

Producción tradicional
de gallinas criollas en el
resguardo indígena
de Puerto Pizarro

Municipio de Buenaventura, Valle del Cauca



Tejiendo territorio a partir de nuestros saberes

**Producción tradicional
de gallinas criollas en el
resguardo indígena
de Puerto Pizarro**

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

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

Fotografías

© Comunidad Puerto Pizarío

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

Catalina Hernández

Ilustraciones

Laura Vásquez Saturno

Diagramación

Andrea Kratzer M.

Impresión

Lorena Martínez

Bogotá D.C., 2012

Instructor encargado:

Oscar Rivas Rodríguez

Técnico Profesional En Agropecuaria

Instructor Sena C.N.P.

Karen Brown Rodríguez

Tecnóloga En Agropecuaria

Instructor Sena C.N.P.

Equipo de trabajo de la caracterización y autodiagnóstico:

Edinson Sánchez Rojas

Carmen Julia Ponce Cabezas

Rafael Arroyo Ponce

Tatiana Palacios Hurtado

Agustín Málaga Mejía

Óscar Orlando Hernández Noviteño

Producción tradicional de gallinas criollas como alternativa para el mejoramiento de la nutrición y la comercialización de la comunidad indígena del resguardo de Puerto Pizarío

Centro Náutico Pesquero
SENA, Regional Buenaventura

Los integrantes de la UFPI somos:

Eyra Perdiz Piraza

Luz María Piraza Zarco

María Angela Bervacia Chamapuro

Jhon Fredy Ismare Bervacia

Olivia Guacorizo Pizarío

Nora Perdiz Piraza

Saltenio Perdiz Piraza

Equiria Chocho Piraza

Angelino Perdiz Piraza

Felisinda Mejía Mercaza

Nefry Malaga Pizarío

Angelino Chamapuro Gonzales

Rosa Chiripua Valencia

Arcenio Chamapuro González

Sandra Milena Perdiz Guacorizo

Adriana Quiro Chirimia

Francisco Mejía Málaga

Carmela Mercaza Chamarra

Benilda Chivirico Cabezón

María Eliza Moña Chamarra

Salustro Ismare Mepoquito

Sil María Chichiliano Cuero

César Chamarra Moña

Martha Perdiz Ismare

Zully Chocho Pizarío

Luz Mila Chamapuro Ismare

Clímaco Cuero Cárdenas

Eliza Chiripua Valencia

Juan Chiripua Chirivico

Aureliana Chamarra Pizarío

Tabla de contenido

Introducción	7	2. Reflexiones sobre cómo nos encontramos	22	3. Nuestra propuesta	37
1. Nuestro territorio	12	2.1 Cartografía social	22	4. Nuestros resultados	38
1.1 Ubicación	12	2.2 Espacios de uso	23	5. Experiencias y aprendizajes de nuestra Unidad de formación y producción intercultural (UFPI)	42
1.2 Aspectos poblacionales	13	Monte (<i>pabuee</i>)		5.1 Preguntas a la experiencia	43
1.3 Servicios básicos	13	Ríos y quebradas (<i>doja</i>)		5.2 Hechos relevantes de la experiencia y su contexto	48
1.4 Comunicación y transporte	14	Finca (<i>nemjiir</i>)		5.3 Actores de la experiencia	54
1.5 Organización	14	Mar (<i>phuesbue</i>)		6. Lecciones aprendidas a partir de la experiencia	58
1.6 Aspectos culturales	15	Patio (<i>dikhudi</i>)		7. Retos y recomendaciones	60
1.7 Salud	17	2.3 Inventarios de patio	31		
1.8 Educación	17	2.4 Calendarios productivos	34		
1.9 Economía familiar y nutrición	19	2.5 Ideas de proyectos (UFPI)	36		
		Problemáticas encontradas			
		Ideas de solución			
		Justificación			

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 una ruta metodológica para la implementación de una Unidad de formación y producción intercultural (UFPI).

En el primero capítulo se presenta la caracterización del territorio, con los distintos aspectos que configuran el contexto particular en el que se desarrolló el proceso. En el segundo, se presenta un autodiagnóstico en el que, de manera participativa, se aplican unas herramientas que permiten identificar necesidades y/o 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.

En relación con la caracterización y auto-diagnóstico, el resultado de las diferentes actividades y talleres fue el insumo que permitió conocer las problemáticas de la comunidad indígena de Puerto Pizarío. Además, permitió a los instructores y a la comunidad saber cuál es el estado de los sistemas productivos, los cambios vividos en la comunidad, cómo se encuentra el territorio en estos momentos, la agricultura, la alimentación, la salud, la educación, la comunicación, las relaciones con otras comunidades cercanas y con las instituciones, entre otros aspectos.

Los talleres también permitieron el intercambio de conocimientos entre los miembros de la comunidad, y entre la comunidad y los instructores. De igual forma, el uso de las herramientas de la cartografía social sirvió para retroalimentar la información que ya existía en la comunidad acerca del aprovechamiento y uso de los espacios, con el fin de conservar y recuperar las especies abundantes, escasas y desaparecidas.

Los objetivos de la caracterización y el autodiagnóstico fueron:

- > Analizar el estado de los sistemas productivos, encaminado hacia el mejoramiento continuo de los mismos
- > Establecer el estado de la situación de la comunidad
- > Actualizar los mapas que ya existían en la comunidad
- > Animar a la comunidad a continuar realizando este tipo de ejercicios para que sean ellos mismos quienes observen cómo se transforma su territorio

El plan de trabajo para el desarrollo de las actividades fue el siguiente:

Las actividades se desarrollaron en siete días. El primer día se trabajó en el Dichardí¹, donde se socializaron las diferentes actividades a desarrollar en la comunidad y la metodología.

El segundo y tercer día se trabajó en las casas y patios, realizando las encuestas, los inventarios de patios, y las fichas de matrículas donde se tuvo la participación de varios miembros de la familia.

El cuarto y quinto día se trabajó en el Dichardí el tema de la cartografía social,

con la ayuda de carteleras. En estos espacios se pudo observar una gran participación de la comunidad en la elaboración de las carteleras y la identificación de los diferentes sitios dentro de su comunidad.

El sexto y séptimo día se trabajó en el Dichardí los espacios de uso y los calendarios productivos. En estos espacios hubo una gran participación de la comunidad y aportes de información acerca de las especies más utilizadas, tanto en su alimentación como en la extracción. De igual forma, se pudo conocer cómo se encuentra cada una de estas especies.

Como medio de verificación y ejercicio de sistematización de la experiencia se filmó y se tomaron fotos.



Socialización de las actividades con la comunidad indígena de Puerto Pizarío

¹ Casa de techo circular de uso tradicional por la cultura Nonam, conocida también como “tambo”.

Las actividades se desarrollaron de la siguiente manera:

- > Primer día: el instructor Edinson Sánchez y Carmen Ponce explicaron las actividades a realizar en la comunidad durante el tiempo que estarían en la zona.
- > Segundo día: se realizaron las encuestas a la unidad familiar, así como se llevó a cabo el proceso de matrícula de los nuevos aprendices.



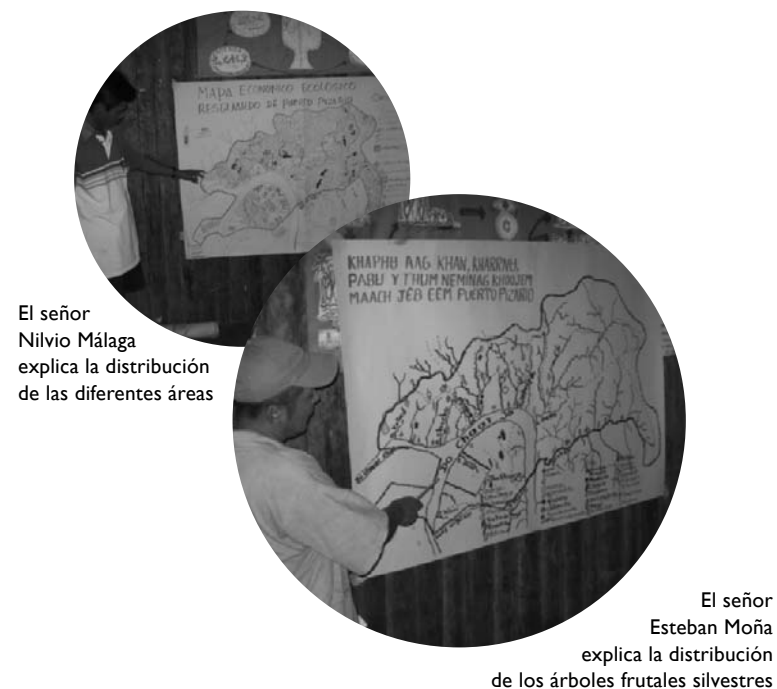
- > Tercer día: se continuó con las encuestas y se inició el levantamiento de los inventarios de patios con apoyo de algunos miembros de la unidad familiar.



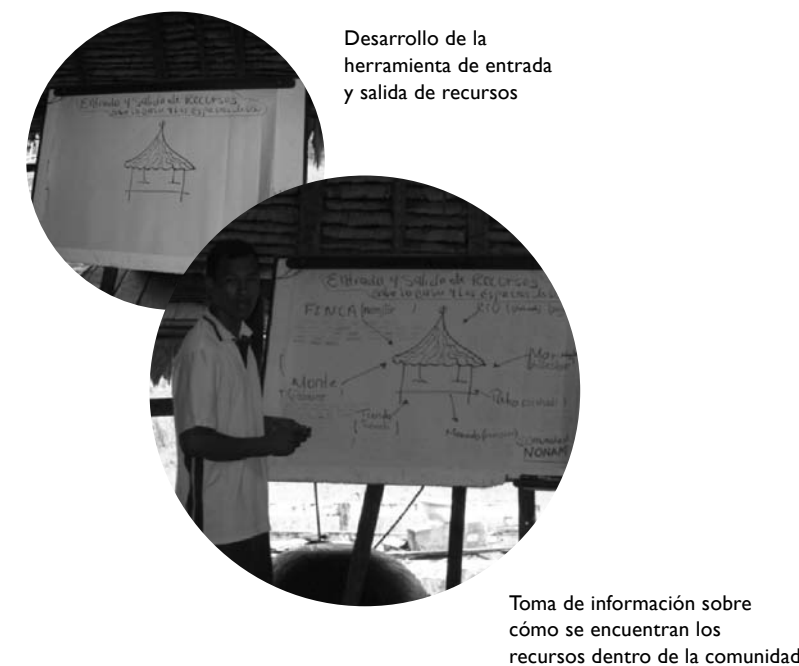
> Cuarto día: se inició el desarrollo de la cartografía social, elaborando el mapa administrativo-político, el mapa económico-ecológico y el mapa de árboles frutales silvestres de la comunidad, donde los habitantes del resguardo identificaron los diferentes espacios de uso.



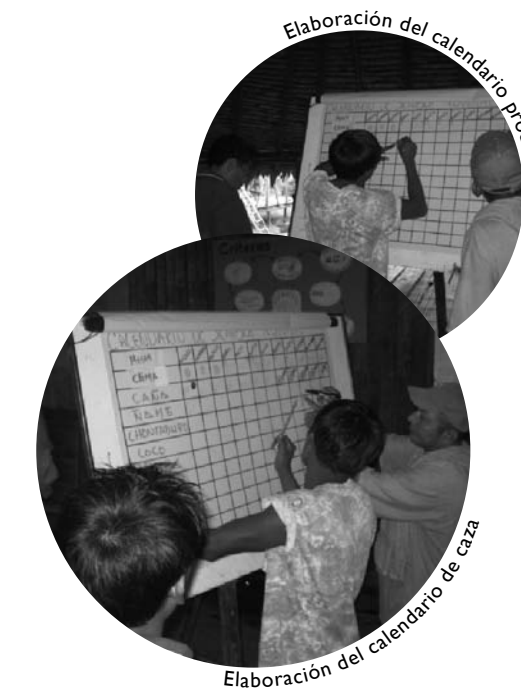
> Quinto día: en la mañana se continuó con el desarrollo de la cartografía social y en la tarde se realizaron exposiciones, donde se aportó información sobre el uso e identificación de cada espacio.



> Sexto día: se implementó la herramienta para la identificación de los espacios de uso de la comunidad, donde se pudo observar cuáles son los recursos que ofrece cada espacio y el estado en que se encuentran: abundantes, escasos o perdidos.



> Séptimo día: se construyeron los calendarios productivos: siembra y cosecha, comida, y cacería. Se observaron las épocas de abundancia y escasez de los productos.



I. NUESTRO TERRITORIO

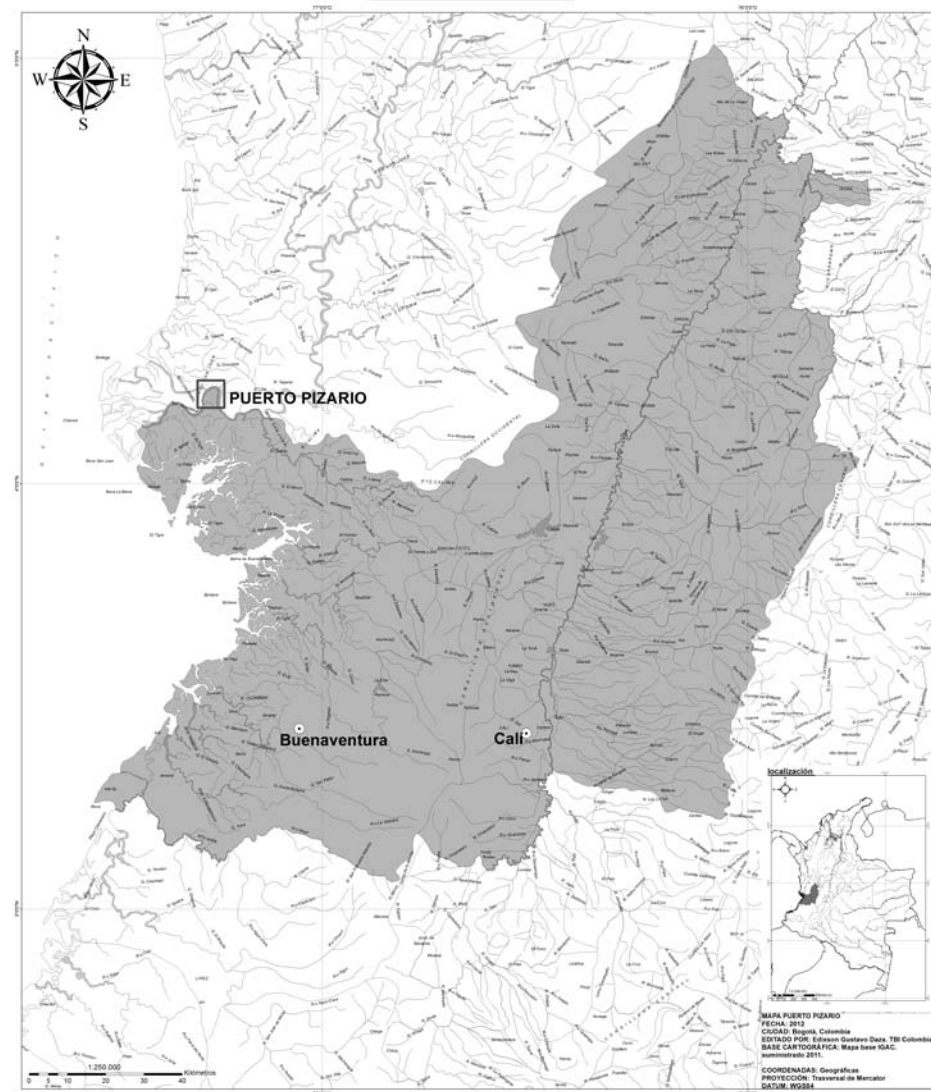
Resguardo indígena de la comunidad Nonam, Puerto Pizarro

1.1

Ubicación

La comunidad indígena de Puerto Pizarro se encuentra ubicada en la vertiente del Pacífico Colombiano, a orillas de la cuenca baja del río San Juan, en el departamento del Valle del Cauca (municipio de Buenaventura). Limita al norte con la quebrada Docordó, al sur con el territorio de Chachajo, al occidente con la carretera Bahía Málaga y el Consejo Comunitario de Cuéllar y al oriente con el Consejo Comunitario de Carra.

La comunidad fue fundada por el señor Arcadio Pizarro, en el año 1975, y el 2 de Mayo de 1981 fue declarada oficialmente como Resguardo por el INCORA, siéndole tituladas 2.942 hectáreas, que comprenden tanto territorio del Valle del Cauca como del Chocó.



1.2

Aspectos poblacionales

Los integrantes de la comunidad indígena de Puerto Pizarro son todos de la etnia Nonam y hasta septiembre del 2009 sumaban 635 habitantes y 132 familias con 60 viviendas aproximadamente, distribuidas a lo largo de la cuenca baja del río San Juan.



1.3

Servicios básicos

La comunidad de Puerto Pizarro cuenta con el servicio de energía, a través de una planta comunitaria donada por ICEL –que funciona con combustible que el Gobierno Nacional provee cada tres meses. También cuenta con alumbrado público, que funciona con esta misma energía.

En la comunidad no existe acueducto. Actualmente, hay tres tanques en concreto para almacenar el agua de lluvia, los cuales no funcionan correctamente. El agua utilizada en los hogares es de lluvia, recolectada directamente en tanques plásticos que se encuentran ubicados en las viviendas. En tiempo de verano el agua es tomada de las quebradas Dopurma, Llano, Medio, Cuéllar y Pizarbarro. Del mismo modo, el agua del río es utilizada para lavar ropa, bañarse y hacer necesidades fisiológicas. Se está construyendo la red de alcantarillado y baterías sanitarias.

1.4

Comunicación y transporte

En telefonía se cuenta con tres casas, donde tienen antenas para la comunicación y venden minutos a celular.

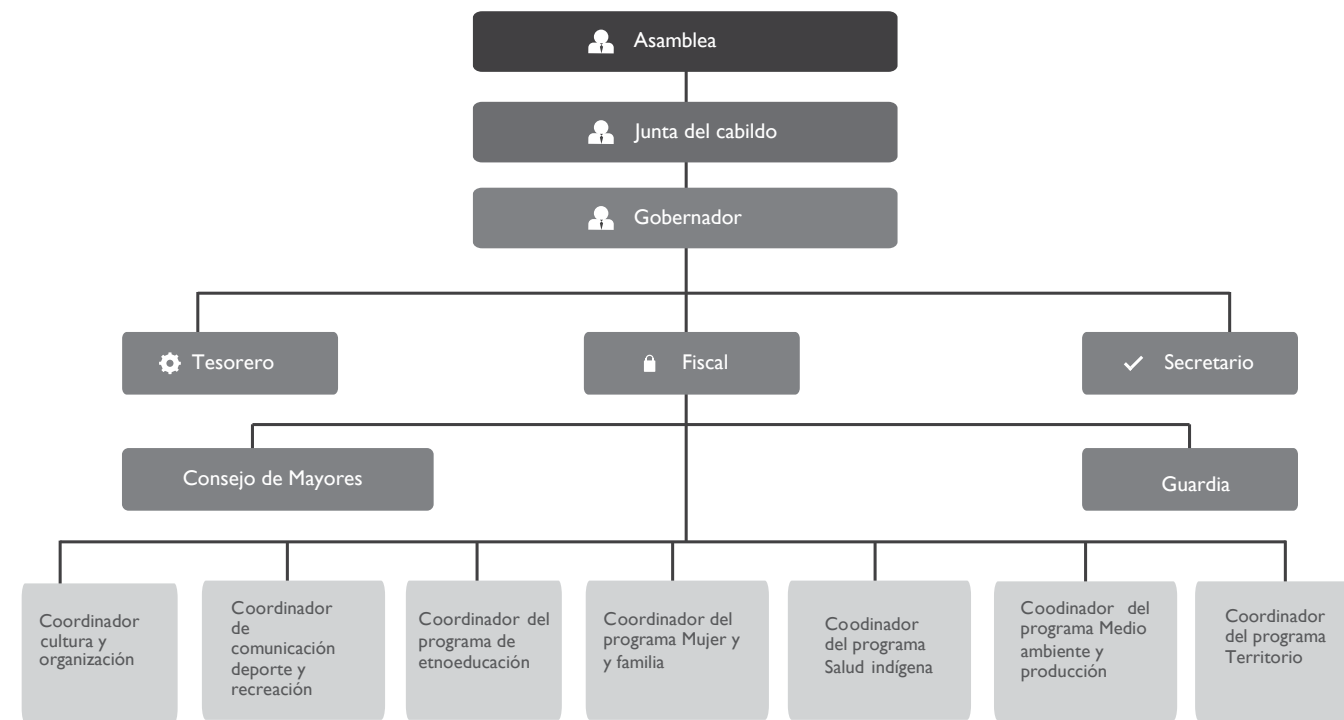
En cuanto al transporte, la comunidad cuenta con dos clases de servicio de lancha: La pasajera rápida, que tiene un recorrido desde Docordó hasta Bajo Calima y

viceversa, con un costo de \$30.000 hasta Puerto Pizarío (demora aproximadamente una hora y media); y el otro servicio, conocido dentro de la comunidad como La pasajera, que cubre el recorrido de Puerto Pizarío a Bajo Calima y viceversa, con un costo de \$27.000 (demora aproximadamente cuatro horas).

1.5

Organización

La comunidad está organizada en Cabildo, que es la máxima autoridad local y se estructura de la siguiente manera:



La percepción que la comunidad Nonam tiene del ordenamiento territorial se enfoca en la distribución equitativa de las oportunidades y los beneficios del desarrollo, generando las condiciones físicas para la prosperidad económica, la solidaridad social y, en general, el bienestar de todos y cada uno de los miembros de la población. De esta manera, el ordenamiento territorial es concebido como un proceso integral, donde toda la comunidad participa en las dimensiones y expresiones del desarrollo propio: cultura, política, sociedad, economía y ambiente. Por eso, dichos campos se incluyen dentro de la estructura organizativa, para que desde ahí se gestionen y ejecuten acciones que fortalezcan estas temáticas en la población.

Tanto la junta como el gobernador son elegidos por un año, los demás miembros del Cabildo pueden ser reelegidos. Por esta razón, en la actualidad se está luchando para que el período del gobernador pueda ser mínimo de dos años, pues con un año de gobierno no se alcanzan a cumplir la mayoría de las metas trazadas.

En el resguardo, a diferencia de la Nación, la edad mínima estipulada para votar es de 12 años.

Aspectos culturales

1.6

La cultura de la etnia Nonam, como la de todas las etnias indígenas, tiene una estrecha relación con la naturaleza. Es decir, todo el imaginario, las percepciones y acciones giran en torno a elementos de la naturaleza como la tierra, el clima, el agua, los animales, las plantas. Estos elementos se convierten en parte importante de la vida cotidiana de las personas, de su alimentación, economía, espiritualidad y salud.

Dentro de la cosmovisión de la etnia Nonam, también hacen parte importante los aspectos míticos como la creencia en varios mundos alternos, donde los seres humanos pueden vivir con características iguales a las de una planta o un animal. Esto representa una idea de reencarnación basada solo en elementos de la naturaleza.

A pesar de lo anterior, la comunidad de Puerto Pizarro ha venido sufriendo, desde los años 80's, una situación de transculturación, causada entre otras cosas por su cercanía con la ciudad de Buenaventura, los medios de comunicación y la introducción de instituciones como la Iglesia Católica. Esta última llegó a las comunidades para desarrollar programas asistenciales y educativos, y del mismo modo para imponer hábitos ajenos a la cultura propia de la comunidad. Estas acciones han llevado a la pérdida o transformación de muchas tradiciones y costumbres. Un ejemplo es la vestimenta, que en los hombres tradicionalmente era con taparrabos (*wayuco*) y en la actualidad es con prendas totalmente citadinas. Los trajes típicos solo son conservados por las mujeres, en parte porque éstas han tenido menos contacto con la ciudad, a diferencia de los hombres que han salido de la comunidad para estudiar, e ir a reuniones y congresos (por lo cual se vieron en la necesidad de adquirir ropa para su permanencia).

Otros aspectos, como la introducción de nuevos productos a la dieta alimentaria: condimentos artificiales, enlatados, bebidas empacadas, etcétera, también hacen parte de los cambios que ha sufrido la cultura Nonam. Igualmente, ha cambiado la forma de diversión, sobre todo en los jóvenes, ya muy parecida a la de la ciudad. Sin embargo, quizás el efecto más grave de la transculturación es el de la paulatina pérdida de la lengua materna, en la medida en que cada vez se fusiona más con el español, de tal suerte que en la comunidad todos hablan la lengua materna combinada con palabras en español, aun cuando se está impartiendo una educación bilingüe.



1.7

Salud

En la comunidad se cuenta con un promotor de salud nombrado y un voluntario. Pero, la situación de infraestructura es crítica, pues el puesto de salud no cumple con las características básicas para su funcionamiento. Esto hace que el promotor deba atender a los pacientes en su casa. Sin embargo, por costumbre, las personas de la comunidad acuden principalmente al *jaibana* o a remedios caseros y en segunda instancia a los entes prestadores del servicio de salud.



A pesar de que más del 90% de la población cuenta con servicios de salud, su utilización se hace difícil, porque la comunidad no cuenta con la infraestructura para ello. Así, las personas deben desplazarse hasta la cabecera municipal para acceder a estos servicios, lo cual resulta complicado por las distancias y la falta de recursos económicos para los pasajes y los medicamentos.

En cuanto a las enfermedades, se relacionan principalmente con la falta de

servicios básicos, como diarrea, fiebre, vómitos, malaria, afecciones de la piel, gripa, las cuales en su mayoría afectan sobre todo a los niños y a los adultos mayores. Es notorio que la comunidad sigue confiando en la sabiduría tradicional de los curanderos o *jaibaná*, pues al menos más del 80% de la población acude a ellos en caso de enfermedad o accidentes.

1.8

Educación

La educación Nonam enfatiza mucho en la conservación del medio ambiente. Entre los jóvenes y adultos hay un interés por la transmisión de los saberes ancestrales y en la institución educativa Nonam se ha venido enseñando la cosmovisión indígena.

En la actualidad, la comunidad cuenta con un colegio donde funciona primaria y secundaria. La infraestructura no está terminada, todavía no cumple con todas las especificidades para una educación más idónea.

Tabla 1. Población estudiantil

Nivel	Número de estudiantes
Preescolar	29
Primaria	98
Secundaria	125
Media vocacional	42
Ciclos	54
Total	348

La planta docente se distribuye de la siguiente manera:

- > seis externos y ocho de la comunidad
- > trece docentes de nómina
- > un contratado

En la primaria, los docentes son exclusivamente de la comunidad, pues toda la enseñanza es en lengua materna (*wau-nam*) y en el bachillerato se combinan los docentes externos con los internos. La enseñanza es bilingüe con énfasis en agroecología.

Los principales problemas educativos son:

- > falta de infraestructura
- > falta de adecuación de espacios de recreación
- > implementación de granja agroecológica
- > falta de adecuación del restaurante escolar
- > nombramiento de docentes
- > falta de personal administrativo de apoyo

- > falta de adecuación de la sala de internet
- > deficiente dotación de biblioteca
- > deficiente capacitación y contextualización de los docentes externos
- > consecución de transporte fluvial para estudiantes
- > dificultad de los estudiantes para la interpretación y comprensión del español
- > falta de laboratorios
- > falta de sala de herramientas y de insumos agrícolas.



La economía familiar de la comunidad indígena de Puerto Pizarro gira en torno a tres actividades principalmente: la agricultura, las artesanías y la pesca. De estas actividades, la artesanía es la única que aporta recursos económicos a los hogares, pues a través de un convenio celebrado desde el 2005, entre el Resguardo y la empresa Artesanías de Colombia, los indígenas de la etnia Nonam envían pedidos anuales de sus obras artesanales, que dejan en promedio de \$100.000 a \$300.000 por hogar. Además de la artesanía, en más del 90% de los hogares se transforman productos para hacer miel, viche, guarapo, vinete y dulces de fruta, utilizados para el consumo familiar.

Para el caso de la agricultura, en la comunidad no se practica desde una mirada comercial, aun cuando existen productos abundantes como la caña. Al menos el 90% de la producción de las fincas es para el autoconsumo y lo restante se intercambia por pescado, carne de monte u otros

productos faltantes en la finca de cada familia (ver tabla 2). Este intercambio o trueque se realiza de manera tradicional al interior de la comunidad y con las comunidades indígenas y afro aledañas.

Esta misma dinámica se cumple para la pesca. En la mayoría de los hogares, se encuentra al menos un pescador para suplir la necesidad proteínica de la familia, aunque a diferencia de la agricultura el nivel de captura es escaso y solo se captura lo necesario.

En la parte alimentaria, se consumen alrededor de quince productos diariamente. De estos, sólo un 30% es comprado en la tienda y el 70% restante sale de los espacios de uso que existen el territorio. Esto indica que la dependencia de la tienda para la alimentación es baja, además porque los productos que se compran en la tienda son consumidos en menor cantidad (ver tabla 3).



Los productos más consumidos dentro de la dieta de la comunidad son: el banano, que se consume entre uno a dos gajos diarios, la papachina, la proteína y después el arroz, que es consumido en cantidades mínimas entre media y dos libras diarias para el caso de las familias más extensas. Por lo anterior, se evidencia un alto consumo de carbohidratos y mínima proteína animal, al punto que para hogares con familias hasta de nueve personas se consumen una a dos libras de pescado al día.

Con respecto a la tienda, existen otros productos que se consumen en los hogares, cuya consecución sí depende completamente de ésta y son un egreso importante dentro de la economía familiar. Se trata de los gastos en enceres para la casa, útiles escolares, herramientas de trabajo, productos de aseo y ropa (necesidad fruto del cambio cultural). Esto lleva a pensar en que deben existir alternativas económicas para las familias, cuyo fin sea diversificar y potenciar las fuentes de ingreso para el mejoramiento de su calidad de vida.



Tabla 2. Especies que son comercializadas o intercambiadas en el mercado

Papachina	Envuelto de chigua	Madroño
Miel	Ñame	Marañón
Panela	Pato	Guama
Vinete	Zorra	Caimito
Artesanías	Coco	Bacao
Canoa	Banano	Viche
Guaba	Piña	Yuca
Pescado	Caña	Zapayo
Arracacha		

Tabla 3. Productos comprados en la tienda

Arroz	Enlatados	Verduras
Aceite	Granos	Avena
Azúcar	Manteca	Frutiño
Sal	Ron	Productos Maggi
Café	Aguardiente	Caldo rico
Chocolate	Queso	Pastas
Productos Yupi	Cerveza	Color
Papita	Gaseosa	Ajo
Salsa	Jabón	Panela
Límpido	Pilas	Papa
Huevos	Bombones	Crema dental
Plátano	Banano	Coco
Harina	Leche	Naranja
Betún	Zapatos	Ropa
Enseres del hogar	Hacha	Machete
Pan	Útiles escolares	

2. REFLEXIONES SOBRE CÓMO NOS ENCONTRAMOS

2.1

Cartografía social

El desarrollo de esta herramienta permitió que la comunidad plasmará la visión que actualmente tiene de su territorio, desde el punto de vista económico-ecológico.

Esto permitió a su vez actualizar la cartografía social

que ya existía en la comunidad, realizada hace cinco años aproximadamente, y confrontar la información obtenida en ambos espacios. Esto llevó a reflexionar sobre los cambios que se están dando dentro del territorio y la visión futura del mismo.

Este ejercicio también condujo a un diálogo entre los mayores y los jóvenes para poder plasmar sus ideas dentro del mapa.



CONVENCIONES

- Bosque
- ☞ Pez
- ☞ Siembra de banano
- ☞ Siembra de papachina
- ☞ Siembra de caña
- ☞ Rastrojos
- ☞ Fauna
- ☞ Cultivo de piña
- ☞ Comunidad Pto. P
- ☞ Rastrojo alto
- ☞ Chontaduro
- ☞ Siembra de Yuca
- ☞ Siembra de Borojón
- ☞ Ñame
- ☞ Lote nueva
- ☞ Siembra de Maíz
- ☞ Lote protegido
- Coco
- ☞ La Floresta
- ☞ Naranja
- ☞ Limón
- ☞ Siembra de chocolate
- ☞ Siembra de werrege
- ☞ Guama
- ☞ Cacao
- ☞ Borojón



2.2

Espacios de uso

En la comunidad indígena de Puerto Pizarro existe una gran diversidad de espacios de uso, que permiten a las familias desarrollar múltiples actividades (ver tabla 4).

Finca (nemjñir)

Papachina, yuca, ñame, piña, borojón, lulo, banano, caña, limón, lulo, guayaba, madroño, chocolate, caimito, guama, churima, chontaduro, chivo, plátano, cuatrofilos, maíz, bacao, coco, pepapan, naranja, milpesos, mandarina, guarregue, taparo, guanábana, aguacate, zapote, telavieja

Monte (pabtle)

Guagaua, iguana, cuzumbi, milpesos, Donpedrito, tortuga, perico, corozo, venao, armadillo, churima, ratón, cincocaldos, perdiz, paletón, porrón, titi, ardilla, lora, tatabro, reina, tucán, sajo, machura, ligua, liguacomino, sante, chachajo, chachajillo, ligua, tigre, mare, niespero, chanu, chanta, gueregue, chacarra, peinemono, tetera, chocolate, jagua, quitasol, amargo, rabipuerro, paco, hojas, coronillo, granadadillos, cabecita, guacao, hierba, labancillo, hierva blanca, seguidora, amargo andres, Santa María, hierba ratón, rascadera, chigua

Tienda (tiendi)

Arroz, aceite, azúcar, sal, café, chocolate, enlatados, frijol, lenteja, manteca, ron, aguardiente, queso, cerveza, gaseosa, revuelto, avena, frutiño, magui, caldo rico, pasta, color, ajo, yupi, papita, salsa, jabón, panela, pilas, papa, huevo, bombom, crema, cepillo, zapatos, ropa, ollas, vasos, cuchara, lima, machete, hacha, trasmayo, leche en polvo, útiles escolares

Rios (quebrada) (doja)

Pezsapo, chaupiza, mojarra, agua, barbudo, llenaolla, sardina, arena, chicharro, la loca, sambalo, cumpampa, nato, cardona, barbudo, barro, viringo, sardina, capitán, tortuga, tapacula, micuro, camarón, pema, carruca, tortuga, bache, guacuco, curvina, bacón, chuchulapa, caracol, muchilla, saltón, lenguada, viringo, ounturo, sábalo, pachuli, pechoacha, jabón, tucunare, timbuero, cachama

Mar manglar (phuesbue)

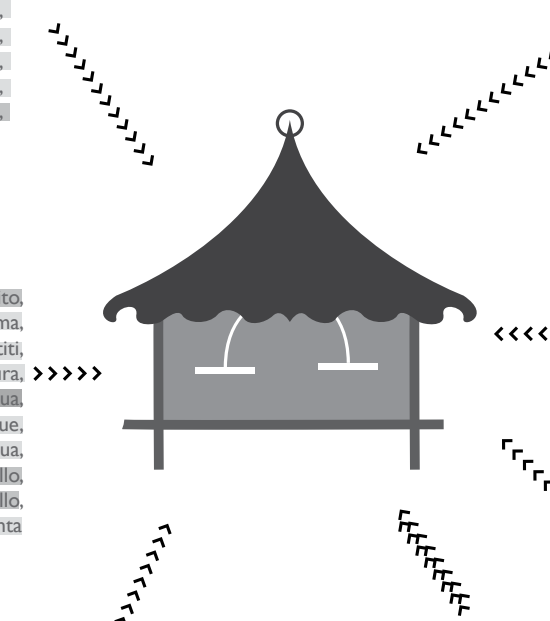
Lisa, ñato, bagre, gualajo, alguacil, barinche, robalo, pargo, boquiplanorte, cangrejo, corvina, mero, raya, curruco, cangrejo azul, palomete, espejo, anguila, aguja, colorado, zangara, tulucio, babilla, ochura, ositió, pateburro

Patio (dikhudi)

Gallina, pollo, suelda, consuelda, cebolla, matarratón, Santa María, plátano, banano, coco, papachina, anón, tataya, vija, anamú, yerbachino, mecedera, calabazo, madina, puchama, albahaca negra, limoncillo, yerbabuena, palzo, ajo, jenjibre, coco, borrachero, chirimolla, hoja blanca, pato, seguidora, cuatro esquinas, tres dedos, chupachua, guanábana, anamú, heliotropo, cacao

Mercado (peerjem)

Papachina, miel, panela, vineta, artesanías, guaba, pescado, embuelto, chigua, para, zorra, coco, banano, piña, caña, madroño, marañón, guaba, caimito, bacao, viche, yuca, zapayo, arracacha



Monte (*pabuee*)

Para la comunidad indígena de Puerto Pizarro este espacio de uso es muy importante, ya que aquí se desarrollan actividades de cacería, recolección de especies para la alimentación, artesanías, productos medicinales y actividades mágico-religiosas.



Ríos y quebradas (*doja*)

Este espacio es utilizado para la pesca, la extracción agua, arena y balastro para mejorar obras como la cancha de la escuela, el colegio y el alcantarillado. También se extrae barro para la elaboración de artesanías. Cabe resaltar que este espacio es utilizado igualmente para la recreación infantil, el desarrollo de actividades domésticas (lavar ropa, bañarse) y como vía de transporte.



Finca (*nemjiir*)

De este espacio se obtienen la mayor parte de los alimentos que se consumen en las casas (80% aproximadamente). Del mismo modo, en la finca también se encuentran especies que son utilizadas en las artesanías. Este espacio es establecido de forma tradicional, mediante un proceso que comprende las siguientes actividades:

- > Drenaje del terreno: para bajar el nivel freático del suelo
- > Socola: consiste en cortar la vegetación de menor diámetro dentro del terreno a sembrar
- > Siembra: se abre el hoyo, se deposita la semilla y se cubre con tierra. Aunque, en la actualidad, a partir de las capacitaciones realizadas por la CVC y otras instituciones, se vio que algunos agricultores están realizando trazados
- > Tumba y pudre: se cortan los árboles más grandes en el terreno sembrado para que se pudran y se conviertan en materia orgánica que sirva de abono al cultivo sembrado



Para el desarrollo de las actividades agrícolas se utilizan las siguientes herramientas: hacha, machete, barretón, rastri- llo, lima, media luna, pala, etcétera.

Mar (*phñesbue*)

Este espacio no hace parte del territorio como tal, pero algunas personas de la comunidad desarrollan actividades de pesca artesanal en él.



Patio (*dikhudi*)

Estos espacios son muy reducidos. Allí se crían gallinas, se cultivan especies medicinales, tintóreas y alimenticias (condimentarias, frutales y agrícolas). Estos espacios también se utilizan para elaborar canoas.

Tabla 4. Entrada y salidas de recursos entre la casa y los espacios de uso

Abundantes	Escasas	Desaparecidas	
Finca (<i>nemjiir</i>)			
Papachina	Yuca	Pepepán	Guayaba
Ñame	Piña	Bacao	Plátano
Borojó	Limón	Cuatrofilos	Mandarina
Caña	Lulo	Chivo	Aguacate
Milpesos	Madroño	Chontaduro	Zapote
Guerregue	Chocolate	Churima	Tetavieja
Taparo	Banano	Guama	
	Caimito		
Monte (<i>pabuee</i>)			
Corozo	Guagua	Sajo	Zaino
Milpesos	Iguana	Machare	Chachajo
Don Pedrito	Cuzumbí	Jigua	Chachajillo
Ratón	Tortuga	Jigua comino	Jiguanegro
Jícara	Perico	Sande	Mare
Chacarra	Venado	Chonta	Níspero
Coronillo	Armadillo	Guerregue	Chanúl
Cabecita	Churima	Peinemono	Amargo
Guaco	Cincocaldos	Tetera	
Jaboncillo	Perdíz	Chocolatillo	
	Paletón	Jagua	





	Pavón	Quitasol	
	Mono tití	Paco	
	Ardilla	Granadillos	
	Lora	Hierba de sapo	
	Tatabro	Hierba blanca	
	Tucán	Seguidora	
		Amargo Andrés	
		Santa María	
		Hierba de ratón	
		Rascadera	
		Chigua	
Rio y quebradas (<i>doja</i>)			
Chaupiza	Pejesapo	Barbudo	Tortuga bache
Agua	Mojarra	Barro (artesanía)	Corvina
Sardina	Arena	Capitán	Pachulí
Barbudo	Chícharo	Tortuga	
Nicuro	La loca	Curruco	
	Sábalo	Camarón	
	Balastro	Pema	
	Llenaolla	Tortuga patacula	
	Ñato	Guacuco	
	Carduma	Lambelambe	
	Bocón	Caracol	



	Cumpenpa	Chuculape	
	Viringo	Saltón	
	Languada	Muchilla	
	Sábalo	Jabón	
	Viringo pintao	Tucunare	
	Timburo	Cachama	
Mar (<i>pshesbue</i>)			
Lisa	Lisa	Tulicio	
Ñato	Ñato	Babilla	
Gualajo	Cangrejo	Ochora	
Barbinche	Piangua	Ostión	
Boquipal norte	Piacuil		
Raya	Corvina		
Curruco	Mero		
Colorado	Azul		
Anguila	Palometa		
Pataburro	Espejo		
	Aguja		
	Zangara		
Patio (<i>dikhudi</i>)			
Gallina	Pollo	Anamú	Calabazo
Suelda con suelda	Gallina	Yerba de chivo	Papaya
Papachina	Cebolla	Nacedera	Jengibre



2.3

Inventarios de patios

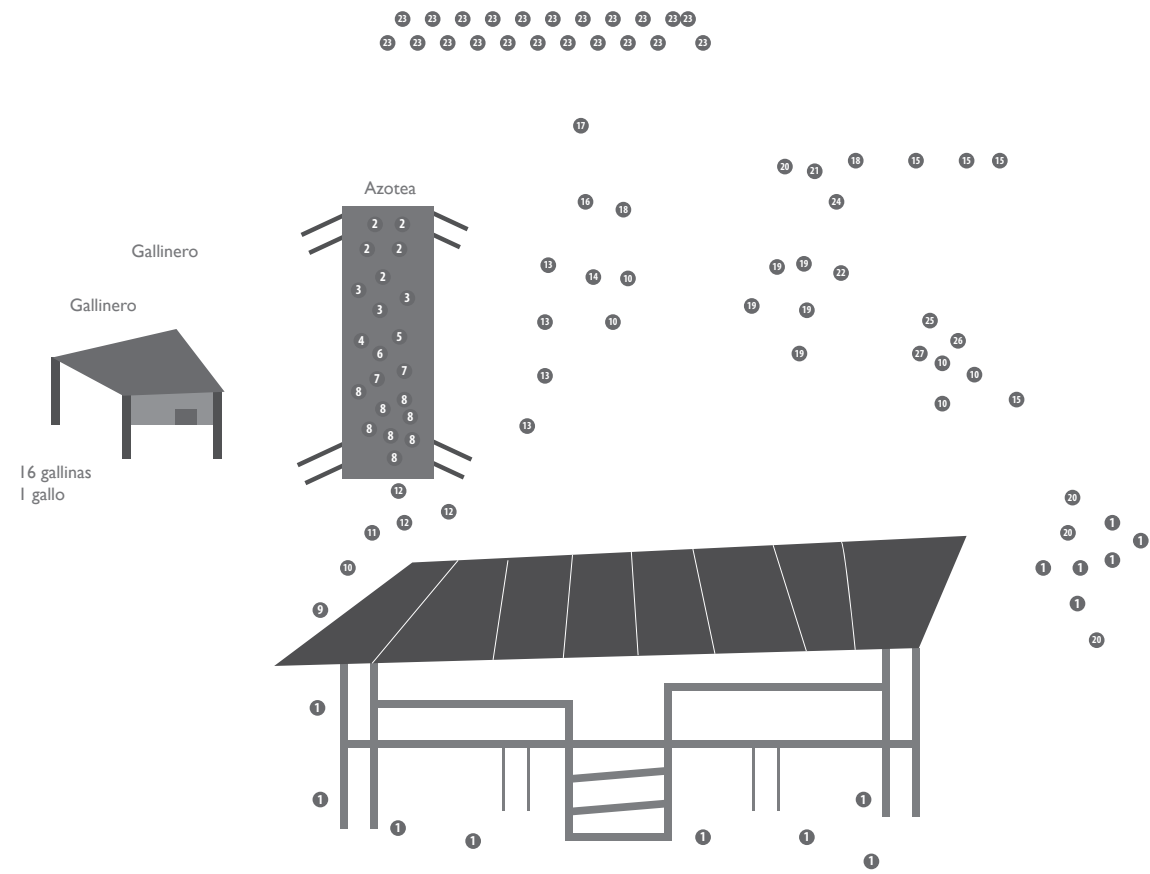
En los patios de las casas hay mucha variedad de plantas, utilizadas para la alimentación familiar. También se encuentran plantas medicinales para tintes, forrajeras y algunas especies maderables.

De acuerdo con los inventarios realizados, las plantas más sembradas en este espacio son las plantas medicinales, seguidas de las plantas frutales y las utilizadas en la alimentación. También se observa que han domesticados algunas plantas, utilizadas para obtener los tintes necesarios en las artesanías.

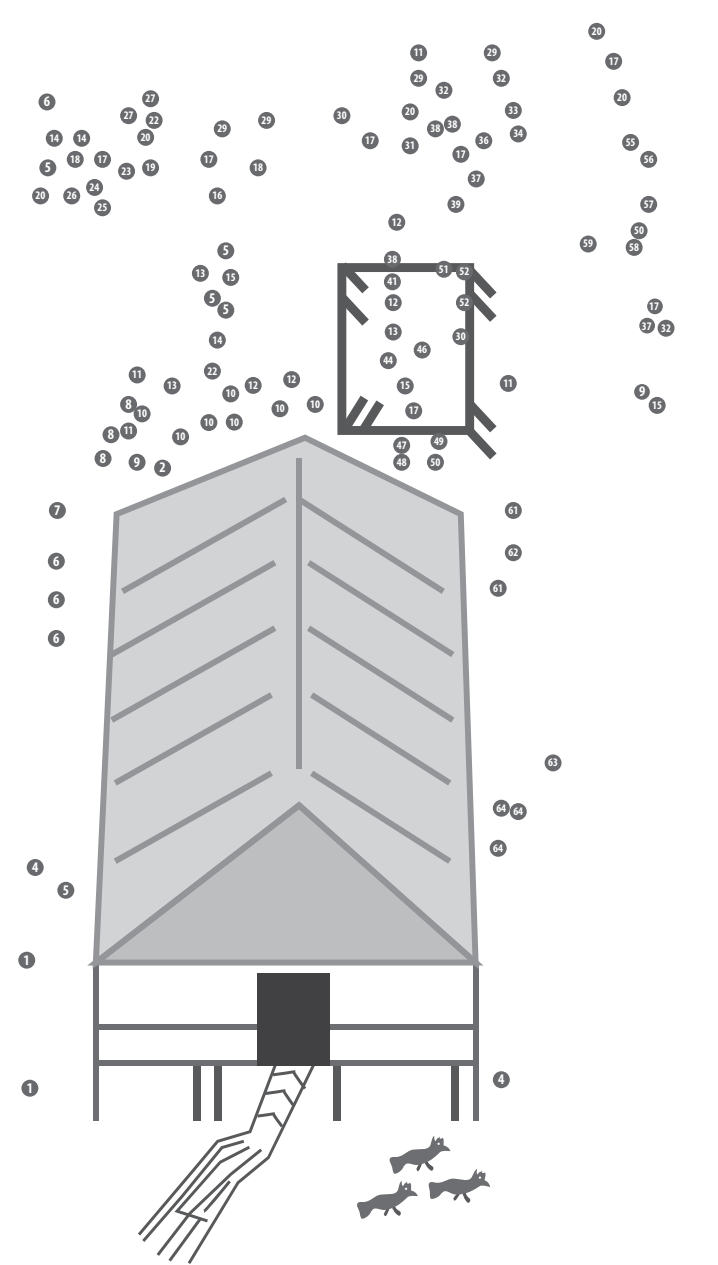


Puchama	Matarratón	Madroño	
Cuatroesquinas	Santa María	Albahaca (negra y blanca)	
Heliotropo	Banano	Limoncillo	
	Coco	Yerbabuena	
	Anón	Poleo	
	Azafrán	Ajo	
	Vija	Jengibre	
	Borrachero	Coca	
	Chirimolla	Hoja blanca	
	Seguidora	Pato	
	Tres dedos	Chupachupa	
	Filipito	Guanabana	
	Cacao		





- 1 Suelda con suelda
- 2 Cilantro
- 3 Hoja morada
- 4 Hoja coloradilla
- 5 Vivero
- 6 Albahaca negra
- 7 Albahaca blanca
- 8 Cebolla rama
- 9 Anamu
- 10 Azafrán
- 11 Lulo
- 12 Papachina
- 13 Banano cavendu
- 14 Ñame
- 15 Coco
- 16 Coco
- 17 Limón
- 18 Nacadero
- 19 Hoja blanca
- 20 Plátano artón
- 21 Palma cristo
- 22 Puchama
- 23 Papaya
- 24 Caña
- 25 Borrachero
- 26 Guanábana
- 27 Guayabillo
- 28 Madroño
- 29 Bacao



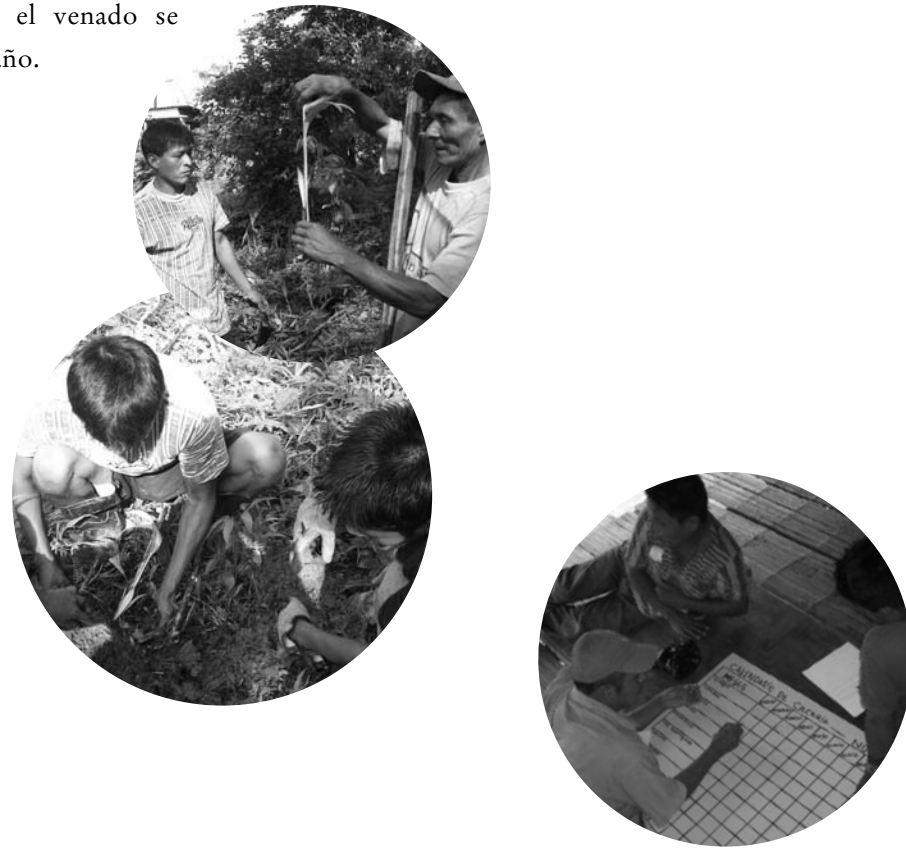
- 1 Bunamental
- 2 Mata de lulo
- 3 Doña Favia
- 4 Chirimoña
- 5 Mata totomo
- 6 Siempre vida
- 7 Botoncillo
- 8 Malba
- 9 Papaya
- 10 Plátano arton
- 11 Papachina
- 12 Plátano cachaco
- 13 Matecillo
- 14 Azafrán
- 15 Guanabana
- 16 Cacao
- 17 Coco
- 18 Puchama
- 19 Hoja Blanca
- 20 Palma cristo
- 21 Comorragia
- 22 Medicina contra maleficio
- 23 Hoja de hajo
- 24 Don Padrito
- 25 Marañan
- 26 Balcillo
- 27 Árbol jagua
- 28 Batatilla
- 29 Nacadora
- 30 Sauco
- 31 Plata M. Molde ojo
- 32 Madroño
- 33 Cristo planta m
- 34 Hoja manchada
- 35 Hoja anemu
- 36 Danagra
- 37 Ornamental crota
- 38 Vijas
- 39 Hoja morada
- 40 Medicina doradora serpiente
- 41 Planta medicinal
- 42 Mata frijol
- 43 Cilantro
- 44 Albahaca
- 45 Menta
- 46 Polvo
- 47 Cebolla rama
- 48 Tomate
- 49 Hoja seca
- 50 Vivero
- 51 Coladrillo
- 52 Hoja de huevo
- 53 Jenjibre
- 54 Hoja sabila
- 55 Churima
- 56 Caimito
- 57 Matarraton
- 58 Palo culebra
- 59 Desparacitados
- 60 Borradera
- 61 Aumo
- 62 Hierva chivo
- 63 Anon
- 64 Suelda con suelda
- 65 Calvo

2.4

Calendarios productivos

La elaboración de los calendarios productivos permitió conocer las épocas de siembra, cosecha, recolección y cacería en la comunidad. También se determinaron los meses de abundancia y escasez

de productos. Por ejemplo, se observó que productos como la caña, el coco, el borojó y la yuca se cosechan todo el año, y animales como el armadillo, el oso hormiguero y el venado se cazan todo el año.



Calendario de Cosecha

Meses	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic
Clima												
Caña												
Ñame												
Chontaduro												
Coco												
Chontaduro												
Piña												
Borojo												
Naranja												
Limón												
Maíz												
Yuca												

Calendario de Cacería

Meses	ene	feb	mar	abr	may	jun	jul	ago	sep	oct	nov	dic
Guagua												
Tatabro												
Gustin												
Taino												
Armadillo												
Oso hormiguero												
Iguana												
Cumzumbi												
Pavón												
Perdiz												
Venado												

Problemáticas encontradas

- > Disminución en la práctica de azoteas
- > Escasez de especies biológicas importantes para el autoabastecimiento de la comunidad
- > Deficiencias en la calidad de la dieta
- > Falta de prácticas sostenibles en el aprovechamiento de recursos naturales

Ideas para la solución

- > Establecimiento de parcelas demostrativas para la recuperación de la palma de werregue y chocolatillo, asociado con plantas tintóreas para la extracción artesanal de tintes y colorantes naturales en la comunidad
- > Implementación y fortalecimiento de las azoteas, para la recuperación de especies medicinales y alimenticias que contribuyan al mejoramiento de la seguridad alimentaria y al intercambio

- que ancestralmente se ha dado entre las comunidades cercanas
- > Producción de miel de caña, viche, guarapo y panela para la comercialización, intercambio y contribución al sustento alimenticio de las familias
 - > Producción tradicional de gallinas criollas alimentadas con productos de la región, como alternativa para el mejoramiento de la nutrición y la comercialización
 - > Transformación de madera para perfeccionar las técnicas de elaboración de canoas, bastones y demás artículos para la comercialización
 - > Recuperación local de la práctica de cerámicas artesanales en barro, a través del intercambio de saberes con otras comunidades indígenas Nonam de la región, para contribuir a diversificar la oferta artesanal de la comunidad

Justificación

- > Para disminuir los gastos de la familia en la compra de algunos productos alimenticios
- > Contribuiría a la conservación del patrimonio biológico y cultural de las comunidades, en la medida en que se recuperan prácticas y especies que son importantes en la vida cotidiana de la comunidad
- > Porque los ingresos familiares de más del 90% de la comunidad se sustentan en la venta de artesanías, por lo tanto es vital mantener la materia prima de estas en buen estado
- > Contribuiría a la conservación del patrimonio biológico y cultural de las comunidades, en la medida en que recupera prácticas y especies que son importantes en la vida cotidiana de la misma

3. NUESTRA PROPUESTA

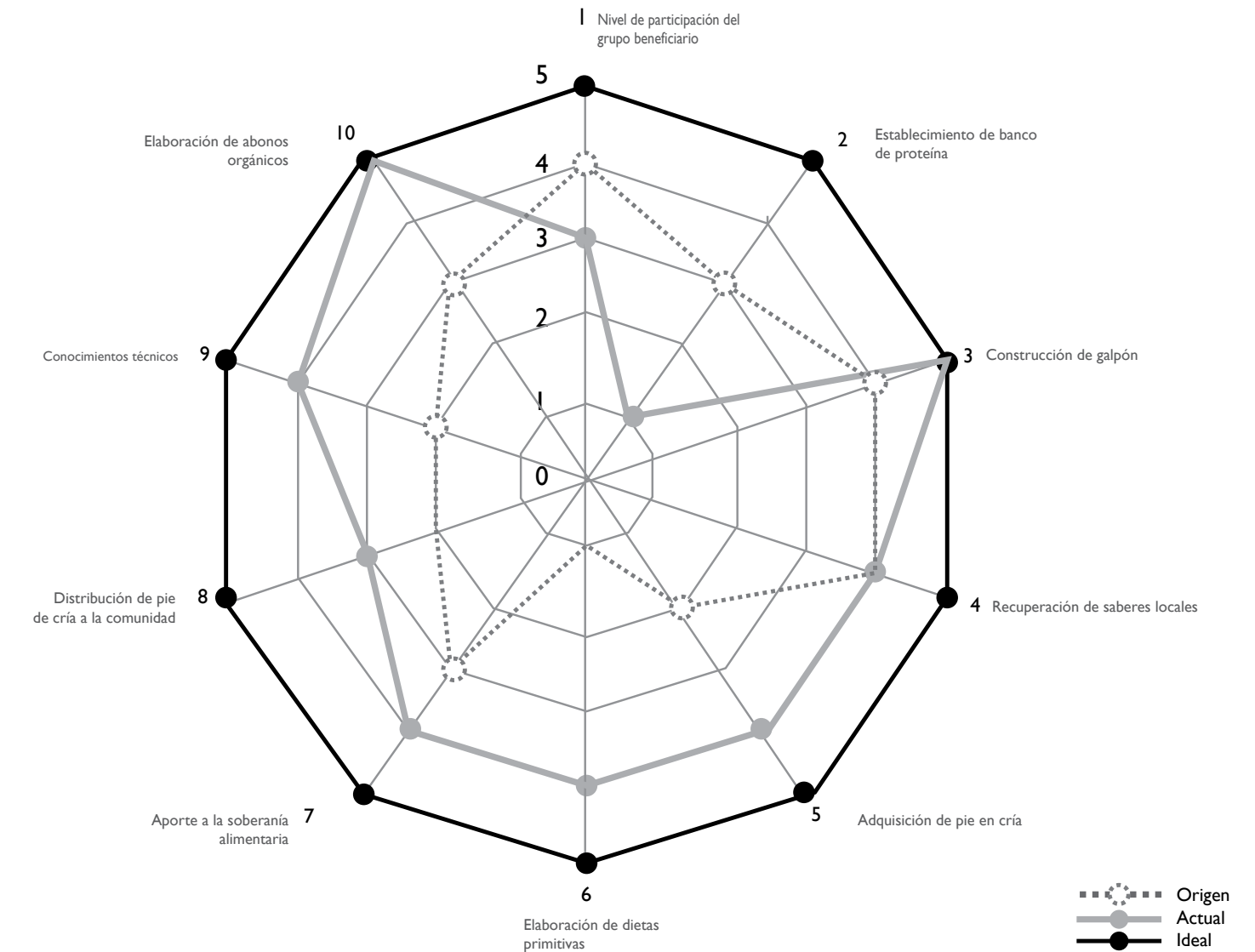
Resumen de la propuesta	¿Qué pasos vamos a dar?	¿Qué queremos lograr?
Producción tradicional de gallinas criollas como alternativa para el mejoramiento de la nutrición y la comercialización de la comunidad indígena del resguardo de Puerto Pizarío.		<ul style="list-style-type: none"> > Recuperación de semillas y saberes tradicionales > Siembra de tres hectáreas de maíz nativo > Siembra de 3.000 matas de papachina > Siembra de nacedero > Construcción de una unidad avícola de 6X3 > Compra de pie de cría para 120 gallinas > Mejoramiento de la nutrición y calidad de vida en la población indígena > Aumento de los ingresos en las familias, a través de la venta de gallinas, huevos y productos agrícolas
¿Cuántos somos? 18 familias	<ul style="list-style-type: none"> > Establecer un banco de proteínas con especies tradicionales (maíz, papachina, nacedero) > Brindar orientación técnica a los miembros de la comunidad en el establecimiento, manejo, alimentación y levante de gallinas criollas 	
¿Dónde estamos? Vertiente del Pacífico Colombiano, a orillas de la cuenca baja del río San Juan, en el departamento del Valle del Cauca, municipio de Buenaventura.		
¿Qué queremos hacer y para qué? Producir, de manera tradicional, gallinas criollas con productos de la región, como alternativa para el mejoramiento de la nutrición y la comercialización de la comunidad indígena del resguardo de Puerto Pizarío.		

4. NUESTROS RESULTADOS

1. Nivel de participación de los beneficiarios: al inicio de la UFPI la participación era de un 80%. La comunidad participaba en todas las labores de campo, talleres y capacitaciones que se realizaron al inicio del proceso. Esto luego se redujo en un 20% por la falta de continuidad de los instructores, debido a los procesos administrativos del SENA, la terminación de los recursos para realizar las actividades de campo o quizá porque, en este punto, el proyecto no llenó todas las expectativas que estaban puestas en su desarrollo.

2. Establecimiento del banco de proteína: cuando se intervino en esta comunidad, los avances frente al establecimiento del banco de proteína eran del 60%, ya que la comunidad realizaba la siembra de maíz, papachina y nacedero, pero no la utilizaban para la alimentación de las aves (y si lo hacían, era en cantidades muy pequeñas). Con la creación de la UFPI se pensó en utilizar los insumos existentes para satisfacer dos necesidades que se consideraban prioritarias en esta comunidad: alimentar las aves y continuar el manejo tradicional de las mismas. Este objetivo se logró en un 80% pero luego, con las dos olas invernales que se presentaron en el país, se redujo a un 20%.

3. Construcción de galpón: al inicio esta actividad se encontraba avanzada únicamente en un 20%. Con la implementación de la UFPI, fue necesaria la construcción de un galpón, ya que en la comunidad no era costumbre construir alojamientos para las aves y las gallinas dormían debajo de las casas, en árboles cercanos y ramadas que no cumplían con las condiciones necesarias para la cría y levante de aves. Por ello, este fue uno de los logros más importantes de la creación de la UFPI, llegando a un logro del 100%.



4. Recuperación de saberes locales: al inicio de la UFPI los saberes locales estaban en un 80% y se mantuvieron, porque uno de los objetivos del programa era recuperarlos y conservarlos a través del tiempo. Esto con el fin de que los hijos de los hijos tuvieran la oportunidad de acceder a este conocimiento para ponerlo en práctica. De acuerdo con las conversaciones sostenidas en las reuniones realizadas con la comunidad, su relación con la cría y manejo de las gallinas criollas no era muy antigua, por lo tanto, no tenían un conocimiento local muy sólido en torno al manejo de gallinas en semipastoreo.

5. Adquisición de pie de cría: la UFPI se creó para la recuperación de gallinas criollas, teniendo en cuenta que en la comunidad de Puerto Pizarro aproximadamente un 40% de la comunidad las criaba y, quienes lo hacían, las utilizaban solamente para el autoconsumo. Sin embargo, algunas familias no tenían gallinas, lo cual disminuía la presencia de la raza criolla de gallinas

en el territorio. Por lo anterior, en esta propuesta se realizó un recorrido por las comunidades vecinas, con el fin de comprar el pie de cría, para así lograr la recuperación de este careotipo en un 80%.

6. Elaboración de dietas alternativas: con el establecimiento del banco de proteína se pudieron elaborar dietas alimenticias para las aves, ya que al comienzo de la UFPI esta actividad se encontraba avanzada únicamente en un 20%, porque la comunidad no tenía conocimiento sobre la preparación y elaboración de dietas, tampoco tenía los recursos para adquirir algunos insumos necesarios para complementar los productos de la zona. Con la llegada de la UFPI se pudo solucionar esta falencia, por lo cual se avanzó hasta llegar a un 80%.



7. Aporte a la soberanía alimentaria: los productos de la zona permitían una seguridad alimentaria del 60%. Sin embargo, no tenían la suficiente proteína animal, ya que habían hecho una sobre-explotación de los recursos naturales. Este inconveniente se solucionó con la creación de la UFPI, lo cual permitió el aumento de la proteína animal (carne y huevos). Ya con esta experiencia avanzada, se puede replicar esta práctica en cada uno de los hogares de la comunidad de Puerto Pizarro. Por este motivo, la variable de soberanía alimentaria tuvo un aumento de 80% con respecto al inicio.

8. Distribución del pie de cría a la comunidad: esta es otra actividad en la que se observa un aumento del 40% con respecto al inicio, momento en el que se encontraba avanzada únicamente en un 20%. Este avance se dio a pesar de los inconvenientes que se presentaron con las inundaciones, los cuales afectaron esta comunidad al inicio y al final del establecimiento de la UFPI.

9. Conocimientos técnicos: a pesar de que la comunidad tenía conocimientos tradicionales muy efectivos para el manejo de las aves, no tenían conocimientos en administración técnica, estando al inicio del proceso con un 20% de conocimiento. En la actualidad, con la creación de la UFPI, estos conocimientos adquiridos permiten manejar más cantidades de aves por metro cuadrado, lo cual lleva a que la comunidad supla su insuficiencia de consumo y pueda vender los excedentes para cubrir otras necesidades de sus hogares. Esto ayudó a que la UFPI tuviera un incremento del 60% en esta variable.

10. Elaboración de abonos orgánicos: la comunidad, de una u otra manera, preparaba abonos orgánicos, poniendo a descomponer bagazo de caña, viruta de madera y desperdicios de cocina. Cuando esto estaba descompuesto lo aplicaban a las plantaciones. La telaraña muestra que tenían un 60% de conocimiento asociado a la elaboración de abonos orgánicos. Ahora, con la llegada de los técnicos a la comunidad, se realiza lo mismo con

la diferencia de que se incorporan plantas leguminosas para que aporten proteínas y calcio. Esto permite tener un buen abono orgánico, por eso, al finalizar la UFPI, esta variable pre-

senta una mayor incidencia llegando al 100%, porque los miembros del grupo beneficiario lo están replicando en cada una de las parcelas que hay en la comunidad.

Beneficiarios

No.	Apellido(s) y nombre(s)
1	Chamarra Moña, Cesar
2	Malaga Pizarro, Nefry
3	Camapuro Chirivico, Juan
4	Cuero Cárdenas, Climaco
5	Chamarra Orpua, Vinicio
6	Chamarra Moña, Olegario
7	Chocho Pizarro, Equiria
8	Chamapuro Gonzalez, Lucy Nelly
9	Chocho Pizarro, Daisy
10	Chocho Pizarro, Almicenda
11	Quiro Chirimia, Claudia
12	Ismare Cardena, Craritzza
13	Perdiz Ismare, Martha

14	Moña Chamarra, Dalia
15	Negria Chiripua, Izabelita
16	Piraza Mepaquito, Almilkar
17	Guacorizo Mejía, Alexander
18	Sarco Chocho, Haner
19	Membache, Millani
20	Perdiz Negria, Macario
21	Guacorizo Pizarro, Bacilia
22	Pizarro, Aurelina
23	Chamapuro Ismare, Luz Mila
24	Chocho Pizarro, Zully
25	Chiripua Valencia, Elisa

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 y producción intercultural (UFPI). El propósito de estas herramientas consiste en facilitar la recopilación de información y análisis de la experiencia de implementación de la UFPI: *Producción tradicional de gallinas criollas como alternativa para el mejoramiento de la nutrición y la comercialización de la comunidad indígena del resguardo de Puerto Pizarro.*

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

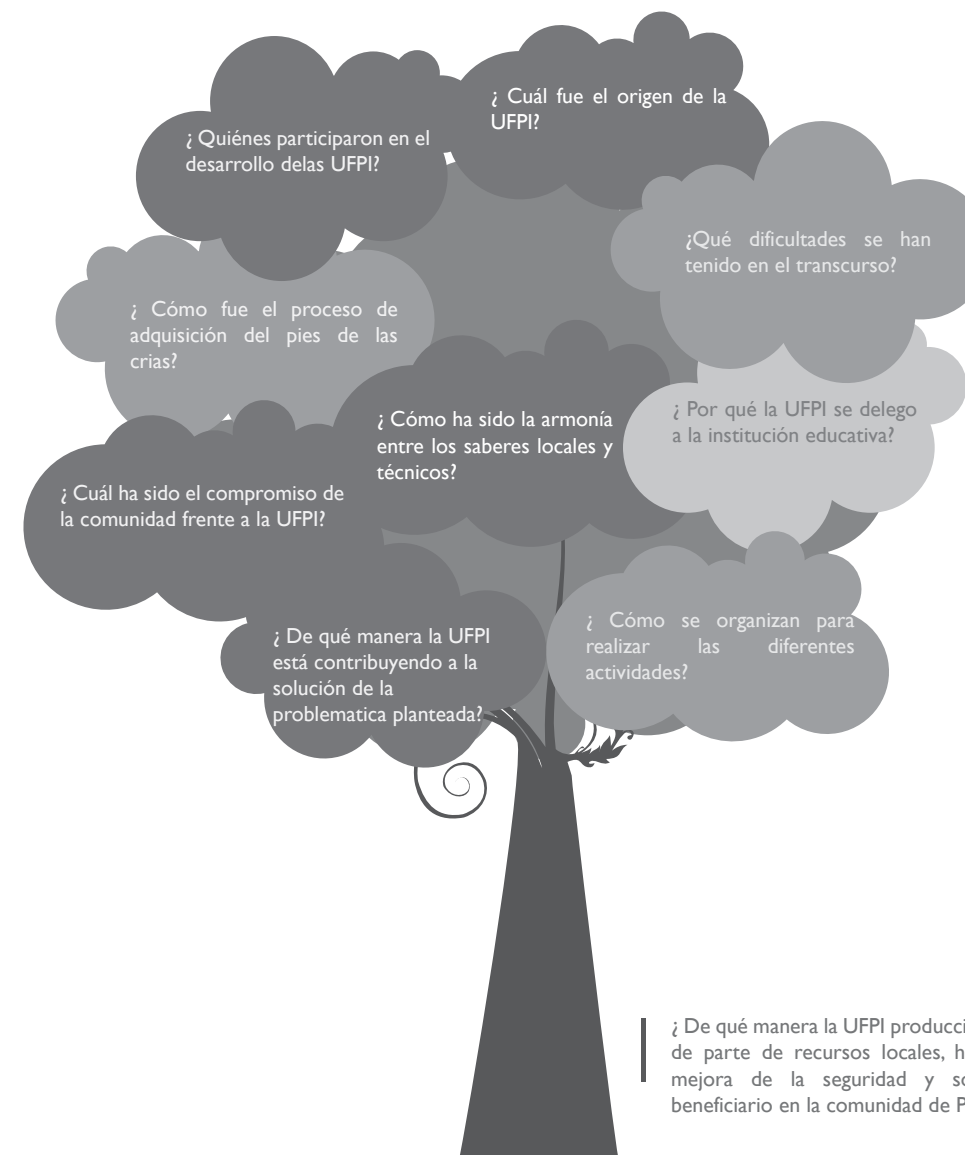
La pregunta eje de sistematización es: ¿de qué manera la UFPI:

Producción tradicional de gallinas criollas como alternativa para el mejoramiento de la nutrición y la comercialización de la comunidad indígena del resguardo de Puerto Pizarro contribuye al mejoramiento de la calidad de vida del resguardo indígena de Puerto Pizarro?



5.1

Preguntas a la experiencia



¿De qué manera la UFPI producción de gallinas criollas de parte de recursos locales, han contribuido a la mejora de la seguridad y soberanía del grupo beneficiario en la comunidad de Puerto Pizarro?

La herramienta conocida como “árbol de preguntas” permitió interrogar la experiencia de implementación de la UFPI. Se elaboró una lista de preguntas pertinentes asociadas a la experiencia para profundizar en sus principales aspectos y luego se ubicaron los elementos en un árbol dibujado previamente. Estas preguntas se desprenden de la pregunta eje antes mencionada. A continuación se presenta la narrativa derivada del árbol de preguntas.



Mediante las herramientas utilizadas para la caracterización y el autodiagnóstico, se evidenciaron grandes problemáticas en la población en cuanto a la alimentación, salud, nutrición, economía familiar, producción agrícola y comercialización, entre otros puntos relevantes.

En la comunidad de Puerto Pizarro hay grandes problemas de desnutrición en los habitantes, ya que en sus dietas alimenticias hay deficiencia en la proteína de origen animal. Esto sucede porque en sus patios no hay gallinas, en las tiendas es costoso y no tienen entradas económicas. Los animales del monte y peces son escasos (debido a la cacería y a la pesca indiscriminada), por lo cual hay una necesidad prioritaria de suministrar alternativas para suplir esta necesidad.



Antes, los indígenas hoy asentados en la comunidad de Puerto Pizarro, bajo San Juan, llevaban una vida nómada, casi no criaban gallinas (únicamente una o dos gallinas por familia y solamente la utilizaban para el consumo y aprovechamiento de los huevos). Sin embargo, con las transformaciones culturales que han tenido, hoy en día la cría de gallinas es una necesidad para garantizar la proteína animal, ya que la carne que consumen en su mayoría es comprada a personas de otras comunidades que cazan y pasan en canoas ofreciendo parte de su producción. La cría de gallinas se fue dando a través del intercambio con las comunidades cercanas, sobre todo con comunidades negras. Sin embargo, esta no ha sido una práctica extendida a todos los hogares de la comunidad, aunque a partir del establecimiento de granjas asociadas a la institución educativa se ha venido mostrando un mayor interés por esta práctica.

En el desarrollo de la UFPI participó el resguardo indígena, la institución educativa Waunana y el convenio SENA-Tropenbos, donde cada uno de estos actores cumplió un papel fundamental en la formulación y ejecución de esta UFPI.

Al inicio del proceso, la participación y compromiso del resguardo indígena fueron muy buenos, ya que participaban activamente en las reuniones, talleres, trabajos de campo y demás actividades programadas por el equipo ejecutor de la UFPI. Posteriormente, en una asamblea con el resguardo indígena, se entregó el manejo de la UFPI a la institución educativa Waunana, ya que el colegio por su vocación agroecológica podría darle un mejor manejo. En la medida en que fue pasando el tiempo y los recursos del establecimiento de la UFPI se acabaron, las obligaciones recayeron aun más en la institución. Esto creó una situación en la que la comunidad sintió que el colegio se quedaría con todo el trabajo realizado por ellos, olvidándose de los compromisos adquiridos al inicio del proceso.



A los talleres y capacitaciones, la población que más asiste son los hombres y las mujeres. Los jóvenes asisten pero en menor proporción. Esto se da por su cultura, ya que las mujeres realizan el trabajo fuerte en el resguardo.

En cuanto a las actividades de campo en las fincas o parcelas, las mujeres y los hombres realizaban rocerías y limpieza de los cultivos. La actividad de siembra y el cuidado de las aves era realizado por mujeres, y la construcción de la unidad avícola (galpón) era realizada por hombres. Para realizar dichas actividades, se organizaron en mingas y equipos de trabajo. Esto con el fin de que todo el resguardo indígena participara y se apropiara de las actividades, y de que éstas se realizaran en el menor tiempo.

Los saberes tradicionales y locales existentes en el resguardo indígena se han tenido muy en cuenta, ya que la metodología del convenio SENA-Tropenbos está enfocada en rescatarlos, fortalecerlos y conservarlos. Así, se busca que estos saberes se puedan integrar con los aspectos técnicos desarrollados, para un mejor aprovechamiento de los recursos propios y la optimización y conservación del entorno natural. Al conjugar estos saberes, se espera una mayor efectividad en todos los procesos realizados con la comunidad. En la medida en que fue transcurriendo el tiempo, salieron a flote nuevos saberes locales. Esto ocurrió por la metodología que se fue impartiendo en la comunidad.

Dentro de los elementos de esta metodología se pueden resaltar los siguientes:

- > Las horas de siembras
- > Manejo de animales semiencerrado
- > Abonos orgánicos
- > Prácticas sanas
- > Cambios lunares
- > Conservación de semillas nativas
- > El no uso de agroquímicos

A pesar de los cambios de instructores en el transcurso del establecimiento de la UFPI, no se presentaron dificultades en su desarrollo. Con relación a este hecho es importante resaltar la labor del coordinador del convenio SENA-Tropenbos, que no se equivocó en la escogencia de los instructores. Lo que sí causó gran inconveniente fueron las inundaciones en los patios y parcelas, por aguas del río San Juan, a finales del 2010-2011. Con la ola invernal que afectó al país, la comunidad de Puerto Pizarro estuvo muy afectada, ya que permaneció casi dos meses inundada por completo. Esto como consecuencia que la UFPI perdiera su banco de proteína y los pie de cría que algunas personas de la comunidad iba a vender para el proyecto.

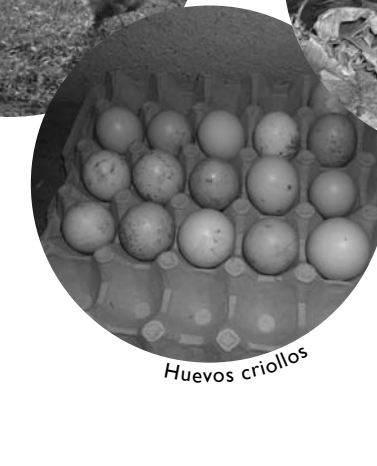


En consecuencia, se generó un retraso en la implementación o establecimiento de la UFPI, porque se tuvo que volver a sembrar el banco de proteína (maíz, papachina, etcétera) y realizar recorridos por las comunidades vecinas para la compra de nuevos pie de cría y de las semillas para la siembra.

La UFPI ha sido un apoyo fundamental en cuanto al rescate de semillas criollas (maíz chocosito, papachina), que era uno de los inconvenientes para la cría de animales de patio. Esto porque no tenían cómo alimentarlos y traer el concentrado desde Buenaventura es muy costoso. Además, no poseían semillas y estas no se encontraban en los diferentes resguardos

indígenas y comunidades negras de los alrededores del río San Juan, por lo cual tenían que comprarlas en el casco urbano del distrito de Buenaventura. En cuanto al nacedero, ellos no lo utilizaban para la alimentación de las aves, sino para sacar colorantes destinados a las artesanías. Con la UFPI, ellos aprendieron a utilizar el nacedero, realizando dietas alimenticias

para las aves. Recibieron capacitaciones en manejo, cría y levante de gallinas criollas y esto ayudó mucho a que rescataran algunas razas criollas que ya no se conseguían en la zona. También aumentó la producción de huevo y carne de aves en el resguardo indígena, solucionando uno de los problemas que se identificó en el proceso de constitución de la UFPI.



5.2

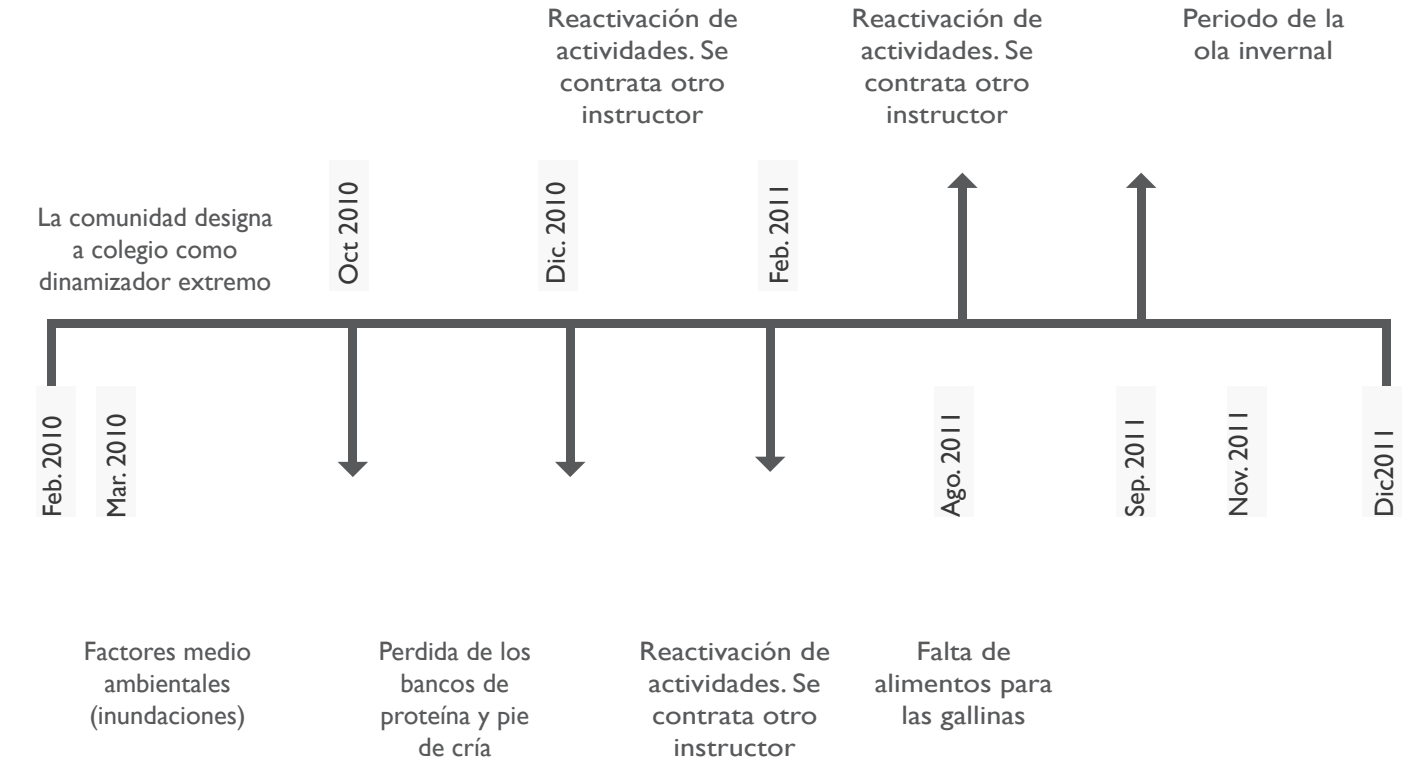
Hechos relevantes de la experiencia y su contexto

La siguiente herramienta que llamada "línea del tiempo" permitió identificar los principales hitos o acontecimientos impactantes ocurridos en la experiencia de implementación de la UFPI. Para esto, se definieron claramente tanto el momento de inicio como el de finalización de la experiencia a reconstruir y se hizo un listado de los hitos. Esta información fue luego colocada en una gráfica, obteniendo como resultado una línea de tiempo. Posteriormente, se tomaron algunos de los hitos identificados y se colocaron en el centro de una estrella, con el propósito de explorar aquellos aspectos del contexto que rodean y explican el hito, observando las dinámicas de lo sucedido y explorando aspectos relacionados que probablemente no se tuvieron en cuenta. Para hacer esta lectura del contexto, se establecieron unas dimensiones o variables para el acercamiento al contexto y la obtención de 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:

1. La comunidad desina al colegio como dinamizador interno
2. Pérdida del banco de proteína y pie de cría por ola invernal del 2010
3. Cambio de instructor
4. Falta de alimentación para las aves
5. Cosecha del banco de proteína
6. Pérdida del banco de proteína y pie de cría por la ola invernal ocurrida en 2011





Con relación al hito en el que la comunidad designa al colegio como dinamizador interno de la UFPI, se puede observar que, en cuanto al aspecto institucional, se buscó como objetivo principal la integración del colegio porque su vocación es agroecológica. Esto permitió que se sostuviera en el tiempo el proyecto, también permitió que el proyecto sirviera como un multiplicador de la experiencia con cada uno de sus estudiantes y una mayor apropiación del resguardo indígena, ya que los hijos de los beneficiarios (toda la comunidad) se encuentran estudiando en esta institución educativa.

En cuanto al aspecto económico, se buscó la optimización de los recursos financieros, ya que el presupuesto para la implementación de la UFPI era bajo y en la zona los materiales son costosos. Además, se buscó conjugar las actividades educativas de la institución con la parte productiva de la comunidad, y desarrollar las actividades de manera integrada entre el colegio y la comunidad.

El aspecto técnico se enfocó en la infraestructura de la UFPI y el modelo de la vocación institucional, donde los aprendices se encontraron en constante desarrollo de las actividades propias del resguardo, combinadas con sus actividades académicas, sin crear traumatismo en el desarrollo de cualquiera de las dos actividades. Este aspecto técnico también permitió que se realizara un acompañamiento permanente en el seguimiento, control y manejo de la UFPI por parte de los integrantes.



En el aspecto organizativo, se integró la participación de los jóvenes, a través del colegio, a los procesos de desarrollo de la comunidad. Al mismo tiempo, se realizó un control y seguimiento, porque todos estaban involucrados en el proceso.

Desde el aspecto histórico, siempre ha existido una buena interrelación entre la institución educativa y la comunidad. Este proyecto permitió el afianzamiento de este compromiso, y que la institución se consolidara como un puente estratégico para el desarrollo de los proyectos productivos en el resguardo.

Aunque en la estrella no se referencia el aspecto ambiental, este se encuentra inmerso en todos los procesos, ya que es uno de los objetivos principales de la UFPI. Esta dimensión buscó realizar un aprovechamiento sostenible de los recursos naturales, como el aprovechamiento de tierra orgánica producida por la descomposición del bagazo de la caña. Algunos miembros de la UFPI que manejan este recurso depositan los desechos a lo largo de la orilla del río, formando un tapizado que, con el tiempo (por la influencia del sol, la lluvia y los microorganismos), contribuye a su descomposición, generando así tierra orgánica utilizada para la fertilización de cultivos de plantas forrajeras como la nacedera y cultivos de maíz y papachina. Esto a su vez hace parte de las prácticas locales integradas en los sistemas productivos, acorde con la dinámica de las comunidades y con el entorno.

Frente al hito: *Pérdida del banco de proteína y pie de cría por ola invernal del 2010-2011*, podemos decir que desde el aspecto técnico se presentó una situación inevitable en el agro-ecosistema, que afectó de una u otra manera al campesino dedicado al cultivo y cría de especies menores.

Frente a los aspectos económicos, se generó un sobrecosto en el establecimiento de la UFPI, ya que se tuvo que volver a conseguir la semilla para el banco de proteína y esto generó la reducción de los animales para cumplir con las actividades. Igualmente, se llegó a una situación en la que se tuvo que comprar estos animales a menor costo de lo pactado, para poder cumplir con otros compromisos de la UFPI.



Estudiantes realizando la construcción de la tarima para instalar el tanque de agua



En el aspecto institucional, se resalta el compromiso por parte de la institución educativa Waunana y el SENA de continuar con el proceso, aun con el traumatismo ocasionado por la ola invernal a finales del 2010. Con el transcurso del tiempo, esto fue superado. Sin embargo, volvió la ola invernal de 2011 y se perdió otra vez el banco de proteína y las aves que ya se habían comprado, pues estas lluvias llegaron en los meses en que se siembra el maíz en esta zona. Una de las características del territorio es que se encuentra ubicado en la parte baja del río San Juan, próximo a la desembocadura al mar. Esto hace que, con los cambios mareales y la fuerte lluvia, se

encuentren en zona de vulnerabilidad a las inundaciones, presentadas de forma marcada en los últimos años a raíz de los cambios climáticos, conocidos como el fenómeno de la niña.

El aspecto ambiental se enmarca mucho en este hito, ya que el fenómeno de la niña ocasionó una gran alteración de los agro-ecosistemas de la zona, ocasionando pérdidas en los cultivos de maíz, papa-china y especies menores como la gallina criolla.



Inundaciones en el resguardo indígena de Puerto Pizarío

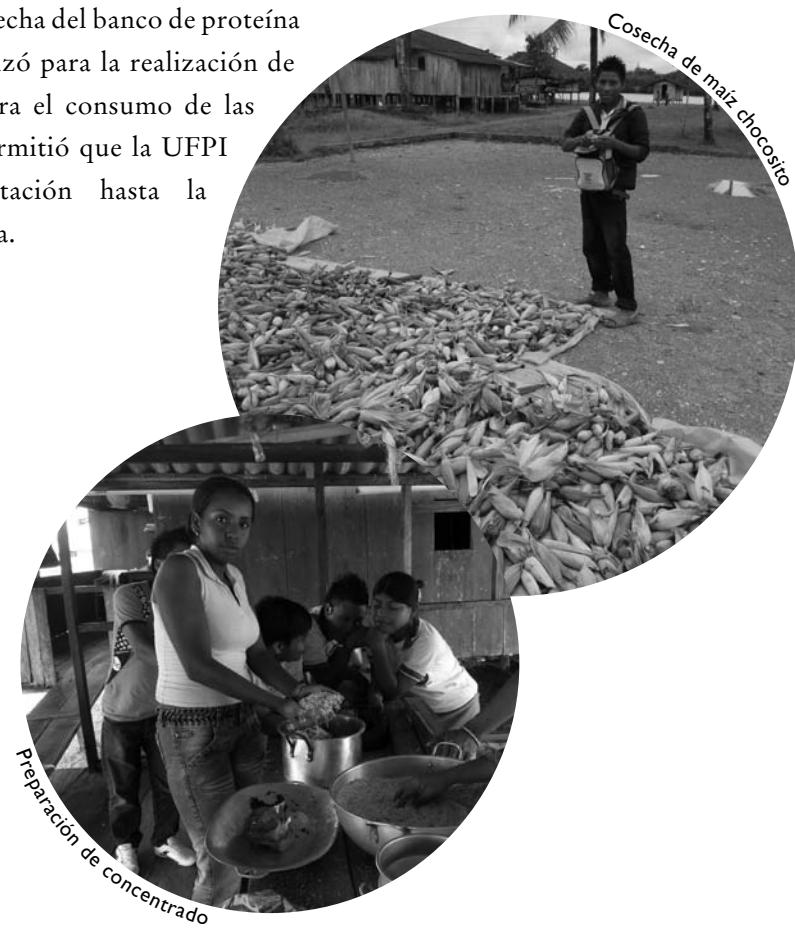
Estas situaciones se deben tener en cuenta en la continuidad de la UFPI, con el fin de establecer medidas preventivas al respecto.

En la historia del resguardo indígena de Puerto Pizarío no se habían presentado inundaciones de esta magnitud. Con esta que se presentó, la comunidad se tuvo que desplazar para ubicarse en la parte más alta del resguardo, perdiendo la mayoría de sus pertenencias, incluyendo las pérdidas de la UFPI antes mencionadas.

Frente al aspecto de organización, se creó un plan de contingencia para afrontar el inconveniente presentado a raíz de la ola invernal. En consenso y planteado por el Cabildo, se decidió sacrificar las aves, para que no se perdiera todo el esfuerzo realizado por la comunidad y la institución educativa, con el fin de dar pie de cría a cada una de las familias del resguardo indígena de Puerto Pizarío.

En el hito tres se presentó el cambio de instructor que venía manejando la UFPI. Esto creó un traumatismo en el proceso, ya que no hubo continuidad en el acompañamiento. Sin embargo, esto fue superado ya que se realizó un buen empalme entre el instructor entrante y saliente.

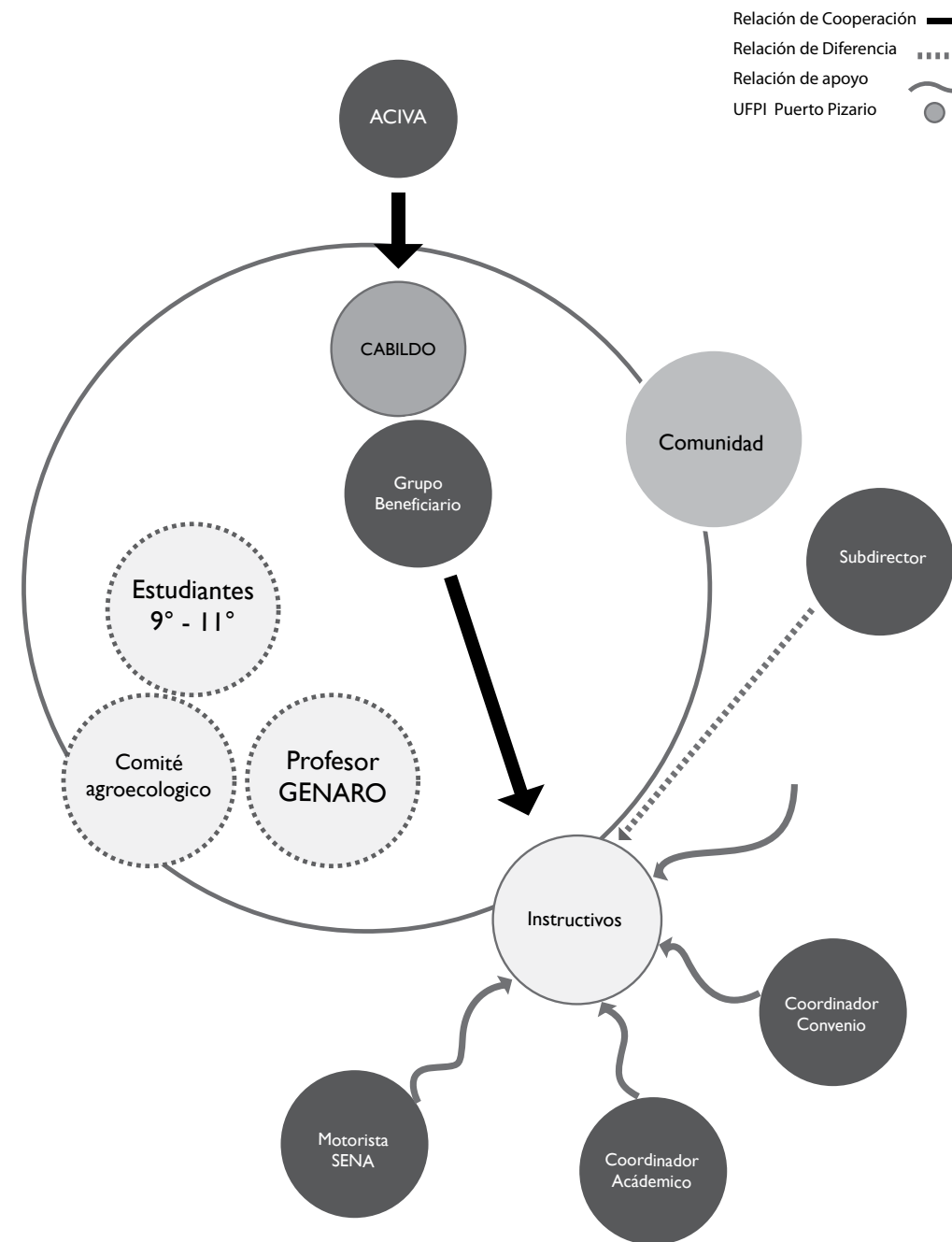
Se realizó la cosecha del banco de proteína (maíz) y se utilizó para la realización de concentrado para el consumo de las aves, lo cual permitió que la UFPI tuviera alimentación hasta la próxima cosecha.



5.3 Actores de la experiencia

La herramienta “mapa de actores” 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, se inició elaborando un listado de los actores y sus características.

Con la ejecución de la UFPI, se relacionaron un grupo de actores que jugaron un papel muy importante para que el proyecto se hiciera realidad, y para que en estos momentos beneficie a toda la comunidad indígena.



El proceso inició con una reunión entre la institución SENA y la organización ACIVA (Asociación de Cabildos Indígenas del Valle del Cauca). La ACIVA determinó que en el resguardo indígena de Puerto Pizarro se iniciaría el proyecto de la UFPI, funcionando como comunidad piloto en su desarrollo, por ser una de las comunidades indígenas más grandes en esta parte del territorio. Además, se tuvo en cuenta que al hacerla en este lugar se visibilizaría más el impacto del proyecto, para que pudiera ser implementado en otras comunidades. Posteriormente, se realizó una concertación entre el convenio SENA-Tropenbos, la comunidad y el Cabildo indígena (ya que ellos son la primera autoridad dentro del resguardo indígena). Al término de esta reunión, la comunidad decidió cuál era el grupo que participaría en el establecimiento de la UFPI.

Cuando estuvo definido el grupo de beneficiarios, se programaron las actividades a realizar en común acuerdo, es decir, de manera concertada con los instructores. Este procedimiento permitió que las actividades tuvieran un buen desarrollo, ya que se asumió como un compromiso donde todos estaban involucrados, incluido el Cabildo indígena y la comunidad, que juega un papel fundamental, ya que es parte integral en el desarrollo de las herramientas. Por medio del desarrollo de las herramientas, orientado por el instructor, se definieron varias UFPI. De acuerdo con la priorización de cada una de ellas, se determinó que la del establecimiento de gallinas criollas era la más apropiada y la de mayor impacto, teniendo en cuenta las necesidades que presentaba la comunidad, según el análisis de las herramientas de contextualización intercultural desarrolladas.

Es de resaltar el apoyo y el compromiso que tuvo el grupo beneficiario. De no ser por este grupo de personas que sacaron su tiempo para apostarle a un proceso nuevo, que de una u otra manera se viene desarrollando en el resguardo indígena, el proyecto no se hubiera podido implementar.

Con el paso del tiempo y a partir de los problemas causados por el invierno, se realizó una reunión entre el Cabildo indígena, la comunidad y los instructores del convenio SENA-Tropenbos para establecer alternativas de manejo y control de la UFPI. Fue allí donde se decidió de manera concertada que la institución educativa Waunana sirviera de apoyo para el proceso de la implementación de la UFPI, por su vocación agroecológica. Esto permitió una integración entre los estudiantes y la comunidad en la que todos hicieron parte integral del proceso.



Ya asignado el manejo de la UFPI a la institución educativa, ésta entró a jugar un papel fundamental, incorporando al Comité agroecológico y a los Estudiantes de los grados 10°- 11° a cargo del profesor Genaro, coordinador del comité de agroecología. El profesor permitió que la relación entre el SENA y la institución fuera más dinámica y productiva, para que cuando los instructores no estuvieran en la zona no se detuvieran las actividades. Incluso se avanzó en las actividades que quedaban pendientes con la comunidad y con los mismos estudiantes. Así, fueron ellos los encargados de manejar la UFPI.

Los instructores fueron las personas de enlace entre el SENA y la comunidad, guiando el proceso para lograr todas las metas esperadas.

Algo que hay que tener en cuenta son las personas que coordinaron este proceso, como son: el coordinador académico de la institución educativa Waunana, el coordinador del convenio, el coordinador del programa SENA-Tropenbos y el subdirector del SENA Buenaventura, quienes han permitido que todo este programa sea una realidad, porque de una u otra forma han facilitado que los instructores lleguen a la zona. Por último, cabe mencionar al instructor del SENA en Motores fuera de borda, que actuó como motorista del SENA, permitiendo transportar todos los insumos necesarios para poner en marcha la UFPI.

6. LECCIONES APRENDIDAS A PARTIR DE LA EXPERIENCIA

La aplicación de las herramientas de caracterización y autodiagnóstico permite, tanto a los instructores como a la comunidad, conocer realmente cuáles son las principales problemáticas y generar consciencia frente a la importancia de conservar la agrobiodiversidad y el medio que los rodea.

En la interacción con las comunidades, no se les pueden engañar trayéndoles propuestas de “paños de agua tibia”. Hay que enfatizar en las alternativas que nazcan desde ellos mismos para que se apoderen y haya sentido de pertenencia, lo cual garantiza la sostenibilidad de los proyectos como la UFPI.

El proyecto tuvo mucha aceptación dentro de la comunidad, porque nació de un proceso participativo donde pudieron priorizarlo y escogerlo dentro de un grupo de opciones que identificaron a través de la aplicación de unas herramientas de contextualización intercultural, implementadas dentro del mismo proceso.

Se observó mucho compromiso de la comunidad, del grupo beneficiarios, del Cabildo indígena y de los instructores que participaron en esta propuesta orientada a la autonomía y al bienestar de la comunidad, enfoque nuevo tanto para el Cabildo como para el SENA.

Hay que resaltar el reconocimiento de los saberes locales y técnicos que fueron de la mano durante el transcurso del proyecto, integrándose de manera armónica con los paquetes tecnológicos incorporados.

Se destacan las alianzas que se dieron con otras instituciones locales. Esto ayudó a que el proceso se enmarcara y tuviera acogida en el resguardo indígena.

En cuanto al trabajo con las comunidades indígenas, se puede decir que es muy gratificante y enriquecedor. A pesar de hablar una lengua diferente al español, ellos tienen sus traductores o facilitadores de los conocimientos, lo cual permite la enseñanza mutua.

Las comunidades tienen mucho conocimiento en cuanto a las temáticas, por sus saberes tradicionales y las incursiones de algunas entidades en la zona, esto facilitó un acercamiento más estrecho y el aporte de muchas ideas y pensamientos que sirvieron para el fortalecimiento y consolidación de la UFPI desde la cosmovisión indígena.



7. RETOS Y RECOMENDACIONES

El SENA debería implementar esta metodología en todos los programas que vayan dirigidos a las comunidades rurales (jóvenes rurales, desplazados, entre otros).

Se propone la contratación a instructores de tiempo completo para que haya más continuidad en los procesos, ya que la permanencia permite tener mejores resultados.

Es importante reconocer, desde la institucionalidad, la dinámica de las comunidades a la hora de impartir formaciones, ya que ellos manejan espacios y tiempos de trabajo diferentes al institucional.

Es necesario, antes de la implementación de una propuesta o proyecto, entrevistarse con las autoridades locales, ya que esto permite mayor cohesión entre la comunidad y el técnico y el cumplimiento de los diferentes compromisos pactados.

Es de vital importancia tener en cuenta y valorar los conocimientos previos y las prácticas tradicionales de las comunidades indígenas y afro, ya que estos les han permitido durante muchos años sostenerse en sus territorios en interacción armónica con la naturaleza.



Formación en gestión ambiental
y cadenas productivas sostenibles

