

# Producción de aceite de coco en La Barra

Municipio de Buenaventura, Valle del Cauca



Tejiendo territorio a partir de nuestros saberes

# Producción de aceite de coco en La Barra

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

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

*Fotografías*  
© Comunidad La Barra

*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 Lucía Rivera

*Ilustraciones*  
Laura Vásquez Saturno

*Diagramación*  
Andrea Kratzer M.

*Impresión*  
Lorena Martínez

Bogotá D.C., 2012

Instructor encargado:  
**Leyda Patricia Peña López**

Instructora de Agroindustria,  
Tecnóloga en alimentos

Con el apoyo de:  
Carmen Julia Ponce  
(Análisis de suelo y agua)

Ketty Murillo Castillo  
(Fortalecimiento organizativo y derechos étnicos)

Equipo de trabajo de la caracterización y autodiagnóstico:

Napoleón Caicedo  
Leída Patricia Peña  
Ketty Murillo Castillo  
Alicia Guatibonza Díaz  
Eliécer Posso

# Mejoramiento y estandarización de la producción de aceite de coco esencial en la vereda La Barra, distrito de Buenaventura

*Los integrantes de la UFPI somos:*

Odalia Rivas Salazar

Hilda Maria Salazar Pretel

Nelsis Vivas Rivas

Eneida Ballesteros Gonzales

María Rut Rivas

María Ibis Rivas Salazar

Nellis Pretel

Yakeline Rebolledo

Centro Náutico Pesquero  
SENA, Regional Buenaventura

## Tabla de contenido

<b>Introducción</b>	<b>7</b>	<b>2. Reflexiones sobre cómo nos encontramos</b>	<b>16</b>	<b>3. Nuestra propuesta</b>	<b>28</b>	<b>5. Experiencias y aprendizajes de nuestra Unidad de formación y producción intercultural (UFPI)</b>	<b>33</b>
<b>1. Nuestro territorio</b>	<b>9</b>	2.1 Espacios de uso	17	<b>4. Nuestros resultados</b>	<b>29</b>	5.1 Preguntas a la experiencia	33
1.1 Ubicación	9	Montaña		4.1 Nivel de compromiso y participación	29	5.2 Hechos relevantes de la experiencia y su contexto	39
1.2 Aspectos poblacionales	10	Finca		4.2 Delegación de funciones	30	5.3 Actores de la experiencia	47
Historia de la comunidad		Patio		4.3 Establecimiento del sitio para procesamiento del coco	30		
Población		Quebrada		4.4 Comercialización del producto	30	<b>6. Lecciones aprendidas a partir de la experiencia</b>	<b>50</b>
Tenencia de la tierra		Manglar		4.5 Intercambio de saberes (prácticas locales y técnicas)	31	<b>7. Retos y recomendaciones</b>	<b>52</b>
1.3 Organización	11	Mar		4.6 Cantidad de materia prima disponible en la zona	31		
1.4 Servicios Básicos	11	Estero		4.7 Aprovechamiento del producto	32		
1.5 Salud	12	Mercado		4.8 Sistematización e intercambio	32		
1.6 Aspectos culturales	13	Tienda					
1.7 Educación	13	2.2 Calendarios productivos	25				
1.8 Religión	14	Calendario de pesca					
1.9 Recreación	15	Calendario de cosecha					
1.10 Economía familiar	15	2.3 Ideas de proyectos (UFPI)	26				
1.11 Aspecto ambiental	15	2.4 Recomendaciones	27				

## Introducción

El presente documento contiene la ruta de actividades y metodologías desarrolladas en el marco de acciones del convenio Sena-Tropenbos, en las que tanto instructores como comunidades, de manera conjunta, desarrollaron un recorrido metodológico para la implementación de una Unidad de formación y producción intercultural (UFPI).

En el primero capítulo se presenta la caracterización del territorio, la cual incluye los distintos aspectos que configuran el contexto particular en el que se desarrolló el proceso. En el segundo se presenta una autodiagnóstico en el que, de manera participativa, se aplican unas herramientas que permiten identificar necesidades y/o potenciales de donde surgen las ideas de proyectos. En el tercer capítulo se sintetiza el proyecto formulado por la comunidad. En el cuarto se detallan los resultados obtenidos del proceso y sus respectivos indicadores. En el quinto capítulo se narra la experiencia y los aprendizajes de la UFPI. En los capítulos finales se presentan las conclusiones y las recomendaciones.

# I. NUESTRO TERRITORIO

Comunidad negra de la vereda de La Barra

Las herramientas de caracterización y autodiagnóstico son una fuente de información primaria y secundaria que permite conocer la problemática de las comunidades negras e indígenas, así como la toma de conciencia de las personas en las comunidades con respecto a los sistemas productivos y a los cambios que han sufrido. Estos cambios, en muchos casos, se han dado por procesos de transformación cultural, debido a la actividad turística que se desarrolla en la comunidad.

Las herramientas participativas evidenciaron, además, los procesos de transformación cultural y la introducción de nuevas semillas que desplazan las especies nativas, lo que afecta la seguridad y autonomía alimentaria, la educación y las formas tradicionales de producción, entre otros aspectos que hacen parte de la identidad cultural.

Por otro lado, el manejo de las herramientas permitió el intercambio de conocimientos entre la comunidad y los instructores, así como la vinculación de los jóvenes, para garantizar la construcción de un proceso pertinente para el

rescate de los saberes locales y la permanencia de sus valores culturales.

En este mismo sentido, las herramientas permitieron identificar ideas de proyectos o unidades productivas que pudieran contribuir a satisfacer las necesidades de la comunidad en torno a las debilidades de sus sistemas productivos tradicionales, que ponen en riesgo la biodiversidad y la convivencia armónica con la naturaleza.

Los propósitos de la caracterización y del autodiagnóstico fueron los siguientes:

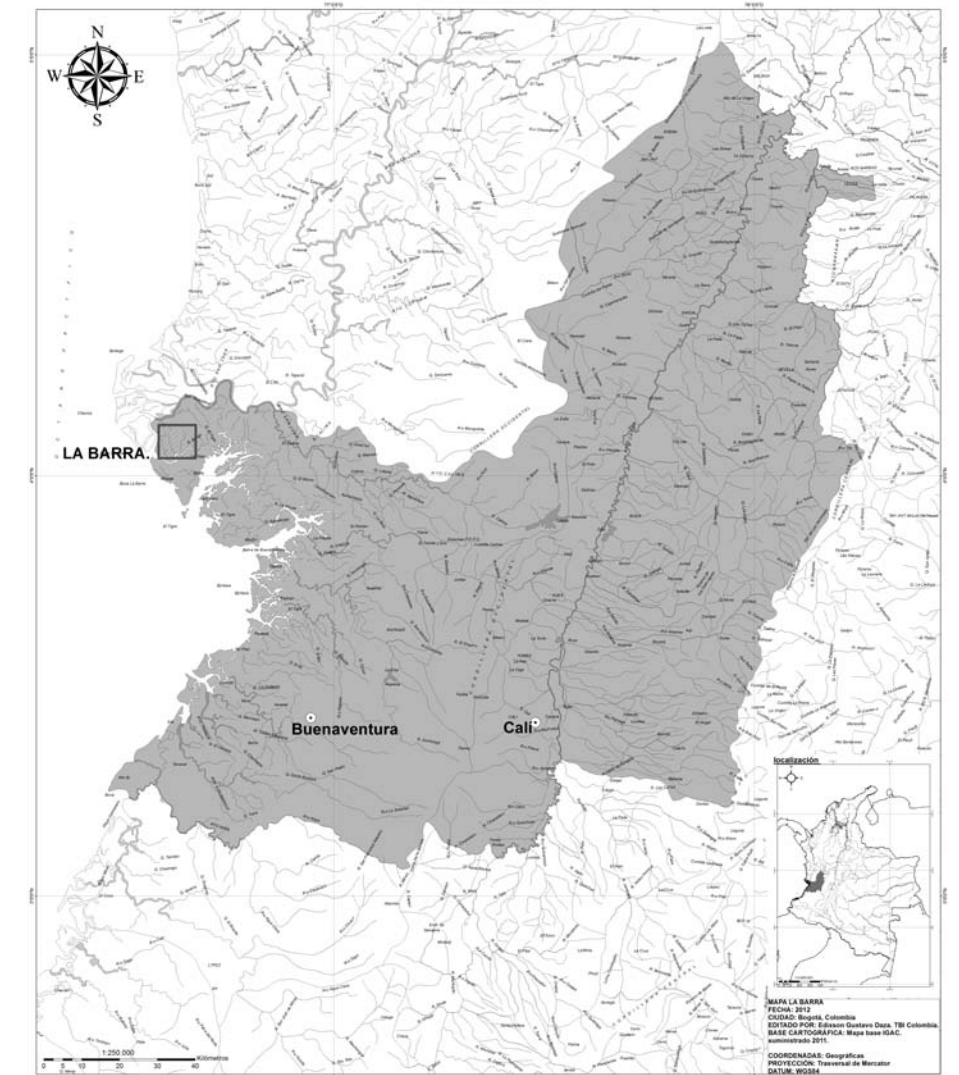
- > Conocer el estado actual de la población, partiendo de su pasado, con una visión integradora de los componentes sociales, ambientales y económicos.
- > Analizar el estado de los sistemas productivos en busca del mejoramiento y rescate de las semillas nativas de la comunidad negra de la vereda de la Barra.
- > Formular las ideas de proyecto para el desarrollo de las UFPIS en la comunidad negra de la vereda de la Barra.

I. I

Ubicación

La localidad del consejo comunitario de la comunidad negra de la vereda de La Barra hace parte del corregimiento número tres del municipio de Buenaventura, departamento del Valle del Cauca y se encuentra ubicada a una hora y quince minutos del mismo. La vía marítima es la única manera de llegar a esta comunidad rural del Pacífico colombiano.

Esta comunidad limita al norte con Puerto España, al sur con Ladrillero, al occidente con el Océano Pacífico y al oriente con el Consejo comunitario de Málaga.



## 1.2

### Aspectos Poblacionales

#### Historia de la comunidad

Los habitantes de esta comunidad no conocen la fecha de su fundación ni sus primeros pobladores, pues existen diferentes versiones sobre su fundación. Además, las personas mayores mencionan diferentes fundadores. Por ejemplo: Don Placido Salar quien dice que «la barra fue fundada por Amalia» de cuyo apellido no se acuerda. Claro Gamboa dice que «fue el papá Claro Gamboa y Evelio Santisteban uno de los primeros habitantes». Mario Rivas dice que «fueron Julia, Esmel, Placido y el señor Claro».

Por otro lado, La Barra tenía otro nombre: La Rotura, nombre que fue cambiado pues significaba ‘lugar donde se entierran los muertos’. Por esto, se adoptó el nombre de La Barra, que era un estero al frente de esta zona conocido como ‘el estero barra adentro’.

Cuentan sus habitantes que en La Barra existían casas construidas con guadua y techo de paja. Existía una institución educativa llamada Santa Librada y un rancho llamado la Piragua, que era el sitio donde se bailaba, se jugaba dominó y se compraba la comida. En La Barra existía una sola calle, tenían los cultivos alrededor de las viviendas y algunas personas contaban con ganado.

#### Población

Las primeras personas que llegaron a la comunidad de La Barra procedían de Puerto España, desembocadura del río San Juan, Bajo Calima, Timbiquí, Birudo (del departamento del Choco), Chachajito y Nuquí (Chocó). Estas personas llegaron buscando nuevos horizontes, dispersión de sus familias y educación para sus hijos. Actualmente, La Barra cuenta con 458 personas distribuidas de la siguiente manera:

**Tabla 1. Distribución de la población**

Niños menores de 5 años	64
Niños de 6 -10 años	68
Niños de 11 – 15	62
Jóvenes de 16 – 17	38
Adultos de 18 - 49	186
Adultos mayores de 50 – 59	25
Adultos mayores de 60 – 69	9
Adultos mayores de 70 – 79	5
Adultos de 97	1

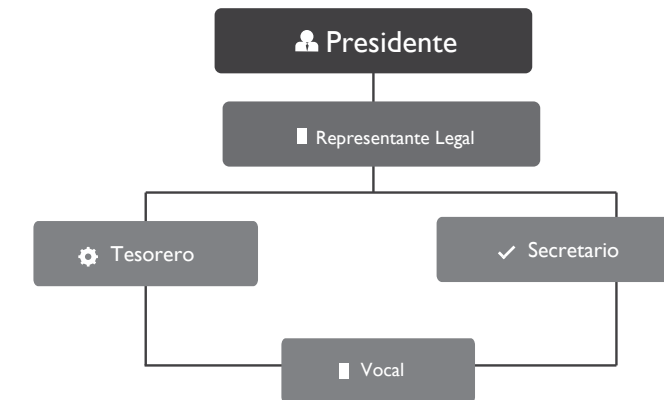
#### Tenencia de la tierra

La tierra se obtenía por asentamiento y colonización, es decir que llegaba alguien a la zona y otra persona le decía dónde hacer su casa, o lo guiaban para que escogiera su predio. La tierra no se compraba, se regalaba o las personas se instalaban por su cuenta. Se cultivaba alrededor de las casas y se delimitaba el terreno con árboles forestales y palma de coco.

## 1.3

### Organización

El consejo comunitario fue creado en 1996, en compañía de la comunidad vecina de Juanchaco. En 1999, la comunidad de La Barra se separó por inconformidades con la Junta. En la actualidad las dos veredas se encuentran separadas, por lo cual La Barra conformó su propio Consejo Comunitario. La estructura de dicho consejo es la siguiente:



Actualmente, el consejo comunitario se encuentra conformado de la siguiente manera:

Presidente:  
Anobio Salazar

Representante Legal:  
Ana Milena Rodallega

Tesorera:  
Mónica Albares

Secretario:  
José Amadeo Ballestero

Vocal:  
José Teodoro Valencia

Una de las debilidades del consejo es la falta de comprensión de la Ley 70 de 1993 para el desarrollo de la apropiación, control social y manejo del territorio en el marco del cumplimiento de dicha Ley. Se reconoce la necesidad de un fortalecimiento organizativo y de dinámicas para la autogestión, donde se identifiquen éxitos, debilidades, potencialidades y limitantes para construir un marco conceptual. Pero se enfrentan a un problema de apatía por parte de los pobladores, debido al mal funcionamiento que han hecho juntas anteriores.

### Servicios básicos

## 1.4

Esta comunidad cuenta con energía eléctrica a través de la empresa prestadora de servicio EPSA, que cobra una tarifa muy alta por ser un sitio turístico. La empresa cobra como si los habitantes fueran de estrato dos, sin considerar que el turismo se ve reflejado sobre todo en los meses de julio a septiembre por la llegada de las ballenas. Esto trajo una inconformidad por parte de la comunidad.

En la actualidad, los pobladores de esta vereda carecen del servicio de agua, llevando a que sus moradores hagan posos, recojan agua de lluvia y se desplacen a ríos y quebradas cercanas a recoger agua para sus labores cotidianas.

Por la misma ubicación de esta zona, no se cuenta con el servicio recolector de basuras, ni con un sitio específico para realizar un depósito final de los residuos sólidos, razón por la cual sus pobladores entierran las basuras. Esto genera un problema de salud pública, ya que muchos de los posos que se construyen para abastecimiento de agua quedan en el centro de los lugares donde se entierran las basuras.



1.5

Salud

Esta zona del Pacífico vallecaucano no cuenta con un puesto de salud, ni con un promotor, ni mucho menos con un curandero o médico tradicional. Esto implica que sus habitantes tienen que desplazarse a las comunidades vecinas de Juanchaco y Ladrilleros, que cuentan con un puesto de salud. Para poder hacerlo deben caminar por una trocha o por la playa cuando baja la marea. Cuando son casos de enfermedades graves, deben desplazarse hasta el municipio de Buenaventura o Málaga, sitios que están muy alejados de esta comunidad y a los cuales solo se llega vía marítima.

De acuerdo con la comunidad, en Ladrillero la atención es buena, pero la trocha que comunica las veredas se encuentra en total deterioro, más aún cuando llueve, y por vía marítima no siempre se cuenta con el capital ni la gasolina para llegar. De igual forma, el recorrido toma aproximadamente una hora y un paciente que se encuentre en malas condiciones puede perder la vida. El servicio médico de Buenaventura es bueno, pero se accede a él a una hora y quince minutos, únicamente por vía marítima.

En lo que se refiere a la medicina tradicional en la actualidad no existe quien practique este oficio.

Los habitantes de este consejo cuentan con el régimen de salud subsidiada (Sisben) y actualmente hacen parte en su mayoría de Ensanar. La malaria, las fiebres, las alergias respiratorias, los dolores de cabeza y el paludismo son las enfermedades más comunes.

1.6

Aspectos culturales

Las fiestas celebradas por la comunidad son: La Virgen del Carmen, el 16 de Julio, que se celebra en compañía de la vereda Ladrilleros y en la cual se realizan las valsadas con la virgen. Estas valsadas se acompañan del cununo, bombo, guasa, platillos y con currulao, pasillos de música tradicional del Pacífico colombiano.

Hace 40 años, la Semana Santa era algo sagrado; se respetaba de tal manera que para estas fechas se guardaban las cosechas para no trabajar esos días, no se podía ir a bañar al mar, no se podía correr ni jugar, se hacía una sola comida para estar comiendo como la pata quemada y a los niños no se les castigaba ni se les pegaba (los castigos se acumulaban para después de la semana). Durante esta fecha, se preparaba cachín de maíz, cabello de ángel, natilla, birimbí, quema pata, mazamorra. El quema pata se preparaba con maíz añejo que se molía, se cernía (utilizando lienzo) y se endulzaba con melado de

panela. El birimbí es una bebida que se prepara quebrando el maíz, se deja por tres días y de allí sale el birimbí.

Estas tradiciones se han venido perdiendo desde hace aproximadamente quince años, cuando el turismo comenzó a posesionarse en esta zona del Pacífico, llevándose consigo las fiestas religiosas y las comidas típicas.

1.7

Educación

En este consejo existe una institución educativa llamada Santa Librada, que cuenta con 12 profesores y un coordinador, con grados de primero hasta quinto de primaria. El bachillerato va desde el grado sexto hasta el grado noveno de la media técnica. Los grados décimo y once se realizan en la sede principal ubicada en Juanchaco. La institución tiene un énfasis agropecuario, desde hace un año, y se implementó la cátedra en Hotelería y Turismo por la posición geográfica en la que se encuentra. Anteriormente, Santa Librada era un colegio académico que hacía parte de la vereda de la bocana

llamada Rosa Sarate de Peña. Luego llegó a ser parte del colegio de San Pedro Clavel con énfasis pedagógico, localizado en el corregimiento de Cabecera del río San Juan, el cual tenía convenio con la Normal Juan de Ladrillero, en el Municipio de Buenaventura, lugar donde se terminaba la secundaria.

Actualmente el colegio cuenta con ciento treinta seis estudiantes, once profesores y un coordinador académico. Las instalaciones de la institución educativa no se encuentran en buen estado físico: cuentan con pocos salones de clase y no tienen una



biblioteca, por lo cual los libros se encuentran en unos estantes hechos de manera artesanal, causando el deterioro de los mismos. En varios de los salones, cuando llueve, se mojan las paredes por el daño de sus laminas (techos). La instalación educativa no cuenta con suficientes computadores ni sitio adecuado para estos. Existe un laboratorio de matemáticas, pero no se cuenta con el personal docente capacitado para su funcionamiento. Además, los estudiantes no cuentan con un sitio para realizar sus prácticas agrícolas.

Esta comunidad cuenta además con dos guarderías patrocinadas por el Bienestar Familiar, con un cupo de doce niños cada una. Esto ocasiona que muchos de los menores no accedan a este servicio. Las guarderías atienden entre las ocho y las cuatro de la tarde y por lo general los niños que están en estos lugares son de madres piangüeras y agricultoras, otras trabajan en ladrilleros, en lo relacionado con el turismo.



1.8

Religión



La religión católica continúa siendo la fuerza religiosa y el medio para las prácticas y ritos que perdura hasta la presente. Pero existe confusión por existir dos doctrinas: el catolicismo y el protestantismo, que manejan de manera diferente la doctrina cristiana. Se observa que la última impide, corta y prohíbe las prácticas que estructuran la cultura afro pacífica, el

catolicismo al menos permitió un sincretismo religioso.

1.9

Recreación

No se encuentra un sitio donde niños y jóvenes puedan recrearse, ni despertar sus habilidades deportivas, pues la única cancha con que cuenta la comunidad está en total abandono por parte de sus habitantes. Lo anterior ocasiona que niños y jóvenes tengan que jugar en la calle principal de la comunidad y en la playa. Esto representa un peligro, pues algún niño por ir detrás del balón puede accidentarse.

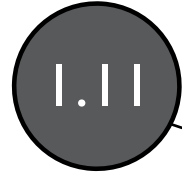


1.10

Economía familiar

La economía familiar de la vereda de La Barra se enmarca en la agricultura, el turismo y la pesca. Estas actividades son las que rigen la economía de la comunidad, donde se estratifican las labores. Un ejemplo de esto es la pesca, ejercida por los hombres; la agricultura, liderada por las mujeres y el turismo, actividad donde se integran todas las familias de este consejo.

En promedio los ingresos mensuales de las familias están entre \$300.000 y \$900.000, variando según la fecha del año, pues la comunidad tiene una gran acogida turística.



### Aspecto ambiental

La presencia de insectos y roedores que transmiten enfermedades es notable, por la falta de disposición sanitaria de los residuos sólidos y la construcción y adecuado funcionamiento de un relleno sanitario.

La falta de agua potable es otro problema de saneamiento básico que afecta a la comunidad de la zona. Se requiere de un sistema apropiado de acueducto y bocatomas por gravedad, dadas las condiciones topográficas e hidrográficas de la región. Según los moradores, este servicio se tuvo, pero la instalación del mismo fue mala, los tubos quedaron elaborados con madera superficial y las olas se llevaron la tubería. Además, no todas las casas contaban con este servicio.

Tampoco existe un sistema de disposición final de aguas servidas y excretas. Los tanques de almacenamiento de aguas lluvias no tienen un mantenimiento adecuado. Sin embargo, la comunidad cuenta con servicio eléctrico.

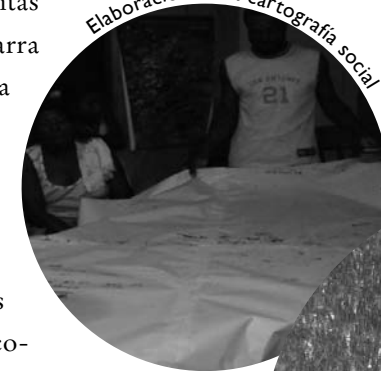
Hasta el momento no existen normas dentro de los lineamientos de la educación ambiental y la evaluación de la biodiversidad para cumplir en las prácticas agropecuarias, el aprovechamiento forestal, la recolección, la pesca o la caza.



## 2. REFLEXIONES SOBRE COMO NOS ENCONTRAMOS

La aplicación de estas herramientas permitió que los habitantes de La Barra hicieran memoria de cómo era la comunidad anteriormente (40 años atrás), que analizaran el presente y la respectiva construcción de su sueño futuro. Esto permitió una toma de conciencia sobre cómo han sido las dinámicas sociales, productivas, económicas y culturales de la comunidad, sus recursos y legados ancestrales. Las herramientas ayudaron a hacer memoria de lo que hubo en el pasado, y lo que permanece en el presente, y cómo a partir de lo que se tiene es posible aportar a la consolidación del territorio en términos de solidaridad y autonomía, con base en la conservación del conocimiento tradicional que debe permanecer vigente de generación en generación.

Elaboración de la cartografía social



## 2.1

### 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.

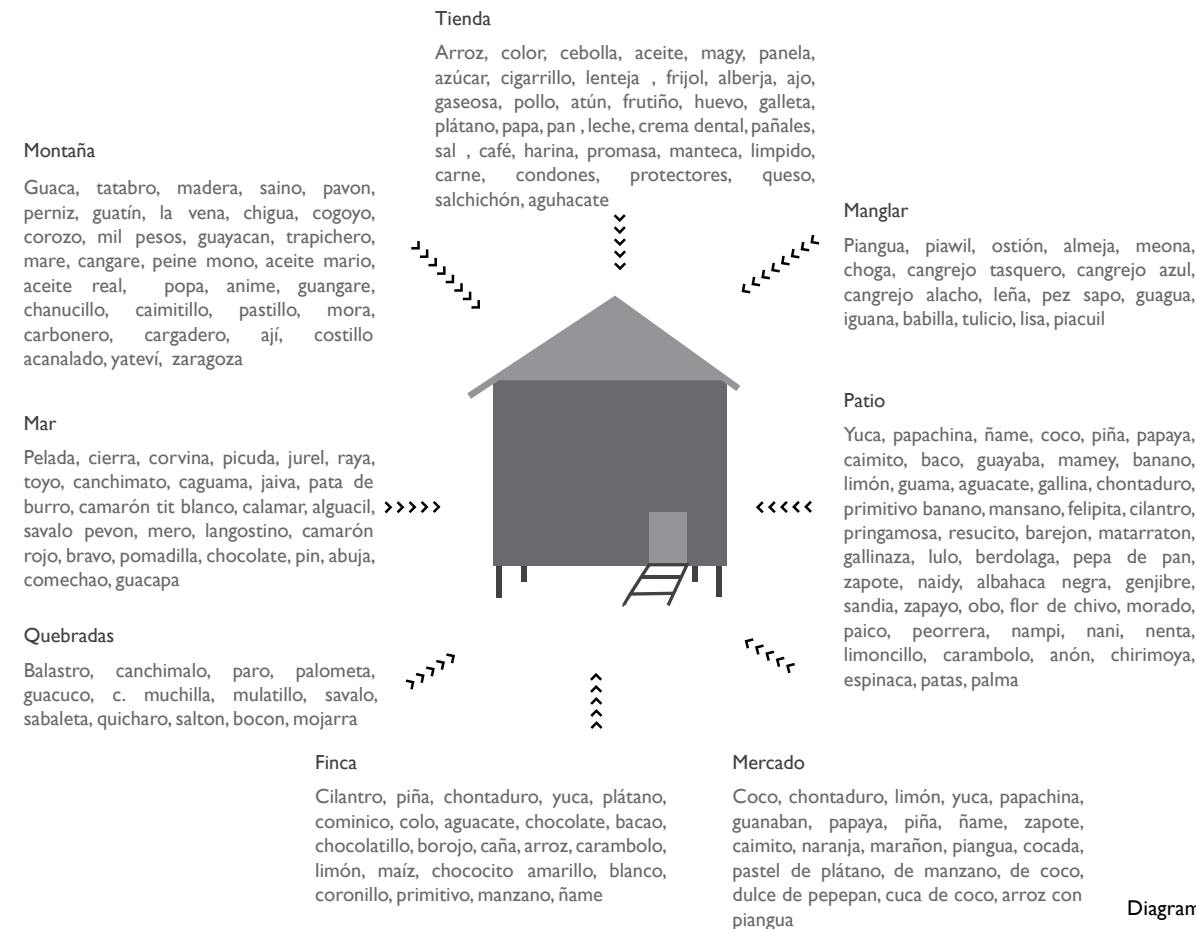


Diagrama de entrada y salida de recursos

### Montaña

Es el lugar donde se practica la extracción de madera y donde sus habitantes realizan la labor de cacería. Cabe resaltar que estas actividades no son una fuente primaria de ingresos económicos. Debido al alto grado de explotación que se ha presentado en la zona, la madera de alto valor ha desaparecido o está en vía de extinción, y por el ruido de la motosierra los animales han emigrado a otros lugares (Tabla 2).

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



Tabla 2. Análisis de recursos del monte

Abundante	Desaparecido	Escaso
Perdiz	Chachajo	Guagua
Guatín	Oso hormiguero	Bejuco del sol
Chigua	Sáino	Bejuco amargo Andrés
Cogollo	Pavo	Perico blanco
Vena	Zaragoza	Iguana
Palma corozo		Tigrillo
Palma mil pesos		Tigre
Peine mono		Guagua
Caimitillo		Tatabro
Mora		Guayacán
Carbonero		Mare
Zorra		Cuangare
Yare		Aceite María
Matamba		Aceite real
		Popa
		Anime
		Chanulcillo
		Ají
		Costillo acanalado
		Costillo redondo
		Yateví

### Finca

De este sitio se extraen la mayoría de los productos que se consumen en la dieta alimentaria y que, de igual manera, 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 la mujer y los niños pequeños siembran y hacen la labor de manejo a los cultivos (Tabla 3).

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

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



**Tabla 3. Análisis de recursos de la finca**

Abundante	Desaparecido	Escaso
Cilantro	Ñame ñampi	Chontaduro
Piña	Ñame morado	Plátano dominico
Coco	Caña	Chocolate
Arroz	Chocolatillo	Bacao
Maíz choclo		Borojó
Ñame		Carambolo
Chivo		Limón
Yuca blanca		Coronillo
Maíz blanco		Plátano manzano
Maíz amarillo		Yuca amarilla
		Yuca morada
		Papachina

### Patio

Es el segundo lugar, donde se realiza la labor de la agricultura. Aquí se destaca lo referente a las azoteas y en ocasiones la cría de especies menores. Este sitio, además, es lugar donde se adaptan especies extraídas del bosque para practicar la medicina tradicional (Tabla 4).



**Tabla 4. Análisis del estado de los recursos en el patio**

Abundante	Desaparecido	Escaso
Limón	Zapallo	Papachina
Coco	Chirimoya	Yuca
Papaya		Ñame ñampi
Caimito		Piña
Guama		Bacao
Aguacate		Guayaba
Chivo		Mamey
Cilantro		Banano
Pringamoza		Gallinas
Resucito		Chontaduro
Varejón		Banano
Matar ratón		Manzano
Zapote		Gallinaza
Albahaca negra		Lulo
Hobo		Verdolaga
Flor de chivo		Pepepán
Moradilla		Palma naidy
Peorrera		Jengibre
Hierba de la virgen		Pepino
Noni		Maracuyá
Poleo		Carambolo
Cimarrón		Guanábana
Limoncillo		Anón
Pomarrosa		Cacao
		Cebollín
		Espinaca
		Pimentón
		Achiote

### Quebrada

Este espacio es utilizado para la pesca, la extracción de agua y balastro. Cabe resaltar que este espacio también es utilizado para la recreación y el desarrollo de actividades turísticas (visitas a piscinas naturales) y como vía de transporte (Tabla 5).

**Tabla 5. Análisis de recursos de las quebradas**

Abundante	Desaparecido	Escaso
Canchímalo	Palometa	Guacuco
Bocón		Camarón muchilla
Mojarra vieja		Mulatillo
Camarón chambero		Sábalo
Tortuga		Sabaleta
Guabina		Quícharo
Anguilla		Saltón
Balastro		Ñato
		Tortuga
		Cabecirrayado
		Barbudo

### Manglar

Este espacio cuenta con una enorme diversidad biológica con alta productividad. Aquí se pueden encontrar gran número de especies de aves, peces, crustáceos, moluscos, etcétera. (Tabla 6).

**Tabla 6. Análisis de recursos del manglar**

Abundante	Desaparecido	Escaso
Cangrejo		Piangua
Cangrejo alacho		Piacuil
Pejesapo		Ostra
Lisa		Almeja
Cangrejo tasquero		Meona
		Chorga
		Cangrejo azul
		Guagua
		Iguana
		Babilla
		Tú licio



### Mar

La pesca es una actividad que ha sido realizada durante décadas en esta comunidad y suele realizarse en grupos. Ha sido una de las bases primordiales de la subsistencia de las familias, pero ha ido desapareciendo por la presencia de la embarcación viento y marea, la cual pesca las 24 horas del día, con 25 a 30 paños de mallas (trasmallo electrónico), ocasionando que la escases de especies sea notable (Tabla 7). Anteriormente se pescaba con anzuelos, el barrenador y la malla que fue llevada por CESP, nylon, espinel (cabo). Actualmente la pesca se realiza con trasmallo electrónico, anzuelo, trasmallo de hilo de 8 pulgadas, con espinel o con cabo.



**Tabla 7. Análisis de recursos provenientes del mar**

Abundante	Desaparecido	Escaso
Sierra	Caguama	Corvina
Picuda	Chocolate	Pelada
Canchímalo		Raya
Jaiba		Tollo
Alguacil		Pata de burro
		Camarón tití
		Camarón blanco
		Calamar
		Sábalo
		Pellón
		Mero
		Langostino
		Bravo
		Pomadilla
		Aguja
		Guacapa

### Estero

Este espacio se caracteriza por ser una zona pantanosa. Las labores cotidianas que se realizan en esta área las practican las mujeres, destacándose en este el oficio de pianguar.

**Tabla 8. Análisis de recursos del estero**

Abundante	Desaparecido	Escaso
Lisa		Piangua
Pargo rojo		Mulatillo
Chimil		Corvina
Camarón chambero		Mero
Can chímalo		

### Mercado

La comunidad de La Barra se caracteriza por ser una zona turística, utiliza la mayor parte de sus recursos para satisfacer esta demanda, al igual que para abastecer a comunidades vecinas como Juanchaco y Ladrilleros.

**Tabla 9. Análisis de recursos del mercado**

Abundante	Desaparecido	Escaso
Coco		Chontaduro
Limón		Guanábana
Yuca		Zapote
Papachina		Pastel de manzana de coco
Papaya		Dulce de pepépán
Piña		Arroz mixto
Ñame		
Caimito		
Naranja		
Marañón		
Piangua		
Cocada		
Pastel de plátano		
Cuca de coco		
Ceviche de camarón		
Empanada de mariscos		
Sancocho de pescado		
Aguacate		

### Tienda

Las personas mayores de esta comunidad cuentan que, años atrás, lo que se compraba era muy poco, pues se contaba con animales de patio, ganado y diversidad de cultivos, los cuales se han adaptado muy bien en esta zona. Se dependía muy poco de las tiendas, se compraba lo que no se podía producir como el petróleo, el cigarrillo Pielroja, el tabaco, fósforo y jabón, entre otros.

**Tabla 10. Análisis de recursos provenientes de la tienda**

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

La elaboración de los calendarios productivos permitió conocer cuáles son las épocas de siembra, cosecha, recolección y pesca en la comunidad. Así como determinar cuáles son los meses tanto de abundancia como de escasez de productos.

**Calendario de pesca**

Pescado	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Agosto	Septiembre	Octubre
Corvina	xxx		x	x					
Camarón	xxx	xxx	x	x					
Pelada	xxx	xxx	x	x	xxx				
Pargo rojo	xxx		x	x	xxx				
Sierra		xxx	x	x			xxx		
Aguja								xxx	

**Calendario de cosecha**

Pescado	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	Mayo	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
Aguacate											xxx	xxx
Ñame			xxx						xxx			
Papachina	xxx					xxx	xxx					xxx
Caimito		xxx	xxx					xxx				
Coco	xx	xx	xx	xxx	xxx	xx	xx	xx	xxx	xx	xxx	xx
Palma naidy								xxx	xxx			
Palma mil pesos												
Badea	xx	xx	xx	xx	xx	xx	xx	xx	xx	xx	xx	xx
Yuca	xxx						xxx					xxx
Limón	xx	xxx	xx	xx	xx	xxx	xxx	xx	xx	xx	xx	xx
Naranja				xxx				xxx				xxx
Poma rosa			xxx	xxx								xxx

Después de aplicadas las herramientas participativas para la caracterización y el autodiagnóstico se llegó a las siguientes ideas de proyectos:

- > Extracción de aceite de coco para la comercialización local.
- > Crías de especies menores para la alimentación familiar, la comercialización local y turística.
- > Creación de un centro de acopio de coco, papachina y piña para una comercialización local y regional más efectiva de estos productos.
- > Plan de manejo ambiental de los residuos sólidos para la producción de abonos orgánicos destinados a la agricultura local y la comercialización.
- > Creación de una granja agroecológica para prácticas pedagógicas en la institución Santa Librada.

**Problemática y oportunidades priorizadas por la comunidad**

Falta de comercialización de los productos agrícolas de la zona

Pérdida de especies alimenticias, forestales y medicinales adaptadas a la región

Alta producción de especies como el coco, la yuca, el aguacate que se desperdician

**Causas: ¿por qué se están presentando estos problemas?**

- > Deficientes vías de acceso
- > Poca presencia institucional
- > Debilidad organizativa del Consejo para gestionar soluciones a la falta de comercialización
- > La desunión, pues prima el individualismo en la comercialización
- > Altos costos para comercializar regionalmente
- > Deficientes vías de acceso a la comunidad de La Barra
- > La deforestación de las selvas
- > La aculturación de la comunidad (jóvenes en otras actividades diferentes a la agricultura).
- > Influencia de la cultura foránea que se ve reflejada en la sub-valoración de lo propio (estudios en Buenaventura y la influencia del turismo)

**Cómo se ve afectada la comunidad por este problema (consecuencia)**

- > La economía local se ha visto afectada por la falta de comercialización
- > Disminuye la calidad de vida y aumenta la dependencia de alimentos e insumos externos
- > Emigración de la población en busca de un mejor vivir
- > Disminuye la presencia de turistas
- > Desperdicio de productos que ofrece el medio que podrían utilizarse para la comercialización
- > Consecución de semillas en otras localidades y a muy altos precios
- > Erosión cultural y biológica local

La principal recomendación que se le hace a la comunidad es la de la elaboración de un plan de manejo, el cual sirva a sus habitantes para mantener su identidad cultural. Sobre todo, se recomienda que conozcan su historia y se puedan proyectar para un mañana, teniendo en cuenta su identidad cultural.

Igualmente, se recomienda la elaboración de un estudio de mercado que contribuya a aumentar los ingresos económicos de las familias, ya que son muy pocas las utilidades que se obtienen a partir de los procesos de transformación aplicados a los productos que cosechan en la comunidad e, igualmente, en los procesos de comercialización que se realizan con las comunidades aledañas como Juanchaco y Ladrilleros, entre otros.

Por otro lado, se sugiere la vinculación de los jóvenes en las diferentes actividades y proyectos que intervienen en la zona, para que estas informaciones puedan transmitirse de generación en generación y su identidad cultural se mantenga, pues esta comunidad ha sufrido muchas transformaciones culturales por ser un sitio turístico.



### 3. NUESTRA PROPUESTA

Resumen de la propuesta	¿Qué pasos vamos a dar?	¿Qué queremos lograr?
Mejoramiento de la extracción y estandarización del aceite del coco esencial en la vereda La Barra municipio de Buenaventura	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Orientar a los beneficiarios en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura.</li> <li>&gt; Realizar el análisis fisicoquímico y organoléptico para determinar las características del aceite de coco que se extrae en la Barra.</li> </ul>	
<b>¿Cuántos somos?</b> 11 familias		
<b>¿Dónde estamos?</b> Vereda La Barra, municipio de Buenaventura, Departamento del Valle del Cauca.	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Establecer un sitio adecuado para la ejecución del proceso de obtención del aceite de coco.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Fortalecimiento de la economía familiar.</li> <li>&gt; Recuperación de costumbres ancestrales y culturales.</li> </ul>
<b>¿Qué queremos hacer y para qué?</b> Mejorar la vida útil del aceite de coco mediante la realización de análisis fisicoquímico y la aplicación de las prácticas de manufactura, como estrategia que apunte a recuperar los conocimientos locales tradicionales que facilite crear fuentes de empleo y desarrollo social y económico en la comunidad negra de la vereda La Barra municipio de Buenaventura, Valle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Fortalecer organizativamente a la comunidad para la recuperación y mantenimiento de los conocimientos ancestrales.</li> <li>&gt; Empezar los procesos cooperativos al interior de la comunidad.</li> <li>&gt; Realizar evaluación de los procesos durante la ejecución del proyecto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Mejorar la calidad del producto final.</li> <li>&gt; Establecimiento del sitio de procesamiento.</li> </ul>

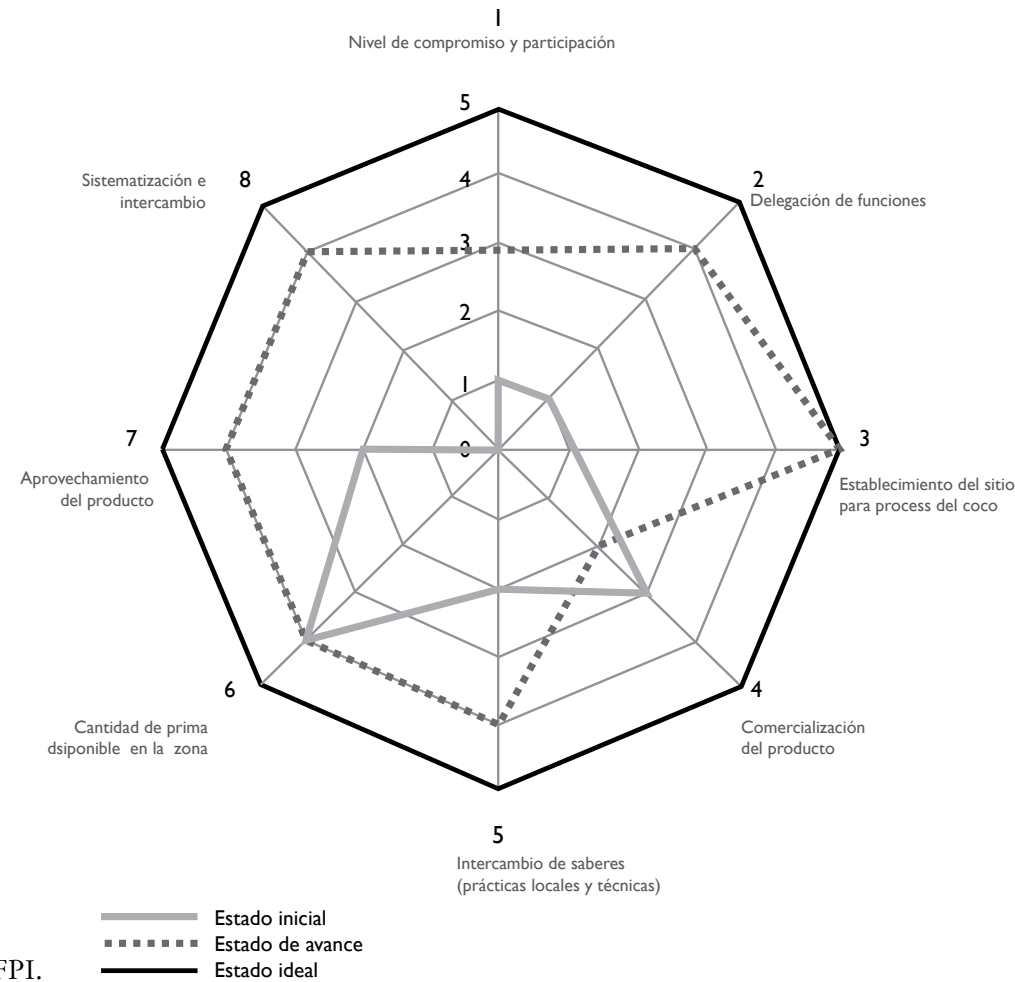


## 4. NUESTROS RESULTADOS

### 4.1

#### Nivel de compromiso y participación

Este indicador nos muestra que al iniciar el proyecto, el nivel de participación y compromiso era muy bajo, teniendo en cuenta las dinámicas y procesos socio-históricos y culturales de proyectos que se venían desarrollando en una comunidad en la que las unidades productivas se han venido formando de manera individual o por grupos familiares en su mayoría “cerrados”. En los últimos meses, se ha avanzado en lo que compete a la UFPI frente a este fenómeno, mostrando más empoderamiento y sentido de pertenencia por parte de las participantes, evaluando el desarrollo de las actividades establecidas. Es necesario aclarar que estos procesos tienen mayor asidero cuando se propende por parte los interesados, es decir, de los beneficiarios, pues es sabido que se valora más lo que se construye día a día, y ese justamente es el resultado de la estrategia UFPI.



### 4.2

#### Delegación de funciones

Teniendo en cuenta las jerarquías organizacionales que se adelantan a nivel cultural en la costa pacífica de parte de afrodescendientes e indígenas, es válido anotar que estas están mediadas por edades, y por patriarcados o matriarcados, en los que casos así se determine. Para el caso de la comunidad de La Barra, las actividades se vienen adelantado desde las casas por parte de las mujeres, por un lado, y, por otro, parecería que estas personas no tuviesen ningún tipo de organización para las dinámicas generales establecidas, dirigidas a la extracción del aceite de coco. Esto puede decirse, pues si hablamos de un nivel estructural, se rompería con los modelos “aceptados”; de igual manera, se requiere que estas participantes se organicen en torno a funciones que les permitan incrementar su productividad, teniendo en cuenta sus habilidades. Por otro lado, se cuenta con un grupo en el que se han establecido responsabilidades de acuerdo al grado de compromiso a la UFPI, lo que permitió que para este apartado se incrementara el nivel de compromiso.

### 4.3

#### Establecimiento del sitio para procesamiento del coco

Este nivel es el que más avances presenta, ya que las productoras, al inicio del proyecto, no contaban con un espacio establecido para tal actividad. Hoy por hoy se cuenta con este espacio, lo que, desde luego, ha permitido un mayor grado de compromiso y que la comunidad se visualice a favor de una visión más empresarial. Por ende, sus capacidades productivas han incrementado.

#### Comercialización del producto

### 4.4

Este producto siempre se ha comercializado en La Barra y en sus alrededores, pero en los últimos meses la economía ha afectado negativamente la venta del producto; los turistas que llegan a la zona prefieren comprar otro tipo de productos, más económicos, sin importar la calidad para broncearse que ofrece el aceite de coco. De hecho, no se hace hincapié en si aquellos productos que prometen el mismo beneficio final podrían tener

consecuencias posteriores. Incluso los alimentos que se comercializan en la zona son escasamente llevados por los visitantes tipo turista, dejando un margen de utilidad para la comunidad muy bajo. Frente a esto se está trabajando en un estudio de mercadeo para potencializar el producto, socializando sus bondades y claros beneficios, para así incrementar la economía familiar de las productoras.

## 4.5

### Intercambio de saberes (prácticas locales y técnicas)

Por el rescate de las prácticas locales y los conocimientos tradicionales se desarrollaron diálogos entre saberes con los productores del aceite de coco en la comunidad. En estos se compartieron técnicas de procesos, considerando desde la importancia del tipo de materia prima a utilizar, hasta la importancia de factores naturales, como los tiempos de mareas (subidas y bajadas) para obtener el aceite de coco. El conocimiento técnico también fue partícipe en este proceso, en el que se conjugaron una serie de prácticas ancestrales que enriquecieron el proceso de mano de las prácticas técnicas. Entre estas últimas se cuentan el manejo de buenas prácticas de manufactura, el control de temperaturas, el proceso de filtración del aceite y el control de calidad para el aceite de coco, que no tenían en cuenta las productoras; todas estas amén de potencializar las capacidades productivas en esta comunidad.



### Cantidad de materia prima disponible en la zona

## 4.6

Desde los inicios de la UFPI se ha evidenciado la riqueza de cultivo de coco en esta zona. Tal producción se mantiene, aunque la comunidad manifiesta que se debe fortalecer, ya que la mayoría de cultivadores se han visto afectados por un incremento en el índice de robos de productos “cocos” en la zona; tanto así, que han llegado hasta afectar las palmas *de coco cortándolas, dejándolas improductivas.*

### Aprovechamiento del producto

## 4.7

Aunque la comercialización del aceite de coco ha disminuido, se ha aprovechado en un nivel alto la producción de subproductos y derivados del aceite de coco. A estos se les han realizado distintos procesos: transformación al agua de coco, al chicharrón que sale del aceite de coco, al excedente de la carne del coco, aprovechamiento de la manzana de coco, y producción de cosmetología con el aceite de coco que anteriormente no se utilizaba. Todo este proceso ha proporcionado al grupo de beneficiarias unos recursos económicos que tienen depositados en el fondo creado para retribuir el trabajo de producción.

## 4.8

### Sistematización e intercambio

Es importante la sistematización de las experiencias en todas las estaciones, proyectos y proyecciones, pues estas nos permiten conocer la comunidad o el lugar a accionar. Para la comunidad de La Barra ha sido preponderante esta oportunidad, pues antes no se había sistematizado una experiencia de UPFI. De igual manera, esta le permite habilitar a la comunidad para otras propuestas y proyectos en los cuales se pueda beneficiar la en sí, pues aparte de la experiencia que queda en la población, está la información que se les ha de compartir, y esta será un baluarte para la misma.



## 5. EXPERIENCIA Y APRENDIZAJES DE NUESTRA UNIDAD DE FORMACIÓN Y PRODUCCIÓN INTERCULTURAL (UFPI)

En este capítulo se presenta el desarrollo de una serie de herramientas de sistematización que han sido aplicadas tanto por el instructor como por el grupo beneficiario de la Unidad de Formación Producción Intercultural (UFPI). El propósito de estas herramientas es facilitar la recopilación de información y análisis de la experiencia de implementación de la UFPI *Extracción y estandarización del aceite de coco en la comunidad La Barra*.

El proceso de sistematización inició con el planteamiento de una pregunta eje que nos permite interrogar sobre la experiencia que se va a sistematizar. Cada una de las herramientas de sistematización, en su desarrollo, buscará responder la pregunta eje, con lo cual esta pregunta se constituye en la compañera de viaje en la aplicación de todas las herramientas que a continuación se presentan.

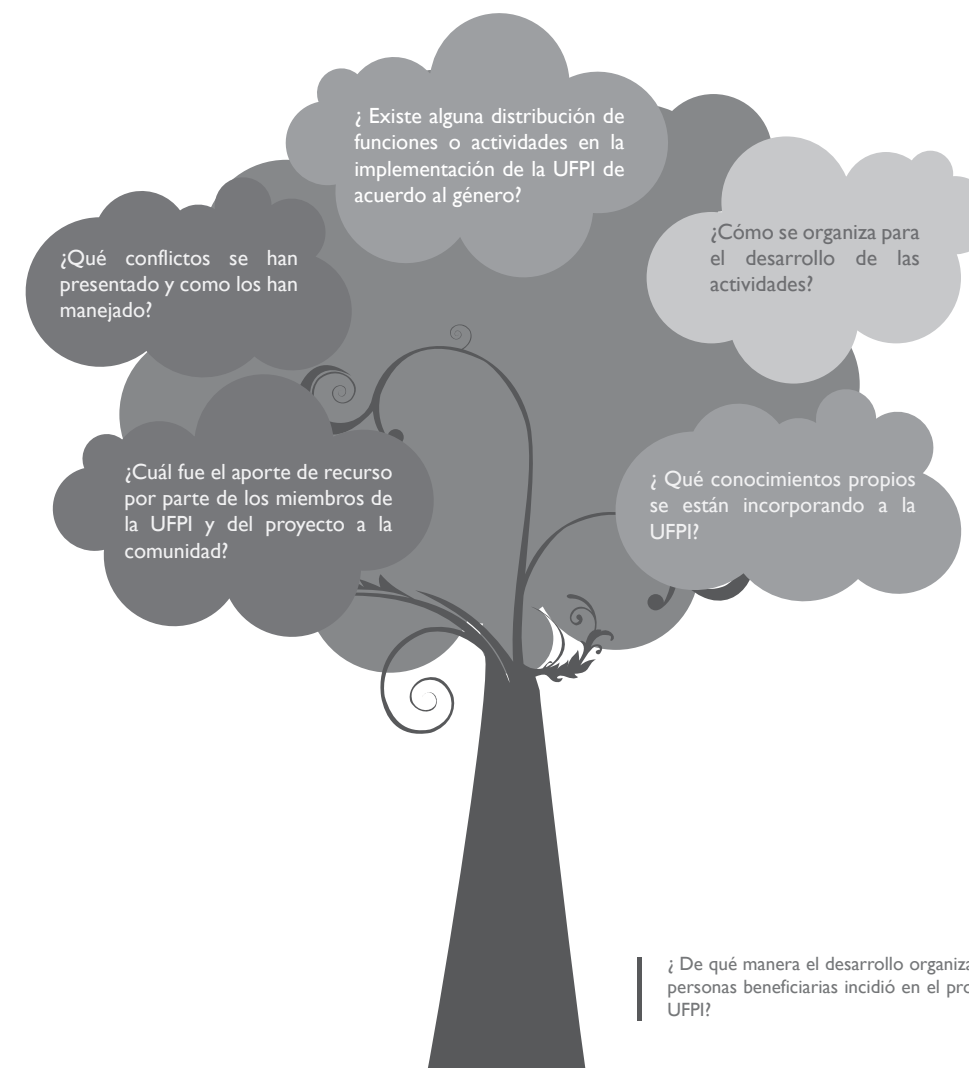
Pregunta eje de sistematización: ¿de qué manera ha incidido el proceso organizativo en el desarrollo de la UFPI

*Extracción y estandarización del aceite de coco en la comunidad La Barra?*

### 5.1

#### Preguntas a la experiencia

La herramienta conocida como “árbol de preguntas” nos permitió interrogar sobre 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 los colocamos en un árbol que dibujamos previamente. Estas preguntas se desprenden de la pregunta eje antes mencionada. A continuación se presenta la narrativa derivada del árbol de preguntas.



#### ¿Cómo se organizan para el desarrollo de las actividades?

De acuerdo con la información obtenida a partir de la ejecución de las herramientas con la participación activa de la comunidad, se identificó una alta producción de cultivos de coco para el mercado local. Esto muestra la importancia de la agricultura en la zona ya que, conjuntamente con el turismo, sostiene la economía familiar. El cultivo del coco cuenta con una alta producción, aprovechada de manera extraordinaria con un valor agregado como lo es la elaboración de aceite de coco, producto por el cual la comunidad se organiza en torno a esta majestuosa práctica.

Inicialmente, para realizar las diferentes actividades relacionadas con la extracción del aceite de coco, cada productor o productora trabajaba individualmente en sus casas. En la actualidad, y en lo que va del proyecto, mediante la realización de reuniones, se han establecido acuerdos para trabajar en equipos. Entre estos se tomo la decisión de formar grupos de trabajo debidamente organizados, los cuales deben avisar con tiempo qué día van a utilizar el área de procesamiento para la extracción del aceite, al igual que el préstamo de los menajes (conjunto de utensilios que se utilizan en la cocina) que requieren para el desarrollo de la actividad. Para esto deben llenar un registro que fue diseñado para tener un mejor control de los implementos y herramientas del proceso.



También se estableció un fondo económico con el fin de sostener la maquinaria e implementos aportados por el proyecto a la comunidad, sumado al pago del servicio eléctrico. Para esto, se acordó con la comunidad beneficiaria del proyecto que, por cada docena de cocos que se ralle en el establecimiento para la extracción del aceite, se cobrará \$2,000 a las personas beneficiarias, y \$3,000 a las que no hacen parte del proceso.

Dentro del desarrollo de las diferentes actividades se vio la necesidad de delegar funciones dentro del grupo beneficiario para el mejor funcionamiento del mismo, fue así como se crearon los cargos de Tesorera, Secretaria, y Presidenta. Por consenso se designaron a las siguientes personas para el desempeño de las funciones de estos cargos:

- > Eneida Ballester: Tesorera.
- > Natalia Salazar: Secretaria. Registro de calidad del proceso de extracción del aceite de coco.
- > Odalia Salazar: Presidenta. Enlace entre Instructora y comunidad. Dinamizadora.

[Todas las personas designadas y las demás cuentan con el apoyo permanente de la instructora. Además se estableció que de haber la necesidad de hacer cambios en algunos acuerdos, reglamento y personas asignadas a algunos cargos, se debe citar a reunión o asamblea a todos los beneficiarios de la UFPI.]



**¿Existe alguna distribución de funciones o actividades en la implementación de la UFPI de acuerdo al género?**

Las etapas del proceso para la obtención del aceite de coco son desarrolladas de manera colectiva, ya que hay participación activa de todas las beneficiarias actuales. Es de mencionar que para este período el proyecto lo representan diez (10) personas, las cuales son mujeres; es decir, hablamos de un grupo 100% femenino. Hay que hacer, sin embargo, la salvedad de que sus familiares colaboran en fortalecer las dinámicas de desarrollo del mismo; para este caso mencionamos esposos, hijos, nietos y demás que dan

cuentan de la representación masculina, pero, aun así, este grupo sigue siendo menor. Por tanto, incluso quienes asumen los cargos de representatividad son las mujeres. Por dinámicas de “fuerza”, los hombres presentes ayudan en la consecución de la leña, tumba y recolección del coco, mientras que las mujeres realizan las actividades de preparación de la materia prima como son la selección, pelado, raspado, preparación y obtención de la nata, y finalmente la cocción hasta obtener el aceite de coco. Mediante este modelo de participación, en el cual se involucran todos los géneros y edades, se ha permitido que los conocimientos y tradiciones aún se mantengan vivos en esta comunidad.

**¿Qué conflictos se han presentado y cómo los han manejado?**

Principalmente, los conflictos del proceso se percibieron en la parte organizativa, en cuanto al trabajo en grupo, ya que tradicionalmente, y según esta comunidad, las unidades familiares han realizado siempre sus actividades productivas de manera individual. Esto ocasiona la falta de compromiso y responsabilidad hacia el interior de la organización. Cuando el equipo de instructores está en la zona, la comunidad trabaja tal y como se ha acordado, y se ve el avance en las actividades y el interés por parte de los beneficiarios; tan pronto los instructores salen de la comunidad, los miembros de ésta se desentienden de los compromisos ocasionando atraso en lo planificado. Dentro del grupo existen personas que han mostrado desinterés por el proceso, lo que ocasiona conflictos internos, paralizando el proceso.



Esta situación se ha venido superando de manera progresiva mediante la realización de talleres de actitud positiva y responsabilidades frente al proyecto. Igualmente, se han delegado funciones a varios miembros del grupo. Por último, algunos beneficiarios que no mostraban interés en las actividades fueron desplazados por otros que demostraron mayor disponibilidad y compromiso con el desarrollo de la UFPI.

**¿Qué conocimientos propios se están incorporando a la UFPI?**

La extracción del aceite de coco se realiza tradicionalmente en esta comunidad; para esta actividad se tiene en cuenta la variedad del coco, que preferiblemente debe ser ‘manila’ (variedad de coco), porque este es el que produce mayor cantidad de aceite, según narra la tradición y según se ha logrado, de cierta manera, convallar. Además si este tiene ‘manzana de coco’ (la pulpa y el agua se sedimenta y se hace una bola esponjosa en el interior del coco que es acuosa, dulce y con textura de esponja), más aceite va a producir. Este proceso se hace de forma mecánica con la ayuda de un molino semiartesanal. Es válido mencionar que en la etapa del rallado del coco, entre más menudo sea el raspado, mayor cantidad de aceite expulsará. Para ello se adiciona agua al raspado, con el fin de obtener la leche de coco y separar el ‘afrecho’ (excedente de la extracción de la leche de coco); esto concluye la primera etapa.

Ya obtenida la leche de coco (coco rallado y agua), se deja en reposo 24 horas tapada, con el fin de que toda la materia que contenga grasa de coco flote sobre el agua. De igual manera, es importante que en el momento de extraer la nata no haya mucho movimiento para no mezclar las dos fases, ya que abajo queda el agua de la leche de coco y arriba la nata, que es el producto a obtener en la segunda etapa. Las beneficiarias del proyecto manifiestan que es importante tener en cuenta “...los tiempos de mareas, para extraer el aceite de coco...” ya que culturalmente “...cuando la marea esta alta es el momento ideal para producir el extracto, porque hay mayor rendimiento en la producción, mientras que cuando esta la marea baja los resultados no son los ideales pues el rendimiento es mínimo”.

En la etapa final, denominada “de cocción”, se vierte la nata en una olla tipo caldero para cocinar esta hasta el punto que se evapore toda el agua y quede finalmente fritando. Dado que es un producto altamente grasoso, regulado desde luego por las temperaturas adecuadas para una mayor obtención de aceite, en su proceso este hará unos grumos de color caramelo al fondo y dejará por encima la mayor cantidad de aceite. Cuando la parte de abajo pasa de color gris a caramelo, estado a cual ellos llaman “el cuscús”, significa que ya está el extracto y hay que separar el aceite y la materia que se fue a la superficie de “el cuscús”. Estas prácticas han contribuido a la conservación de los conocimientos tradicionales de producción del aceite de coco.



¿Cuál fue el aporte por parte de los miembros de la UFPI y del proyecto a la comunidad?

El principal aporte hecho por parte de los participantes del proceso tiene que ver con el conocimiento ancestral que tienen para la obtención del aceite de coco, que de una u otra manera se ha respetado, concertado y fortalecido durante todo el desarrollo de la UFPI. En el montaje de la infraestructura del proyecto, el terreno fue donado por el señor Clemente Mosquera Murillo, y es un lugar estratégico cerca de donde desembarcan los habitantes y los alimentos que traen de las fincas, y los recursos marinos, entre otros. Toda la mano de obra fue realizada por los familiares de los beneficiarios, quienes también llevaron a cabo algunos ajustes al modelo, según las condiciones del lote,

el tipo y cantidad de material a utilizar. También para ello se contó con el apoyo del técnico en obras civiles, el señor William Garcés, quien se desempeña como trabajador del Centro Náutico Pesquero, el señor William se desplazó a La Barra por tres (3) días, participando en los inicios de la construcción del área de producción.



El proyecto SENA-Tropenbos, de acuerdo con lo planificado y estipulado para cada UFPI, hizo un aporte económico representado por materia prima, materiales y herramientas para la construcción de la infraestructura productiva, y compra de algunos implementos necesarios para el proceso de extracción de aceite de coco. También ha liderado el proceso de capacitación mediante el aporte de los diferentes instructores que han estado en la zona desarrollando los diferentes ejes temáticos para la buena implementación de la UFPI, de manera integral y respetando los criterios tradicionales y fortaleciéndolos a través del proceso técnico que se ha generado.

También cabe mencionar que se ha contado con el acompañamiento técnico del Centro Agropecuario del municipio de Buga, a través del instructor Giovanni Tenorio e igualmente con el apoyo de la instructora del área de química Carmen Julia Ponce Cabeza del Centro Náutico Pesquero de Buenaventura. En este proceso se han podido realizar avances de análisis físico, químico y organolépticos, e identificar los intervalos de temperaturas adecuados para el proceso de extracción, y determinar los puntos críticos de control en el proceso, que nos permitan caracterizar el aceite que se obtiene en la barra y transferir los conocimientos técnicos a la comunidad.

¿Qué conocimientos técnicos se están incorporando en la UFPI?

En la comunidad de La Barra son muy importantes los procedimientos tradicionales para producir aceite de palma de coco; además, tienen fácil acceso a las materias primas. La elaboración tradicional tiende a ser ecológicamente inocua, y la destreza que se requiere está presente en las actividades de un grupo de beneficiarias, en el que intervienen sobre todo las mujeres. Para la implementación de esta UFPI, se desarrollaron reuniones con el grupo de beneficiarias, en las que se hizo mucho énfasis en la importancia de hacer uso de las Buenas Prácticas de Manufactura antes, durante y después de las etapas de procesamiento del extracto, para mejorar la calidad y poder estandarizar el proceso de producción de aceite de coco. Fortalecimos técnicas para el control de los aceites como: monitorear el grado de humedad, el olor que debe ser característico a coco, el punto de humo para saber si el aceite se está degradando, y el punto de nube que nos ayuda a identificar la pureza o turbidez. Éste último se mejora usando un lienzo para la separación de partículas.

Las productoras, en el proceso de extracción, no tenían en cuenta anteriormente el tiempo ni las temperaturas para obtener el aceite de coco y, en muchas ocasiones, el producto final tenía olor a quemado y mostraba mucha turbidez, lo que ocasionaba pérdidas económicas en la producción. En el desarrollo del proceso de estandarización que se ha venido desarrollando con el grupo de beneficiarias y el apoyo técnico se han analizado las posibles reacciones que se presentan al trabajar sin tener en cuenta los intervalos de temperaturas y tiempo durante el procesamiento. La posibilidad de que las elevadas temperaturas tengan efectos negativos ha sido motivo de precaución.



En el desarrollo de las prácticas y procesos de extracción, que se realizaron cada una con una docena de cocos, pudimos ver que entre más tiempo se deje freír el aceite, y a temperaturas mayores a 120 grados centígrados, puede presentarse un característico olor a quemado. Asimismo, al trabajar a temperaturas entre 90 y 110 grados centígrados, los resultados fueron los esperados. También se ha venido filtrando el aceite después de “encoca”, como le llaman las productoras al proceso de separación del aceite y el chicharrón que queda de la fritura de la nata, para reducir la presencia de asiento que se ve al fondo del producto y que es causado por los residuos de la copra del coco cuando se está haciendo el raspado de este.

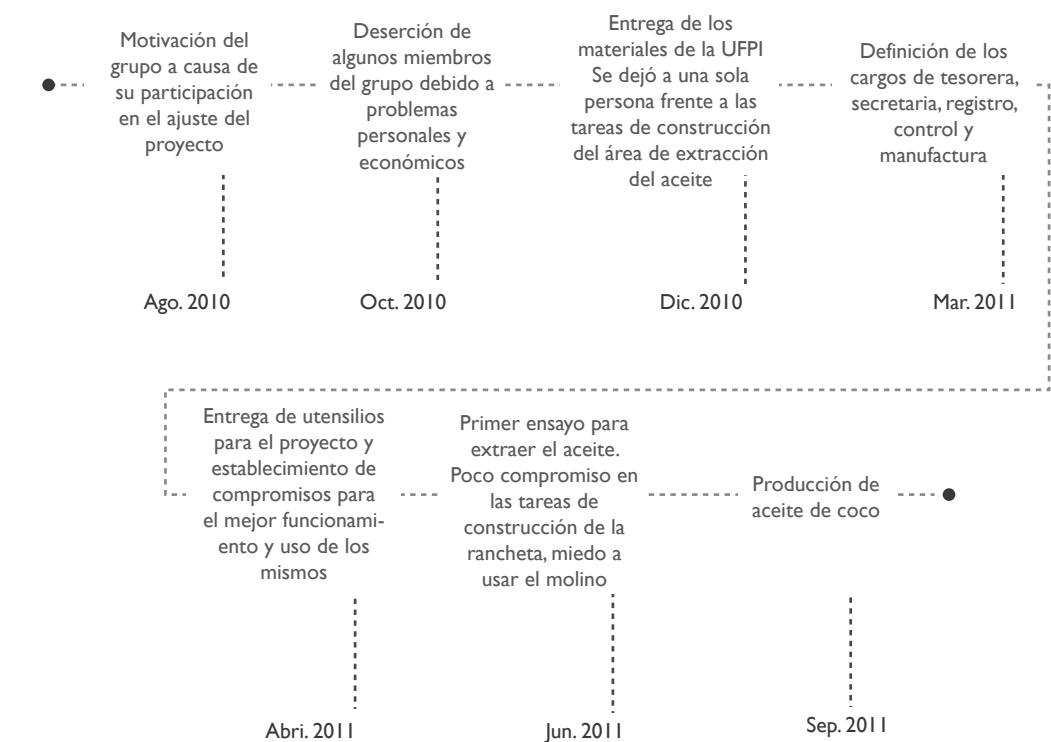
Se debe hacer uso de las Buenas Prácticas de Manufactura para proteger el aceite del deterioro oxidativo – fermentación, de la contaminación con agua y suciedad, de la absorción de olores y sabores extraños, del deterioro térmico, de la entrada de sustancias extrañas procedentes de los materiales de empaquetado, y de la presencia de luz. Se utilizarán envases ámbar para proteger al aceite de la luz.

## 5.2

### Hechos relevantes de la experiencia y su 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 colocada en una gráfica, obteniendo como resultado una línea de tiempo. Posteriormente, tomamos algunos de los hitos identificados y los colocamos 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 explorando aspectos relacionados a 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 hubo hechos relevantes que marcaron el proceso, entre los que se destacan los siguientes:

#### **Motivación del grupo a causa de su participación en el ajuste del proyecto**

En esta UFPI, se inició trabajando con trece familias directas de la comunidad de La Barra y sus alrededores, y familias indirectas en un grupo compuesto por tres hombres y diez mujeres. Es decir, más del 76% corresponde las mujeres y dentro de esta organización, éstos los jóvenes y adultos responsables de la ejecución y sostenimiento de la UFPI:

- > María Oralia Rivas Asprilla
- > María Odilia Piraza Murillo
- > Odalia Rivas Salazar
- > Hilda María Salazar Pretel
- > Nelsis Vivas Rivas
- > Eneida Ballesteros González
- > Nora González Mena
- > María Ibis Rivas Salazar
- > Maribel Rivas Salazar
- > María Rut Rivas Salazar
- > Clemente Mosquera Murillo
- > Willian Rentería
- > Eulices Mosquera

En la actualidad, la UFPI cuenta con diez mujeres beneficiarias y participantes para el proyecto, es decir, ahora el proyecto tiene representatividad del 100%. Los beneficiarios se motivaron al realizar el ajuste del proyecto, ya que busca fijar la ruta de estandarización del proceso extracción de aceite de coco, con el fin de mejorar la productividad y calidad del mismo. De igual manera, busca desarrollar estrategias de transferencia de conocimientos ancestrales y tecnológicos para los conocimientos previos de las generaciones actuales y futuras.

Las actuales beneficiarias del proyecto son las siguientes mujeres:

- > Odalia Rivas Salazar
- > Maribel Rivas Salazar
- > Hilda María Salazar
- > Pretel Nelsis Vivas Rivas
- > Eneida Ballesteros González
- > Nellis Pretel
- > María Ibis Rivas Salazar
- > Natalia Salazar
- > María Rut Rivas Salazar
- > Yakeline Rebolledo

Porque se dieron cuenta de que era viable y les generaba una serie de beneficios, tales como la estandarización del aceite de coco el cual permite mejorar la calidad y vida útil del producto, sin desplazar las practicas locales que se han venido realizando históricamente, en cuanto la estandarización manifestó la señora Rut:

...que por mucho que ella le hace al aceite de coco, a uno siempre le queda diferente a otro; un día lo hace y le queda más claro y al otro día más oscuro, y no saben cuál es la razón; que sería bueno que siempre el aceite de coco quedara de un solo tono y sobre todo que no se rancie fácilmente...

[María Rut Rivas Salazar]

Sumado a lo anterior, la motivación fue mayor al saber que las actividades de producción iban a facilitarse con la ayuda de un molino de coco semi-artesanal, ya que ellas, desde sus casas, trabajaban con la ayuda de una rayador y molino manuales. Tal actividad requería dedicar mucho tiempo, durante la mayoría del cual ponían a producir más de tres docenas, dependiendo de la demanda. De igual forma, por el fortalecimiento interdisciplinario que apoyaría este proceso a emprender, sería posible utilizar, además, subproductos del coco, tales como: la concha, la estopa en productos artesanales, abono orgánico, etc. Para ello, el señor Anobio Salazar manifestó que “diez personas junto con él estaban interesadas en que se les llevara a la comunidad un curso de artesanía para aprovechar la concha y la estopa de coco.”

Motivación al saber que se ubicaría un espacio locativo donde convergerán los beneficiarios al momento de la elaboración del aceite de coco

#### **Deserción de algunos miembros del grupo debido a problemas personales y económicos**

Siempre que se trabaja en equipos se presentan diferencias; debido a esto, y a conflictos personales entre algunos miembros de la comunidad, hubo varias deserciones de la UFPI y desplazamiento de la comunidad. Entre ellos, desertaron dos personas claves que eran muy comprometidas con el proceso, lo cual afectó las dinámicas que se venían adelantando. De igual manera, por la necesidad de obtener recursos económicos diarios, algunas personas prefirieron dedicarse a otra labores o actividades que les generaban ganancias inmediatas.



#### **Entrega de los materiales de la UFPI**

Se dejó a una sola persona frente a las tareas de construcción del área de extracción del aceite.

El grupo se motivó nuevamente cuando se entregaron los materiales de la UFPI, ya que se habían desanimado por el incumplimiento de los compromisos pactados al inicio de la UFPI. La entrega generó en ellos mayores expectativas, al igual que la presencia del coordinador Oscar Hernández resultó importante para recuperar la credibilidad del SENA ante la comunidad.

Un integrante de la UFPI tomó la iniciativa de construir el área de extracción del aceite, sin tener en cuenta la opinión de los demás integrantes del grupo, lo cual afectó considerablemente las relaciones entre los miembros de la UFPI. El conflicto surgió porque discriminó a las mujeres del grupo, haciéndoles sentir que ese trabajo era de hombres. Debido a esto, los instructores intervinieron empoderando a las mujeres a que se vincularan de nuevo a las actividades del proyecto.



### Definición de los cargos de tesorera, secretaria, registro, control y manufactura

Se delegaron cargos de manera participativa para tener una mayor organización dentro de las dinámicas en el desarrollo de la UFPI. Estos cargos fueron los siguientes: presidente (a), tesorero, registro de control de calidad, manufactura y menajes. Estos cargos fueron rotativos, dependiendo del grado de compromiso de los miembros del grupo.

### Entrega de utensilios para el proyecto y establecimiento de compromisos para el mejor funcionamiento y uso de los mismos

La entrega de utensilios para el proyecto generó motivación y mayor credibilidad de la comunidad hacia el SENA, ya que se cumplió con los compromisos pactados previamente. Lo anterior generó que se establecieran unos compromisos o acuerdos para el mejor funcionamiento y uso de los mismos.

### Primer ensayo para extraer el aceite. Poco compromiso en las tareas de construcción de la rancheta, miedo a usar el molino

Se generaron expectativas y sentimientos positivos, ya que se realizó el primer proceso de producción del aceite de coco haciendo uso de los conocimientos locales de la mano con los conocimientos técnicos. En un primer momento hubo cierto temor de utilizar la máquina (molino), porque era visto como un riesgo contra su integridad física. Ante esto, la instructora generó la confianza necesaria, utilizándolo como demostración y mostrando seguridad para que perdieran el miedo.



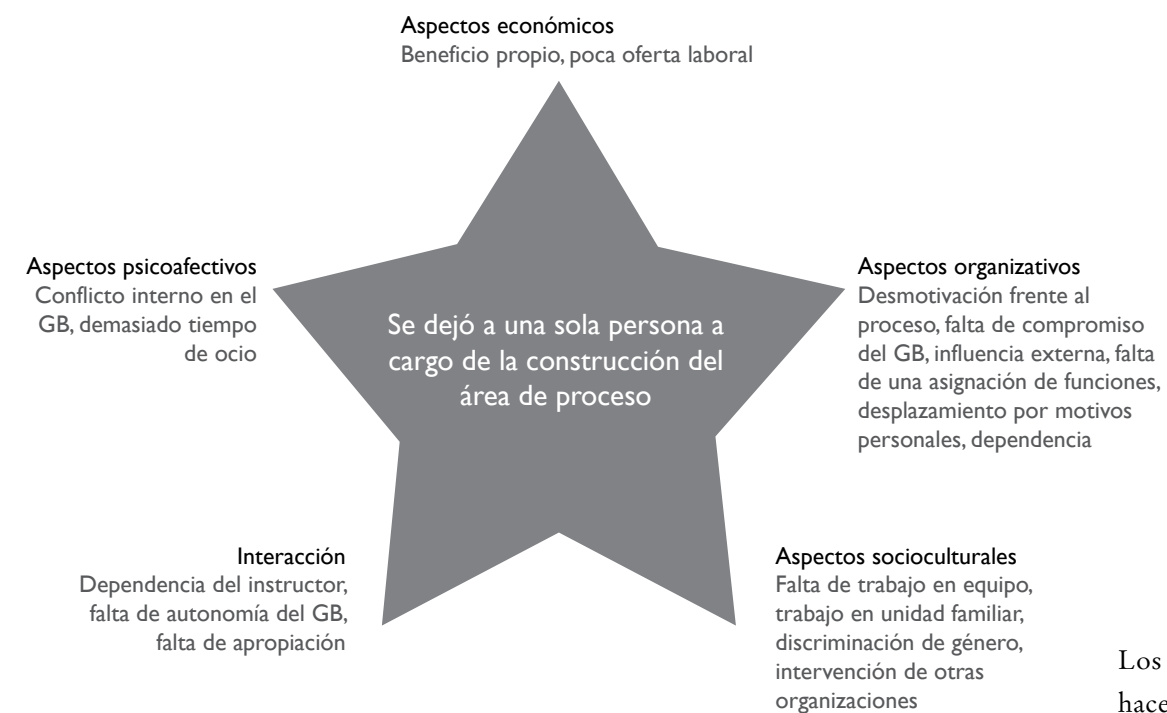
La señora Nelsis Vivas Rivas manifestó textualmente “yo no voy a manejar esa máquina por que no estoy para mocharme un dedo”, opinión que con el tiempo modificó, convirtiéndose en una de las personas que mejor opera la máquina en la comunidad, y en ejemplo para las demás compañeras de grupo. En esta etapa se visualizaron errores en la construcción del área de proceso.

### Producción de aceite de coco

Un hecho importante fue la primera producción de aceite de coco, labor que se realizó de forma grupal sin ayuda del técnico; situación que no afectó en nada la producción, ya que se obtuvieron los resultados planeados.

A continuación un resumen de los hitos de este proyecto productivo:

- > Motivación del grupo a causa de su participación en el ajuste del proyecto.
- > Deserción de algunos miembros del grupo debido a problemas personales y económicos.
- > Entrega de los materiales de la UFPI. Se dejó a una sola persona frente a las tareas de construcción del área de extracción del aceite.
- > Definición de los cargos de tesorera, secretaria, registro, control y manufactura.
- > Entrega de utensilios para el proyecto y establecimiento de compromisos para el mejor funcionamiento y uso de los mismos.
- > Primer ensayo para extraer el aceite. Poco compromiso en las tareas de construcción de la rancheta, miedo a usar el molino.
- > Producción de aceite de coco.



### Aspectos económicos

Los motivos que tuvo esta persona para hacerse cargo de la construcción fueron, por una parte, el beneficio económico personal que iba a obtener, sin tener en cuenta los resultados finales y, por otra parte, la poca oferta laboral que hay en la zona. Al dejar toda la responsabilidad de la construcción sobre una persona, sin visualizar los resultados que esto nos iba a traer, no se asumieron los compromisos pactados durante este proceso, dando pie a un conflicto interno entre los beneficiarios y el constructor, y generando gastos extra, que ocasionaron la reducción de los dineros a invertir.

### Aspectos organizativos

Hubo desmotivación frente al proceso, porque una sola persona tomó la iniciativa de construir el área de extracción del aceite, tomándose muchas atribuciones y desplazando a los demás beneficiarios, lo cual ocasionó falta de compromiso del grupo. De igual manera, opiniones externas influenciaban negativamente a los beneficiarios, ya que en ese momento no había una asignación de funciones y los miembros no estaban comprometidos con el papel que cumplía cada uno como integrante de la UFPI. Así mismo, se presentaron varios desplazamientos de miembros activos en la UFPI por motivos personales; situación que afectó la organización, ya que eran personas claves dentro del grupo. El hecho de que una persona tomara la iniciativa de construir el área de extracción del aceite generó cierta dependencia sobre él, ya que los demás integrantes no se interesaron en monitorear el desarrollo de dicha actividad.



### Aspectos socioculturales

Tradicionalmente, la comunidad ha trabajado en unidades familiares, elemento que ha afectado el trabajo en equipo, ya que no están acostumbrados a trabajar de esta manera. Sumado a esto, ya que históricamente otras organizaciones han intervenido en la comunidad, están

acostumbrados a depender de ellas y no ser autónomos de sus procesos. En el desarrollo de las actividades, la persona que tomó la iniciativa discriminó a las mujeres, dándoles a entender que eran incapaces de realizar estas labores, evidenciando así una clara discriminación de género.

Interrelación: la falta de apropiación y de autonomía del grupo de beneficiarios se vio reflejada, ya que dependían de la presencia del instructor en la zona para adelantar los compromisos pactados previamente.



### Aspectos psicoafectivos

Las relaciones interpersonales entre los beneficiarios se vieron afectadas por la generación de un conflicto interno, lo cual perjudicó el desarrollo de las actividades. Por las dinámicas de la comunidad, las personas utilizan demasiado tiempo en actividades poco productivas, lo que afectó el desarrollo en la implementación de la UFPI.

### Aspectos organizativos

Se dio empoderamiento entre el grupo de beneficiarias a la UFPI; debido a la experiencia que debilitó la participación de la mayoría de integrantes del grupo, se pusieron en la tarea de trabajar de manera más organizada. Así, nombraron líder al interior del grupo, de acuerdo a su desempeño y disponibilidad, a la señora Odalia Rivas Salazar, para que, cuando el instructor no se encuentre en la zona, el proceso no se detenga. Esto permite, también, que busquen estrategias que permitan que el proceso siga, lo que facilita mucho más el trabajo y permite que haya participación e integración. De una u otra forma, los participantes mismos se están dando cuenta de la importancia de trabajar unidos, y de que los resultados son más si se trabaja así. Manifestaba doña María Rut “...Que se debía dejar de lado el pensamiento de que trabajar en grupo no es buena idea ya que algunas personas se recuestan a otras, o que siempre tenían excusas para justificar sus faltas...” En cuanto al aspecto socio-cultural, buscan el reconocimiento de las prácticas locales reflejadas en la producción del aceite de coco, que producen tradicionalmente y

que quiere fortalecer las cadenas productivas de comercialización para poder generar ingresos y fortalecer el auto empleo. Los integrantes del proyecto quieren conformar una microempresa en el futuro para ampliar la cobertura de beneficiarios, comercializar el producto y generar más ingresos a las familias, de tal forma que no solo se beneficien ellos, sino también la comunidad en general.

Puede verse dependencia de la presencia de los instructores, ya que se les ve más motivación y avances de las actividades cuando el instructor se encuentra en la zona; el comportamiento es muy inestable, pues por tiempos se apropian del proceso y en ocasiones presentan atrasos en las responsabilidades asumidas. Dentro del grupo se han identificado perfiles, ya que hay beneficiarias que tienen más potencialidad para la comercialización del productos, otras para la producción y otras que se acomodan a la situación que se presente.



### Aspectos organizativos: recuperación de conocimiento local

En el primer ensayo para extraer el aceite se tuvo en cuenta el conocimiento local, logrando así que participaran todos los integrantes de la UFPI.

### Aspectos socio-cultural: intercambio de conocimiento técnico y local

Se desarrolló un flujograma del proceso de extracción de aceite técnico intercultural, que hace parte de la estandarización del producto, sin desplazar los conocimientos locales, tales como los tiempos de subida y bajada de la marea para la extracción del coco.



### Aspecto ambiental: producción limpia y conservación del medio ambiente

Todo el proceso que se ha llevado a cabo, conjugando la forma tradicional, ancestral y técnica de la extracción de aceite de coco en la comunidad de La Barra, ha contribuido a mejorar las condiciones ambientales; en muchas ocasiones, debido a que más de una cosecha se perdía por no tener alternativas de un buen procesado o consumo del coco. Esto generaba muchos residuos contaminantes, ya que en su proceso de descomposición a libre, exposición y sin ningún control, se afectaban fuentes de vida como son los esteros.



Se dio un buen desarrollo del proceso de esta UFPI, lo cual conlleva la obtención de un buen producto final y la aceptación en el mercado, con lo que, en lo posible, se estaría utilizando toda la producción de coco que normalmente se da en la zona sin llegar a causar daños ambientales. Ya que, además de la materia principal del coco (la copra) que se utiliza para la elaboración del aceite, los subproductos derivados del coco pueden ser utilizados para la elaboración de artesanías: en el caso de la concha, la estopa para hacer abonos y combustible; el afrecho para el alimento animal; el chicharrón que sale de la fritura del aceite “cuscús”, si se funde con azúcar resulta un delicioso bocadillo, y se puede utilizar además para la culinaria, para cambiar de tono el arroz de blanco a color caramelo; la manzana que sale del coco para hacer dulce; el agua para producir vino, vinagre y consumirla en su estado natural.

### Aspectos técnicos: intercambio de experiencia

Durante el primer proceso de producción del extracto de aceite de coco, se desarrollaron todos los conocimientos técnicos impartidos durante el proceso formativo, teniendo en cuenta las Buenas Prácticas de Manufactura y control de la temperatura adecuada para la producción. Todo lo anterior fue realizado teniendo en cuenta los conocimientos locales.

### Aspectos psicológicos

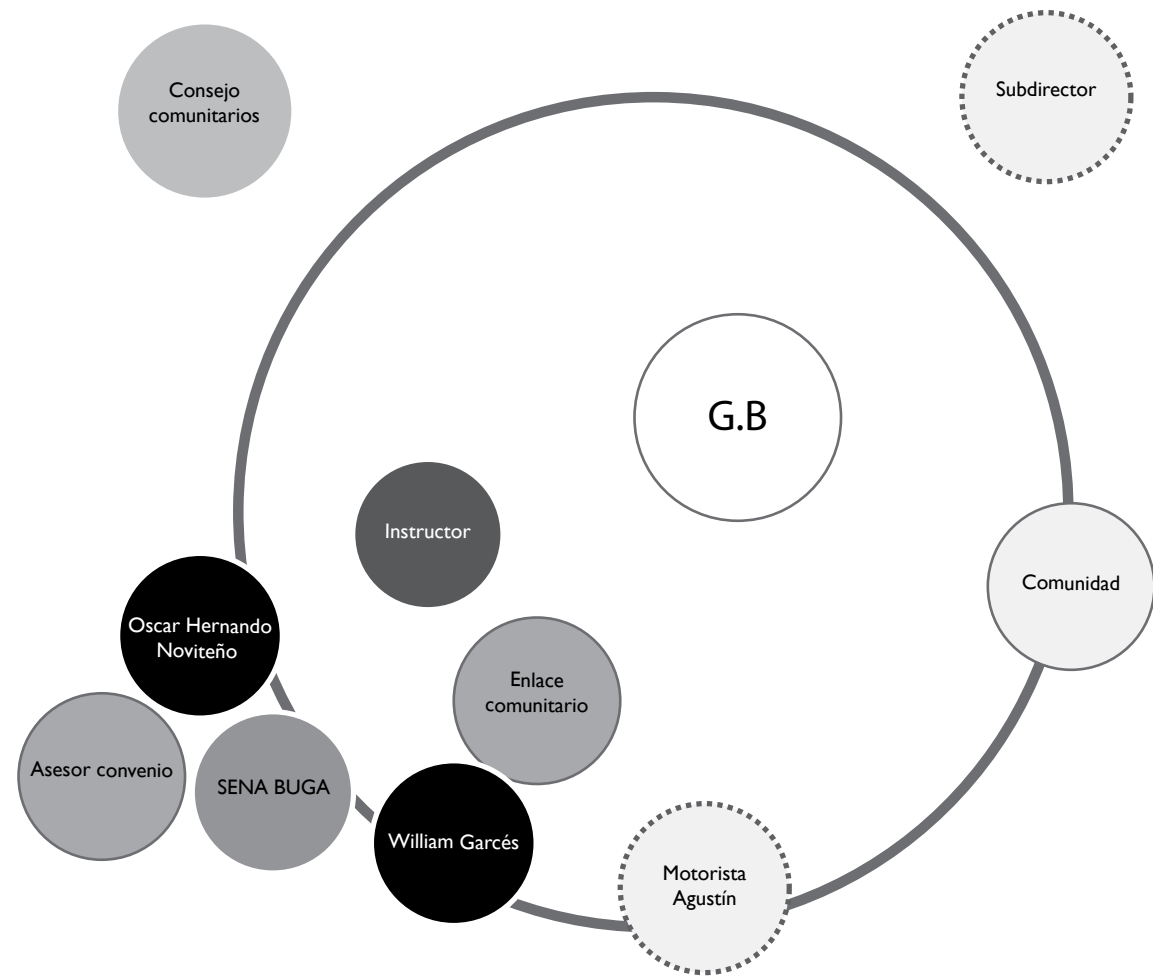
Al inicio había temor por operar la máquina (molino para obtener el coco rallado) en la mayoría de los integrantes del grupo, manifestaciones que se vieron reflejadas en ese momento, en particular por la señora Nelci, quien con el tiempo y la motivación por parte de los instructores, se convirtió en la persona que con más destreza usa el molino, influyendo positivamente en los demás integrantes de la UFPI.

# 5.3

## Actores de la experiencia

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.



Grupo de actores sociales	Actor	Rol en el proyecto	Relacion predominante	Jerarquización de su poder
Instituciones Públicas	SENA	Lograr llevar a la comunidad cursos con mayor pertinencia a las necesidades ambientales y culturales de la comunidad, además de desarrollar diseños de formación en contextos interculturales.	A favor	Alto
	Instructores	Impartir formación que permita mejorar la calidad del aceite de coco y estandarizar el proceso, además de ver cómo se pueden fortalecer los procesos organizativos de la comunidad.	A favor	Alto
	Enlace comunitario	Establecer lazos de confianza y comunicación entre la comunidad y el Sena.	A favor	Alto
Organizaciones Sociales	Comunidad participante	Agruparse para obtener un producto de buena calidad que sea atractivo al comercio y permita la generación de ingreso.	A favor	Alto
	Consejo comunitario	Apoyar el desarrollo y fortalecimiento de la comunidad.	A favor	Alto
	Federación de Consejos Comunitarios del Valle (FECOVA)		Indiferente	Bajo
Organización sin ánimo de lucro	Tropenbos	Brindar cooperación al proyecto y fortalecimiento institucional para trabajar en comunidades interculturales.	A favor	Alto

En el desarrollo de la UFPI hallamos una serie de actores que han realizado una función muy importante durante el desarrollo del proceso y es, a su vez, válido resaltar su relación. Tales actores fueron muy solidarios frente a la puesta en marcha del proyecto; uno de ellos fue el enlace comunitario, quien en ocasiones dinamizaba e informaba de las dinámicas a cumplir, como reuniones entre los beneficiarios y el grupo de instructores. La comunidad siempre ha estado presta y solidaria frente a las problemáticas que se han ido presentando en torno a la UFPI, mientras que el consejo comunitario pocas veces se ha apersonado de brindar un apoyo o estar presente en las situaciones en que se necesita de la autoridad como veedora del bienestar de la UFPI. El consejo comunitario manifestó siempre no contar con el tiempo disponible para cooperar con el grupo de beneficiarios.

Cabe resaltar el compromiso y el empoderamiento frente al proyecto del coordinador del convenio Oscar Orlando Hernández Noviteño, quien siempre estuvo dispuesto a contribuir con el buen manejo y desarrollo de la UFPI, y quien muchas veces, de su bolsillo, aportó para que el proceso no se detuviera mientras llegaban los recursos de la UFPI. Su participación ha sido muy activa en la búsqueda de *propuesta de soluciones*.



El asesor Mauricio García siempre ha apoyado en función de capacitar a los instructores en pro del bienestar del buen desarrollo del proceso. También se tuvo apoyo técnico del Centro Agropecuario de Buga, por medio del instructor Giovanni Tenorio, quien ha servido de apoyo en los procesos de análisis químico y organoléptico, con el fin de buscar la ruta de estandarización con el aceite de coco y el intercambio de conocimiento entre los instructores técnicos de esta UFPI y posteriormente al grupo de beneficiarios. Se contó con la participación del señor William Garcés, técnico en construcción, quien en el momento labora en el SENA de Buenaventura y sirvió de apoyo para aportar ideas para la construcción de la

infraestructura del área de producción del aceite de coco. El señor William además se desplazó a la comunidad al inicio de la obra para aportar sus conocimientos al desarrollo de esta actividad. El motorista también desempeña un papel importante dentro del mapa de actores, pues fue pieza clave para el desplazamiento de los instructores que apoyaban el proceso, los materiales de formación y los necesarios para la UFPI.

Por momentos ha habido cambios que han afectado el buen dinamismo de las actividades productivas del proyecto, como fue la demora en las contrataciones por parte del subdirector, quien siempre fue indiferente a que este programa cumpliera con las metas previstas.

## 6. LECCIONES APRENDIDAS A PARTIR DE LA EXPERIENCIA

Las personas beneficiarias del proyecto para el cual se hace relación con la UFPI, ubicadas en la comunidad de La Barra, al rededor de más de un año vienen mostrando un dinamismo que permitió entrar en una serie de experiencias para todos aquellos que logramos interactuar en este cambio. Se pasó de una situación de individualismo a un punto muy alto de convivencia y de sostenibilidad frente a la propuesta hoy de desarrollo local y productivo, que enmarcan unas diez mujeres y detrás de estas las familias que les apoyan y le acompañan de manera significativa. El proyecto, con los diferentes actores que interactuaron, permitió adelantar un diagnóstico que logró evidenciar las situaciones que padecía la comunidad y que eran las mismas que ellos y ellas en primera instancia habían manifestado. El

proyecto se permitió ser el facilitador frente a un personal con unas herramientas adecuadas y finalmente logró dar respuesta a una situación de individualismo que no permitía que la labor de la extracción del aceite de coco fuera llevada a cabo de manera que se aprovechara de otra forma y diera un mejor uso para la comunidad, en especial para quienes el proyecto beneficia directamente.

Para las comunidades asentadas en el pacífico colombiano, la naturaleza, además de ser respetada es llamada a ser conservada; tomar lo necesario para que esta pueda suplir bien, sea en otra ocasión o al menos a otro, significa que cualquiera que llegue debe hacerlo con las intenciones que se deberían para con ella. De modo pues que la naturaleza envuelve en las comunidades unas relaciones sociales y de regulaciones, manteniendo un estatus y contribuyendo a la calidad de vida que todos deberíamos tener.



El proyecto y la comunidad mostraron que sí se puede y que hay soluciones a problemas hallados en esta comunidad, como era el hecho de la falta de comunicación, o una comunicación que no era fructífera, permitiendo un retraso en términos de metas frente a la dinámica productiva. Esto, desde luego, unido al imperante trabajo individualista que era resaltable siempre en algunos miembros de la misma. De hecho, uno de los mayores éxitos después del aprendizaje en doble vía fue la oportunidad de que este grupo de beneficiarios afianzara sus lazos de confianza y se permitiera aunar esfuerzos para salir adelante y aprovechar, por ende, recursos, habilidades y oportunidades.

Es válido mencionar que no deja de ser cierto que el avance que se ha tenido hace parte de otros acompañamientos que deben hacerse en esta comunidad, pues hoy se inicia con un grupo pequeño que representan familias, pero el monitoreo y el involucramiento de otros actores de otras esferas resultarían muy importantes.



La interacción con la naturaleza y el uso racional de los elementos que este grupo le da permite armonizar la dinámica y su simpatía con el ambiente. Pues hablamos de una producción que no afecta ni altera en nada unas lógicas y reglas presentes a la hora de extraer de la naturaleza provechos con fines lucrativos, pues el tomar este fruto tropical a la escala como hoy sucede es, por decirlo de cierta manera, muy sano.

Tener en cuenta la memoria cultural y posicionarla es interesante, pues gracias a esta, no solo se está llevando a cabo una práctica extraordinaria que reside en la mente de las personas beneficiarias, sino que también está una herencia cultural que ha transformado, en beneficio de sus congéneres, unos niveles de resistencia en la subsistencia que hoy reside como salvaguarda quizás para las generaciones venideras.

El proyecto logró hoy comprometer no solo diez personas, sino familias, y cada vez que estas están siendo intervenidas por la comunidad, estarían también de cierta manera impactando en la sociedad inmediata. Por tanto, cada vez que exista la oportunidad de interactuar a favor de la misma, se va a beneficiar a la comunidad de La Barra, que cierta manera lo necesita. Cuanto más involucrados estemos, será más exitoso y duradero el proyecto desde las instituciones proponentes en conjunto con las necesidades sentidas de los beneficiarios, hasta la comunidad, quien es finalmente la beneficiaria.

## 7. RETOS Y RECOMENDACIONES

- > Que se le continúe haciendo un acompañamiento por parte del SENA a los proyectos que se están ejecutando, para permitir que a futuro se sostenga y en donde los beneficiarios directos sean la comunidad.

- > Que la metodología SENA-Tropenbos se siga implementando en todos los procesos de formación, que esta entidad atienda para evitar procesos desfavorables, y que sea acorde a la realidad del medio. Pues la experiencia resalta la importancia de que la comunidad participe de la construcción de sus diagnósticos; de esa manera, la necesidad sentida y

*manifiesta será otra y así también lo será la búsqueda de soluciones.*

- > Que se haga siempre participe a otras instituciones, pues las necesidades de las comunidades son tan variadas que requieren de soluciones más integrales.





Formación en gestión ambiental  
y cadenas productivas sostenibles

