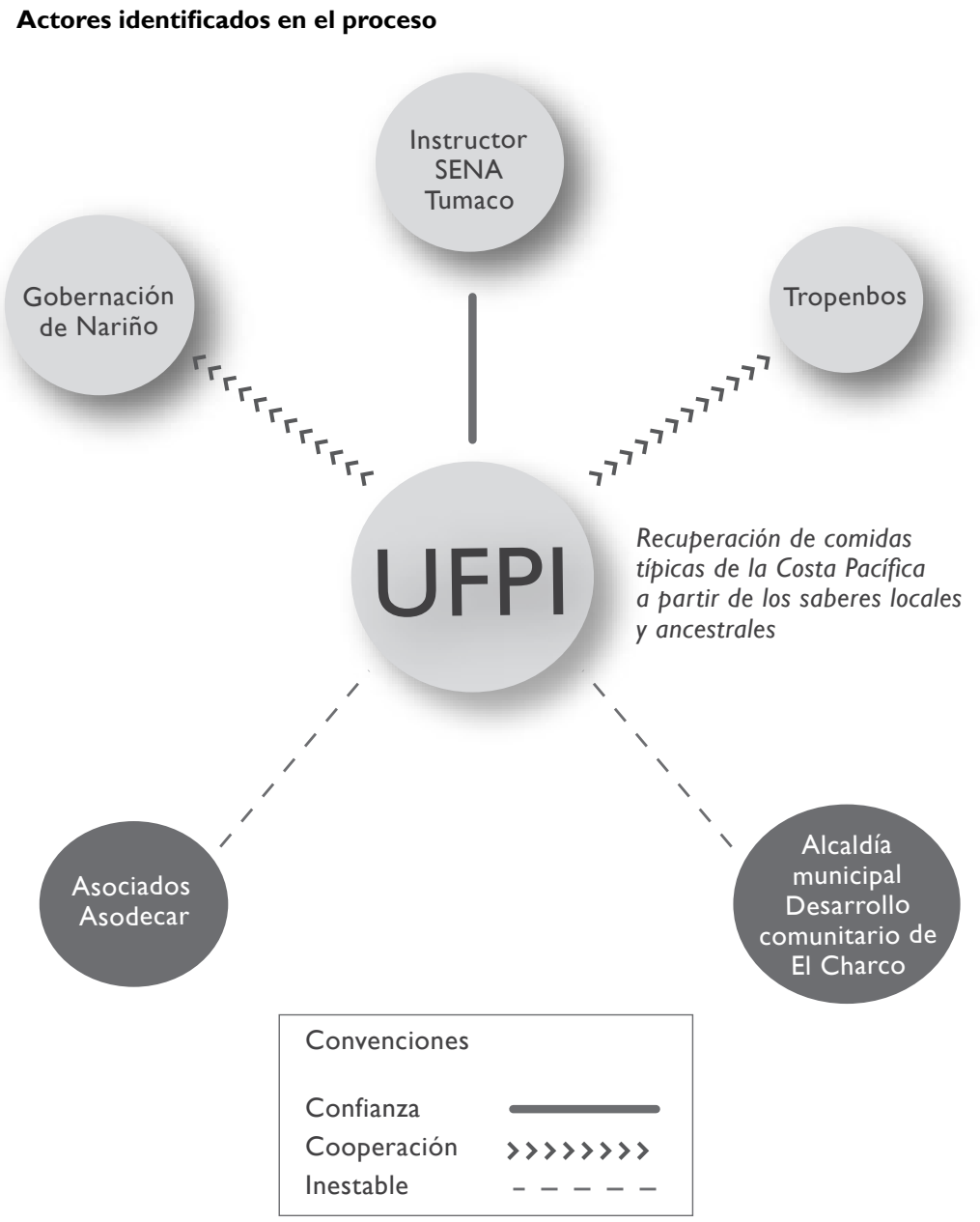
Las señoras, por iniciativa propia ya previamente concertada, decidieron arrancar con su primera jornada de producción y comercialización de alimentos. Realizaron todo el proceso, en ese momento las acompañé en la planeación de actividades, cómo que se iba a preparar, discriminar los costos y el margen de utilidad. Pero ellas, al final, se empoderaron y sacaron adelante la actividad. Se demostró que existe el mercado para el negocio, que si se trabaja de manera juiciosa es un proyecto sostenible, que se puede mejorar el nivel de ingreso y ejecutar iniciativas en equipo, dejando de lado todo tipo de prejuicios. Y fue un logro, porque después de tantos intentos fallidos se logró el objetivo principal, que era la preparación y comercialización de alimentos típicos de la costa pacífica.



6.3

Mapa de actores

La herramienta 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. En su desarrollo, iniciamos elaborando un listado de los actores y sus características.



En el desarrollo de la UFPI intervinieron una serie de actores que permitieron un avance o generaron situaciones que dificultaron la conformación de la mesa, debido al tipo de relaciones que se entretajeron. La alcaldía, específicamente la Oficina de Desarrollo Comunitario (de la administración que gobernó hasta diciembre de 2011), al menos al comienzo estuvo presta a brindar asesoría en temas, sobre todo, de conformación legal y de acompañamiento general del proyecto, luego las relaciones se volvieron más distantes e inestables; las mujeres partícipes, de alguna forma, manifestaron la falta de apoyo del ente territorial.

Con algunos miembros de la asociación la relación fue intermitente; el compromiso era coordinar el trabajo de pesca para proveer al restaurante, pero no se consolidó este objetivo, por diferencias presentadas en desarrollo del proceso.

Con la Gobernación de Nariño manifestaron estar conformes, porque dicen que ellos cumplieron con la asignación de recursos que ellas se habían ganado con el proyecto, sin embargo, recibieron esa colaboración de cooperación.

La relación existente con Tropenbos fue de cooperación, pero al comienzo las mujeres sintieron que el proyecto estaba estancado por la falta de recursos, entre ellos los que el convenio no había entregado, pero las visitas realizadas por los representantes tanto del Tropenbos como del SENA, permitieron mejorar las relaciones y afirmar que ellas no estaban solas en el proceso.

Al comienzo, con la instructora del SENA las relaciones fueron distantes, pero en la medida que logré involucrarme más en sus actividades y en el diario vivir, se generó mayor confianza.



### 7.1

#### Aciertos

- > Fue un proyecto que surgió del autodiagnóstico realizado con la comunidad que forma parte del proyecto.
- > Las señoras combinaron su actividad principal actual, la extracción de concha, con la preparación de alimentos para la venta.
- > Algunos productos los consiguen ellas mismas, como es el caso de la concha y el piacuil. Otras personas se encargan de la producción y comercialización.
- > Se lograron identificar clientes dentro del mercado local.
- > Existen reuniones periódicas, actas de asistencia y firmas de compromisos pactados con los integrantes del equipo.
- > Es un proyecto que está tomando forma. Con las ventas que han realizado se han obtenido ganancias, pero aún no se puede hablar de recuperación de la inversión.
- > Las señoras todavía conservan la tradición en la preparación de los alimentos típicos.

- > Se ha disminuido la utilización de algunos productos de la región, como ají, maíz y arroz, ya sea por escasez, por el aumento de precios o por la pérdida de costumbre.
- > Debido a que no existe una infraestructura de restaurante, de momento no se pueden obtener registros sanitarios. Pero es un proceso que se puede hacer posteriormente, en la medida que sea necesario.
- > Lentitud en la ejecución del proyecto; fue aprobado hace un año, pero arrancó en 2009, razón por la cual el inicio del trabajo fue complicado, porque, entre otros motivos, algunas integrantes del equipo estaban desmotivadas.
- > Subutilización de algunas herramientas con las que se cuenta.
- > Esta es más bien una inconformidad expresada por las señoras beneficiarias del proyecto UFPI, manifiestan que algunos elementos son de mala calidad. Para la formulación del proyecto, con relación a los precios de compra de los artículos, manifestaron haber realizado cotizaciones con las respectivas referencias para evitar contratiempos y se encontraron con materiales no acordes con la solicitud que habían presentado, y agregaron que estos se deben adquirir de acuerdo con lo que la comunidad necesita y no de otra manera.

## 8. LECCIONES APRENDIDAS

- > Es importante que la comunidad logre identificar sus problemas reales, para que las soluciones sean acordes con la situación.
- > Es necesario saber utilizar de una manera eficiente los recursos físicos y las herramientas con las que se cuenta.
- > El equipo de pesca requiere una mejor y más organizada utilización, para que pueda proveer de alimentos al restaurante.
- > Dejar de lado el egoísmo y no pensar exclusivamente en los intereses personales.
- > El compromiso principal debe partir de los miembros del equipo.
- > El excesivo asistencialismo, los malacostumbra y no les permite trabajar de una forma seria y responsable.
- > Es necesario que se tenga en cuenta que este tipo de proyectos es un proceso, no todo se obtiene de la noche a la mañana y es necesario empezar con actividades pequeñas e ir ajustando o ampliando el negocio de acuerdo con la demanda y las tendencias del entorno.
- > No hacer promesas a la comunidad que no se van a cumplir y aclarar desde un inicio todos los aspectos que se deben tener en cuenta.



- > Los proyectos se deben ejecutar con mayor rapidez. El acompañamiento debe planearse de acuerdo con las necesidades de la comunidad, hasta finalizar el proceso. Posteriormente, el seguimiento se debe realizar para corregir, asesorar y paulatinamente dejar trabajar sola a la comunidad.
- > Los objetivos se cumplen en la medida en que sean alcanzables. Otro factor necesario para que los objetivos se cumplan es que el equipo ejecute sus estrategias y realice las actividades que le permitan alcanzar sus propósitos; no se obtiene nada, si no se trabaja.
- > El trabajo es concientizar a la comunidad de que el proyecto es de ellos y generar el compromiso. De lo contrario, toman estos proyectos como algo pasajero y de poco impacto positivo para la región.
- > La construcción de conocimiento.
- > La continuidad de los gestores, desde el inicio hasta la culminación del proyecto.
- > La comunicación permanente entre todos los actores que forman parte del proceso.
- > Comprender, valorar y respetar los conocimientos, actividades cotidianas y formas de aprender de las comunidades, que permitan una mayor flexibilidad, dinamismo y, principalmente, resultados positivos que beneficien a todos.
- > La estrategia se debe encaminar hacia la solución de problemas reales expresados por la comunidad.
- > Antes de firmar cualquier compromiso de trabajo con la comunidad es fundamental conocer el tipo de personas con las que se va a trabajar, para evitar situaciones incómodas y dificultades que se puedan prever.



*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

