

Escuela Itinerante Nortecaucana **Casilda Cundumí**



Conocimiento y acción para la construcción del Corredor afroalimentario





Textos

Jose Humberto Cárdenas
Julio César Rodríguez Castrillón
Martha Cecilia Vásquez Olave
Alion Bohórquez - Xiomara Aponzá
Yairton Viáfara - Carlos Edwin Ararat
Yajaira Mina Sandoval
Liliana Sandoval Ararat
Luz Angélica Rodallega
Nancy Díaz - Alba Oliva Mina
Norma Brayan - María Emilse Tenorio
Luz Navia Alegría Lasso
Dilia Inés Fory Peña
Doris Barona Caicedo
Erly Alejandra Camacho
Guillermo Córdoba Ríos
Luz Dely Cuero Mancilla
Nubia Carabalí
Elsa María Zapata Díaz
Ányela León González

Revisión de textos

Fernando Castrillón
Jose Humberto Cárdenas
Anyela León González

Diseño y Diagramación

Jhon Fredy Sánchez Cruz (Sancho)

Fotografías

Autores y autoras de las investigaciones.
Jhon Fredy Sánchez Cruz (Sancho)
Yairton Viáfara
Luis Fernando González Lobo

Impresión

La Cajuela. Estudio gráfico. Diseño Editorial.
Taller Screen

Organizaciones:

Corporación Colombia Joven
Red de mujeres del norte del Cauca
Colectivo Sabor Ancestral
Consejo Comunitario Quebrada Tabla

Publicación auspiciada por



CONTENIDO

PRESENTACIÓN.....	1
1. El contexto que la escuela quiere transformar.....	3
2. El proceso de formación.....	7
3. Resultados del proceso formativo.....	14

CAPÍTULO I. INVESTIGACIONES REGIONALES

1.1. Características y alcances del programa de alimentación escolar – PAE, en las instituciones educativas Juan Ignacio del municipio de Villa Rica y Veredas Unidas en el municipio de Guachené.....	18
1.2. Apropiación y comprensión del corredor afroalimentario desde las comunidades y organizaciones locales del norte del Cauca.....	27
1.3. Análisis sobre la tenencia de la tierra y la finca tradicional en el Corredor afroalimentario del norte del Cauca.....	36

CAPÍTULO II. INVESTIGACIONES POPULARES

2.1. Los conflictos interétnicos por la tierra: un análisis desde la perspectiva afro en el municipio de Buenos Aires, Cauca.....	44
2.1. Estado de conservación de los árboles frutales nativos y criollos de la finca tradicional econativa del norte del Cauca..	53
2.3. Estado de conservación de las plantas medicinales de las veredas Mingo del municipio de Guachené y Agua Azul del municipio de Villa Rica - norte del Cauca.....	62
2.4. Evaluación de una dieta alimentaria alternativa en gallinas ponedoras de raza Lohmann Brown en la zona plana del norte del Cauca.....	69
2.5. Relación entre el manejo del hábitat de los peces, las enfermedades y el rendimiento en los estanques artificiales en los municipios de Caloto, Guachené y Villa Rica, Cauca.....	76
2.6. Matices y sabores de la cocina tradicional del norte del Cauca: Recorridos e identidad cultural desde el alimento sano, diverso y propio.....	83

*“El cacao, legado poderoso
tan sabroso como hermoso
de mazorcas llenas de colores y sabores,
que alimentan nuestros corazones”*

El cacao desde tiempo atrás ha sido símbolo de la cultura afronortecaucana. Es también símbolo de la finca tradicional, de resistencia, de arraigo y de bienestar. Es símbolo de la alegría, del “sabor” y como bien lo canta el guaguancó: “Podríamos decir que somos hijos del cacao”.

El cacao representa la diversidad, la evolución de la vida y nuestra rica variedad alimentaria, pero también representa los conocimientos, esfuerzos, los sueños y la solidaridad de las manos laboriosas de agricultores y agricultoras que luchan por conservar la tierra y la semilla. Representa la suma de los esfuerzos de organizaciones, colectivos y comunidades por defender la cultura alimentaria y las economías propias basadas en las frutas, el plátano, el maíz y la cocina tradicional. El cacao es, ante todo, una representación de la vida, no solo de la vida humana, sino también, de la biodiversidad y está ligado a la historia y el futuro de la humanidad.

Arelly Collazos, custodia de semillas nativas y criollas



PRESENTACIÓN

La Escuela toma como símbolo e inspiración a Casilda Cundumí Dembelé, una mujer mito, que vivió en el sur del Valle del Cauca, concretamente en Jamundí y murió en Palmira y aunque sea necesario confrontar las fuentes para saber exactamente de su existencia¹, es memoria viva para la Escuela y existe en el espíritu del pueblo afrodescendiente que se inspira en ella para acudir a los símbolos de resistencia y libertad.

Para el pueblo afro del norte del Cauca y del sur del Valle que son uno solo, Casilda Cundumí se ata a mitos vivos como la protección de la cultura, el alimento y la semilla. Luchar contra la opresión tuvo como elemento a favor la construcción de palenques que no son los sitios trincheras, sino las sociedades autoliberadas en torno a tener tierra, a construir territorio con autonomía y especialmente autonomía alimentaria.

La Escuela como juntanza de los herederos y herederas de Casilda Cundumí reivindica dos elementos fundamentales de su legado 1) El papel de las mujeres, en la medida que las acciones de cuidado y protección

¹ https://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/La_Negra_Casilda. Investigación y texto Natalia Cobo para Banrepcultural. Diciembre de 2019.



Así entonces, producto de la inspiración en Casilda Cundumí Dembelé, del pensamiento y la investigación de organizaciones, líderes y lideresas de las comunidades afro, se presenta en esta sistematización, una serie de trabajos que aportan a la comprensión de los problemas que deben resolverse, la promoción de saberes y tecnologías que ayuden a mejorar la alimentación y también la generación de ingresos, el valor cultural del alimento para sanar comunitariamente, la fuerza de las plantas medicinales en la sanación del cuerpo y el espíritu, la importancia de los frutales en la ecología de las fincas y en el afianzamiento de la identidad nortecaucana. Y, como marca distintiva, este grupo de escuelantes abrió el campo de saberes y de esfuerzos a la comprensión del corredor afroalimentario que da sentido a un territorio que camina en el pensamiento, en las semillas, trueques y mercados, en los diálogos y alianzas necesarias entre comunidades y organizaciones.

A woman with a colorful headband and an orange shirt is kneeling in a garden. She is holding a sign that reads "En el Corredor Afroalimentario Somos Planta Medicinal". The sign is white with yellow text. The background shows a garden with various plants and a gravel path.

“Todos tenemos derechos
los cuales hay que conocer
porque el desconocerlos
eso sí que nos puede doler.

Siembra, cultiva y come no lo dejes perder
porque es la comida que te ayudará a crecer.

Di no a la comida chatarra porque ha venido a robar las vitaminas que necesitamos para así aprender a identificar lo que nos nutre y lo que nos roba el saber. Necesitamos niños y niñas, empoderados y empoderadas que defiendan el sano comer”

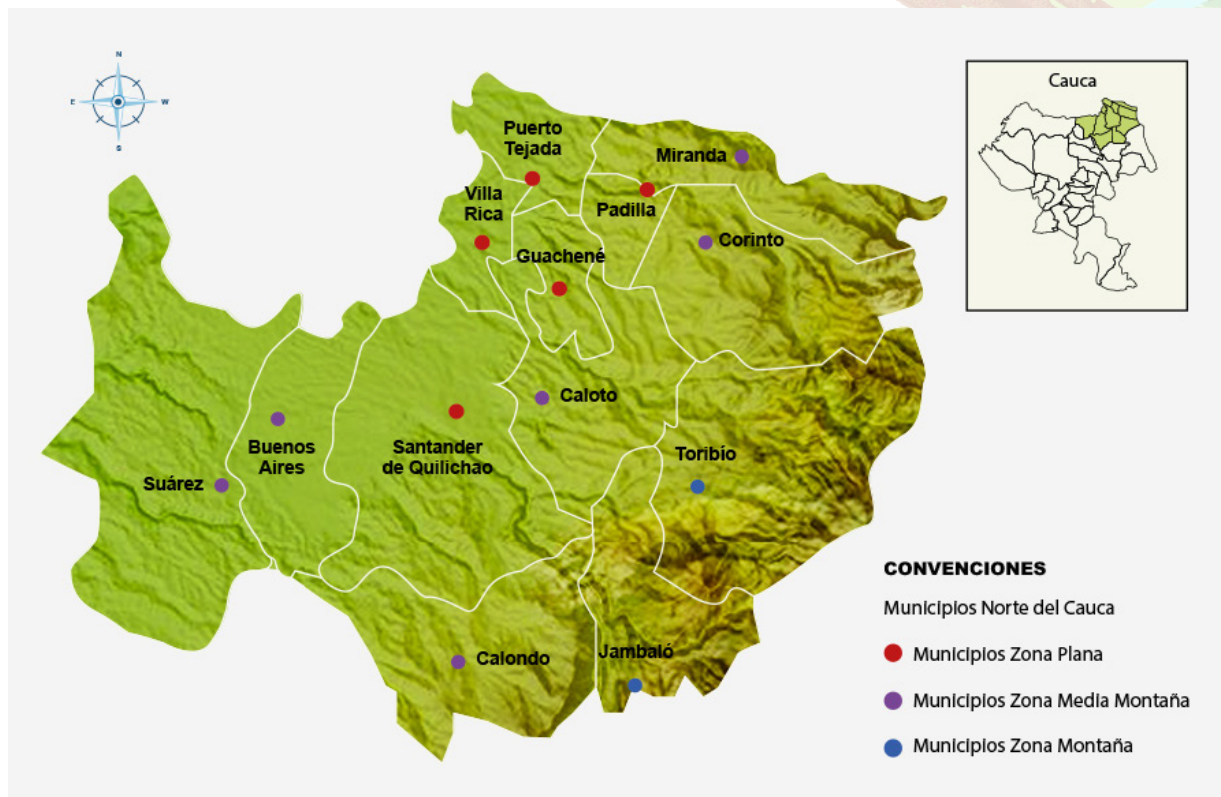
*Araceli Lobo Ararat, Red de Mujeres
del norte del Cauca*



1. EL CONTEXTO QUE LA ESCUELA QUIERE TRANSFORMAR

La región del norte del Cauca está conformada por 13 municipios¹ (Figura 1), que albergan un total de 407.762 habitantes según datos del Departamento Administrativo Nacional de Estadística DANE para 2016, de los cuales 114.712 son indígenas y 169.603 son afrodescendientes.

Figura 1. Localización de la región del norte del Cauca.



Fuente: Centro Nacional de Memoria Histórica - Guardia Indígena del norte del Cauca
<https://images.app.goo.gl/6L5GDB9pQV6kyFgA7>

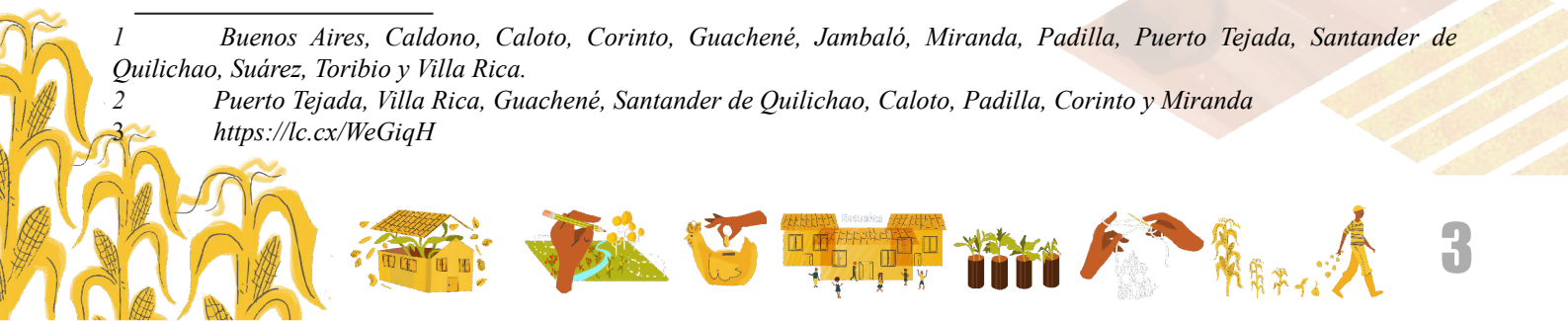
La zona plana del norte del Cauca está conformada por 8 municipios² con prevalencia de población afrocolombianas. Allí, desarrollan su trabajo las organizaciones agrupadas en torno a la Red de Mujeres del Norte del Cauca, el Colectivo Sabor Ancestral, la Corporación Colombia Joven y Consejos Comunitarios de comunidades negras del Cauca ACONC, entre otras.

Esta zona cuenta con tierras altamente productivas destinadas al cultivo de la caña de azúcar de los grandes ingenios azucareros, que aportan el 19.4% de la manufactura, el 88,5% de los cultivos permanentes y el 30% de las exportaciones del departamento del Cauca (Ministerio de Comercio Exterior, 2020). Pese a que entre los años 2005 y 2018, los municipios de Puerto Tejada y Santander de Quilichao, presentaron reducciones en la pobreza multidimensional, pasando de 52 al 17% y del 63 al 24%³, respectivamente; la pobreza y los diversos conflictos ambientales y territoriales, son situaciones que afectan la vida de muchas familias afronortecaucanas.

¹ Buenos Aires, Caldono, Caloto, Corinto, Guachené, Jambaló, Miranda, Padilla, Puerto Tejada, Santander de Quilichao, Suárez, Toribio y Villa Rica.

² Puerto Tejada, Villa Rica, Guachené, Santander de Quilichao, Caloto, Padilla, Corinto y Miranda

³ <https://lc.cx/WeGiqH>



1.1 Principales problemáticas de la región

Emergencia de nuevos conflictos ambientales, territoriales y sociales. El territorio del norte del Cauca, que es el escenario donde se desarrolla la Escuela, enfrenta diversos conflictos, además de los establecidos históricamente por la agroindustria de caña azúcar, los parques industriales y la minería de arcilla. Entre esos, están:

Los conflictos interétnicos por la tierra. Las disputas entre indígenas y afrodescendientes del norte del Cauca siguen latentes, pese a los esfuerzos recientes por dotar de tierras tanto a comunidades indígenas como a comunidades afrodescendientes⁴. Si bien, el acceso a la tierra es un aspecto clave, otros temas como la calidad de la misma, el acceso y disponibilidad de agua, la presión del monocultivo de la caña, la producción de marihuana, el tráfico de coca, los parques industriales, y más recientemente el desarrollo de infraestructura y la proyección del área metropolitana de Cali, son aspectos que elevan las tensiones en las comunidades locales.

El hecho que los ingenios azucareros se quedaran con la tierra plana y fértil mediante figuras de usufructo debilitó poderosamente los sistemas agrarios propios de las comunidades negras y llevó a que se exacerbaran conflictos con sus vecinos las comunidades indígenas. El sector azucarero hábilmente ha aprovechado este conflicto para retener sus tierras afianzando la idea de la “productividad”, aduciendo que las comunidades locales no tienen la capacidad de llegar a acuerdos para darle el uso productivo a la tierra.

La violencia juvenil en zonas rurales de municipios como Guachené. Estos conflictos que antes se vivían en los centros poblados de Puerto Tejada y Villa Rica, hoy se han intensificado y trasladado a las zonas rurales, siendo Guachené uno de los municipios más afectados, principalmente en las comunidades del Guabal, Caponera, Cinco y Seis y San José. Pese a que Guachené recibe importantes compensaciones vía impuestos e intenta canalizar incluso con medidas positivas como becas de estudio a los jóvenes, éstos siguen a merced de actores armados legales e ilegales. En los análisis locales se considera que esto es el reflejo del fracaso del modelo agroindustrial y extractivo que se ha impuesto en el territorio con promesas incumplidas como el empleo y por el contrario, intensifica el despojo de las tierras, la pobreza y el hambre.

Conflictos por el uso del agua derivados del fenómeno del niño. A nivel territorial se empiezan a sentir los primeros efectos de la variabilidad y el cambio climático, que se expresan en olas de calor que sobrevienen con el fenómeno El Niño y en consecuencia en un mayor consumo de agua para los monocultivos a expensas del agua para consumo humano, en la sequedad en los suelos y la posterior pérdida cultivos en las fincas tradicionales. Los acueductos y la disponibilidad de agua se ven reducidos y esto pone en evidencia el uso inadecuado del agua que se ha establecido en el territorio a favor de la industria azucarera.

La profundización del hambre en el norte del Cauca. En el norte del Cauca la inseguridad alimentaria se presenta en el 63.9 % de los hogares, siendo mayor al promedio nacional (54.2%). Además, el 13.3% de las niñas, niños, menores de cinco años tiene retraso en tallas y el 7.5% exceso de peso; cifras que aumentan a un 10.8% y 24.1 % respectivamente para las niñas, niños y adolescente entre 5 y 17 años (Programa mundial de Alimentos, 2019, pág. 37).

Esta situación de hambre se ampara en diversas causas, que a la vez se articulan a otras crisis. La primera que se considera estructural, es la crisis climática, que ha llevado a una reducción sustancial de productos como



frutas, plátano y verduras. Muchos de estos alimentos escasean en las plazas y sus precios son elevados, lo que anima a comprar sustitutos ultraprocesados que son un riesgo adicional para la nutrición y salud de las familias.

De otra parte, está la crisis en el uso de las tecnologías para la producción, principalmente derivada del modelo agroindustrial que usa grandes cantidades de agrotóxicos, semillas mejoradas y transgénicos y sobremecanización. Este modelo está en función de producir materias primas no alimentarias y es altamente degradante de los ecosistemas y su propósito es la acumulación de las rentas de la tierra a través de la precarización de los medios de sustento de las comunidades locales.

También se presenta una crisis de los sistemas tradicionales de producción de alimentos como la finca tradicional econativa, debido a la desprotección estatal y el no reconocimiento de los derechos territoriales, económicos y sociales, el bajo relevo generacional y a la ausencia de políticas públicas que fomente la agricultura familiar y comunitaria y la agroecología. Esto está acompañado del fracaso del enfoque de seguridad alimentaria del Estado, centrado en programas de asistencia alimentaria.

En este análisis de contexto se muestra que existe una interrelación entre causas y efectos y que al ser un problema complejo, requiere a su vez de estrategias de trabajo integrales y de largo plazo. Es así como emerge del diálogo con actores locales la propuesta del Corredor Afroalimentario del norte del Cauca, que está orientado a estimular transformaciones estructurales y nuevas formas de planificación del territorio en función de la producción de alimentos, que rescate la vida digna de las comunidad y le haga contrapeso al modelo hegemónico.

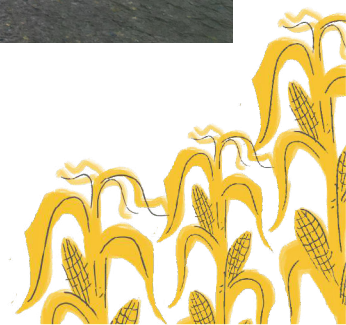
Esta propuesta se orienta teleológicamente en el derecho de las comunidades a vivir en paz y con dignidad en sus territorios, respetando la identidad y el arraigo cultural como horizontes esenciales para las actuales y futuras generaciones en armonía con el cuidado del agua, los suelos, la biodiversidad y las semillas criollas, las economías solidarias y la libertad, todo en una relación estrecha con el territorio y el medio ambiente.



Las expectativas de cambios políticos en lo local y nacional. Al tener Colombia el primer gobierno progresista (2022-2026), tiene también grandes expectativas de cambio, especialmente en determinados sectores sociales y en los territorios más periféricos y excluidos del llamado desarrollo.

No obstante, esto tiene luces y sombras, puesto que varios factores confluyen para que no ocurran los cambios tal como se esperaban en diversos campos de la sociedad. Así, la mayoría de las reformas progresistas están influenciadas negativamente por la inestabilidad política nacional, las trancas en el congreso y los conflictos interétnicos por la tierra, están creando ambientes desfavorables para los cambios estructurales que debe dar el país.

En los ámbitos locales se siente la incertidumbre frente a propuestas como la transición energética y las políticas agrarias y ambientales. Pese a esto, el gobierno nacional le apuesta a crear y fortalecer economías agrícolas y populares que implica tocar los intereses corporativos para frenar la expansión de modelos extractivos, liberar tierras y contener la contaminación. En este sentido, el Corredor Afroalimentario encuentra un sustento y una posibilidad de consolidarse en el marco del Plan de Desarrollo Nacional (art. 32, Ley 2294 de 2023 PND “Colombia potencia de la vida”), donde uno de sus propósitos es promover los territorios agroalimentarios.



2. EL PROCESO DE FORMACIÓN

La Escuela ha tenido varios ciclos de formación en donde se han combinado aprendizajes que atiendan a la resolución de problemas de corto plazo y vinculados al acceso a los alimentos y la generación de ingresos, pero también se han trabajado temas estructurales como el acceso al agua y la tierra, los conflictos socioecológicos por el acaparamiento de tierras y aguas, tales como la caña de azúcar, la minería de arcilla y los parques industriales. Asuntos sensibles como el proceso de paz, la Consulta Previa y los derechos territoriales a la luz del marco legal colombiano, fueron también parte de la Escuela.

Los objetivos de formación de la Escuela

Formar a los líderes y lideresas de organizaciones sociales y comunidades afrodescendientes y campesinas en temáticas ambientales, territoriales, sociales y económicas, que permitan la implementación de propuestas alternativas para mejorar sus medios de vida, fortalecer la capacidad institucional de sus organizaciones, mejorar la defensa del territorio y desarrollar procesos productivos capaces de afrontar la crisis alimentaria y climática y aportar al desarrollo regional y a la construcción de paz en Colombia. Todo esto a través de:

- a. Desarrollar en los participantes, los conocimientos, destrezas y aptitudes que les permitan interpretar, analizar y gestionar integralmente los territorios y sus conflictos económicos, políticos, sociales, culturales, ambientales y productivos, que afectan sus medios de vida y ponen en riesgo su permanencia y la de sus generaciones futuras.
- b. Proporcionar herramientas de carácter conceptual, metodológico y técnico para la construcción de procesos organizativos y productivos sustentables con enfoques como las agroecologías, integrando en una visión sistémica, los saberes, los elementos de la biodiversidad, los elementos productivos y las personas como sujetos políticos de derechos territoriales.
- c. Dinamizar procesos de investigación local y participativa orientada a la búsqueda de soluciones a problemas concretos desde la perspectiva del conocimiento popular que parte de la comprensión profunda del territorio, la ancestralidad y la cultura.
- d. Elevar la capacidad de interlocución e incidencia con el Estado y otros actores institucionales, para la exigencia de sus derechos colectivos y del ambiente, que entre otras cosas, conduzca a la construcción de la paz en Colombia desde la escala territorial, con un enfoque de derechos y de cultura de paz desde el ser, la familia, las organizaciones y las comunidades.

Enfoques metodológicos de la Escuela

La Escuela Casilda Cundumí, es un modelo pedagógico de gestión del conocimiento, capaz de resignificar los conocimientos populares, promover el diálogo de saberes, integrar la totalidad del contexto social, político, económico, cultural y ambiental. La escuela es itinerante, es decir, visita las comunidades, procesos, parcelas e iniciativas que sirvan de referencia en el proceso formativo.

El modelo 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 territoriales a partir de los conocimientos adquiridos en el proceso formativo y del diálogo con los sabedores y sabedoras locales.





Involucra el **pensamiento sistémico** en tanto que exige la comprensión e integración de lo físico, biótico y cultural en constante interacción.

En este sentido, la escuela se orienta por los siguientes énfasis de formación:

La educación e investigación popular. Se tiene en cuenta los aportes de Paulo Freire, en la cual la educación se constituye en un diálogo liberador que parte de los saberes prácticos de los escolarantes y el pensamiento crítico. Este diálogo aporta los elementos conceptuales para iniciar un proceso de síntesis dialécticas sucesivas de nuevos conocimientos aplicables al cambio en los territorios y las territorialidades.

La agroecología y la economía solidaria como enfoques de producción alternativa. Se identificó la agroecología como un enfoque de carácter estratégico, no solo para la producción de alimentos y la consecución de la soberanía alimentaria, sino también para la gestión autónoma de los bienes comunes y los territorios.

La economía solidaria es una alternativa que permite enfrentar el costoso y excluyente sistema financiero y el llamado paga diario o usura de tipo criminal. En ese sentido, la Escuela comparte conocimientos sobre educación financiera comunitaria, ahorro y crédito autogestionados, comercialización comunitaria y trueques.

La incidencia política para el logro de cambios duraderos. La escuela incorpora este enfoque de cambio, generando capacidades individuales y colectivas para que las organizaciones a través de los escolarantes modifiquen desde la presión y la disuasión, las relaciones de poder, principalmente las decisiones de tipo normativo que impiden el logro efectivo de derechos. Esto implica el desarrollo de un ejercicio político orientado a la gestión del territorio de tal manera que las comunidades permanezcan en él en condiciones dignas.

Perspectiva de género. La mirada de género permite incorporar la experiencia, el conocimiento y los intereses de mujeres, hombres, niños, niñas y otros grupos sociales, en las propuestas de desarrollo local, para que influyan en los procesos y aseguren estructuras sociales e institucionales más equitativas y justas para todos y todas.

La cultura de paz. La escuela se convierte en un espacio de pensamiento, conocimiento, análisis y reflexión constante sobre la construcción de la paz en Colombia, bajo un enfoque de crear cultura de paz a escala

territorial, que propicie los escenarios favorables para la sana convivencia y la atención de los nuevos retos que implica la paz como visión de país y territorio.

a. Características y contenidos del proceso de formación

La escuela conformó un comité de formación con un delegado de cada una de las organizaciones y Grupo Semillas. Este comité concertó los contenidos de formación agrupados en 2 bloques temáticos y en 10 módulos formativos.

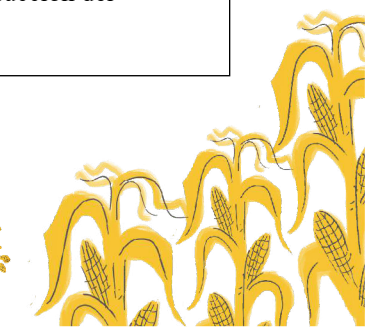
El objetivo del bloque 1., es compartir conocimientos sobre temas integradores del contexto y el territorio, reconociendo que las realidades territoriales reciben influencias de aspectos estructurales como la cultura, los conflictos por el desarrollo, las violencias y la crisis climática.

El bloque 2., responde a acciones y estrategias concretas que la Escuela pretende fortalecer y que tienen el potencial de transformar el territorio con alternativas como la agroecología, la incidencia política, el derecho a la alimentación, el enfoque de género y las economías propias y solidarias. (ver cuadro 1).

Cuadro 1. Módulos y contenidos temáticos

Módulos de formación	Temas y descripción del momento teórico	Descripción del momento práctico
Bloque 1. Contexto y territorio		
1.1 Identidad Cultural	» Análisis participativo del contexto territorial » Historia afronortecaucana » Cultura, multiculturalidad e interculturalidad, Identitarios culturales » Auto-reconocimiento » Gobierno propio, sujeto político y de derechos » Fortalecimiento organizativo a partir de la identidad cultural.	a) Muestra gastronómica, oralidad, danza, teatro b) Degustación de la gastronomía típica
1.2 Territorio, conflictos socio ambientales y alternativas para su resolución	» Características biofísicas: clima, coberturas, uso del suelo. » Tierra, territorio, territorialidad » Línea del tiempo (transformaciones y dinámicas territoriales) » Ecología política y conflictos distributivos. » Extractivismo: modelos insostenibles de desarrollo rural e Impactos ambientales y socioeconómicos de la minería de arcilla, la agroindustria y los transgénicos	» Recorridos para la interpretación del paisaje y territorio » Dinámica construcción colectiva del concepto de territorio » Documental sobre minería de arcilla » Recorrido por áreas afectadas por la minería de arcilla y la agroindustria.
1.3 Hacia la construcción de una cultura de paz territorial	» El contexto del conflicto armado en Colombia » Consecuencias e impactos diferenciales para las comunidades afro » Acuerdos de paz con la Farc EP, el posconflicto y la implementación los acuerdos » La nueva institucionalidad y la reorganización del Estado » La paz a escala territorial – Alternativas territoriales para construcción de la paz.	» Conversatorios sobre el contexto del conflicto. » Propuestas para políticas pública relacionadas con la paz » Talleres cortos sobre alternativas de construcción de una paz territorial.

Módulos de formación	Temas y descripción del momento teórico	Descripción del momento práctico
1.4 Crisis climática y gestión participativa del agua	» ¿Cambio o crisis climática? » Análisis sistémico de la crisis climática » Riesgo climático y adaptación » Dimensión cultural del agua » Estrategias comunitarias para la adaptación al cambio y la variabilidad climática » Situación del agua en la región. » Prácticas de gestión y conservación del agua.	» Recorridos de campos para aplicación de indicadores de resiliencia climática » Tecnologías de riego para pequeñas parcelas.
Bloque 2. Gestión participativa e integral del territorio		
2.1 El derecho humano a la alimentación	» El derecho a la alimentación como enfoque político » El derecho de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes » Enfermedades ligadas a la mala alimentación y la malnutrición. » Comparación de modelos de producción (impactos de los modelos insostenibles en los sistemas tradicionales de agricultura).	» Construcción colectiva del diagnóstico alimentario regional: (circuitos alimentarios, fortalezas, debilidades y mapificación) » Intercambio de semillas » Muestra gastronómica » Práctica de medicina tradicional.
2.2 Incidencia en políticas públicas: abordajes y propuestas comunitarias	» Acciones sociales de incidencia sobre las políticas y leyes ambientales y rurales » Espacios, mecanismos de participación, veeduría ciudadana. » Consulta previa desde el significado y la visión afronortecaucana. » Control social a la industria extractiva: caso minería de arcilla a escala industrial » Corredor Afro alimentario del norte del Cauca.	» Talleres cortos sobre herramientas de participación » Alimentemos el corredor afroalimentario.
2.3 La agroecología: enfoque político y práctico	» Conceptos y componentes básicos de la Agroecología. » Principios de la agroecología » La agroecología y la transformación de las políticas agrarias. » Prácticas para el manejo de suelos, plagas y enfermedades » Evaluación de la sostenibilidad agroecológica » Selección, manejo y conservación de semillas.	» Construcción de indicadores de sostenibilidad a nivel de familia-finca-comunidad. » Prácticas de conservación de semillas » Planificación predial » Elaboración de abono orgánico.
2.4 Género y territorialidad afronortecaucana	» Marco conceptual y teórico. » Enfoque de derechos humanos. » Tensiones de género. » Paradigmas masculinos y nuevas masculinidades. » Panorama de violencia contra hombres y mujeres. » Alternativas para transformar realidades.	» Taller – reflexión sobre la discriminación » Historias de hombres y mujeres » Construcción colectiva de una nueva realidad » Reflexión: El papel de mujeres y hombres en la construcción del territorio.



Módulos de formación	Temas y descripción del momento teórico	Descripción del momento práctico
2,5 Economía propia, popular y solidaria	» Modelos económicos y globalización » Economía ecológica y ecología económica (valor de cambio y valor de uso) » Vulnerabilidad socioeconómica del norte del Cauca » Economías propias y bases de la economía solidaria » Grupos de ahorro autogestionados » Circuitos cortos de comercialización comunitaria y sistemas participativos de garantías	» Principios y valores sociales, económicos y ambientales de los grupos de ahorro » Principios del mercado afroalimentario » Propuestas de política pública local para la protección de las semillas » Realización del mercado afroalimentario.
2,6 Simposio de investigación popular	» Presentación de los resultados de las investigaciones » Recomendaciones de ajuste a las investigaciones	

Fuente: Escuela Casilda Cundumí (2024).

b. Duración, participación y apoyo tutorial

Los 10 módulos del ciclo formativo se llevaron a cabo en encuentros bimensuales en lugares previamente identificados de acuerdo a las características del módulo a desarrollar. Cada módulo tuvo una duración de 12 horas, con la participación promedio de 30 personas. Se trabajó en una intensidad horaria total de 240 horas, distribuidas así:

Tabla 1. Intensidad horaria del ciclo de formación 2021 a 2023

Modalidad	Intensidad (Horas)
Académicas y prácticas	120
Trabajo investigativo	80
Aprendizaje autónomo	20
Replicas en comunidades y organizaciones	20
Intensidad horaria total	240

Fuente: Escuela Casilda Cundumí (2023).

En el proceso de formación se graduaron 29 personas (ver tabla 2), líderes y lideresas de las organizaciones locales y Consejos Comunitarios de los municipios de Villa Rica, Puerto Tejada, Guachené, Santander de Quilichao, Padilla, Miranda y Buenos Aires, otorgándoles el título en “*Gestión comunitaria de conflictos socio-ambientales territoriales con perspectiva de derechos humanos*”. Una característica de los y las Escuelantes es su capacidad de réplica y de promover alternativas de economías propias, populares y solidarias, defensa de las semillas, la cultura de Paz, el derecho humano a la alimentación y la construcción de alternativas a la crisis climática, todo eso, incorporando los enfoques de género, incidencia y las agroecologías del bosque seco tropical.



Tabla 2. Listado de Escuelantes graduandos

No.	Nombre completo	Organización o comunidad
1	Diomaris Elena Carabalí Díaz	Lideresa comunitaria de Puerto Tejada
2	Isolina Paz Lasso	Lideresa comunitaria de la vereda Mingo, Guachené
3	Marileth Castillo Bonilla	Finquera tradicional
4	Francia Tenorio Villegas	Emprendimiento comunitario Nutri-Deli
5	Luvidia Lasso Moreno	Lideresa comunitaria
6	Clemira Mina Gallego	Lideresa comunitaria de la vereda Capone- ra, Guachené
7	Aydee Mezú Ballesteros	Lideresa comunitaria de Padilla
8	Luz Marina Lucumí Varela	Lideresa comunitaria de Padilla
9	Yeis Fabián Moreno Valencia	Líder comunitario de Puerto Tejada
10	Darli Mulato Díaz	Finquera tradicional
11	Dilia Inés Fori	Lideresa comunitaria
12	Erly Alejandra Camacho Laurido	Lideresa comunitaria de Villa Rica
13	Luis Harvey Rosas Caicedo	Finquero tradicional
14	Leonidas Lucumí Uzuriaga	Líder comunitario vereda Las Brisas
15	Ingri Yadira León Carabalí	Grupo de Ahorro Desarrollo y Oportunidad
16	Luz Navia Alegría Lasso	Redmunorca
17	Nancy Díaz Hidalgo	Consejo Comunitario Palenque Monte Oscuro
18	Norma Brayan	Finquera tradicional
19	Guillermo de Jesús Córdoba Ríos	Finquero tradicional – Custodio de semillas criollas y nativas
20	Alba Oliva Mina	Finquera tradicional – custodia de semillas criollas y nativas
21	Nubia Carabalí Palacios	Finquera tradicional
22	Luz Ayda Daraviña Gallego	Lideresa comunitaria de Villa Rica
23	Liliana Sandoval Ararat	Grupo de Ahorro Desarrollo y Oportunidad
24	Diamer Rengifo Reina	ACCN (Asociación Cultural Casa del Niño)
25	Luz Angélica Rodallega Sandoval	Grupo de Ahorro Desarrollo y Oportunidad
26	Yajaira Mina Sandoval	Grupo de Ahorro Desarrollo y Oportunidad
27	Luz Delly Cuero Mancilla	Lideresa comunitaria de Puerto Tejadas
28	María Emilse Tenorio	Finquera tradicional – custodia de semillas criollas y nativas
29	María Elsa Zapata Díaz	Redmunorca – cocinera tradicional

Fuente: Escuela Casilda Cundumí (2023).

El equipo de trabajo del Grupo Semillas, apoyó en el desarrollo de algunos temas, especialmente sobre conflictos territoriales y ambientales, crisis climática, agroecología, políticas públicas ambientales y rurales y economía solidaria. Para el desarrollo de algunos temas se contó con el apoyo de profesionales especializados y líderes de organizaciones locales que hacen parte de la escuela (ver tabla 3)

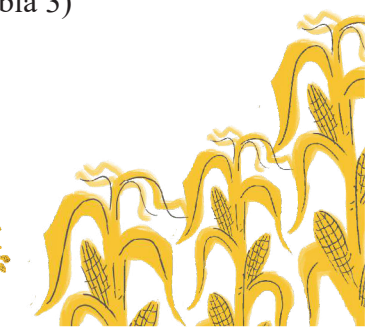


Tabla 3. Apoyo tutorial en la Escuela Casilda Cundumí

Nombre del tutor/a	Perfil/rol	Organización
Alion Bohórquez Olaya	Historiadora	Corporación Colombia Joven
Arelly Collazos	Custodia de semillas criollas y nativas	Redmunorca
Araceli Loba Ararat	Médica tradicional	Redmunorca
Anyela León González	Psicóloga	Grupo Semillas
Consuelo Lasso Ocoró	Apoyo logístico	Redmunorca
Deyanira Gonzalías Rodallega	Lideresa comunitaria	Consejo Comunitario Juan José Nieto
Fernando Castrillón Zapata	Ingeniero Agrónomo	Grupo Semillas
José Humberto Cárdenas	Ingeniero Ambiental. M.Sc en Desarrollo sostenible	Grupo Semillas
Julio César Rodríguez	Promotor Derecho Humano a la Alimentación	Corporación Colombia Joven
Luis Fernando González	Experiencia en Consulta Previa	Consejo Comunitario Quebrada Tabla
María de los Ángeles Grijalba	Administradora Ambiental	Investigadora independiente
María Isabel Collazos	Apoyo logístico	Redmunorca
Martha Vásquez Olave	Economista. Candidata a doctora en Diversidad	Investigadora independiente
Miosoris Castillo	Psicóloga	Redmunorca

Fuente: Escuela Casilda Cundumí (2023).

Tríptico Guardianes: vida, quien guarda la vida, intercambio



Nuestra cosmovisión ancestral aborda el derecho humano a la alimentación desde las acciones de salvaguardia y conservación de las semillas, alimentos y plantas medicinales. Igbesi aye, alude a la vida, la semilla, lo que nace. Daabo bo ye, alude a la protección de la vida. Olutaja, alude al intercambio, al trueque que permite la expansión de los alimentos y la vida”.

Walter Caicedo, escuelante La Balsa, Buenos Aires



Un verso a mi huerto

“En mi huerto tengo sembrado variedades de alimentos, tales como habichuela, pepino, cilantro, yuca, maíz, oreganón y frijol de año, tradición en mi familia por muchos años. Le agradezco tanto a la madre tierra por darme esta linda experiencia de tener la fortuna de obtenerla, porque gracias a ella, como sano, me veo saludable y con fortaleza, sintiéndome orgullosa de seguir la tradición de una sana y buena nutrición. Digo todo esto para tener conciencia de la importancia de tenerla. Nuestra niñez está creciendo en un mundo ciego, donde es más importante un producto empaquetado que algo cultivado. El mensaje que quiero dejar con este lindo verso es que rescatemos los cultivos caseros, para ver la diferencia entre un producto sano y un ultraprocesado. Por hoy no le digo más, solo que reflexionemos sobre la importancia de sabernos alimentar, y nunca, nunca olvides que debemos intercambiar”.

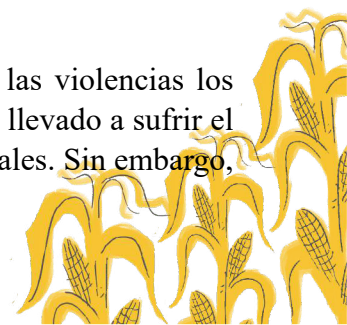
María José Ordóñez, escuelante La Balsa, Buenos Aires

3. RESULTADOS DEL PROCESO FORMATIVO

La Escuela abre los horizontes del conocimiento y podría decirse que es una escuela de pensamiento ambiental y agroecológico, que gestiona el conocimiento transdisciplinar como soporte de las transformaciones territoriales y políticas al interior del ser, las familias, organizaciones y comunidades, con elevada capacidad de replicar y de promover alternativas de economías propias, populares y solidarias, defender las semillas, construir cultura de paz, exigir el derecho humano a la alimentación y de gestionar la crisis climática, todo eso, incorporando los enfoques de género, comunicación, incidencia y las agroecologías.

Los resultados formativos de la Escuela se ven representados en:

1. ***El fortalecimiento de la identidad cultural afronortecaucana.*** Los escuelantes se auto-reconocen como sujetos culturales, políticos y de derechos, aspectos clave para la defensa de los territorios ancestrales y el fortalecimiento de sus comunidades y organizaciones. Un propósito del extractivismo son los territorios inhabitados o habitados por personas desprovistas de cultura, sin arraigo a la tierra, sin memoria, sin identidad, que es lo que diferencia a las comunidades afro de otras comunidades. Por la cultura, las comunidades afro tienen derechos especiales, si se pierde, se diezma su capacidad de reivindicarlos y exigirlos.
2. ***Nuevas comprensiones de la territorialidad afro.*** Se comprende por parte de los escuelantes el concepto integral de territorio con sus componentes biofísicos y socioeconómicos, las relaciones entre esos componentes y asumen la territorialidad como la forma de vivir y hacer parte del territorio. También, reconocen las amenazas y sus potencialidades y acorde a ello, plantean modelos alternativos de habitar el territorio. Modelos que acogen las características, dinámicas y transformaciones de los conflictos socioambientales del territorio y los reconfiguran hacia espacios de vida digna con propuestas como el Corredor Afroalimentario del norte del Cauca.
3. ***Las comunidades afro se piensan un país en paz.*** En principio reconocen que las violencias los afecta de manera diferencial por sus condiciones de exclusión histórica, que los ha llevado a sufrir el acaparamiento de sus tierras fértiles y el desmedro de sus medios de vida tradicionales. Sin embargo,



le apuestan a un nuevo porvenir, dispuestos a construir la paz a una escala territorial, partiendo de los cambios personales, familiares y comunitarios para frenar las violencias en sus territorios y construir entornos seguros para ellos/as y sus generaciones futuras.

4. ***Afrontamiento de la crisis alimentaria y climática.*** Los escuelantes concluyen que la relación entre las crisis es incontrovertible, se retroalimentan y ambas afectan las comunidades afro del norte del Cauca. En este panorama, asumen la alimentación de manera diferente, la viven como un derecho humano y proponen la agroecología como una forma de producir alimentos sanos y propios, en sistemas que enfrían el planeta, que se adaptan a fenómenos climáticos extremos, que integra saberes y prácticas de convivencia con los ecosistemas y la biodiversidad en los que sustenta la vida. Finalmente, reconocen en la agroecología, una alternativa viable para reconstruir y defender el territorio ancestral y que hace parte de la agricultura para la vida.
5. ***En la defensa del territorio.*** Mediante la exploración de mecanismos de participación, movilización e incidencia en políticas públicas, los y las escuelantes fortalecen las apuestas de planificación comunitaria del territorio, aportando alternativas para el fortalecimiento del Corredor Afroalimentario del norte del Cauca, como unidad de gestión de la territorialidad alimentaria que le hace contrapeso a las formas convencionales de ordenar los territorios en las que se sustenta el extractivismo agroindustrial de la caña de azúcar y la minería de arcilla, que son barreras para la cohesión social y conectividad territorial del Corredor.
6. ***Inclusión de nuevos enfoques de trabajo.*** Se apropia un enfoque de género en la construcción de nuevos procesos territoriales y organizacionales, capaces de incorporar medidas que disminuyen las inequidades, que reconocen el papel de hombres, mujeres, niños, niñas y otros grupos sociales, en la construcción de las nuevas territorialidades afro.
7. ***Promoción de economías propias y populares.*** Se requiere construir espacios dignos y seguros para las generaciones actuales y futuras, lo que implica pensar en formas de economía distintas, donde las personas sean el centro, participen de su construcción, operación, administración de su economía, que tomen decisiones y las ajusten a las nuevas tendencias del mundo que demanda economías menos extractivas, más ligadas con los ciclos naturales y más justas social y ambientalmente. Los y las escuelantes, proponen fomentar los grupos de ahorro comunitarios y el sistema de mercados afroalimentarios del norte del Cauca, con el propósito de mejorar las economías locales, las condiciones de vida de agricultores/as y acercar los alimentos de la finca tradicional a los centros de consumo.

“La sana alimentación, mantiene las defensas en alto. llega la famosa pandemia pero no aplica, porque el derecho a la alimentación se vive y se practica. cultivando y comiendo sanamente ahorramos nuestra platica”.

Esther Libia Uzuriaga Balanta, lideresa de la comunidad de Cabito – Guachené



1.1 Aprendizajes del proceso formativo

En la escuela aprendimos que:

- » Es posible establecer sistemas de producción de alimentos que se aparten de manera progresiva de los paradigmas de las semillas comerciales y convencionales, retomando la idea de huertas y patios con semillas que se producen localmente, mejor adaptadas y aceptadas culturalmente. Se debe romper la imagen de la huerta convencional con zanahoria, repollo, acelgas, lechugas, etc, que normalmente hay que comprarlas, y pensar en huertas diversas y multiestratificadas con el frijol caraota, los tomates cherry, los pepinos dulces, el ají dulce y las medicinales.
- » Las investigaciones populares se convierten en alternativas comunitarias y sustentables que tensionan la agroindustria, la minería de arcilla y los cultivos de maíz transgénico y permiten derribar paradigmas convencionales del desarrollo moderno que son incompatibles con los medios de sustento tradicionales. La investigación popular es una estrategia que analiza y plantea soluciones basadas en evidencias, para generar nuevos conocimientos con potencialidad de transformar conflictos y realidades.
- » La conformación del comité de formación y las tutorías de escuelantes egresados, son estrategias que fortalecen las decisiones conjuntas, incrementan los niveles de compromiso con la escuela y eleva el papel de los liderazgos sociales y organizativos.
- » La metodología de aprendizaje se ha transformado, deja de lado las figuras tutor – escuelante y se da prioridad a la construcción participativa de los conocimientos, partiendo de las propias comprensiones comunitarias. En este caso, la teoría, la técnica y las prácticas que se proponen en la escuela, entran a fortalecer, a cuestionar y en algunos casos a derrumbar esas comprensiones.
- » Las acciones estratégicas que promueve Grupo Semillas en alianza con otras organizaciones, conforman un sistema que involucra la formación, los grupos de ahorro, la incidencia, el enfoque de energía comunitarias, la agroecología y la alimentación, que están intrínsecamente relacionados. Con este modelo sistémico es que las organizaciones, comunidades, familias y personas en los territorios, se identifican y se articulan. Al final, esto es lo que se pone en práctica en las nuevas formas de habitar el territorio afronortecaucano.

1.2 Proyecciones para el futuro de la Escuela

Niñas, niños y jóvenes en la Escuela Casilda Cundumí. La dirección de la Escuela (delegados de 5 organizaciones) acordó desarrollar una cohorte a partir de 2024 con una elevada vinculación de niños y niñas y jóvenes para acercarlos desde el conocimiento científico y el saber popular a una mejor comprensión sobre los problemas y potencialidades del territorio para la producción de alimentos, la cultura ancestral, la medicina, cocina tradicional y el alimento como derecho. En el futuro, estos saberes servirán para enfrentar sus realidades de manera crítica y reflexiva y para que se asuman como sujetos culturales, políticos y de derechos, con alta capacidad de defender y construir conjuntamente su futuro. Este reto implica ajustes en los enfoques de trabajo, metodologías, tiempos y contenidos, que deberán ser concertados y adaptados a los intereses de los niños, niñas y jóvenes de las organizaciones.





CAPÍTULO I. INVESTIGACIONES REGIONALES

Copla sobre el Derecho Humano a la Alimentación

“Instituciones educativas, yo les vengo a decir, no venda comida chatarra, debemos prevenir. Nuestros hijos necesitan comida sana para subsistir. En la Balsa cultivamos productos sanos para consumir, tomate, habichuela, cilantro, y que me dicen del frijol y el maíz. De las comidas procesadas queremos desistir. Con la pandemia cambió nuestras vidas, limón y miel les aconsejo consumir. Y con esta me despido, a Dios gracias por la tierra tan fértil que nos quiso ofrecer, cultivando productos sanos es que nos vamos a fortalecer”.

Suldery Carabalí, escuelante de La Balsa, Buenos Aires.

1.1. Características y alcances del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en las Instituciones Educativas Juan Ignacio del municipio de Villa Rica y Veredas Unidas en el municipio de Guachené.

Julio César Rodríguez Castrillón¹.

Resumen

La situación alimentaria de las niñas, niños adolescentes y jóvenes en el departamento del Cauca no es alentadora y lo confirman los datos recientes del Programa Mundial de Alimentos. Esta situación tiene múltiples causas, y el Estado colombiano ha centrado esfuerzos para atender este problema en el Programa de Alimentación Escolar –PAE, con el que busca garantizar el suministro de alimentos a niños, niñas adolescentes y jóvenes en etapa escolar con el propósito de disminuir los índices de deserción escolar y mejorar la nutrición en las niñas, niños, jóvenes y adolescentes (NNAJ) de sectores vulnerables.

El presente trabajo analiza el estado actual del PAE en las instituciones educativas Juan Ignacio del municipio de Villa Rica y Veredas Unidas Barragán del municipio de Guachené –Cauca, en sus fortalezas, debilidades y desafíos. Esta investigación de tipo colaborativo se desarrolló a través de diálogos, recolección y análisis de datos en dos momentos: Una, mediante talleres y conversatorios con dos grupos focales, uno por cada institución, en donde participaron profesores, estudiantes, encargado(a) del PAE del colegio, ecónomas de los comedores escolares, padres de familia y líderes sociales y la otra, a través de entrevistas a funcionarios públicos de las administraciones municipales encargados del PAE municipal de los dos municipios.

Los hallazgos centrales muestran que, en el caso de estas dos instituciones educativas, los PAE constituyen un aporte a la alimentación de las niñas, niños, jóvenes y adolescentes pero por las características de su diseño e implementación no atiende integralmente las necesidades de dicha población, ya que, suministran productos ultraprocesados, altos en grasas y azúcares añadidos que no responden a las necesidades nutricionales ni culturales de la población afrodescendiente que hace parte de los planteles educativos.

Además, no se sincronizan los PAE departamentales y municipales y se implementan con dificultades por razones legales. Se recomienda adecuar las minutas a las condiciones culturales de la población local e incorporar estrategias positivas como las compras locales.

Palabras claves: Estudiantes, PAE, nutrición, malnutrición, derecho humano a la alimentación.

1. Planteamiento del problema.

La situación alimentaria de las niñas, niños adolescentes y jóvenes en el departamento del Cauca no es alentadora. En efecto, la inseguridad alimentaria se presenta en el 63.9 % de los hogares, siendo mayor al promedio nacional (54.2%). Además, el 13.3% de las niñas, niños, menores de cinco años tiene retraso en tallas y el 7.5% exceso de peso; cifras que aumentan a un 10.8% y 24.1 % respectivamente para las niñas, niños y adolescente entre 5 y 17 años (Programa mundial de Alimentos, 2019, pág. 37).

¹ Comité por la Defensa del Territorio Afromartecaucaño y Corporación Colombia Joven. Contacto: rodriguezcastrillon28@yahoo.com



En el norte plano del departamento del Cauca, se ha evidenciado históricamente y de manera creciente, que la situación alimentaria de las comunidades afrodescendientes ha empeorado. Esto se debe a múltiples factores que van desde la pérdida de la tierra y el territorio de las comunidades locales debido al avance de los monocultivos de la caña de azúcar que demolió la llamada finca tradicional, el empobrecimiento deliberado de las comunidades a través de la explotación minera de arcilla a escala industrial, la adopción de hábitos y prácticas nocivas promovidas por la publicidad de las empresas de comestibles, Etc (CCJ, 2018). Esto ha afectado de manera diferencial a las niñas, niños, adolescentes y jóvenes (NNAJ) y dado que el instrumento de política pública para enfrentar el riesgo de inseguridad alimentaria en este grupo poblacional es el PAE, se orientó el análisis a tal instrumento.

El Programa de Alimentación Escolar PAE, busca dar respuesta a los problemas de malnutrición y desnutrición en las zonas más vulnerables del departamento y en ese sentido este programa se ha convertido en un referente en la comunidad, puesto que representa una ayuda significativa de tipo alimentario para las y los estudiantes de las zonas rurales y sus familias, dado que estas no cuentan con los recursos necesarios para asegurar la alimentación básica a sus hijos. Lo paradójico, es que se constata cómo las comunidades empiezan a adecuarse y a depender de este tipo de ayudas, habiendo sido ancestrálmente autosuficientes.

Décadas atrás, esta región era una gran despensa alimentaria que abastecía a ciudades como Cali, Palmira, Santander de Quilichao y otras; produciendo alimentos de calidad y cantidad en modo significativo. Ahora es una importadora neta de alimentos y de subsidios alimentarios, que pueden generar a largo plazo una vulnerabilidad preocupante que impide asegurar el Derecho al Alimento.

El modelo que tiene el programa del PAE está estructurado en dos vías, una es la inversión que hace el gobierno departamental con contratación directa desde la Secretaría de Educación departamental, que asume los gastos de alimentación complementaria a los colegios centrales y la otra vía es la inversión que hace las alcaldías con recursos propios a las escuelas o sedes de los colegios centrales. Es así como el programa del PAE se divide en PAE municipal y PAE departamental, siendo estas dos modalidades independientes así también su modo de contratación por presentar modos distintos del servicio de operación.

Partiendo de los reparos que ha tenido a nivel nacional el programa del PAE en algunas escuelas y colegios en lugares vulnerables del país, se realizó una investigación que da cuenta del estado actual del programa del PAE a nivel local, el manejo, los aportes al Derecho al Alimento y el efecto o impacto que produce en la población de NNAJ como medida para la reducción de la inseguridad alimentaria.



2. Objetivos

Objetivo general.

Analizar el estado actual del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en las instituciones educativas Colegio Ecológico de Barragán en el municipio de Guachené y colegio de Juan Ignacio del municipio de Villa Rica, que permita abrir caminos para la identificación de estrategias de trabajo e incidencia en favor del derecho humano a la alimentación y nutrición adecuadas de niñas, niñas, adolescentes y jóvenes.

Objetivos específicos.

1. Determinar si existe la garantía del DHANA en las instituciones educativas del colegio Ecológico de Barragán en el municipio de Guachené (Veredas Unidas) y la institución Educativa de Juan Ignacio en el municipio de Villa Rica.
2. Identificar impactos, dificultades y desafíos del programa del PAE dentro de la institución educativa del Colegio Ecológico en la vereda de Barragán del municipio de Guachené y la institución educativa Juan Ignacio en el corregimiento de Juan Ignacio, municipio de Villa Rica.
3. Identificar estrategias y acciones que aporten a la calidad del PAE como medida para la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación en las y los estudiantes de la institución educativa de Juan Ignacio en el municipio de Villa Rica y la institución educativa ecológica de Veredas Unidas, en la vereda de Barragán, municipio de Guachené.

3. Metodología.

3.1 Enfoque de la investigación

La investigación es tipo colaborativo en la medida que busca entregar análisis y recomendaciones a quienes desde la institucionalidad y la comunidad se involucraron en ella y es de tipo cualitativo porque plantea reflexiones soportadas en la comunidad, la institución educativa, las políticas públicas y las relaciones desde el alimento. Además, se usa también como enfoque la etnografía para dar cuenta del análisis que tenga en cuenta a las comunidades afrodescendientes, sus prácticas y relaciones con las instituciones y especialmente con el alimento.

También es importante destacar que esta investigación se realiza desde el enfoque de Derechos, y en especial desde el derecho a la alimentación, el cual de acuerdo al informe del Relator Especial sobre el derecho a la alimentación, el Sr. Jean Ziegler, presentado de conformidad con la resolución 61/163 de la Asamblea General lo define como *“El derecho a tener acceso, de manera regular, permanente y libre, sea directamente, sea mediante compra en dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que corresponda a las tradiciones culturales de la población a que pertenece el consumidor y que garantice una vida psíquica y física, individual y colectiva, libre de angustias, satisfactoria y digna”*²



3.2 Localización:

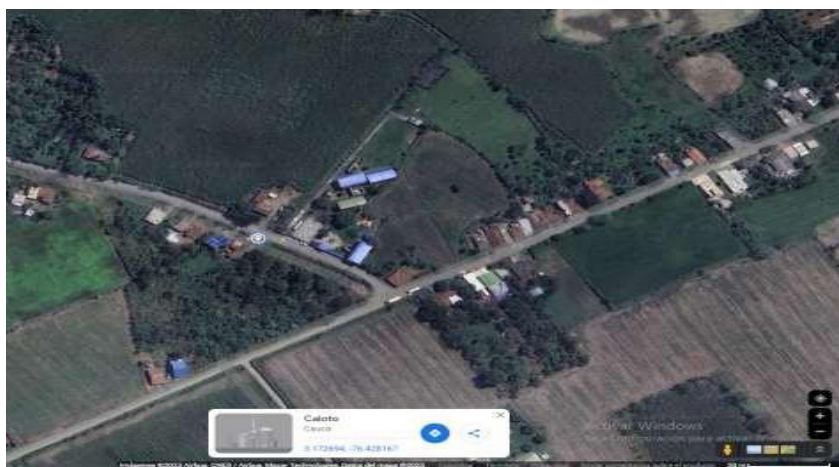
1. La Institución Educativa Colegio ecológico de la Veredas Unidas en Barragán es una institución oficial mixta de carácter técnico con Registro ICFES N° 219698000564, que está ubicada en el noroccidente del municipio de Guachené, en la zona rural. Se ubica en 3o10'21.61" latitud y en 76o25'39.9" longitud. Es el colegio principal y tiene 4 sedes en las veredas de Caponera, Mingo, Cabito y Barragán.
2. La Institución Educativa Juan Ignacio, es una institución oficial académica industrial con Registro ICFES 219698000564, está ubicada en el corregimiento Juan Ignacio del municipio de Villa Rica, localizada al noroccidente de este municipio con coordenadas de 3o13'26.06" latitud y 76o26'35.59" longitud. Esta institución educativa tiene dos sedes adicionales en las veredas de Chalo y Cantarito.

Figura 1. Localización del Colegio de Juan Ignacio. Villa Rica, Cauca.



Fuente: Imagen tomada de Google maps

Figura 2. Localización del Colegio Ecológico Veredas Unidas, Barragán. Guachené, Cauca



Fuente: Imagen tomada de Google maps.

3.3 Metodología.

La información se efectuó mediante recolección básica de información por medio de 3 talleres que se

Ejecutivo en Materia de Derechos Humanos (COPREDEH)



realizaron en las instituciones educativas de Juan Ignacio de Villa Rica y Colegio Ecológico de la vereda de Barragán de Guachené.

Para estos talleres se conformó un grupo focal por colegio, integrado por 15 personas, entre estudiantes, profesores, padres de familia, líderes sociales y organizaciones sociales. Se realizó la recolección de datos a partir de una guía que contenía las siguientes preguntas:

- ¿Cómo funciona el Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa?
- ¿Cuáles son los productos entregados en el PAE?
- ¿El PAE cumple la finalidad de alimentar y nutrir a niños y niñas?
- ¿Cómo operó el PAE en el marco de la pandemia?
- ¿A ustedes qué alimentos les gustaría que entregarán en el PAE?
- ¿Participan ustedes en la estructuración del PAE?
- ¿Ustedes conocen quienes son y la procedencia de los operadores de este programa en el municipio?

Adicionalmente, se complementó esta investigación con 6 entrevistas a representantes de sectores sociales y funcionarios públicos encargados del programa del PAE a nivel municipal: Secretario(a) de Educación de las dos alcaldías, a cada una de las ecónomas de comedor escolar de los dos colegios, 2 profesores y los encargados del PAE dentro de las dos instituciones educativas. La entrevista contiene las siguientes preguntas:

- ¿Cómo opera el Programa de Alimentación Escolar en su municipio?
- ¿En qué medida y de qué forma considera que el Programa ha dado respuesta a necesidades prioritarias de la comunidad escolar en relación con la alimentación?
- ¿Para la implementación del PAE en su municipio se realizó Consulta Previa?
- ¿Qué rol juegan estudiantes, docentes, padres y madres en la definición e implementación del programa?
- ¿El programa toma en cuenta la producción local de alimentos?

4. Resultados

4.1 Información de base de las Instituciones educativas

Característica	I.E Juan Ignacio	I.E Colegio Ecológico
Sedes atendidas	4 sedes	4 sedes
Número de estudiantes	300 estudiantes	200 estudiantes
Estudiantes atendidos por el PAE	300 estudiantes	200 estudiantes
Otra información	En el año 2023 no se reportó deserción escolar	En el año 2023 se presentó una deserción escolar

Fuente: el autor (2023).

4.2 Información de los PAE municipal y departamental

Características	Villa Rica	Guachené
Población total municipal	21.935 habitantes	20.401 habitantes



Población escolar total	2.695 en edades de 6 a 17 años	1.114 en edades de 6 a 17 años.
Instituciones atendidas	Chalo, Cantarito y Agua Azul (rurales)	Dos instituciones educativas y 3 sedes.
Población atendida por PAE	No fue entregada esta información	No fue entregada esta información
Presupuesto PAE	\$ 158.000. 000	\$ 235.280.000.
Funcionarios de dedicación exclusiva a PAE	2 personas	2 personas

Fuente: el autor (2023).

4.3 Resultados generales

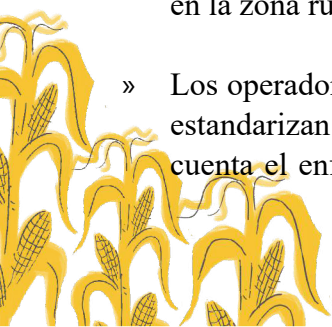
1. El PAE se entrega mensualmente mediante mercados a cada Institución Educativa a través de los operadores. Se cumple con un requisito de manera parcial porque no toda la población en edad escolar está atendida.
2. Los mercados se componen fundamentalmente de granos, harinas, aceite, frutas y verduras.
3. Las Instituciones Educativas tienen una profesora encargada de recibir y hacer veeduría al complemento alimentario que lleva el operador y a su vez esta educadora encargada hace parte del comité municipal que es coordinado desde la Alcaldía municipal.
4. Las Instituciones Educativas no tienen ninguna injerencia en la cantidad de mercado que llevan los operadores y tampoco tienen injerencia en la minuta alimentaria que le hacen a las y los estudiantes.
5. En las condiciones actuales, el programa del PAE en las instituciones educativas ha contribuido a garantizar un almuerzo digno a muchos estudiantes de escasos recursos. Pero no se tiene certeza de la composición, equilibrio y cumplimiento del balanceo alimentario.
6. Las alcaldías municipales tienen un comité que está conformado por varios sectores educativos y padres de familia y desde allí periódicamente se están reuniendo para realizar el monitoreo del programa del PAE.

4.4 Hallazgos por municipio.

4.4.1 Municipio de Villa Rica.

Características

- » El PAE municipal cubre el 60% de los requerimientos alimentarios de la población en edad escolar y contribuye a prevenir la deserción escolar de estudiantes en condición de vulnerabilidad alimentaria en la zona rural.
- » Los operadores, que son seleccionados por el cumplimiento de normas contractuales principalmente, estandarizan la alimentación para la población de NNAJ de las instituciones educativas sin tener en cuenta el enfoque diferencial y las condiciones sociales, económicas, ambientales y en especial las



étnicas.

- » Los productos que entregan a los comedores escolares por parte de los operadores como raciones no perecederas o industrializados, que no aportan a una alimentación culturalmente adecuada a las NNAJ de las instituciones educativas. Existe una primacía o culto al empaque hermético, a la ultrapasterización, a los permisos Invima; pero en contraste, la calidad del alimento, que debiera ser de mayor importancia, no está adecuadamente ponderada.

Dificultades

- » La administración de Villa Rica no les garantizó alimentación escolar a las y los estudiantes en todo el año lectivo 2022 debido a que no encontró oferentes para contratación de este servicio.
- » Los operadores manifiestan que el presupuesto que tiene el municipio de Villa Rica para contratar este suministro de alimentos, es muy bajo para garantizar el servicio a las instituciones educativas debido al encarecimiento de los productos de la canasta familiar.
- » El municipio de Villa Rica no tiene como requerimiento, la contratación al operador, que realice compras de productos a los agricultores locales.

4.4.2 Municipio de Guachené

Características

- » La administración municipal de Guachené dentro de sus requerimientos de contratación del programa del PAE municipal tiene como requisito que al menos el 30% de los productos de frutas, hortalizas y legumbres sea comprada a las y los productores locales.
- » En el año lectivo 2023 los productos alimentos como legumbres y frutas han llegado de una mejor calidad que el año pasado.

Dificultades

- » La contratación del PAE se demora mucho en sus trámites, proceso que no hace posible garantizar la alimentación escolar desde el primer día de clases a las y los estudiantes.

4.5 Hallazgos generales en las dos instituciones educativas:

- » Las alcaldías municipales no tienen integrado el enfoque del Derecho Humano a la Alimentación en sus planes y programas alimentarios y en la salud, para que de esta manera de respuesta adecuada a las necesidades alimentarias de las y los niños de las instituciones educativas.
- » Los planes y metas que exige el PAE nacional para los municipios son muy buenos en formulación, pero no tienen en cuenta los alcances presupuestales de las alcaldías.
- » Los operadores en ambos municipios son instituciones externas que no conocen el territorio ni las



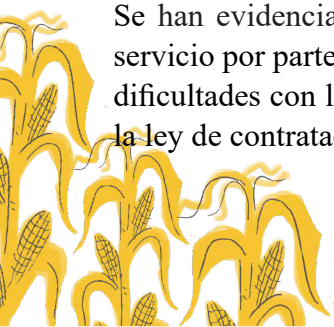
particularidades de la población afrodescendiente. Hasta el mes de abril del 2023 no habían contratado operador para prestación del servicio de alimentación escolar por parte de las alcaldías de Guachené y Villa Rica

- » Como los gobiernos de turno no han cumplido con la prestación del servicio de alimentación escolar en todo el año lectivo, se evidencia una clara vulneración del DHANA en los dos municipios.
- » El gobierno departamental y el municipal no se ponen de acuerdo para que la contratación sea simultánea y de este modo garantizar oportunamente la alimentación escolar.
- » Los productos de complemento alimentario que les entregaron a las y los estudiantes en tiempos de pandemia no fueron acordes con sus necesidades nutricionales porque eran productos ultraprocesados y de excesivos carbohidratos (harinas) en su composición.
- » Algunos estudiantes no se alimentan dentro del comedor escolar porque no es de su agrado la alimentación que les ofrecen. Esto se considera un mal ejemplo, porque se proyectan valores de exclusión, no agradecimiento al alimento, consumo de ultraprocesados, Etc.
- » En el año 2021 se presentaron irregularidades en las entregas de los mercados donde se evidenció productos de mala calidad, vencidos o casi para vencerse.
- » No se realizó Consulta previa para la operación del PAE y tampoco fue socializado con las comunidades educativas ni padres de familia. Mucho menos es construido teniendo en cuenta las condiciones locales. Sobresale en ese sentido la exigencia que realiza el municipio de Guachené en vincular a las compras locales los productores del municipio. Cabe también la reflexión sobre la no necesidad de consulta previa, pero si la de invitar a participar la comunidad
- » Este programa estandariza la entrega de los productos a las instituciones educativas sin tener en cuenta el enfoque diferencial alimentario dentro de las comunidades, los requerimientos nutricionales, la ocurrencia de obesidad o desnutrición. Se prioriza la certificación y el registro Invima, así el alimento sea de regular o mala calidad.

5. Conclusiones

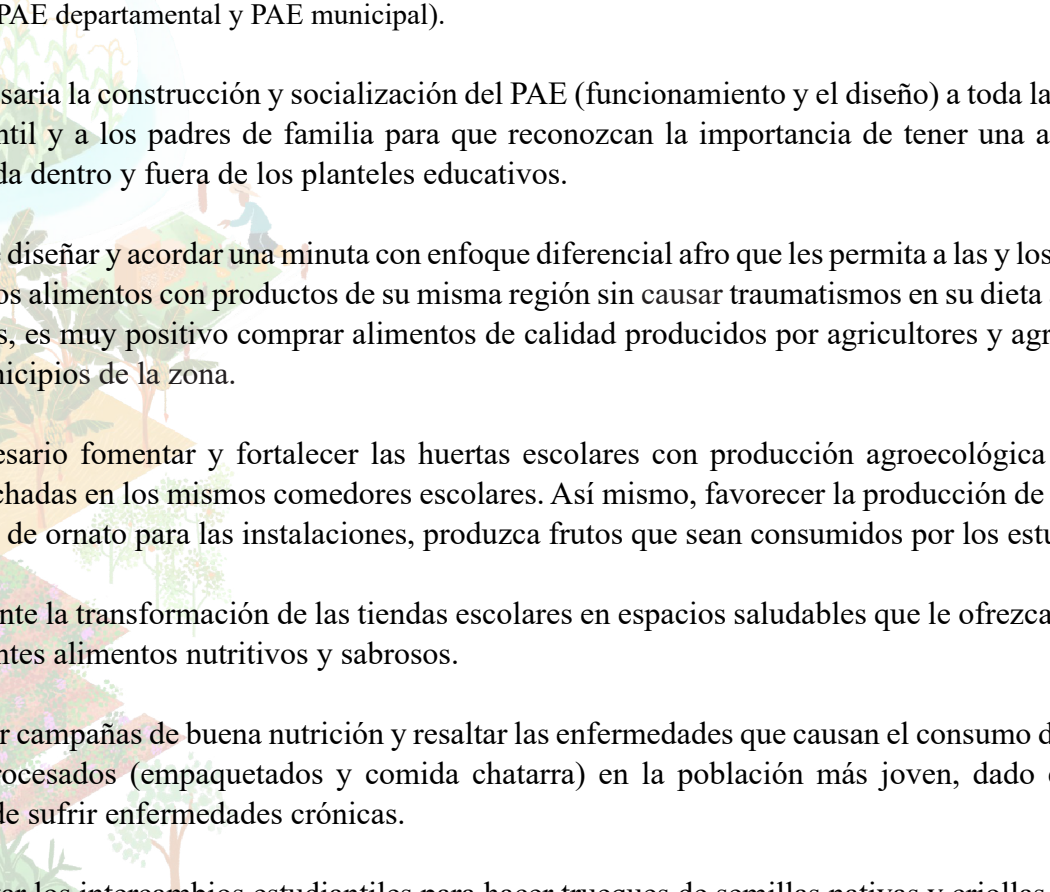
El programa de Alimentación Escolar ha intentado disminuir los índices de malnutrición y desnutrición en NNAJ de los municipios de Villa Rica y Guachené, así como también ha sido de gran ayuda a muchas familias que no pueden garantizarles a sus hijos e hijas una alimentación adecuada y digna al interior de sus hogares. Es importante que la sociedad y las comunidades locales entiendan que esta es una solución parcial y complementaria, puesto que es deber del Estado colombiano y en particular de los municipios de Villa Rica y Guachené, garantizar el derecho humano a la alimentación en la totalidad del año lectivo a las y los estudiantes.

Se han evidenciado algunas dificultades de carácter económico para garantizar la contratación de este servicio por parte de la Alcaldía de Villa Rica. Por otra parte, en el municipio Guachené se han presentado dificultades con la contratación del servicio, porque el operador no cumple con requerimientos que exige la ley de contratación.



El PAE tiene potencial de aporte positivo a la garantía del Derecho Humano a la Alimentación, si aporta a una alimentación digna y adecuada que contribuya a la disminución de la malnutrición y desnutrición en las y los estudiantes de las instituciones educativas, y si se ajusta en funcionamiento y diseño a las condiciones culturales de toda la comunidad estudiantil y a la perspectiva de alimentación adecuada dentro de los planteles educativos.

6. Recomendaciones

- 
1. Desde la política pública del derecho al alimento, se debe analizar la estructura de funcionamiento de los PAE ya que se ve claramente la desarticulación de la acción a nivel departamental y la que realizan los municipios en la ejecución del PAE que conlleva a acciones independientes de dos programas en la misma región (PAE departamental y PAE municipal).
 2. Es necesaria la construcción y socialización del PAE (funcionamiento y el diseño) a toda la comunidad estudiantil y a los padres de familia para que reconozcan la importancia de tener una alimentación adecuada dentro y fuera de los planteles educativos.
 3. Se debe diseñar y acordar una minuta con enfoque diferencial afro que les permita a las y los estudiantes tomar los alimentos con productos de su misma región sin causar traumatismos en su dieta alimentaria. Además, es muy positivo comprar alimentos de calidad producidos por agricultores y agricultoras de los municipios de la zona.
 4. Es necesario fomentar y fortalecer las huertas escolares con producción agroecológica y que sean aprovechadas en los mismos comedores escolares. Así mismo, favorecer la producción de frutales que además de ornato para las instalaciones, produzca frutos que sean consumidos por los estudiantes.
 5. Es urgente la transformación de las tiendas escolares en espacios saludables que le ofrezcan a las y los estudiantes alimentos nutritivos y sabrosos.
 6. Realizar campañas de buena nutrición y resaltar las enfermedades que causan el consumo de productos ultra procesados (empaquetados y comida chatarra) en la población más joven, dado el potencial riesgo de sufrir enfermedades crónicas.
 7. Fomentar los intercambios estudiantiles para hacer trueques de semillas nativas y criollas.
 8. Garantizar la alimentación escolar desde el primer día de clases hasta el último día de finalización del año escolar para así garantizar el derecho humano a la alimentación y el derecho a la educación.

Agradecimientos

Agradecimiento a todos y todas, las y los estudiantes de la Institución Educativa de Juan Ignacio del municipio de Villa Rica, a la profesora **Carmen Lineth Lucumí Carablí** y al rector **Alexander Olivar**. También expreso mi agradecimiento a todos y todas, las y los estudiantes, al rector **Jorge Enrique Tejada Viáfara**, a la psicóloga **Edith Peña** y al profesor **Edgar Marino Banguero** de la Institución Educativa Colegio Ecológico de veredas Unidas de Barragán, del municipio de Guachené. Agradecimientos a los padres de familia y todos los sectores sociales y públicos por la información suministrada, así como también a la Escuela Casilda Cundumí que ha motivado la realización de esta importante investigación popular.

1.2. Apropiación y comprensión del Corredor afroalimentario desde las comunidades y organizaciones locales del norte del Cauca.

Martha Cecilia Vásquez Olave¹

Resumen

El norte del Cauca actualmente está influenciado por un modelo económico extractivo que ha limitado la capacidad de las comunidades locales para gestionar de manera autónoma su territorio y ha debilitado sus medios de vida tradicionales, llevando a la vulneración de los derechos territoriales y del derecho humano a la alimentación. Esta investigación realizada con la participación de agricultores(ras) y las organizaciones sociales afronortecaucanas, aporta a la apropiación y comprensiones comunitarias en el marco de la apuesta del Corredor Afroalimentario del norte del Cauca, como alternativa de vida digna, rescate cultural y de diversidad regional, que retoma la finca tradicional como medio de economía propia. En la investigación se aplicaron 69 entrevistas y se realizaron grupos focales coordinados por líderes(as) sociales. Se identificaron desde las narrativas comunitarias las principales preocupaciones por el modelo extractivo y las afectaciones en las unidades productivas y en la comunidad y en el marco de ese contexto se fortalece la propuesta del Corredor Afroalimentario desde el pensamiento epistémico afronortecaucano y los principios que deben guiar el mismo.

1. Objetivo de investigación

Documentar el pensamiento de los agricultores(ras), líderes y lideresas y organizaciones sociales afronortecaucanas, en relación a la apuesta del Corredor afroalimentario, incluyendo los límites impuestos por el modelo económico extractivo a la finca tradicional econativa como base de la economía propia en el territorio afronortecaucano de los municipios de Villa Rica, Puerto Tejada, Padilla y Guachené.

2. Metodología

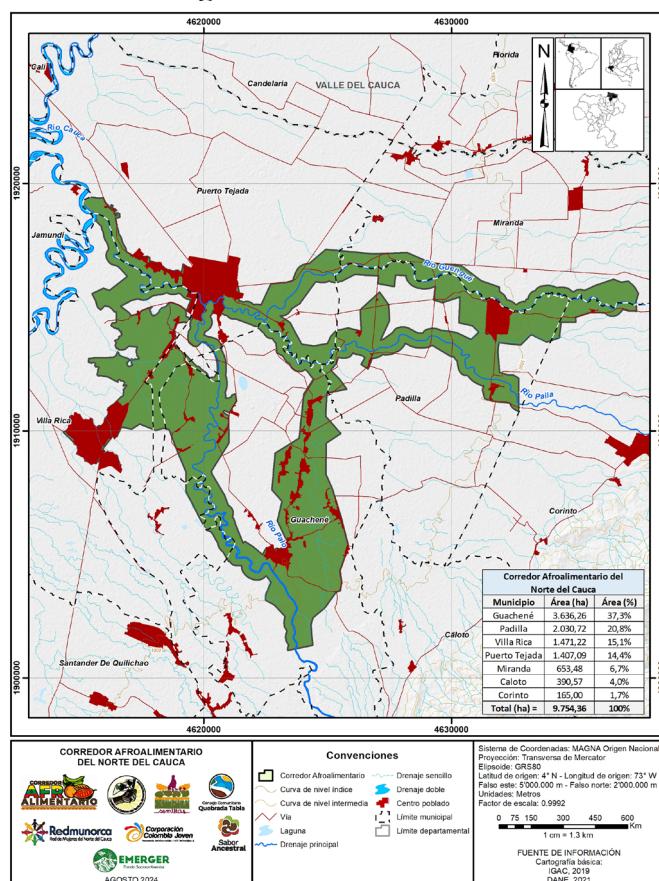
La investigación es de tipo cualitativo y se llevó a cabo en el marco del enfoque sistémico y el análisis de medios de vida, partiendo del diálogo con diferentes actores sociales del norte del Cauca, agricultores(ras), líderes y lideresas de las organizaciones sociales, considerados como sujetos de conocimiento frente al territorio, la finca tradicional y la cultura afronortecaucana, con quienes se efectuaron conversaciones en sus espacios de vida (fincas, patios, huertos y sedes de organizaciones). En este proceso, se interactuó con sesenta y nueve (69) actores representantes de estas comunidades, se realizaron siete (7) grupos focales con las comunidades rurales de Guachené, Villa Rica, Padilla y Puerto Tejada (ver figura 1) y tres (3) talleres temáticos. Como instrumento de apoyo en los diálogos, se utilizó una entrevista semiestructurada.

El Enfoque de Medios de Vida Sostenibles (EMVS) ha sido utilizado principalmente para analizar la manera como una población o comunidad está desarrollando sus medios de vida, y evaluar cambios en éstos a través del tiempo.

¹ Investigadora del Comité por la Defensa del Territorio Afronortecaucano. C.E: comiteincidencia08@gmail.com



Figura 1. Zona de estudio



Fuente: Comité de incidencia (2023).

Figura 2. Encuentros con las comunidades participantes en la investigación



Nota: tema Corredor agroalimentario del norte del Cauca, finca de Ana Ligia Díaz, vereda Chalo, Villa Rica, julio 13 -2022. Fuente: elaboración propia, 2022.

3. Resultados

En el contexto general, la mayoría de familias que habitan el norte del Cauca, tienen como principal actividad económica la venta de mano de obra o la informalidad. Pero las familias que aún desarrollan prácticas

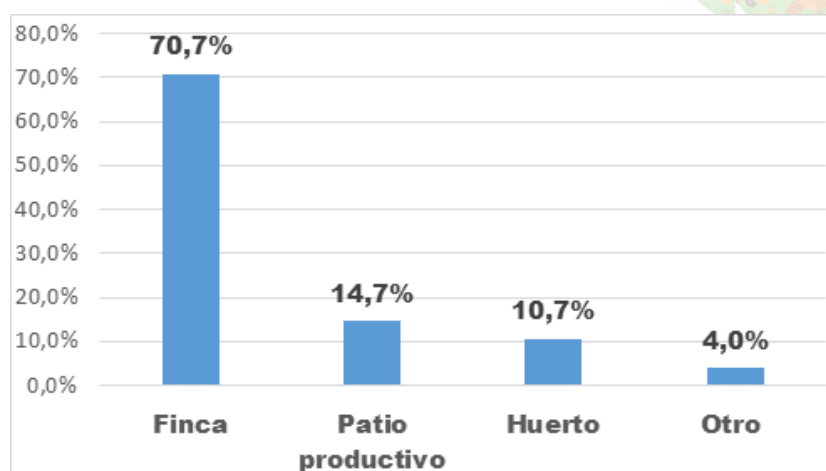


de economía tradicional tienen como principal espacio productivo la finca tradicional y como actividad productiva la agricultura tradicional. Según la muestra estudiada (ver figura 3), las familias que viven de la finca tradicional configuran el mayor porcentaje (70,7%) de las unidades productivas; en segundo lugar, se encuentran los patios productivos (14,7%); por último, los huertos caseros (10,7%) en los cuales se desarrollan variedad de cultivos en pequeña escala, ubicados en los espacios de las fincas y la vivienda en terrazas productivas donde se siembra en cajones, canastas y /o camas de madera.

En cuanto a la tenencia de la tierra en la unidad productiva, el 91,4% de los entrevistados declararon ser los propietarios y las fincas han tenido entre dos (2) y tres (3) propietarios, indicando que estas propiedades están pasando de la segunda a la tercera generación; de este modo, la adquisición ha sido por herencia en el 73,2% de los casos y a través del proceso de compra en menor porcentaje (22,5%).

Actualmente, las fincas se encuentran habitadas principalmente por los integrantes de la familia, como son mamá, papa, hijos, y en menor proporción, por otros familiares, como primos, tíos y abuelos. Igualmente, se identifica que varias de las fincas, no disponen de la casa de vivienda tradicional para el núcleo familiar, esta no existe o se encuentra en estado de abandono.

Figura 3. Tipo de unidad productiva



Fuente. Elaboración propia, con base en los datos consolidados de entrevistas, 2022.

3.1 Límites y apuestas comunitarias frente a prácticas de economías propias

Los agricultores(ras), habitantes históricos del territorio desde sus narrativas, expresan las afectaciones que actualmente subsisten como también aquellas propuestas que pueden favorecer el desarrollo de las actividades productivas de las fincas, patios y /o huertos caseros.

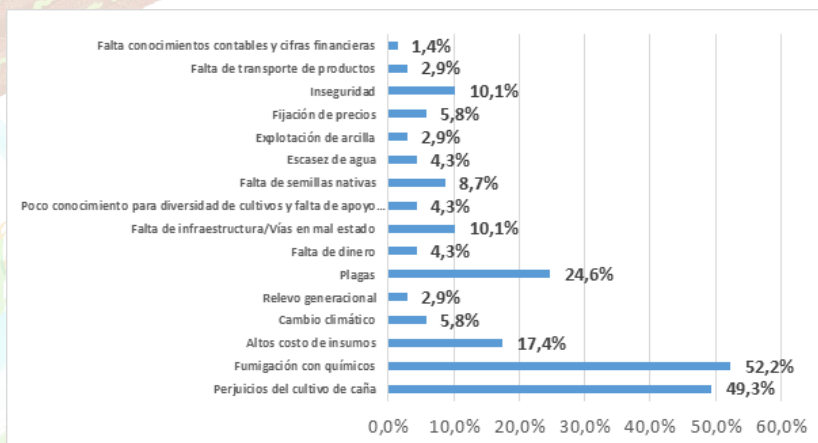
3.1.1 Situaciones que causan dificultades y limitan las prácticas económicas propias

Las prácticas asociadas a la agroindustria (fumigación con químicos y daños provocados por el cultivo de caña de azúcar) son las afectaciones principales y limitan el desarrollo de las actividades propias de las fincas, huertos, patios productivos, pero también otras actividades tradicionales como la pesca y el cacharreo (*El cacharreo es la actividad basada en la compra en fincas y lugares de acopio de productos, que son ofrecidos en carretas y orientada principalmente por mujeres*). A todo esto, se suma la escasez de semillas nativas, la explotación de arcilla, la expansión de plagas y enfermedades, el alto costo de los



insumos, la falta de infraestructura y vías en mal estado, la falta de apoyo técnico y la necesidad de mejorar tanto los conocimientos contables como de planificar el relevo generacional (ver figura 5). Adicionalmente, los medios de vida y de economía propia se ven transversalmente afectados por otras externalidades como la inseguridad, el cambio climático y la escasez del agua.

Figura 4. Dificultades que enfrentan los y las agricultoras en las fincas, patios, huertos



Fuente. Elaboración propia, con base en los datos consolidados de entrevistas, 2022

Esto se expresa en las siguientes narrativas:

El cultivo de la caña en la región nortecaucana origina diversas afectaciones. Al respecto Arelly Collazos (2022), manifestó “... *que la escasez del agua se produce por estar rodeados de cultivos de caña, cuyo sistema de siembra y cosecha no permite la retención de agua ni la humedad de los suelos, causando que la tierra pierda vida, así como el microclima en los cultivos de la finca*”. Arelly Collazos (2022), José Weimar Moreno, (2022).

En este mismo sentido “*el monocultivo de la caña tiene pozos a más de 150 metros de profundidad ocasionando sequedad en los aljibes de las fincas, afectando el nivel freático de la tierra, absorbiendo el agua de la misma*”, expresó Orlando Balanta, (2022).

La quema frecuente de la caña “*produce grandes afectaciones a las fincas tradicionales de la población afro circunvecina, impactando, además de los criaderos de peces, la tenencia de animales como gallinas, pollos, cerdos y los cultivos, quemando las hojas de los árboles frutales*”, indicaron Amalfi Caicedo, Orlando Balanta, Aureliano Lasso y Eugenio Lasso, Kelis Amanda Cárdenas, Miguel Alfaro García, Nora Nidia Díaz, Mary Larrahondo, (2022).

La explotación de arcilla en el perímetro cercano a las fincas, ha causado pasivos ambientales (impactos), acabando los suelos agrícolas de las fincas y dejando profundo huecos con agua llamados chircales, “... *que secan el agua del aljibe y es un problema muy grande porque nosotros acá no tenemos el agua, además la tierra es diferente, más seca y eso es malo para los árboles y las matas, ya que no producen igual*” expresó, Armando Mina (2022). En el anterior sentido, “*las excavaciones de la tierra para la fabricación a gran escala de ladrillos originan afectaciones para los procesos de siembra*”. Asimismo “*la minería de arcilla causa profundización del nivel freático y daña el paisaje, la diversidad y el territorio*”, indicaron las comunidades de Puerto Tejada, Guachené, Villa Rica y Padilla, participantes en el módulo de formación



La pérdida de las semillas es muy preocupante porque constituyen un elemento básico para la siembra y el mantenimiento de la diversidad de cultivos. *“El hecho de disponer solamente de semillas genéticamente modificadas y no de las nativas, causa dificultades para la sostenibilidad de los cultivos de la finca tradicional, limitando la soberanía alimentaria familiar y en la región”,* manifestaron, Arelly Collazos, Araceli Lobo, Celedonio Castillo, (2022), participantes en el módulo de formación Derecho humano a la alimentación de la Escuela Casilda Cundumí. (2022).

El alto precio de los insumos, como abonos y las semillas encarece la producción en la finca tradicional. En contraste, los precios que pagan por las cosechas es muy bajo, lo que se ve reflejado en ingresos precarios para los agricultores(ras).

El contexto anterior, se dan **afectaciones a otras prácticas económicas locales como las que realizan los pescadores y las cacharreras**, evidenciadas en los siguientes testimonios:

“Los árboles de aguacate se están secando por el sistema de la fumigación de la caña. Los ingenios nos están perjudicando a los agricultores de esa manera porque, hasta el cacao se acabó por acá, no hay café, no hay nada que cosechar, la mandarina se está poniendo negra por dentro, hay unos animales que se la están comiendo. No hay como sacar las cosas en abundancia para vender a las plazas de los pueblos y también los consumidores se ven afectados porque no hay frutas buenas ya. No hay nada acá, nos toca ir a Cali a comprar para vender, porque como ya está es la profesión de uno, toca conseguir hasta prestado para ir a comprar a Cali”. (Mirta Díaz, cacharrera de la vereda Chalo-Villa Rica, 2022).

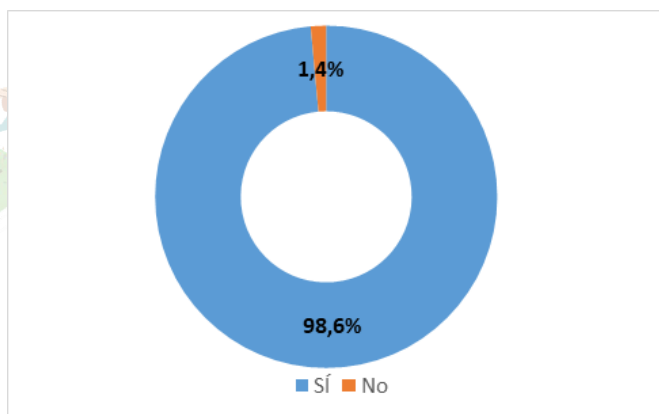
“Anteriormente se pescaba en el río Palo y el Cauca, pero están muy contaminados. Actualmente se coge muy poco pescado por la contaminación ya que la principal afectación al río han sido los químicos que echan las fábricas y las empresas de minería de grava... Nosotros somos diecisiete (17) pescadores en este corregimiento que hemos vivido de la pesca, pero hoy la subsistencia la debemos alternar con otras actividades en fincas, con la siembra de yuca, plátano, cítricos, cogiendo maíz en Playa Rica. Si no le ponemos cuidado el río Cauca lo seguirán contaminando”, manifestó Fanor Carabali Cortes (2020), habitante de la Balsa, corregimiento de Buenos Aires Cauca.



3.1.2 Apuestas de la comunidad de agricultores(ras), líderes y lideresas de las organizaciones sociales afronortecaucanas.

En el contexto de las realidades vividas por los agricultores y las agricultoras, por el trabajo político y la imposición de un modelo productivo que degrada el ambiente y viola los derechos de las comunidades, en especial el de la vida digna y la alimentación, surge la necesidad de promover otras alternativas para cohabitar el territorio y una de ellas es el Corredor Afroalimentario. Al indagar sobre el interés de los agricultores y agricultoras, los pequeños ganaderos, las cacharrerías y cacharrerías, los pescadores, los líderes y lideresas sociales se encontró que el 98,6% de estos actores, estaban interesados y dispuestos a participar en esta iniciativa (ver figura 15), lo que se considera prometedor en el trabajo futuro frente a las acciones de promoción y consolidación de esta apuesta de la territorialidad alimentaria para el norte del Cauca.

Figura 5. Interés de agricultores de participar en el corredor afroalimentario



Fuente: Elaboración propia, con base en los datos consolidados de entrevistas. 2022.

3.1.2.1 El Corredor Afroalimentario: una propuesta del pensamiento epistémico afronortecaucano.

El Corredor afroalimentario es una propuesta de construcción social de territorio que ha venido siendo discutida desde hace 4 años, y es una apuesta en un horizonte político de reconstrucción ambiental y cultural del territorio de las comunidades negras del norte del Cauca desde una visión propia de desarrollo (Milton Santos, Carlos Efrén Agudelo, Arturo Escobar). En ese sentido, las voces de quienes están asegurando que esta propuesta camine son claves para entender de qué se trata.

“El Corredor afroalimentario constituye un espacio de vida donde se fomentan las prácticas ancestrales, la economía propia, la soberanía alimentaria”. Anyela León, Comité por la defensa del territorio afronortecaucano (2022). Es un espacio donde se representa la cultura de los habitantes del territorio, sus particularidades gastronómicas, el clima, los productos que se cultivan, los modos de cultivar y el uso de los mismos. Arelly Collazos, Redmunorca (2022). “... que da lugar a la interacción productiva de una economía culturalmente solidaria, Esther Libia Uzuriaga, ACCN (2022). “... que intercambia saberes y retroalimenta el tejido social de los agricultores(ras). Consuelo Laso, Redmunorca (2022).

“A la vez es un ecosistema agropecuario y forestal (agroecosistema) de forma discontinua pero cohesionado culturalmente en unidades productivas de propiedad de las comunidades negras en el norte del Cauca”, Alexis Palacios Consejo Comunitario Territorio y Paz (2022). “Lo anterior constituye un sector productivo con iniciativas, significados y definiciones propias para la producción, la transformación y la distribución de alimentos”. Marco Antonio Carabalí, Asociación sindical de agricultores de Villa Rica (2022).



“Es también un determinante ambiental, agrícola y cultural, porque gran parte de la cultura alimentaria está sustentada en esas áreas donde se producen los alimentos, las semillas, y está la gente con los saberes”. José Humberto Cárdenas– Corporación Grupo Semillas (2023).

Las anteriores ideas y comprensiones permite definir al Corredor afroalimentario como *“La comprensión cultural y territorial de la soberanía alimentaria por parte de las comunidades afrodescendientes, que incorpora la conexión territorial y cohesión social de sistemas tradicionales de producción de alimentos en el espacio físico – simbólico, por donde caminan y prosperan las semillas, los alimentos, los saberes y las economías propias basadas en la finca tradicional, los patios productivos, las huertas caseras, la agricultura periurbana y urbana, que hacen parte del paisaje de los municipios de Puerto tejada, Villa Rica, Guachené, Padilla, Caloto, Miranda y Corinto”.* Integrantes de la Escuela Casilda Cundumí, Corporación Grupo Semillas, Comité por la defensa del territorio afronortecaucano y Alianza por la Agrobiodiversidad (2022).

En síntesis, *“es un espacio físico y cultural, de vida digna, que respeta el derecho humano a la alimentación y pretende rescatar la autonomía alimentaria de la comunidad afronortecaucana”.* José Humberto Cárdenas – Corporación Grupo Semillas (2023).

Con relación al propósito del Corredor afroalimentario, este está orientado a:

Promover *“la conservación del territorio, protegiendo la tierra productiva, los recursos fitogenéticos autóctonos de la región, lo cual permite desarrollar prácticas productivas tradicionales en la laboriosidad de la tierra de manera sostenible, para producir alimentos y abastecer la demanda de la comunidad de la región”.* Ányela León, Ányela Milena Castillo, Alexis Palacios, (2022).

Garantizar *“la soberanía alimentaria con productos alimenticios sanos y suficientes, la recuperación de la finca tradicional, teniendo en cuenta que todo lo que consumamos corresponde a las prácticas y saberes de la cultural afro, valorando la tenencia y la calidad de la tierra, además de instituirse en medio de sustento familiar”.* María Elsa Zapata, Redmunorca (2022), Ányela Milena Castillo, Consejo Comunitario Quebrada Tabla, Ányela León, Comité para la defensa del territorio nortecaucano (2022).



Así mismo, *representa la historia dejada por nuestros ancestros afronortecaucanos, basados en la importancia que tenía la región para producir y consumir los alimentos originados en las semillas propias*. Eliécer Viáfara - Grupo de ahorradores con éxito (2022), Deyanira Gonzalias - Uoafroc (2022), Organizaciones del norte del Cauca participantes en grupo focal sobre el Corredor Afroalimentario. (2022).

Además, *“El Corredor nos blindo de todo el poder económico que está asentado en nuestro territorio, el cual nos está llevando a que la población carezca de los alimentos, o sea nos está llevando a un hambre física, y por eso debemos de convertirnos en unos defensores y en unos garantes de que el corredor afroalimentario sea una realidad en nuestro norte del Cauca*. Arelly Collazos (2023).

Es la posibilidad para que las generaciones actuales y futuras tengan que comer porque tenemos que preguntarnos hoy por hoy, que vamos a comer mañana y qué le vamos a dejar a nuestros hijos y nietos (Ányela León, 2023).

Es un estilo de vida *“donde cada quien aporta desde lo que tiene y nos da la posibilidad de salvarnos juntos, es un proyecto de vida muy bonito, creemos que este corredor va a ser la esperanza que nuestro territorio necesita para volver a creer en la tierra,”* Julio Cesar Rodríguez, CCJ (2023).

Con relación a los principios del Corredor afroalimentario

Los agricultores/as, líderes/as y organizaciones participantes en grupo focal sobre el Corredor Afroalimentario, (2022), afirman que los principios están pensados desde los valores y los diversos procesos (productivos, ambientales, conservación, intercambio, comercialización y gestión), que guían el accionar cultural de la comunidad afrodescendiente en el territorio:

- El respeto por la vida
- El respeto por los derechos humanos
- La alimentación sana
- Los precios justos, sin intermediación innecesaria
- El trueque y el intercambio de saberes
- El uso de las semillas criollas

En el ejercicio de sus propósitos y principios, el Corredor tiene una característica importante:

Es autónomo *“porque, representa un gobierno propio para la apuesta afro de reconfiguración territorial y, en este sentido, cuestiona el ordenamiento convencional del territorio en los municipios, que se han planificado en función de intereses económicos extractivos, llevando al deterioro de los medios de sustento tradicional”*. Expresan integrantes Escuela Casilda Cundumí, Corporación Grupo Semillas, Comité por la defensa del territorio afronortecaucano y Alianza por la Agrobiodiversidad (2022).

4. Conclusiones

1. La finca tradicional continúa representando la actividad económica propia, ambientalmente y culturalmente importante para los agricultores y agricultoras afrodescendientes en el norte del Cauca.
2. La apuesta hacia la soberanía alimentaria, está en el *sentipensamiento* de las comunidades de los



agricultores/as, líderes, lideresas, jóvenes, adultos y organizaciones sociales, quienes **trabajan en alternativas** orientadas a mejorar los procesos de siembra de alimento, diversificación de cultivos, recuperación de semillas, implementación fincas tradicionales, huertos caseros y patios productivos familiares. También en la motivación permanente de participar en actividades lideradas por las organizaciones sociales en pro de rescatar los sistemas y medios de vida o sustento propios, conservando lo que se tiene para mantenerse en el territorio.

3. Los impactos del modelo económico extractivo han debilitado y reducido las actividades de las fincas, **afectan** el uso del suelo, la vocación agrícola, la soberanía alimentaria, así como el derecho humano a la alimentación.
4. De manera histórica, la economía propia integra oficios diversos en la agricultura, la cacharrería, la pesca, la pequeña ganadería y la transformación de productos, que son la base para que emerja un pensamiento epistémico afro que propone como alternativa el Corredor Afroalimentario, pensando en su significado y en los principios que lo deben regular, para lo cual el **cuidado de la finca tradicional** representa un elemento central para su consolidación.

Agradecimientos

A las organizaciones sociales nortecaucanas, CCJ, Redmunorca, Uoafroc, Corporación Grupo Semillas, que contribuyeron al desarrollo de la investigación, a sus líderes y lideresas, Julio Cesar Rodríguez, José Humberto Cárdenas, Deyanira Gonzalias, María Isabel Collazos, María Consuelo Lasso, María Elsa Zapata, Arelly Collazos, Araceli Lobo, Esther Libia Uzuriaga, Ányela León, Carlos Edwin Ararat, y a María de los Ángeles Grijalba, por el apoyo logístico y el procesamiento de datos.



1.3. Análisis sobre la tenencia de la tierra y la finca tradicional en el Corredor afroalimentario del norte del Cauca

Alion Bohórquez¹, Xiomara Aponzá², Julio César Rodríguez, Yairton Viáfara
Carlos Edwin Ararat - Corporación Colombia Joven.

Resumen

Este artículo analiza las categorías de tenencia de la tierra y la finca tradicional y sus implicaciones para el establecimiento del Corredor Afroalimentario, centrando los esfuerzos de investigación en los municipios de Villa Rica, Puerto Tejada y Guachené, situados en el norte del Cauca. Este análisis se basa en la investigación realizada por la Corporación Colombia Joven “Acciones ciudadanas para la identificación y diagnóstico de las problemáticas relacionadas con la finca tradicional”, donde a partir de un enfoque de Investigación Acción Participativa, que incluyó encuestas, entrevistas y análisis históricos, se establecieron los impactos de sectores problemáticos como la industria de la caña de azúcar y la minería de arcilla frente a la agricultura tradicional y se identificaron las dinámicas multidimensionales relacionadas con la tenencia de la tierra por género. Este análisis ofrece recomendaciones para fortalecer el Corredor Afroalimentario abordando acciones concretas frente al acceso a la tierra con equidad de género y el apoyo económico y técnico para la agricultura tradicional representada en la finca tradicional econativa como identitario cultural de las comunidades afrodescendientes en la región.

1. Problema

En los municipios afro del norte del Cauca, entre ellos, Villa Rica, Guachené y Puerto Tejada, la llegada del monocultivo de la caña de azúcar desde los años 70 del siglo pasado y con ello, las dinámicas de usurpación de tierras, ha desencadenado una preocupante pérdida territorial y de la agricultura basada en la finca tradicional. Durante décadas, estos municipios fueron pilares de la economía regional, dedicándose a la producción agrícola diversificada que incluía cacao, pancoger, frutales y cultivos transitorios, fundamentales para la soberanía alimentaria de las familias y destacándose como sectores esenciales en la agricultura del suroccidente colombiano.

Sin embargo, en la actualidad, los procesos de industrialización de la caña de azúcar y la creciente influencia de la minería de arcilla, han debilitado significativamente la práctica agrícola como sistema de vida en la región. Este debilitamiento se ha manifestado en un desplazamiento notable de la agricultura como actividad primaria generadora de ingresos para el sustento económico, así como en la pérdida de la finca tradicional como espacio productivo y cultural.

La falta de información precisa sobre las hectáreas de tierra dedicadas a la agricultura tradicional dificulta la comprensión de la situación actual. La ausencia de un censo que cuantifique las fincas tradicionales en el territorio y las condiciones socioeconómicas específicas de los agricultores y agricultoras tradicionales agrava el problema, contribuyendo al deterioro progresivo y sistemático del acceso a la tierra y, por ende, favoreciendo la pérdida de la soberanía alimentaria.

Ante esta preocupante realidad, la Corporación Colombia Joven explora las dinámicas de la tenencia de la

1 C.E: alionyes@yahoo.es
2 C.E: xiiomyaponzagmail.com



tierra y las condiciones actuales de algunas fincas tradicionales en Puerto Tejada, Guachené y Villa Rica, con el objetivo de ampliar el panorama actual y aportar información de soporte que sea útil para fortalecer el proceso de implementación del Corredor afroalimentario del norte del Cauca como una esperanza de agricultores y agricultoras para el mantenimiento de sus espacios productivos y su permanencia en el territorio ancestral.

2. Objetivo

Explorar las dinámicas económicas y sociales sobre la tenencia de la tierra y la finca tradicional y sus implicaciones en la implementación del Corredor Afroalimentario del norte del Cauca.

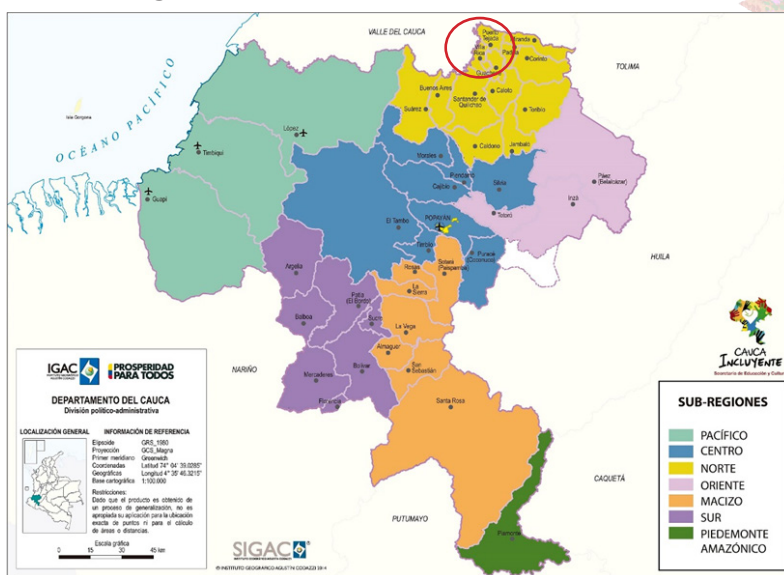
3. Metodología

La investigación es de tipo cualitativa, tanto para el análisis económico como social, se adoptó el enfoque de *Investigación Acción Participativa* valorando los conocimientos tradicionales, las percepciones y experiencias de los agricultores y agricultoras entrevistadas, que permite entender las dinámicas económicas de las fincas tradicionales y los impactos de la industrialización en la agricultura local.

Adicionalmente, se empleó de manera transversal el *enfoque de Género* con especial hincapié en la inclusión de las mujeres en las entrevistas, con el propósito de visibilizar y valorar su papel como protagonistas en el trabajo de la tierra. Esto se llevó a cabo con el fin de promover la equidad de género y destacar la contribución significativa de las mujeres en el sector agrícola.

Ubicación de las fincas: La investigación se llevó a cabo en fincas tradicionales de zonas rurales de los municipios de Villa Rica en el sector el Chorro y Arrancacinchá, de la vereda La Primavera, en la vereda Agua Azul y la vereda Chalo; en Guachené en la vereda El Silencio, Juan Perdido, Obando, Mingo, Caponera, Barragán y Cabito; y en Puerto Tejada en las veredas Vuelta Larga, San Carlos, Bocas del Palo y Perico Negro.

Figura 1. Localización de la zona de estudio



Fuente: adaptada de <https://sedcauca.gov.co/la-secretaria/dependencias/planeacion-educativa/mapa-del-cauca/>



En estas zonas se aplicaron métodos, procedimientos e instrumentos de investigación que se describen a continuación:

Métodos de investigación

Análisis económico. Se usó el método de estudios de caso, donde se recopilaban datos específicos sobre la propiedad, tenencia y problemáticas de la finca tradicional. Este método permitió una comprensión de cómo los cambios en el uso de la tierra, la expansión del monocultivo de caña de azúcar y la minería de arcilla han afectado la economía local y la subsistencia de las familias agrícolas en el territorio.

Análisis social. Se aplicaron entrevistas no estructuradas y grupos focales para recopilar datos cualitativos sobre la vida social y comunitaria de las áreas estudiadas. Este método permitió obtener información contextualizada sobre cómo los cambios en el uso de la tierra han afectado a las comunidades afrodescendientes en términos de cohesión social.

Procedimientos e instrumentos de recolección de información.

Se estableció un proceso sistemático de recolección de información con el fin de obtener datos veraces sobre las fincas tradicionales:

Selección de participantes: La selección de los entrevistados se basó en criterios específicos, incluyendo su actividad en la producción de alimentos, independientemente de si poseían la tierra o trabajaban bajo la modalidad de aparcería. Se hizo énfasis en la diversidad de localidades y sectores dentro de cada municipio,



garantizando así una representación adecuada de la realidad agrícola de la región. En total se seleccionaron 123 agricultores y agricultoras para llevar a cabo la indagación.

Entrevistas no estructuradas: Se llevaron a cabo un total de 123 entrevistas que incluyeron preguntas abiertas relacionadas con la tenencia de la tierra, producción agrícola, comercialización de productos y condiciones socioeconómicas.

Revisión documental: Se revisó información relacionada con la historia del pueblo afrodescendiente y sus formas de vida. Y sobre todo, identificando los diversos hitos que marcaron la transformación del territorio y la vida de las familias que vieron alteradas sus condiciones económicas y sociales con el transcurrir de los mismos.

4. Resultados de investigación

Los resultados de este estudio revelaron la pérdida de la tierra para la agricultura tradicional en la región, con impactos devastadores, en gran medida, atribuidos a la expansión descontrolada de la industria de la caña de azúcar y la minería de arcilla. Además, se identificaron los aspectos relacionados con la tenencia de la tierra por género, subrayando la complejidad y la urgencia de abordar estas problemáticas de manera integral en la apuesta de implementar el Corredor Afroalimentario.

4.1 Crítica a los modelos convencionales de apropiación del territorio

El territorio del norte del Cauca enfrenta una serie de desafíos originados principalmente por ciertos sectores que impactan negativamente en la vida de las comunidades locales. A continuación, se presenta una crítica a los principales sectores problemáticos:

- a. *Industria de la Caña de Azúcar:* La expansión de este modelo agroindustrial en el norte del Cauca ha generado la pérdida de tierras agrícolas tradicionales, la contaminación del suelo, el agua y la reducción de la biodiversidad, debido al uso intensivo de agroquímicos. Y adicionalmente, explotación laboral y desmedro de las economías locales basadas en productos agrícolas como el cacao, plátano y frutas.
- b. *Minería de Arcilla:* Esta actividad extractiva ha provocado conflictos socioambientales por la tierra, el agua y la soberanía alimentaria, debido a la disputa por el control de los recursos naturales, la presión sobre las fincas tradicionales y los territorios ancestrales de las comunidades negras, desconociendo sus derechos territoriales, lo que trae consigo el desplazamiento de las poblaciones afro, violencia y violaciones de sus derechos humanos como pueblo de especial protección.

4.2 Análisis de la tenencia de tierra en el norte del Cauca

4.2.1 Hitos que marcan la territorialización y desterritorialización de la finca tradicional

Según Bohórquez (2023), en este análisis destaca las transformaciones históricas a lo largo de diferentes períodos y su impacto en el surgimiento y el posterior deterioro de la finca tradicional como medio de sustento.

- a. *Período esclavista (1570-1851):* Durante esta época, se observa que tanto hombres como mujeres



fueron sometidos a la esclavitud. Esta situación refleja una estructura socioeconómica basada en la explotación laboral de la población afrodescendiente en actividades agrícolas y domésticas que sustentaban la economía colonial.

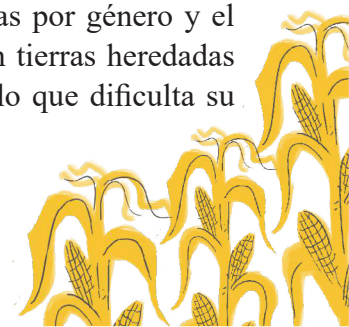
- b. *Era colonial, independencia y república (1852-1930)*: En este período, la figura del terrazguero (hombre) y la terrazguera/ama de casa (mujer) son predominantes. Esta etapa está marcada por la transición de la esclavitud a formas de trabajo semilibre, donde las mujeres asumían roles domésticos y de cuidado no remunerados, mientras que los hombres se dedicaban a labores agrícolas de siembra y recolección.
- c. *Nacimiento de los poblados del norte del Cauca (1910-1960)*: Se evidencia el surgimiento del campesino propietario (hombre) y la campesina/ama de casa (mujer) como figuras centrales. Este período coincide con el desarrollo de los poblados en la región, donde las familias afrodescendientes adquieren tierras y se establecen como agricultores independientes. En este periodo se siembran y prosperan las primeras fincas tradicionales econativas con alta diversidad que dieron origen a una economía basada en el cacao, las frutas, el maíz y el plátano.
- d. *Expansión de la agroindustria de la caña de azúcar y llegada de las ladrilleras artesanales (1970-1995)*: Se produce una transición hacia el proletariado asalariado, con hombres desempeñando roles en la agroindustria de la caña de azúcar y mujeres realizando labores no remuneradas como amas de casa. En este periodo se inicia la desterritorialización de la finca tradicional como medio de sustento debido a la expansión de la agroindustria y la migración de mano de obra hacia los ingenios azucareros. Los hombres vuelven a formas esclavistas, esta vez disfrazadas de legalidad auspiciadas por el modelo económico extractivo impuesto por el Estado y el sector empresarial.

En el año 1950, las extensiones de tierra por familias eran significativamente mayores que en la actualidad. Las familias poseían, en promedio, 15.3 hectáreas de tierra, en comparación con las 1.9 hectáreas que poseen hoy. Este dato subraya la drástica reducción en el acceso a la tierra, exacerbando la vulnerabilidad y la inseguridad alimentaria de las comunidades rurales.

- e. *Ley Páez y periodo actual (1996 en adelante)*: A partir de la Ley Páez, se observa una continuidad en las labores asalariadas, tanto para hombres como para mujeres. Sin embargo, persiste la brecha de género en cuanto a la remuneración y el reconocimiento del trabajo doméstico no remunerado. La entrada en vigor de esta ley marcó un hito en el deterioro de los bienes comunes esenciales para la vida digna de las comunidades negras; sus principales ríos fueron canalizados y contaminados con vertimientos químicos y se rompe la dinámica comunitaria alrededor del río Palo: la navegación, la pesca y el riego de la finca. En esta época, el extractivismo es premiado con deducción de impuestos, mientras los pequeños agricultores/as afro son relegados al olvido estatal, profundizando la desterritorialización de la finca tradicional.

4.2.2 Las dinámicas en la tenencia de la tierra

El ejercicio de investigación revela las dinámicas en relación con la tenencia de tierras por género y el proceso de herencia en la región. Se observa qué, a pesar que muchas familias poseen tierras heredadas a través de la línea materna, esta información suele no estar registrada oficialmente, lo que dificulta su identificación en términos formales.



Herencia de tierra a través de la línea materna: Sobre la muestra de 123 entrevistas, el 38,5% de las familias han heredado las tierras a través de la línea materna. Esto sugiere una tradición arraigada en la región donde las mujeres tienen un papel importante en la transmisión de la propiedad de la tierra a las generaciones futuras. Sin embargo, es importante destacar que esta información se obtuvo principalmente a través de la historia oral, lo que indica una falta de registro formal de esta práctica en los documentos oficiales.

Falta de procesos de sucesión formal: Esto significa que, en términos legales, la titularidad de la tierra aún figura a nombre del jefe de familia, que generalmente sería el abuelo o bisabuelo para la generación presente. Esta falta de formalización puede generar inseguridad jurídica y dificultar el acceso a medios de producción como el crédito público y la protección de los derechos de propiedad de las mujeres sobre la tierra heredada.

Perpetuación de la postura patriarcal: La mujer posee menos tierra que los hombres. Del total de 123 entrevistas, la mujer figura como titular de la tierra en el 38,2% y los hombres el 61,8%. Aún, en los casos que la mujer es la titular, persiste la postura de que los predios destinados para la agricultura tradicional deben permanecer en manos de los hombres. Esta mentalidad refleja una estructura social arraigada en normas y valores patriarcales que limitan el reconocimiento y la participación equitativa de las mujeres en la tenencia, la gestión y las rentas de la tierra. Se menciona que las mujeres se dedican a producir alimentos para la familia, mientras los hombres obtienen las rentas derivadas de la producción.

4.3 Impactos directos del deterioro territorial en la agricultura tradicional

La subsistencia de las familias que dependen de la venta de productos agrícolas de la finca tradicional está estrechamente ligada al acceso al agua. Para muchos campesinos, la lluvia es vital para garantizar la calidad de sus cosechas, mientras que otros han recurrido a aljibes para asegurar el suministro de este recurso indispensable. Sin embargo, el modelo económico extractivo ha ocasionado contaminación y secamiento de los ríos, cambios en los microclimas y el paisaje, que plantean desafíos cada vez mayores para la obtención de agua, lo que pone en riesgo la producción agrícola y traza un reto en el propósito del Corredor de rescatar la soberanía alimentaria.

Cuando se indaga a los campesinos sobre las afectaciones en sus fincas debido al deterioro territorial, mencionan situaciones relacionadas con la proximidad de sus terrenos a zonas de excavación de la minería de arcilla y a los cultivos extensivos de la caña, los impactos de las fuertes lluvias, especialmente durante la temporada de invierno, y los problemas derivados de inundaciones u otros fenómenos naturales, como avalanchas causadas por el desbordamiento de ríos. En verano, la escasez de agua limita las cosechas e incluso el aprovisionamiento de agua para consumo humano, esto debido al deterioro y el acaparamiento de sus principales ríos por parte de la industria y agroindustria. Estos eventos tienen consecuencias significativas en los espacios productivos, comprometiendo el futuro de la finca tradicional como medio de sustento para las familias rurales del norte del Cauca.

5. Conclusiones

El estudio resalta la importancia de preservar la agricultura tradicional afrodescendiente, y por ende, la finca tradicional como un componente fundamental de la identidad cultural y el sustento económico en la apuesta por el Corredor Afroalimentario. “Sin finca tradicional no hay Corredor”. También, se concluye que es imperativo involucrar activamente a las mujeres afrodescendiente del norte del Cauca en la toma de



decisiones frente a sus territorios ancestrales y promover políticas integrales para la protección del suelo fértil, la restauración del bosque seco Tropical y la producción de alimentos, con criterios de equidad, inclusión y sostenibilidad ambiental.

6. Recomendaciones

Con base en los hallazgos y análisis de este estudio, se recomienda la adopción y aplicación medidas de protección y fortalecimiento del Corredor Afroalimentario por parte del Estado colombiano. Estas medidas deben garantizar no solo la participación significativa de las comunidades afrodescendientes en la toma de decisiones, sino también la promoción activa de la equidad de género en el acceso a la tierra y demás medios de producción, partiendo de procesos de formalización de la tierra o propiedades colectivas de Consejos Comunitarios. Además, se insta a la implementación de programas integrales de apoyo técnico y económico destinados a fortalecer la agricultura tradicional y la restauración de los ecosistemas estratégicos regionales como el Bosque seco Tropical y los sistemas de humedales naturales como sistemas de soporte para el Corredor Afroalimentario del norte del Cauca.

Agradecimientos

Expresamos nuestro agradecimiento a los agricultores y agricultoras de los municipios de Villa Rica, Puerto Tejada y Guachené por su generosa colaboración y participación activa en este estudio. Reconocemos y valoramos profundamente sus experiencias, conocimientos y perspectivas, que han sido fundamentales para enriquecer y fortalecer este trabajo de investigación.





CAPÍTULO II. INVESTIGACIONES POPULARES

Poesía a la soberanía alimentaria

“Si no se siembra en el campo, que será de la ciudad, porque el campo es la despensa de toda la humanidad. Que no se acaben las fincas que nos han dado el sustento, porque acá la humanidad tiene seguro el alimento. En el patio de mi casa tengo una huerta casera, por eso no aguanto hambre, aunque plata no tuviera. En mi huerto tengo de todo, plantas ancestrales, las que usaban para tratar muchos males. Tengo un palo de aguacate, un zapote y un limón, también tengo mandarina, tomate, pimentón. Tengo en mi casa un gran patio, quizá un huerto productivo, en el tengo sembradas muchas frutas que se han vuelto un gran cultivo. Por la seguridad alimentaria debemos reflexionar, dando buen uso a la tierra, sin dejarnos envenenar. En el patio de mi casa, nada puede faltar, frijol, plátano y yuca, a la hora de cocinar”.

María Elsa Zapata Díaz, representante legal de Redmunorca.

2.1. Los conflictos interétnicos por la tierra: un análisis desde la perspectiva afro en el municipio de Buenos Aires, Cauca

Yajaira Mina Sandoval¹, Liliana Sandoval Ararat², Luz Angélica Rodallega³.

Tutora. Anyela León González.

Resumen.

Esta investigación analiza las causas de los conflictos interétnicos por la tierra entre las comunidades afrodescendientes y las comunidades indígenas del pueblo nasa en el municipio de Buenos Aires Cauca, los efectos sobre las comunidades afro y las alternativas de solución desde los diferentes actores del territorio. Se encontró que el conflicto interétnico se da por la desigualdad en la distribución de la tierra y la adjudicación de tierra en terrenos ya ocupados. Las afectaciones de este conflicto se evidencian en la alteración de prácticas tradicionales de producción, dificultades para el tránsito por caminos reales y lenguaje discriminatorio. Pese a lo anterior, las comunidades están prestas al diálogo para llegar a acuerdos sobre cómo se organizan para la tenencia de la tierra, que al final sigue en manos de unos pocos, y no precisamente de quienes están enfrentándose inútilmente.

1. Presentación

Las comunidades afrodescendientes se asentaron en el territorio nortecaucano de Buenos Aires desde el año 1536. Allí construyeron sus espacios de vida y cultura e hicieron de este territorio un espacio eminentemente afro, diferenciado y apropiado desde lo cultural, económico, político, social y ambiental.

Distintas prácticas económicas definen a estas comunidades como colectivos afro, entre ellas la agricultura, la pequeña ganadería, la minería artesanal, el comercio y la transformación de productos locales. Todo esto unido a la rica y diversa tradición alimentaria y a la expresión cultural que hacen de esta región un espacio de evolución y fortalecimiento de la cultura afrocolombiana.

Pero también, muy cerca de ahí se gestó un proceso que marcó la vida social y política del Cauca y de Colombia: el vigoroso proceso organizativo, cultural, territorial y de unidad de lucha de los pueblos indígenas del Cauca que retaron el poder casi colonial de Popayán y del Cauca y que marcaron un hito en la historia de Colombia. Sin embargo, el crecimiento demográfico de la población indígena y sus necesidades de tierra presionaron al Estado a volcarse a los espacios de influencia de las comunidades negras.

De otro lado, la especialización productiva del valle fisiográfico del río Cauca y las colinas más cercanas para el monocultivo de la caña de azúcar, significó, como saldo histórico negativo un arrinconamiento de los espacios de las comunidades negras y una pérdida de sus tierras y de sus derechos territoriales, lo cual no solo ha sido tolerado por el Estado colombiano, sino también inducido a favor de las poderosas familias esclavistas que ahora son empresarias de la caña y ostentan poder político, económico y judicial en el Congreso, los gremios, los grandes medios de comunicación.

1 C.E: comiteincidencia08@gmail.com

2 C.E: comiteincidencia08@gmail.com

3 C.E: rodallegasanvalluzangelica@gmail.com



El Estado colombiano y las instituciones con mandato sobre lo agrario (antes el INCORA y el INCODER y ahora las agencias de tierras, desarrollo rural, Etc.), han desatendido sus obligaciones pues terminan protegiendo el latifundio, se dedicaron a alimentar el conflicto entre comunidades indígenas y afros, para no vérselas con los poderosos intereses del gremio azucarero o del peligroso y creciente sector de la minería ilegal y a gran escala.

Con esto aclaramos, que analizaremos el conflicto entre dos sectores sociales que no deben ser antagónicos, sino por el contrario, aliados. Y también con ello, llamamos la atención a que el verdadero problema está con los que se adueñaron de las tierras fértiles de la zona plana, del agua, de los medios de sustento de las comunidades y de quienes los protegen, toleran y apoyan, es decir, el propio Estado colombiano.

2. Planteamiento del problema.

En el territorio de Buenos Aires- Cauca, existe una situación conflictiva por el acceso y disponibilidad de tierra a lo largo de la historia, pero que se intensificó a inicios de este siglo. En este conflicto hay distintos actores: El Estado colombiano a nivel central, la agroindustria de la caña, la minería, las autoridades locales y las comunidades indígenas del pueblo nasa o páez y sus autoridades y las comunidades afrodescendientes. El foco de la tensión es, principalmente la disputa territorial en diferentes zonas habitadas de manera ancestral por las comunidades negras.

La adjudicación de tierras por parte del gobierno a los indígenas en las comunidades de las zonas de Mazamorrero, Barrancón y la Balsa, ha desencadenado en tensiones, enfrentamientos y peleas entre indígenas nasa y comunidades afro locales. Aunque, se percibe en la actualidad, que los conflictos se han desescalado en este municipio, existe sin embargo, incertidumbre y crecientes tensiones en la población afro local porque hay nuevas pretensiones de la comunidad indígena lo que puede exacerbar dichas disputas.

Estos conflictos interétnicos tienen diversas causas y consecuencias que deben ser analizadas por las propias comunidades del territorio para buscar alternativas de solución, y en lo posible, en espacios interétnicos donde dialoguen ambas visiones territoriales. En este momento, estos espacios de diálogo son débiles y no existen acuerdos conjuntos frente a la gestión y resolución de estos conflictos. A falta de espacios conjuntos, una alternativa sería abordarlos desde una perspectiva diferencial afro.

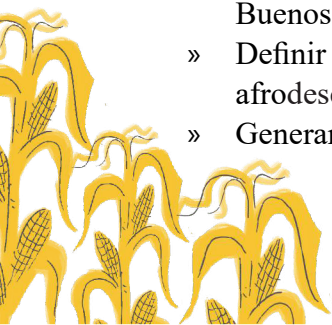
3. Objetivos

General

Aportar a la comprensión del conflicto interétnico por la tierra en el Municipio de Buenos Aires, Cauca desde una perspectiva de las comunidades afrodescendientes.

Objetivos Específicos

- » Identificar cuáles son las situaciones que generan el conflicto interétnico en el municipio de Buenos Aires Cauca.
- » Definir las afectaciones que generan los conflictos interétnicos en las comunidades afrodescendientes.
- » Generar alternativas desde la perspectiva afrodescendiente para la gestión del conflicto interétnico.



4. Metodología.

Buenos Aires es uno de los 42 municipios que componen al departamento del Cauca y se encuentra ubicado en la subregión del norte. Cuenta con una extensión territorial de 43.504 hectáreas y tiene 38.890 mil habitantes, de acuerdo al plan de desarrollo 2020 – 2023. Según el Instituto Geográfico Agustín Codazzi, 2013 “Su ocupación territorial para el primero de enero de 2016 registra 1.100 predios urbanos y 8.108 rurales”. Tiene 8 corregimientos con 5 consejos comunitarios, 3 cabildos y resguardos indígenas. Su economía local y tradicional se sustenta en la agricultura, pesca, comercio, minería ancestral de minerales, carbón y material de arrastre. Fuente propia, 2023

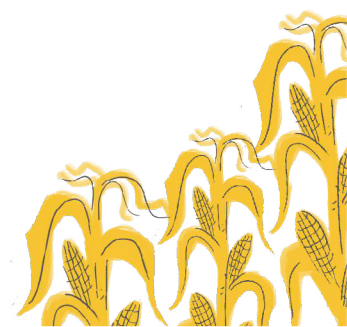
Para el desarrollo de esta investigación se utilizó el método cualitativo con un alcance de tipo descriptivo, que busca estudiar fenómenos sociales y comunitarios en el contexto donde se presentan, ayudando analizar múltiples realidades desde lo subjetivo (Hernández, Fernández y Baptista, 2014). Es decir, desde las realidades y perspectivas en los entornos naturales.

Se utilizó el diseño de Investigación Acción Participativa (IAP), teniendo en cuenta que es un proceso liderado por miembros de la comunidad, cuyo objetivo es indagar, analizar, reflexionar en torno a sus problemáticas. Además, son agentes activos que actúan en pro de encontrar soluciones y promover transformaciones desde los diferentes procesos en los cuales se encuentran vinculados. Se empleó el tipo de muestreo no probabilístico por conveniencia, con instrumentos de recolección de datos como la entrevista semiestructurada, que se aplicó a una muestra de 4 personas líderes sociales y comunitarios procedentes del municipio de Buenos Aires.

Foto1. Recorrido de campo para tomar información



Fuente: Las autoras (2023)



5. Resultados.

El conflicto interétnico desde la perspectiva afro.

De acuerdo con el participante 1, el conflicto interétnico “es una situación impuesta por la oligarquía colombiana de este país, especialmente por el gobierno, el cual nos ha puesto a matarnos entre comunidades menos favorecidas”.

En el caso del municipio de Buenos Aires las disputas territoriales se han presentado entre comunidades negras e indígenas porque el gobierno les ha adjudicado tierras en territorios ocupados de manera ancestral por el pueblo negro. Además, cada vez hay más pretensiones de los indígenas sobre las haciendas y predios del territorio.

Por otro lado, el participante 2 afirma que “la disputa es porque la tierra está mal repartida, unos pocos con una gran cantidad de tierra y la mayoría sin nada. El pedacito más asequible para unos lo identifican los otros como propio y por eso se da el conflicto o roces” Se puede decir que el conflicto interétnico en la región del norte de Cauca, especialmente en el municipio Buenos Aires, se da por la distribución desigual de la tierra, puesto que la concentración de la misma está en manos de la elite colombiana; las cuales a lo largo de la historia han desplazado y marginado a los pueblos étnicos ubicados en el territorio.

En otras palabras, son los terratenientes que en complicidad con el Estado colombiano y de manera estratégica y deliberada, ponen a pelear a las comunidades por la poca tierra disponible y en consecuencia las transformaciones estructurales para generar condiciones de vida digna para las comunidades siguen sin resolverse.

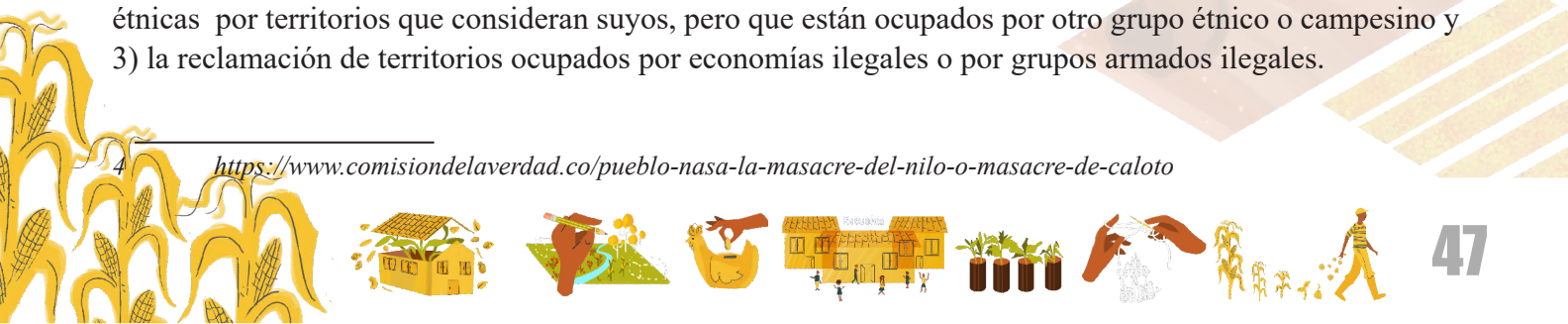
Causas que han generado el conflicto.

A lo largo de la historia son diversas las situaciones que han ocasionado conflictos o disputas por la tierra en diferentes regiones del país, para el caso de la región del norte del Cauca existe un hito histórico: En 1991 se da una masacre en contra de la población indígena en la finca el Nilo⁴ y producto de esto la Corte Interamericana de Derechos Humanos en 2003, obligó al Estado colombiano a reparar a la comunidad indígena con tierras (participante 1).

Además, en la Constitución del 1991, Colombia se identifica como un país pluriétnico y multicultural, reconociendo los derechos territoriales de los pueblos étnicos e incorporando para los pueblos indígenas y las comunidades afrodescendientes el convenio 169 de la OIT que trata sobre los pueblos indígenas y tribales. Para los afros fue clave la inclusión del artículo transitorio 55 en la Constitución Política que luego derivó en la ley 70 de 1993 con las que se reconoce los derechos de las comunidades negras que han venido ocupando tierras baldías especialmente en el Pacífico y luego en los valles interandinos.

Es importante reconocer los hitos históricos anteriormente expuestos como lo afirma López (2011) ya que se inicia un proceso de adjudicación de tierras a los indígenas y negros, lo cual generó tres problemas claves: 1) la adjudicación por parte del Estado de tierras ya ocupadas; 2) la reclamación de las comunidades étnicas por territorios que consideran suyos, pero que están ocupados por otro grupo étnico o campesino y 3) la reclamación de territorios ocupados por economías ilegales o por grupos armados ilegales.

⁴ <https://www.comisiondelaverdad.co/pueblo-nasa-la-masacre-del-nilo-o-masacre-de-caloto>



Unido a lo anterior, las políticas de Estado han tenido una fuerte influencia en la exacerbación del conflicto interétnico entre las comunidades negras y la comunidad indígena, puesto que se han adjudicado dos fincas y son pretendidas otras más, dentro del territorio ancestral afronortecaucano.

Disputas por la tierra en la finca San Rafael

El gobierno nacional en su afán de dar cumplimiento a los acuerdos del Nilo, en el año 2007, por medio del Incoder, asigna a las comunidades indígenas la Finca San Rafael en la comunidad de Mazamorrero, la cual ha sido ocupada por las comunidades negras de la zona y que, además, estaba siendo pretendida como parte del proceso de reparación histórica por las mismas comunidades.

De acuerdo al participante 1 “En el 2010 la comunidad indígena se comió una vaca de la comunidad negra lo que generó un descontento en la población de Mazamorrero y llevó a la confrontación entre las dos etnias dejando un muerto y varios heridos, lo que agudizó el conflicto y exterminó cualquier posibilidad de diálogo entre las partes”.

Desde las comunidades negras se hicieron varios llamados a la institucionalidad para mediar frente a los conflictos con la comunidad indígena, logrando que la mesa departamental de tierras instalará unos espacios de negociación que duraron aproximadamente tres años. Como resultado de ello, el gobierno nacional reconoce que fue un error adjudicar tierra a la población indígena en el territorio ancestral negro de Mazamorrero y además se logra una negociación entre las etnias donde los indígenas acceden a entregar la tierra de San Rafael a cambio de otro predio mejor o en iguales condiciones que éste.

Disputas por el cerro Teta.

Foto 2. Cerro Teta.



Fuente: Las autoras (2023)

En este sector el conflicto se origina en el año 1995, cuando los indígenas del Cabildo las Delicias instalan unos mojones en la cara norte del Cerro Teta para extender su territorio y en respuesta a dicha situación las comunidades negras de la cooperativa minera, Juntas de acción comunal, entre otros, se organizan con ayuda de líderes de la región como Gabino Hernández, Félix Banguero, Carlos Rosero, Plutarco Sandoval,



Adelmo Carabali. Estos líderes participaron en la Consultiva para la promulgación de la ley 70 del 1993 y ayudan a crear el primer Consejo de Valles Interandinos en Colombia, denominado Consejo Comunitario de Comunidades Negras Cerro Teta (participante 2).

Cómo afirma la participante 3 “este se creó para salirle al paso al conflicto que se estaba dando con los indígenas. La ley 70 en su artículo 7 dice que los territorios dónde están los Consejos Comunitarios son netamente de las comunidades negras, está el derecho a la propiedad colectiva y se vuelve inalienable e inembargable”.

Los líderes de la época sabían que este era un mecanismo para blindar el territorio para que los indígenas no se apoderaran de él. Sin embargo, hace aproximadamente 10 años este tema se vuelve a poner sobre la mesa porque las comunidades indígenas se toman la finca San Gregorio, más conocida como la finca el Paridero, desconociendo que dicha propiedad está dentro de las 18 veredas del territorio del Consejo Comunitario y su vez está siendo pretendida por el mismo para que el Ministerio de Interior les otorgue el reconocimiento. (Participante 3).

Aunque existen otras fincas de la región las cuales son pretendidas por la comunidad indígena en el territorio ancestral de las comunidades negras, estas dos son el punto de referencia más claro, cuando se habla del conflicto interétnico en el municipio de Buenos Aires.

En estas dos fincas hay historias vivas de nuestros ancestros y son referencia del presente conflicto porque se había llegado a unos acuerdos con el gobierno para que éstas fueran adjudicadas a las comunidades negras. Sin embargo, fueron entregadas a las comunidades indígenas desconociendo los acuerdos y el territorio ancestral de la gente negra. (Fuente propia)

Por otro lado, después de varios años de enfrentamiento entre el cabildo indígena de Toribío y el consejo comunitario de la zona por los predios de la Finca San Rafael, gracias a varias conversaciones se pusieron de acuerdo y los indígenas entregan a San Rafael con la condición que se les entregara por parte del gobierno, un predio en otra parte en igual o en mejores condiciones. Esto es un gran ejemplo y un hito en la salida a los conflictos.

“Hace bastantes años he venido escuchando del conflicto interétnico, pero cada vez que lo pienso me remito a Corcovado y Barrancón. Entiendo que este es territorio afro, pero por alguna razón el gobierno y no sé quién, les asignó estas tierras a las comunidades indígenas lo que ha causado choques. Yo sé que se han generado peleas en Mazamorrero entre indígenas, por esa tierra que se les asignaron legalmente por el gobierno de turno de Juan Manuel Santos, el 18 de diciembre del 2014 y uno también sufre, porque por ejemplo mi mamá tiene unas tierras, y a veces cierran la puerta y uno no sabe si fueron los indígenas o los afros pero eso antes no era así. Y esta situación se ha generado por la misma tensión.” (Participante 4).

Afectaciones para las comunidades negras.

Son varias las afectaciones que deja el conflicto interétnico en el municipio de Buenos Aires. Se han afectado las dinámicas sociales y culturales de las comunidades negras y el acceso a los caminos reales o servidumbres como en el caso de Barrancón, que se dificulta el acceso a las fincas tradicionales o cultivos de las personas de la región. (Participante 4).



Además, como trabajador social puedo decir que la afectación ha sido más en el tejido social porque se han generado cambios conductuales y cognitivos que han generado rupturas, nuevos imaginarios en las áreas donde hoy habitan las comunidades indígenas, afectando las prácticas ancestrales, tradicionales que se desarrollaban en el territorio, lo cual amenaza física y culturalmente los territorios y las comunidades negras del sector. Esto es un desconocimiento deliberado por parte del Estado colombiano, puesto que se trata de una población de especial protección.

Con lo anterior se restringió la movilidad hacia las fincas tradicionales y el uso de los medios de sustentos relacionados con la agricultura en las parcelas, la caza y la cacharrería, entre otras prácticas económicas. Además, se evidencia un lenguaje discriminatorio entre comunidades. A los afros se les señalaba de la muerte de un comunero indígena, pero ese no es nuestro modo, y es claro que en el momento de la disputa ninguno de los afros tenía armas.

El gobierno reconoció el error y se pudo devolver esa finca de las comunidades afro. Sin embargo, eso no quedó allí porque hubo personas muertas y lesionadas que hoy tienen secuelas y fisuras de la guerra, así que es mucho mayor el daño que la posible solución. (Participante 1).

De acuerdo con los participantes 2 y 3, estos conflictos retrasan las dinámicas de las comunidades negras, puesto que muchos de los Consejos Comunitarios tienen pretensiones en algunos predios y la población indígena también. En el caso del Consejo Comunitario de Comunidades Negras Cerro Teta, aunque tiene muchos años de haberse constituido, no tienen el reconocimiento del Ministerio del Interior por la falta de título colectivo.

Para obtener este reconocimiento del Ministerio del Interior, el Consejo Comunitario Cerro Teta está pretendiendo a la finca el Paridero (San Gregorio), puesto que esta se encuentra ubicada en su jurisdicción. Sin embargo, la comunidad indígena tomó posesión de ella, desconociendo el derecho y el aporte de las comunidades negras como lo afirma la (Participante 3)

“Tenemos derecho a esta tierra porque nuestros ancestros la pagaron con sangre, pero los indígenas dicen que ellos estaban aquí, que también fueron esclavizados. Sí, pero nuestros ancestros tuvieron que sufrir el haber sido traídos desde allá desterrados y explotados, aquí muchos murieron arbitrariamente, entonces esa tierra la cual pelean ellos y nosotros también la reclamamos, así como ellos tienen derechos nosotros también los tenemos y eso hace parte de la reparación histórica”.

Alternativas de solución.

La comunidad negra reconoce el potencial de los procesos organizativos por eso se han organizado alrededor de los Consejos Comunitarios para la defensa de la autonomía y soberanía territorial de la gente negra, los cuales han tenido capacidad de diálogo y mediación para desescalar las tensiones y los conflictos.

Afortunadamente ha habido capacidad de diálogo de quienes han venido liderando los procesos y con muchas dificultades se han mantenido algunos espacios de concertación. Sin embargo, estos procesos se pueden romper puesto que los indígenas han seguido reclamando tierras para ampliar sus territorios, pero las comunidades negras estamos asentadas aquí y ¿cómo vamos a salir? Además, se reconoce el papel de los Consejos Comunitarios en la interlocución con la institucionalidad en el caso del Consejo Comunitario Río Cauca microcuenca Teta-Mazamorrero con la Mesa departamental de Tierras, el Ministerio del Interior, el



Incoder, entre otras, para buscar soluciones pacíficas que permitan desescalar el conflicto con el apoyo de las organizaciones de segundo nivel como Ardecan (Asociación para el desarrollo campesino nortecaucano) y el PCN (Proceso de Comunidades Negras). (Participante 1)

Desde la Asociación de Consejos Comunitarios existe el interés de ayudar a mediar en la problemática en el sector del Cerro Teta facilitando espacios de diálogos y concertación con las comunidades indígenas, sin embargo, no se respetan los acuerdos establecidos entre las partes. Aun así, desde las comunidades negras se sigue manifestando el interés de establecer relaciones en el marco del respeto (porque como decimos nosotros para estar en desacuerdo debemos ponernos de acuerdo) y del reconocimiento al aporte histórico que hacemos al país, tanto unos como otros. (Participante 2).

Las comunidades negras reconocen los Consejos Comunitarios cómo una alternativa de solución que ayuda a blindar el territorio y les brinda facultades para la defensa territorial frente a los conflictos que se presentan en sus comunidades. También reconocen los aportes de las organizaciones de segundo nivel tales como PCN, ARDECAN, ACONC (Asociación de Consejos Comunitarios del norte del Cauca) entre otras, porque gestan encuentros permanentes para el diálogo y la concertación, aún con las dificultades que se puedan presentar.

Conclusiones

1. El gobierno nacional y las comunidades indígenas deben reconocer también el aporte de las comunidades negras a la construcción de país.
2. El gobierno nacional debe garantizar el acceso a la tierra de las comunidades negras e indígenas de manera concertada entre las dos partes, para que no se exacerbe la problemática como en la región del norte del Cauca.
3. Es muy importante seguir avanzando en los espacios de diálogos para establecer unos mínimos de respeto dentro de las comunidades para disminuir las posibles tensiones que se pueden generar en el territorio por dicha problemática. Además, establecer y respetar los acuerdos entre las dos comunidades.
4. Para salir del conflicto es importante además de exigir los derechos para los grupos étnicos, también los del campesinado en el Cauca, puesto que esto permite el reconocimiento de las comunidades e igualdad de derechos para todos los habitantes.
5. La estructura de la tenencia de la tierra en el norte del departamento del Cauca ha puesto en disputa a las comunidades negras, indígenas y campesinas. Sin embargo, las organizaciones de cada grupo siempre han tenido la disposición de dialogar para resolver las diferencias. Es necesario seguir avanzando en las reformas porque en el Cauca es donde se inicia hablar de cómo se modifica la tenencia de la tierra. No se debe perder de vista que las mejores tierras las controlan muy pocos dueños y las han degradado ambientalmente con el monocultivo de caña de azúcar.
6. En la actualidad, el caso de la finca Barrancón del Municipio de Buenos Aires donde los pueblos étnicos habitan de manera conjunta, sirvió como punto de partida para la firma del acuerdo que establece que la Hacienda “Canaima” ubicada en el municipio de Caloto se comparta en un 50% para las comunidades indígenas del resguardo Huellas y 50% para los consejos comunitarios Santafo, Pandeo y cuenca Río La Quebrada y Yarumito. Sin embargo se hace necesario avanzar en la garantía de derechos para los grupos poblacionales, puesto que se lee en el ambiente que las comunidades negras son las que más han cedido en sus territorios y no se les reconoce el aporte histórico a la construcción de país y las construcción de paz en la región.



Recomendaciones

Es necesario ampliar esta investigación para que sirva como punto de partida en el momento de la restitución o adjudicación de tierra a las comunidades negras e indígenas, para afrontar esta problemática y disminuir las tensiones entre dichas comunidades. Además, ayudar a visibilizar la problemática, contribuye en la búsqueda de soluciones que posibiliten acciones sin daño por parte de los entes gubernamentales a la hora de adjudicar tierras en la región del norte del Cauca a algún grupo poblacional.

Se debe fortalecer espacios como la mesa interétnica del norte del Cauca como un escenario de consulta y de toma de decisión para llegar a acuerdos entre comunidades en el corto, mediano y largo plazo y, ante todo, que se respeten los acuerdos.

Agradecimientos

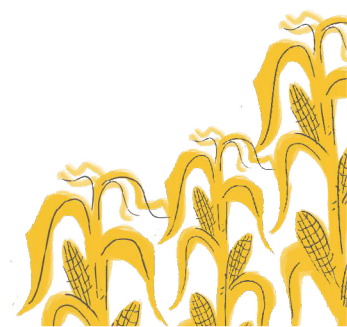
A la Corporación Grupo Semillas por impartir el conocimiento y motivar a la investigación popular desde las comunidades durante la Escuela Itinerante Casilda Cundumí.

A los consejos Comunitarios de comunidades negras Cerro Teta y Cuenca y Microcuenca del Río Teta y Mazamorrero de los municipios de Buenos Aires y Santander de Quilichao por abrirnos las puertas de su comunidad para sacar adelante este proyecto de investigación.

A los líderes de las zonas que aportaron su conocimiento para enriquecer este proceso investigativo.

Referencias bibliográficas.

1. Constitución Política de Colombia 1991. (1991). En Constitución Política de Colombia 1991
2. Hernández, Fernández y Baptista (2014). Metodología de la investigación sexta edición. McGraw - Hill/ Interamericana editores, S.A. Pdf
3. Instituto Geográfico Agustín Codazzi. (2023, 26 de septiembre) Buenos Aires, uno de los municipios del Cauca donde renacerá la paz, <https://www.igac.gov.co/es/noticias/buenos-aires-uno-de-los-municipio-del-cauca-donde-renacera-la-paz>
4. López Gómez, Daniela. Historia de los conflictos interétnicos por el territorio en Chocó y Norte del Cauca. Su incidencia en la política de restitución de tierras, 2011. Mem. Soc. [online]. 2014, vol.18, n.37, pp.34-49. ISSN 0122-5197.
5. Plan de desarrollo municipal 2020-2023 Municipio de Buenos Aires-Cauca “El cambio nos Une”



2.2. Estado de conservación de los árboles frutales nativos y criollos de la finca tradicional econativa del norte del Cauca.

Autoras:

Nancy Diaz¹, Alba Oliva Mina², Norma Brayan³, María Emilse Tenorio⁴

Tutores/as:

Arelly Collazos⁵, Jose Humberto Cárdenas⁶

Resumen

Los frutales nativos y criollos son importantes para la cultura alimentaria del norte del Cauca y algunos están en riesgo de perderse. Estos frutales son fuente segura de vitaminas y minerales que han nutrido a la población afrodescendiente. Con la presente investigación se pudo determinar el estado de conservación de los frutales nativos y criollos propios de la finca tradicional econativa, mediante la aplicación de métodos cualitativos propios de la indagación popular de campesino a campesino. Los resultados arrojan que de las 38 especies de frutales nativos y criollos registrados, 12 están perdidos localmente y que las principales causas son el establecimiento de los modelos industrial y agroindustrial y los cambios de hábitos alimenticios en la población afronortecaucana. Todo esto trae como consecuencias, la pérdida de la autonomía alimentaria y la alteración de la fauna silvestre local pues también son fuente de alimento para la biodiversidad.

1. Justificación

Los frutales son un patrimonio de la agrobiodiversidad cultivada muy importante en el norte del Cauca por varias razones:

1. Se integran con fuerza en la gastronomía local y hay en ellos, diversidad de sabores, texturas, olores y usos de las frutas en la comida propia, asociada a la identidad cultural afronortecaucana.
2. Se usan de manera consciente en la salud, al ser fuente de vitaminas y minerales.
3. Enriquecen de manera armoniosa las fincas tradicionales y también los patios, brindando alimento no solo a las personas sino también a la fauna local.
4. Aportan a la economía local de los productores que aún quedan en la zona y a las personas que las venden (cacharreras).

Pero, a pesar de su importancia demostrada y reconocida por las mismas comunidades, se percibe que existe una pérdida gradual de la diversidad y cantidad de frutales nativos y criollos asociados a la finca tradicional econativa.

En ejercicios recientes, se ha indagado por la disponibilidad y acceso a estos frutales puesto que hay mayor proporción de frutales importados de otras zonas del país y del mundo, que frutales propios, en los mercados

¹ C.E: comiteincidencia08@gmail.com

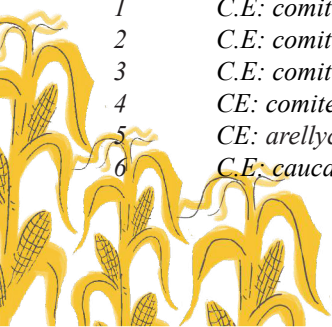
² C.E: comiteincidencia08@gmail.com

³ C.E: comiteincidencia08@gmail.com

⁴ CE: comiteincidencia08@gmail.com

⁵ CE: arellycollazos@yahoo.es

⁶ C.E: cauca@semillas.org.co



formales e incluso, informales.

2. Objetivo general

Determinar el estado de conservación de los árboles frutales nativos y criollos de la finca tradicional econativa del norte del Cauca como aporte a la construcción del corredor afroalimentario.

Objetivos específicos

- a. Diagnosticar el estado de conservación de los principales frutales nativos y criollos de la finca tradicional econativa del norte del Cauca.
- b. Identificar las causas de la pérdida de los frutales nativos y criollos y las consecuencias que trae para la cultura alimentaria del norte del Cauca.
- c. Identificar alternativas para la recuperación y conservación de los árboles frutales nativos y criollos y su aporte a la construcción del corredor afroalimentario.

3. Metodología de investigación

Es una investigación de tipo popular afrocampesina, con instrumentos cualitativos como entrevistas semiestructuradas, fichas de diagnóstico de los frutales, conversatorios y diálogos con campesinos mayores de 60 años. Se tuvo en cuenta la guía metodológica para el diagnóstico, recuperación, conservación y difusión de semillas criollas. (Grupo Semillas, 2016)



Estos instrumentos fueron aplicados a través de visitas, a las siguientes fincas tradicionales:

- » Argemiro Balanta, propietario de la finca La Escondida, ubicada en la vereda Cuernavaca, municipio de Padilla, Cauca. Es una finca tradicional donde se encuentran distintas variedades de árboles frutales y han construido un vivero comunitario con el fin de rescatar y propagar los frutales perdidos localmente.
- » Betsabeth Álvarez, propietaria de la finca La Stela, de la vereda Cuernavaca municipio de Padilla, Cauca. Es una finca tradicional donde predominan las variedades de cacao, entre ellas, tipos de variedades criollas.
- » Eliecer Viáfara, propietario de la finca Los Bajios, vereda Aguazul, municipio de Villa Rica. Es una finca tradicional que está a la orilla de un chircal, predominan los frutales como cítricos, cacaos y anones.
- » Arelly Collazos, propietaria de la finca El Renacer, vereda Barragán, municipio de Guachené. Esta finca es una casa de semillas criollas y nativas, con gran variedad de frutales.
- » Jairo Marulanda, propietario de la finca La Martina, vereda San Carlos, municipio de Puerto Tejada. Es una finca tradicional con gran variedad de especies alimenticias, entre ellas, los frutales.
- » Fulvia Carbonero, propietaria de la finca tradicional Villa Jova, vereda San Carlos municipio de Puerto Tejada. Es una finca con variedad de frutales nativos y criollos.

4. Resultados

Actualmente se implementan nuevas tendencias productivas en el campo nortecaucano, influenciadas por la asistencia técnica convencional, que han modificado la finca en su estructura, composición y función, llevando al reemplazo de muchas especies alimenticias, entre ellas, los frutales nativos y criollos por otros, por ser considerados más productivos.

Esto es más notorio con la introducción de los clones de cacao e injertos convencionales de cítricos y aguacate. Así mismo al ampliar el área con los frutales o cultivos más demandados se reduce la diversidad de especies y se concentra la dominancia de unas pocas especies. Esto ha llevado a que se encuentren menos especies, ocasionado una reducción sustancial de la diversidad de frutales y al reemplazo de los árboles de porte alto y producción más lenta que cumplen un importante papel en la dinámica suelo aire de la finca tradicional econativa.

4.1 Diagnóstico de frutales nativos y criollos de la finca tradicional

En el ejercicio de diagnóstico aplicado con los agricultores/as, se logró registrar 38 especies de frutales nativos y criollos. De estos, 12 están perdidos localmente, 23 están escasos y tan solo 3, están abundantes. (ver imagen 1 y cuadro 1).



Figura 1. Registros de algunos frutales perdidos y escasos



Nota: 1. Biyuyo (Perdido), 2. Fruta mágica (Escasa), 3. Caimo amarillo (Escaso), 4. Café (Perdido), 5. Poma verdeamarilla (Perdida), 6. Higuillo (Escaso), 7. Guayaba común (Escasa), 8. Papaya común (Escaso). Fuente: Las Autoras

Algunos de los árboles más emblemáticos de la finca tradicional y de la cultura alimentaria afronortecaucana como el madroño, algarrobo, la guama, el níspero, los cacaos criollos y el biyuyo están perdidos localmente.

Cuadro 1. Frutales de la finca tradicional y su estado de conservación

No.	Fruta	Tipo		Localización	Uso	Estado de conservación			Forma de reproducción	Aporte nutricional
		Nativa	Criolla			P	E	A		
1	Toronja roja (Citrus sp)		X	Sin especificar	Alimenticio o alimentario	X			Semilla esqueje injertos	Vitaminas A, B, C, D, E, minerales, calcio, fósforo, magnesio, cobre, hierro
2	Toronja grey (Citrus sp)		X	Sin especificar	Alimentario y medicina	X			Semilla esquejes o injerto	Vitamina C, A, B1, B3 y B6, potasio, calcio y magnesio
3	Naranja lima (Citrus aurantifolia)	X		Vereda Juan Ignacio, Villa Rica	Alimentario	X			Semilla	Vitamina C, A, B1, B3 y B6, potasio, calcio y magnesio
4	Mandarina común (Citrus reticulata)		X	Finca La Berta, Guillermo Córdoba	Alimentario		X		Semilla	Vitamina C, A, B1, B3 y B6, potasio, calcio y magnesio



5	Guayaba Coronilla (Psidium acutangulum)	X		Finca La Martina, vereda San Carlos, Puerto Tejada	Alimentación y medicina		X		Semilla y esqueje	Vitamina A, B1, B2, B3, C, E, D12, hierro, cobre, calcio, magnesio, potasio, fósforo
6	Guayaba común (Psidium guajava)	X		Finca El Renacer, Arelly Collazos	Alimentario, alimento para aves y gallinas		X		Semilla	Vitamina A, B1, B2, B3, C, E, D12, hierro, cobre, calcio, magnesio
7	Limón mandarino (Citrus limon)		X	Finca La Stela, Cuernavaca, Betsabé Álvarez	Alimentario y medicinal			X	Semilla y esquejes	Vitamina C, potasio, ácido cítrico, potasio, antioxidante
8	Mango común (Mangifera indica)		X	Finca La Stela, Cuernavaca, Betsabé Álvarez	Alimentario		X		Semilla e injertos	Carbono, proteína, vitamina A, C, calcio, magnesio
9	Carambola (Averrhoa carambola L.)		X	Finca La Stela, Cuernavaca, Betsabé Álvarez	Alimentario			X	Semilla, esquejes, injertos	Carbono, potasio, fibra
10	Zapote (Quararibea cordata)	X		Finca La Stela, Cuernavaca, Betsabé Álvarez	Alimenticio		X		Semilla	Carbohidrato, proteína, fibra, cenizas, calcio
11	Mamey (Mammea americana)		X	Bosque nativo Fundaéc	Alimenticio		X		Semilla	Carbohidratos, proteínas, vitaminas.
12	Cacao criollo (Theobroma cacao)	X		Finca La Stela, Cuernavaca, Betsabé Álvarez	Alimentario e industrial	X			Semilla, estacas e injertos	Proteína, carbono, sodio, potasio, fósforo
13	Café tradicional (Coffea arabica L.)		X	Finca La Stela, Cuernavaca, Betsabé Álvarez	Alimentación industrial	X			Semilla	Cafeína y ácidos, clorogénicos, vitamina B3, magnesio y potasio
14	Guama machete (Inga edulis)	X		La Graciela, vereda Cabañita	Alimentación y medicina		X		Semilla	Vitamina B1, B2, B3 y C, minerales: calcio, fósforo, hierro y magnesio
15	Chontaduro (Bactris gasipaes)	X		Finca El Renacer, vereda Barragán	Alimentación y medicina		X		Semilla	Alto contenido en proteína, aceites, vitaminas liposolubles y aminoácidos esenciales, fósforo, hierro, calcio y vitaminas A, B y C
16	Batata (Ipomoea batatas)	X		Finca El Renacer, vereda Barragán	Alimentario		X		Por brotes o sembrando el tubérculo	Proteína, vitamina C, B6, hierro, potasio, magnesio, azúcares, carbohidratos, fibra, sodio
17	Piña común (Ananas comosus)	X		Finca El Renacer, vereda Barragán	Alimentario e industrial Agroindustrial		X		Hijuelos	Fibra, tiamina, vitaminas B1, B2, B3, B5, B6,

18	Lulo de castilla (Solanum quiloense Lam.)	X		Sin especificar	Agroindustrial		X		Semilla	Vitamina C, calcio, hierro, magnesio, fósforo, sodio, zinc
19	Piñuela (Bromelia karatas)	X		Padilla, finca La Escondida	Alimentario medicinal		X		Por hijuelos	Proteína, carbohidratos, fibra cruda, ceniza, calcio, fósforo, hierro, vitaminas B1, B2, B3, ácido ascórbico, antioxidante y minerales
20	Granadilla de hueso (Passiflora ligularis var. dulcis)	X		Padilla, finca La Escondida	Alimentaria medicinal		X		Semilla	Fibra, potasio, fósforo, hierro, vitaminas A, B1, B2, B3, B9, C, E, K
21	Pitahaya (Selenicereus undatus)	X		Finca El Renacer, vereda Barragán	Alimentaria		X		Semilla	Minerales: hierro, calcio, fósforo. Vitaminas F, E
22	Grosella amarilla (Phyllanthus acidus L.)			Finca La Stela, Cuernavaca, Betsabé Álvarez	Alimentario	X			Semilla	Vitaminas A, B, C, D, E, minerales, calcio, fósforo, magnesio, cobre, hierro
23	Anón (Annona squamosa)			Los Bajios, Primavera, Eliecer Viáfara	Alimentario		X		Semilla	Vitaminas A, B, C, D, E, minerales, calcio, fósforo, magnesio, cobre, hierro
24	Ciruela (Spondias purpurea)			Finca La Berta, Caloto, Guillermo Córdoba	Alimentario		X		Esqueje	Vitaminas A, B, C, D, E, minerales, calcio, fósforo, magnesio, cobre, hierro
25	Caimo amarillo (Pouteria caimito)	X		Finca Aponzá, Vuelta Larga y La Balsa	Alimentario		X		Semilla	Vitamina B1, B2, B3 y C, minerales: calcio, fósforo, hierro y magnesio
26	Madroño (Garcinia madruno)	X		Vereda San Antonio	Alimentario	X			Semilla	Vitamina B1, B2, B3 y C, minerales: calcio, fósforo, hierro y magnesio
27	Aguacate común (Persea americana)	X		Finca la Berta, La Arrobleda, Guillermo Córdoba	Alimentario		X		Semillas	Aceites omega, vitaminas liposolubles y aminoácidos esenciales, calcio y vitaminas A, B y C
28	Algarrobo (Hymenea courbaril L)	X		Veredas Primavera y La Arrobleda	Alimentario, alimentación animal. Medicinal	X			Semillas	Vitaminas, minerales, calcio
29	Higuillo (Vasconcellea pubescens)	X		Finca El Renacer, Arelly Collazos	Alimentario		X		Esqueje	Vitamina B1, B2, B3 y C, minerales: calcio, fósforo, hierro y magnesio



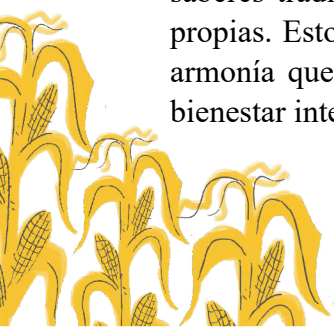
30	Papaya común (Carica papaya)			Finca El Renacer, Arelly Collazos	Alimentario		X		Semillas	Vitamina B1, B2, B3 y C, mi- nerales: calcio, fósforo, hierro y magnesio
31	Fruta mágica (Synsepalum dulci- ficum)		X	Finca El Renacer, Arelly Collazos	Alimentario, medicinal, tera- péutico		X		Semillas	Fibra dietética, vitamina A y C, carbohidratos, monosacáridos y compuestos fenólicos
32	Poma verdeamarilla (Syzygium jambos)	X		Finca El Renacer, Arelly Collazos	Alimentario	X			Semilla	Vitaminas, mi- nerales: hierro, calcio, fosforo
33	Granada (Punica granatum)		X	Sin especificar	Alimentario y medicinal	X			Semilla	Vitaminas, carbohidrato, proteína, fibra, cenizas, calcio
34	Badea (Passiflora quadran- gularis)	X		Finca El Renacer, Arelly Collazos	Alimentario	X			Semilla	Carbohidrato, proteína, fibra, cenizas, calcio
35	Biyuyo (Cordia lutea)	X		Vereda Aguazul		X			Semilla	Vitaminas, mi- nerales: hierro, calcio, fosforo
36	Canistel (Pouteria campe- chiana)		X	Finca El Renacer, Arelly Collazos	Alimentario		X		Semilla	Vitamina B1, B2, B3 y C, mi- nerales: calcio, fósforo, hierro y magnesio
37	Guanábana (Annona muricata)	X		Finca Los Bajíos, Eliecer Viáfara,	Alimentario y medicinal		X		Semilla	Vitaminas A, B, C, D, E, minerales, calcio, fosforo, magnesio, cobre, hierro
38	Arazá (Eugenia stipitata)	X		Amanda Gutiérrez - Vereda Cantarito	Alimentario			X	Semilla	Vitamina A, B1, B2, B3, C, E, D12, hierro, cobre, calcio, magnesio

Nota: P: Perdido localmente; E: Escaso; A: Abundante. La fruta mágica y el café no son frutales propiamente. Sin embargo, por su importancia cultural se toma la decisión de registrarlos. El cacao se registró porque en algunos casos, las comunidades lo consumen como fruta fresca como ocurre con sus parientes el bacao, el copoazú, el almirajó. Fuente: las autoras (2023)

4.2 Que origina la pérdida de los frutales nativos y criollos

Las causas de la pérdida de nuestros frutales son diversas y pasan desde las drásticas transformaciones territoriales hasta los cambios de hábitos alimentarios en la población y sobre todo la pérdida y destrucción de las fincas econativas. En síntesis, las causas más relevantes son:

1. Desde 1950 con la expansión del monocultivo de la caña de azúcar, dando origen a la pérdida progresiva de la finca tradicional y a su vez a la degradación de la autonomía alimentaria que tenía en cuenta los saberes tradicionales y ancestrales y el trabajo de selección, producción y cuidado de las semillas propias. Esto rompió la relación del agricultor con las semillas y con la tierra, y se alteró además la armonía que existía con la naturaleza, la comunidad, los animales criollos y nativos, afectando el bienestar integral de la comunidad.



2. El propio Estado ha contribuido a la pérdida de frutales nativos y criollos cuando promueve la agroindustria de la caña de azúcar, el asentamiento de los parques industriales y las actividades extractivas de la minería de arcilla a escala industrial. Mientras, los programas comunitarios para proteger la agrobiodiversidad no reciben atención ni mucho menos recursos para ser llevados a cabo.
3. Los cambios en los hábitos alimentarios en las familias contemporáneas que reducen de manera progresiva el consumo de alimentos reales y frutas frescas y las reemplazan por comestibles y bebidas ultraprocesados. Este proceso desincentiva la siembra de las especies de frutales propios en las pocas fincas tradicionales que existen.

4.3 Consecuencias para la cultura alimentaria

Sin duda, la pérdida de los frutales nativos y criollos trae fuertes y negativas consecuencias para el futuro alimentario de la población afronortecaucana y sobre todo para las nuevas y futuras generaciones que nacen en un contexto con total desarraigo de la cultura alimentaria tradicional, con predominio de las costumbres ajenas como es el consumo de comestibles y bebidas ultraprocesados que no nutren y en cambio son dañinos para la salud. Algunas de las consecuencias son las siguientes:

- a. La manipulación sistemática de la agroindustria frente a nuestros alimentos genera un nuevo mecanismo de colonización basado en la dependencia alimentaria y el miedo a sufrir hambre. Se aumenta la vulnerabilidad a la crisis alimentaria.
- b. Son frecuentes las deficiencias nutricionales en la población porque se pierden las fuentes naturales de las vitaminas y minerales como el calcio, fósforo, magnesio, cobre, zinc, hierro y antioxidantes, que son esenciales para alcanzar un óptimo desarrollo físico y rendimiento intelectual, sobre todo en las niñas, niñas y jóvenes.
- c. Con la pérdida de la agrobiodiversidad se pierde también la fauna local, ocasionando el desequilibrio de la naturaleza. La fauna local es cada día más escasa y la posibilidad de que las generaciones venideras las conozcan, es limitada. A su vez, se disminuye la polinización porque se pierden las interacciones de las aves con las plantas.
- d. Se pierde el sistema de conocimientos ancestrales, tradicionales y colectivos frente al manejo de los frutos nativos y criollos. Se pierde nuestra rica gastronomía que es uno de nuestros identitarios culturales más característicos.

5. Alternativas para la recuperación y conservación

- » Al terminar este trabajo concluimos que tenemos que promover viveros comunitarios y fomentar la siembra de estas especies en las fincas tradicionales y patios productivos.
- » Hacer campañas de sensibilización en la comunidad local para plantar frutales en las zonas verdes urbanas, solares, orillas de las vías y riberas de los ríos.
- » Recuperar los usos en la gastronomía tradicional para que los árboles frutales no se sigan perdiendo. Usar la creatividad afro para generar nuevas preparaciones con los frutos que se vayan rescatando.



Recuperarlas mediante el uso en la gastronomía.

Un caso práctico digno de destacar sobre la conservación de frutales nativos y criollos

Una valiosa iniciativa que han implementado los agricultores y agricultoras en la finca La Escondida, vereda Tres Esquinas del municipio de Padilla -Cauca, es establecer un vivero para recuperar árboles frutales, maderables, plantas medicinales y plantas ornamentales.

El señor Argemiro Balanta, uno de los líderes de estas iniciativas, menciona qué, *“la tierra conseguida con tanto esfuerzo no se debe vender, aunque los hijos se vuelvan ciudadanos, ellos retornarán al campo tarde o temprano. Mi familia fue desplazada por la violencia en el municipio de Florida -Valle, donde éramos perseguidos, sufrimos toda clase de violencia por ser negros. De Florida me fui al barrio Siloé donde planté un huerto. Un día con mi esposa quisimos retornar al campo y empezamos comprando media plaza de tierra que nos costó 2 millones, luego fuimos comprando a los vecinos hasta que conseguimos lo que poseemos ahora. Acá realizamos y propagación de frutales, maderables, plantas medicinales, ornamentales, en compañía con un grupo de amigos campesinos de la localidad de Padilla que ha servido para la convivencia comunitaria y garantizar la soberanía alimentaria”*.

Agradecimientos

Agradecemos primeramente a Dios por permitirnos realizar esta bonita investigación, a nuestra asesora, Arelly Collazos, por brindarnos la colaboración durante el proceso de la investigación, a los campesinos que nos regalaron su valioso tiempo para atender nuestras inquietudes y enseñarnos lo maravilloso del campo, a todo el grupo por el esfuerzo en esta ardua investigación.



2.3. Estado de conservación de las plantas medicinales de las veredas Mingo del municipio de Guachené y Agua Azul del municipio de Villa Rica - norte del Cauca.

Investigadoras:

Luz Navia Alegría Lasso¹, Dilia Inés Fory Peña, Doris Barona Caicedo, Erly Alejandra Camacho²

Tutora: Araceli Lobo Ararat³

Resumen

En las veredas Mingo del municipio de Guachené y Agua Azul del municipio de Villa Rica, se adelantó una investigación para conocer el estado de diversidad, uso y manejo de las plantas medicinales de mayor uso por estas comunidades locales. Se encontró que el saber tradicional asociado a las plantas medicinales es un gran capital de las comunidades afrodescendientes y que está en riesgo por varias razones, entre ellas, la presión establecida por la medicina que se basa en la venta de medicamentos. En el rico universo de las plantas medicinales se registraron 28 variedades de plantas medicinales. De las 28 plantas registradas, 5 están perdidas localmente, 16 están escasas y 7 abundantes. Es decir, el 75% de las plantas registradas, están en riesgo de perderse y con ellas, la posibilidad de que las nuevas y futuras generaciones puedan disfrutar y sanarse con el uso de estas plantas de la medicina ancestral afronortecaucana.

1. Justificación

Los ancestros y ancestras de nuestras comunidades utilizaban las plantas medicinales para el beneficio de la salud de nosotros los afronortecaucanos y eran parte fundamental de nuestra cultura y pervivencia. Pero al pasar los tiempos estas costumbres han perdido interés y caído en desuso, en parte, por la llamada civilización que nos ha enseñado que lo nuevo es mejor y que lo ancestral o tradicional es obsoleto, vendiendo una falsa idea de lo que es estar a la moda. De esta manera nos olvidamos de la forma como nuestros ancestros y ancestras se cuidaron y cuidaron a otros y les inculcaron su sabiduría. Todo esto ha llevado a nuestro pueblo afronortecaucano a un abandono del conocimiento y del uso ancestral ligado a las plantas medicinales.

Debido a esto, la investigación plantea hacer un diagnóstico de plantas medicinales, identificando cuales están abundantes, escasas o perdidas, analizando las causas por las cuales se están escaseando o perdiendo. De igual manera, identificando algunas alternativas que pueden servir para recuperarlas, conservarlas y difundirlas.

2. Objetivos

Objetivo general

Conocer el estado de conservación de las plantas medicinales de la cultura afronortecaucana más usadas actualmente, para establecer alternativas de recuperación y difusión en los medios de vida tradicionales.

1 C.E: comiteincidencia08@gmail.com

2 C.E: comiteincidencia08@gmail.com

3 Tutora de la Escuela Casilda Cundumí. C.E: araceliloboararat@yahoo.es; cel: 3173615825



Objetivos específicos

1. Realizar un diagnóstico de las plantas medicinales que se encuentran en las fincas tradicionales, patios productivos y huertas caseras de las veredas de Mingo y Agua Azul del municipio de Villa Rica.
2. Indagar y analizar las causas de la escasez o pérdida de las plantas medicinales en las veredas de Mingo y Agua Azul.
3. Identificar alternativas para la recuperación, conservación y difusión de las plantas medicinales en los sistemas de producción tradicional como aporte a la construcción del corredor afroalimentario del norte del Cauca.

3. Metodología.

Esta es una investigación popular que parte del diálogo con sabedoras y sabedores locales y que tiene un propósito de servir a necesidades de las comunidades afronortecaucanas. Para esto usamos como enfoques de investigación, aquellos que reconozcan este saber y la experiencia, y ante todo que sirva para transformar de manera positiva las condiciones de las comunidades. En este sentido se hace uso de la Investigación Acción Participativa como manera de construir saber, recuperarlo, usarlo y acercarlo a los intereses y necesidades de las comunidades locales. También desde la Etnografía nos acercamos con respeto por lo que hacemos, por lo que nos identifica y que nos hace distintos y distintas.

Se aplicó una ficha de diagnóstico de semillas criollas y nativas (Guía metodológica para el diagnóstico, recuperación, conservación y difusión de semillas criollas. Grupo Semillas. 2016), un formato para la construcción de la línea de tiempo y el formato de estrategias para recuperar las semillas. Se realizaron jornadas de trabajo con 2 grupos focales de 8 personas cada uno y un conversatorio para recopilar los datos para poder llenar los registros que fueron los insumos para esta investigación.

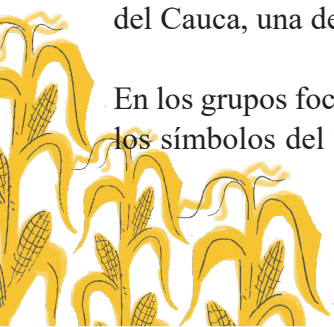
4. Resultados

1. Las plantas medicinales: Un universo vinculado a la identidad y resistencia de las comunidades afronortecaucanas.

En el norte del Cauca existen dos universos ligados a la medicina. Por un lado, el universo de la medicina convencional con símbolos muy claros, como el hospital, el médico o médica, los medicamentos, la ambulancia y sobre todo, donde se cura a quien tiene recursos económicos para pagar. Por otro lado, está el universo de la medicina tradicional, con símbolos como las sabedoras y sabedores locales, las plantas medicinales, las bebidas y el apego a lo sacro de las plantas. En este universo, las personas se sanan sin importar si tienen dinero o no porque prima el principio de la solidaridad y era también este, el mundo de la salud de las comunidades afronortecaucanas.

Aunque se ha impuesto un modelo de salud basado en la curación con medicamentos comerciales, en el norte del Cauca, una de las expresiones de rebeldía y de identidad cultural es el uso de las plantas medicinales.

En los grupos focales se encontró qué, en ambas comunidades, tanto Mingo como Agua Azul, aún perviven los símbolos del universo de la medicina tradicional. Sin embargo, existen también dos grandes temores,



por un lado que las plantas medicinales se están perdiendo y también los conocimientos ligados al uso. En este sentido, fue importante realizar el diagnóstico de plantas medicinales para establecer su estado de conservación.

2. Diagnóstico de las plantas medicinales más usadas actualmente.

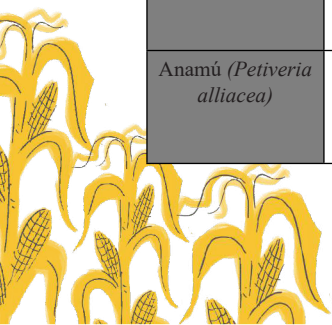
Según el cuadro 1., se registraron 28 variedades de plantas medicinales entre las 2 veredas. De las 28 plantas registradas, 5 están perdidas localmente, 16 están escasas y 7 abundantes. Es decir, el 75% de las plantas registradas, están en riesgo de perderse y con ellas, la posibilidad de que las nuevas y futuras generaciones puedan disfrutar y sanarse con el uso de estas plantas mediante la medicina ancestral afro.

Cuadro 1. Plantas medicinales de mayor uso en las veredas Mingo y Agua Azul.

Planta y variedad	Cómo reconoce la planta y la semilla o cómo se reproduce	Principales usos	Tolerancia Sequía o a Inundación		Abundancia			Agricultor/ra que la tiene
			T.S	T.I	A	E	P	
Albahaca blanca (Ocimum basilicum)	Planta herbácea de más o menos medio metro de altura, hojas ovaladas y borde liso. Da un fuerte y agradable olor. Se reproduce por semillas.	Condimentos, aromáticas. También como repelente y analgésico y para refrescar los ojos y despejar pulmones. También para cólicos y diarrea.	X	X		X		Arely Collazos Betsabé Álvarez
Albahaca negra (Ocimum basilicum)	Similar a la Albahaca blanca, pero de hojas de color oscuro. Se reproduce por semillas	Es condimentaria y en la medicina se usa para refrescar los ojos y despejar pulmones. También para cólicos y diarrea	X		X			Luz Navia Alegría
Ajenjo (Artemisia absinthium)	Es una hierba de unos 60 cm y que produce un fuerte olor. Tiene hojas en forma de folíolos. Se reproduce por esqueje leñoso y semillas	Se usa como para cólicos, para malestares estomacales y hepáticos, para eliminar parásitos intestinales, regular el ciclo menstrual y la tos	X				X	Doris Barona, Dilia Inés Foray
Árbol de la cruz (Brownea Ariza)	Es un árbol que alcanza 10 metros de altura. Posee hojas compuestas con 6 a 8 folíolos y sus flores de color rojo crecen en grandes penachos. Sus frutos son legumbres. Se reproduce por estaca y semillas	Es muy utilizado para controlar las hemorragias	X				X	Sin especificar
Jengibre (Zingiber officinalis)	Es una hierba erecta que puede medir casi el metro de altura. Desarrolla un tallo subterráneo o rizoma muy utilizado por su aroma y sabor picante. Se reproduce por rizomas	Condimentaria, cosmética. En medicina se utiliza como antiinflamatoria, bactericida, para los gases, el mal aliento, para las náuseas y el mareo entre muchos más usos.	X			X		Luz Navia Alegría Victoria Loba
Verbena (Verbena officinalis L)	Semillas	Ambientador, medicinal	X			X		Betsabé Álvarez
Salvia blanca (Lamium album)	Semilla	Medicinal, antibiótico	X			X		Luz Navia Alegría
Altamisa (Ambrosia peruviana)	Es una planta herbácea que crece en matorros y de un aroma intenso, que alcanza hasta el metro de altura. Se reproduce por semillas y esquejes	Tiene muchos usos, que van desde lo diurética, antibiótica, como para aliviar los dolores menstruales y normaliza la menstruación y el manejo de las hemorroides	X				X	Ilda Ruth Luz Navia Alegría
Cargadita	Planta herbácea, porte pequeño y rastrera, flores amarillas, hojas lanceoladas, pequeñas y lisas	Limpia los riñones, es diurética, desinflamatoria, se prepara en infusión	X	X		X		Araceli Loba



Lenguae'suegra (Sansevieria sp)	Sus hojas son estrechas, planas y ovaladas y crecen desde la zona de la raíz. Suelen ser jaspeadas de verde oscuro y blanco, La longitud de la hoja oscila entre 30 y 120 cm. Y un ancho de entre 2 y 10 cm. Se reproduce por rizomas	Cáncer, estreñimiento, defensas, antibiótico. También se usa para cicatrizar heridas, para el dolor de cabeza y las migrañas, reduce los niveles de glucosa y los problemas de riñón.	X		X			Luz Navia Alegría Araceli Lobo Doris Barona
Papunga (Bidens pilosa)	Planta herbácea, con flores blancas con centro amarillo, semillas negras y alargadas que se adhieren a los animales y personas por medio de ganchitos	Tratamientos bucales, diabetes tipo 1 y 2, se usa en infusión para la artrosis, limpia heridas	X	X	X			Doris Barona
Oreganón (Plectranthus amboinicus)	Alcanza hasta 1 m de altura; tiene hojas fuertes y carnudas, de sabor y aroma muy aromáticas; flores de color azul pálido, lila o rosado Se reproduce por esquejes	Condimentaria y en medicina se usa para el insomnio, desinfectante, para hongos y estimulante muscular	X		X			Araceli Lobo
Paico (Chenopodium ambrosioides)	Planta herbácea de 50 cm de altura con ramales, flores en espiga color verde, olor fuerte y penetrante. Se reproduce por semillas	Para eliminar parásitos, antibiótico, limpia heridas	X	X		X		Luz Navia Alegría Yajaira Mina Doris Barona
Hierba mora (Solanum nigrum)	Planta herbácea de 30 a 50 cm de altura, hojas y tallo con pelos suaves, flores agrupadas de color púrpura, frutos redondo y morados. Se reproduce por esquejes y semillas	Mejora la calidad de la piel, brotes quemaduras, limpiar heridas varicosas, infecciones genitales de la mujer		X		X		Esther Libia Uzuriaga
Guayaba coronilla (Psidium)	Es un árbol que alcanza hasta 12 metros de altura. Se reproduce por semillas	Tiene propiedades antibióticas, astringentes, desinflama, limpia los pulmones y controla la diarrea	X			X		Arelly Collazos
Diente de león (Taraxacum officinale)	Es una planta herbácea que alcanza hasta los 25 cm y se caracteriza por el color amarillo intenso de sus flores, el verde de sus ojos y la manera especial de sus semillas voladoras. Se reproduce por semillas	Controla la gastritis, el ácido úrico y mejora el funcionamiento de los riñones	X		X			Luz Navia Alegría Araceli Lobo Doris Barona
Suelda consuelda (Symphytum officinale)	Crece en el campo de manera silvestre, suele medir hasta 1 metros de altura, rastrera, hojas verdes parecidas al cimarrón	Puede llegar a ser tóxica por contenidos de alcaloides, se usa en desgarros y fracturas, cicatriza heridas, antiinflamatoria	X			X		Luz Navia Alegría
Santa María (Piper peltatum)	Arbusto de hojas grandes redondas y olorosas que alcanza a crecer hasta 2 metros de altura. Raíz pivotante. Esqueje o estaca	Condimento, limpia la matriz. También se usa como diurético, para las inflamaciones de las rodillas, para mordedura de serpiente, hemorroides, gripe, bronquitis, asma, acné, malaria, diarrea, erisipela y leishmaniasis	X			X		Sin especificar
Ruda (Ruta graveolens)	Es un arbusto pequeño, de fuerte olor y hojas sedosas. Se propaga por estaca	Medicinal, repelente de insectos. También se usa para las inflamaciones y dolores menstruales					X	María Isabel Collazos
Pipilongo. (Piper tuberculatum)	Es un arbusto muy apreciado que alcanza hasta los 2 metros de altura. Sus semillas son una prolongación verdosa llena de pequeñas semillas y se propaga por semillas y estacas.	Condimentaria, antiviral, diabetes. También se usa para combatir la gripe, para dolor de estómago y para mordedura de serpientes	X	X	X			Arnobia Lobo
Anamú (Petiveria alliacea)	Es una hierba leñosa que alcanza los 80 centímetros de altura y tiene un fuerte olor similar al ajo. Se propaga por semillas	Cáncer, dolores, antiviral, rinitis, limpia la matriz				X		Araceli Lobo Doris Barona Yajaira Mina



Limoncillo (<i>Cymbopogon citratus</i>)	Es una gramínea muy común en los patios y huertas. Colino	Es condimentaria y también se usa para la fiebre, ansiedad, bronquios, asma. Ayuda a eliminar el ácido úrico y controlar los niveles de colesterol malo				X		Araceli Lobo Doris Barona Yajaira Mina
Llantén (<i>Plantago major</i>)	Planta herbácea, hojas grandes con 5 a 9 nervaduras, flores en espiga, semillas diminutas	Resfriado, hipertensión, niveles altos de azúcar en la sangre, bronquitis, infecciones urinarias		X		X		Arely Collazos Araceli Lobo
Verdolagón (<i>Trianthema portulacastrum</i>)	Es una planta rastrera que se reproduce por semillas.	Limpiar el organismo de parásitos		X		X		Araceli Lobo
Poleo (<i>Mentha pulegium</i>)	Es una hierba rastrera de agradable olor y que crece en sitios húmedos. Se reproduce por esqueje	Condimentaria, controla la gripe y para sacar el resfriado a los bebés	X			X		Arely Collazos Betsabé Álvarez
Matarratón (<i>Gliricidia sepium</i>)	Es un árbol que llega a crecer hasta 15 metros. Muy utilizado en los potreros para alimentar el ganado. Se reproduce por estaca.	Para la gripe y la fiebre. Se usa como cerca viva también	X		X			Arely Collazos, Doris Barona
Cañagria (<i>Costus spicatus</i>)	Es una hierba alta y sus hojas grandes crecen en espiral en el tallo. Se reproduce por tallo	Controla la bilis y los parásitos. También se usa para tratar alergias, proteger los riñones de medicamentos, cistitis, cálculos renales, nefritis, para aumentar la orina, eliminar toxinas y problemas menstruales	X			X		Luz Navia Alegría Doris Barona
Saúco (<i>Sambucus nigra</i>)	Es un árbol pequeño que alcanza una altura de aproximadamente 10 metros, de hojas verdes brillantes, flores blancas y frutos morados en racimos. Se reproduce por semillas y estaca	Controla la gripe y también se usa como purgante. También se puede usar para la alimentación animal	X				X	Sin especificar

Nota: T.S: Tolerancia a la sequía; T.I: Tolerancia a la inundación. A: Abundante; E: Escasa; P: Pérdida localmente.
Fuente: Las autoras, 2023.

Figura 1. Jornadas para realización de diagnóstico de plantas medicinales



Fuente: Las autoras, 2023.

5. Conclusiones

La pérdida de plantas medicinales: causas y consecuencias para la sanación tradicional.

Dentro de las **causas** que explican la pérdida de las plantas y de los conocimientos se encuentran:

1. El manejo inadecuado que las comunidades les han dado a las fincas tradicionales, porque ya no utilizan



las palas para deshierbar, sino que usan herbicidas para hacer la limpieza, matando no solo las hierbas sino también las plantas medicinales. Algunas plantas medicinales como la hierba mora y el diente león prosperan en medio de las demás hierbas.

2. Las casas no cuentan con patios productivos ni huertas caseras, porque los han convertido en pisos de cemento.
3. Las familias recurren a la medicina convencional de los medicamentos y las farmacéuticas, influenciadas por los medios de comunicación y el modelo económico actual que desestimula el uso de medicina tradicional y la hace ver como algo ineficiente y poco confiable.
4. A partir de 1978 se extendió el monocultivo de la caña de azúcar donde se aplica grandes cantidades de glifosato de manera aérea, ocasionado daños en las fincas tradicionales y la muerte de las pocas plantas medicinales que se encuentran en los patios.

Consecuencias:

1. Estas plantas y sus usos se hacen desconocidas para las personas más jóvenes y para las generaciones futuras. Esto implica que en el corto plazo la tradición de sanarse con el uso de plantas medicinales, se perderá.
2. Es progresivo el aumento de la dependencia de las familias rurales afronortecaucanas de la medicina convencional y de los tratamientos paliativos, desapareciendo los tratamientos preventivos a base de plantas, aquellos que sanan de verdad y sin contraindicaciones.
3. En ambas veredas existe un desequilibrio en la naturaleza y en la finca tradicional porque muchas de estas especies de plantas medicinales son también repelentes de insectos y enfermedades en los cultivos. De acuerdo a esto, el uso de agroquímicos se intensifica, contaminando el alimento, el suelo y las aguas.
4. A medida que se pierde la agrobiodiversidad, entre ella, las plantas medicinales, se pierden los conocimientos tradicionales, se debilita el arraigo por el territorio y se limita la posibilidad de una vida digna en él.

Las plantas medicinales constituyen un mundo de gran riqueza y de sacralidad para la cultura afrodescendiente del norte del Cauca. Las mujeres que las cuidan y a la vez protegen el conocimiento asociado a ellas, sienten un gran orgullo, pero a la vez, una gran preocupación que está ligado a la transmisión del conocimiento y a la pérdida misma de las plantas en la zona.

Este es un saber clave en el territorio y de gran significado en los medios de sustento de las comunidades locales. Su recuperación, uso y manejo es un paso para afianzar que el corredor afroalimentario sea también un corredor de salud y vida digna.

6. Alternativas para la conservación

Como alternativa para la recuperación de las plantas medicinales que se encuentran perdidas y escasas, se



propone:

1. Fortalecer los custodios/as y casas de semillas de plantas medicinales como centros de enseñanza para las nuevas generaciones, inculcando el uso y sus beneficios en la sanación.
2. Hacer un vivero de las plantas medicinales que se encuentran escasas y pérdidas localmente para distribuirlas en las familias que tienen patios productivos, huertas caseras y fincas tradicionales.
3. Hacer una infografía para difusión de los conocimientos sobre los usos y los beneficios que tienen estas plantas para nuestra salud.
4. Promover intercambios entre comunidades, aprovechando las matronas que tenemos en cada una de nuestras veredas para que transmitan ese conocimiento a otros.
5. Promover emprendimientos familiares y colectivos ligados a la recuperación de plantas medicinales y sus usos en la sanación tradicional.

Agradecimientos

Le agradecemos primeramente a Dios por habernos ayudado a alcanzar este logro, sin su voluntad esto no hubiera sido posible. Después, a las sabedoras y sabedores: Luz Aida Viáfara Mancilla, William Chara Piedrahíta, Ana Zulia Paz y Sulma Inés Mejía, porque hicieron grandes aportes a esta investigación, por el tiempo invertido en atendernos y la solidaridad con sus conocimientos.



2.4. Evaluación de una dieta alimentaria alternativa en gallinas ponedoras de raza Lohmann Brown¹ en la zona plana del norte del Cauca

Autores:

Guillermo Córdoba Ríos² - Luz Delly Cuero Mancilla³

Tutores:

María Isabel Collazos Gómez y Fernando Castrillón.

Resumen

La gallina es una especie menor muy apreciada por su aporte alimenticio y su ayuda en la generación de ingresos a las familias y el aporte a la calidad de suelos y manejo de plagas en las fincas tradicionales del norte del Cauca. En décadas anteriores se tenían razas criollas, había una gran variedad de estos animales en los patios y en las fincas y se alimentaban con residuos de la finca, insectos, sorgo y maíz criollo. Con la pérdida gradual de la finca tradicional también se fue desplazando la gallina criolla y su consumo. Y en contraste, fueron apareciendo las diferentes razas comerciales y con ello los cambios en las formas de crianza de las gallinas, donde se combinaron conocimientos y se introdujo la dependencia de concentrados y medicamentos comerciales. Esta investigación tiene como propósito aportar al conocimiento de las comunidades afronortecaucanas frente a la alimentación alternativa para gallinas ponedoras de línea comercial, basada en recursos e insumos propios y de fácil consecución que mantengan la calidad del huevo y el bienestar de las gallinas. Como resultado de la investigación se encontró que, al momento de cambiar la alimentación a base de concentrado comercial por el suministro de alimentación alternativa, hubo una disminución drástica del número de posturas en la primera semana, pero luego la postura se normalizó y los huevos presentaron mayor volumen, peso, mejor color, sabor y consistencia en la cáscara. Adicionalmente, las gallinas tienen ciclos más prolongados de postura y su plumaje es más brillante y su vida promedio se alarga al doble de aquellas alimentadas solo con concentrado.

1. Objetivo general:

Aportar a la reducción de dependencia de concentrados comerciales mediante la evaluación de una dieta alimenticia alternativa de buena calidad, bajo precio e inocua, basada en el uso de recursos de la finca tradicional para las gallinas ponedoras de línea comercial en la zona plana del norte del Cauca.

Objetivos específicos:

- a. Realizar un inventario de recursos propios de la finca con potencial de alimentación para las gallinas y clasificarlos de acuerdo a su aporte nutricional.
- b. Obtener un alimento alternativo no balanceado y de calidad a partir del uso y manejo de los recursos propios de la finca tradicional.

¹ Esta investigación se diseñó con gallinas criollas. Lamentablemente la pérdida física de las mismas, obligó a realizar la investigación con gallinas de línea comercial de raza Lohmann Brown

² C.E: comiteincidencia08@gmail.com

³ C.E: comiteincidencia08@gmail.com



- c. Evaluar la calidad y el rendimiento del alimento alternativo frente al alimento comercial, mediante la comparación de parámetros como el número de posturas diarias y la calidad de la postura.

2. Metodología de investigación

Es una investigación popular afrocampesina que se basa en los métodos de observación y comparación. Las comunidades locales tienen maneras propias de investigar, qué se traen ancestralmente y se nutren con otras más modernas.

Esta investigación tuvo en cuenta varias condiciones:

2.1 Lugar y características generales de manejo de las gallinas.

La finca La Berta está ubicada en la vereda Los Sauces del municipio de Caloto en la región del norte del Cauca. Tiene una extensión de 2 hectáreas, es plana, con cobertura adecuada de árboles. Los suelos son fértiles y cuentan con adecuada materia orgánica y fertilidad natural. Cuenta con acceso a agua del río Bodegas, acueducto y pozo profundo. Además con diversidad de cultivos, árboles frutales, cítricos medicinales, forrajeros, ornamentales, huertas y cría de especies menores.

Las gallinas se mantuvieron bajo las siguientes condiciones: galpón de 18 m² construido en piso de cemento, estructura en guadua y malla metálica, techo en teja de barro, ventilación natural, nidos para postura a una altura de 50 cm, elaborados con cincho y hojas del plátano. Además, cuenta con un área de pastoreo. Para el manejo del excremento se fumiga con creolina, cal mineral y se recoge las excretas cada 30 días y este se utiliza para la elaboración de abonos orgánicos que se emplean en los frutales.

Foto 1. Gallinero para el manejo de las gallinas



Fuente: los autores (2023)



2.2 Las características de las gallinas

Se evaluaron 2 lotes de 10 de gallinas ponedoras cada uno. Las gallinas son de la línea comercial Lohmann Brown de 15 semanas de edad, que venían siendo alimentadas con concentrado comercial. Esta línea de gallinas se originó en Alemania y se caracteriza por su color rojizo o marrón, con gran postura, se estima que su periodo de postura es de entre 320 y 325 huevos anuales. Es de anotar que, al inicio de la comparación, ambos lotes tenían un peso promedio por animal de 3 libras y tenían posturas del 100%, con peso del huevo entre 50 y 56 gramos.

2.3 Método

Se seleccionaron dos lotes de gallinas que se colocaron en iguales condiciones de manejo y se suministró el alimento a la misma hora todos los días. Se les mantuvo las mismas condiciones ambientales, el acceso permanente al agua y tuvieron el mismo plan de control de parásitos.

El procedimiento investigativo básico fue el manejo diferenciado de dos lotes:

1. Al lote A, se le suministró alimento alternativo procedente de los productos procesados y cultivados en la finca y la región, aprovechando las épocas de cosecha y la diversidad, tales como: plátanos, frutales, verduras, cereales y forrajes deshidratados y molidos, complementados con melaza y sal marina o mineralizada.
2. Al lote B, se le suministró concentrado comercial de línea Contegral e Itacol granuladopara gallina ponedora.

El proceso investigativo desarrolló también las siguientes actividades:

1. Recorrido en la finca La Berta y otras fincas de la vereda Los Sauces para seleccionar y clasificar productos a utilizar en la preparación de alimento, teniendo en cuenta las recomendaciones de la investigación Producción agroecológica de gallinas criollas llevada a cabo por Arlex Angarita y Fernando Castrillón Zapata (2020)⁴.
2. Se constató a qué grupo de alimentos pertenece cada producto, teniendo en cuenta los nutrientes que aportan. Es decir, proteína, carbohidratos, vitamina y minerales. Se procesaron los frutos frescos usando el molino tradicional.
3. Verificación permanente de las condiciones de la calidad de infraestructura y del estado sanitario y de bienestar de las gallinas.
4. Toma de datos de postura, pesaje del huevo y observación del estado de los animales
5. Análisis de datos y comparación de los resultados de ambos lotes de gallinas.
6. Presentación de los resultados. Esta evaluación comparativa se realizó entre el mes de septiembre y noviembre del 2022.

2.4 Materiales y equipos

En el proceso de investigación se usaron los siguientes equipos: gramera, pesas, mesa para picar, molinos,

⁴ *Producción agroecológica de gallinas criollas / Arlex Angarita Leiton, Fernando Castrillón Zapata. Bogotá: Corporación Universitaria Minuto de Dios. UNIMINUTO, 2020*



cuchillos, recipientes para mezcla, machetes, máquina para picar eléctrica, ollas, fogón de leña para la cocción de algunos productos.

3. Resultados

Según en inventario realizado, el 62,5% de los productos usados para preparar el alimento alternativo, provienen de la finca (internos), los restantes se consiguieron en la misma vereda o en almacenes agropecuarios cercanos (ver tabla 1).

Tabla 1. Materias primas usadas para alimentación alternativa

Clasificación	Forma de suministro	Procedencia
Carbohidratos	Alimentos cocidos/procesados	
	Plátano cachaco o tres filos	Interna
	Melaza	Externa
	Salvado	Externa
	Yuca	Interna
	Alimentos crudos	
	Maíz	Externa
	Desperdicios de cocina (lechuga, repollo, cilantro, zanahoria, pimentón)	Interna
	Pastos variados	Interna
	Arracacha	Interna
	Zapallo	Interna
Vitaminas	Alimentos cocidos/procesados	
	Guayaba	Interna
	Alimentos crudos	
	Tomate	Interna
	Mango	Interna
	Noni	Interna
	Papaya	Interna
	Aguacate	Interna
	Ají dulce vitamina	Interna
Proteínas	Alimentos cocidos/procesados	
	Tripas de pescado	Externa
	Tripas de pollo	Externa
	Habichuela	Externa
	Alimentos crudos	
	Nacadero	Interna
	Botón de oro	Externa
	Matarratón	Interna
Minerales	Alimentos cocidos/procesados	
	Sal mineralizada	Externa

Fuente: Los autores (2023).

En la preparación del alimento alternativo, se balancearon las cantidades de acuerdo a la recomendación y



luego se pasaron las materias primas por el molino, preparando una cantidad para una semana de alimentación. El suministro de agua era constante, diariamente se le aplicaba ajo, limón y cebolla cabezona. Cada 20 días se aplicaba paico y llantén, al agua como medida de desparasitación. La alimentación se suministró, además, con base en indagaciones comunitarias con vecinos y sabedores locales. Todas las 20 gallinas venían siendo alimentadas desde un principio con alimento convencional a las que se les suministraba 145 gramos diarios.

Entre el día 1 y el día 7, todas las gallinas mantuvieron la postura de manera normal y la calidad de los huevos era igual en ambos lotes. En la segunda semana, las gallinas a las que se les suministró el alimento alternativo (lote A), dejaron de producir, lo que se atribuye a que se estaban adaptando y asimilando la nueva alimentación. Las gallinas del lote B mantuvieron la postura de manera normal.

Sin embargo, a partir de la segunda semana del tratamiento, la postura se reinició y normalizó en el lote A y mejoraron parámetros como peso del huevo, el color y la consistencia de la cáscara. También, se evidenció que las gallinas empezaron a aumentar su peso, su plumaje se tornó más brillante, su cresta más roja y erguida.

Las gallinas alimentadas con concentrado comercial (lote B), no presentaron variación en la frecuencia de producción de huevo, pero el peso del huevo al final de la observación, fue inferior al lote A. También, los animales empezaron a perder peso y su plumaje se puso opaco y su textura más frágil y se observó una características de cansancio general, pese a que tocó incrementar los gramos de alimento concentrado por día después de la semana cinco, debido al proceso de desmejora que se observó. En las siguientes tablas se muestran los resultados obtenidos en las 12 semanas que duró la investigación:

Tabla 2. Porcentaje de postura diaria en gallinas con alimentación alternativa.

Semana de tratamiento	Número de Gallinas	Ración gr/día	Peso promedio libras	Número de posturas/día	% postura	Peso promedio de la postura (gramos)
1	10	145	3	0	0	0
2	10	145	3	10	100	54
3	10	145	3 ¼	10	100	54,6
4	10	145	3 ¼	10	100	58,2
5	10	145	4	10	100	60,1
6	10	145	4	10	100	62,3
7	10	145	4 ¼	10	100	63
8	10	145	4 ¼	10	100	63
9	10	145	4 ½	10	100	64
10	10	145	4 ½	10	100	64
11	10	145	4 ½	10	100	64
12	10	145	4 ½	10	100	64,2

Fuente: Los autores (2023).



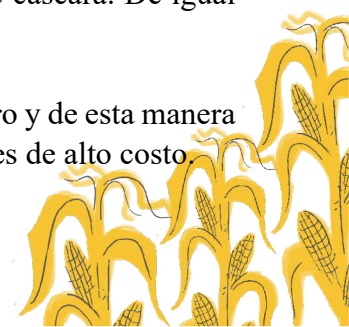
Tabla 3. Porcentaje de postura diaria en gallinas alimentadas con concentrado convencional.

Semanas de tratamiento	Número de Gallinas	Ración gr/día	Peso promedio libras	Número de posturas/día	% postura	Peso promedio de la postura (gramos)
1	10	145	3	10	100	52
2	10	145	3	10	100	52
3	10	145	3 ¼	10	100	53
4	10	145	3 ¼	10	100	55
5	10	150	4	10	100	56
6	10	150	4	10	100	58
7	10	150	4 ¼	10	100	59
8	10	150	4 ¼	10	100	59
9	10	155	4 ½	10	100	59
10	10	155	4	10	100	59
11	10	160	4	10	100	59
12	10	160	4	10	100	59

Fuente: Los autores (2023).

4. Conclusiones

1. Esta investigación demuestra que, si existe diferencia significativa en la calidad de posturas, peso y bienestar de las gallinas, al proporcionar alimento hecho con productos locales de calidad en vez de concentrado comercial en gallinas de raza Lohmann Brown entre las 16 a 28 semanas de edad. El lote de gallinas alimentadas con una preparación basada en productos locales, presentan mejores condiciones de salud y productividad.
2. Se encontró que 2/3 partes de las materias primas necesarias para hacer un alimento alternativo y de calidad para gallinas ponedoras, se consiguen en las propias fincas que subsisten en el norte del Cauca. El plan de alimentación de las gallinas debe elaborarse teniendo en cuenta nuestro entorno, capacidades y el conocimiento de los recursos locales y propios que nos pueden proporcionar una alimentación sana y nutritiva para las gallinas de tal manera que mejore el rendimiento y la salud de los animales y en consecuencia de las personas.
3. El mito según el cual, las gallinas ponedoras comerciales producen exclusivamente con concentrados comerciales, de acuerdo con esta investigación no es cierto. Con el paso del tiempo y cuando las gallinas se adaptaron a la alimentación alternativa, no hubo cambios significativos en el número de posturas. En la primera semana de observación hubo reducción de posturas por el estrés de cambio de dieta en el lote A. Luego de la segunda semana de evaluación, la postura se empezó a normalizar hasta alcanzar el mismo número de huevos que las gallinas alimentadas con alimento concentrado.
4. Las variaciones positivas en relación al uso de la alimentación alternativa se presentaron en parámetros como un mayor peso del huevo, mejor coloración, mayor dureza y consistencia de cáscara. De igual manera se evidenció un aumento y estabilidad de peso y un mejor bienestar animal.
5. Esta investigación es solo el principio de una práctica progresiva de valorar lo nuestro y de esta manera reducir la dependencia de los monopolios de los alimentos concentrados comerciales de alto costo.



Agradecimientos

En búsqueda de alternativas para ser productivo, el todo poderoso iluminó mi camino y me llevó directamente donde estaría mi nuevo presente y futuro, para dejar atrás mi pasado de altibajos. Después de adquirir la finca por medio de mi esposa, llegué con los ojos casi vendados a un grupo de personas que hoy son mi familia, amigos/as. Le agradezco al Grupo Semillas a través de la Escuela Casilda Cundumí y en especial a Jose Humberto Cárdenas y a mis tutores, Fernando Castrillón y María Isabel Collazos, y también, a Anyela León.

A todos y todas ¡muchas gracias!



2.5. Relación entre el manejo del hábitat de los peces, las enfermedades y el rendimiento en los estanques artificiales en los municipios de Caloto, Guachené y Villa Rica, Cauca.

Nubia Carabali¹, Luz Ayda Daraviña²

Tutora: Esther Libia Uzuriaga

Resumen

La zona de vida bosque seco tropical del norte del Cauca tiene gran potencial para la cría de peces. Actualmente, esta actividad económica presenta desafíos relacionados con mantener los rendimientos en los estanques artificiales que se ven afectados por diferentes factores. La presente investigación indaga sobre las prácticas de manejo del hábitat, la alimentación y las enfermedades y su relación con los rendimientos. Se basa en métodos de tipo cualitativo - descriptivo como la observación participante en 5 recorridos de campo y la aplicación de 10 entrevistas semiestructuradas a pequeños piscicultores. Se pudo encontrar que el manejo de los componentes del hábitat de los peces, principalmente la calidad del agua y la adecuada construcción de los estanques; así también el manejo de la nutrición y selección de la semilla, intervienen directamente en las condiciones de salud de los peces y la ganancia de peso, lo que se traduce al final en mayor o menor rendimiento para los piscicultores.

1. Justificación

La cría de peces en estanques artificiales es una actividad que suministra proteína de calidad y además es clave para la economía de varias familias en el norte del Cauca. Actualmente esta actividad productiva está presentando serias dificultades, entre ellas y la que más preocupa a los piscicultores, son las enfermedades y el bajo rendimiento en peso de los animales.

Esta investigación indagó sobre el manejo que los piscicultores realizan en sus estanques y si esto está relacionado con la prevalencia de enfermedades que al final se traduce en la baja producción. Para esto, se entrevistaron a piscicultores de los municipios de Guachené, Villa Rica y Caloto, ya que en estas zonas se han presentado grandes pérdidas económicas que afectan la economía familiar y la soberanía alimentaria de las familias.

2. Objetivo general

Establecer la relación entre el manejo que realizan los piscicultores y la presencia de enfermedades y bajo rendimiento en los estanques artificiales en los municipios de Caloto, Guachené, Villa Rica.

Objetivos específicos

1. Conocer el manejo ambiental y nutricional en la cría de los peces por parte de los piscicultores.

1 Lideresa comunitaria de Puerto Tejada. Contacto: 3174735620

2 Lideresa comunitaria de Villa Rica. Contacto: 3117136659, C.E: cauca@semillas.org.co



2. Identificar cuales son las enfermedades prevalentes en los peces, posibles causas y efectos sobre la producción.
3. Identificar alternativas de manejo adecuado de los peces para la prevención de enfermedades y sostener el rendimiento.

3. Metodología

La investigación es de tipo cualitativa - descriptiva con lo que busca indagar mediante observación participante y entrevistas basadas en las experiencias de los piscicultores, el manejo en los aprovechamientos piscícolas en pequeñas unidades familiares. Se realiza el análisis de correlaciones para establecer la influencia de un fenómeno sobre otro. En síntesis, para establecer si el manejo de condiciones de clasificación de la semilla, el hábitat y la nutrición influyen sobre una mayor prevalencia de enfermedades y la sucesiva baja producción.

El grupo investigador realizó 5 desplazamientos por las siguientes comunidades: Cabito y Caponera en el municipio de Guachené, La Primavera en Villa Rica y La Arrobleda del municipio de Caloto. En estos lugares, además de la observación directa y el diálogo con los productores y productoras, se aplicaron 10 entrevistas a pequeños piscicultores, a partir de las siguientes preguntas:

1. ¿Cuántos productores hay en su municipio?
2. ¿Qué alimentos suministra y en qué horario?
3. ¿Qué precios tiene el pescado, que precios tiene el concentrado?
4. ¿Qué clase de semilla tiene en su estanque?
5. ¿De acuerdo con su experiencia qué tipo de peces se da mejor?
6. ¿Cuál es el manejo que se le da al agua de los peces y cómo es su tratamiento?
7. ¿Creen que el manejo del agua y el alimento influyen en las enfermedades?
8. ¿Cuáles son las enfermedades más comunes en los peces y cómo las controla?
9. ¿Por cada 100 peces cuantos se le mueren?
10. ¿Aparte del alimento comercial usa alimentos complementarios en la cría de peces?

4. Resultados

4.1 Selección de las especies de peces

En la actualidad hay 25 piscicultores aproximadamente en los municipios de Villa Rica, Guachené y Caloto. Según las entrevistas las especies que más crían estos piscicultores son Yamú, Tilapia roja, Tilapia negra, Cachama y Palometa. Según los piscicultores, estas especies son las que mejor se adaptan a las condiciones de temperatura y calidad del agua del norte del Cauca, alcanzado los portes y pesos de cosecha entre los 6 y 7 meses.

Los piscicultores entrevistados, afirman que adquieren la semilla en la misma región en almacenes agroveterinarios como Soya y Piscimar, pero que la semilla proviene de Villavicencio y se demora entre 2 y 3 días desde las granjas hasta el lugar de siembra. En ese trayecto pasan por varias zonas entre cálidas y frías donde los alevinos experimentan choques térmicos, porque salen de Villavicencio con temperaturas entre 28 a 30 grados centígrados, llegan a Bogotá a 10 grados, luego pasan por Girardot a 30 grados y así la



temperatura va variando de manera brusca hasta llegar a la región del norte del Cauca donde la temperatura del agua oscila entre 23 y 25 grados.

Por estos cambios de temperatura en el transporte es importante el manejo que se le da en las primeras horas en la zona de cría, que consiste en mantenerlos en las bolsas plásticas con el agua y el oxígeno que originalmente traen, y luego se meten al estanque para que lentamente se aclimaten a la temperatura del estanque. Es muy importante hacer la comparación entre la temperatura de la bolsa y la del estanque, posteriormente se les vierte agua de a poquito hasta alcanzar la temperatura del agua de lago, esto previene la mortalidad por choque térmico.

Del total de 10 piscicultores entrevistados, 7 afirman que lo mejor para prevenir enfermedades y asegurar buenas ganancias de peso final en los peces, es la debida clasificación de las semillas, pues todos los individuos son muy parecidos pero no todos son aptos para cultivarlos en la zona. La semilla debe ser de buena calidad para que crezca con vigor y resista el ataque de enfermedades. Esto implica un conocimiento tradicional y técnico a la hora de escoger la semilla de los peces y de esta manera prevenir las enfermedades.

4. 2 Manejo ambiental del hábitat de los peces

Los piscicultores perciben y reconocen que el acceso, la disponibilidad y calidad de agua, es una gran limitante para la cría de peces. Se evidenció carencia de agua superficial en cantidad y calidad para garantizar la buena producción en las explotaciones piscícolas. Al menos 6 piscicultores de los 10 entrevistados, le atribuyen las enfermedades de los peces y el bajo peso a la hora de la cosecha, a la baja calidad del agua. En relación a lo anterior, los 10 piscicultores entrevistados afirman que no realizan análisis de la calidad del agua ni toman temperaturas, por este motivo no tienen parámetros técnicos de comparación para establecer medidas de control de la calidad, todo lo hacen mediante la observación y la experiencia. Algunos parámetros como el color del agua del estanque, la sedimentación y la eutrofización se pueden establecer a simple vista. Sin embargo, otros como la concentración de sales, pH y temperatura, requieren análisis e instrumentos para determinar sus valores.

Dentro de las medidas identificadas por los piscicultores para reducir los riesgos de pérdidas por un manejo de inadecuado del hábitat, se encuentran las siguientes:

1. Tratar de asegurar que el agua esté limpia y chorree de manera permanente para mejorar la aireación.
2. Al lago se le cambia el agua cada vez que se cosechan los peces y se fertiliza nuevamente.
3. Se oxigena el agua del lago con el uso de motobomba. Aunque esto incrementa los costos que se refleja en menos ingresos, previene la mortandad de peces y mejora la ganancia de peso.
4. El lago se limpia de impurezas y se deja descansar al menos 15 días hasta que se seque, luego se desinfecta con formol, cal y sal marina. Se deja así durante 5 días y luego se le echa el agua hasta llenar. Posteriormente, se le repite el vertimiento de sal marina y formol y se deja así durante 7 días más. Al octavo día se le puede sembrar la semilla.

Según los piscicultores, aplicando estas prácticas se logra que el agua del estanque sea de buena calidad y que se fijan en el color verde intenso para determinar este parámetro. De igual manera, se fijan que no haya eutrofización excesiva porque reduce el oxígeno disponible para los peces.

El manejo y la calidad del agua que se suministra a los peces tiene un papel preponderante en la aparición



de afecciones que son factores de riesgos en la producción.

“El agua influye en el desarrollo de los peces y en la salud de la vida humana, porque el agua de los criaderos de los peces debe tener unas condiciones que permita el crecimiento y salud de los peces. En una agua contaminada se enferman los peces y eso puede afectar a quien consuma su carne” Robertino Díaz, piscicultor.

En conclusión, para los peces que se cultivan en la zona plana de la región del norte del Cauca es muy importante el manejo de la oxigenación y temperatura del agua, debido a que si no se controlan estos factores ambientales se reduce la ingesta de alimento que se les suministra, lo que causa mayor probabilidad de adquirir enfermedades.

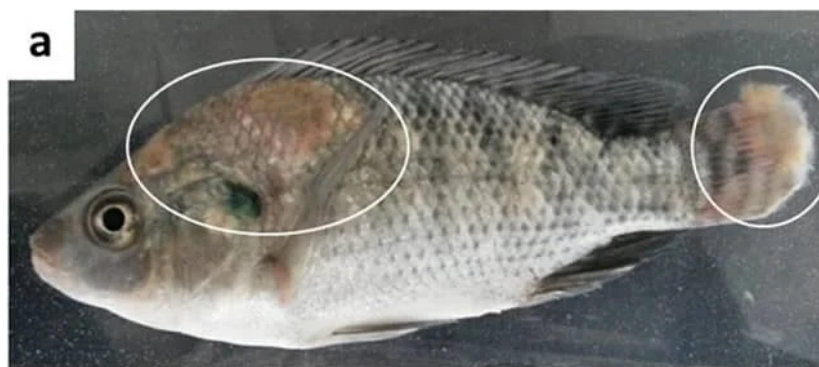
4.3 Enfermedades más comunes de los peces

Según Guillermo Córdoba, piscicultor del municipio de Caloto, la enfermedad más común que ha tenido en su criadero han sido los hongos, principalmente Saprolegnia (ver figura 2). Esta enfermedad está asociada a la mala calidad del agua o, a procesos de contaminación por escorrentía de agua lluvia que genera sedimentos y sólidos suspendidos en el agua del estanque.

“Cuando eché peces por primera vez, a los 22 días se contaminó el lago por la lluvia y hubo una mortalidad del 40% y los que quedaron se trataron con sal marina y formol”, Guillermo Córdoba.

Según Robertino Díaz, *“las enfermedades más comunes que a él le ha tocado manejar, son los ataques de branquias por larvas que se dan por la mala calidad del agua, y los hongos en aguas sin oxigenación, lo que afecta el desarrollo de los peces y los puede llevar a la muerte”*

Figura 2. Infección por hongo Saprolegnia en tilapia nilótica



Fuente: LAQUA 24. Revista digital de acuicultura. Milton Lujan (2023).
<https://aquahoy.com/saprolegnia-causas-sintomas-medidas-de-prevencion/>

Así mismo, menciona que lo más importante es la prevención y eso se hace con una adecuada preparación de los estanques y buen suministro de agua. Para la cría de peces es importante el recambio y la oxigenación del agua para que esta, esté “viva”. Lo anterior reduce las probabilidades de enfermedad y disminuyen los factores de riesgos internos. Así tendrá solo las amenazas externas como la libélula, las aves de rapiñas y la rana toro que es una especie invasora que cada vez es más problemática para los piscicultores de la región.



Otro aspecto que se considera importante es la limpieza en las áreas que rodean el lago. Pero también una adecuada construcción del lago: Que tenga una profundidad adecuada y si es en tierra debe tener un recubrimiento de plástico o geomembrana y protegerlos de los pájaros que reducen la población. Piscicultores como Guillermo Córdoba, no recomiendan *“los estanques de concreto (tipo piscina) porque se demoran más tiempo en engordar los peces y no salen de buena calidad”*. Por último, pero no menos importante, es no sembrar más peces de los recomendados por metro cuadrado de acuerdo a la especie. Todos estos factores tienen influencia en la prevalencia de enfermedades en los peces y en la ganancia de peso.

4.4 La nutrición de los peces

La nutrición es un factor importante en los rendimientos de los aprovechamientos piscícolas. La alimentación debe ser balanceada y adecuada. En este sentido, Robertino Díaz, afirma qué:

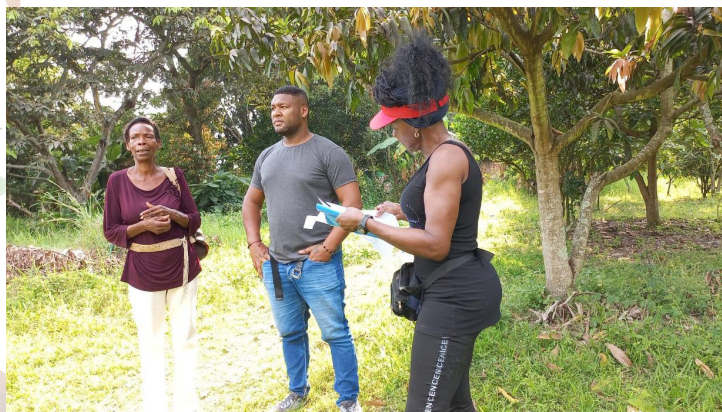
“Es muy importante conocer las tablas nutricionales, las cantidades exactas que se deben suministrar en cada etapa del desarrollo para no generar desperdicios de alimento, que con la descomposición se vuelve un agente patógeno lo que reduce los niveles de producción, causa enfermedades y en caso extremo genera mortalidad en la población de peces. Si se suministra cualquier tipo de dieta no se van a desarrollar adecuadamente y el piscicultor perderá dinero”.

De otro lado y según los resultados de las entrevistas, el 80% de los piscicultores entrevistados manifiesta que alimenta sus peces con alimento convencional únicamente³. El otro 20% dicen que usan combinación entre alimento convencional y alimento alternativo, con predominancia del convencional. El alternativo es suplementario.

Las faenas de alimentación que los piscicultores hacen, consisten en pequeñas variaciones:

1. Alimentarlos en la mañana entre las 6 y 9 am, y otra vez en la tarde entre las 5 y 6 pm. Estas faenas las siguen el 80% de los piscicultores.
2. Alimentarlos en la mañana a las 6 am, otra vez a las 12 m y en la tarde a las 4 pm. Repartiendo la dosis del alimento diario en estas tres faenas. Esto lo hacen el 20% de los piscicultores.

Fotografía 3. El conocimiento de los productores locales como clave para la búsqueda de soluciones.



Fuente: las autoras (2023).

³ El concentrado para peces es muy exigente, pues llega a componerse en algunas fases de crecimiento por 40% de proteína y también por grasas. Es de los alimentos concentrados más costosos en el mercado.



Reducir las pérdidas por sobrealimentación es clave para que no se contaminen con la materia orgánica los estanques, pero también entregar una menor cantidad de alimento requerido, desacelera el crecimiento y desarrollo de los peces.

El alimento convencional suministrado depende de la edad de los animales y de la especie (según datos reportados por los piscicultores entrevistados):

- 1. “Se le suministra un alimento llamado mojarra #39”
- 2. “Yo le doy a mis peces alimento mojarra #24 y #32”
- 3. “Los alimento con mojarra #39, luego #34 y #30 y por último los alimento con mojarra 24 que es engorde”

El número hace referencia al contenido de proteína, así por ejemplo, mojarra #39, significa que ese tipo de alimento, tiene un 39% de proteína. De acuerdo al porcentaje de proteína depende su precio en el mercado. Entre mayor sea el contenido su precio es más elevado. En ese sentido, el concentrado más económico es del 20% que cuesta entre 120.000 a 130.000 pesos colombianos y se utiliza para el mantenimiento del peso en los peces especialmente en las pescas deportivas. Tipos de concentrado entre 39% y 45% se emplea para el levante de los alevinos debido a mayores requerimientos para su desarrollo.

Algunos piscicultores complementan la alimentación con alimentos alternativos. De los 10 piscicultores entrevistados, 6 usan productos como la guayaba, las hojas de bore, el plátano maduro, cuchuco, salvado de maíz, el zapallo y la mezcla de desperdicios de cocina.

4.5 Rendimiento en los aprovechamientos piscícolas

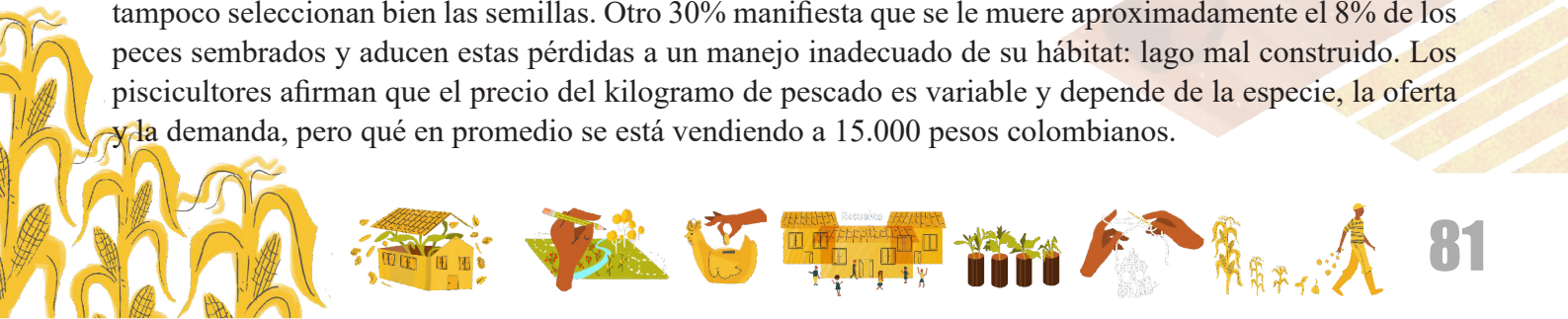
Con este tipo de variables productivas como el manejo de los hábitats, el control de los parámetro de calidad del agua y nutrición y la adecuada selección de semillas (alevinos), los piscicultores tienen un promedio de tiempo de cosecha entre 6 y 7 meses con pesos ideales de acuerdo a la especies (ver tabla 1).

Tabla 1. Pesos promedio comercial en piscicultores entrevistados

Especies	Peso ideal comercial (gramos)	Tiempo de cosecha (meses)
Tilapia roja	400	6
Tilapia nilótica	400	6
Yamú	500	7
Cachama	500	7

Fuente: las autoras (2023).

Sin embargo, en algunos casos se presentan mortalidades de hasta el 40% lo que se considera muy por encima del umbral de pérdida económica que está entre un 5 a 10%. El 60% de los piscicultores aseguran que tienen pérdidas del 20% porque no manejan adecuadamente el agua, la limpieza del lago, la nutrición y tampoco seleccionan bien las semillas. Otro 30% manifiesta que se le muere aproximadamente el 8% de los peces sembrados y aducen estas pérdidas a un manejo inadecuado de su hábitat: lago mal construido. Los piscicultores afirman que el precio del kilogramo de pescado es variable y depende de la especie, la oferta y la demanda, pero qué en promedio se está vendiendo a 15.000 pesos colombianos.



5. Conclusiones

El manejo de los componentes naturales del hábitat de los peces y los nutricionales son aspectos que intervienen directamente en la adaptación de peces criados en estanque artificiales. Las enfermedades se pueden prevenir desde el inicio con un manejo adecuado del agua y alimentación.

La mala selección de la especie, hace que las enfermedades proliferen y que el rendimiento sea muy bajo. Los piscicultores consideran que una especie adecuada a la zona es una garantía para que resista las enfermedades y gane el peso correcto.

Es importante que los piscicultores complementen sus conocimientos tradicionales sobre el manejo de peces con análisis técnicos de calidad de agua e instrumentos para toma de pH y temperatura, porque esto les ayudará a mejorar sus prácticas teniendo los valores de los parámetros y pueden comparar si las prácticas de manejo están funcionando.

La combinación de alimento convencional con alimento alternativo es una opción para suplementar la dieta con la mezcla de productos naturales y frescos cosechados en la finca o en la huerta casera, pero exige un mejor conocimiento para no reducir la ingesta requerida por los peces de acuerdo a su edad.

Por último, es muy importante el conocimiento sobre la piscicultura para poder identificar el proceso de desarrollo del alevino, cuándo los peces están enfermos, cuándo cambió el agua de condiciones y así tomar las medidas pertinentes para un adecuado tratamiento.

Agradecimientos

Agradecemos a la instructora Esther Libia Uzuriaga, a los compañeros escuelantes que terminaron este proceso formativo con nosotros. Al señor José Humberto Cárdenas por dedicarnos su asesoría y el valioso tiempo, a Anyela León por el apoyo en la recolección de información, a Julio César Rodríguez por aguantarnos. Gracias por sus enseñanzas, agradecimientos a todo el grupo de trabajo que hizo posible nuestro aprendizaje.



2.6. Matices y sabores de la cocina tradicional del norte del Cauca: Recorridos e identidad cultural desde el alimento sano, diverso y propio.

Elsa María Zapata Díaz¹, Anyela León González².

Hay un plato muy sencillo
y de exquisito sabor
lo preparaba mi abuela
y hoy lo preparo yo.

Sirvame un sango- mamá
sango sabroso- mamá (bis)
porque este plato ancestral lo debemos rescatar.

Lleva patitas de pollo
verduras y frijol verde
con papitas amarillas
y gran variedad de especias.

Luego se hace un refrito
con tomate y con cebolla
cuando la sopa esté lista
se sirve y se decora.

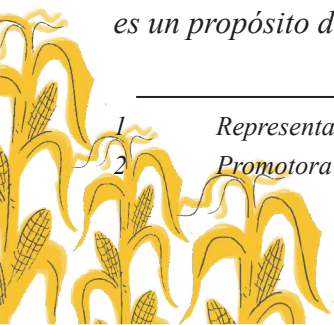
Grupo musical “Dejando Huellas”



Alimentos sanos, diversos y propios para la vida digna en el territorio de las comunidades afrodescendientes es un propósito desde el activismo político y feminista popular basado en la cultura del norte del Cauca.

¹ Representante legal de la Red de Mujeres del Norte del Cauca: redmunorca@yahoo.com

² Promotora territorial - Grupo Semillas. Contactos: leonanyela1@gmail.com



Este texto recrea algo sustancial y enorgullecedor de las comunidades que han sido despojadas de sus territorios, diversidades de semillas y alimentos y de las redes de afecto y cuidado por la imposición de modelos homogenizantes, degradadores, que destruyen los medios de sustento y los tejidos sociales. El monocultivo de la caña de azúcar, la minería de arcilla, los cultivos transgénicos, los parques industriales, la infraestructura vial; entre otros, ponen en jaque a las comunidades, pero se resiste desde los procesos organizativos, desde la defensa de la finca tradicional y también desde algo tan íntimo como la culinaria recursiva, nutritiva, cargada de aromas y sabores; que enaltece el legado de las mujeres como un aporte a la construcción de los espacios de vida, autonomía, alegría, paz y dignidad que se promueven en el corredor alimentario.

En el norte del Cauca, la alimentación es símbolo de orgullo, resistencia y tradición y eso se sustenta en diversas teorías, y de las cuáles nos parece pertinente traer para este escrito el pensamiento de Marvin Harris en su libro *Bueno para comer*, quien nos introduce con certeza, a que el alimento no es solo la digestión o aquello que sepa bien o sea práctico para comer, sino también que el alimento es ante todo, cultura. Las preferencias alimentarias y las preparaciones están en estrecha relación con los imaginarios de los pueblos, porque “La comida debe alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío”.³

La cocina tradicional del norte del Cauca se remonta a la época del periodo colonial donde las personas afrodescendientes, especialmente las mujeres, en condición de esclavitud, introducían por medio de su cabello, en los trenzados y turbantes, semillas de especies alimenticias como el sorgo, arroz seco, pimientas, frutas como el limón y el mango. A su vez, el encuentro de los mundos también llegó a América con especies como el ganado vacuno, el cerdo, las gallinas, la caña, los plátanos, los cítricos, y el café, que se convirtieron en elementos básicos para la alimentación desde el periodo de la esclavización y hasta la actualidad se conservan como parte del legado africano y de la diáspora en la cocina del norte del Cauca, de Colombia y de América.

En la cocina tradicional encontramos una confluencia cultural entre africanos, indígenas y españoles; en la que, los pueblos americanos aportaron el maíz, la papa, el frijol, tomate, yuca, ajíes, cacao, piña, papaya, coco, entre muchas especies más. Los españoles aportaron las hortalizas, aromáticas, trigo, el azúcar, el ganado vacuno, las gallinas, el cerdo⁴ y de África se aportaron productos como el café, el ñame, el mijo, el sorgo, la tilapia nilótica, la berenjena, la flor de Jamaica, Etc. Aún en la actualidad los alimentos, las semillas, los productos siguen viajando y enriqueciendo las ollas y fogones, los comedores y las fiestas y celebraciones.

Sobre esa mezcla de creencias, productos, sabores y saberes se sustentan la mayoría de preparaciones de esta región, en donde incluso los productos se mueven para llegar con esmero a los platos. Una muestra de ello es el caso del maíz criollo que se encuentra cultivado en la parte alta de la montaña donde habitan las comunidades indígenas y campesinas. Sin embargo, en la zona plana del norte del Cauca donde habitan mayoritariamente las comunidades afro, se han identificado alrededor de 50 platos a base de este producto, entre los que se destacan el masato, mazamorra, sango, cuscús, champús, colloya y el birimbí.

3 Marvin Harris, Alianza Editorial. Madrid 2012. 390 pág.

4 El cerdo se introdujo por parte de los españoles como un símbolo de adoctrinamiento religioso por medio del alimento, puesto que, comer cerdo era decir soy católico y no musulmán y judío, para quienes el cerdo es alimento impuro. A los judíos conversos al catolicismo, se les denominó marranos.





Asimismo, encontramos el coto de burro el cual es una variación del arroz con leche; que es un postre muy famoso en diferentes partes del mundo y que denota la influencia árabe en las cocinas, pero que en esta región es producto de la creatividad de las mujeres que lo adaptaron a las condiciones del medio, que no se caracteriza por tener vocación ganadera y al no resultar disponible la leche de vaca para su preparación, terminaron adaptando una preparación de arroz con leche sin leche, denominada coto de burro.

Los ancestros africanos de áreas muy cercanas a la línea ecuatorial, lo que hoy se conoce como Guinea Ecuatorial, Camerún, República Democrática del Congo, Kenia, entre otras, trajeron consigo conocimiento de frutos, semillas, especies que utilizaban para su alimentación, cuando llegan a la línea ecuatorial en esta parte del mundo en lo que hoy conocemos como Ecuador, Colombia y Brasil, se encuentran con elementos similares que les marca una cercanía para cocinar. Así mismo encontraron otros productos que debido a sus características y gracias a la creatividad, pudieron recrear y diversificar pero manteniendo la estructura de las preparaciones. Visto de esta forma, la creatividad en la cocina les sirvió como estrategia para adquirir la libertad, puesto que, las mujeres negras utilizaron sus preparaciones o recetas para ahorrar dinero elaborando diferentes platos, tales como el pan de abonar, el cual luego se conoció como pan de abono y hoy por hoy como pandebono, para pagar la libertad de sus hijos y esposos⁵.

Según Velasco (2020), *“El pandebono lo crean las mujeres afros en las haciendas del norte del Cauca, según el testimonio de la matrona Josefina Abonia de Mancilla, nacida en 1912 y recogido por la maestra Ana Melba Banguero (s. f.) de la espacialidad de Guachené. En las haciendas de la zona las mujeres inventaron un pan de maíz al cual le adicionaron queso y almidón, y al que bautizaron con el nombre de pan de abonar, también le llamaban pan de abono; por comodidad dialectal pegaron las dos palabras y quedó en el imaginario la palabra pandebono”*.

⁵ Velasco D, Carlos A. Cocina, creatividad y cultura en el pacífico potamoral en perspectiva de etnoeducación en derechos humanos. tomado de Lumen Gentium, Vol 4 N02.. Disponible en file:///F:/Users/Usuario/Downloads/tvega,+Editor_a+de+la+revista,+REVISTA+LUMEN+GENTIUM+4.2+2021-88-100.pdf



Cabe resaltar que muchos de los platos antes mencionados se les atribuyen su origen en la región del Valle del Cauca, desconociendo que en la primera década del siglo XX esta tierra pertenecía al gran Cauca y su origen se gesta en las haciendas esclavistas del norte del Cauca y con ello se oculta el aporte de la población negra a la gastronomía de la región del valle geográfico del río Cauca.

La cocina tradicional del norte del Cauca siempre ha sido un espacio de cohesión social, de afecto, de tejido, lucha y resistencia. Ahí se tejen conversaciones amenas alrededor del fogón leña, se transmiten conocimientos y el legado ancestral por medio de la oralidad. Es ahí también donde nos enseñaron que para preparar nuestras recetas se utiliza la olla de la abuela que da mejor sabor, porque guarda en su memoria aquella exquisita sazón de las plantas aromáticas y condimentarias como el achiote, pipilongo y ají, que junto al cimarrón y al poleo, sueltan su sabor y aroma sin comparación y nos trasladan décadas y siglos atrás.

Y ni hablar de los utensilios que no pueden faltar como la piedra grande y hermosa dónde se machacan los plátanos, el ajo y el comino. Cómo olvidar la olla de barro, la tinaja que conserva el agua fresquecita, el molinillo, la cagüinga para batir el dulce manjar blanco que luego se raspaba de la paila. Todo esto nos hace rememorar ¡qué felicidad!, porque nos transporta a la infancia cuando nos hacíamos debajo de los fogones de leña y nos calentábamos esperando la ansiada hora de comer. Allí se unían cultura, familia, ancestralidad, afecto y africanía.

La cocina en todos los escenarios de la vida de los afronortecaucanos.

La cocina tradicional para los moradores de esta región es mucho más que la preparación o seguir recetas. Al igual que la música, acompaña todos los momentos de la vida en comunidad y es parte de nuestros imaginarios y de nuestra identidad.

Si nos encontramos con la pérdida de un ser querido, los vecinos arman el fogón y se disponen a hacer las preparaciones para recibir a quienes vienen acompañar. Una presta la olla, otros llevan el plátano, la yuca y el cimarrón para dar al sancocho ese exquisito sabor. En el cocinar unidos se manifiesta de manera distinta el acompañamiento y que atraviesa lleno de significados y calidez la solidaridad, la empatía y el don de servicio que caracteriza a la población afro del norte de Cauca. La cocina es una práctica que desde los hábitos y las diversas simbologías alimentan nuestra ritualidad y también nuestros mitos. Y una despedida de muerto, se recuerda por la sabrosura de lo que se puso en la olla y la cantidad de personas que pudieron disfrutar de ella.

También se observa este acervo cultural en la Semana Santa o semana mayor dónde se prepara una comida especial, los envueltos dulces y salados, champús, masato, frijoles y pescado; para esta época los adultos mayores dicen *“en mi niñez no se prendía el fogón desde miércoles santo hasta el domingo resurrección”* y por eso la comida que se hacía era para durar días y se requería mucha calidad de los productos y mucha cocción de los alimentos.

Además, encontramos protagonismo de la comida en los afectos y en las fiestas tradicionales como el caso de la guala dulce, la maceta para los ahijados, en las festividades decembrinas y cumpleaños cuando se elaboran dulces: el cortado de leche, el desamargado de papaya, mamey o naranja.

Y no puede faltar la olla comunitaria para las mingas de las fincas y los espacios de resistencia, porque la cocina nos moviliza y dignifica también.



Riesgos para la cocina tradicional.

En los análisis de la escuela Casilda Cundumí, se comprendió que han sido muchos los cambios históricos que hoy tiene la cocina ancestral, tales como los préstamos de la caja agraria para el establecimiento de monocultivos de soya, sorgo, arroz y maíz; la revolución verde y con ella la llegada de la agroindustria de la caña de azúcar y la minería de arcilla a escala industrial. Todos ellos, han causado la pérdida de muchas semillas criollas y nativas de las fincas tradicionales, huertos y patios productivos que son importantes para la cocina tradicional, perdiéndose también el conocimiento asociado al uso y consumo de las mismas lo que afecta la soberanía y autonomía alimentaria.

Por su parte, las nuevas generaciones han tenido un desarraigo por el consumo de los alimentos sanos, diversos y soberanos que aportan a la salud y nutrición de las familias. En esta era de la globalización, las familias buscan “comidas rápidas o instantáneas” debido a que las mujeres que son las que principalmente se dedican a las labores del cuidado están inmersas en el mercado laboral y no tienen tiempo para preparaciones muy elaboradas. Además, los medios de comunicación incentivan el consumo exagerado de productos ultraprocesados que “facilitan la vida” por su practicidad y rapidez para prepararlos. Con lo anterior, se han configurado cambios alrededor de la cocina, llevando al olvido muchas recetas que los mayores comían en su infancia y en la actualidad son difícil de encontrar. Por ejemplo: aunque el monocultivo del millo fue parte del problema se incorporó a las dietas de las familias de la zona y hoy es difícil de conseguirlo y eso ha llevado que se tengan que buscar alternativas para sustituirlos como las harinas ultraprocesadas.

Una cocina viva, una comunidad activa

Es importante resaltar que cada comida o preparación tiene un contexto histórico relevante y que detrás de cada plato, cada celebración, existe un complejo sistema de estrategias de vida comunitaria, de semillas y razas criollas, de sincretismos y de sueños colectivos que se resisten a desaparecer. De hecho, con la pérdida de estas especies no solo se pierde la autonomía alimentaria sino otras prácticas culturales que tienen estrecha relación con la medicina tradicional y las economías populares.



Una alternativa para aportar a que la cocina tradicional se mantenga viva, es el compartir de saberes entre las mayores y los niños y niñas. Las mujeres han sido las guardianas de la ancestralidad, las que recuperan, siembran y propagan las semillas para los platos, transmiten sus conocimientos a las nuevas generaciones, crean, recrean, enriquecen y permiten la conservación de esta práctica cultural, que es herencia de los ancestros.

Es deber de todos y todas integrar a las nuevas generaciones desde metodologías experienciales que permitan el aprendizaje significativo de la siembra, la cosecha y el consumo de alimentos reales y tradicionales de la región, que muchos ni siquiera conocen, para garantizar nuestra pervivencia cultural y el legado ancestral.

Por otro lado, para poder conservar la cocina tradicional se debe tener de nuevo la tierra, el agua, las semillas, el conocimiento, tiempo para sembrar la tierra y espacios de comercialización justa. Es decir, tener todo un engranaje para poder defenderla y rescatarla, dado que esta no es una práctica aislada de la cultura afronortecaucana.

Y así, como nuestras ancestas hicieron una liberación de sus hijos y esposos con los deliciosos y humeantes pandebonos hechos en las cocinas- altares de resistencia, nos convoca e inspira también la cocina propia, diversa y sabrosa a que el territorio nortecaucano, las semillas, los alimentos, el agua, sean libres, a que nuestras niñas, niños y adolescentes no les quiten de la memoria los sabores diversos y las conexiones con el territorio y la historia.

Canción “La Lucha”

A todos los que me escuchan, yo les vengo a contar, una cosa muy hermosa, la finca tradicional.
Pa` dónde van? pa` dónde van? pa` la escuela itinerante.

Ama tu territorio, no lo dejes acabar, es lágrimas y sangre de nuestros antepasados, lo debes cultivar. Pa` dónde van? pa` dónde van? pa` la escuela itinerante.

A todos mis amigos, yo los quiero felicitar, que sigan produciendo para toda la humanidad. Pa` dónde van? pa` dónde van? pa` la escuela itinerante.

Siembra, cultiva y come, no la dejes dañar, porque esta es la comida que te da la sanidad. Pa` dónde van? pa` dónde van? pa` la escuela itinerante.

A todos mis amigos, yo les quiero agradecer, que sigan trabajando, que vamos a vencer. Pa` dónde van? pa` dónde van? pa` la escuela itinerante.

La comida chatarra, no la debes comer, porque trae enfermedades que nos hacen padecer. Pa` dónde van? pa` dónde van? pa` la escuela itinerante.

Ahora yo me despido de este público hermoso, que el próximo año nos veamos el rostro. Pa` dónde van? pa` dónde van? pa` la escuela itinerante.

Araceli Loba Ararat, integrante de Redmunorca





BETSABETH ÁLVAREZ.

El norte plano del Cauca fue un espacio de referencia para la producción y abastecimiento alimentario de la región, de Cali y el sur del Valle incluso. Fue una armoniosa construcción social y un refugio de vida, de fertilidad y tranquilidad.

Ese recuerdo prodigioso del alimento, del territorio y de la cultura está en el imaginario de un pueblo que por ejemplo relata que Puerto Tejada era un bullicioso, colorido y alegre puerto de los alimentos. El norte del Cauca tenía sus ríos vivos, sus mercados abundantes y llenos de gentes trabajadoras y orgullosas de su rica cultura negra. Era el paraíso de frutas y semillas, de animales diversos, de dulces y muchos productos transformados y de gran calidad.

Mucho se ha perdido, pero aún es posible recuperar y tener un mejor futuro, porque existen personas que llevan en su corazón la siembra, la finca tradicional, el compromiso con la tierra y con el futuro. Esas personas, casi solas, con mucha disciplina, esfuerzo mantienen los rituales de sembrar la tierra con sus semillas heredadas; de cuidar el agua, los árboles, los animales silvestres, e incluso de alimentar los mitos que están en la memoria colectiva.

Un ejemplo vivo y centenario, es una gran agricultora, maestra de vida y de esperanza: Betsabeth Álvarez. Heredó de sus padres y de su esposo Atanasio Balanta un amor profundo por la familia y por la cultura, por el trabajo y por el servicio. Pero también ha desarrollado un modo de vida que es un gran ejemplo para las comunidades y organizaciones y para quienes acompañamos.

Ya pasó de los 100 años hace más de un año, y aún sigue en la finca trabajando y cuidando sus cacaos tradicionales y los que ha traído para mejorar la calidad de sus choculas. Mantiene con el apoyo de sus hijos e hijas la empresa familiar de elaboración del cacao. Hace parte de las acciones estratégicas que promueve el Comité, recibe visitas y ante todo, inspira a los jóvenes y las mujeres. Es el aliento que tienen muchos agricultores y agricultoras.

Ella, nos inspiró a que, anualmente se entregue con su nombre, el premio Betsabeth Álvarez, como un aporte a la defensa del territorio, la cultura, el alimento y los pobladores del campo que aún permanecen en el norte del Cauca.

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) 2855114 Telefax (601) 2855144

www.semillas.org.co

 www.semillas.org.co

 Grupo Semillas

 Grupo_Semillas_Col

 Grupo Semillas

 @Semillas2

