CONTENIDO LIBRE DE PROPIEDAD INTELECTUAL

Escuela de formación Afronortecaucana

Investigación popular en la zona plana del norte del departamento del Cauca

2014

semillas

Escuela de Formación Afronortecaucana

Investigación popular en la zona plana del norte
del departamento del Cauca

Municipios de Puerto Tejada, Santander de Quilichao, Guachené, Villa Rica, Miranda, Padilla y Corinto

ISBN 978-958-98876-8-4

Coordinadores de la publicación
Amanda Gutierrez
Efigenio Hernández
(Grupo Semillas)

Textos sobre las investigaciones
Escuelantes, que hacen parte
de las organizaciones:
Unión de organizaciones Afrocaucanas
(UOAFROC), Asociación Cultural Casa del Niño
(ACCN); Red de Mujeres del Norte del Cauca
(Red Munorca) y Corporación Colombia
Jóven (CCJ), Asociación Comunitaria
para el Desarrollo Social (Asocodes)

Edición y revisión de textos
Amanda Gutierrez,
Efigenio Hernández,
Germán Vélez, Viviana Sánchez

Diagramación e impresión
Arfo Editores e Impresores Ltda.

Fotografías
Archivo de la escuela de formación
y Grupo Semillas

Impresión: Abril 2015

Corporación Grupo Semillas
Calle 28ª N° 15 -31 Oficina 302
Bogotá - Colombia
Tel: 571- 2855144 - Fax: 571-2855728
semillas@semillas.org.co
www.semillas.org.co

Contenido

Introducción 2

La escuela de formación afronortecaucana 3

1. Experiencias de investigación popular en finca tradicional y agua 12

1.1 Gestión del agua mediante aljibes en tres lugares
de la zona plana del norte del Cauca. 12

1.2 Procesos de transformación del río Palo y su influencia en la vida
de los pescadores de los municipios de Puerto Tejada y Villa Rica, Cauca 15

1.3 Persistencia en un sistema productivo agropecuario en el barrio
San Fernando, municipio de Villa Rica, Cauca 21

1.4 Reseña histórica de los procesos de la finca tradicional "El Cambio".
Vereda la Unión, municipio de Padilla, Cauca. 26

2. Experiencias de investigación popular en plantas medicinales y semillas 30

2.1 Medicina tradicional y conservación de semillas con enfoque de género,
vereda Santa Ana, municipio de Miranda, Cauca. 30

2.2 Conocimiento local sobre los beneficios de la ruda y el perejil
en el municipio de Puerto Tejada, Cauca 35

2.3 Conocimiento que tiene la gente de Santander de Quilichao, Cauca,
sobre el anamú y el calambombo. 39

2.4 Investigación comunitaria sobre usos del Paico en la vereda
La Primavera, municipio de Villa Rica, Cauca 43

2.5 El árbol de aliso en la vida de la gente del municipio de Padilla 47

**3. Experiencias de investigación popular sobre transformación
artesanal de alimentos.** 50

3.1 Experiencia agroindustrial de la Asociación Agroplátano
del municipio de Padilla (Cauca) 50

3.2 La experiencia exitosa de un emprendimiento en servicios
alimentarios de Puerto Tejada (norte del Cauca). 53

3.3 Reconocimiento de la experiencia de transformación de cacao
en la "Planta Rescate Cacaotero" en el norte del Cauca 56

3.4 Recursividad empresarial: "Requisando" cañales para construir agroindustria
local en el Corregimiento de Santana (municipio de Miranda, norte del Cauca) 59

4. Experiencias de investigación popular en uso y tenencia de tierras. 62

4.1 Convivencia humana con el río Güengüé, en la vereda 'El Barranco'
(Corinto, Norte del Cauca). 62

Publicación Auspiciada por:

Introducción

Esta cartilla es el resultado de investigaciones aplicadas que surgen de los estudiantes de la Escuela Norte caucana para el Fortalecimiento Territorial, los cuales están vinculados a la Unidad de Organizaciones Afro Caucanas - UOAFROC, Red de Mujeres del Norte del Cauca - Redmunorca, Asociación Cultural Casa del Niño - ACCN, Asociación Comunitaria para el Desarrollo Social - ASOCODES y la Corporación Colombia Joven - CCJ, en los municipios del Norte del Cauca.

Los trabajos de investigación se desarrollan en zona plana de siete municipios del Norte del departamento del Cauca, que son: Puerto Tejada, Santander de Quilichao, Guachené, Villa Rica, Miranda, Padilla y Corinto, caracterizados por el predominio de población afrocolombiana.

Municipios del Norte del Cauca en donde se realiza la escuela Afronortecaucana

Organizaciones afrocaucanas que participan en la escuela

UOAFROC
UNIDAD DE ORGANIZACIONES AFROCAUCANAS

Redmunorca
Red de Mujeres del Norte del Cauca

ACCN
Asociación Cultural Casa del Niño

Corporación Colombia Jovén

ASOCODES
Asociación Comunitaria para el Desarrollo Social

La Escuela de Formación Afronortecaucana

En 2012 las organizaciones afro-nortecaucanas (UAFROC, ACCN, CCJ, REDMUNORCA y ASOCODES) y el Grupo Semillas crearon la Escuela Norte-caucana de Formación Territorial para contribuir al desarrollo de competencias territoriales, conocimientos, destrezas y aptitudes que les permita a los participantes analizar y actuar integralmente sobre problemas económicos, políticos, sociales, culturales, ambientales y productivos de sus territorios.

Esta es una escuela no formal, de caracter itinerante, y se han realizado dos ciclos formativos, cada uno con una duración de aproximadamente un año y con una participación promedio de 30 perrsonas (mujeres, hombres y jóvenes) pertenecientes a estas organizaciones afro.

El objetivo general de la escuela es formar hombres y mujeres que hacen parte de organizaciones afro del Norte del Cauca en temáticas ambientales, territoriales, sociales y económicas, que permitan la implementación de propuestas alternativas para mejorar su calidad de vida, fortalecer la capacidad institucional de sus organizaciones, avanzar en la defensa del territorio y desarrollar procesos productivos sostenibles y aportar al desarrollo local y regional.

Los objetivos específicos de la Escuela son:

1. Desarrollar en los participantes conocimientos, destrezas y aptitudes que les permitan analizar integralmente los problemas económicos, políticos, sociales, culturales, ambientales y productivos de sus territorios.
2. Proporcionar a los escuelantes, herramientas de carácter conceptual que permitan la interpretación de realidades y la construcción de proyectos organizativos y productivos que busquen la mejora de su entorno.
3. Dinamizar procesos de investigación local y participativa orientada a la búsqueda de soluciones a problemas concretos.
4. Elevar la capacidad de interlocución e incidencia con el Estado y otros actores para la exigencia de sus derechos colectivos y territoriales.
5. Generar capacidades para el diseño de proyectos agroecológicos sostenibles y las estrategias para recuperar y difundir las semillas criollas en las comunidades.

Los criterios metodológicos de la Escuela

La Escuela es un ejercicio de formación y construcción colectiva, que pretende que las comunidades valoren los conocimientos culturales propios, adapten nuevos conocimientos, promuevan el diálogo de saberes, integren el contexto social, político, económico, cultural y ambiental con el proceso educativo y las necesidades e intereses propios de las organizaciones e individuos. La escuela busca potenciar los valores y prácticas sociales que les permitan asumir los retos del presente y futuro, para resolver los problemas del hoy y mañana, y proponer alternativas frente a la crisis alimentaria y cambio climático.

El proceso formativo recoge los planteamientos de la Investigación, Acción, Participación - IAP, en la medida que toma como eje central la investigación local y la resolución de problemas a partir de los conocimientos adquiridos en el proceso formativo y del diálogo con los sabios locales. Involucra también como enfoques metodológicos y de trabajo, el pensamiento sistémico en tanto que exige la comprensión e integración de lo físico, biótico y social en sus subsistemas específicos y toma el concepto central de que el territorio es una construcción social.

La escuela centra los énfasis en cuatro aspectos: 1. El desarrollo práctico de prácticas agroecológicas. 2. La gestión política del territorio. 3. La réplica y el efecto demostrativo. 4. La investigación local.

1. La agroecología como enfoque de producción alternativa

Se asume la agroecología como un enfoque estratégico, indispensable para lograr la sostenibilidad ambiental, la gestión autónoma de los recursos y los territorios y para la producción de alimentos y la consecución de la soberanía alimentaria. Los conocimientos a fortalecer en la Escuela, son:

a) Soberanía, seguridad y autonomía alimentaria.

b) Principios, modelos, conceptos y técnicas agroecológicas.

c) Uso y manejo de la biodiversidad y de las semillas.

d) Principios de producción pecuaria sostenible.

e) Agroecosistemas: Sistemas agroforestales.

f) Cambio climático y estrategias adaptativas.

2. La gestión política del territorio

Este énfasis busca que los escuelantes ganen en la visión territorial de la región y en la comprensión de sus transformaciones sociales, económicas, ambientales y políticas. Esto implica el desarrollo de un ejercicio político orientado a la gestión del mismo, de tal manera que las comunidades permanezcan en él en condiciones dignas. La escuela busca fortalecer la apropiación de conocimientos como:

a) Territorio (concepto, componentes, cosmovisión).
b) Uso y control del territorio.
c) Conflictos relacionados con el uso del suelo, el acceso a la tierra y el modelo de desarrollo agroindustrial y por recursos minero-energéticos.
d) Políticas públicas ambientales y rurales.
e) Participación ciudadana y ejercicio de derechos.

3. La réplica y el efecto demostrativo

La escuela tiene un enfoque metodológico teórico práctico y potencializa el aprendizaje a partir del contexto propio. Los participantes de la escuela realizan actividades complementarias, que Incluyen:

- Implementación de prácticas agroecológicas en sus parcelas y de acciones para la recuperación y manejo de las semillas criollas.
- Intercambios con otras comunidades y experiencias de producción agroecológica.
- Los escuelantes realizan réplicas de lo aprendido en sus comunidades.

4. La investigación local

La escuela reconoce y valora los conocimientos y saberes de las comunidades locales y se considera que la investigación desarrollada por los propios escuelantes, genera capacidades fundamentales para transformar los problemas que se enfrentan a nivel local y regional tanto la comunidad como la organización. Es necesario entonces reconocer que desde los procesos sociales, existe una producción de conocimiento en sí misma y una transformación política, ambiental y económica desde la cultura.

Como parte del proceso de formación, cada uno de los escuelantes desarrolla un tema de investigación local basado en la metodología IAP (Investigación, Acción, Participación); que permite ahondar en la comprensión de los conocimientos a través de la solución de problemas y la búsqueda de alternativas. Las investigaciones son documentadas y publicadas y dan cuenta de la fuerza potencial de producción de conocimiento y de las sabidurías locales que deben ser reconocidas.

Documentación de los resultados de las investigaciones de la Escuela

En la presente cartilla se presentan los resultados de las investigaciones realizadas durante el año 2014, por mujeres y hombres que

complementaron el ejercicio de indagación con el desarrollo etno-educativo a traves de 11 módulos relacionados con asuntos territoriales y de producción con enfoque agroecológico.

Las investigaciones surgieron del interés de cada uno de los participantes de la escuela, a partir de problemáticas locales que se presentan en sus territorios y comunidades de siete municipios (Puerto Tejada, Santander de Quilichao, Guachené, Villa Rica, Miranda, Padilla y Corinto) de la zona plana nortecaucana y que buscan convertirse en un eje articulador de propuestas productivas alternativas sotenibles y de defensa de los territorios locales y resistencia activa de los pueblos afrodescendientes para la permanencia en sus territorios.

Teniendo en cuenta la diversidad de investigaciones planteadas por los estudiantes de la escuela éstas se agruparon en 4 ejes temáticos: finca tradicional y agua, plantas medicinales y semillas, transformación artesanal de alimentos y uso y tenencia de tierras.

1. Finca tradicional y agua:

La finca tradicional afro se constituye en un eje fundamental para la defensa y permanencia de las familias en la región. La finca tradicional históricamente ha permitido a las poblaciones afro que llegaron a este territorio del Norte del Cauca adaptarse a este ecosistema, mediante el establecimiento de fincas agroforestales diversificadas que contenía una gran cantidad de cultivos básicos alimentarios y también frutales, especies maderables, medicinales y plantas de otros usos, que se combinaban con la cría de animales criollos. En estas fincas se realizaba un uso adecuado y eficiente del agua disponible, tanto la superficial de las fuentes naturales que transitan por la región, como también del agua subterránea. Estas fincas tradicionales han permitido sustentar la seguridad y soberanía alimentaria de las familias y comunidades de la región. Pero con el avance descontrolado del modelo de producción agroindustrial del monocultivo de caña de azúcar en la región; se han visto fuertemente alterados los sistemas de finca tradicional, generándose una pérdida del área total de fincas en manos de las familias afro, y también una pérdida de la agrobiodiversidad y de los conocimientos tradicionales.

Sobre el tema de la finca tradicional, varios escuelantes adelantaron investigaciones relacionadas con el tema de técnicas de construcción de aljibes, pesca y agua, y también sobre algunos mo-

La finca tradicional afronortecaucana, es una parcela agroforestal diversificada, que permite garantizar la mayor parte de la alimentación de las familias.

Jornada de revisión y orientación de avances en las investigaciones del grupo sobre finca tradicional.

Las plantas medicinales hacen parte de la medicina tradicional afronortecaucana.

Jornada de revisión y orientación de avances en las investigaciones del grupo sobre plantas medicinales.

delos de finca tradicional de la zona y sus dificultades para la supervivencia, en medio del modelo agroindustrial de la caña de azúcar.

2. Plantas medicinales y semillas:

Las plantas medicinales que poseen principalmente las mujeres Afro del Norte del cauca, han sido un componente importante de la cultura afro y han permitido garantizar la salud de las familias. Igualmente las mujeres han sido las guardianas de las semillas criollas que sustentan la soberanía y autonomía alimentaria. Pero es importante resaltar que muchas de estas plantas medicinales y el conocimiento tradicional sobre su uso y preparación se están perdiendo y también muchas de las semillas criollas de cultivos básicos alimentarios han desaparecido o están en riesgo de perderse.

Es por ello que varias de las mujeres que participan en la escuela han conformado grupos de investigación, reunidas por sus zonas de procedencia, para indagar los saberes ancestrales sobre el uso, manejo y conservación de diferentes plantas medicinales de importancia en la zona Norte del Cauca.

3. Transformación artesanal de alimentos:

Uno de los temas más sensibles en la región, es la necesidad de generar alternativas económicas para las familias afro, puesto que un obstáculo para que las familias no generen ingresos adicionales provenientes de lo que produce la finca tradicional, es que no existen conocimientos de técnicas artesanales para el procesamiento y transformación de productos, que le den valor agregado y que puedan ser viables en el mercado local y regional. Aunque en la región existen experiencias de creación de microempresas comunitarias y familiares que buscan construir alternativas económicas viables, muchas de ellas han fracasado y otras han logrado salir adelante y muestran caminos para avanzar en estos emprendimientos individuales y colectivos.

En el marco de las investigaciones de la escuela, se conformaron cuatro grupos de escuelantes que investigan pequeñas experiencias agroindustriales de cacao, plátano, una iniciativa de trapiche panelero y una empresa proveedora de alimentos.

Jornada de revisión y orientación de avances en las investigaciones de del grupo de transformación artesanal de alimentos.

Algunas de estas iniciativas surgieron de proyectos que invirtieron gran capital, pero que han tenido poco éxito; mientras otras, muestran que más que dinero, se necesitan ganas y persistencia para salir adelante. Estas experiencias investigativas consisten en examinar los 'cuellos de botella' que bloquean la consolidación de propuestas, que a pesar de las buenas intenciones, no han funcionado bien y de esta manera plantear nuevas rutas para estos procesos comunitarios agroindustriales.

4. Uso y tenencia de tierra:

La problemática de la tierra es el tema más crítico que tienen las comunidades afro del Norte del Cauca. Desde hace varias décadas viene avanzando hacia la zona plana del Norte del Cauca el modelo productivo de los monocultivos de caña de azúcar, que ha generado una gran concentración de tierra en la región y esta agricultura industrial ha generado un fuerte impacto ambiental sobre los suelos, el agua, la biodiversidad y sobre los medios productivos en las fincas tradicionales, y también afectaciones socio culturales en las comunidades y en la economía de las familias afro.

Es en este contexto que en el marco de la escuela de formación un grupo de investigación abordó la problemática ambiental y social que se presenta en la localidad del Barranco (Corinto), debido a que la comunidad se encuentra entre el cañaduzal industrial y la margen del río Güengué. La investigación busca examinar la convivencia del cañaduzal y la comunidad con el río. Se analiza cómo el reducido caudal del río, generado por la fuerte presión a que está sometido por la agroindustria y el proyecto reciente de acueducto regional, ponen en riesgo el uso recreativo en la localidad y el equilibrio ecológico de la cuenca.

Río Güengüé a su paso por los municipios de Miranda y Corinto.

Jornada de revisión y orientación de avances en las investigaciones del grupo de investigación sobre uso y tenencia de la tierra.

Listado de participantes en la Escuela (2014)

	Nombre	Organización		Nombre	Organización
1	María Consuelo Lasso	Red de Mujeres del Norte del Cauca RedMunorca	22	Valeria Balanta Viáfara	Asociación Cultural Casa del Niño ACCN
2	Arelly Collazos		23	Eliécer Viáfara B.	
3	María Mercedes Suarez		24	Lina Milena Gómez	Corporación Colombia Joven CCJ
4	Soranlli Moreno Gómez		25	Herberto Balanta	Asociación Comunitaria para el Desarrollo Social ASOCODES
5	María Fernanda Carabalí		26	Jairo Humberto Jiménez	Unidad de Organizaciones Afrocaucanas UOAFROC
6	Marlín Tatiana Hurtado		27	Deyanira Gonzalias Rodallega	
7	María Elisa González Carabalí		28	Ana Judith Mina	
8	Samira Morcillo Mulato		29	Betsaida Vásquez	
9	Betsabé Mulato		30	Ana Cristina Hernández Viáfara	
10	Dilia Inés Fory Peña		31	Fulvia Aidé Carbonero	
11	Nelcy Viáfara Quintana		32	Absalón Zapata	
12	Luz Idalia Uzuriaga Mulato		33	Rubiela Sánchez	
13	Carolina Morcillo		34	Karen Yulieth Hernández	
14	Luz Navia Alegría		35	Nathalia Racines	
15	Ana María Álvarez Lazo		36	Hernán Zapata	
16	Flor Hilda Mina Diaz		37	Herneley Carabalí Moreno	
17	Nubia Camacho		38	María Josefina Castrillón	
18	Maribel Zapata Tegüe		39	Isabel Camacho	
19	Karen Valencia Chagüendo		40	Mayra Yesenia Salazar	
20	Fernán Nemecio Mancilla	Asociación Cultural Casa del Niño ACCN	41	Douglas Javier Quintero	
21	Esther Libia Usuriaga Balanta		42	Harold Palacios	

Grupo de apoyo a la Escuela

Organizaciones participantes	Coordinadores y Grupo de apoyo docente
Unión de Organizaciones Afrocaucanas (UOAFROC)	Efigenio Hérnandez
Asociación Cultural Casa del Niño (ACCN)	Amanda Gutiérrez
Red de Mujeres del Norte del Cauca (Red Munorca)	Germán Vélez
Corporación Colombia Jóven (CCJ)	Lina Milena Gómez
Asociación Comunitaria para el Desarrollo Social (ASOCODES)	Herberto Balanta

Módulos desarrollados en la Escuela (2014)

Temas	Responsables
Conceptos y componentes básicos de la Agroecología. (El enfoque sistémico en la agricultura)	
Introducción a los diferentes componentes de los agroecosistemas.	Amanda Gutiérrez y Germán Vélez
Comparación de modelos de producción (impactos de los modelos insostenibles en los sistemas tradicionales de agricultura).	Amanda Gutiérrez y Germán Vélez
El suelo vivo, base de la sostenibilidad	
Manejo Ecológico de Suelos (MES).	Efigenio Hernández y Amanda Gutiérrez
Manejo agroecológico de plagas y enfermedades	
Controladores biológicos, productos botánicos, productos minerales.	Amanda Gutiérrez y Efigenio Hernández
Conflictos territoriales (políticas públicas y ambientales)	
Tratados de Libre Comercio (impactos ambientales en el sector rural y la soberanía alimentaria).	Efigenio Hernández
Alternativas locales de comercialización (trueques, mercados locales, mercado agroecológico).	Amanda Gutiérrez
Presentación de avances de experiencias investigativas de la escuela.	Amanda Gutiérrez y Efigenio Hernández
Biodiversidad y recursos genéticos	
Políticas sobre biodiversidad y recursos genéticos, DPI, Derechos colectivos, CDB, FAO (patentes biológicas, leyes de semillas, conservación In Situ y Ex Situ).	Germán Vélez
Calentamiento global y cambio climático.	Amanda Gutiérrez y Efigenio Hernández
Foro: experiencia de gestión de compra de tierras rurales para comunidades afrodescendientes como estrategia para fortalecer la permanencia humana en el territorio.	Efigenio Hernández y Laura Mateus
Feria de las plantas medicinales y la medicina tradicional afronortecaucana.	Amanda Gutiérrez
Presentación de experiencias investigativas de la Escuela (cierre del ciclo de la Escuela) y evaluación de la escuela itinerante.	Efigenio Hernández y Amanda Gutiérrez

La finca tradicional afronortecaucana y manejo sostenible del agua

1. Experiencias de investigación popular en finca tradicional y agua

1.1. Gestión del agua mediante aljibes en tres lugares de la zona plana del norte del Cauca

Investigadoras: Ana Cristina Hernández Viáfara de Uoafroc y Nelcy Viáfara Quintana de Red Munorca

Ana Cristina Hernández Viáfara y Nelcy Viáfara Quintana.

Objetivo de la investigación: Mirar la utilidad y transformaciones que han tenido los aljibes en la zona plana del norte del Cauca.

Área del trabajo: La investigación se realizó en las veredas 'Gualí' (municipio de Caloto), 'Perico Negro' y 'Güengüé (municipio de Puerto Tejada).

Metodología: Se entrevistaron tres expertos locales en construcción de aljibes (Carlos Alberto Díaz, Leonardo Zapata y Ricaurte Zúñiga), se visitaron 3 fincas y viviendas abastecidas con aljibes y se realizó registro fotográfico del trabajo desarrollado.

Resultados obtenidos

Cambios en la construcción de los aljibes: En el crucero de Gualí (municipio de Caloto) el experto en aljibes, Carlos Alberto Díaz, quien aprendió de su padre este arte, nos mostró dos aljibes de 16 metros de profundidad construidos en tubo de concreto en su lugar de trabajo. Nos explicó que en la zona plana de Villa Rica, Puerto Tejada, Guachené y partes de Caloto se ha sufrido mucho por no tener agua suficiente en las casas, había que desplazarse a los ríos o a la quebrada a traer el líquido para el consumo diario. Desde estos aljibes todavía la población lleva agua a Puerto Tejada para venderla, debido a que el agua de este municipio no es potable.

Para don Ricaurte, otro experto en aljibes, la construcción de aljibes viene desde hace mucho tiempo, cree que a partir de las décadas de los años 80 y 90, se empezaron a hacer diferentes aljibes. Los primeros se hacían solo en tierra y siempre se derrumbaban, luego se construyeron en ladrillo de diferentes formas (redondos, cuadrados), con el tiempo se hicieron en concreto y tubos de cemento y hoy en día es fácil y rápido con el tubo de PVC. Con esta última técnica se necesita menos espacio y se utiliza electrobomba, muy diferente a la manila y el balde de antes, donde había más esfuerzo y si no se sabía tirar se recogía muy poca agua en el balde. En ingenios azucareros como Mayagüez, las herramientas y las obras de construcción de pozos son muy sofisticadas y se hace a mayor profundidad y extraen volúmenes muy grandes de agua, limitando el acceso al agua de la población local.

Limitaciones en la construcción de los aljibes: Los señores Alberto y Ricaurte dicen que para hacer un aljibe, el terreno puede ser plano o en loma, lo importante es cavar y que se encuentre agua. Entre más lejos esté el terreno de un río, más rápido se encuentra agua. Muchas veces uno está cavando y cuando llega a más de 5 o 6 metros puede encontrar hierro y sustancias que tiene la tierra en su parte interna y es donde uno dice que se corta el agua, es decir que por la presencia de metales, el agua no sería pura ni potable y menos apta para el consumo humano.

La potabilidad del agua de los aljibes se ha vuelto problemática, antes el agua era muy natural porque las fincas no necesitaban agroquímicos para producir la agricultura, ahora las grandes cantidades utilizadas en la región hace que este líquido ya no se encuentre potable. También es necesario tener en cuenta que para garantizar cierto grado de potabilidad, los aljibes deben estar distantes por lo menos a 28 metros de los pozos sépticos. Para encontrar buena agua los aljibes deben tener una profundidad 10, 16 y 18 metros.

Manejo de aljibes: Para mantener la utilidad de los aljibes, don Ricaurte recomienda tener en cuenta las siguientes medidas:

- Mantenerlos tapados para evitar que caigan animales y mugre.
- Evitar las fumigaciones con químicos fuertes cerca a los aljibes.
- Achicar por lo menos cada tres meses el aljibe para mayor fluidez de agua.
- Agregar una cucharadita de cloro granulado cada tres meses para purificar el agua.
- Sacar diariamente agua del aljibe para uso en riegos y consumo, puesto que entre más se utilice el agua el aljibe más le produce.

Observaciones de aljibes en Puerto Tejada y Villa Rica: En la Escuela de Güengüé (Puerto Tejada), el aljibe lo construyó la comunidad hace cincuenta años, como el agua se 'cortó'

Aljibe recuperado de la Escuela Güengüé (Puerto Tejada).

Aljibe de Parménides Díaz y Alba Rosa Mulato (vereda Chalo, Villa Rica).

por los materiales y desechos que arrojaron al pozo, se perdió la función para riego y consumo humano. Gracias a la capacitación y recomendaciones de expertos locales, se logró recuperar y hoy día se puede utilizar para quehaceres diarios de la Escuela.

En la finca de Parménides Díaz y Alba Rosa Mulato, de la vereda de Chalo (Villa Rica), el aljibe se construyó hace 25 años, recientemente se aumentó la profundidad en 2 metros ante las dificultades para extraer agua en temporadas de sequía y se instaló electrobomba para reducir los esfuerzos de sacar el agua con manila y balde. El agua extraída de esta fuente se usa para lavar ropa y limpieza de la casa, mientras que el agua para el consumo de la familia, se le compra al carretillero que la trae en porrones.

Conclusiones

- La tecnología de gestión del agua mediante aljibes está muy difundida en zonas urbanas y rurales de Puerto Tejada, Villa Rica, Guachené y en sectores rurales de Padilla, Corinto y Caloto. La confianza en la potabilidad de esta agua se ha reducido, por los riesgos crecientes generados por la contaminación procedente de los pozos sépticos y de los terrenos donde el uso de agroquímicos se ha extendido.
- La distribución informal del agua para consumo humano en sectores urbanos y rurales plantea contradicciones éticas para una zona bañada con cinco ríos (Desbaratado, Güengüé, Paila, Palo y Cauca) que ha permitido y privilegiado la apropiación del agua para la industria y agroindustria cañera.
- La sabiduría en la gestión hídrica por expertos locales, constituye un conocimiento hidrológico importante para cartografiar los cambios de las fuentes subterráneas y para construir estrategias de manejo hídrico sustentable para la permanencia territorial de las comunidades.

1.2. Procesos de transformación del río Palo y su influencia en la vida de los pescadores de los municipios de Puerto Tejada y Villa Rica, Cauca

Investigadores: Douglas Javier Quintero y Harold Palacios Fajardo de la Unidad de Organizaciones Afro Caucanas - UOAFROC

Objetivo: Estudiar las afectaciones que ha tenido la transformación del río Palo en la vida de los habitantes de los dos municipios Puerto Tejada, Villa Rica y sus alrededores.

Área donde se desarrolló el trabajo: Comprende el recorrido que hace el río Palo desde la vereda el Guabal, municipio de Guachené, pasando por zanjas de desagüe de aguas servidas del ingenio la Cabaña, la empresa Propal, el parque industrial del mismo municipio y el desastre que causa dicha contaminación aguas abajo, en su paso por el municipio de Puerto Tejada y zonas ribereñas de Villa Rica.

Población: El municipio de Puerto Tejada cuenta con una población de aproximadamente 44.220 habitantes, 38.900 en zona urbana y 5.300 en zona rural; mientras que Villa Rica cuenta con 14.378 habitantes, 10.462 en zona urbana y 3.916 en zona rural (censo DANE, 2005).

El río Palo nace en la cordillera central en el Nevado del Huila y en su recorrido pasa por los Municipios de Páez, Toribío, Caloto, Guachené y finalmente por Puerto Tejada en su margen derecha y Villa Rica en su margen izquierda. Es el principal afluente del río Cauca y recoge las aguas de ríos Paila y Güengüé.

La vegetación propia de esta zona ha sido la más amenazada debido a las actividades agropecuarias, al monocultivo de la caña de azúcar y al aumento de los asentamientos humanos. En los humedales se encontraban desde plantas herbáceas totalmente acuáticas hasta árboles que soportaban las inundaciones periódicas, pero hoy gran totalidad de los humedales han desaparecido y la vegetación, representada principalmente en las fincas tradicionales y bosques, se ha perdido, quedando sólo algunos vestigios que se niegan a ceder su espacio a las grandes empresas azucareras.

Douglas Javier Quintero y Harold Palacios Fajardo.

Contradictoriamente, industrias como la azucarera de los ingenios Cauca y La Cabaña, empresas como Propal y los parques industriales establecidos por la Ley Páez en Guachené, Villa Rica y Puerto Tejada, que son los que más se benefician de las aguas del Palo, son también sus principales fuentes de contaminación y los principales causantes del deterioro ambiental en la zona, ya que emiten grandes cantidades de desechos químicos y orgánicos disminuyendo la cantidad de oxígeno en el agua y afectando altamente flora y fauna. También hay alta contaminación por parte del hospital, la sede del Seguro Social, el matadero de ganado y la causada por el uso del agua de la población en general.

Municipio de Puerto Tejada, Cauca.

Pasos para desarrollar el trabajo

1. Entrevistas a pescadores. 2. Recorridos por el río. 3. Registros fotográficos. 4. Organización de la información y de la estructura de trabajo.

La pesca en nuestra zona es una forma de ocupación y empleo, sirve básicamente para el autoconsumo y una pequeña parte se destina al mercado. Se hace de forma artesanal y en lugares como Puerto Tejada y Villa Rica, mucha gente se ha pasado la vida pescando, principalmente adultos mayores, de los cuales muchos ya han fallecido, pero han dejado su legado a las presentes generaciones. Los principales ríos usados para esta labor han sido el Cauca y el Palo. Sin embargo con el deterioro ambiental de los ríos, y los cambios en las costumbres y ocupaciones de las nuevas generaciones, esta labor ha estado a punto de desaparecer, pero entre esto y aquello se sostiene y persiste como parte de nuestra cultura ancestral. A continuación, los testimonios y vivencias de algunos pescadores de la región, que ven con tristeza el desgaste y putrefacción de su amado río Palo.

Resultados

Entrevista a Alejandro Carabalí, *de 46 años de edad, pescador de profesión, habitante de la vereda Cantarito, municipio de Villa Rica, Cauca.*

Alejandro lleva 28 años pescando, haciendo recorridos entre el río Palo y el Cauca. Nos cuenta que hasta hace aproximadamente veinte años la pesca era muy buena, pues había abundancia y variedad de peces como: bocachico, tilapia negra, amarilla y rallada; jetudo, barbudo, bagre, güila, sardina sabaleta y rollizo, entre los que recuerda. Había tantos peces que se pescaba 'cueviando', es decir, metiendo las manos entre las rocas y cuevas del río, se pescaba con arpón, que era un chuzo incrustado en un palo de aproximadamente 1 metro, se usaban catangas que eran semejantes a un colador de café pero tejido en cáñamo y con agujeros parecidos a los de la atarraya, pero cuando llegó la empresa papelera Propal al municipio de Guachené, más o menos hacia el año 1993, empezó a derramar químicos tóxicos al río y hubo una mortandad impresionante de peces. Después de esto apareció un pez llamado roño o corron-

Vendiendo pescados en la vía principal de Puerto Tejada.

El roño o corroncho que apareció en río Palo.

Construyendo el bote.

Alquitrán derritiéndose en el fogón.

Bote de pescar terminado.

cho, que nunca se había visto y del cual se dice que fue un experimento que trajo la Corporación Regional del Valle del Cauca (CVC) en aquella época para que limpiara las aguas del río (todavía no existía la Corporación Regional del Cauca (CRC). Hoy día el río contiene una baba que impide fuertemente la pesca, ya que les enreda sus instrumentos de pescar.

Entrevista a Sacarías Canizales, *de 58 años de edad, pescador, habitante de la vereda Cantarito, municipio de Villa Rica, Cauca.*

Don Sacarías además de pescador, es experto en elaboración canaletes para remar y de botes o canoas para transporte de pescadores y areneros.

¿Qué clase de canoas hace?: "Elaboro canoas para pesca y para extracción de arena en el río."

¿Qué materiales utiliza y dónde los consigue?: "Todos los materiales los compro en Puerto Tejada, tablas de madera, que pueden ser de sajo, chanul, cedro amarillo o negro, chachajo y comino. Estas maderas se traen principalmente del Pacífico. Hay una tienda de maderas en Puerto Tejada y allí es donde las consigue. Anteriormente se podía conseguir los cedros aquí en la zona, pero con la desaparición de los bosques y fincas tradicionales, también desapareció este árbol. Lámina galvanizada y ángulos de hierro, que consigo en las chatarrerías, puntillas, tornillos y alquitrán en las ferreterías."

Las medidas de un bote pueden ser:

Para pesca: 5 metros de largo x 80 centímetros de ancho y tienen la capacidad para transportar hasta cinco personas, pero para salir a pescar sólo suben dos personas. El costo de los materiales es aproximadamente de $ 160.000 pesos, demora 3 días en hacerlo y el costo final es de $ 300.000.

Para extracción de arena: pueden tener 8 metros de largo x 1,50 metros de ancho, se puede demorar siete días en hacerlo y el costo final puede oscilar entre $ 700.000 pesos y $ 2.000.000 de pesos, según los materiales que se usen. Tiene capacidad para transportar hasta 12 personas y casi siempre se utilizan con motor, para un fácil manejo. Los canaletes se hacen con las mismas maderas que mencioné antes. Hay jóvenes de la vereda que se acercan a observar cómo trabaja y han aprendido a hacer botes.

Entrevista a James Orlando Carabalí Zape, *de 51 años de edad, pescador de profesión, habitante de la vereda Cantarito, municipio de Villa Rica, Cauca.*

La pesca la realiza desde hace aproximadamente 30 años, anteriormente era agricultor en la finca tradicional de la familia y oficios varios. Es experto en elaboración y manejo de herramientas de pesca como: chiles, atarrayas, chinchorros, trasmayo, guasca o calandra. Que son instrumentos para atrapar peces.

*James cuenta que inicialmente pescaba en champanes, que eran embarcaciones construidas en guadua y amarradas paralelamente con un bejuco llamado mandivá o berraquillo, pero que con el tiempo pasó a usar canoas para mejor comodidad y facili*dad para acarrear los pescados.

James, háblenos de estos instrumentos de pesca que usted elabora:

"Bueno, a todos estos instrumentos les podríamos decir trampas, porque son para atrapar peces. Todos se tejen con una aguja y una tablita de guadua, y están hechos a base de cáñamo y de las mencionadas, sólo la guasca no lleva plomada. Todos necesitan un lazo para poder armarlas y manipularlas. La atarraya, por ejemplo es un instrumento que sirve principalmente para atrapar peces de tamaño grande (bocachicos, bagres, barbudos, picudas), mientras que el chile que es como una atarraya más pequeña, se caracteriza por tener tejido con agujeros más pequeños. Con él se pueden atrapar las mismas clases de peces, pero de tamaño menor".

"La atarraya consta de varias partes: lazo, cogollo (es donde se amarra el lazo); paño, centro, falda y trompetero que conforman el tronco del cuerpo de la atarraya y finalmente está el seno que es donde va la plomada en la parte más baja. Una atarraya puede demorar en hacerse aproximadamente quince días y su costo final es de $ 150.000 pesos, mientras que haciendo el chile se demora hasta un mes, porque el tejido es más pequeño y duradero, el precio final puede ser de $ 200.000 a $ 220.000 pesos.

El Trasmallo es una red tejida de forma rectangular como una hamaca, pero no se unen las puntas sino que a las dos puntas superiores se les atan lazos para poder amarrar entre dos puntos distantes y en la parte de abajo se le coloca plomada para que se sumerja en las aguas del río. Un trasmallo en nuestra zona puede alcanzar 18 metros de largo x 2 metros de alto, según la profundidad del río. Después de armarlo se vienen los pescadores arriando los peces para que caigan en la red. Para obtener el máximo rendimiento, el trasmallo debe tocar el fondo del río. Para hacerlo se demora 8 días y su costo oscila entre $ 70.000 y $ 80.000 pesos.

El chinchorro tiene igual forma que el trasmallo y se usa igual, pero los agujeros en el tejido son más angostos, para coger peces de menor tamaño. Demora quince días en hacerlo y su costo es de $ 120.000 pesos.

La guasca o calandra es un instrumento que alcanza hasta veinte metros de largo, consta de un lazo largo al que se le colocan cada dos metros anzuelos amarrados a tiras de cáñamo que alcanzan hasta dos metros. Se amarran las puntas de los lazos en sitios distantes, se le amarran piedras o algo que les permita hundirse y se dejan armados los anzuelos con sus carnadas. Aproximadamente a las tres horas regresa el pescador a revisar que ha atrapado. Su elaboración puede tardar un día y el costo es de $ 30.000 pesos".

Atarraya extendida.

Tejiendo un chile con tabla y una aguja naranja.

La guasca o calandra.

'Ñato' pelando pescados.

Sabaleta.

Bocachico.

Entrevista a Luciano Rosero (Ñato), *de 64 años de edad, pescador y agricultor, habitante de la vereda Cantarito, municipio de Villa Rica, Cauca.*

Con don Luciano quisimos saber qué clase de peces se encuentran actualmente en río Palo y cuáles han desaparecido. El reporta los siguientes peces:

Los precios de los peces son:

Una sarta de bocachico puede venderse entre $10.000 y $20.000 pesos, al igual que la sarta de barbudo. El Bagre generalmente se vende por unidad, ya que son grandes y se puede cobrar entre $15.000 y $45.000 pesos, según tamaño. Una sarta de tilapia negra puede va-

Especie	Desaparecida	Permanece	Nueva
Picuda	X		
La Cucha o cuetó	X		
Bocachico		X	
Bagre		X	
Barbudo		X	
Baloso	X		
Güila	X		
Rollizo	X		
Tilapia negra		X	
Tilapia india o alumbra cocidos	X		
Sardinas sabaletas		X	
Roño o corroncho			X (*)
Jetudo	X		
Micudo	X		

(*) Corrobora testimonio de Alejandro Carabalí, acerca de esta especie.

Los desagües del parque industrial.

Los desagües del ingenio La Cabaña.

Los basureros de la población.

Desagües de aguas servidas por todos lados.

ler entre $ 10.000 y $ 15.000 pesos. El roño o corroncho se vende por saldo (poncherada), ya que no es muy comercial, aunque se dice que es afrodisiaco, el precio es hasta de $ 20.000 pesos. Las sardinas casi siempre se dejan para el consumo familiar. Si se sale a pescar todos los días se consigue para el sustento.

Don Luciano también nos contó que como ellos permanecen en el río mucho tiempo, les da frío, por eso consumen aguas de plantas calientes como gengibre, santa maría de anís, clavos y canela, pipilongo, entre otras; y de vez en cuando se meten sus aguardientazos.

Usted como habitante de esta región ¿cree que hay que resignarnos a ver desaparecer un espacio que nos ha permitido vivir con alegría, belleza, unión y amor hacia la vida, o todavía cada uno de nosotros puede hacer algo?

"Es de resaltar todo este fantástico mundo que encierra a los pescadores de nuestra región, que además son grandes artesanos y conocedores del río".

Nosotros como investigadores recorremos el río Palo y a su paso desde la vereda el Guabal, sólo encontramos deterioro, contaminación y abuso de las aguas del río por parte de los ingenios azucareros, los parques industriales de Puerto Tejada y Guachené y la misma población que lo ha convertido en un basurero. Con las fotografías de esta página queremos mostrar la magnitud de esta problemática que no sólo afecta a los pescadores, sino a toda una región que ha vivido enamorada de su río porque ha significado empleo a pescadores, areneros y guías turísticos, desarrollo y fuerza cultural, pues somos ribereños, tenemos una gastronomía que está relacionada con el río, y también nuestros poetas locales le han declamado inspirados en él.

Conclusiones

- Más de veinte años destruyendo y contaminando el río Palo y aun se resiste a desaparecer.
- La situación del río Palo cada día ha empeorado, además de la fuerte contaminación se está secando por el abuso en la extracción de agua para riego de los cultivos de caña.
- El río Palo era fuente de alimentación, de empleo, pesca, extracción de arena, turismo, riego para los cultivos tradicionales de la región, recreación, fuente de agua para el consumo humano y animal y además ha hecho bello nuestro paisaje nortecaucano.
- Hoy día hay mucha contaminación ambiental y problemas de salud por causa del deterioro del río Palo. En épocas de verano el olor a podredumbre es insoportable.

Agradecimientos

- A los pescadores que con tanta amabilidad nos recibieron para darnos su testimonio.
- A los compañeros de la escuela que siempre nos animaron a continuar y nos dieron su apoyo
- A los profesores Efigenio y Amanda que estuvieron orientándonos y enseñándonos.
- Al Grupo Semillas por desarrollar una labor tan importante en defensa de nuestros patrimonios naturales ancestrales.

Doña Josefina vestida de gala en la Escuela.

1.3. Persistencia en un sistema productivo agropecuario en Pueblo Nuevo, barrio San Fernando - Villa Rica, Cauca

Investigadora: María Josefina Castrillón. 64 años, perteneciente a Uoafroc

María Josefina llegó desde Cali y allí llegó de la región cafetera del centro del país. Ella se siente norte caucana y se ha integrado a los usos y costumbres de las comunidades negras locales

Introducción

El monocultivo de la caña de azúcar impone un solo tipo de paisaje y una sola actividad económica. En la medida que las comunidades locales pasaron a depender de ese único modo de vida (vender su fuerza de trabajo como corteros en la mayoría de las veces), debilitaron las posibilidades de resolver el acceso a los alimentos, a las redes de intercambio, y a la diversidad de prácticas y oficios.

En un barrio periférico de Villa Rica se encuentra una práctica productiva tradicional, que se resalta por su carácter estratégico en defensa del territorio y como iniciativa manejada por una mujer.

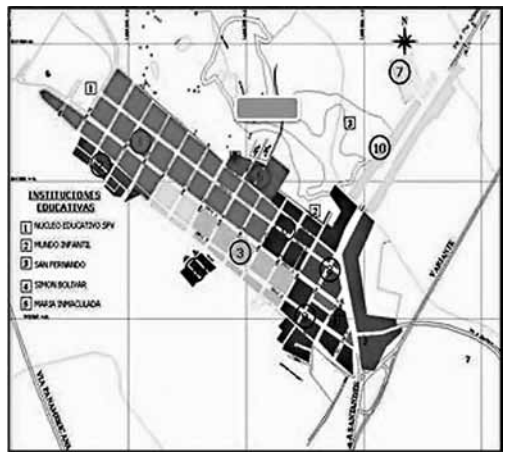
El objetivo de esta investigación, es poner en conocimiento de la comunidad norte caucana, un ejemplo de lucha basado en un sistema productivo ganadero a pequeña escala, manejado por una mujer, como alternativa económica y social frente al encierro y distorsión de los medios productivos locales, generado por el monocultivo de la caña de azúcar y la urbanización en el Norte del Cauca.

Metodología

Esta experiencia se desarrolla en el sector Pueblo Nuevo, Barrio San Fernando, municipio de Villa Rica, Cauca. Este barrio cuenta con una población de 1.042 habitantes y 223 viviendas, según base de datos del Sisbén 2012. Para la investigación se utilizó como enfoque de trabajo la etnografía, lo cual incluyó la observación participativa y la historia de vida, a partir del relato que desarrolla doña Josefina Castrillón.

Resultados

El territorio está sufriendo cambios de elevado impacto, que pueden ser evidenciados a partir de la historia reciente contada por los abuelos.



Plano de Villa Rica y Ubicación del lote.

"Cuando llegué, Villa Rica era un corregimiento que hacía parte del municipio de Santander de Quilichao. Era mes de marzo del año 1970. Venía de Cali (Valle), donde vivía con el papá de mis tres hijos, para entonces sólo teníamos al hijo mayor con dos años de edad. En Cali trabajaba como empleada doméstica para colaborar con las necesidades de la casa, mientras ahorraba en una alcancía. Con el ahorro que logré, compré mi primera vaca en el año 1972, pero la compré en Palmira sin tener en cuenta que no tenía donde criarla. Entonces conversé con el señor Jorge Belalcázar, que era quien me la había vendido para que me la dejara tener en sus predios por un mes mientras conseguía para donde llevarla y él aceptó. Ahí fue cuando me puse a buscar un terreno para arrendar, y me fui para Villa Rica; recorrí este municipio, y fue el finado Sabiniano Valencia, quien me ayudó a conseguir un terreno en la vereda Agua Azul, en el sector conocido como "La Palma", donde me arrendaron un terreno que contaba con buen pastizal".

"Mi marido me aconsejó que nos fuéramos a vivir a Villa Rica, para que yo pudiera estar pendiente de la vaca. Para entonces (año 1974) quedé embarazada por segunda vez, esperaba a mi hija Martha. Ya con dos hijos vendí la vaca por $10.000 mil pesos, con este dinero compré una parcela de una hectárea, que me costó $5.000 mil pesos y dos terneras que seguí manteniendo en otro lote que arrendé cerca de mi propiedad. El terreno que compré estaba muy enmontado, había unos arbolitos de cacao, café y guanábana que por el abandono se habían secado, el resto era puro rastrojo y había un camino de herradura al que le llamaban callejón 'La Rica' o 'Boca de Jarro' (hoy día está pavimentado y es la vía principal del sector Pueblo Nuevo). Empecé a sembrar cultivos como soya y millo por varios periodos y con las ganancias que obtuve en 1978 empecé a construir mi casa, me traje las vacas a mi predio y compré dos vacas más que dieron cría y al poco tiempo me robaron las crías. A pesar de todo continué. Sembré pasto morado, botón de oro, pasto estrella, matarratón y nacedero para su alimentación, pero como mi terreno era pequeño debía salir a pastorear hacia el sector del Chorro, por las orillas de los ríos".

1. El paisaje de la región cambió: pasó de ser un espacio de autosuficiencia de las familias a un desierto de verde caña. La ganadería era una actividad económica que hacía uso de espacios comunitarios mucho más amplios.

"En este sector casi todo eran fincas tradicionales de cacao, café y frutales, sólo había 23 habitantes en nueve casas construidas en bahareque, con tejas de barro, el agua para la casa se tomaba de aljibes y para lavar íbamos al río Potocó, llevando bancas en las que estregábamos la ropa. En esa época Villa Rica sólo contaba con una calle, la central, la cual era destapada, había pocos habitantes y muy pocas viviendas, construidas en su mayoría en bahareque y teja de barro. Había lotes muy extensos invadidos de guayaba común y amarga. El pastoreo se facilitaba porque había mucho pasto alrededor de las fincas y de los ríos que rodeaban el sector, que eran el Potocó y el Saladillo. La ganadería

Finca tradicional afro, con diversos cultivos.

Los ingenios azucareros han acaparado la tierra para la siembra de monoculticos de caña de azúcar.

se practicaba bastante entre los pequeños parceleros del municipio, todos con la práctica de pastoreo por las orillas de los callejones. Entre los ganaderos que más recuerdo están los finados Eulogio Zapata, Fani y don Erineo, entre todos nos juntábamos y salíamos temprano a pastorear hasta por la tarde".

2. Los cambios generacionales, las deudas impagables, las políticas públicas orientadas a debilitar a las comunidades; terminaron favoreciendo la pérdida de tierras de las comunidades afro del Norte del Cauca.

"Hacia mediados de la década de los 80´s, los mayores fueron muriendo y muy pocos jóvenes se interesaban en seguir conservando la finca, cultivando la tierra o criando ganado. Fue así como muchas fincas se tumbaron para sembrar granos como maíz, soya y millo, que con el tiempo también desaparecieron porque la mayoría de la gente se valía de préstamos e hipotecas con la Caja Agraria, hoy Banco Agrario, para poder establecer y sostener sus cultivos, pero con los cambios climáticos y la incertidumbre de la comercialización se produjeron pérdidas irrecuperables, por tanto le tocaba a la gente entregar sus tierras como pago de las deudas. Así la Caja Agraria se quedó también con la tierra de los campesinos y luego estas pasaron a mano de los ingenios azucareros.

Durante el período de implementación de cultivos de granos, de igual manera los pequeños ganaderos seguíamos pastoreando, salíamos temprano de la casa con los niños que ayudaban al pastoreo. Cuando había cosecha de los granos en las grandes fincas, ellos cuidaban el ganado, mientras los grandes trabajábamos haciendo la cosecha manual, para lo cual nos pagaban los dueños de los cultivos. Después que los grandes dueños recogían la cosecha, el resto de la gente entrábamos a requisar, es decir, a recoger el producto que las máquinas trilladoras no alcanzaban a agarrar en los surcos o chorras que se hacían. Ya bien entrada la tarde regresábamos a la casa con el producto de la requisa y el ganado. Además en el camino a veces los vecinos nos regalaban plátanos, bananos, cachacos y cualquier otro producto, que llevábamos a casa".

3. El establecimiento del cultivo de caña de azúcar se realizó atacando de manera deliberada los medios de vida de las comunidades y las familias afro fueron presionadas a vender sus tierras.

Doña Josefina pastoreando sus vacas.

Orientando el trabajo en la casa de doña Josefina.

"Después de todos estos procesos y transformaciones del modelo de desarrollo impuesto, tan frustrante, muchos arrendaban o vendían los terrenos para que los ingenios sembraran caña, fue un cambio total. Gran parte de los que vendieron se fueron hacia Venezuela, Bogotá, Cali, o a los Llanos Orientales, dejándonos sólo el problema. La gente que quiso conservar sus fincas se vieron afectadas por las fumigaciones aéreas y terrestres y las quemas que hacían los cañeros, pues estas prácticas empezaron a dañar sus cultivos, fue así como muchos agricultores se vieron en la obligación de cambiar de cultivos, vender o arrendar a los cañeros o a la gente de afuera, situación que se convirtió en otra forma de despojo de la gente local.

Mientras tanto yo seguía en mi oficio, la mayor parte de la leche la vendía a los vecinos y el resto la consumíamos en la casa en forma líquida o como queso cuajada. Para soportar los gastos de la casa vendía los terneros machos cuando ya tenían los dos años de edad. Llegué a tener hasta ocho cabezas de razas Cuarta, Parda, Criolla y Lucerna, pero cada vez todo se hizo más difícil, pues los cañeros empezaron a fumigar los pastos alrededor de los cañaduzales y así ya no podíamos pastorear y como muchas veces las vacas se entraban a los cañales optaron por decomisarlas y llevárselas hasta el ingenio 'La Cabaña' en el municipio de Guachené, a donde los propietarios debían ir varias veces para hacer largos trámites y pagar multas, la mayoría optaban por dejar sus animales allá, porque les salía más costoso los trámites y a esos pobres animales los dejaban aguantando hambre".

4. Las condiciones actuales difieren mucho de lo que teníamos. Con ese desarrollo de la caña de azúcar, las grandes perdedoras fuimos las comunidades y la naturaleza.

"En el año 2002 empecé a trabajar en una finca vecina, como cuidandera. Es una finca en la que llegaron comprando por pedacitos a la gente local hasta que hicieron una finca de 25 plazas (16 hectáreas). El dueño comenzó a implementar siembras de productos como maíz, soya, yuca y parte en ganadería, pero en poco tiempo murió asesinado. Entonces el padre del dueño decidió arrendar 20 plazas al ingenio que por supuesto sembraron en caña y dejaron 5 plazas alrededor de la casa que están en guaduales y potreros para ganadería. Los propietarios me dejan mantener mis vacas allí y las de otros vecinos a cambio del pago de los servicios (agua y energía), que gracias a Dios no son tan costosos. Ahora sólo tengo cuatro vacas, pero eso me mantiene ocupada, haciendo lo que me gusta, lo que he hecho por más de 40 años. Lo que más nos acosa ahora son los amigos de lo ajeno, que siempre andan buscando qué llevarse, pero yo sigo criando mis vaquitas hasta que Dios quiera. Pero como la finca ha sido puesta a la venta, estoy organizando mi predio sembrando frutales, pastos y árboles para alimentación animal para poder seguir en mi oficio".

5. La mayoría de hijos de los que un día fueran propietarios de tierras, luego pasa-

ron a ser empleados de los ingenios, como corteros o en servicios generales.

"Pues sí, los que fueron los dueños de la tierra, vuelven a ser los esclavos de los ingenios, tal como hace 200 años. Incluso en poco tiempo serán sustituidos por las máquinas. Hoy día la mayoría de los jóvenes en la zona urbana no saben lo que es trabajar en una finca; cosechar cacao, café o frutales, ni qué es una chorra de soya o millo, ni mucho menos conocen las máquinas cosechadoras o trilladoras de estos granos, pues con la pérdida de la tierra desaparecieron todas estas prácticas. Hoy sólo nos conformamos adultos y jóvenes con contar y escuchar estas historias.

Es así como la mayoría de nuestros jóvenes con las pocas posibilidades que tienen, los que no aspiran a emplearse en las empresas del parque Industrial de Villa Rica, hoy zona franca, se la pasan recorriendo las calles del municipio, jugando dominó, parqués, lotería, billar, esperando el fin de semana para la rumba y otros esperando que el vecino deje la casa sola para entrarse a robar, en medio de licor y drogas alucinógenas."

Conclusiones

Doña Josefina Castrillón, en su relato, concluye:

1. Debemos luchar insistentemente por lo que queremos. Un valor central de la lucha es el territorio; es por ello que mediante la ocupación el territorio con diferentes prácticas tradicionales como la ganadería, podemos hacer frente a la invasión del monocultivo de la caña de azúcar.

2. La llegada de entidades como la Caja Agraria y los ingenios azucareros como La cabaña y el Cauca, sólo han significado ruina y destierro para la gente local de municipios como Villa Rica y esto se repite en toda la zona plana del Norte del departamento del Cauca.

3. Debemos compartir estas experiencias para que las presentes y nuevas generaciones no repitan los errores cometidos.

4. La naturaleza y la vida digna de las comunidades del Norte del Cauca, han sido las verdaderas perdedoras del mal llamado desarrollo.

Agradecimientos

Agradezco con todo mi corazón primero a Dios por darme su aliento de vida y luego a todas las personas e instituciones que han hecho parte de este proceso investigativo, entre ellas: mis compañeras y compañeros de la Escuela Nortecaucana para el Fortalecimiento Territorial.

A mis profesores Efigenio Hernández y Amanda Gutiérrez del Grupo Semillas, por acompañarme con cariño y paciencia, por su orientación y todas sus enseñanzas. Al Grupo Semillas de Bogotá por brindarnos la posibilidad de hacer parte de un proceso tan bonito que me ha ayudado a crecer profesionalmente y como persona. A la Unidad de Organizaciones Afrocaucanas – UOAFROC, porque orgullosamente hago parte de ella y me invitaron a hacer parte del proceso de la Escuela Norte caucana.

¡Mil gracias!

Ana Judith Mina.

1.4. Reseña histórica de los procesos de la finca tradicional "El Cambio". Vereda la Unión, municipio de Padilla, Cauca

Investigadora: Ana Judith Mina, de 72 años de edad.
Enfermera jubilada

Este trabajo se desarrolló en la finca 'El Cambio', ubicada aproximadamente a 700 metros de la vía Padilla - Puerto Tejada, en la vereda La Unión, que limita al norte con la carretera Padilla - Puerto Tejada; al sur: Vereda Las Brisas; al Oriente: Vereda Yarumales; y al Occidente: vereda El Chamizo

Esta vereda consta de 32 casas con una población de 120 habitantes afrocolombianos y una escuela llamada Escuela Rural Mixta la Unión. Rodeando sus contornos por el sur se encuentra el río La Paila, que es su principal fuente hídrica. En la vereda los jóvenes se dedican principalmente a la extracción de material de arrastre en el río y servicios generales en el ingenio 'La Cabaña', mientras que los adultos se dedican en su gran mayoría a la agricultura. La mayoría de las mujeres son amas de casa.

Mapa de ubicación de la vereda la Unión, Municipio de Padilla.

Metodología

Para realizar esta investigación utilicé la entrevista, se recogió la historia de vida del propietario de una finca de la región, don Jorge Enrique Sánchez, de 72 años de edad, agricultor, quien ha vivido toda su vida entre Puerto Tejada y Padilla.

Entrevista

¿Don Jorge, cuénteme la historia de la finca, cómo inicio?

"En el año 1970 vivía en la vereda la Unión a orillas de la carretera. La finca era tradicional, constaba de dos plazas de tierra (1 hectárea y 2.800 metros cuadrados), la casa era pequeña, hecha en ladrillo y techo de teja de barro. Los cultivos que había eran: naranja, mandarina, guayaba, cacao, plátano y aguacate, era básicamente lo que se daba y a lo que uno se dedicaba para el sustento de la familia.

La vida en la vereda siempre ha sido muy agradable, muy calmada. Sin embargo cuando las familias empezaron a crecer y ya las familias tenían muchos niños pequeños, pues había que pensar en la ubicación de una escuela, puesto que no teníamos y las de veredas como las Brisas y Yarumales quedaban muy lejos para mandar a los niños tan pequeños. Entonces al ver la necesidad que había, decidí prestar la

sala de mi casa para organizar una escuela, se habló con la profesora Bertha y en la notaría de Puerto Tejada se hicieron las gestiones para el nombramiento de la profesora, esto hizo que se fundara la escuela".

¿Por qué dice que vivió en la vereda la Unión si allí vive actualmente?

"Como toda la comunidad estaba contenta e interesada en que la escuela permaneciera, me propusieron cambiar toda la casa por una finca en la vereda las Brisas y así lo hice, nos pasamos a vivir en un predio que tenía una casita de bahareque y un lago. Pero en la primera temporada de invierno mi familia y yo nos dimos cuenta de que ese terreno tenía una gran problemática, se inundaba o más bien la inundaban, ya que los ingenios para favorecer sus cultivos de caña hacían trinchos en el río y el agua se represaba en la vereda y se inundaban las casas, las fincas y en nuestro predio era peor la situación, pues allí desembocaba toda el agua. Ante esto, nadie decía nada a pesar de estar inconformes y molestos".

¿Qué pasó entonces, cómo solucionaron esa situación?

"Pues yo toda la vida he sido muy rebelde, así que un día decidí enfrentar a la gente del ingenio la Cabaña y del ingenio el Naranjo, que existían en esa época. Una mañana me levanté decidido y me paré con mi escopeta en la mitad de la carretera, no dejé pasar ni tractores, ni tracto mulas que entraban y salían para los ingenios. Dada esa situación, vinieron varias comisiones y la policía pero al ver que mi decisión y mi enojo eran tanto, los del ingenio me propusieron cambiarme este terreno por otra finca en la vereda la Unión, hecho que se llevó acabo y esa finca es la que actualmente tenemos y que fue bautizada como finca "El Cambio", esto sucedió hace 43 años. Solo con el tiempo y después de múltiples reuniones, se logró un arreglo definitivo y solución del problema de inundaciones y desagües. La gente pudo vivir mejor a pesar de que los ingenios tienen gran parte del terreno de la vereda con sus cultivos de caña".

En la finca de Don Jorge se cuenta con cultivos diversificados.

¿Ahora, háblame de la finca "El Cambio", cómo era cuando ustedes llegaron allí?

"La finca era un terreno de una plaza rodeada de cultivos de caña del ingenio la Cabaña y Naranjo. Había una casa de bahareque pequeña, tenía una sola habitación, sala grande, cocina, techo con teja de barro, aljibe, una letrina, la casa era muy pegada a la carretera y cuando pasaban carros, mulas y tractores tambaleaba. Allí viví con mi familia durante algunos años y luego compramos una casa en Puerto Tejada, para facilitar el estudio de mis hijas que ya empezaban el bachillerato y el trabajo de mi esposa, sin embargo, a diario yo iba a la finca, pues mi trabajo estaba allí, cuidar los cultivos, recoger las frutas y todo lo que se daba para luego venderlo en el pueblo. Ya luego, a través de préstamos en la Caja Agraria le empecé a

La cría de gallinas, patos y cerdos, son fundamentales para garantizar la alimentación de la familia.

Don Jorge y la profesora Amanda visitando la finca.

hacer arreglos a la finca. Se hizo una casa de ladrillo repellada con cemento, tenía su sala, tres piezas, un baño, una cocina y un patio grande. Aquí había guayaba, mango, carambola, naranja, mandarina, pomarrosa, papaya, zapallo, limón, tomate, era muy común el cacao, pero con el tiempo éste se dejó se cultivar en toda la vereda siendo reemplazado por cultivos de soya y millo. Todo se llevaba a vender a Puerto Tejada y lo que se conseguía era para el sustento de la familia y volver a sembrar".

¿Se dedicó solo al cultivo de frutas o también hay siembra de otras plantas y criadero de animales?

"Hasta hoy podemos encontrar en la finca plátano y banano sembrados y aprovechando el terreno y los cambios que poco a poco con esfuerzo se lograban dar, pude establecer criaderos de pollos, cerdos, patos y ganado. Actualmente no hay ganado, pero se sigue criando pollo, peces y de vez en cuando cerdos. Actualmente hay un lago en la parte trasera de la casa donde se cría bocachico, tilapia roja y cachama pero sin superar los 700 peces."

¿Qué le espera a la finca El Cambio?

"Pues actualmente hay muchos proyectos. Se ha pensado en poner a funcionar otro lago que hay para convertirlos en sitio de pesca, mejorar la casa para alquilarla fines de semana o para eventos, pero la inversión económica que se requiere es alta, por eso sigo con lo que siempre se ha hecho: cultivar frutas y criar animales. Igual es un espacio que disfruta mi familia y en el cual siempre he permanecido. Lo que veo más factible es aumentar la cría de animales, volver a invertir en ganado y mejorar la casa en la medida que las condiciones económicas lo permitan."

Conclusiones

- Fue una experiencia enriquecedora el recoger la historia de la finca 'El Cambio', saber que ha sido producto de esfuerzo, dedicación y perseverancia de gente humilde que siempre ha pensado en grande.
- Ser parte del grupo de investigación de la finca tradicional, es una experiencia que me ha dejado la iniciativa y firme decisión de incorporarme al trabajo por la finca tradicional, la conservación de los cultivos, su defensa y su aprovechamiento.
- El amor por la tierra, el cultivo de frutas, plantas y el criadero de animales, es la mejor opción para la conservación del medio ambiente y el verdadero desarrollo sostenible que todos necesitamos.

Experiencias de investigación popular en plantas medicinales y semillas

2. Experiencias de investigación popular en plantas medicinales y semillas

2.1. Medicina tradicional y conservación de semillas con enfoque de género. Vereda Santa Ana, municipio de Miranda, Cauca

Investigadoras: María Mercedes Suárez / Miranda, Cauca, (Red de mujeres del Norte del Cauca); y Mayra Yesenia Salazar, (Uoafroc)

Mayra Yesenia Salazar.

María Mercedes Suárez.

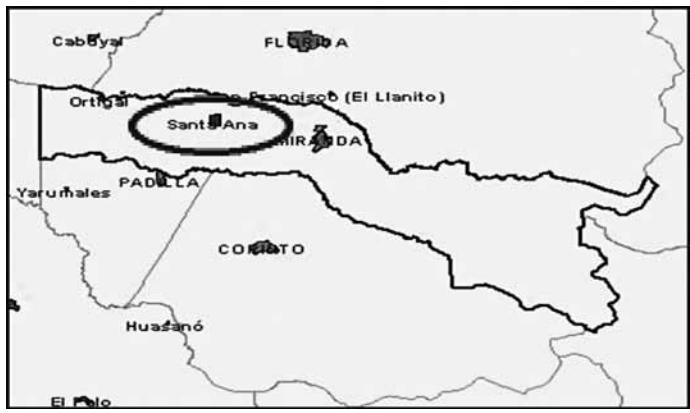
Ubicación de la vereda de Santa Ana (Miranda)

Al norte limita con la vereda San Andrés, al sur con la vereda Tierra Dura, al oriente con la vereda el Cañón, y al occidente con el Ingenio del Cauca. La vereda está ubicada a 1.120 m.s.n.m y la población en su mayoría es afrocolombiana, seguida de la mestiza.

Por estar ubicada en la zona plana del municipio no ha escapado del efecto depredador de la agroindustria azucarera, que ha atropellado a la agricultura tradicional y todo lo que ésta ha significado para múltiples generaciones: sustento económico, unión familiar, saber ancestral y cultura propia.

En qué consistió la investigación

Las plantas investigadas en este municipio fueron: la sábila (Aloe vera) y el llantén (Plantago major), que son plantas de amplio uso y tradicionalmente han hecho parte del saber ancestral en la gente de la región. En la región, las plantas medicinales siempre hicieron parte de las fincas tradicionales, pero hoy día se limitan a hacer parte del jardín en pequeñas huertas o en materas, pero a pesar de todo, queda el saber ancestral, ese que pasa a través de la oralidad y del empirismo de una persona a otra,



Vereda de Santa Ana (Miranda)

de un año a otro, de una generación a otra. Por tal motivo se quiere que todos estos saberes se recuperen, para que tengan el destino que han buscado: permanecer en las mentes, en los corazones y sobre todo en la vida diaria de nuestra gente y las comunidades.

Cómo se hizo la investigación

1. Se realizaron entrevistas, recorridos y charlas informales con personas que conocen del tema.
2. Se hicieron algunas búsquedas en internet para investigar cosas que no eran de nuestro conocimiento.
3. Se hizo registro fotográfico y la búsqueda de mapas de la vereda, en Planeación Municipal.

Resultados

Seguidamente se presentan los resultados de nuestra investigación sobre dos plantas medicinales:

2.1.1. La sábila: sus grandes secretos

María Mercedes Suárez (Red de mujeres del Norte del Cauca).

Nombre científico: Aloe vera = aloe barbadensis.

Familia botánica: Liliácea.

Nombres comunes: Aloe, vera, sábila, atzabara, zabira de barbado, aaba, azarra.

Hábitat: Originaria del este y sur de África. Puede encontrarse naturalizada en la mayor parte de las zonas cálidas del mundo, se cultiva principalmente en Estados Unidos, Japón, México y países caribeños. En el norte del departamento del Cauca se puede encontrar haciendo parte de la mayoría de los patios y dentro de muchas casas como planta protectora del hogar y repelente de malas energías

Características: La mayoría de especies de esta planta forman una roseta de grandes hojas carnosas, gruesas y ricas en agua que salen de un tallo corto, estas hojas son normalmente lanceoladas con un afilado ápices y bordes espinosos dentados, llegan a medir hasta 60 cm de largo. Se reproducen por polinización cruzada y se multiplican por semillas o por retoños. La planta se adapta a vivir en áreas con poca disponibilidad de agua. Después de tres años de vida de la planta el gel contenido en las hojas verdes externas está al máximo contenido nutricional.

Uso y aplicación de la sábila: Los sacerdotes egipcios la llamaban 'la planta de la in-

Planta de penca de sábila.

mortalidad' porque les servía para preparar los productos que necesitaban para embalsamar a sus faraones y grandes señores. El aloe vera es usado tanto artesanal como industrialmente para la fabricación de zumos, geles y productos cosméticos.

Investigación local

La investigación la realicé entre el 24 de agosto y el 29 de octubre de 2015, a través de una entrevista, una visita a la galería de Florida y otra a una tienda en Cali:

Entrevista a la señora Ana Milena Gómez, que tenía una mata de sábila sembrada al frente de su casa y le pregunté porque tenía una mata de sábila en su casa y ella me dijo que era para tomar los cristales y licuarlos con avena (para tomárselo en ayunas) para adelgazar.

Visita a la galería de Florida, donde el señor Pablo y le pregunté si él vendía sábila y me dijo que si, le pregunté el precio y el me respondió que era según el uso, así: La penca pequeña a $ 1.500 pesos, la grande a $ 2.500 pesos, el kilo de cristales a $ 10.000 mil pesos, curada de sida a $ 60.000 con todos los implementos y el más importante el 'buen saber'.

En la ciudad de Cali visité una tienda mixta en el barrio Meléndez, en la carrera 94-D # 2-50, en donde venden sábila, y le pregunte a la señora Marcela Gómez. ¿Por qué vende sábila en su tienda? : "La vendo como remedio para la piel, para adelgazar y además es buena contra los triglicéridos y el colesterol. La consumo en ayunas con mi esposo e hijos mezclada con vino sanzón, porque regula la actividad corporal." Tiene una planta de sábila florecida dentro de su casa, de la cual dice que es la consentida de ella y de sus clientes. Ella comercializa la planta por pencas u hojas, según el tamaño, desde $800 hasta $2.000 mil pesos.

Entrevista a la señora Virginia Inés Ordóñez de la ciudad de Cali, el 29 de octubre, me regresaba a Miranda y me encontré que la señora Virginia estaba arreglando y empacando una mata de sábila para enviarla a Medellín y le pregunté qué estaba haciendo con esa planta y me dijo que ella las arregla y las vende para la buena suerte, para espantar las malas energías en el hogar y para proteger las casas de la envidia, especialmente en la semana santa y el 31 de diciembre. Los días de más suerte para quien lleva la planta son los martes y los viernes.

¿Y cómo las arregla? Ella respondió: "Los materiales que uso son una herradura para bestias, cintas verde, rosa y amarilla en moño y se le colocan dos monedas de cobre o una de 500 pesos en una bolsa rosada a la que también se le echa café, se la coloca detrás de la mata de sábila, luego se le coloca una luz blanca y se le reza un credo y tres padres nuestros y luego se bautiza diciéndole: yo te coloco agua en mi casa para la protección de mi hogar, la salud de los que me rodean, para la prosperidad y el amor. Finalmente se dice: afuera todo lo malo, lo que necesitamos es tu abundancia y sabiduría."

Precauciones al consumir sábila

- Ni el gel, ni el látex deben suministrarse por vía interna a mujeres embarazadas o lactantes, ya que pueden producir aborto y se pasa esta sustancia al bebé a través de la leche.
- No se recomienda su consumo a niños menores de 12 años.
- Tampoco se recomienda a personas con problemas de colon y hemorroides.
- No tomar ni antes ni después de una intervención quirúrgica.

2.1.2. Principales usos del llantén en Santa Ana

Mayra Yesenia Salazar (Uoafroc)

Nombre científico: Plantago major.

Nombres comunes: Yantén, llantén de agua, pan de rana, lengua de agua, hierba de serpiente, alpiste, ballico, cañamón, cinco venas, gitanilla, grana, hierba de las siete costillas, hierba de las siete venas, lengua de carnero, llantén blanco, llantén común, llantén de hoja ancha, mijo, oreja de liebre, pan de pájaro, pelusa, plantago, plantaina, plantaje, rabos de ratón, resbala-muchachos, rompisaco, siete nervios, entre otros.

Origen de la planta: Natural de toda Europa, Norteamérica, norte de África y Asia occidental, donde crece en terrenos incultos, baldíos terraplenes y taludes.

Descripción de la planta: Alcanza entre 30 y 50 centímetros de altura, presenta hojas anchas que adelgazan hacia sus extremos, espigas largas que sostienen sus frutos y semillas, que cuando son jóvenes tienen color verde y cuando están maduras se tornan de color café.

Planta de llantén.

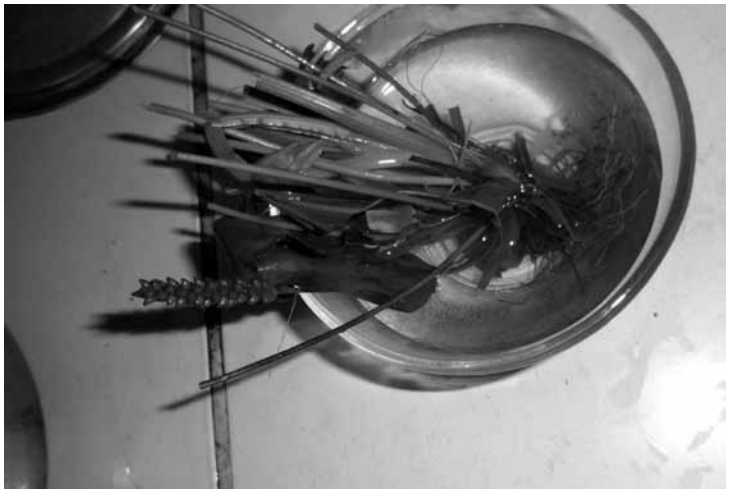
Bebida de llantén, tiene varios usos medicinales.

Cultivo: Crece en diferentes tipos de suelo, en lugares húmedos y soleados y es fácil de cultivar en materas. Requiere agua cada dos días y aproximadamente en 2 meses ya se pueden empezar a usar sus hojas después de la floración. Generalmente se siembra la semilla en la tierra mezclada con boñiga.

Investigación local

Para realizar la investigación se realizaron varias entrevistas con personas conocedoras sobre las propiedades de esta planta, y sus relatos se presentan a continuación:

Doña Evelia nos cuenta que el llantén se utiliza para la protección de la casa y del cuerpo. Si se cuelga un poco de llantén en el automóvil se lo protege de la intromisión de los malos espíritus. Si se lleva en el bolsillo un trozo de raíz, el portador es protegido de la picadura de serpientes. También me contó que al poner un poco de llantén en una lana roja y amarrarlo en



Cocción de las hojas y flores del llantén.

la cabeza se quita el dolor y en los pies quita el cansancio.

La señora Rosa me contó que se utiliza en decocción para combatir los catarros, bronquitis y el asma. En forma de compresas para tratar quemaduras y úlceras; se usa también para curar la conjuntivitis y la inflamación de los párpados, mediante lavados de los ojos con agua cocinada de llantén. Ayuda en el tratamiento para que los fumadores dejen el tabaco y para desintoxicar el hígado cuando se consume mucho licor.

El vigía, comerciante de plantas en la galería, cuenta que en las mujeres con el uso del llantén no sólo evitan las menstruaciones abundantes, sino también los dolores uterinos, alivia el dolor de las contracciones y facilita el parto, haciendo un cocimiento de 50 gramos de hojas desmenuzadas en un litro de agua; se hierve durante 20 minutos y se deja reposar. Hacer lavados vaginales con este cocimiento. Es recomendable su uso contra picaduras de insectos, heridas provocadas por animales y quemaduras por sus propiedades antibacterianas y cicatrizantes. En la galería del municipio de Florida, Valle que es donde merca la gente de Miranda, venden manojos de hojas desde $ 500 pesos en adelante, la comercializan indígenas y gente de diferentes lugares de la región. Su venta no es muy cotidiana.

Don James, me dijo que tomado como agua ordinaria, es útil para combatir indigestiones, diarrea, gastritis, y afecciones bucales. También sirve contra afecciones respiratorias como tos, bronquitis y es utilizada para aliviar problemas de garganta.

Siempre he escuchado que su consumo cotidiano es bueno para la prevención del cáncer y también usándolo como emplasto se aplica directamente sobre la piel, como regenerador cutáneo.

Conclusiones

- Esta planta tienen usos medicinales y mágicos, son bastante utilizadas por la gente común, tanto en área rural como urbana.
- La mayoría de jóvenes casi no tienen conocimiento del uso de las plantas medicinales y los niños ni siquiera conocen las plantas.
- Según las indagaciones que hicimos, el uso de las plantas medicinales ha disminuido mucho por varias razones: la mayoría de personas que conocen su uso y manejo van desapareciendo, porque son adultos mayores y como en nuestras comunidades la mayoría de saberes se han transmitido a través de la oralidad y poco se ha escrito, por esta razón es muy importante recoger este tipo de indagaciones y ponerlas por escrito. Además, se ha perdido mucho la fe en el poder curativo de las plantas y se utiliza mucho la medicina química. Por último, muchas plantas han ido desapareciendo con la pérdida de nuestros sistemas agrícolas tradicionales.

2.2. Conocimiento local sobre los beneficios de la ruda y el perejil en el municipio de Puerto Tejada, Cauca

Investigadoras: Fulvia Aidé Carbonero, de 68 años, representante de Uoafroc. Isabel Camacho de 65 años, representante de Uoafroc

Objetivo: Investigar todo lo relacionado con estas plantas de uso medicinal y alimenticia y poner al servicio de la comunidad todo los conocimientos que recojamos.

Ubicación del área de trabajo: Este trabajo se desarrolló en los barrios Antonio Nariño y Betania, del municipio de Puerto Tejada, con población afrocaucana en su mayoría. Comprenden una población de 2.309 habitantes, según datos del Sisbén 2013.

Isabel Camacho.

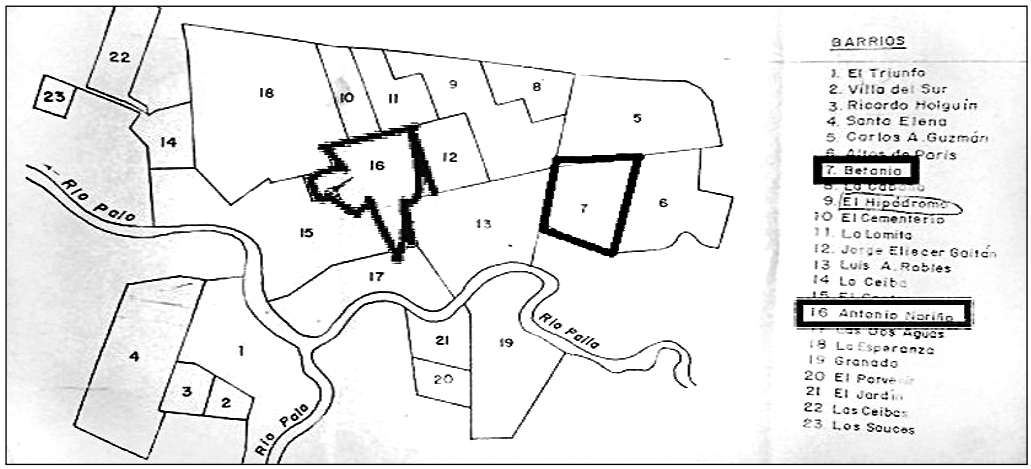
Fulvia Aidé Carbonero.

Estos barrios si bien cuentan con gente maravillosa, en las últimas décadas ha padecido el rigor de la descomposición social que afecta profundamente nuestro municipio por el crecimiento desbordado del pandillismo y la delincuencia común. En medio de todo, está la gente que sigue luchando por su cultura y por recuperar la tranquilidad de su pueblo.

Metodología: Ubicamos a la gente que sabíamos que tienen más conocimiento sobre las plantas en estudio, les solicitamos su colaboración con la información y mediante charlas informales hicimos la investigación. El mapa nos lo facilitaron en la oficina de planeación municipal.

Resultados obtenidos:

Seguidamente se presentan los resultados de nuestra investigación sobre dos plantas medicinales:



Mapa de Puerto Tejada: Barrios Antonio Nariño y Betania.

2.2.1. Investigación sobre la ruda, planta medicinal de amplio uso en el municipio de Puerto Tejada

Fulvia Aidé Carbonero, Uoafroc.

Nombre científico: Ruta graveolens.

Nombres comunes: Ruda, arruda y armaga.

Origen: Originaria de los países mediterráneos orientales y del Asia Menor.

Descripción: Esta planta suele crecer hasta 80 centímetros, es muy aromática, de tallo leñoso y hojas de un color verde grisáceo, sus flores de color amarillo se agrupan en ramilletes cuya flor central cuenta con cinco pétalos y las demás sólo cuatro, estos pétalos aparecen ligeramente dentados en sus bordes. El fruto de la ruda es una cápsula redondeada y sus semillas tienen forma de media luna. Suele crecer en diferentes pisos térmicos, en lugares secos, soleados, con suelos sueltos. En el norte del Cauca se puede encontrar cultivada en patios, huertos y jardines. Si bien es usada desde siempre como una planta medicinal, tiene una muy fuerte toxicidad, según los usos y dosis.

Planta de ruda.

Saberes locales sobre la ruda:

Mediante conversaciones con mujeres mayores conocedoras sobre plantas medicinales, recogí información sobre las propiedades de la ruda.

En conversaciones con Máxima Vidal, partera de 93 años, vecina del municipio, me cuenta que ella siempre ha usado y recomendado la ruda para baños contra el pasmo o frío que le da a las mujeres durante la dieta después del parto. También sirve para abortar, por eso en muchas partes no la venden.

Martha Zamora de 69 años, nos dice que algunas personas la preparan en infusión para posteriormente limpiar su hábitat con el líquido, e incluso la usan en un jabón casero para limpiar las malas energías. También ayuda a la llegada de la menstruación cuando tienes retrasos; para provocar la menstruación se ponen a hervir cuatro hojas frescas en una taza de agua y se toma una taza en ayunas. Pero previo a su uso se debe descartar un embarazo para evitar abortos. Cuando hay ausencia de menstruación se recomienda tomar agua de ruda mezclada con altamisa y tomillo después de cada comida.

Ana Ruth Aponzá, médica tradicional de 66 años, me cuenta que las mujeres embarazadas no pueden consumir la ruda en zumo, ya que les puede producir aborto. También se hacen riegos y baños para la buena suerte. Además alivia los cólicos menstruales tomando agua de ruda caliente. Se emplea para purificar la mente y alcanzar la clarividencia, también se quema en montoncitos dentro de las casas, además como aromatizante, para ahuyentar los posibles maleficios y presencias invisibles, facilitando la prosperidad y la fortuna y desterrando a la envidia.

2.2.2. El perejil planta eficaz como condimento y medicina

Isabel Camacho, Uoafroc.

Nombre científico: Petroselinum vulgare, Petroselinum crispum.

Nombres comunes: Apio, apio de piedras, ligustico do reino, ligustico peregrino, peregil, perejil, perexil, petroselino, prejil, prexil.

Origen: Su origen se encuentra en el Mediterráneo. Esta naturalizada en casi toda Europa.

Descripción y cultivo: Existen dos tipos de perejil, el de hojas planas y de hojas rizadas. Los tallos tienen entre 20 y 75 centímetros de altura y presentan ramas rectas, hojas muy divididas y aromáticas. Se considera una hierba universal porque se puede cultivar en cualquier clima. Aunque se da mejor en climas cálidos y soleados. Prefiere terrenos húmedos con suelos sueltos. Necesita riego con día de por medio, para que sus hojas se mantengan siempre frescas. Es muy fácil de cultivar en huertas y materas.

Saberes locales sobre el perejil

Luego de entrevistar a varias mujeres de Puerto Tejada, nos contaron sobre los diferentes usos medicinales y culinarios del perejil:

Ana Ruth Aponzá, médica tradicional de 66 años (hierbatera y partera) me contó que sirve para combatir la anemia y para desaparecer quistes consumiendo el zumo, pero se debe tener cuidado de no estar embarazada porque el zumo produce aborto.

Shirley Tobar de 53 años, vecina del barrio, me contó que se utiliza mucho para echarle a las sopas y ensaladas. También ayuda a regular el período menstrual y a sacar fríos del vientre y la vejiga tomándola como agua ordinaria. Recomienda masticar tallos y hojas de perejil para combatir el mal aliento.

Elisabeth Fajardo de 48 años, habitante de un barrio vecino me dijo que sirve para desinflamar la matriz y para purificar la sangre. También promueve el flujo menstrual y combate los dolores de la menstruación.

María Nury de 49 años vecina del barrio, dijo que sirve para bajar de peso, limpiar los ovarios y para adelgazar. Mezclando su zumo con mantequilla derretida y caléndula elimina quistes.

María Luz Vidal otra vecina, me contó que la ha utilizado para bajar de peso hirviendo un puñado de perejil en un litro de agua y tomando todos los días en ayunas durante varios días y condimentando las sopas.

En el centro esotérico "El Cirio", ubicado cerca de la galería de Puerto Tejada, me contaron que la gente que los visita, principalmente mujeres, la solicitan para hacerse baños contra infeccio-

Jugo de perejil.

nes vaginales y dolores bajitos. También saben que la utilizan para provocar abortos.

En la bodega de las plantas, que es un sitio donde comercializan plantas medicinales en la galería de Puerto Tejada, me dijeron que la compran mucho para combatir dolores menstruales y para desinflamar los ovarios. También ayuda a desinfectar, purificar los intestinos y a combatir los gases y las putrefacciones intestinales.

Irene Montaño de 62 años vecina del barrio, dijo que el perejil sirve para limpiar los riñones y purificar la sangre machacándolo y dejándolo en agua para estar tomando como agua regular durante varios días. También es muy rico agregándolo a las sopas cuando ya se baja la olla del fogón.

María Valoy de 64 años, habitante de un barrio vecino, cuenta que es delicioso en ensaladas de papa, pastas y verduras. Se usa para aliviar dolores bajitos tomándolo en agua hervida durante varios días. También se macera y se pone a calentar para colocar como emplasto en áreas afectadas por golpes.

Conclusiones

- Todavía se conservan muchos conocimientos en nuestra región acerca de las plantas medicinales, por tal motivo hay que recogerlos en trabajos como este, darlos a conocer y ponerlos en práctica por sus grandes beneficios.
- Estas plantas han sido usadas siempre por nuestros curanderos, médicos y gente común para tratar varias enfermedades que afectan a los habitantes de nuestro pueblo.
- Sabíamos que estas plantas se usaban como remedio, pero no sabíamos qué enfermedades curaban, cómo se preparaban y qué parte de las plantas se utilizaban.
- Debemos conservar nuestras plantas medicinales, ya que la gente acude a diario a la galería, a los curanderos, a los patios y fincas de las vecinas y vecinos buscando una alternativa a los medicamentos que ofrecen en las EPS.

Agradecimientos

- Estamos muy agradecidas con Dios porque empezamos y terminamos este trabajo, ya que por primera vez las dos hacemos parte de un grupo de enseñanza como el Grupo Semillas. Agradecemos a nuestros profesores Efigenio y Amanda porque en el tiempo que participamos de la Escuela Norte caucana aprendimos mucho de ellos y nos dedicaron su tiempo y paciencia, ya que para nosotras no fue fácil hacer un trabajo como éste.
- A los compañeros del Grupo Semillas de Bogotá y a Uoafroc, que Dios los bendiga por permitirnos hacer parte de tan bonito grupo y por hacer posible esta labor.
- A nuestras compañeras y compañeros de grupo, porque hicimos una bonita amistad y nos colaboramos mutuamente, sobretodo compartiendo lo que sabíamos.
- A todos y todas que el señor los proteja y los tenga vivos y alentados para que sigan promoviendo y haciendo parte de procesos tan lindos como este.

2.3. Conocimiento que tiene la gente de Santander de Quilichao, Cauca, sobre el anamú y el calambombo

Investigadoras: Ana María Álvarez, de la Red de Mujeres del Norte del Cauca. Flor Hilda Mina Díaz, de Uoafroc.

Objetivo: Promover el conocimiento y aprovechamiento de estas plantas a través de la recuperación de saberes ancestrales que hay sobre ellas.

Localización y área de trabajo

Este trabajo se desarrolló en las veredas Quinamayó y Alegrías ubicadas en la zona sur de la parte urbana del municipio de Santander de Quilichao, atravesadas por la carretera Panamericana que comunica a este municipio con Popayán hacia el Sur y con Cali hacia el Norte.

Mapa de ubicación de las veredas.

Flor Hilda Mina Díaz.

Ana María Álvarez.

Quinamayó cuenta con una población aproximada de 600 habitantes, mientras que Alegrías cuenta con aproximadamente 1.200, la mayoría clasificadas en niveles 1 y 2 de Sisben.

Metodología

Se realizaron visitas y entrevistas a los sabios de la región y se plasmaron algunos saberes que también poseen las investigadoras para enriquecer la investigación y el conocimiento de las especies estudiadas. Se hizo registro fotográfico, búsquedas en internet y visitas a la Alcaldía Municipal para conseguir mapas y datos poblacionales.

2.3.1. Indagaciones sobre la utilización del anamú

Ana María Álvarez, Red de Mujeres del Norte del Cauca.

Nombre científico: Petiveria Alliacea

Nombres comunes: Guinea hen (en San Andrés), hierba hedionda, jazmillo, mapurito, raíz de pipi, múcura (en perú), apacín (en Guatemala), apazote y apacina.

Descripción de la planta. Esta planta crece de forma silvestre hasta aproximadamente un metro de altura. Se encuentra fácilmente en medio de las fincas, a orillas de caminos y en solares. Su característica más notable es su fuerte olor desagradable y penetrante. Se desarrolla muy bien con sol y sombra. Se propaga por semillas con mucha facilidad porque la semilla dura mucho tiempo en la tierra y en tiempo de lluvia germina.

Planta de anamú.

Saberes locales sobre la planta

La señora Ana Jesús Vásquez de 75 años, de la Vereda La Toma me cuenta que el anamú es muy bueno para dolores neurálgicos y reumáticos poniendo al sol agua con hojas y raíces refregadas de esta planta y luego lavarse la parte afectada o darse un baño total con ella, mejora las dolencias de las articulaciones y también se puede tomar en ayunas en infusión una hojita en un vaso de agua para prevenir el cáncer. Para la diabetes se toma en infusión ocho hojas del anamú en un litro de agua, se pone a hervir un litro de agua luego que haya hervido se le agrega las ocho hojas del anamú, se retira del fuego, se tapa por diez minutos, luego se le retira la tapa y se deja enfriar. Esto tiene un olor desagradable cuando está caliente, pero ya frío pierde el sabor.

La señora Ana Polonia Guazá de 69 años, nos cuenta que ella estuvo hospitalizada por mucho tiempo con un dolor en la boca del estomago y que los médicos decían que era una gastritis, le formulaban muchos medicamentos que solo le calmaban el dolor, pero que luego la llevaron a la casa y que le daban el agua de anamú (dos hojas en un vaso de agua) y que ella lo tomó por mucho tiempo y luego se curó. Esta planta sirve también en emplastos para inflamaciones y en infusión de una hojita en un vaso de agua para el dolor de cabeza.

En varios puestos de venta de la galería de Santander de Quilichao las señoras me comentaron que esta planta se vende muy poco porque es muy común en la zona y se encuentra en la mayoría de los huertos y caminos, aunque ha sufrido una gran disminución por el uso de los

herbicidas que han acabado con muchas plantas nativas. Entre otros usos me contaron los siguientes:

- Las raíces machacadas del anamú se emplean en forma de té para problemas de inflamación de la vejiga.
- Las raíces frescas se maceran y luego se mezclan con líquidos como el viche, o aguardiente casero y se hace un enjuague de los dientes. Este procedimiento se repite varias veces para calmar el dolor de muelas y eliminar las caries.
- Los cataplasmas del anamú se usan para tratar úlceras tumores e infecciones.
- Se inhalan las raíces frescas para tratar cefaleas, sinusitis y migraña.
- Hay que masticar las hojas del anamú para los dolores de muelas y prevenir las caries, también haciendo gárgaras de raíces machacadas en agua cruda.
- El anamú sirve como abortivo, pero se reservan el modo de preparación por no estar de acuerdo con este acto.
- El agua hervida de sus hojas se toma para cólicos menstruales y para sacar el pasmo o frío en las mujeres después del parto.
- Algunos consideran que es la fe la que hace que las plantas tengan el efecto que buscan en el organismo.

2.3.2. Trabajo de investigación "Calambombo"

Flor Hilda Mina Díaz, Uoafroc.

En mi huerto también se cultivan otras plantas medicinales como salvia, apio, toronjil, paico, altamisa, perejil, anís, hierbabuena, albahaca, orégano, cidrón, cimarrón, sábila, orozul, pronto alivio, tabaco, pipilongo, milenrama, papunga, granada, entre otros.

Planta de calambombo.

Calambombo

En la literatura y en internet poco encontré sobre esta planta, es una planta muy local, pero poco conocida, tiene usos medicinales y alimenticios. Por sus características parecidas a la planta de insulina (Justicia Chlorostachya) podría decirse que pertenece a la familia botánica Acanthaceae y género Justicia.

Descripción

Es una planta de tallos delgados que crece hasta 4 metros de altura, de hojas alargadas y puntiagudas, los cogollos son de color morado, sus tallos poseen nudos de los cuales al sembrarlos se forma una nueva planta, se reproduce por

El extracto de calambombo, tiene varios usos medicinales: para las cicatrices, baño para dietas del parto, detiene la diarrea, cólicos menstruales.

estacas, prende con mucha facilidad, no conozco sus semillas, ni flores y es perenne.

Experiencia personal y familiar con el calambombo

- Se usa como condimento en la mazamorra.
- Borra las cicatrices en la piel frotando la hoja sobre la cicatriz por varios días hasta que desaparezcan.
- También se puede usar el cocimiento de sus hojas y ramas utilizándolo como último baño para las dietas del parto.
- Efectivo desapareciendo cicatrices de varicela.
- Mezclado con hojas de nacedero, varejón, pimienta y azufre molidos, se cocina y se le agrega una copita de aguardiente, se toma una copa en la mañana y otra en la tarde durante nueve días después del parto para quitar dolores intuertos y sacar el pasmo.
- El cocimiento de sus hojas tomado como agua ordinaria quita la diarrea.
- El cocimiento de estas hojas evita los cólicos menstruales.
- Se consume como aromática y tiene un sabor agradable.
- Mezclado con jengibre, panela y altamisa se cocina, se le agrega una copita de viche o aguardiente y se toma medio pocillo en la mañana cuando una mujer no puede tener hijos.

Conclusiones

- La mayoría de las plantas medicinales se usan de manera empírica en nuestras comunidades y el conocimiento se ha usado de manera tradicional de generación en generación y de manera oral.
- Se debe rescatar el saber de los mayores, conocer las plantas medicinales de nuestra región, cómo las usan y la forma de preparación y tratamiento.
- Hay que fomentar el uso de la medicina tradicional en nuestros pueblos y hacer intercambios de saberes entre las diferentes generaciones, con el fin de preservarla como patrimonio cultural.
- El estudio de nuestras plantas contribuye al fortalecimiento de las prácticas culturales de la comunidad, despertando el interés de niños, jóvenes, adultos.

Debemos rescatar los conocimientos tradicionales sobre plantas medicinales, que se han perdido, especialmente entre los jóvenes.

María Consuelo Lasso Ocoró.

2.4. Investigación comunitaria sobre usos del paico en la vereda la Primavera, municipio de Villa Rica, Cauca

Investigadora: María Consuelo Lasso Ocoró. Red de Mujeres del Norte del Cauca

Nombre científico: Chenopodioum ambrosioides.

Nombres comunes: Quenopodio, hierba de santamaría, pazote, te de los jesuitas Caane, apazote.

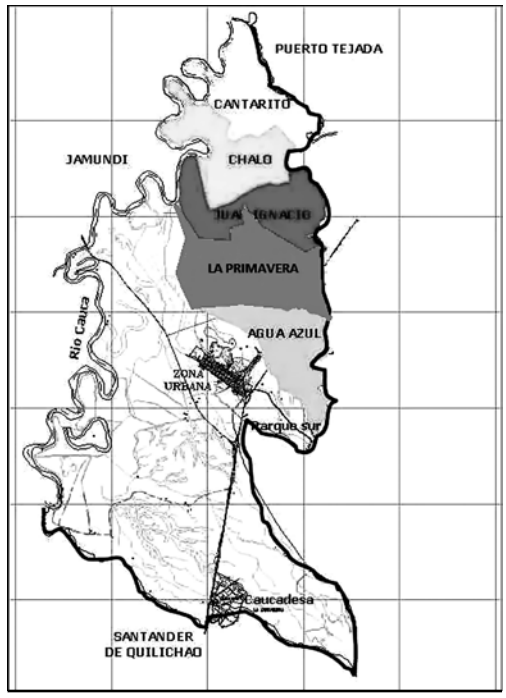
Generalidades: Planta originaria de la América tropical, se encuentra difundida por todo el mundo y se encuentra naturalizada en todas las regiones templadas del mundo. En Europa se comenzó a cultivar en España, luego en Francia, Inglaterra y otros países, desde donde se propagó espontáneamente.

Descripción: Planta perenne, muy aromática, crece hasta un metro de altura, sus hojas son dentadas, delgadas, de color verde amarilloso. Las hojas tienen sabor aromático muy notorio y algo desagradable y sus flores están reunidas en racimos. La parte utilizada de la planta son los frutos, hojas, tallos

Hábitat: En el Norte del Cauca se encuentra cultivado en las fincas, patios y jardines.

Área donde se desarrolla el trabajo

La vereda 'la Primavera' es una de las cinco veredas del municipio de Villa Rica, Cauca, tiene una topografía plana y goza de un clima cálido con una temperatura que oscila entre 28 y 32 grados centígrados. La vereda se encuentra a 900 m.s.n.m. Tiene extensos periodos de lluvia y sequía lo que favorece para su variedad de productos agrícolas. Cuenta aproximadamente con 1.800 habitantes de los cuales el 99% es de etnia afro descendiente. Hay un 15% de adultos mayores, un 20% de adultos, un 35% entre jóvenes y adolescentes y un 30% de niños (según datos de Sisbén 2012). La comunidad de



Mapa político del municipio de Villa Rica.

Planta del paico.

la vereda La Primavera está dividida en varios sectores que son: La Esmeralda, el Centro, estado de Susa, Los Almendros, la urbanización y un pequeño sitio llamado La Invasión o Renacer.

Límites de la vereda

Colinda al oriente con veredas del municipio de Caloto, al occidente con el corregimiento de Juan Ignacio, al norte con la vereda de Perico Negro y al sur con la vereda de Agua Azul.

Aspectos sociales y comunitarios

La economía de la vereda La Primavera aunque presenta algunas variaciones, es básicamente agrícola, sus cultivos son transitorios de los cuales los más comunes son el maíz, el plátano, zapallo, yuca, frutales como mandarina, naranja, limón, papaya, mango, guayaba, guama, aguacate y hacia sus límites está rodeada del monstruo de la caña de azúcar. Además hay varios lagos de pesca; otra de sus actividades económicas es la alfarería, el carretilleo y los trapiches. Una parte de la población se dedica a la cría esporádica de animales como cerdos, vacas, y pollos.

Uno de los problemas ambientales más fuertes en la región es la minería para extraer tierra para la fabricación de ladrillos, puesto que esta actividad deja grandes huecos que se convierten en lagos de aguas estancadas y generan criaderos de zancudos y también dejan a la co-

La sopa de Paico tiene propiedades medicinales.

munidad sin tierra útil para la agricultura.

Objetivo de la investigación

Conocer y reconocer la importancia de las plantas medicinales, entre las que se encuentra el paico y motivar a las personas a que la cultiven y la utilicen; incentivando así a la comunidad a que apoyen la medicina natural que es de uso cultural, económica y menos tóxica para la naturaleza y la misma salud.

Metodología

Para cumplir con el proyecto de investigación del paico se llevaron a cabo las siguientes actividades:

- Investigación de referencia de la comunidad, su ubicación, su población para conocer si allí se conseguía y se utilizaba la planta.
- Realización de consultas bibliográficas de la planta para conocerla mejor.
- Recopilación de información por parte de la comunidad por medio de conversatorios comunitarios, en los cuales algunas personas compartían lo que conocen de la planta, la forma como la utilizan y cómo la preparan. Estas personas son en su mayoría adultos mayores, ya que aunque los jóvenes la han consumido, son sus abuelos en la gran mayoría de los casos quienes conocen de la planta y la preparan.

Resultados

Durante la investigación bibliográfica acerca de la planta se recopiló información sobre las propiedades y usos medicinales del paico. Presentamos algunas recetas medicinales que conozco con paico.

Sopa de paico: es antiparasitaria. Se consume en ayunas. Ingredientes:

- 8 cogollos de la planta de paico.
- 2 huevos.
- 1/4 de papas partidas en cubo
- 1 litro de agua.
- Sal.

Preparación: Licuar el paico hasta que tenga la consistencia de jugo. En una olla agregar el agua, las papas y la sal. Cuando las papa estén listas, añadir el paico y los huevos. Dejar hervir por cinco minutos y luego consumir.

Para la indigestión, cólicos y parásitos: En 1 taza y 1/2 de agua colocar 4 cogollos de paico. Hervir por 5 minutos, tapar y dejar reposar unos minutos. Tomar hasta 3 tazas por día durante 3 días.

Jugo de paico: Es un purgante y favorece la digestión. Licuar hojas frescas de paico, con media taza de leche y dos cucharaditas de azúcar. Calentar a baño maría hasta que hierva. Beber de 5 a 10 gotas, dos o tres veces al día.

Lo que sabe la comunidad sobre el paico

Durante los conversatorios realizados con la comunidad se obtuvo la siguiente información con personas adultas: Se les preguntó: ¿Conoce usted el Paico? ¿Lo ha utilizado? ¿Para qué lo ha utilizado? ¿Cómo lo prepara?

La señora Mirta me dijo que para combatir los parásitos: se muele el paico y se da a tomar el zumo y con las ramas se golpea al paciente.

Importante: El paico en altas dosis puede ser abortivo. Se recomienda una previa visita con un especialista antes de iniciar un tratamiento con esta planta.

Infusión de paico.

La señora Nerea dijo que para la memoria se mastican las hojas en ayunas.

Otras dijeron que el zumo del paico con orozul y limoncillo en agua, se toma en ayunas para permitir eliminar amebas y otros parásitos intestinales.

Les pregunté a algunas mujeres adultas si en los patios de sus casas tenían sembradas plantas medicinales y algunas contestaron que sí y otras dijeron que no ya que vivían solas y no tenían quien les ayudara a controlar las plagas.

Otras dijeron que cuando necesitaban alguna planta medicinal la mandaban a comprar a la galería.

Manejo de plantas con propiedades medicinales

- Preferiblemente cosechar las plantas muy temprano en la mañana o después de las cinco de la tarde.
- Cosechar únicamente lo que va utilizar; preferiblemente plantas sanas y frescas.
- Si almacena plantas póngalas a secar en un lugar ventilado, pero a la sombra y no las guarde en papel periódico ya que la tinta las contamina.
- No las corte una mujer con el periodo.

Conclusiones

- El desarrollo de esta investigación significó para mí una experiencia muy gratificante, ya que me permitió conocer un poco más sobre las plantas medicinales, su utilidad y los beneficios que tienen para la salud. De ahí la importancia de conocerlas y reconocerlas como regalos de Dios y de la naturaleza.
- Es muy satisfactorio saber que mucha gente en la comunidad usa y promueve el uso de las plantas medicinales que tanto han significado en el desarrollo y fortaleza cultural de nuestra región.
- Se debe seguir realizando este tipo de trabajos para resaltar nuestros saberes tradicionales y estimular a la juventud y a los incrédulos al uso, rescate y conservación de todos estos conocimientos ancestrales.

Agradecimientos

- Primero le agradezco a Dios por haberme permitido llevar a cabo esta investigación ya que es muy importante conocer sobre las plantas y sus beneficios.
- En segundo lugar, le agradezco al Grupo Semillas por haberme dado la oportunidad de formar parte de este proyecto.
- De igual manera le agradezco a la comunidad de la vereda la primavera, los conocimientos que me aportaron sin los cuales hubiera sido difícil llevar a cabo esta investigación.

María Fernanda Carabalí.

2.5. El árbol de aliso en la vida de la gente del municipio de Padilla

Investigadora: María Fernanda Carabalí, Red Munorca

Objetivo de la investigación: Poner al servicio de toda la región el conocimiento que tenemos en Padilla, Cauca sobre los beneficios medicinales del árbol de aliso.

Localización del área de estudio: Este trabajo se desarrolló en el municipio de Padilla, Cauca.

Cómo adelanté la investigación:

- Conversaciones con mi madre Flor Alba Gómez y con la vecina Ana Gómez, expertas en bañar las mujeres en dietas y a los niños recién nacidos para prevenir las picaduras y curarles la piel de manchas.
- Siembra de la planta para darla a conocer a los participantes de la escuela y otras personas que quieran aprender sobre el uso del aliso.
- Consultas en internet sobre el origen, otros nombres y usos de las plantas.
- Recorrido por las orillas del río Güengüé en Corinto y Padilla.

Resultados

Nombre científico: Tessaria integrifolia.

Nombre común: Palo bobo o aliso del río, pájaro bobo, buibé, brea.

Origen: En sur América la encontramos en Colombia, Perú, Bolivia, Brasil, Argentina Paraguay. En Norte del Cauca, encontramos el árbol de aliso a orillas del río Güengüé en la vereda el Barranco; también se reporta la presencia de esta planta en las orillas del río paila, en Padilla. La planta crece a orillas de los ríos, como una especie pionera, ya que se propaga rápidamente y ocupa los bancos de arena, en diferentes tramos del río Güengüé.

Descripción de la planta: El aliso es un árbol mediano, que mide entre tres y diez metros de altura, de copa pequeña, corteza grisácea y algo verrugosa, follaje verde grisáceo. Las par-

Árbol de aliso a orillas del río Güengüé.

tes que se utilizan de la planta son las hojas y la corteza.

Uso local

Todas las mujeres de mi familia han utilizado esta planta en mezcla con otras plantas: varejón, altamisa, ruda, eucalipto y salvia. Se utiliza para el baño de los cuarenta días de la dieta después del parto. Para prepararla se recogen las plantas y se lavan, luego se machacan con una piedra o se frotan manualmente para sacarle el extracto. Luego se calientan al sol y se cocinan en olla o platón de aluminio, hasta que esta coja tibieza. Bañarse en lugar cerrado frotándose con las hojas maceradas, luego cubrirse bien como el primer día de la dieta, (medias, gorros, camisas largas y taparse los oídos con algodón). Esta práctica hace parte de otros rituales con bebidas calientes como el chocolate y el sahumerio.

En mis partos la he utilizado para hacer baños y sahumerios, para el dolor de cabeza y sacar el pasmo o frío del cuerpo. Se recomienda realizar un baño un día antes de terminar los cuarenta días de la dieta.

Árbol de aliso florecido.

Cocción de las hojas de aliso para aplicarlos en baños y sahumerios.

También se usa para los vahos o vaporizaciones vaginales, cocinando la planta con agua bien caliente. La vaporización ayuda a sacar el frío y a eliminar infecciones vaginales. En niños se utiliza para la piel cuando sufren brotes por picaduras de insectos.

También es muy útil para tratar problemas de axilosis que da en las axilas, preparando un zumo bien concentrado de las hojas de esta planta y utilizándolo permanentemente en lavados y dejándolo en la axila.

La información obtenida por internet reporta que también se usa para tratar las arrugas de la cara, como antipirético, analgésico, antidiarréico y para la estomatitis. Tiene uso medicinal para la tos, y para infecciones urinarias; en forma de infusión de hojas y de ramas. Se beben cuatro tazas diarias. Además se mastica la corteza, para aliviar el dolor de muelas.

Conclusión

Es una planta muy poco conocida y estudiada en la zona, por eso la importancia de presentarla en este trabajo.

Debemos prestar más atención a las plantas que vemos en senderos y montes porque a veces podemos tener en éstas buenas soluciones a nuestros problemas de salud.

Investigación popular
sobre transformación
artesanal de alimentos

Agroindustria de la caña
y modelos de desarrollo
insostenibles

3. Experiencias de investigación popular sobre transformación artesanal de alimentos

3.1. Experiencia agroindustrial de la Asociación Agroplátano del municipio de Padilla, Cauca

Investigadores: Deyanira Gonzalias Rodallega, Presidenta del Consejo Comunitario
Juan José Nieto de Padilla y Absalón Zapata, representante de Uoafroc

Absalón Zapata y Deyanira Gonzalias Rodallega.

Objetivo: Conocer los aprendizajes de las maneras como surgen, se mantienen o declinan los emprendimientos productivos comunitarios de las comunidades afronorte caucanos para que sirva de experiencia en las nuevas iniciativas de agroindustria artesanal.

¿Cómo realizamos la investigación?

Se entrevistaron tres personas que participaron en la experiencia agroindustrial artesanal, se consultó la memoria escrita sobre el proyecto de construcción de la planta de plátano, se recorrieron las instalaciones donde se ha procesado el plátano y se consultó internet.

Primeros resultados:

Origen del plátano: Esta planta es originaria de la India y China, y fue llevada a Sur América en el siglo XVI, a través de las islas Canarias y España por los colonizadores portugueses y españoles. Los colonizadores españoles lo entraron a Colombia por las zonas del Darién y luego se difundió por la costa Pacífica. También se reporta que los padres dominicos lo trajeron por el Orinoco y fue sembrado en el municipio de San Martín, departamento del Meta y luego se esparció por todo el territorio nacional.

Nacimiento de la empresa transformadora de plátano

Según Germán Peñaranda, presidente de Agroplátano, la empresa transformadora despega con una capacitación brindada por el SENA sobre micro emprendimiento, durante 800 horas. "Participamos alrededor de 22 personas y terminamos 10, el grupo pensó en una estrategia de emprendimiento relacionada con la transformación del plátano, que fue apoyada con recursos del Sena para comprar utensilios, freidor, pipa de gas, mesa de acero, tajadores, materia prima, (sal, aceite, plátano, bolsas de

empacar). Adicionalmente se solicitó un crédito para fortalecer la iniciativa que comenzó con el procesamiento de 100 kilos de plátano. Al final la iniciativa empresarial quedó conformada por tres personas".

El mercadeo se hizo en tiendas del municipio y con ayuda de la empresa Productos Andina, de Florida (Valle), empresa que cuenta con un furgón para transportar los alimentos en las diversas cabeceras de corregimiento y veredas y a la que se le reconocía el 20 % por venta del producto. La Universidad San Buenaventura apoyó el proceso con capacitaciones en convivencia, fortalecimiento organizativo y trabajo en equipo.

Una de las dificultades fue la escasez del producto (plátano). Al terminar únicamente tres personas en esta empresa, los terrenos cultivados en plátano no eran suficientes para el procesamiento y en las fincas vecinas el plátano producido ya tenía el mercadeo, además los ingresos no eran suficientes, de 100 kilos de plátano quedaba de ganancia $ 60.000 a $ 70.000 pesos y las personas que trabajaban recibían de bonificación $ 10.000 pesos. La transformación consistía en fritura de moneditas, harina y pre-cocido.

Durante los tres años que trabajamos aprendimos que cualquier plátano no servía, había que mirar los grados Brix, los cuales tienen que ver con la cantidad de dulce que posee el plátano para la fritura. Uno de los sueños era que hubiera en que trabajar y brindar un buen servicio a la comunidad.

La nueva etapa de la experiencia agroindustrial

Para continuar con ese sueño anhelado y superar las dificultades planteadas por el primer emprendimiento, en 2010 se construyó en la vereda Yarumales la planta de transformación de plátano con apoyo de la ONG Española FUNIC. Un año después se eligió la primera directiva de 13 personas, a esta fecha la planta cuenta con la tercera directiva, la cual celebra reuniones todos los miércoles.

Entre las dificultades experimentadas se destaca la falta de consenso que generó la segunda directiva, la imposición de directivas por parte de la administración municipal, las diferencias sin conciliación entre algunos de los 216 socios, los problemas para legalizar el terreno donado por el Ingenio del Cauca y las limitaciones de capital inicial para poner en funcionamiento la planta.

En la actualidad la tercera directiva adelanta la gestión para superar las limitaciones cruciales que mantienen parada la planta de plátano; esporádicamente ponen a funcionar la planta para producir volúmenes pequeños de frituras en monedas y harina de plátano que se presentan en bolsas de 250 g y 500 g. La dificultad central pasaría por comprender las limitaciones organizativas que nos impiden fortalecer los emprendimientos comunitarios.

Plátano procesado en rodajas fritas.

Conclusiones

- Las propuestas agroindustriales de procesamiento de alimentos artesanales, son consideradas en los proyectos de las organizaciones locales y en los discursos de líderes y lideresas como salidas para la generación de empleo; pero es necesaria la reflexión ampliada para examinar los cuellos de botella que impiden el desenvolvimiento de estas iniciativas productivas.
- Las iniciativas locales de agroindustria comprenden formas organizativas diversas (familiares, individuales, asociativas, comunitarias) que ameritan examinarse para explorar nuevas modalidades productivas que funcionen y contribuyan a concentrar los esfuerzos de gestión de organizaciones locales como ACCN, Uoafroc, Red Munorca y Consejos Comunitarios entre otras.
- Las experiencias agroindustriales y de procesamiento de alimentos artesanales continúan en la memoria oral de los participantes, la cual se enriquecerá si se emprenden esfuerzos de documentación (audiovisual y escrita) para volverlas objeto de conocimiento y aprendizaje de las nuevas generaciones y organizaciones locales.

Luz Idalia Uzurriaga.

3.2. La experiencia exitosa de un emprendimiento en servicios alimentarios Puerto Tejada (norte del Cauca)

Investigadora: Luz Idalia Uzurriaga, de la Red Munorca

Objetivo: Mostrar a los integrantes de la escuela itinerante un ejemplo de emprendimiento basado en el compromiso y la persistencia de una joven empresaria de Puerto Tejada.

Manera en que se adelantó la investigación

Se entrevistó a la gerente y al personal de la empresa ND Puerto Tejada, se realizaron recorridos por los espacios de la empresa y se tomaron registros fotográficos para ayudar a construir la memoria escrita de la experiencia.

Localización del área de trabajo

La empresa está localizada en el barrio Betel del municipio de Puerto Tejada, diagonal al Hogar Infantil del Bienestar Familiar.

Resultados

Cómo surge la empresa "ND Puerto Tejada"

Nace de la experiencia empresarial de su madre, ama de casa dedicada a vender fritanga en el corregimiento de Ortigal (municipio de Miranda), que preparaba almuerzos en su casa y los transportaba en carretilla para venderlos externamente a los trabajadores de la empresa Mecanizados del Cauca. El reconocimiento de sus guisos y sazón por parte de trabajadores y empleados la animó a participar en la licitación que se abrió para atender el casino de esta empresa, la cual ganó y vinculó a su hija para que le ayudara a gerenciar su naciente empresa formal.

El aprendizaje con su madre y la visión del funcionamiento del casino en esta empresa la motivó a independizarse de su madre y a presentar una propuesta para manejar el restaurante de la empresa Propulsora, establecida en el parque industrial y comercial del Cauca, entre los municipios de Puerto Tejada y Guachené. La propuesta le fue aceptada, creó su propia empresa, bautizándola con un nombre muy parecido al de la mamá: ND Puerto Tejada.

Con la formación académica adelantada en la Universidad Libre, mientras trabajaba en la empresa de su madre "ND Ortigal", con el apoyo familiar, de amistades y sin tener muchos recursos, inició este proceso de creación empresarial. Los espacios para la preparación de alimentos fueron adecuados en viviendas de familiares y para el transporte de las comidas se valió del servicio informal de transporte que ofrecen en Puerto Tejada. 'Propulsora' fue la plataforma para hacerse conocer en otras empresas como Forsa, Omnilife, Polylon, Metalsur y la cafetería de la zona franca.

Empleo generado: "ND Puerto Tejada" se compone de personal humano, principalmente fe-

menino, con edades entre 21 y 55 años. Comprende la gerente general, la auxiliar contable y secretaria, supervisora de producción, 2 cocineras de producción, 10 auxiliares de cocina, 2 motoristas y 1 chef para eventos especiales.

El personal especializado ocasional se compone de contador, abogado, mercaderista, nutricionista y asesor en sistemas de gestión de calidad. También demanda servicios de mantenimiento de estufas, redes eléctricas y computadores, de dotación de uniformes, y de servicios médicos para la certificación médica del personal.

Prestación de los servicios alimentarios: Las empresas que reciben servicios de restaurante son: Propulsora, Omnilife, Polylon, Metal Sur y Cafetería Zona Franca, localizadas en el Parque Industrial y Comercial del Cauca, a 1 km de Puerto Tejada, en la frontera con el municipio de Guachené. La oferta alimentaria para las empresas comprende desayunos, refrigerios, cenas, atención para eventos especiales y almuerzos.

Formación del personal de "ND Puerto Tejada": Las capacitaciones más frecuentes para el personal se relacionan con BPM, manipulación de alimentos, limpieza y desinfección, trabajo en grupo, relaciones humanas y procesos de producción.

Formalización de la Empresa: El progresivo proceso de formalización se dinamiza con las exigencias específicas de las empresas que demandan los servicios alimentarios (fichas técnicas de productos, fichas de peligrosidad de los productos y certificación de calidad de los productos, mediante exámenes microbiológicos bimensuales).

La documentación que complementa este proceso comprende Registro Sanitario (acta de inspección sanitaria para la vigilancia y control de salud pública - Secretaría de Salud), Cámara y Comercio, Normas Técnicas, permisos de uso del suelo (Secretaría Planeación Municipal), Certificación ISO 6001 de 2008, certificación de declaración de impuestos DIAN, póliza de multiriesgos (Aseguradora Solidaria) y el Certificado de Seguridad Industrial (bomberos).

Mejoras continuas en el servicio: Se ha realizado la adecuación de la primera planta de su vivienda para ajustarse a las normas exigidas para la prestación del servicio. También se han adoptado prácticas de calidad y servicio de la empresa, que la llevaron a ser reconocida como la primera de Puerto Tejada certificada con la ISO NTC 6001.

Procedencia de los insumos: De la diversidad de alimentos que requiere "ND Puerto Tejada" una pequeña proporción es suministrada por las agriculturas de la localidad, espe-

cialmente el plátano, el cual predomina en la mayoría de los tipos de fincas; en el caso del tomate la oferta local es ocasional y está limitada por las rotaciones de los cultivos hortícolas emprendidas por los agricultores familiarizados con "ND Puerto Tejada".

Entre las empresas locales se destaca "Agua Pura Vida", iniciativa de una familia joven establecida en el barrio vecino de "ND Puerto Tejada" que comienza a proveer con más frecuencia el agua. Aunque una proporción significativa procede de supermercados de Puerto tejada, es incierta la procedencia de los alimentos y la calidad de ellos (Tabla 1).

Conclusiones

- En la generación de empleo promovida por el Parque Industrial y Comercial del Cauca, es frecuente relacionada con la prestación de servicios administrativos, de mantenimiento industrial y de seguridad, entre otros; pero resulta significativo que otros servicios menos visibles, como la producción y el suministro de los alimentarios, estén siendo liderados por mujeres jóvenes de la localidad, que formalizan progresivamente y se adaptan a los requerimientos empresariales.
- La diversidad de empresas que demandan los servicios de "ND Puerto Tejada" pueden estar demandando menús diferentes, según las preocupaciones por la salud, lo cual ameritaría una descripción más detallada en la manera como se responde a estas demandas.
- La conexión de fincas locales que producen regularmente bienes alimentarios con "ND Puerto Tejada" puede constituirse en una acción importante para reforzar el atributo local de esta empresa.

Tabla 1. Procedencia de los insumos demandados por "ND Puerto Tejada".

Insumos alimentarios	Procedencia
Tomate y plátano	Local: Finca la Robleda, veredas Barragán (Guachené) y Primavera (Villa Rica). Cali: Galería Santa Elena.
Empanadas, papas, dedos	Cali: Empresa Congelados Crips
Pollo	Cali: Distribuidora el León
Carne de res	Puerto Tejada: Mercapava
Cerdo	Cali: Cervalle
Pescado	Cali: Distribuidora Sevillana y Galería Santa Elena.
Granos y abarrotes	Local: Puerto Tejada
Dulces y pasabocas	Cali: Makro
Helados	Local: Puerto Tejada
Agua	Local: EARPA, Agua Pura Vida (Barrio Santa Elena, Puerto Tejada).
Gas	Local: Gases de Occidente de Alberto Díaz (Puerto Tejada).
Energía	Energética de Occidente.

Reciclaje: Los residuos durante la preparación y los sobrantes de los consumidores se destinan a la cría de cerdos manejada por una familia de Puerto Tejada. Esta misma familia también se beneficia del cartón, plásticos y vidrio generado por la empresa "ND Puerto Tejada".

3.3. Reconocimiento de la experiencia de transformación de cacao en la "Planta Rescate Cacaotero" en el norte del Cauca

Investigadores: Arelly Collazos, Redmunorca. Esther Libia Uzuriaga, ACCN. Lina Gómez de CCJ. Hermeley Carabalí, UOAFROC.

Hermeley Carabalí, Arelly Collazos, Lina Gómez y Esther Libia Uzuriaga

Utilidad de la investigación: Conocer el funcionamiento de los proyectos productivos que han recibido apoyo externo para tener en cuenta en los aprendizajes sobre nuevas experiencias productivas, que se implementan por las comunidades afro en la región del Norte del Cauca.

¿Cómo realizamos la investigación?

Se entrevistaron cuatro personas que han estado vinculadas al proceso de construcción de la planta de cacao "Rescate Cacaotero", que está ubicada en la vereda El Guabal, municipio de Guachené, al Norte del departamento del Cauca. El trabajo se realizó mediante actividades como: recorridos por las instalaciones de la planta de procesamiento de cacao y conversaciones con el personal, se asistió a reuniones de evaluación de los socios de la planta y se analizaron los documentos disponibles, relacionados con la experiencia de transformación del cacao.

Resultados

¿Cómo surgió Rescate Cacaotero?

La empresa inició con 200 socios agricultores que recibieron apoyos de las organizaciones Vallenpaz, Asofincas, Propal, las alcaldías municipales de Guachené, Villa Rica, Puerto Tejada y Padilla, la gobernación del Cauca, el SENA y la ONG española FUNIC.

El objetivo propuesto consistió en agregar valor al cacao de calidad que se producía en las fincas mediante la transformación y comercialización. De esta manera se busca mejorar los ingresos de las familias con cacaotales, reducir la cadena de intermediarios que no realizan un pesaje correcto del cacao comprado, y que no pagan a un buen precio el cacao que recibían.

El proyecto pretende evitar que los agricultores desfallezcan en el propósito de acrecentar más su arraigo en el territorio.

En 2010 el SENA capacitó veinte jóvenes en los procesos de cultivo, cosecha, post cosecha y transformación del cacao, y FUNIC organización española, se encargó inicialmente de la comercialización del producto y la compra del cacao a los socios; luego entregó el manejo de este proceso a los socios.

El producto (chocula) utilizado para el procesamiento del cacao tuvo dos presentaciones: bola y tabletas, con dos sabores (amargo y dulce), las cuales se vendían en varias regiones del país y en el exterior.

Primera fase de manejo de la planta "Rescate Cacaotero"

Durante el tiempo que la empresa fue manejada por FUNIC se obtuvo buena producción y rentabilidad, se abrió mercado de los productos en diferentes supermercados de ciudades. Las dificultades administrativas se acentuaron cuando la empresa pasó a los socios y los recursos económicos se volvieron limitados para continuar comprando la materia prima a los socios. Se comenzó a recibir fiada la cosecha de los proveedores para pagarla después de vender el producto terminado.

Este procedimiento para la negociación de la materia prima, no dio resultado por la demora en los pagos a los agricultores, debido a que el agricultor y su familia dependían de los ingresos generados por la venta de su cosecha.

Se buscaron alternativas que tampoco funcionaron, como entregar la chocula a los socios de la asociación de cacaoteros para que ellos la vendieran en las tiendas. Esta situación se agravó y la relación entre los socios desmejoró, lo que género como consecuencia que la planta dejara de funcionar por un tiempo.

Máquina secadora.

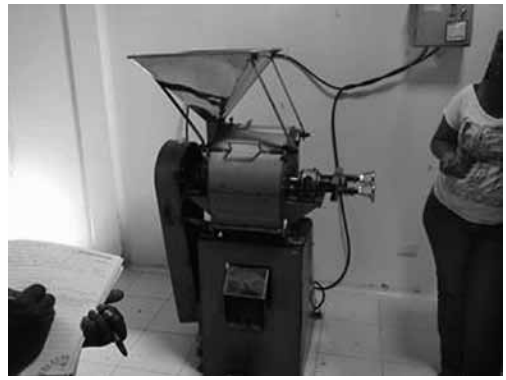
Tostado.

Situación actual

Ante estas dificultades presentadas en el proceso de compra de cacao, transformación y comercialización, los socios acordaron vincular el manejo de la planta a unos empresarios de AGROVIS, inversionistas que se encargaron de la empresa, prestando capital para la reparación de máquinas y equipos, que llevo a reiniciar el funcionamiento de la planta.

Entre las dificultades que se comienzan a experimentar son las siguientes: los costos de la producción no compensa los gastos generados

Descascarillado.

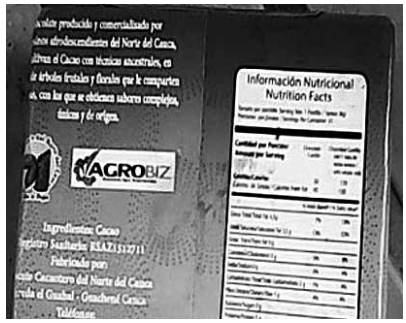


Molino.

por la planta; los ingresos solo alcanzan para pagar la nómina de los trabajadores; el vehículo para transportar el producto, actualmente está inmovilizado por daños, el cacao que procesa se trae de diferentes partes del país, por incumplimiento en el pago a los agricultores locales. Hasta el momento se estima que el déficit puede alcanzar los $ 30.000.000 (treinta millones de pesos).

Conclusiones

- Es necesario comprender y analizar mejor las condiciones y dificultades cuando los socios asumieron el manejo de la planta de cacao y evaluar las condiciones de funcionamiento cuando la Ong FUNIC administró la empresa, para poder identificar claramente en donde están los puntos críticos en el proceso organizativo y administrativo que permita la sostenibilidad de la planta.
- Esta experiencia agroindustrial es un referente en la zona, es importante que las organizaciones locales que apoyaron la formulación del proyecto de la planta de cacao adelanten evaluaciones que permitan identificar los problemas, los cuellos de botella y las posibles alternativas y acciones para superar las dificultades y los bloqueos, para que la empresa funcione bien y para que esta experiencia sirva en el aprendizaje para la formulación e implementación de futuros proyectos productivos en la región.
- Los objetivos sociales que orientaron la construcción de la planta de cacao quedan postergados por el ambiente de insatisfacción de las familias que participan en el proyecto productivo y por la inestabilidad administrativa y financiera que sigue enfrentando este proceso.

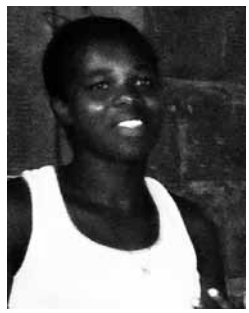


3.4. Recursividad empresarial: "Requisando" cañales para construir agroindustria local en el corregimiento de Santana (municipio de Miranda, norte del Cauca)

Investigadoras: Karen Valencia, Soranlli Moreno y Carolina Morcillo, de Redmunorca.

Utilidad de la investigación: Describir el funcionamiento del trapiche panelero "Versalles" de Santa Ana, para mostrar a las comunidades iniciativas creativas de agroindustria local.

Localización de la experiencia: El "Trapiche Panelero Versalles" de 688 m2 (16 m x 43 m) está situado en la parte oriental de la cabecera del corregimiento Santa Ana, zona plana del municipio de Miranda (Cauca).


Karen Valencia.

Soranlli Moreno.

Carolina Morcillo.

Manera en que se adelantó la investigación: Se realizaron 3 entrevistas al propietario del trapiche "Versalles", se conversó con el personal y se acompañaron actividades de empaque de la panela.

Resultados

Construcción del trapiche panelero: En 2006 Didier González, procedente del municipio de Versalles (Norte del Valle) construyó el trapiche y lo bautizó en homenaje a su municipio; en 2011 pasó a manos del joven Aldemar Agudelo, comercializador de panela que ahora dedica la totalidad del tiempo a administrarlo.

El trapiche no cuenta con terrenos propios sembrados en caña, depende de la "requisa", que consiste en la recolección de trozos de caña que quedan después de que los corteros o maquinas cosechan y alzan la caña para el ingenio. Esta operación de recolección residual se realiza manualmente por jóvenes y adultos y se transporta en carretillas movidas por caballos hacia trapiches paneleros.

El trabajo en el trapiche

Para la elaboración de la panela trabajan 11 personas jóvenes en el trapiche (una mujer empacadora y 10 hombres) que reciben de pago semanal $ 220.000 y 30 carretilleros que se mantienen requisando los cañales. Los carretilleros reciben $ 35.000 por tonelada de caña requisada puesta en el trapiche. El horario es variable, algunos inician a las 12 de la noche mientras que otros entre las 4:30 y 7:00 am.

Los carretilleros proceden de dos veredas: Santa Ana y San Andrés, están asociados en ASONISAC y constituyen una organización amplia porque en Santa Ana funcionan tres trapiches paneleros que funcionan como el de Versalles.

Caña requisada para elaboración de panela en el Trapiche Versalles de Santa Ana (Miranda).

También existen asociaciones de carretilleros en los corregimientos de Ortigal, Tarragona y Padilla, que ocasionalmente abastecen al "Trapiche Versalles".

Comercialización y mercadeo

El trapiche Versalles produce panela (redonda pequeña, redonda grande y cuadrada), abastece supermercados de Florida y Miranda y en la localidad de Santa Ana se las vende directamente a los vecinos. El volumen diario de panela varía entre 70 y 90 pacas, los paquetes de 45 panelas se empacan en papel café, conformando una paca de 18 kg. Cuando la panela es individual se empaca con plástico.

Relacionamiento del trapiche con los ingenios vecinos (Incauca, La Cabaña y Castilla)

En ocasiones se presentan conflictos con los ingenios por caña que no procede de requisas, la cual se evita comprarla. Como los cañaduzales que más dominan alrededor de Santa Ana son los del ingenio Castilla, la intensidad de los conflictos es más fuerte con este ingenio. En la actualidad el ingenio Castilla está convirtiendo algunos cañaduzales en piñales y adelanta contratación con personal de las carretillas para la preparación de las camas.

Como la mecanización de la cosecha de caña se está extendiendo, el problema que se empieza a tener en el trapiche está relacionado con el deterioro de la caña requisada. En las nuevas variedades que se establecen aún no se observan problemas significativos en la calidad de la panela ni tampoco se aprecia el manejo diferente que se hace en los cañaduzales de los colonos.

Es de destacar que cuando la caña requisada no se ha quemado (caña cruda), la panela obtenida es más rendidora y de mejor calidad. Cuando las requisas proceden de lotes con va-

riedades pelucín, morada y blanca, la panela es diferente y muy buena.

Conclusiones

- En la localidad de Santa Ana existen tres trapiches paneleros que funcionan de manera similar y aportan significativamente en la generación de ingresos de las familias jóvenes, contribución que debería demandar mayor acompañamiento por las organizaciones locales para adelantar mejoras locativas, gestión de calidad en los procesos, seguridad de los trabajadores, medidas higiénicas y sanitarias y mediaciones en salidas creativas para los conflictos con los ingenios.
- Como los trapiches paneleros de Santa Ana dependen de la manera como los ingenios azucareros producen la caña, es importante adelantar seguimientos a las adaptaciones (y límites de la adaptación) de los trapiches ante las innovaciones continuas introducidas por los ingenios en el cañaduzal.

Grupo de investigación de la Escuela conociendo el proceso.

- La relación de esta agroindustria local con otras actividades (mantenimiento de los caballos, asignación de terrenos para el pastoreo, reparación de carretillas) y con las pluri-actividades que componen el ingreso familiar, requiere continuidad de la indagación por parte de las investigadoras locales.

Procesos de moldeo y etiquetado de la panela del trapiche.

4. Experiencias de investigación popular en uso y tenencia de tierras

4.1. Convivencia humana con el río Güengüé, en la vereda 'El Barranco' (Corinto, Norte del Cauca).

Investigadoras: Marlín Tatiana Hurtado González y María Elisa González Carabalí, Redmunorca

Marlín Tatiana Hurtado González y María Elisa González Carabalí.

Objetivo: Avanzar en la descripción de las estrategias y acciones de convivencia de la comunidad del Barranco con el río Guengüé para mejorar las propuestas ecoturísticas que se adelantan desde la localidad.

Localización: El Barranco está localizado al noroccidente del municipio de Corinto, hace parte de la zona plana y tiene como veredas vecinas Las Cosechas, Pueblo Nuevo y La Paila. Junto con la vereda La Paila conforman el corregimiento del Barranco.

¿Cómo se adelantó la investigación?

Se realizaron recorridos por el río desde Casa Amarilla hasta el centro poblado del Barranco. Se hicieron reuniones con los tutores de la escuela para orientación y acompañamiento de la investigación, registros fotográficos, revisión de memorias sobre la vereda. Se entrevistó a la señora María Freida Balanta. También se elaboró el mapa de la vereda y se realizó la exposición de los avances y resultados de la investigación.

Resultados de la investigación

Nacimiento del río Güengüé. En la vereda El Palmar (municipio de Corinto) se encuentra la laguna del páramo Las Viejas, que limita con el departamento del Tolima, de la cual nace un pequeño caudal que se va incrementando en su recorrido con las quebradas La Cristalina, La

Localización de la vereda El Barranco en el municipio de Corinto. Fuente: E.O.T.

Soledad, Las Viejas y Carrizales. Estas aguas forman el río Negro, que luego dan origen al río Güengué, el cual atraviesa varias veredas de la parte alta del municipio de Corinto, pasa por El Barranco, sigue por el municipio de Padilla y por la vereda Las Brisas de Puerto Tejada, donde desemboca en el río Palo.

Cartografía del río Güengüé a su paso por el corregimiento El Barranco (Corinto).

Recorrido realizado por el río Güengüé

Estado de las orillas del río. Existe un corredor de protección del río sobre el margen izquierdo, la cual corresponde a la franja donde se presenta la mayor ocupación humana representada en viviendas, fincas y solares, mientras que la vegetación espontánea se compone de cañabrava, guaduales y pastos. El otro margen más deshabitado colinda con los cañaduzales, la vegetación típica de los márgenes de río fue reemplazada en gran parte por caña, quedando en pocos transectos cañabrava y parches de guadua.

En todo el recorrido que hace el río por la zona plana del municipio de Corinto, se destacan dos lugares para la recreación que también coinciden con sitios de extracción de arena. En las temporadas de sequía el caudal se reduce drásticamente por la extracción de agua para los cañaduzales de Granada y Granadita del ingenio Central Castilla y para el ingenio del Cauca que tiene una bocatoma constante en el Puente de los Esclavos, en la medida que se incremente esta presión sin control, la situación puede agravarse para sostener la vida del río, y otros usos humanos del agua.

Relato de la señora María Freida Balanta: "Anteriormente este río crecía e inundaba las fincas, por detrás de las casas, dejaba lodo y palizadas, pero nunca se llevaba el caserío. El caserío era más poblado, todos tenían finca, se vivía en hermandad y en ese tiempo la generación era muy respetuosa."

Tabla 1. Condiciones de los márgenes del río Güengüé en la vereda El Barranco (municipio de Corinto)

Orillas del río Güengüé	
Izquierda	**Derecha**
Poblada por fincas con plataneras yucales y frutales. Hay una plantación de guayaba comercial.	Sembrada en caña de azúcar.
122 viviendas distribuidas a lo largo, sin calle.	Vivienda dispersa que hace parte del municipio de Miranda.
Existen 13 guaduales, hay barreras continuas de cañabrava y pastizales en las orillas.	Los guaduales y parches de cañabrava están dispersos.
Las fincas tienen "bajones" o terrazas. Las cercanas al río son franjas con pastos, seguidas por cañabrava, las franjas anchas se componen de frutales, plátano y guayaba en la parte alta se encuentran las casas y la carretera.	Algunas partes se presentan dos niveles: pastizales o cañabrava y caña de azúcar. En otras, la caña empieza desde la orilla.
Se localizaron 4 sitios para la extracción de material de arrastre. El ingreso se facilita por la vía pavimentada localizada en este margen.	
Existen dos sitios de recreación o bañaderos comunitarios en zonas de extracción de arena.	Bañadero en el Puente de los Esclavos.
Se encuentra un área declarada zona de riesgo donde el río se llevó dos viviendas. Tiene 3 gaviones de 100 m.	

Entrevista a María Freida Balanta, El Barranco (Corinto), 2014.

"Mucha gente venía a visitar el río y a bailar, se celebraba la fiesta de la Virgen del Carmen, la del Niño Dios, se hacían adoraciones, todos trabajaban en sus fincas, no había caña de azúcar, todo el mundo tenía plataneras, café, cacao y frutales, las fincas tenían sus casas. Ahora, algunas de estas casas se han modernizado pero la mayoría se han tumbado.

No sé cuánto tenían las fincas de área porque en esa época los padres no les decían a los hijos la cantidad de tierra que poseían y porque los niños no podían estar donde se encontraban los mayores conversando.

Años atrás las viviendas no quedaban cerca al río, estas vinieron a quedar cerca del río después del apogeo de la caña de azúcar y la proliferación de los cultivos ilícitos en la zona alta. Por la implementación de los químicos la tierra se fue erosionando, el río se volvió loco y comenzó a derrumbar. También se dice que de pronto hay personas que le han echado azogue al río y este también erosiona.

Antes el río estaba bien retirado, corría por detrás de la 'mateguadua'; tocaba ir a traer agua en tarros antes de estudiar o trabajar. Como el río quedaba lejos de las viviendas la ropa lavada se ponía a secar en la playa del río. El río se llevó mucha tierra a los colonos, al ingenio se le llevó dos viviendas. Muchas personas tumbaron las fincas para sembrar cultivos transitorios como soya, sorgo y maíz. Luego, cuando estos cultivos no dieron resultado porque la tierra se agotó, la sembraron en caña y algunos la vendieron.

La mayoría de las personas de esta comunidad han puesto resistencia a la caña, los que tienen caña son los que la tierra fue parcelada por el INCORA. En el río se pescaba bocachico, barbudo, rabicolorada. Ahora se encuentra mucho roño que desplazó las otras especies de peces. Las personas que se han concientizado sobre las basuras ya no las dejan en las playas."

Conclusiones

- Aunque la orilla mejor conservada corresponde al sector habitado por las familias rurales, es importante visibilizar la situación de desprotección del río por parte del vecino industrial. Es necesario implementar acciones que reduzcan los impactos generados por la agricultura industrial, por el calentamiento climático local, la reducción de refugios de vida animal y vegetal, la pérdida del conocimiento del mundo natural por las nuevas generaciones y las inestabilidades del cauce con consecuentes riesgos por desastres.
- Se deben proteger las dos orillas del río, mediante el establecimiento de franjas de vegetación, que permita acrecentar las posibilidades eco-turísticas de las comunidades en las localidades que están perdiendo vertiginosamente el patrimonio hidrológico por acaparamiento de las tierras y el agua y contaminación hídrica.
- El acercamiento reflexivo a la convivencia con el río, plantea nuevos caminos de investigación local y de valoración de los bienes comunes, que pueden contribuir al fortalecimiento territorial por las comunidades que vivimos en territorios que son apetecidos sin mesura por la agroindustria.

Grupo Semillas

Conservación y uso sostenible de la biodiversidad
Derechos colectivos sobre los territorios y soberanía alimentaria
Calle 28 A No. 15 - 31 Of. 302 - Bogotá, Colombia
Tel.: (57) (1) 2855144 Telefax: (57) (1) 2855728
semillas@semillas.org.co - www.semillas.org.co

facebook/gsemillas @Semillas2 Grupo Semillas

Coordinación Escuela:

Organizaciones participantes:

UOAFROC
UNIDAD DE ORGANIZACIONES AFROCAUCANAS

Redmunorca
Red de Mujeres del Norte del Cauca

ACCN
ASOCIACION CULTURAL CASA DEL NIÑO

Corporación Colombia Jovén

ASOCODES
Asociación Comunitaria para el Desarrollo Social

Apoyo institucional

INTER-AMERICAN FOUNDATION 1969

Dka Austria
Hilfswerk der Katholischen jungschar

appletonfoundation.org
The Appleton Charitable Foundation