

**Azoteas y huertos
de las mujeres
de la comunidad
Veneral del Carmen
del río Yurumanguí**

Municipio de Buenaventura, Valle del Cauca



Tejiendo territorio a partir de nuestros saberes

**Azoteas y huertos de las
mujeres de la comunidad
Veneral del Carmen
del río Yurumanguí**

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

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

Fotografías

© Comunidad Veneral del Carmen

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

Ana María Cobos

Ilustraciones

Laura Vásquez Saturno

Diagramación

Alejandro Mancera Obando

Impresión

Lorena Martínez

Bogotá D.C., 2012

Instructor encargado:
Alexander Rivas Aramburo

Licenciado en Ciencias Naturales
con énfasis en Educación
Ambiental y técnico profesional
en Manejo y Aprovechamiento
de Bosque

Con el apoyo de:
Sugar Eliécer Posso Mina
(Contador Público)

Angélica María Ochoa Castro
(Bióloga con énfasis en Biología Marina)

Equipo de trabajo de la caracterización
y autodiagnóstico:

Alexander Rivas

Kety Murillo

Carmen Julia Ponce Cabezas

Rafael Arroyo Ponce

Tatiana Palacios Hurtado

Alicia Guatibonza Díaz

Seguimiento y fortalecimiento de azoteas y huertos para rescatar las costumbres tradicionales con mujeres de la comunidad de Veneral del Carmen del río Yurumanguí, distrito Buenaventura

Los integrantes de la UFPI somos:

Jimison Valencia Caicedo

Jefferson Arroyo Ledesma

Ányela Caicedo Valencia

Karen Valencia Mina

Yerison García Neiva

Jhon Huber Valencia Neiva

Jhonny Arroyo Valencia

Tito Aramburo Castro

Carlos Caicedo Valencia

Franklin Rentarías Valencia

Darling Elisa Arroyo Caicedo

Brayan Stiven Aramburo

Mirian Mina Calimeño

Cindy Milena Canga Valencia

María Zulay Aramburo

Daniela Valencia Valencia

Wilmer Mina Valencia

Rita Patricia Aramburo García

Wallinton Valencia Caicedo

Wainner Mina Ahon

Miladis Potes Congo

Elsi Mina Valencia

Rubí Mina Valencia

Ana Elvia Arroyo

Rosana García

Enelia Valencia

Gloria Marlenis Valencia

Porfirio García

María Cruz García

Fidelia Congo

Pascuala García

Arcelina Caicedo

Luz Mereida Neiva

Eucebia Potes

Heimy Valencia

Argenis Mina

Yolanda Valencia

Rosa Ramona Caicedo

Jobilia García

Inocencia Caicedo

Angélica Valencia

Yolanda Calimeño

Delsa Gallego

Marlenis Congo

Rosalba Valencia

**Centro Náutico Pesquero
SENA, Regional Buenaventura**

Tabla de contenido

Introducción	7	2. reflexiones sobre cómo nos encontramos	17	3. Nuestra propuesta	39	5. Experiencia y aprendizajes de nuestra Unidad de Formación y Producción Intercultural (UFPI)	44
1. Nuestro territorio	9	2.1 Cartografía social	17	4. Nuestros resultados	40	5.1 Preguntas a la experiencia	44
1.1 Ubicación geográfica	9	2.2 Diagrama de entradas y salidas	19	Telaraña de la comunidad de Veneral del Carmen		5.2 Hechos relevantes de la experiencia y su contexto	48
1.2 Historia del lugar	10	2.3 Espacios de uso	21	Construcción de la infraestructura de la azotea y el huerto		5.3 Actores de la experiencia	53
1.3 Aspectos poblacionales	10	Ríos y quebradas		Recolección de semillas			
1.4 Servicios básicos	11	Finca		Reproducción de semillas		6. Lecciones aprendidas a partir de la experiencia	55
1.5 Comunicación y transporte	11	Mar		Uso de abono orgánico			
1.6 Organización	12	Patio		Intercambio de semillas		7. Retos y recomendaciones	56
1.7 Aspectos culturales	12	Manglar		Seguridad alimentaria (dependencia local)			
1.8 Salud	13	2.4 Inventarios de patio	33	Organización grupal			
1.9 Educación	14	2.5 Lo que comemos y nuestra salud	34	Mantenimiento de azoteas y huertos			
1.10 Actividades productivas	15	2.6 Economía familiar	36				
Pesca		2.7 Ideas de proyecto identificadas con la comunidad	37				
Agricultura		2.8 Unificación de ideas de proyecto	37				
Corte de madera							

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 las comunidades, de manera conjunta, desarrollaron una ruta metodológica para la implementación de una Unidad de Formación y Producción Intercultural (UFPI).

En el primer capítulo, se presenta la caracterización del territorio, la cual incluye los distintos aspectos que configuran el contexto particular en el que se desarrolló este proceso; en el segundo, se presenta un autodiagnóstico en el que, de manera participativa, se aplican unas herramientas que permiten identificar necesidades y/o potencialidades de donde surgen las ideas para los proyectos; en el tercero, 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, se narra la experiencia y los aprendizajes de la UFPI, y en los capítulos finales se presentan las conclusiones y las recomendaciones.

El resultado de las diferentes actividades y talleres fue el insumo que permitió conocer la problemática de la comunidad negra de Veneral del Carmen. Además, tanto a los instructores como a la comunidad, les ayudó a determinar el estado de los Sistemas Productivos, los cambios que ha vivido 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, tanto entre la comunidad como con los instructores. De igual forma, el uso de la herramienta ‘cartografía social’ sirvió mucho para retroalimentar la información existente en la comunidad sobre el aprovechamiento y uso de los espacios, con el fin de conservar y recuperar las especies abundantes, escasas y desaparecidas.

Dentro de la esfera de la interculturalidad, se hace cada vez más necesario disponer de instrumentos operativos para identificar los ámbitos y los procesos implicados en el desarrollo de las comunidades rurales, por lo que la aplicación de herramientas de caracterización y autodiagnóstico se hicieron fundamentales para obtener, de manera pertinente y participativa, información asociada con diferentes aspectos de la vida de esta comunidad, en especial, en los procesos y prácticas productivas que desarrollan los habitantes de esta zona del río Yurumanguí.

El segundo aspecto importante que recoge este informe tiene que ver con los resultados y análisis arrojados por la aplicación de cada una de las herramientas, las cuales se dirigen, fundamentalmente, a la identificación y construcción colectiva de varios perfiles de proyecto, con los cuales se pretende responder a las amenazas y debilidades encontradas en el análisis; de modo que se trasciende el apoyo asistencial con un acompañamiento formativo que contribuye a la sostenibilidad y la autonomía de esta comunidad. No se puede olvidar que este es un proyecto piloto experimental, por lo que las experiencias de trabajo vividas en este proceso se expresan en el presente informe con el objetivo de fortalecer el proyecto.

I. NUESTRO TERRITORIO

Comunidad negra de Veneral del Carmen

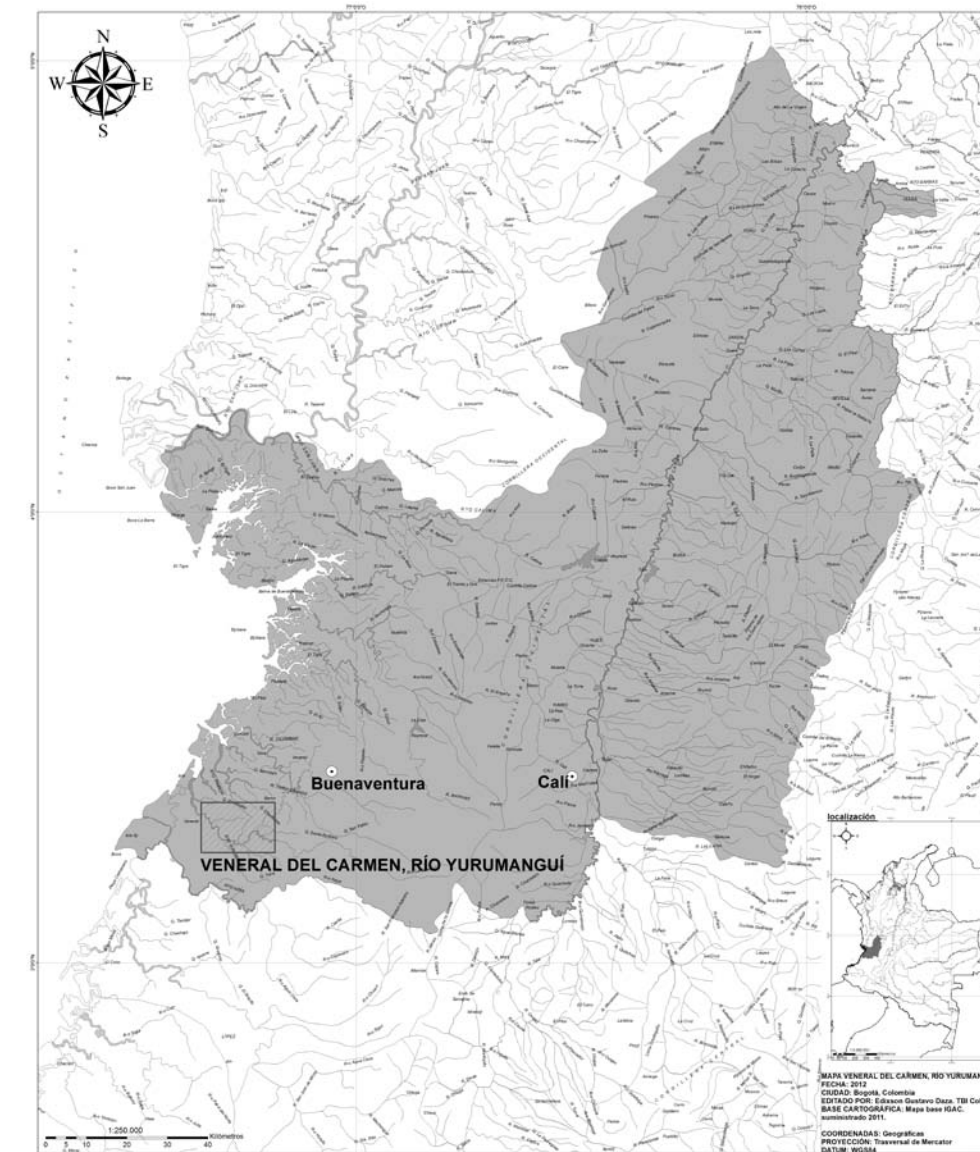


Ubicación geográfica

Con un área de 63.427,5 hectáreas, el territorio ancestral de esta comunidad negra hace parte de lo que, geográficamente, es la cuenca del río Yurumanguí.

Límites de este territorio ancestral:

- > Norte: el límite es la cuchilla que divide las aguas del río (quebrada) Timba grande, reconocida como parte del territorio ancestral del río Cajambre.
- > Sur: con la cuchilla que divide las aguas del río Naya, la cual hace parte del Consejo Comunitario del río Naya.
- > Oriente (hacia arriba): los Farallones de la Cordillera Occidental.
- > Occidente (hacia abajo): el océano Pacífico.



El Consejo Comunitario del Territorio Ancestral del río Yurumanguí (según el título colectivo otorgado por el INCORA el 24 de noviembre de 1999, resolución 2535) ocupa el 82,2% de esa área, es decir, 52.144,7 hectáreas. En cuanto a la comunidad de Veneral del Carmen, está ubicada en la zona baja del río Yurumanguí.

1.2

Historia del lugar

De acuerdo con la información encontrada en el *Plan de manejo de Veneral del Carmen*, esta vereda fue fundada en 1902 por personas que provenían de la parte alta del río. El origen de su nombre se relaciona con el hecho de que se decía que en ese sitio había mucho veneno y, además, a los lugares donde se encontraba el oro y el platino se les llamaba veneral. Asimismo, el complemento del Carmen proviene de la tradición de venerar a la Virgen del Carmen.

1.3

Aspectos poblacionales

Los habitantes de la comunidad de Veneral del Carmen son, en su mayoría, negros. Según el último censo, hay 343 habitantes: 167 hombres y 176 mujeres. Sus primeros pobladores fueron: el señor Trinidad Valencia, doña Josefina Caicedo, Juana Francisca, Juan Salvador y José del Carmen, quien contaba que las casas eran de chonta y paja, y que sus compañeros y él, como pescadores, decidieron quedarse allí con el fin de tener más tiempo para dedicarse a su labor. Posteriormente, otras familias hicieron lo mismo, entre ellas, las de los señores Juan Esteban Valencia, Faustino Caicedo, Marciano García, Desiderio, Eleodoro, Consolación Canga y Pedro Antonio Rosas. Cuatro años después, la vereda estaba poblada por

completo: la parte de adentro fue habitada primero por Artemio Potes, la parte de arriba, por Consolación Canga y la parte de abajo fue ocupada, prácticamente, por los junteños. Para esa época, también se tenía como criadero de ganado y, con la ayuda del inspector Germinsul Camacho, fueron desalojando a los animales para darle paso al pueblo.

Vale la pena mencionar que la primera escuela fue edificada con madera, chonta y paja. Esta escuela también era utilizada como capilla, la cual fue construida, tiempo después, por Juan Ambrosio Castro, Juan Pablo Valencia y Baudilio Caicedo.

1.4

Servicios básicos

Veneral tiene un acueducto que lleva el agua hasta las viviendas, aunque hay otras que se proveen de las quebradas cercanas. La vereda carece de alcantarillado, por lo que los desperdicios orgánicos se botan al mar y las excretas humanas, en la parte baja del río. En algunas viviendas, se usan los residuos orgánicos como abono para cultivos. En general, no existe un manejo de basuras a lo largo del río, de manera que la contaminación de las aguas es alta.

1.5

Comunicación y transporte

El transporte para llegar al territorio ancestral es marítimo y a través de los esteros. Se usan lanchas particulares que, en su mayoría, son propiedad de los pescadores locales, de agricultores y de algunos intermediarios de chontaduro, pescado y borojó, que llegan a comprar estos productos, semanalmente. También, el transporte interno es en el río y en lanchas de motor, en canaleta y potrillo.

Los principales problemas que afectan la movilidad acuática de los pobladores son los esteros poco profundos y la falta de mayor señalización. La consecuencia de esta situación es que la comunidad tiene poca autonomía para su desplazamiento y depende de los ritmos de comercialización de la pesca, de la salida de chontaduro hacia Buenaventura y de proyectos que se estén desarrollando en el río.

Para el transporte interno, el canaleta, la palanca y el potrillo han sido los medios utilizados desde siempre, aunque están siendo desplazados por las lanchas con motor fuera de borda, en el caso de los hombres. Sin embargo, las mujeres aún conservan estos modos tradicionales para desplazarse, ya que es el único medio con el que cuentan para la realización de sus actividades productivas, como la recolección de conchas, y las labores domésticas, como la recolección de agua para su consumo.

Asimismo, los niños y niñas los utilizan para desplazarse a la escuela.

1.6

Organización

La comunidad de Veneral cuenta con la Asociación Popular de Negros Unidos del Río Yurumanguí (APONURY). Esta organización política del río Yurumanguí, como organización étnico-territorial autónoma de carácter político, está constituida y orientada desde los principios, objetivos y misión del Proceso de Comunidades Negras (PCN), como instancia política de carácter nacional que agrupa varios palenques regionales, los cuales, a su vez, agrupan a varias organizaciones locales. Esta estructura tiene, entre otras, la función de reafirmar la identidad cultural como grupo étnico diferenciado que busca construir autonomía desde una perspectiva de un futuro acorde con su cosmovisión y lógica cultural, cimentada en un espacio

territorial ancestral y a través de redes sociales y organizativas propias.

1.7

Aspectos culturales

En el Pacífico, se ha desarrollado un conjunto de dinámicas y acciones que crea y recrea la cultura y la identidad del hombre y la mujer negros; en esa lógica, también hacen parte de la recreación: el verso, el cuento, la trova, la adivinanza, la décima, el arrullo, el canto, el baile, la danza, la ronda, etcétera., ya que expresan la vivencia, la alegría y la forma de relacionarse con su entorno desde la autenticidad, la espontaneidad y la creatividad que les caracteriza.

Igualmente, *las fiestas y bailes tradicionales* están enmarcados en dos aspectos: uno son las prácticas y costumbres propias de la comunidad negra, que tienen su ascendencia en las raíces africanas y se expresan, especialmente, en los cantos y bailes. El otro aspecto es el mítico-religioso, en el cual la mayoría de las celebraciones hacen parte del marco religioso católico, por ejemplo, celebraciones de fechas de cumpleaños de santos.

Salud

1.8

El cuidado de la salud en el territorio ancestral del río Yurumanguí, así como en el conjunto de comunidades del Pacífico, se hace a través de la medicina tradicional y de la atención convencional ofrecida por el Estado, en los puestos de salud adscritos al Ministerio de Salud.

Las comunidades negras del Pacífico tienen un amplio conocimiento sobre de la utilidad de las plantas silvestres y cultivadas para curar las dolencias más comunes de hombres y mujeres de la comunidad. Esta sabiduría proviene de conocimientos ancestrales transmitidos de generación en generación y nutridos de la experimentación con las plantas ofrecidas por el medio, la cual se lleva a cabo bajo criterios que determinan la cualidad de las plantas y las características de la enfermedad. A este saber doméstico, se le suma el de los especialistas curanderos y parteras.

En la comunidad, se reconoce que, ante una dolencia, primero se ofrece atención en la casa, con la utilización de hierbas medicinales conocidas por el entorno familiar. Si no se logra mejoría, se visita al curandero y si los remedios fabricados con hierbas y rezos no surten efecto, se acude al médico en Buenaventura. Sin embargo, con la llegada de la primera promotora de salud a Veneral, la señora Genoverina Castillo (quien venía de Naya), se empezó a modificar un poco el sistema tradicional, mediante la combinación de plantas medicinales con medicamentos de farmacia. Así, por ejemplo, si a una persona le dolía la cabeza, se le suministraba agua de hierbas con un *Dolex* o *Aspirina*, con el fin de que el efecto fuera mucho más rápido. En la actualidad, esta combinación es muy utilizada.

En el río Yurumanguí, la práctica de la medicina tradicional para sanar física y emocionalmente a los habitantes del territorio ancestral la realizan los llamados ‘conocedores’ y corresponde a los hierbateros, curanderos, parteras y sobadores.

La comunidad del territorio ancestral, la organización étnico-territorial y el Consejo Comunitario tienen gran protagonismo en la gestión de la educación, en lo relacionado con el nombramiento y escogencia de

docentes y la construcción de las escuelas; sin embargo, frente al diseño de los programas y desarrollo de la educación, es muy poca la injerencia de estos actores.

En la actualidad, existen seis programas diferentes de educación formal, que se describen a continuación:

Tabla 1. Programas educativos institucionales existentes en la comunidad de Veneral.

Programas	Objetivo	Niveles
Tradicional	Es el programa educativo impartido por el Estado que busca educar a todos los ciudadanos y ciudadanas colombianas sin tener en cuenta diferencias étnicas, geográficas, entre otras.	Kínder a quinto
Escuela nueva	Programa educativo diseñado para la zona rural colombiana. En este río, los maestros lo han integrado al modelo general ante la ausencia de los textos adecuados para su desarrollo.	Kínder a quinto de primaria
Telesecundaria rural	Después de octavo grado, sigue el bachillerato normal con especialidades en los temas agropecuario y modistería.	Noveno a onceavo de bachillerato
Bachillerato en bienestar rural (SAT)	Busca formar a los habitantes rurales para el desarrollo de sus comunidades.	Sexto a undécimo de bachillerato
CAFAM, bachillerato acelerado	Este programa, impartido en algunas veredas de la parte baja, pretende lograr que los adultos terminen el bachillerato académico en tres años.	Sexto a undécimo de bachillerato
Alfabetización	Enseñar a los adultos la lectoescritura y las operaciones matemáticas básicas.	

Pesca

Los cambios en las técnicas, artes y jornadas de pesca en los últimos treinta años (1973 a 2003) han ocasionado una disminución de los recursos pesqueros. Ahora, la mayor parte de la producción y, en especial, de las especies de mayor interés comercial (consideradas las más finas) se han destinado para la venta en Buenaventura, entre ellas: pelada, sierra, alguacil, ñato, canchimalo, bocón, aguja, machetajo, jurelillo y sábalo. En cambio, las de menor valor comercial se han dejado para el intercambio y el autoconsumo de las veredas. En la actualidad, las especies más capturadas son: tollo, alguacil, ñato, jurelillo, palometa, cajero, pelada, barbata blanca, barbata amarilla y sierra.

Agricultura

Esta actividad es desarrollada a nivel familiar por hombres y mujeres adultos, jóvenes y niños y niñas. Es de carácter migratorio, genera gran movilidad de la población a lo largo y ancho de este

y otros territorios ancestrales vecinos. Cada familia posee varios terrenos de cultivo distribuidos en las riberas del río y las quebradas. La movilidad varía de acuerdo con el cultivo, el maíz es el producto que más la genera, ya que, con regularidad, se siembra en lugares alejados de las viviendas y es la base de la dieta cotidiana por sus permanentes cosechas.

Técnicas y artes usadas: los conocimientos ancestrales para el manejo de los cultivos, tales como la adecuación del terreno (zocala), el control de plagas, la rotación de lotes para optimizar la producción, etc., así como la organización solidaria para la realización de las labores culturales agrícolas (como la minga, mano cambiada, etcétera), garantizaron el acervo genético, la conservación de los ecosistemas, la autonomía alimentaria y la autodependencia dentro del territorio. En la actualidad, la pérdida de muchos de estos conocimientos en las nuevas

Estos programas, así como los de desarrollo de destrezas y complemento alimenticio dirigidos a los niños y niñas menores de seis años y ofrecidos por el Bienestar Familiar, se cubren de la siguiente manera:

Tabla 2. Cobertura de educación institucional en la comunidad de Veneral.

Escuelas	2
Docentes	7
N.º de estudiantes	151
Hogares infantiles	5

A pesar de la voluntad de los docentes de implementar algunos temas y actividades de la cultura local en diferentes áreas del programa educativo, no se ha logrado la construcción y puesta en marcha de la Etnoeducación como sistema educativo, cuya base de contenido y desarrollo es la cultura y cosmovisión de la comunidad. Además, la calidad de la educación formal se encuentra afectada por tres factores: la falta de programas para la formación de docentes, la carencia de materiales didácticos y textos requeridos, y la pésima situación locativa de las escuelas.

generaciones, la introducción (a través de programas y proyectos institucionales) de insumos químicos, y la prevalencia del trabajo individual y la contratación de jornales han ido en detrimento de la autonomía, no solo alimentaria sino también a nivel de grupo étnico, en relación con la visión de desarrollo impulsada por las políticas gubernamentales.

Los cambios del recurso en el tiempo están relacionados con la abundancia y variedad de los productos, así como el manejo de los cultivos, con el uso de abonos. Los productos agrícolas cultivados hace veinte años eran: maíz, banano, caña, yuca, ñame, plátano y chontaduro; en el proceso se trabajaba con mano cambiada, es decir, no se pagaban jornales y los productos se destinaban al consumo familiar, para compartirlos con el vecindario y, en algunos casos, se comercializaban.

Según información recolectada en el río, la papachina llegó, aproximadamente, hace cincuenta años, la trajo el señor Trinidad Valencia, quien vivía en la vereda Veneral y viajaba a la vereda López de Micay a comprar maíz. Allí consiguió la semilla y la sembró en la esquina de

su casa; como la producción fue exitosa, empezó a vender la semilla a un centavo de peso.

Corte de madera

Los conocimientos ancestrales para el corte de la madera, como la entresaca, el peritaje en el ancho, la selectividad de especies e individuos, la estacionalidad marcada por la luna para el corte, etc., y la organización solidaria para ejercer la actividad, como la mano cambiada, garantizaron la prevalencia, por mucho tiempo, de las especies forestales, su acervo genético y la conservación de las dinámicas ecosistémicas. En el pasado, el árbol seleccionado para el corte de madera tenía alrededor de ocho pulgadas de grueso en las ramas y diecisiete pulgadas en el grosor del tronco. Hoy es difícil conseguir un árbol con estas tallas.

A través del tiempo, la actividad maderera ha sufrido cambios. Antes, en la zona media del río, a los hombres les era más fácil cortar hasta cien trozas, ya que los árboles estaban a la orilla del río y las quebradas, lo que facilitaba el transporte; además, los compradores pagaban

de contado, incluso el dueño del aserrío regalaba la madera para la construcción de viviendas. Hoy día el corte de madera está más lejos y los propietarios de los aserríos la compran, pero se demoran en pagar. En la zona alta, la madera cortada era y aún sigue siendo para uso familiar en construcción de casas y canoas.

La demanda del mercado, las nuevas necesidades y nuevas tecnologías, como la motosierra, y también el aumento en el número de corteros han llevado a una fuerte presión sobre el recurso maderable disponible, tanto en maderas finas como en bastas.



2. REFLEXIONES SOBRE CÓMO NOS ENCONTRAMOS

Esta actividad de autodiagnóstico se realizó durante cinco días en la comunidad de Veneral del Carmen del río Yurumanguí y contó con la participación activa de un grupo variado (niños, jóvenes y adultos). Allí, todos dieron una mirada desde su pasado, su presente y su posible futuro.

Cartografía social

2.1

Esta herramienta fue muy importante para la comunidad de Veneral del Carmen, porque facilitó que los participantes ubicaran los diferentes límites, con el fin de clarificar la cantidad de territorio y de bosque con la que cuentan, y los lugares destinados a la conservación. Asimismo, permitió determinar cómo era el territorio antes y cómo es ahora, lo que ayudó a ubicar los lugares reservados para la extracción de la madera (vega del río, montaña y quebrada). La herramienta fue clave para la identificación de prácticas tradicionales como parcelas agroforestales y el corte de madera.

Asimismo, la cartografía motivó a la comunidad, al tener el mapa de su vereda y la oportunidad de ubicar los diferentes sitios y sus nombres. Vale la pena mencionar que este instrumento juega un papel importante en la toma de la información, ya que brinda el intercambio de ideas en la población.

Esta actividad, que contó con la participación de jóvenes y agricultoras, contribuyó a que la comunidad se diera cuenta de que algunos lugares de su vereda ya no existen o se habían modificado a través del tiempo.





- | | | | |
|-----------------|-----|-----------|----|
| Cementerio | ††† | Guardería | 🏠 |
| Acueducto | 🚰 | Cancha | 🏟️ |
| Centro de Salud | + | Panadería | 🏠 |
| Colegio | 🎒 | Quebradas | 🌊 |
| Planta | 🏠 | Brisa | 🌬️ |

2.2

Diagrama de entradas y salidas

Esta herramienta permitió que los participantes visualizaran, de manera general, todos los recursos que usan para sobrevivir.

Patio

anamu - espinaca - frega plato - hierba de la virgen - anamucito - julape - mayorguín - bija - escubilla - lirio - ilotropo - pringamosa - indiande - cunyira babosa - galue - yabode zorro - peorrera - zapote - calabombo - anamú - chivo - hierba mora - yasmande - gateadora - flora amarilla - llantén - potra - palma de cristo - venturosa - doncellita - corrunchudo - orosul - tiatino - guayabillo - chupachupa - nacedera - amilcillo - Doña Juana - limón - lulo - plátano 500 - borojo - aguacate - pomarosa - palma de coco - papaya - cañontillo - piojito - guayaba - pepepan - baco - caimito - guaba - caña negra - botoncillo - malvarosa - venga venga - matarotón - suelda con suelda - chivo - yuyu - tres dedos - banano (rojillo - cuatro filos) - golondrina - naranja - berdolaga - cordoncillo - palma africana - gallinaza - papachina - aji

Azotea

albahaca - cilantro - poleo - cebolla - tomate - hierbabuena - orégano - limoncillo - citronela - añijible - toronjil - hoja santa - paico - relicario - tscancer - blede - menta - violeta - maradilla - amilcillo - bajita - hierba de sape

Río

mojarra - bacon - sábalo - gogica - bubo - barbudo - cogua - camarón - campitan - pesesapo - sira - mi curito - sardina - bingó - cachama vieja - caichamala - sabaleta - mosonga - paloseco - anguila - guabina - palometa - gualajo - bagre - curruco - lisa - nayo - cholón - camarón - jabona - chepa - tieso - lenguada - bocachico - yonda buba - aguja - chaupil - guabina - cubo - pargo - mulatillo - tilapia - sardinata - zuricielo - pinpina - arrayán

Parcela

plátano (blanco - real - 500) - papachina - ñame - lulo - piña - cacao - limón - banano 4 filos - enano - chifiri - felipito - manzanete - guineo - chivo - manzana - guanábana - chirimolla - barutú - chintaduro - guayaba - camote - aguacate - caña (amarilla - azúcar) - granadilla - cañapalo - dhacarra - caña cubana - madroño - guaco

Quebrada

corozú - naidí - mil pesos - icaro - sabaleta - bacon - barbudo - sira - tortuga - vena (cabecilla - chocolateillo - matomba) - mojarra - guagua - armadillo - pava - nutria - iguana - sobre cama - tapacula - venado - cangrejo - perico - papachina - banano - yuca - ñame - chifiri - sábalo - yuyo - pringamosa - guaba - churuma - guaba nachete - rabo de mico - caranillo - granadilla - limón - garrapata - árbol (bajo - sande - machure - labrel - guinde - peine - mono - candelillo - sangre gallina - jigua negro - mare - cedro - guayacán)

- Abundante
- Escaso
- Desaparecido

Montaña

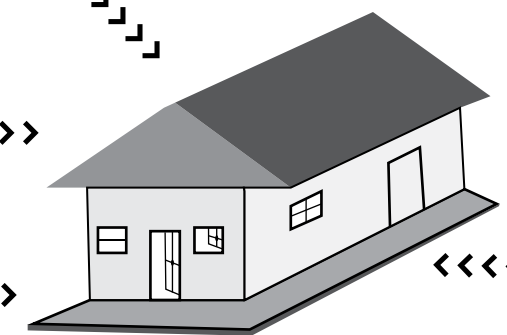
guayaba - venado - tatabro - armadillo - perico - oso - hormiguero - mico - mono - zorra - guatin - perdís - paba - ardiya - paletón - ratón - yaya - cusumbi - pilin - iguana - panchana - torcasa - carpintero - pagui - loro - chitagua - mil pesos - sanca de pava - chacarrá - mil pecilla - corozo - tabecita - jicara - mono (escoba) - bajo (zaragosa - canelón - perreira - sol - guaco - luna - Arbol (guayacán - popa - jigua - chachajo - tangare - laurel - mare - matajose - mario - soroga - candelilla - chanul - crapichero - carbonero - costillo)

Mar

bagre - mero - jaiba - pargo - lisa - canchimala - bacon - mulatillo - jurel - gualajo - pelada - aguja - berrugate - yaya - alguacil - rey - toyo - curruco - atún - sierra guevo - cardomo - manjeco - boca de máxima - barbinche - machetajo - barbnetá - león - cuero - plumada - palometa - miltona - loca - libatellona - palma - chuitarra - raby seca - cresta de gallo - corvina - avioncito - leido - robalo - rubia - camarón - plan de estero - arrechera - lenguada - casca palo - moitamari - ano - pez esapo - zafiro - calamar - tamborero - tortuga - guacapá - barbinche - chimil - rollizo

Manglar

piangua - piacul - zangara - caracol - jaiba - cangrejo - cholón - pataburro - tulicio - iguana - trigrillo - nutria - concha ajena - almeja - chorca - panagua meona - tortuga mareña - ostión - tasquero - palma de coco



Tienda

arroz - aceite - papa - color - frijol - panela - lenteja - manteca - azúcar - sal - ajo - cebolla - harina - chocolate - atún - promasa - blanquilla - café - milo - chocolisto - leche - maggi - jabón - limpido - fab - avena - brillodora - aguardiente - gaseosa - galleta - gaseosa - vicerías - tabaco - cigarrillo - papel higiénico - desechable - mortadela - cepillo - alcohol - chirizo - condones - inyección - toallas higiénicas - huevos - pilas - protectores - plátano - cervezas - trapeador - cas - escobas - pastas

Doléx - Mejoral - Diclofenalco - Ibuprofeno - Novalgina - Sevedol - Distrán - Ampicilina - Amoxicilina - Pax Caliente - Asawin - Aralen - Advil - Aspirina - Limpido - Fab - jabón - cuchillas - linterna - pilas - toldillos

sábanas - ollas - toallas - baldes - tina - hilo - aguja - vaso - plato - cuchara - cuaderno - jarra - cuchillo - colocador - suzinja - machete - desodorante - Yodora - mentol - espejo - vaselina - aretes - ganchos para cabello



Conclusiones del ejercicio

La agricultura la desarrollan, a nivel familiar, hombres y mujeres adultos, jóvenes y niños y niñas; es de carácter migratorio, por lo que hay gran movilidad de la población a lo largo y ancho de este y otros territorios ancestrales vecinos. Cada familia posee varios terrenos de cultivo distribuidos en las riberas del río y las quebradas. La movilidad varía de acuerdo con el cultivo, el maíz es el producto que más la genera, ya que, con regularidad, se siembra en lugares alejados de las viviendas y es la base de la dieta cotidiana por sus permanentes cosechas.

El plátano, la yuca y el banano, productos en un tiempo abundantes, hoy escasean.

Muchos productos agrícolas cultivables, como el plátano, la yuca, el limón, las frutas y aliños, hoy los compran en la tienda.

La alimentación diaria está basada, fundamentalmente, en la carne, el pollo y los enlatados que se compran en las tiendas.

En promedio, llegan tres lanchas de venta de pescado al día y este se vende todos los días. Aunque, si bien el pescado llega a todas las familias de la comunidad de Veneral del Carmen, se encuentra que la población carece de las posibilidades para transformarlos en productos secundarios, para generar un mayor aprovechamiento del recurso.

Debido a que todas las familias cultivan, en su mayoría, los mismos productos, la venta de estos es a menor escala y su uso principal es para la alimentación familiar.

Llevar los productos a otras veredas retiradas donde se puedan comercializar o, en su defecto, transportarlos hasta Buenaventura resultaría muy costoso, sobre todo, si se hace de forma individual.

En la actualidad, la práctica de la cacería es muy costosa debido a que los animales están cada vez más lejos y una bala de escopeta cuesta 8.000 pesos.

2.3

Espacios de uso

En el siguiente cuadro, se visualizan las especies existentes en los diferentes espacios de uso de la comunidad de Veneral del Carmen, río Yurumanguí. Después, se encuentra la explicación de algunos de ellos.

Montaña

Chaquiro	Machare	Chanul	Diridé
Milpesillo	Algarobo	Trapichero	Laurel
Chacarra	Carpintero	Canelón	Chachajo
Costillo	Zaragoza	Silvador	Cargadero
Mono de escoba	Corozo	Peinemono	Carrá
Anime	Tangare	Otobo	Cabecita
Jícara	Ratón	Torcaza	Panchana
Milpesos	Pantano	Naidí	Carbonero
Guagua	Tatabro	Gurre	Perico
Tortuga	Ardilla	Zorro	Oso
Perdiz	Pava	Chitagua	Gacela
Paletón	Guatín	Loro	Gallina de monte
Guacamayo	Panchana	Garza	Iguana
Mono	Mico	Pajuí	Guaco
Yaya	Cusumbí	Pilín	Sol
Luna	Sanca de pava	Perreira	Jigua
Mare	Guayacán	Popa	Zoroga
Candelilla	Matajosé	Mario	Sande
Jigua negro	Oso hormiguero	Ginde	Sangre de gallina
Garrapata	Cedro		

Finca

Plátano (blanco, real)	Chirimoya	Caña	Anón
Chontaduro	Chacarrá	Caña de palo	Guanábana
Borojó	Manzano	Caña de azúcar	Papaya
Chivo	Pomarrosa	Caña amarilla	Ñame
Papachina	Caimito	Limón	Banano
Piña	Bacao	Aguacate	Felipito
Yuca	Cacao	Guaba	Chirimoya
Madroño	Guaco	Pepepán	Guayaba araza
Dominico	Lulo	Guineo	Guayaba
Manzanete	Caña agria	Arrayán	Granadilla
Camote	Caña cubana	Naranja	Zapote

Ríos y quebradas

Sábalo	Camarón	Sirá	Asucielo
Guacuco	Canchimala	Mojarra	Viringo
Bocachico	Sabaleta	Bobo	Guabina
Bagre	Chuchulapa	Sardinata	Anguila
Quícharo	Vieja	Tintina	Capitán
Palo seco	Pejesapo	Arrayán	Mosonga
Micurito	Barbudo	Nayo	Guasco
Arena	Cagua	Iluminada	Muchilla
Chambero	Bocón	Balastro	Aguja
Cachama	Sabaleta	Barbudo	Nayo
Palometa	Gualajo	Curruco	Lisa
Chaupil	Cubo	Pargo	Tilapia

Patio

Gallina	Albahaca negra	Toronjil	Santa m. de anís
Llantén	Cilantro	Poleo	Sauco
Altamisa	Yerbabuena	Orégano	Doña Juana
Cebolla	Limoncillo	Hierba de chivo	Botoncillo
Tomate	Cimarrón	Menta	Malvarrosa
Ajenjible	Azafrán	Bacao	Heliotropo
Guayaba	Chirimoya	Hoja santa	Lulo
Naranja	Papaya	Guanábana	Chupa chupa
Aguacate	Banano	Chivo	Anamú
Hierba de sapo	Ají	Pepepán	Piña
Zapallo	Zapote	Bledo	Escáncel
Zaragoza	Pringamosa	Espinaca	Fragaplato
Herba de Virgen	Mayorquín	Vija	Lirio
Indiande	Rabo de rozo	Peorrera	Flor amarilla
Carambolo	Hierba mora	Gateadora	Bajita
Violeta	Moradilla	Amilcliyo	Tiatino
Paico	Relicario	Nacedera	Pomarrosa
Guayabillo	Plátano	Borojó	Caña negra
Coco	Caimito	Guaba	Piojito
Venturosa	Venga venga	Matarratón	Suelda con suelda
Cordoncillo	Palma africana	Gallinaza	Papachina
Cañontillo	Orozul	Corronchuda	Doncellita
Palma de Cristo			





Mercado

Papachina	Pescado	Madera	Banano
Plátano			

Tienda

Arroz	Queso	Sal	Salsa de tomate
Aceite	Pan	Leche	Granos
Huevos	Azúcar	Avena	Enlatados
Cubos de caldo	Panela	Mayonesa	Harina
Papa	Jabón	Limón	Blanqueador
Coco	Hierba	Plátano	Frutas
Refrescos en polvo	Aguardiente	Ron	Gaseosas
Ajo	Detergente	Galletas	Vísceras
Tabaco	Cigarrillos	Papel higiénico	Pañales
Velas	Candela	Cepillo	Alcohol

Mar

Bagre	Jaiba	Pargo	Lisa
Mero	Bocón	Mulatillo	Canchimala
Pelada	Gualajo	Jurel	Aguja
Berrugate	Raya	Alguacil	Toyo
Curruco	Atún	Sierra	Guebo
Carduma	Manteco	Bocamaxima	Barbinche
Machetajo	Barbeta	Leoncuero	Plumuda
Palometa	Militona	Loca	Botelona
Guitarra	Cresta de gallo	Corvina	Palma
Avioncito	Leído	Róbalo	Rubia

Camarón	Plan de estero	Arrechera	Lenguada
Cacapalo	Pejesapo	Zafiro	Calamar
Tamborero	Guacapa	Rollizo	

Manglar

Piangua	Zangara	Jaiba	Tina
Piacuil	Caracol	Baldes	Hilo
Aguja	Almeja	Tulicio	Chorca
Tazquero	Palma de coco	Tigrillo	Nutria
Concha ajena	Tortuga mareña	Ortión	

Para la comunidad negra de Veneral del Carmen del río Yurumanguí, los espacios de uso son muy importantes, ya que en estos desarrollan actividades de cacería, recolección de especies para la alimentación, medicinales y artesanales.

Ríos y quebradas

Este espacio es utilizado para la pesca, extracción de agua, arena y balastro para mejorar obras como la cancha de la escuela, el colegio, las casas, las calles del pueblo y el alcantarillado. De igual forma, los ríos y quebradas se utilizan para la recreación infantil, el desarrollo de actividades domésticas (lavar ropa y bañarse) y como vía de transporte.

Finca

De este espacio se obtiene la menor parte de los alimentos consumidos en las casas (un treinta por ciento, aproximadamente). Este lugar se estableció de forma tradicional, mediante un proceso que comprendió las siguientes actividades:

Socola: consistió en cortar la vegetación de menor diámetro dentro del terreno por sembrar.

Drenaje del terreno: se usó para bajar el nivel freático al suelo.

Siembra: se abrió el hoyo, se depositó la semilla y se cubrió con tierra. Aunque, en la actualidad, a partir de las capacitaciones realizadas por la Corporación Autónoma Regional del Valle del Cauca (CVC) y otras instituciones, se vio que algunos agricultores están realizando trazados.



Tumba y pudre: Se cortaron los árboles más grandes del terreno sembrado para que se pudrieran y se convirtieran en materia orgánica, con el fin de que sirvieran de abono al cultivo sembrado.



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

Mar

En este espacio, algunas personas de la comunidad desarrollan actividades de pesca artesanal.



Patio

Estos espacios son muy reducidos y en ellos se crían gallinas, se cultivan especies medicinales y alimenticias (condimentarias, frutales y agrícolas). También se utilizan para construir canoas.



Manglar

Los moluscos como la chorga, la almeja y el pateburro, presentes en los raiceros (manglares) del territorio ancestral, son poco conocidos por la comunidad, aunque, en relación con los territorios ancestrales de Raposo y Mayorquín, aquí hay una mayor identificación. Otro molusco que se captura en el territorio ancestral de Yurumanguí es el piacuil (*Littorina zebra*),



un caracol que, principalmente, las mujeres y los niños recogen de las raíces del manglar. De este molusco, se distinguen cuatro variedades: el cholo, el real, el pulludo y el feo. [Información facilitada por Sandra Patricia Rentería (24 años) y Luz Dari Rentería (29 años), piangüeras y cortadoras de leña]

Por lo general, la recolección del piacuil se realiza una o dos veces por semana (incluyendo, en ocasiones, un domingo), en grupos de cuatro o más personas entre mujeres y niños o niñas, quienes van al raicero por una jornada de tres horas, aunque se puede extender a seis dependiendo de las mareas. La técnica de extracción consiste en arrancar el piacuil de las raíces. Este producto no se intercambia, ni se vende a nivel local. El consumo lo realiza la familia de la persona que lo extrae y, cuando es para la venta, se lleva a Buenaventura, donde pagan entre \$ 2.500 y \$ 3.000 por la libra.

A continuación, se presenta una tabla con las entradas y salidas de recursos entre la casa y los espacios de uso:

Abundantes	Escasas	Desaparecidas
	Parcela	
Papachina	Plátano real	Ñame
Caña de palo	500 plátanos	Lulo
	Piña	Cacao
	Limón	Banano
	Enano	Cuatro filos
	Chifirí	Guineo
	Felipito	Chivo
	Manzanete	Manzano
	Yuca	Bacao
	Naranja	Arrayán
	Aguacate	Caimito
	Pepepán	Guanábana
	Chirimoya	Borojó
	Chontaduro	Guayaba
	Camote	Caña amarilla
	Caña de azúcar	Granadilla
	Chacarrá	Madroño
	Guaco	

Abundantes	Escasas	Desaparecidas
Montaña		
Guagua	Venado	Mare
Tatabro	Perico	Matajosé
Armadillo	Zorro	Mario
Perdiz	Ratón	Zoroga
Ardilla	Pava	Chanul
Paletón	Yaya	Trapichero
Pirlín	Cusumbí	Popa
Panjil	Chitagua	Jigua
Loro	Torcaza	Chachajo
Milpesillo	Carpintero	Tangare
Milpesos	Zanca de pava	Laurel
Cabecita	Chacarrá	Guayacán
Jícara	Corozo	
Mono		
Escoba		
Zaragoza		
Canelón		
Perreira		
Sol		
Guaco		
Luna		
Carbonero		
Costillo		



Abundantes	Escasas	Desaparecidas
Ríos y quebradas		
Bocón	Mojarra	Paloseco
Sábalo	Pejesapo	Guabina
Bobo	Barbudo	Palometa
Micurito	Tagua	Bagre
Sardina	Camarón	Curruco
Veringo	Capitán	Rondabuba
Canchimala	Sira	Chaupi
Lisa	Cachama	Guabina
Tiezo	Vieja	Cubo
Bocachico	Sabaleta	Pargo
Chepa	Mulatillo	Tilapia
Anguila	Sardinata	Pinpina
Mosonga	Arrayán	
Nayo		
Cholón		
Camarón		
Aguja		





Abundantes	Escasas		Desaparecidas
Mar			
Bagre	Mero	Cresta de gallo	
Jaiba	Bocón	Avioncito	
Pargo	Mulatillo	Leído	
Lisa	Jurel	Róbalo	
Canchimala	Atún	Camarón	
Gualajo	Guebo	Arrechera	
Pelada	Militona	Calamar	
Aguja	Botellona	Tortuga	
Raya	Palma	Guacapa	
Alguacil	Guitarra	Rollizo	
Curruco			
Sierra			
Carduma			
Manteco			
Bocamaxima			
Barbinche			
Machetajo			
Barbeta			
Plumuda			
Loca			
Rubia			
Plan de estero			
Lenguada			
Casca palo			
Pejesapo			
Tamborero			

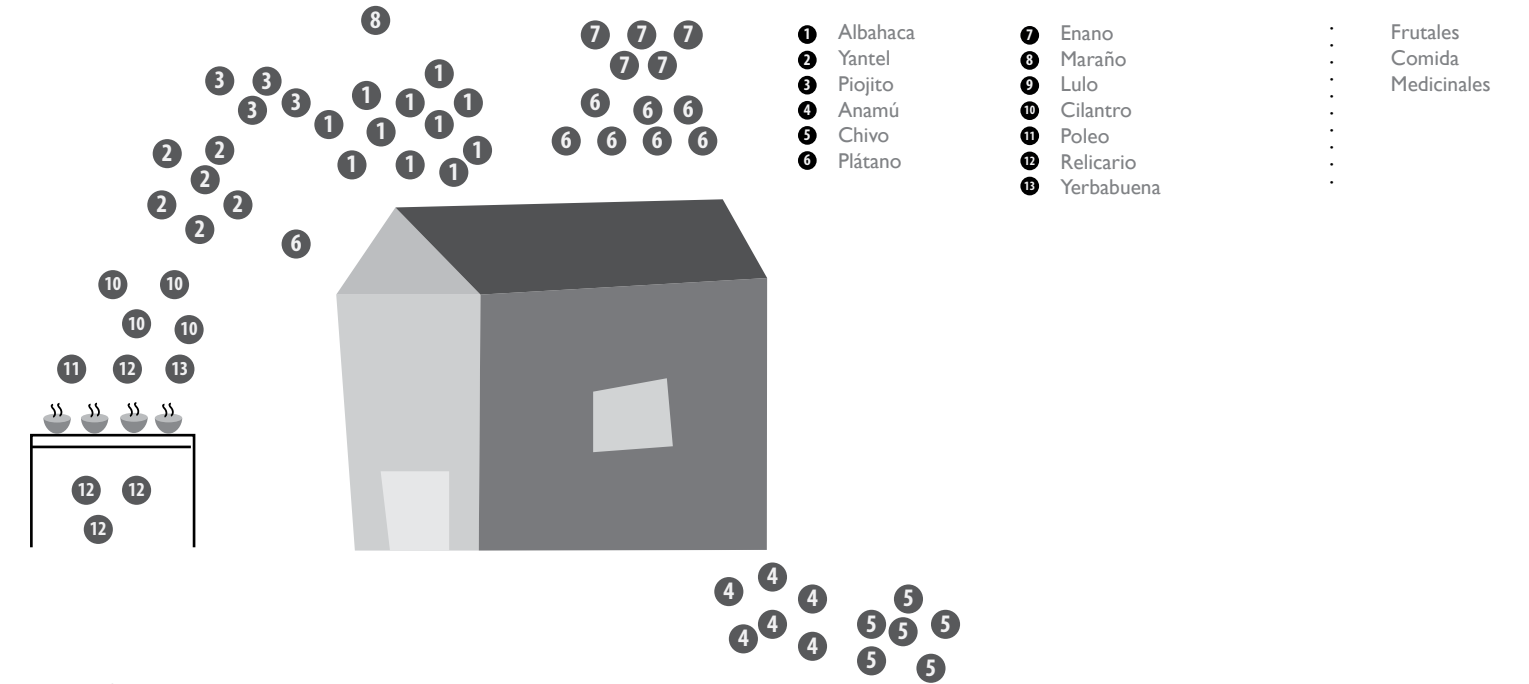
Abundantes	Escasas		Desaparecidas
Manglar			
Piacuil	Piangua	Almeja	
Jaiba	Zangara	Chorca	
Tulicio	Caracol	Cholón	
Iguana	Cangrejo	Pataburro	
Tigrillo			
Nutria			
Concha arena			
Tazquero			
Coco			
Patio			
Hierba de la Virgen	Anamú	Poleo	Palma africana
Mayorquín	Espíritu santo	Lero	Añijible
Cilantro	Espinaca	Escáncel	Albahaca negra
Lirio	Grega plato	Violeta	Limoncillo
Heliotropo	Culape	Vija	
Pringamosa	Anamucillo	Indiande	
Chivo	Citronela	Flor amarilla	
Yasmande	Cullababosa	Altamisa	
Chupa chupa	Rabo de zorro	Cebolla	
Hoja santa	Peorrera	Tomate	
Nacedera	Zapote	Yerbabuena	
Guayabillo	Carambolo	Orégano	
Tiatino	Hierba mora	Blero	
Doña Juana	Gateadora	Moradilla	



Abundantes	Escasas		Desaparecidas
Matarratón	Menta	Hierba de sapo	
Guayaba	Amilcillo	Relicaria	
Pepepán	Bajita	Limón	
Suelda con suelda	Paico	500 plátanos	
Chivo	Toronjil	Borojó	
Pomarrosa	Lulo	Guaba	
Coco	Aguacate	Botoncillo	
Papaya	Bacao	Venga venga	
Rollizo	Caña negra	Verdolaga	
Cuatro filos	Malva rosa		
Papachina	Naranja		
Golondrina	Gallinaza		
Camotillo	Ají		
Corronchuda	Tres dedos		
Doncellita			
Santa María			

Inventarios de patio

2.4



Conclusiones del ejercicio

1. La mayoría de los patios son grandes y tienen especies como: banano, plátano, enano, chivo y papaya.
2. Los patios albergan variedad de plantas alimenticias, medicinales, ornamentales y silvestres.
3. Los animales domésticos existen en baja proporción, por lo general, solo se crían gallinas, cuyo alimento es el maíz y los residuos alimenticios.
4. Las azoteas cuentan con poca variedad de plantas medicinales y ornamentales, y los productos que en ella se encuentran son comunes en todas las familias.



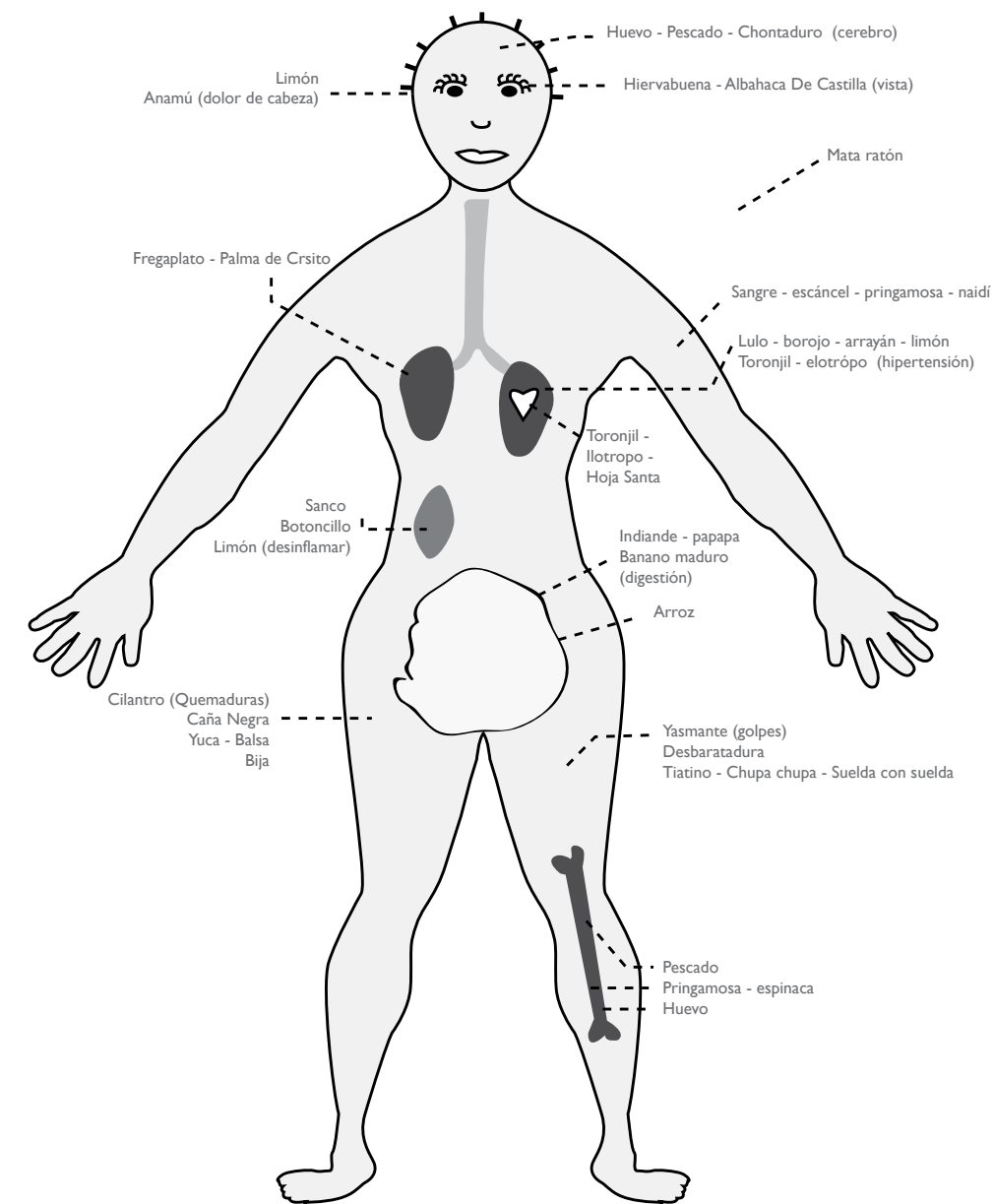
2.5

Lo que comemos y nuestra salud

En el desarrollo de este ejercicio, participaron adultos y jóvenes, con quienes se reflexionó sobre los siguientes aspectos.

- > El borojó tiene un bajo consumo en la comunidad, debido a que se dice que afecta a las personas que sufren de presión alta. Sin embargo, los jóvenes, gracias a los adultos, descubrieron que esta fruta es buena para los recién nacidos, los troncos en el cuerpo y la picadura de culebra.
- > A algunas personas les sirvió saber que el zumo de lulo ayuda a calmar las molestias de la gastritis.
- > Las frutas amarillas como el caimito y la granadilla son buenos para la vista.

- > Las mujeres contaron que acostumbaban a darles a sus hijos banano maduro y huevo criollo para el desarrollo de su cerebro y su rendimiento escolar.
- > Finalmente, se concluyó que, en el pasado, los ancestros no se enfermaban a menudo y, en caso de hacerlo, se curaban con los recursos del medio. Hoy, las personas se enferman más debido a que consumen alimentos de afuera alterados, aunque todavía la naturaleza es generosa y se cuenta y trabaja con recursos propios, que no solo sirven para la alimentación y la salud, sino también para prevenir enfermedades que se pueden evitar con los hábitos de alimentación.



2.6

Economía familiar

La economía familiar de esta comunidad negra gira alrededor de la pesca y, en ocasiones, de la agricultura, ya que esta última actividad se ha dejado de realizar

por problemas de orden público y la falta de tierra para realizarla. Cabe anotar que, por medio de la ayuda internacional, hay un grupo de mujeres que han sido

beneficiadas en el montaje de una panadería que les genera más ingresos para el mejoramiento de sus finanzas familiares.

Ejercicio con la familia de: Pascuala García

Gastos familiares	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Servicios	16.500	16.500	16.500	16.500	16.500	16.500	16.500	16.500	16.500	16.500	16.500	16.500
Alimentación	200.000	200.000	200.000	150.000	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000	150.000	200.000
Ropa												350.000
Bebida	100.000		100.000	100.000		100.000		100.000		100.000	100.000	100.000
Recreación	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000		50.000	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000
Lavada de ropa	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000	30.000
Transporte		120.000		120.000			120.000		120.000		120.000	120.000
Total	396.500	416.500	396.500	331.500	296.500	346.500	416.500	396.500	416.500	396.500	466.500	866.500

Ingresos familiares	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Agricultura	198.000	150.000	170.000	120.000	110.000	56.000	45.000	70.000	100.000	45.000	180.000	200.000
Pesca	100.000	60.000	45.000	72.000	67.000	72.000	200.000	40.000	80.000	70.000	98.000	100.000
Otros ingresos	50.000	50.000	30.000	50.000	30.000	30.000	45.000	50.000	70.000	60.000	200.000	100.000
Total	348.000	260.000	245.000	242.000	207.000	158.000	290.000	160.000	250.000	175.000	478.000	400.000

Egresos familiares	5.143.000
Ingresos familiares:	3.213.000
Porcentaje de egreso familiar por mes:	428.583
Porcentaje de ingresos familiares por mes:	267.750

2.7

Ideas de proyecto identificadas con la comunidad

- > Establecimiento de un vivero permanente para la producción de especies frutales y maderables de la zona.
- > Construcción de azoteas y huertos tradicionales para la conservación de plantas alimenticias y medicinales.
- > Establecimiento de una parcela agroecológica para el fortalecimiento de especies como: banano, plátano, yuca, papachina y ñame.
- > Construcción de un galpón para la producción de gallinas criollas.
- > Construcción de una cochera para la cría y reproducción de marranos nativos.



2.8

Unificación de ideas de proyecto

- > Establecimiento de un vivero permanente para la producción y conservación de especies nativas de maderables y frutales, para la comercialización y el enriquecimiento de bosques y fortalecimiento de los sistemas agroforestales en la vereda Veneral del Carmen del río Yurumanguí, Distrito Especial de Buenaventura.

Este proyecto, motivado por jóvenes de la institución Esther Etelvina Aramburo (sede Santa Lucía), busca reunir semillas frutales y maderables escasas en la comunidad, con el fin de implementarlas, posteriormente, en las parcelas para su producción y en áreas destinadas a la conservación y protección. En la construcción del vivero, la comunidad contó

3. NUESTRA PROPUESTA

con un lugar adecuado y los jóvenes aportaron la mano de obra, conocimientos ancestrales y toda su experiencia en este campo, para que la propuesta fuera exitosa.

Grupo responsable: veintidós jóvenes estudiantes de la institución educativa Esther Etelevina Aramburo, sede Santa Lucía de la vereda Veneral del Carmen. A continuación se nombran:

Jimison Valencia Caicedo, Jefferson Arroyo Ledesma, Ányela Caicedo Valencia, Karen Valencia Mina, Yerison García Neiva, Jhon Huber Valencia Neiva, Jhonny Arroyo Valencia, Tito Aramburo Castro, Carlos Caicedo Valencia, Franklin Rentarías Valencia, Darling Elisa Arroyo Caicedo, Brayan Stiven Aramburo, Mirian Mina Calimeño, Cindy Milena Canga Valencia, María Zulay Aramburo, Daniela Valencia Valencia, Wilmer Mina Valencia, Rita Patricia Aramburo García, Wallinton Valencia Caicedo, Wainner Mina Ahon, Miladis Potes Congo, Elsi Mina Valencia.

> Construcción de azoteas y huertos con mujeres de la comunidad de Veneral del Carmen del río Yurumanguí (distrito de Buenaventura), para rescatar las costumbres tradicionales.

Debido a la escasez de algunos productos (lo que amenaza la autonomía alimenticia), la pérdida de algunas especies que tiempo atrás integraban la biodiversidad de las parcelas y patios, y las dificultades en la comercialización de los productos existentes, se hace necesario garantizar el sostenimiento de las parcelas familiares, promoviendo la siembra de productos medicinales y condimentarios fundamentales en la dieta alimenticia, lo que disminuye la constante dependencia de las tiendas.

Grupo responsable: veintitrés familias de la comunidad, representadas por las mujeres, cabeza de hogar en algunos casos. A continuación se nombran:

Rubí Mina Valencia, Ana Elvia Arroyo, Rosana García, Enelia Valencia, Gloria Marlenis Valencia, Porfirio García, María Cruz García, Fidelia Congo, Pascuala García, Arcelina Caicedo, Luz Mereida Neiva, Eucebia Potes, Heimy Valencia, Argenis Mina, Yolanda Valencia, Rosa Ramona Caicedo, Jobilia García, Inocencia Caicedo, Angélica Valencia, Yolanda Calimeño, Delsa Gallego, Marlenis Congo, Rosalba Valencia.



Resumen de la propuesta	¿Qué pasos vamos a dar?	¿Qué queremos lograr?
<p>Construcción de azoteas y un huerto para rescatar las costumbres tradicionales con mujeres de la comunidad de Veneral del Carmen del río Yurumanguí, Distrito Especial de Buenaventura.</p>	<p>> Recuperar las especies medicinales y las especies de hortalizas, con el establecimiento de veintitrés unidades productivas.</p> <p>> Establecer, en la comunidad, veintitrés unidades productivas: tres azoteas de 2 x 2 m² y veinte huertas de 3 x 3 m².</p> <p>> Fortalecer las costumbres y el conocimiento tradicional de las mujeres de la comunidad de Veneral del Carmen.</p>	<p><i>Resultados tangibles:</i></p> <p>> Fortalecimiento de prácticas tradicionales asociadas a las mujeres.</p> <p>> Suplemento de las necesidades del mercado familiar, con la producción de productos agroecológicos.</p> <p>> Generación de ingresos en veintitrés hogares de Veneral del Carmen, a partir de la venta de los excedentes producidos en las unidades productivas.</p> <p><i>Resultados intangibles:</i></p> <p>> Contribuir con el mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes de Veneral del Carmen.</p>
<p>¿Cuántos somos? 23 familias</p> <p>¿Dónde estamos? La vereda Delfina pertenece al corregimiento 19 de la Zona Rural del Distrito Especial de Buenaventura, departamento del Valle del Cauca; además, hace parte del territorio colectivo de la comunidad negra del Consejo Comunitario Mayor de las cuencas alta y media del río Dagua.</p>		
<p>¿Qué queremos hacer y para qué? Establecer y rescatar las costumbres tradicionales de los cultivos de plantas medicinales, condimentarias y hortalizas utilizadas por las mujeres de la comunidad de Veneral del Carmen, del río Yurumanguí.</p>		

4. NUESTROS RESULTADOS

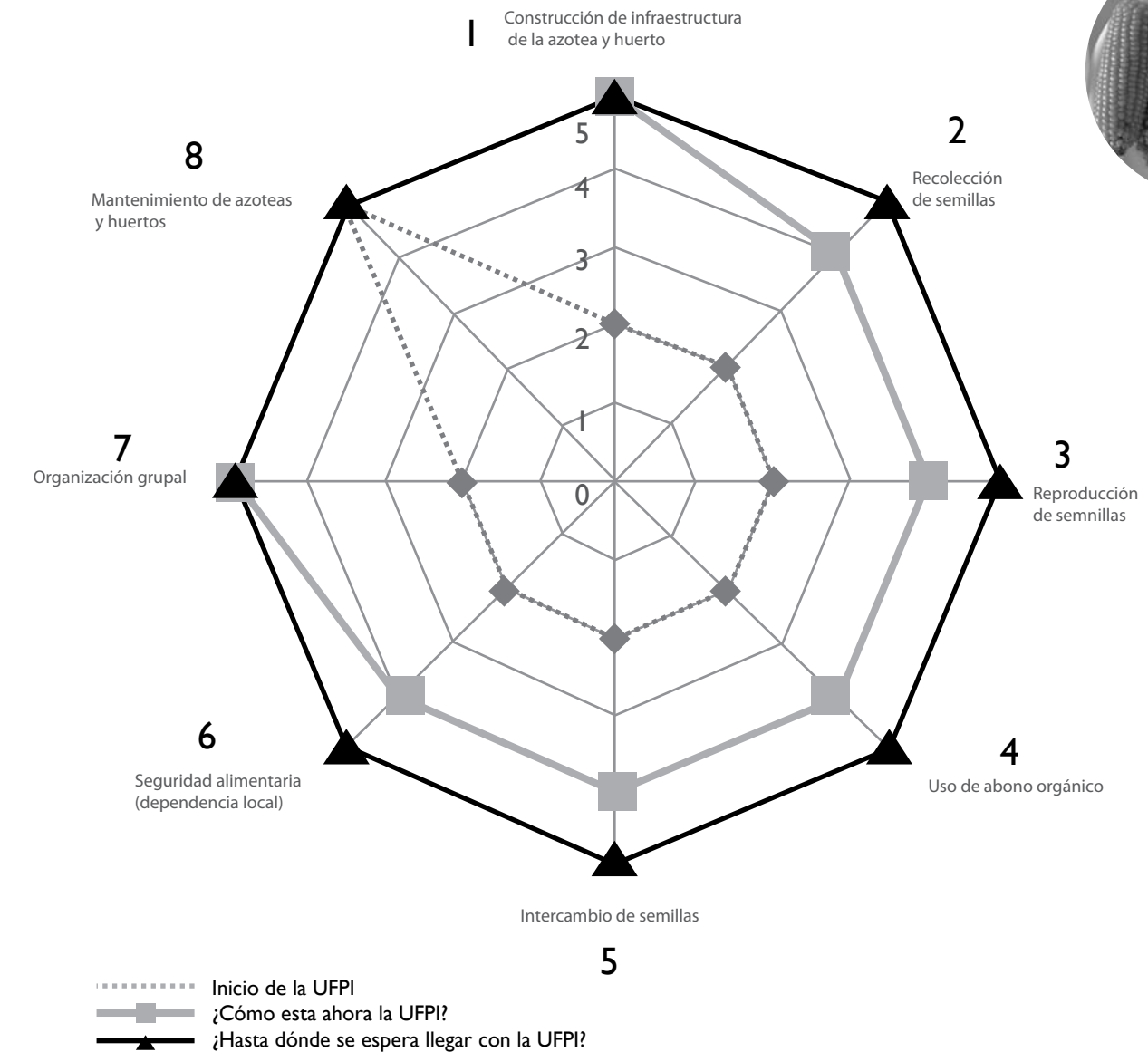


Telaraña de la comunidad de Vener del Carmen

En la aplicación de esta herramienta, los beneficiarios caracterizaron ocho variables que consideraron importantes para evaluar las diferentes etapas del proceso de la UFPI: etapa inicial, avance (¿cómo está ahora la UFPI?) y final (¿hasta dónde se espera llegar con la UFPI? Lo anterior, con el objetivo de establecer las debilidades y las fortalezas que presentó o está presentando su establecimiento.

Telaraña del montaje de la azotea y el huerto en Veneral

Inicio	Actual	Resultados esperados	
1	5	5	Construcción de la infraestructura (1)
1	4	5	Recolección de semillas (2)
1	4	5	Reproducción de semillas (3)
1	4	5	Uso de abono orgánico (4)
1	4	5	Intercambio de semillas (5)
1	4	5	Seguridad alimentaria (6)
1	5	5	Organización grupal (7)
5	5	5	Mantenimiento de azoteas y huertos (8)



Construcción de la infraestructura de la azotea y el huerto

Al inicio de la UFPI, solo tres personas de la zona tenían azoteas y huertos, pero con especies de plantas muy escasas. A medida que se fue avanzando en su construcción, las beneficiarias se motivaban cada vez más. Al final, se construyeron diecinueve azoteas, satisfactoriamente.



Recolección de semillas

Las mujeres beneficiarias se motivaron y mostraron mucho interés en recoger semillas de plantas condimentarias, tales como: cilantro, albahaca, albahaca blanca, orégano, menta, poleo, cebolla larga y limoncillo. Ahora, han logrado recoger semillas de tomate, pimentón y pepino. En cuanto a semillas medicinales, el paico, tapunga, yantel, albahaca perro, albahaca, albahaca castilla, albahaca morada, albahaca llanera; hoja santa, querendona, violeta, relicario y relicario verde, moradilla, menta, verbena, escáncel, hierve chivo, pepino, alta misa, matarratón y orosul.

Reproducción de semillas

En la etapa inicial de la UFPI, a medida que se fueron recolectando las semillas de la plantas condimentarias y medicinales se iban sembrando. Al cabo de dos meses, hubo una reproducción notoria de las plantas condimentarias, como cilantro, cebolla larga y albahaca, y las medicinales, como el paico. Debido a que estas plantas se han reproducido con rapidez, se han adecuado más envases reciclables para sembrar las plántulas que van brotando, con el fin de poblar más la azotea y el huerto.

Uso de abono orgánico

Al inicio de la siembra, se utilizó tierra abonada que se recogió de un aserrío cerca de la zona, aunque fue insuficiente. Por lo tanto, las mujeres decidieron aprovechar algunos residuos orgánicos que desecharon, como la cáscara de papachina, lo cual fue sugerido por el instructor. Durante el avance de la UFPI, ellas ya tenían cerca de las azoteas tinajas reciclables o canecas donde depositaban cáscaras de algunos alimentos, como plátano, anano, yuca, entre otros; para preparar abono orgánico y luego utilizarlo en la fertilización de las plantas de las azoteas.

Intercambio de semillas

El intercambio de las semillas de plantas condimentarias y medicinales fue aumentando a medida que se iba avanzando en la siembra de especies, como cilantro, poleo, orégano, hierbabuena, limoncillo, albahaca y otras. Después, cada mujer beneficiaria, cuando encontraba alguna especie que podía sembrar en la azotea, la compartía con sus compañeras y, asimismo, iban dando el ejemplo para que las otras se motivaran a hacer intercambio, para fortalecer sus azoteas y huertos.

Seguridad alimentaria (dependencia local)

En estos momentos, ya hay muchas plantas que abundan en las azoteas y huertos, por lo que se ha fortalecido la autonomía y seguridad alimentaria en cada unidad familiar de las beneficiarias. Algunas mujeres han obtenido excedentes de cilantro y albahaca, los cuales han logrado vender en la comunidad y, a su vez, les han regalado a algunos vecinos que se las han pedido.

Organización grupal

Desde el inicio de la UFPI, las mujeres se mostraron interesadas y motivadas para llevar a cabo este proceso y, a medida que han realizado, conjuntamente, sus actividades, se han entusiasmado mucho más, incluso han logrado dar ejemplo a sus mismas compañeras y al resto de la población de la zona.

Mantenimiento de azoteas y huertos

A medida que las plantas se iban reproduciendo y abundaban en las azoteas, las mujeres iban realizando la limpieza interna y externa de la azotea y en la rocería; también, fertilización con abono orgánico y control de plagas con algunos macerados de ajo, ají y orines.



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

5.1

Preguntas a la experiencia

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 UFPI. El propósito de estas herramientas consiste en facilitar la recopilación de información y el análisis de la experiencia de implementación de la UFPI *Construcción de azoteas y huertos para rescatar las costumbres tradicionales con mujeres de la comunidad de Veneral del Carmen del río Yurumanguí, distrito Buenaventura.*

El proceso de sistematización inició con el planteamiento de una pregunta eje que permite determinar la experiencia que se va a trabajar. Cada una de las herramientas de sistematización, en su desarrollo, buscará responder a la pregunta eje, de

manera que 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 se han rescatado la especies de plantas condimentarias, aromáticas y medicinales en el establecimiento de huertos y azoteas tradicionales en la comunidad de Veneral del Carmen, del río Yurumanguí?



La herramienta conocida como ‘Árbol de preguntas’ permitió interrogar sobre 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 en un árbol que se había dibujado previamente. Estas preguntas se desprenden de la pregunta eje antes mencionada. A continuación se presenta la narrativa derivada de la herramienta mencionada al principio.

Esta UFPI es el resultado de la aplicación de las herramientas de caracterización y autodiagnóstico en la comunidad de Veneral del Carmen, donde se evidenció la escasez de especies medicinales, alimenticias y aromáticas, las cuales son de gran importancia para la comunidad.

Árbol de preguntas

¿De qué manera se ha rescatado las especies locales en el establecimiento de huertos y azoteas tradicionales en la comunidad de Veneral del Carmen del Río Yurumanguí?



(como se dice, cada quien en su casa), por lo que no se establecía algún vínculo entre vecinos.

Por tal motivo, este proyecto busca recuperar muchas especies con mucho valor histórico, comercial y alimenticio.

La participación de las mujeres ha sido muy emprendedora y activa. En especial, la motivación de doña Elvia arroyo, Rosa Ana García y Fidelia Congo ha sido determinante para que las demás integrantes se apropien del proyecto, ya que han demostrado su destreza en participar y enseñarles a las compañeras beneficiarias ciertos conocimientos sobre el manejo de algunas hierbas medicinales y condimentarias. Esto se evidencia en el trueque, es decir, en el intercambio de algunas semillas (albahaca, cilantro, cebolla, poleo hierbabuena, limoncillo, cilantro o cualquier clase de hierba) por otras de especies distintas. A partir de este trabajo con las beneficiarias, se está logrando replicar azoteas al interior de la comunidad.

La compenetración de las beneficiarias ha fortalecido los lazos de unión e interrelaciones durante el proceso, ya que, inicialmente, las personas se mantenían enfocadas en sus actividades personales

En el primer momento de la caracterización, las mujeres manifestaron su interés por trabajar y organizarse. Este interés permitió avanzar, de manera satisfactoria, en el desarrollo de las actividades de la UFPI. Para el inicio de la construcción de las azoteas, el grupo de las beneficiarias aportó la idea de construir una azotea modelo, con el fin de establecer las especificaciones de la construcción: altura de la azotea, tipo de madera, instalación de la polisombra como techo y ubicación del huerto debajo de la azotea. Posteriormente, este diseño fue replicado al interior de la comunidad, de manera que se obtuvieron azoteas tradicionales con algunos ajustes mencionados antes como alternativa para reducir la filtración directa de las fuertes lluvias en la plantación. El trabajo conjunto fue muy positivo y ayudó a que las mujeres se consolidaran como grupo.

Con la recuperación de algunas especies de plantas locales, se ha logrado minimizar la compra de algunos productos alimenticios, condimentarios y medicinales externos, lo que ha fortalecido la dependencia local de esos productos, que se compraban en Buenaventura. Esta UFPI no solo ha sido una alternativa

de seguridad alimentaria, sino también económica, ya que algunos beneficiarios están vendiendo algunas especies condimentarias, como cilantro y albaca. Este proceso ha sido muy importante, ya que en Veneral del Carmen del río Yurumanguí había muy pocas azoteas y hoy se cuenta con diecinueve azoteas y huertos.

Dice doña Gloria Marleny Valencia:

Se ha comercializado en el restaurante y en el bienestar del hogar algunas especies de plantas condimentarias tales como el cilantro, la albahaca, poleo y orégano; también, cuando algunos vecinos necesitan de las hierbas, yo les vendo. La forma de venta es que cojo las hojas de cilantro, de poleo y las voy valuando por 100 pesos. Además, estoy muy contenta porque la azotea que tenía vieja y abandonada ya la limpié abajo y sembré pepino y ya también me está produciendo.

[Doña Gloria Marleny Valencia]

Socialización de conocimientos sobre plantas sembradas en la azotea y mantenimiento de la misma



Reunión de mujeres beneficiarias de la UFPI



Las dinámicas de trabajo, en el desarrollo de las actividades para la recuperación de los conocimientos tradicionales, han impactado bastante al grupo beneficiario. Incluso, se observó que las jóvenes beneficiarias están adquiriendo dichos conocimientos sobre la importancia de las hierbas medicinales y condimentarias, y todo lo relacionado con el trabajo en la azotea.

La participación del Consejo Comunitario en este proceso ha sido fundamental, sus miembros han insistido en explorar mecanismos para el fortalecimiento y la comercialización de los productos de la UFPI, teniendo en cuenta que se están generando bastantes excedentes en las azoteas y huertos. El Consejo tiene mucho interés en el rescate de hierbas y

plantas medicinales, incluso en el pasado había tratado de implementar proyectos con este propósito, ya que existe la preocupación por la pérdida de estos conocimientos y prácticas productivas, los cuales se están rescatando en la actualidad, a través de la UFPI.

Línea de tiempo



Hechos relevantes de la experiencia y su contexto

5.2

La siguiente herramienta, llamada 'Línea de tiempo', permitió identificar los principales hitos o acontecimientos impactantes ocurridos en la experiencia de implementación de la UFPI. Para esto, se definieron, con claridad, los momentos de inicio y de finalización, y se elaboró la lista de los hitos. Luego, esta información se ubicó en una gráfica con la que se obtuvo la siguiente línea de tiempo. Posteriormente, se tomaron algunos de los hitos identificados y se ubicaron en el centro de una estrella, con el propósito de explorar aquellos aspectos del contexto que rodean y explican el hito.

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

- > Motivación de las mujeres de participar en la ejecución de las herramientas de caracterización y autodiagnóstico.
- > Iniciativa de las mujeres beneficiarias de montar una primera azotea y huerto como proyecto piloto.

> Motivación y participación de las mujeres en la construcción de otras huertas y azoteas, tomando el proyecto piloto como modelo.

> Rescate de algunas especies de plantas condimentarias, aromáticas y medicinales para su aprovechamiento sostenible.

En cuanto a la motivación de las mujeres de participar en la ejecución de las herramientas de caracterización y autodiagnóstico, su participación fue masiva, dado que en ese momento los habitantes de la comunidad no se encontraban en su totalidad, pero había una gran cantidad de mujeres. De esta manera, se llevó a cabo la jornada de la caracterización y el autodiagnóstico, donde se observó buena participación, ya que ellas nombraron todas las especies de azotea y huerto que consideraban de gran importancia y, también, la cantidad de semillas que antes tenían, pero que en ese momento escaseaban.

Después, se aplicaron herramientas como La casita y los Inventarios de patio. Con estas, las mujeres se percataron de que les faltaban aún más hierbas medicinales y alimentarias, y de que, para conseguir o preparar algún remedio o algo por el estilo, debían recurrir a otra zona o buscarlo directamente en Buenaventura. Así, tomaron conciencia de que era importante fortalecer la recuperación de estos recursos, lo que están haciendo en la actualidad.

Los beneficiarios, con la participación del instructor, realizaron una actividad en conjunto: desarrollaron una primera azotea modelo, lo que permitió que los miembros de la UFPI analizaran los factores externos, tales como: las fuertes lluvias ocasionadas por la ola invernal y el control de plagas y depredadores que podrían afectar este tipo de sistema productivo.



Instalación de la polisombra en la azotea

Los ajustes innovadores realizados en la construcción de las azoteas permiten un mejor manejo y prevención en el interior y alrededores de la azotea.

A partir de la azotea piloto, se llevó a cabo la multiplicación de azoteas para los diferentes beneficiarios de este proyecto productivo. Cada integrante construyó su azotea con la colaboración de familiares y vecinos. Al final, se construyeron diecinueve azoteas en su totalidad y con éxito.

En el rescate de algunas especies de plantas condimentarias, aromáticas y medicinales, se realizó un intercambio (trueque) de semillas, costumbre que tradicionalmente se ha realizado en la zona.



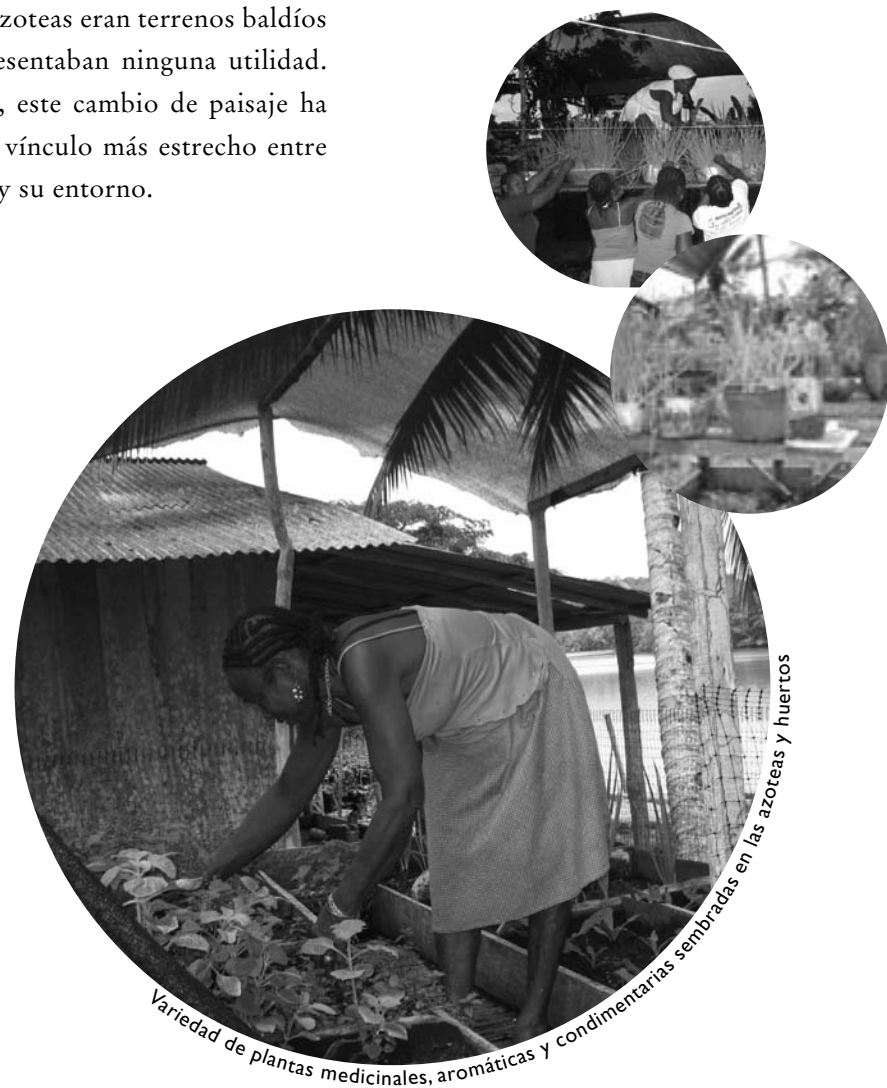
Modelo de la azotea finalmente construida



Las beneficiarias tuvieron la iniciativa de montar una primera azotea y un primer huerto a manera de proyecto piloto. Esta azotea la construyeron innovando en algunos aspectos, como el huerto con malla de gallinero alrededor de la parte inferior, para que los animales no se comieran las hierbas, y, en la parte superior, se instaló una malla polisombra como techo, la cual permite que el agua caiga en forma de rocío para evitar el encharcamiento de las hierbas. Esta metodología aplicada fue concertada entre el instructor y las beneficiarias, teniendo en cuenta el conocimiento tradicional de la construcción de la azotea. Se observó que tanto la azotea como el huerto mostraban una gran diversidad y que se veían muy hermosas. Una vez concluyeron esta experiencia piloto, se comenzó a replicar en cada una de las casas de las beneficiarias, aplicando los aprendizajes.

Los miembros de la UFPI tienen una buena relación interpersonal que ha permitido realizar todas las actividades con efectividad, tanto en la construcción de la azotea como en la consecución de semilla y la siembra. El respeto al interior del grupo ha garantizado el compromiso

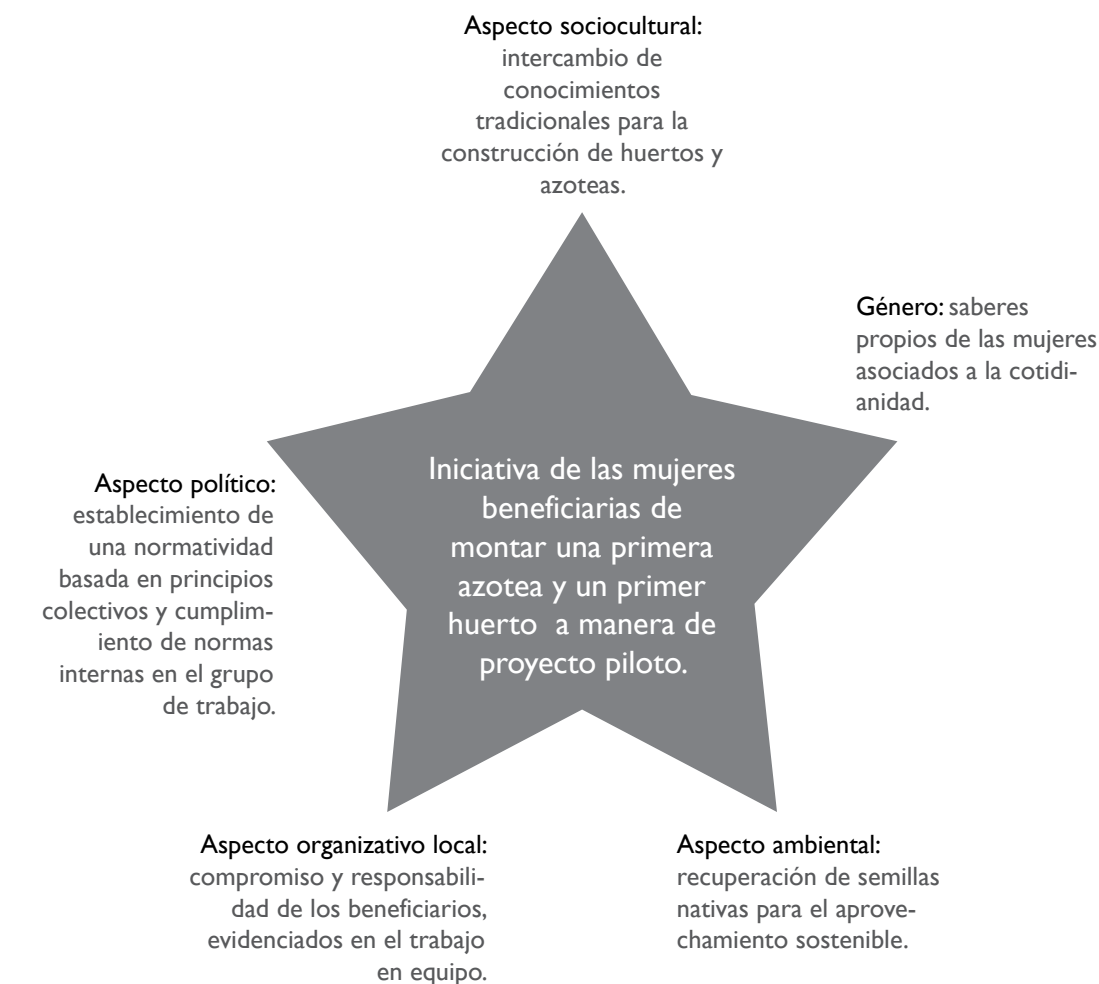
y la responsabilidad frente al proyecto. Vale la pena mencionar que los terrenos donde, actualmente, se encuentran establecidas las azoteas eran terrenos baldíos que no representaban ninguna utilidad. Sin embargo, este cambio de paisaje ha generado un vínculo más estrecho entre las personas y su entorno.

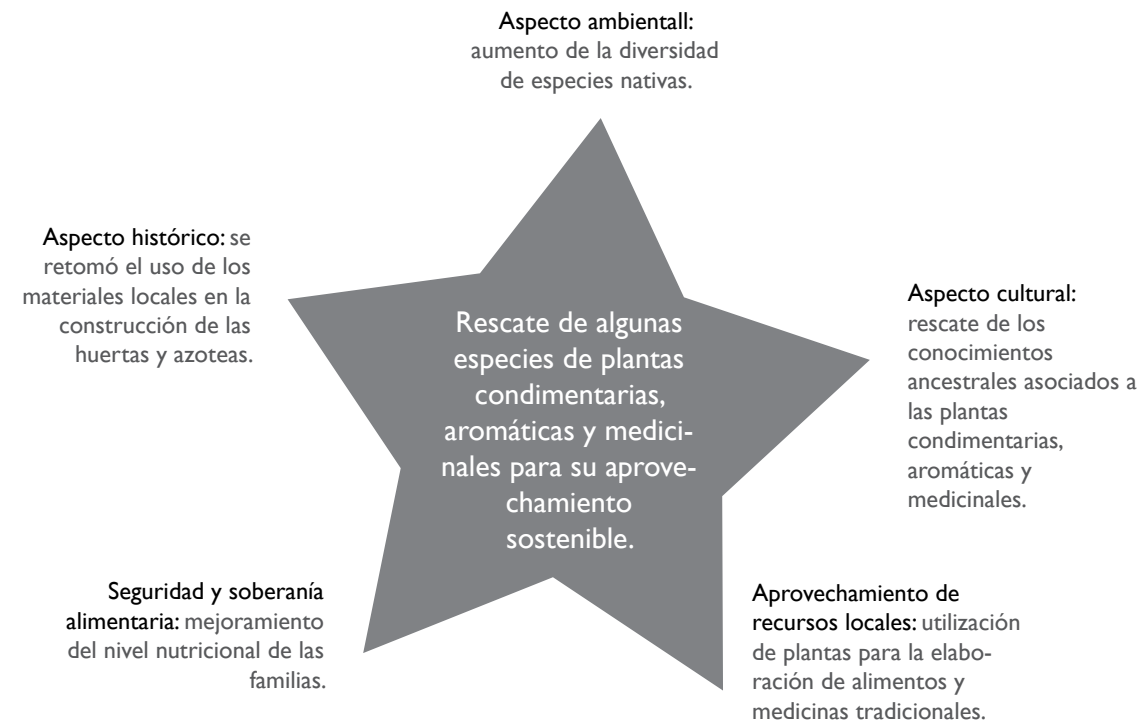


Una vez se inició la réplica de la experiencia desarrollada en conjunto, se observó la motivación y participación de las mujeres en la construcción de otras huertas y azoteas, tomando el proyecto piloto como modelo. En la actualidad, hay, aproximadamente, diecinueve azoteas y veintidós mujeres que conforman el grupo beneficiario. En algunos casos, dos mujeres compartían una azotea, pero ya están construyendo sus azoteas individuales. Además, algunos miembros de la comunidad que no estuvieron en el proceso también han pedido una réplica para ellos, después de haber visto las azoteas ya establecidas.

Frente al rescate de algunas especies de plantas condimentarias, aromáticas y medicinales para su aprovechamiento sostenible, la UFPI les ha permitido a las beneficiarias y a la comunidad, en general, el rescate de algunas especies escasas, como las siete albahacas, orégano, poleo, cilantro, cimarrón y tomate. Hoy se puede decir que hay más cantidad de estas especies y la comunidad ya está en la capacidad de conseguir las plantas para cualquier necesidad o remedio que se requiera. Además, los saberes de las mujeres sobre las hierbas medicinales

para remedios caseros han sido de gran utilidad, por ejemplo, ellas recomiendan la albahaca castilla para el dolor de cabeza.



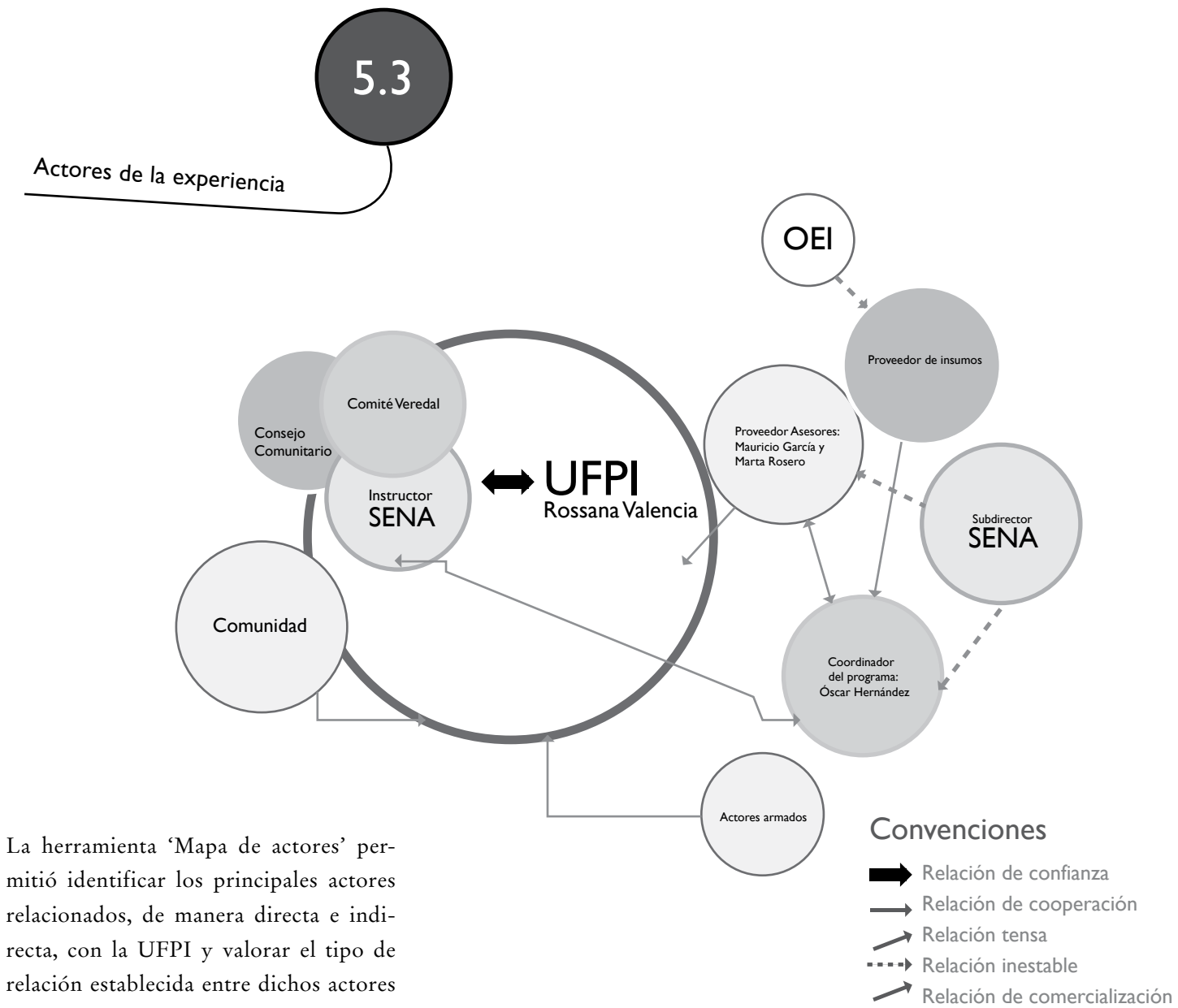


El proyecto generó un aumento de las especies escasas nativas de la zona, lo cual ha permitido su utilización para fines alimenticios y medicinales, y ha mejorado la seguridad alimentaria de las diferentes familias de la comunidad. De igual manera, el trabajo en grupo de los beneficiarios ha promovido el rescate de saberes de la medicina tradicional, ya que entre los participantes han intercambiado conocimiento sobre el uso de las diferentes especies.

Para adelantar el trabajo en las azoteas y huertas, se tuvieron en cuenta los materiales maderables que, tradicionalmente, se utilizaban en la zona para la construcción de la azotea, tales como: paco, guayacán, nacedor y gigua negro, para los parales o tucos; el colgao, para la estructura de la azotea, y gicara y sande, para el entablado de la azotea. En cuanto a la infraestructura, se tuvieron en cuenta las siguientes medidas: 1.30 metros de alto, 2.50 metros de ancho por 3 metros

de largo para la azotea y 1.20 metros de altura para el techo.

La utilización de especies de plantas condimentarias ha reducido el consumo de productos como Maggi, Trisason y otros tipos de condimentos artificiales, lo cual ha mejorado el aspecto alimenticio y económico, ya que no están dependiendo, como antes, de productos externos.



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. Su desarrollo se inició con la elaboración de un listado de los actores y sus características.

6. LECCIONES APRENDIDAS A PARTIR DE LA EXPERIENCIA

A continuación se mencionan los actores más importantes de esta UFPI:

- > El instructor: juega un papel muy importante, porque proviene de la comunidad y tiene el compromiso de trabajar en conjunto con los beneficiarios de la UFPI. De igual manera, actúa como interlocutor entre el SENA y el Consejo Comunitario, a quienes les comunica los avances que se han obtenido, entre otros aspectos. Asimismo, el instructor les presenta informes de todo lo que sucede al coordinador del programa (Óscar Hernández) y al asesor del convenio SENA-Tropenbos (Mauricio García). Ellos, a su vez, transmiten la información a sus respectivos superiores.
- > Los asesores del convenio: se relacionan, especialmente, con el coordinador del SENA y con el instructor, a través de muchas herramientas y metodologías que les proporcionan a los instructores para que las lleven al interior de la comunidad y las apliquen. La figura del asesor ha sido relevante, porque a través de él se puede aprender y

también enseñar o replicar toda la información al interior de la comunidad, con los beneficiarios y con personas interesadas en el proceso, como algunos docentes de la comunidad. Las metodologías desarrolladas desde el convenio han sido esenciales, en cuanto a que facilitan la participación y el reconocimiento de los saberes locales.

- > La comunidad: ha sido un actor significativo, ya que, en el primer momento del establecimiento de la UFPI y en conjunto con el grupo beneficiario y el instructor, ha sido la encargada de comunicarle al Comité Veredal los acontecimientos relacionados con el proyecto. A su vez, el Comité Veredal le ha informado al Consejo Comunitario.
- > El Consejo Comunitario: es el veedor de las diferentes actividades desarrolladas por las entidades que intervienen en el territorio; en particular, con las UFPI, ha desempeñado el papel de acompañar el proceso.

Los elementos que incidieron en el éxito de las actividades desarrolladas en el establecimiento de las azoteas y huertos para la producción de especies aromáticas, condimentarias y medicinales en la comunidad de Veneral del Carmen del río Yurumangí fueron los siguientes:

- > El proyecto partió de la vivencia de una necesidad, ya que, en la aplicación de las herramientas de caracterización y autodiagnóstico, se reflejaron los diferentes problemas de la comunidad, entre ellos: la escasez de especies aromáticas, condimentarias y medicinales. En consecuencia, se priorizó el montaje de azoteas y huertos en la comunidad.
- > El seguimiento por parte de un equipo interdisciplinario (instructores que, además de ser de la zona, conocían el contexto) fue de mucho valor, porque se pudo interactuar de una forma más natural con la comunidad, por lo que

> Darle la importancia necesaria a los conocimientos locales fue un factor importante, ya que en ningún momento se entró a chocar o a desplazarla, sino que se interrelacionó con el conocimiento técnico, así se pudieron desarrollar las actividades con mejores resultados.

> El Aprovechamiento de recursos locales utilizados como insumos para la UFPI sirvió para que la gente se diera cuenta de que se pueden utilizar muchos recursos del entorno, por lo que es innecesario traerlos de otros lugares.

> El acompañamiento organizativo del instructor permitió fortalecer el grupo de beneficiarios, porque, en cada momento, se les recordaba que el proyecto era de ellos y para ellos, lo que generó mayor compromiso.

se obtuvieron excelentes resultados.

7. RETOS Y RECOMENDACIONES

A continuación se nombran algunos aspectos que se deben tener en cuenta para el desarrollo exitoso de estos proyectos:



> La negociación con las autoridades internas facilita el trabajo, ya que reconocerlas permite que ellos participen, de manera activa, en todas las actividades realizadas.



> La continuidad del proceso incrementa la credibilidad de los beneficiarios o aprendices en el SENA, así se genera mayor compromiso en el desarrollo de las actividades de la UFPI.



> El reconocimiento de los saberes locales, las prácticas y las costumbres ayuda a generar confianza con el instructor, lo que contribuye a que se avance con más seguridad en el desarrollo de las actividades.

Formación en gestión ambiental
y cadenas productivas sostenibles

