

**LA SOBERANÍA ALIMENTARIA SOSTENIBLE
EN EL CORREGIMIENTO BOCAS DEL PALO – JAMUNDÍ - VALLE DEL CAUCA**

ONISA MONTENEGRO PUCHE

1500529



**TUTOR:
JORGE ROJAS VALENCIA**

**UNIVERSIDAD DEL VALLE
FACULTAD DE EDUCACIÓN Y PEDAGOGÍA
MAESTRÍA EN EDUCACIÓN CON ÉNFASIS EN EDUCACIÓN POPULAR Y
DESARROLLO COMUNITARIO
SANTIAGO DE CALI - SEPTIEMBRE 2018**

**LA SOBERANÍA ALIMENTARIA SOSTENIBLE
EN EL CORREGIMIENTO BOCAS DEL PALO – JAMUNDÍ - VALLE DEL CAUCA**

ONISA MONTENEGRO PUCHE

**INFORME DE INVESTIGACIÓN PARA OBTENER EL TÍTULO DE MAGISTER
EN EDUCACIÓN CON ÉNFASIS EN EDUCACIÓN POPULAR Y
DESARROLLO COMUNITARIO.**

**TUTOR
JORGE ROJAS VALENCIA**

**UNIVERSIDAD DEL VALLE
FACULTAD DE EDUCACIÓN Y PEDAGOGÍA
MAESTRÍA EN EDUCACIÓN CON ÉNFASIS EN EDUCACIÓN POPULAR Y
DESARROLLO COMUNITARIO
SANTIAGO DE CALI- JUNIO 2018**

NOTA DE ACEPTACIÓN

Presidente del jurado

Jurado

Jurado

DEDICATORIA

A Dios y al Divino Niño, por estar siempre a mi lado guiando mi camino e iluminándome de sabiduría, dotándome de fortaleza, tolerancia y amor al trabajo comunitario.

A mi madre que en paz descanse, por haberme dado la vida y apoyarme en todo momento.

A mi cónyuge, su hija, a mis hijos, mi yerno, nieta, hermanos y su familia, sobrinas, vecinas y compañeras de trabajo, por darme siempre la motivación para continuar adelante, ayudarme con los trabajos tecnológicos, apoyarme moral y económicamente.

A toda la comunidad del corregimiento de Bocas del Palo, al ingenio Cabezón por su valiosa colaboración, participación y apoyo en este trabajo de investigación.

A Don Joaquín M. García Morales, por su compañía y apoyo durante el proceso de esta investigación

A los profesores que nos dieron las clases en esta maestría aportando sus conocimientos y experiencias, como también a todo el equipo del programa de educación popular.

A mi tutor Jorge Rojas Valencia, por su paciencia y sus valiosas asesorías orientándome en todo momento para la buena realización en este trabajo de investigación.

A la Profesora Mireya Marmolejo, mi anterior tutora por sus grandes exigencias por querer hacer de mí una gran profesional y presentar un trabajo de calidad.

RESUMEN

El informe de investigación titulado: *La soberanía alimentaria sostenible, en el corregimiento Bocas del Palo- Jamundí- Valle del Cauca*, presenta como problema de investigación la desaparición de las prácticas alimentarias tradicionales en la comunidad en mención. El proyecto indagó sobre las causas que generaron la pérdida de las prácticas tradicionales de siembra, producción y consumo de alimentos ancestrales. El enfoque metodológico de la investigación IAP, se aplicó para empoderar a la comunidad en la visibilización de la realidad que los circunda; generando espacios de reflexión sobre diferentes aspectos que recogidos en inventario, se constituyen en el punto de partida para el rescate de las prácticas tradicionales de producción y consumo de alimentos, aportando en la proyección de la soberanía alimentaria sostenible de los pobladores del corregimiento. La contribución de la investigación está en el diagnóstico e inventario elaborado a manera de propuesta estratégica y metodológica para su rescate e implementación.

PALABRAS CLAVE: Participación, prácticas alimentarias y culturales, educación popular, afrodescendientes, escuela y comunidad, soberanía alimentaria, seguridad alimentaria.

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	10
1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO.....	13
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	13
1.1.1. <i>Actividades llevadas a cabo para el planteamiento del problema.....</i>	<i>21</i>
1.1.2. <i>Definición del objeto de estudio.</i>	<i>21</i>
1.2. FORMULACIÓN DE LA PREGUNTA PROBLEMA	23
1.3. OBJETIVOS	23
1.3.1. <i>Objetivo general</i>	<i>23</i>
1.3.2. <i>Objetivos específicos.....</i>	<i>23</i>
1.4. CONTRASTE TEMPORAL DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULTURALES.	24
1.5. MOMENTOS QUE HAN MARCADO LA VIDA, FRENTE A LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULTURALES.	24
2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	26
2.1. MARCO CONCEPTUAL.....	26
2.1.1. <i>La problemática alimentaria y la globalización.....</i>	<i>31</i>
2.1.2. <i>La escuela y la comunidad afrodescendiente.</i>	<i>32</i>
2.2. ESTADO DE LA CUESTIÓN.....	34
3. PROCESO METODOLÓGICO Y RESULTADOS.....	37
3.1. DESCRIPCIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	37
3.2. PUESTA EN MARCHA DEL PROCESO METODOLÓGICO (IAP).....	38
3.3. FASES METODOLÓGICAS DE LA INVESTIGACIÓN	40
3.3.1. <i>Fase I: Recopilación de la información.</i>	<i>40</i>
3.3.2. <i>Fase II: Discusión y análisis de la información recolectada con la comunidad.</i>	<i>42</i>
3.3.3. <i>Fase III: Plan de acción social participativa.</i>	<i>43</i>
3.3.4. <i>Fase IV: Evaluación con la comunidad.</i>	<i>43</i>
4. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.	44
4.1. MEMORIA HISTÓRICA.....	53
4.2. CARACTERIZACIÓN DE LA COMUNIDAD.....	55
4.2.1. <i>Antecedentes etnohistóricos.</i>	<i>55</i>
4.2.1.1. <i>Las haciendas.....</i>	<i>59</i>
4.2.2. <i>Ubicación geográfica del área de estudio.....</i>	<i>61</i>
4.2.2.1. <i>Descripción general de los linderos con relación a los puntos cardinales.</i>	<i>63</i>

4.2.2.2.	<i>Descripción demográfica de la comunidad.</i>	64
4.2.2.3.	<i>Espacio físico y ancestral del territorio.</i>	66
4.3.	EL PASADO: PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULTURALES TRADICIONALES.	67
4.3.1.	<i>Producción de alimentos y disponibilidad de recursos:</i>	67
4.3.2.	<i>Tenencia de tierras y mano de obra:</i>	68
4.3.3.	<i>Prácticas de cuidado, alimentación y consumo:</i>	69
4.3.4.	<i>Uso y aprovechamiento biológico:</i>	71
4.4.	EL PRESENTE: PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULTURALES ACTUALES.	72
4.4.1.	<i>Producción de alimentos y disponibilidad de recursos:</i>	72
4.4.2.	<i>Tenencia de tierras y mano de obra:</i>	76
4.4.3.	<i>Prácticas de cuidado, alimentación y consumo:</i>	76
4.4.4.	<i>Uso y aprovechamiento biológico:</i>	78
5.	CONCLUSIONES	79
5.1.	EVALUACIÓN CON LA COMUNIDAD	80
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS		83
ANEXOS		86
ANEXO 1: ACTAS DE REUNIONES CON LA COMUNIDAD DEL CORREGIMIENTO BOCAS DEL PALO- JAMUNDI....		86
ANEXO 2: REALIZACIÓN DE TALLERES		99
ANEXO 3: PERSONAS QUE PROMUEVEN PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULTURALES		106
ANEXO 4: FORMATOS DE DIAGNÓSTICOS DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULTURALES.		108
ANEXO 5: ENTREVISTAS A LÍDERES COMUNITARIOS		118
ANEXO 6: COPLAS.		132
ANEXO 7: PLAN DE ACCIÓN – PARTICIPACIÓN COMUNITARIA		136

TABLA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: La mayoría de sus tierras y las riberas del río Cauca y madre viejas están invadidas de la siembra del monocultivo de la caña de azúcar”	14
Ilustración 2: Cabecera del corregimiento y la cancha de futbol de Bocas del Palo.....	15
Ilustración 3: La madre vieja como abrevadero de ganado y pastoreo.....	17
Ilustración 4: La tala indiscriminada de la flora, el deterioro de la capa vegetal del suelo y la muerte de su biótica, ya en campo abierto siembran hasta escasos metros de los espejos de agua y los ríos.....	19
Ilustración 5: El deterioro de la capa vegetal del suelo e incendios forestales “quemados”, son las que causan las muertes oscuras.....	20
Ilustración 6: Mapa de la división política del municipio de Jamundí.....	66
Ilustración 7: Ubicación geográfica del corregimiento Bocas del Palo.....	61
Ilustración 8: Imagen satelital: Lo señalado con rojo es la ubicación de la cabecera del corregimiento. .	62
Ilustración 9: Croquis actual del corregimiento	63
Ilustración 10: Influencia del proyecto de soberanía alimentaria de Bocas del Palo en la región	64
Ilustración 11: El paso del río Cauca por el corregimiento Bocas del Palo.	68
Ilustración 12: El cultivo del maíz en producción	71
Ilustración 13: Las plantaciones de caña de azúcar no respeta la franja de reserva en la ribera del río Cauca.	73
Ilustración 14: Reunión con la comunidad el día 11 de mayo de 2016. Hora 3:00 p.m.	100

LISTA DE TABLAS

Tabla 1: Grupos de trabajo	40
Tabla 2: Cronograma de actividades.....	41
Tabla 3: Personas que producen y promueven actividades de prácticas alimentarias y culturales.....	46
Tabla 4: Categorías de Análisis	50
Tabla 5: Actividades programadas.....	93
Tabla 6: Plan de acción participativa.	136

INTRODUCCIÓN

Este documento tiene como finalidad, dar a conocer los resultados del proceso de investigación sobre la soberanía alimentaria sostenible, realizado en la población de Bocas del Palo, jurisdicción de Jamundí, Valle del Cauca. La investigación tuvo momentos de gran impacto en los moradores, puesto que no habían tenido antes la experiencia de participar activamente, logrando rememorar todas sus costumbres y conocimientos para ponerlos al servicio de la comunidad, realizando críticas, reflexiones y propuestas en las derivaciones de los objetivos propuestos en el proyecto.

Este trabajo ha permitido que la comunidad se sensibilice y emprenda acciones de liderazgo e integración entre todas las organizaciones de base, en las cuales se pueden ver transformaciones producto del proceso de investigación; por ejemplo, la realización de una visita a la CVC y solicitud de intervención en la recuperación de uno de los humedales (Colindres) de donde parte de la comunidad extrae el pescado para su subsistencia. Se han unido con las comunidades vecinas como el Guabal, San Isidro, para reclamar sus derechos ante los estamentos pertinentes sobre el mal estado de la vía, como también por iniciativa propia han logrado la organización de un grupo de oración. Las organizaciones de base están retomando y ejecutando algunas actividades propias de las estructuras; por ejemplo, la celebración del día de la mujer, festividades que antes eran impulsadas por los profesores o personas externas a la comunidad.

El documento contiene los principios de la Investigación Acción Participativa; empleando conceptos de Paulo Freire, Fals Borda, y las experiencias de Carlos Arango; conceptos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), vía

campesina, donde se definen los conceptos de soberanía alimentaria y se nutre con las experiencias de proyectos desarrollados en los poblados aledaños, como también de las tesis de grado presentadas en la región y que tienen alguna relación con la soberanía alimentaria.

Por otra parte, este trabajo contribuye a los logros propuestos en la Maestría en Educación Popular y Desarrollo Comunitario como son:

-Ofrecer oportunidades de formación en investigación a partir de la exploración de las tres pistas o ejes conceptuales que estructuran el énfasis, de tal modo que los participantes puedan describir, analizar y buscar explicaciones teóricas respecto a:

- ❖ Lo popular como lugar metodológico y lo cultural como espacio estratégico para repensar la educación y el desarrollo.
- ❖ La educación popular como las relaciones conflictivas entre culturas diferentes y desigualmente constituidas, pero permanentemente relacionadas.
- ❖ El desarrollo como la emergencia de modelos factibles, social y humanamente más viables que los hegemónicos, en la potenciación de los recursos culturales y naturales de nuestra sociedad”. (UNIVALLE, 2015. P. 5-6)¹

-Desarrollar habilidades profesionales para la formulación y ejecución de procesos de investigación que generen nuevos conocimientos teóricos y metodológicos en el campo de la Educación Popular y el Desarrollo comunitario. (UNIVALLE, 2015. P. 5-6).

Así mismo, contribuye al logro propuesto por el énfasis de esta maestría; dada la caracterización de la población beneficiaria del proyecto, teniendo en cuenta que la población objeto de estudio, habita en un lugar donde los suelos han sido agotados por la dedicación exclusiva al monocultivo de la caña, y donde las prácticas alimentarias y culturales han ido

¹ UNIVALLE. (2015). Paquete Informativo Sobre La Maestría En Educación Con Énfasis En Educación Popular Y Desarrollo Comunitario. Santiago de Cali, P. 5-6

desapareciendo con el paso del tiempo. De allí que, sea pertinente la aplicación de la metodología (IAP); la cual permitió que el grupo de participantes adquiriera habilidades para la investigación y generación de conocimientos propios y de otros, que enriquecen y nutren de experiencias positivas a la comunidad en el tema de soberanía alimentaria.

CAPITULO I

1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

1.1. Planteamiento del problema

Este proyecto surge como una necesidad en el corregimiento de Bocas del Palo, perteneciente al municipio de Jamundí, donde se han perdido el conjunto de conocimientos y prácticas de agricultura ancestral y manejo de las tierras por parte de los pobladores, donde actualmente se presentan dificultades para obtener diariamente los productos agrícolas tradicionales, básicos y necesarios para su subsistencia. Por otra parte, debido a la escasez de trabajo remunerado, no poseen dinero suficiente para comprar los insumos necesarios para el diario vivir.

La crisis alimentaria de este conglomerado, no es ajena a lo que está sucediendo en el resto de la región del norte del departamento del Cauca, sur del Valle del Cauca e incluso en Risaralda, donde a causa de las dificultades que atraviesan las comunidades, se presenta el desplazamiento de los pobladores, a cambio del enriquecimiento de un grupo de inversionistas y corporaciones multinacionales (extranjeras) que excluyen a los más pobres, deteriorando el ambiente y poniendo al resto del planeta en una situación de riesgo tanto socio ambiental como económico.

Por esta razón, los productos de la canasta familiar que se cultivan hoy, en el sector del corregimiento de Bocas del Palo, son muy pocos, dado que la mayoría de sus tierras y las laderas del río Cauca, espejos de agua, y madre vieja están siendo ocupadas por el monocultivo de la caña de azúcar, afectando violentamente a los moradores del sector. Se nota que no hay ninguna

intervención de los entes de control del Estado, quienes deben velar por los recursos naturales y la biodiversidad de la región. Los factores más perjudiciales y preponderantes son la contaminación y desvío de las aguas; la tala indiscriminada de la flora; el deterioro de la capa vegetal del suelo e incendios forestales a causa de las *quemaz*; el uso de maquinaria pesada; el uso de madurantes, agroquímicos y otros productos agrotóxicos; estas son algunas de las tantas razones, que ocasionan la muerte oscura a especies de fauna y flora y por las que los cultivos tradicionales están en vía de extinción. En la actualidad, la gran cantidad de semillas que fueron escogidas y mejoradas cosecha tras cosecha por nuestros ancestros, laboriosos hombres del campo y que en tiempos remotos fueron abundantes, hoy se encuentran al borde de la desaparición.

En consecuencia, el espacio, el ambiente, la salud y la soberanía alimentaria de la comunidad de Bocas del Palo, está gravemente afectada por los problemas ambientales que devienen del monocultivo de la caña de azúcar. Estas contrariedades generadas por el pensamiento del mundo actual, son reales, progresivas y amenazantes.



Ilustración 1: La mayoría de sus tierras y las riberas del río Cauca y madre viejas están invadidas de la siembra por el monocultivo de la caña de azúcar”

Es urgente el diseñar propuestas de investigación basadas en estrategias metodológicas que recuperen la soberanía cultural y compilen los distintos conocimientos patrimoniales y saberes del contexto natural, social y cultural, para desarrollar el ejercicio de rescate de la soberanía alimentaria sostenible en el corregimiento de Bocas del Palo. Hasta ahora, no se ha realizado una reflexión crítica y de acción participativa a conciencia, sobre las dificultades que padecen las familias de Bocas del Palo para alimentarse, quienes compran los productos de la canasta familiar a costos elevados en la cabecera municipal, y un precio aun mayor incrementado por el valor del transporte. También existe dificultad en la generación de trabajo remunerado e ingresos en la zona; hace falta una propuesta seria, diligente y efectiva para lograr soluciones a esta necesidad humana. Ahora bien, para invertir estos componentes negativos que mantienen a la comunidad en estado de indiferencia, y hacer frente a las dificultades que atraviesan, es necesario la generación de una propuesta que analice e indague sobre los factores preponderantes y más evidentes que inciden en la marginalización y vulneración de la comunidad de Bocas del Palo.



Ilustración 2: Cabecera del corregimiento y la cancha de futbol de Bocas del Palo

Anteriormente las comunidades utilizaron una caña de variedad blanda (Gorobeta), para el uso doméstico, el *mastique* como golosina y como endulzante natural, sin procesamientos sofisticados que degradan el ambiente, ni tóxicos. En otros tiempos, se retorció la caña manualmente después de golpearla con un mazo de madera y exprimirla. Este procedimiento se llevaba a cabo mediante una herramienta rudimentaria llamada “Vieja”, que consistía en dos mazas talladas de madera que juntas giraban mediante la fuerza humana; así alcanzaban el guarapo o jugo a la caña. Este zumo se pone al fogón (fuego) hasta que se consume un poco, los desechos se precipitan a la superficie con la baba de la cáscara del guácimo, luego se espesa y forma lo que comúnmente se conoce como miel de caña, al continuar con el procedimiento, se solidifica como panela, la miel se empleaba para endulzar café, cacao (chocolate), y para preparar agua de panela y otros usos alimenticios. Hasta aquí el proceso de los subproductos de la caña son alimento; tradición a punto de desaparecer.

La “Vieja” era lo que hoy se conoce como trapiche; herramienta más sofisticada, con el mismo principio lógico de la tradicional, ahora con mazas de acero, que inicialmente fueran movidas por tracción animal y más adelante por un motor estacionario. Este artefacto, existía en el sector donde queda la propiedad de Don Julio Vásquez; otra, por donde Don Arturo Romero y la otra, en el sector de Cucho Bravo. Las personas de cada sector la utilizaban cuando sentían la necesidad de sacar el guarapo para tomarlo o para producir miel.

Antiguamente la fabricación de una “vieja”, era en comunidad de forma colectiva, no había reparos dado que la unión beneficiaba a la comunidad, igualmente sucedía con las siembras, trabajar para un bien común, era para ellos motivo de suma importancia, porque gracias

a estas labores de siembra, se cosechaban los productos necesarios para la manutención familiar y particularmente de la caña obtenían bebidas, almíbares y endulzantes naturales.



Ilustración 3: La madre vieja como abrevadero de ganado y pastoreo

En el año 2017 el diario el Tiempo (2017) publicó una investigación que había permanecido oculta, la cual es revelada por PLOS Biology, revista especializada en salud, en donde se informaba que la industria del azúcar ha ocultado durante 50 años estudios que sugerían los efectos negativos que la sacarosa tiene en la salud mediante pruebas con animales.

El trabajo, desarrollado por investigadores de la Universidad de California en San Francisco, revisó documentos internos del sector y descubrió que la Sugar Research Foundation (SRF) financió estudios con animales para evaluar los efectos de la sacarosa que fueron cancelados ante los indicios que la relacionaban con el cáncer de vejiga. (El Tiempo, 2017)

Por otra parte, las investigadora Luz Edith Barba-Ho, profesora titular de la Escuela de Ingeniería de Recursos Naturales de la Universidad del Valle y la Profesora Auxiliar de la

Universidad Nacional de Colombia, sede Palmira-Colombia, Dorancé Becerra; en la investigación titulada: *Biodegradabilidad y toxicidad de herbicidas utilizados en el Cultivo de caña de azúcar*, describen en detalle como los componentes utilizados en la mezcla y aplicación de herbicidas de las plantaciones de caña de azúcar, tienen efectos nocivos para la estabilidad de los suelos y las aguas, generando el desequilibrio del ecosistema:

Los ingenios azucareros del Valle del Cauca están utilizando con buenos resultados los herbicidas Diurón, 2,4 D, Terbutrina, Glifosato, Fusilade y Ametrina para el control de las malezas en el cultivo de la caña de azúcar. Sin embargo, debido a las características inherentes a su carácter tóxico y al manejo inapropiado que en la mayoría de las ocasiones se hace de estas sustancias, se genera una variedad de impactos negativos sobre los componentes de los ecosistemas sometidos a su acción. (Barba-Ho y Becerra, 2011: P.11)

Así como este, muchos otros estudios dan cuenta de esta situación, la cual nos hace pensar que el corregimiento Bocas del Palo del municipio de Jamundí, en el departamento del Valle del Cauca, es una de las numerosas comunidades colombianas invisibles ante los organismos del estado, estamentos departamentales y municipales, que ha vivido bajo la opresión y mendicidad, sometidas a la expoliación y maltrato de las empresas azucareras, haciendas de terratenientes y personas adineradas, quienes deterioran a largo plazo los suelos y las aguas de la región.

Urge la búsqueda de estrategias para diseñar un diagnóstico de Participación de Acción Colectiva, procedimiento que oriente a las comunidades marginadas como la de Bocas del Palo en busca de soluciones a los problemas sociales, ambientales y económicos; mediante la creación de modelos de soberanía alimentaria y desarrollo sustentable y sostenible, que tengan en cuenta la autonomía y la biodiversidad de productos ancestrales. Lo anterior, sustentado en un pensamiento

agroecológico, equilibrado y coherente, que actúe en beneficio de la reserva, conservación y preservación de la biósfera y un futuro posible para todas las especies.



Ilustración 4: La tala indiscriminada de la flora, el deterioro de la capa vegetal del suelo y la muerte de su biótica, ya en campo abierto siembran hasta escasos metros de los espejos de agua y los ríos.

Para ello, se hace necesario conocer las diferentes razones por las que las familias no continuaron cultivando sus parcelas, saber por qué desaparecieron las prácticas; y por otra parte, indagar sobre los factores contaminantes del río Cauca, su degradación y el por qué se han extinguido las especies nativas y la gente ya no pesca. En consecuencia, plantear mancomunadamente alternativas de recuperación, preservación y conservación.

Por lo anterior, formular una estrategia metodológica de recuperación de los saberes ancestrales del contexto natural, se constituye en un camino, para que a través del ejercicio práctico de la elección de su producción de alimentos, la comunidad, ponga en consideración una reflexión de la experiencia regional en materia de soberanía alimentaria, no solo desde el valor nutritivo de sus alimentos de origen animal y/o vegetal, sino también de la apropiación de prácticas ancestrales y agroecológicas, que de manera sustentable utilicen tecnologías apropiadas

y amigables con el medio, sin químicos, y de manera sostenible que satisfagan las necesidades básicas de la comunidad y generen excedentes con el valor agregado que otorga la agricultura orgánica para vender en el mercado a un mejor precio.



Ilustración 5: El deterioro de la capa vegetal del suelo e incendios forestales “quemados”, son las que causan las muertes oscuras

Durante un conversatorio con adultos mayores, a partir de los datos recogidos y una vez identificada la problemática que aqueja a la comunidad, referente a las prácticas ancestrales que se han perdido progresivamente; manifestaron que, hasta hace pocos años este conglomerado era una vereda con abundancia de productos agrícolas y de pan coger, donde coexistían un promedio de 30 familias que actualmente con el incremento de la población llegaron a un poco más de 50 familias. Bocas del Palo caracterizado como población afrodescendiente, solamente hasta el año 2007 paso legalmente a ser un corregimiento.

1.1.1. Actividades llevadas a cabo para el planteamiento del problema

Para el planteamiento del problema se realizaron previamente una serie de acciones que permitieron identificar los principales problemas de la comunidad y las prácticas alimentarias que tienen las familias en el corregimiento, tales como:

- ❖ Recorrido y observaciones en el contexto;
- ❖ Visitas a los hogares de los residentes;
- ❖ Entrevistas a líderes comunitarios;
- ❖ Reuniones efectuadas con la comunidad;
- ❖ Conversatorios con los adultos mayores, amas de casa, adultos, jóvenes y niños;
- ❖ Participación en eventos recreativos y culturales que se desarrollan al interior de la comunidad, donde exponen y promueven sus prácticas alimentarias y culturales.

1.1.2. Definición del objeto de estudio.

Ser maestra en el corregimiento Bocas del Palo, me ha permitido además de acompañar la formación de niños y adultos, interactuar con la comunidad de manera frecuente, realizar visitas a las familias, recorrer el contexto, participar en las actividades recreativas, sociales y religiosas; tales como las caravanas eco turísticas, día de la familia, los cumpleaños de las familias entre otras. Por otra parte, estar allí en la comunidad y observar los acontecimientos que se presentan, tanto a nivel familiar como comunitario, fue una experiencia enriquecedora en el conocimiento de la realidad social, política, económica y cultural de la comunidad del corregimiento Bocas del Palo.

Desde la escuela se identifican las necesidades familiares y comunitarias, con las mismas familias que me han enseñado, que el mayor problema que los aqueja es el problema ambiental, condición generada por el monocultivo de la caña de azúcar y consideran que su peor consecuencia, ha sido la pérdida paulatina de las prácticas alimentarias ancestrales.

En la definición de esta problemática, se hizo necesaria la lectura de los documentos que dan cuenta de la participación en áreas protegidas y de la normatividad ambiental, entre ellas se encontraron: el plan de bienestar comunitario de los consejos comunitarios de San Isidro y Bocas del Palo; Resolución 0296 de marzo de 2010 del Ministerio del Interior y de Justicia por el cual se establece el consejo comunitario de Jamundí/Valle del Cauca; el documento legal de FUNFOCOP (Fundación de Mujeres); los mapas del corregimiento emitidos por el Instituto Geográfico Agustín Codazzi; el historial de salud que reposa en el puesto de salud del corregimiento de Bocas del Palo; y el Plan de Desarrollo del municipio de Jamundí 2012-2015.

Se realizaron talleres y conversatorios dirigidos a personas adultas, entre ellas: la Señora Rosa María Vásquez, de 57 años de edad, y la tesorera de la Junta de Acción Comunal; y los agricultores: Dídimo Saldaña de 68 años; Carlos Arturo Romero de 77 años; Eliseo Carabalí de 75 años; María Jovita Saldaña de 86 años; Luis Enrique Saldaña de 72 años. (Ver Anexo 2)

Al final del conversatorio con referencia la guía de preguntas, concluyeron que la vida antes era sufrida debido a que les tocaba trasladarse a pie y algunas veces a caballo, no tenían energía ni acueducto, en temporada invernal padecían por la creciente del río Cauca, donde perdían sus siembras y animales, quedando en ruinas y sin contar con auxilios por parte del estado; tenían que iniciar de nuevo; pero ellos resistían esta situación para sobrevivir.

Tanto las organizaciones de base, como las familias jóvenes y niños de la comunidad, consideran indispensable darle prioridad a la recuperación de las prácticas alimentarias

ancestrales, para el consumo y generar ingresos, conservando la tradición. De esta forma surge como el objeto de estudio de este proceso de investigación.

1.2. Formulación de la pregunta problema

¿Cómo implementar una estrategia que genere conocimientos sobre la pérdida de las prácticas de soberanía alimentaria y cultural en el corregimiento Bocas del Palo- Jamundí?

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

Diseñar participativamente una estrategia de educación popular, que genere conocimientos sobre la recuperación de las prácticas de soberanía alimentaria y cultural en el corregimiento Bocas del Palo - Jamundí, de tal forma que se potencien la memoria y la organización de la comunidad.

1.3.2. Objetivos específicos

- ❖ Documentar y compilar datos históricos y culturales de la comunidad, para elaborar la memoria histórica de las prácticas alimentarias y culturales en el corregimiento de Bocas del Palo.
- ❖ Elaborar una propuesta de educación popular, para superar las dificultades que se presentan en la recuperación e incorporación de prácticas de soberanía alimentaria en el corregimiento de Bocas del Palo.

- ❖ Reconstruir pautas culturales, que permitan el empoderamiento de la comunidad de Bocas del Palo en la negociación y concertación, para forjar su soberanía alimentaria.
- ❖ Sistematizar la memoria histórica del municipio Bocas del Palo, a partir del trabajo de campo realizado en el marco de la investigación.

5

1.4. Contraste temporal de las prácticas alimentarias y culturales.

Para elaborar el contraste temporal se consideraron los ejes temáticos de la investigación a saber: Producción de alimentos y disponibilidad de recursos; tenencia de tierras y mano de obra; Prácticas de cuidado, alimentación y consumo; y uso y aprovechamiento biológico. Ejes referenciados como temas representativos, frente al interés alrededor de las prácticas alimentarias y productivas que constituyen este proyecto, las que permiten analizar simultáneamente otro tipo de actividades relacionadas y su impacto en la comunidad. El contexto temporal está comprendido entre los años 1940 y 1960, época en la que vivieron los mayores pobladores entrevistados en la actualidad, dado cuenta de la tradición frente a la forma como actualmente vive la comunidad.

A partir del trabajo de campo de la investigación, se planteó el fortalecimiento de la comunidad, buscando que desde la proyección del corregimiento se asegure su conocimiento ancestral, para progresar sin perder su tradición, costumbres y prácticas alimentarias, las cuales les otorgan identidad a sus pobladores.

1.5. Momentos que han marcado la vida, frente a las prácticas alimentarias y culturales.

El corregimiento de Bocas del Palo hasta la fecha ha pasado por tres momentos a saber, primero desde la fundación hasta el año 1973, luego el periodo comprendido entre el año 1973 y

el 2007 y finalmente del 2007 hasta la época actual. Antes de 1973, las familias obtienen su sustento e ingresos a base de sacrificio y sin ayuda estatal en actividades como: la agricultura, pesca, y cría de animales como: cerdos, ganado, gallinas, lo cual se constituye en una forma de vida tranquila de subsistencia, en aquella época se vivía en armonía, en medio de la colaboración comunal y solidaria.

En 1973, llega el primer Ingenio a Bocas del Palo, el ingenio La Cabaña, desde ese momento la comunidad empezó a cambiar. Tres años más tarde llegaron los ingenios Occidente y Cauca, a causa de los cuales se incrementó la migración de algunas familias, que venden y/o alquilan sus tierras a los ingenios. En el 2007, surge la declaratoria de comunidad Afro y la organización Consejo Comunitario, con representación Legal. Se dio inicio al proceso de concertación para la construcción de la penitenciaría de máxima seguridad, entre la Vereda el Guabal y el corregimiento Bocas del Palo.

CAPITULO II

2. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1. Marco conceptual.

Por el derecho de los pueblos a producir, alimentarse y a ejercer su soberanía alimentaria se identifica la urgencia de los pobladores del corregimiento Bocas del Palo, quienes sumergidos en la dificultad de acceso a los recursos y ahora sin tierras no pueden ejercer su tradición, lo que conduce no solo a coartar su libertad y la pérdida de su dignidad sino también a la pérdida de sus tradiciones y arraigo.

La comunidad se siente limitada, frente al anhelo de retornar sus prácticas alimentarias como lo hacían en el pasado; la soberanía alimentaria es la posibilidad de producir lo que realmente quieren y necesitan según su tradición, sin presiones del mercado, teniendo en cuenta que lo que producen principalmente suple el sostenimiento del grupo familiar.

Se considera necesario recuperar e incrementar las prácticas alimentarias culturales que por el monocultivo de la caña han ido desapareciendo, así como en zonas vecinas del corregimiento afectadas también por esta situación, existen una serie de empresas fundaciones y ONG'S adelantan acciones y proyectos en algunos municipios del sur del Valle del Cauca, como Palmira, el norte del departamento del Cauca, Buenos Aires y Villa Rica, que tienen el propósito de apoyar a las comunidades que tienen esta misma problemática.

De esta manera, la comunidad de Bocas del Palo considera la soberanía alimentaria como la mejor vía para recuperar la tradición, erradicar el hambre y la malnutrición y garantizar la seguridad alimentaria y nutricional sustentable para todas las familias del corregimiento.

En consecuencia, la comunidad se acoge a las políticas públicas que fomentan la actividad productiva de las familias en cuanto a sus prácticas de agricultura, pesca, y cría de animales. “... *del derecho de los consumidores de acceder a alimentos sanos accesibles, culturalmente apropiados con la gastronomía y la historia culinaria del país, producidos localmente*” (Cañada, 2002).

Ahora bien, tras la revisión de estudios sobre soberanía alimentaria, y la lectura de la documentación e información articulada a la comunidad, se interpretó que la mayoría de problemas asociados a la disminución de las prácticas tradicionales de siembra y nutrición, encajan en la problemática del corregimiento Bocas del Palo. Como punto de partida para esta investigación se definieron los conceptos, dando lugar a la búsqueda de definiciones por parte de la comunidad sobre seguridad y soberanía alimentaria que se ajustaran a los términos en los que se sienten identificados, esto en cuanto al sentido que ellos dan a su problemática.

Inicialmente se habló de **seguridad alimentaria**, descubriendo que es un concepto dinámico, que ha variado con el tiempo, haciéndose cada vez más complejo. La definición global, que fue oficializada por los países miembros de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) durante la Cumbre Mundial de la Alimentación en el año 1996; sugiere que:

La **seguridad alimentaria** existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana. (FAO, 2014 P.1)².

² FAO, 2014. Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria. recuperado de : <http://www.fao.org/docrep/014/al936s/al936s00.pdf>

No obstante, a través de los conversatorios, se analizó el concepto de *seguridad alimentaria* no cumple con las expectativas de la comunidad. El deseo de recuperar prácticas alimentarias tradicionales, que se constituiría en la posibilidad de ejercer su libertad al sembrar y transformar los alimentos propios para el consumo de la población y la venta de sus excedentes, no es tan solo un problema de acceso, también es un problema de dignidad y de autonomía cultural.

Posteriormente, al explorar el concepto de **soberanía alimentaria**, como un asunto más amplio, se encontró que el término acotado en el “Foro mundial sobre soberanía alimentaria”, realizado en la Habana Cuba en el año 2001 entiende que la soberanía alimentaria³, es:

El derecho que tienen los pueblos en definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población con base a la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros, indígenas, de producción agropecuaria de comercialización y gestión de los espacios rurales, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental. (FAO, 2001: 1 Citado por FAO, 2014. P. 4)

Analizando las dos definiciones, tanto la de seguridad alimentaria, como la de soberanía alimentaria, la comunidad acoge esta última, dado que la soberanía alimentaria, implica el ejercicio de la libertad y autonomía, y este se acerca más a la problemática sufrida por la comunidad de Bocas del Palo, problemática relacionada con la pérdida de las prácticas comunitarias de siembra, producción y transformación de alimentos, las cuales a través de su ejercicio permiten la preservación de otros valores culturales que dignifican a los pueblos.

³ Definición dada por la Declaración Final del Foro Mundial sobre soberanía alimentaria, realizada en la Habana, Cuba el 7 de septiembre de 2001, citado por la página Web de la FAO Centroamérica. Recuperado de: <http://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>

La definición de *seguridad alimentaria*, basada en la lógica del mercado considera que los alimentos de las familias del corregimiento Bocas del Palo deben ser constantes y asegurados por sus pobladores, siempre y cuando tengan los recursos necesarios para adquirirla. Todos estos aspectos refuerzan la visión de la seguridad alimentaria desde la óptica del mercado y la globalización, dejando de lado el respeto y la defensa de las prácticas culturales y tradiciones alimentarias.

Desde esta lógica, la alimentación es el resultado de un juego de actores sociales: productores, transformadores, distribuidores, consumidores, ciudadanos, quienes participan de distinta manera en una gran cadena de dimensiones y factores que se complementan para producir lo que denominamos la seguridad alimentaria; es decir, el acceso de todos los seres humanos a una alimentación que permita aprovechar los nutrientes indispensables para llevar una vida normal y saludable.

En este sentido, la comunidad de Bocas del Palo ya experimentó las consecuencias de las transformaciones y reconoció las situaciones que a causa de la llegada de influencias foráneas como los monocultivos y el dragado del río. A partir de lo cual, la gente acostumbra a comprar la mayoría de los productos de consumo de la canasta familiar, que tradicionalmente se sembraban en la localidad.

En la segunda definición; la **soberanía alimentaria** enfatiza en la visión de sostenibilidad y sustentabilidad, practico a corto mediano y largo plazo, generando autonomía, ejerciendo y garantizando el derecho a la alimentación y al apoyo decidido de la agricultura familiar. Además, contempla el acceso y control de la población sobre los recursos productivos (tierra, agua y semillas, entre otros), con una especial atención a los aspectos de regulación de la tenencia de la tierra, y al acceso y control de las mujeres sobre dichos recursos. Sin embargo, aunque existen

unas pocas familias que aún conservan sus prácticas agrícolas, cría de animales y pesca, la gran mayoría de familias vendieron o alquilaron sus tierras para trabajar en los ingenios, dejando sus prácticas de siembra, transformación y producción de cultivos y privándose de la gran oportunidad de cultivar sus propios alimentos y tener una sana alimentación.

La mayoría de pobladores, que perdieron paulatinamente el hábito de sus prácticas alimenticias tradicionales, y que hasta hoy se preocupaban tan solo por pasar a la nueva lógica de mercado, ser asalariados mal pagos en los ingenios y en la draga; para ser consumidores. Situación que a raíz de esta investigación se ha identificado como uno de sus graves problemas, en cuanto al desequilibrio en la generación de ingresos y la alimentación. A través del análisis e interpretación de dicha problemática, se les permitió evidenciar la dependencia e inestabilidad de su economía.

Por otra parte, aunado a las situaciones descritas anteriormente, está la experiencia de los recientes paros camioneros o taponamientos de vías, donde los recursos alimenticios existentes en la región no fueron suficientes; situación que también afectó a las poblaciones aledañas del sur del Valle del Cauca y el norte del Cauca; condiciones frente a las cuales el grupo participante de esta investigación, ante la ausencia de soberanía alimentaria toma conciencia de la magnitud de la problemática que está padeciendo, en la decisión de retomar las prácticas de siembra y producción de alimentos, ajustadas a las nuevas tecnologías para hacer de la finca tradicional un territorio productivo, entendiendo que muchos de los productos que compran en la cabecera municipal y la vecindad, los pueden cultivar en sus pequeñas parcelas.

2.1.1. La problemática alimentaria y la globalización.

Los debates, las movilizaciones, los foros y las constantes luchas para tratar los problemas relacionados con la agricultura y la alimentación en el mundo globalizado, ha dado la oportunidad de análisis y reflexiones críticas sobre el modelo neoliberal y la economía familiar campesina, como es de saber, el modelo neoliberal está impulsado por las grandes empresas transnacionales de la agroindustria y se basa en la producción de la explotación.

En la década de los 70's debido a la escasez de los alimentos que originó gran preocupación a nivel internacional, y se dio respuesta al tema de la seguridad alimentaria, que únicamente incluía aspectos de producción y disponibilidad de alimentos, pero esta no cubría la expectativa de la situación de la gente campesina sobre todo de la zonas rurales; producto de todas estas luchas generadas por organizaciones campesinas de distintas partes del mundo, las cuales se fueron diseñando estrategias de desarrollo que posibilitan afrontar la problemática de la agricultura y la alimentación. En el Foro Mundial sobre soberanía alimentaria, celebrado en la Habana – Cuba en el año 2001 se llegó a la conclusión del tema:

El derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, respetando sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos. (FMSA, 2001: P. 6)

De allí que, todas las comunidades; en este caso el corregimiento de Bocas del Palo – Jamundí, tienen la oportunidad de recuperar las formas de producción tradicional y el medio ambiente, con el fin de obtener alimentos sanos para el consumo y venta, de tal forma que se garantice una mejor forma de vida, que repercuta en la salud y nutrición de sus pobladores.

Algunos sectores rurales a nivel internacional, nacional, gubernamental y municipal, dieron inicio a acciones para abordar el tema de la soberanía alimentaria, pero se hace necesario que en el corregimiento de Bocas del Palo se emprendan mecanismos; con un alto grado de compromiso y participación activa, para que la propuesta sea exitosa sirva de ejemplo a otras comunidades. De igual manera, es indispensable entablar alianzas con otros sectores que estén en la práctica de este tema para fortalecer la comunicación, el diálogo y el proceso de las políticas, que es lo que logra conectar el sentido común de todas las familias, ejercer poder de decisión y autonomía sobre la importancia de la recuperación del medio ambiente el cultivo de los productos para la venta y sana alimentación y así lograr el desarrollo que tanto anhela esta comunidad.

2.1.2. La escuela y la comunidad afrodescendiente.

De acuerdo a los planteamientos de Andrade (2010), hablar de la problemáticas sociales que afectan a la población afrocolombiana significa hacer una gran lista de quejas e insatisfacciones que podría parecer exagerada, pero lo cierto es que no es así, pues la comunidad afrocolombiana, aún bajo los efectos de la institución de la esclavitud, viene sufriendo desigualdades e injusticias, proyectadas sobre el cuerpo “negro”, las personas afrodescendientes y los territorios rurales y urbanos que habitan, extendidas a lo largo de dos siglos de vida republicana.

Si bien el periodo de la esclavitud se abolió en Colombia formalmente en 1852, en la vida real de los Afrocolombianos los cambios no se dieron y solo recientemente aún bajo prejuicios raciales se ha empezado a vislumbrar algunos cambios dirigidos a ampliar el rango de participación política, apoyo económico y mejoramiento de la cobertura y calidad de la educación.

Los Afrodescendientes además de estar ubicados en los estratos ocupacionales más bajos, ganan menos que los mestizos, el salario de los primeros es un 71% del salario de los segundos, lo cual impide cubrir las necesidades básicas.

En el ámbito educativo la situación no es mejor, porque además de la escasa cobertura, la calidad es deficiente, lo cual se ve reflejado en un bajo margen de acceso a educación técnica y profesional y entre quienes logran obtener un cupo en instituciones de esta índole, la permanencia se les dificulta pues las exigencias económicas y el choque con contextos externos, que es donde generalmente se encuentran ubicadas dichas instituciones de formación, entran a agravar la situación resolviéndose ésta finalmente a favor de la deserción escolar.

La participación política es muy baja debido a los bajos niveles de educación, y quienes han participado y logrado obtener un cargo en la administración local y departamental han sido corrompidos por la corrupción, impidiendo el bienestar del pueblo.

La situación actual de salud de la población Afrodescendiente es muy precaria. En comparación con el resto de la población colombiana los índices de salud en los afrocolombianos son siempre inferiores, enfermedades como el paludismo, el dengue y la tuberculosis la están afectando fuertemente, ante lo cual las respuestas del gobierno nacional son insatisfactorias. (Andrade, 2011, P. 28 - 29)⁴

Lo que resulta ser el gran cambio para la comunidad de Bocas del Palo, es lo sucedido en el año 2007, con la incorporación de los Consejos Comunitarios a la vida de los pobladores, lo cual les permite el rescate de sus prácticas tradicionales, el

⁴ Andrade, M. 2011. Afro en la escuela. Cátedra de estudios afrocolombianos. Recuperado de: <http://ayura.udea.edu.co:8080/jspui/bitstream/123456789/219/1/EB0271.pdf>

trabajo en comunidad en pro de la defensa de sus derechos y la autonomía en el ejercicio de su soberanía cultural, de allí que la escuela incorpora dentro de lo afrocolombiano, el reconocimiento como una comunidad legítima reconocida por el estado colombiano.

2.2. Estado de la cuestión.

Estas son otras fuentes de estudios, proyectos y experiencias que se han realizado en el Sur del Valle del Cauca y norte del Cauca (Contextos circunvecinos al corregimiento de Bocas del Palo) y el Pacífico que son referentes de análisis y reflexión para esta comunidad, frente a la no participación o vinculación en dichos estudios y proyectos adelantados por algunas empresas y fundaciones pero que ayudan a fortalecer la propuesta de investigación de la soberanía alimentaria sostenible en el corregimiento de Bocas de del Palo - Jamundí por sus valiosos aportes en este tema con diferentes estrategias utilizadas para la transformación, recuperación, autonomía, decisión, conservación, protección, y producción alimentaria; todas apuntando a un mejor bienestar de las comunidades; sobre todo en los sectores rurales campesinos, donde han padecido la mayor parte de la pobreza, a consecuencia de los grandes conflictos y atropellos, de actuaciones de grupos ilegales al margen de la ley, el poder de los burócratas y la falta de apoyo del Estado.

Por otro lado, teniendo en cuenta que las zonas sur del Valle del Cauca y Norte del Cauca, son las zonas rurales más afectadas por el monocultivo de la caña en la región, encontramos todavía resistencia de algunos campesinos de vender sus tierras, porque en épocas pasadas, dada la oferta económica y la situación precaria de algunos, se vieron obligados a vender sus tierras y quedaron en la insolvencia, como en las poblaciones de Guachené, Villarrica, la

Robleda, la vereda el Crucero, los Sauces entre otras, donde observamos que algunos han vendido lotes a las multinacionales avícolas trayendo graves problemas de contaminación a la región, a precios irrisorios, o trueques por viajes de volqueta a las empresas ladrilleras, extrayendo de los terrenos la capa vegetal y productiva en la fabricación y quema de adobe. A continuación se presentan estudios y proyectos que se han desarrollado en comunidades como la de Bocas del Palo, que han aportado conocimiento para las acciones que debe emprender la comunidad.

- Estudio sobre buenas prácticas para el desarrollo de proyectos sociales como Vallenpaz, proyectos a noviembre 2009, recuperación de la finca tradicional del Norte del Cauca: Este proyecto buscaba reactivar la base social y económica de las comunidades ubicadas en el norte del Departamento del Cauca, trabajando en la consolidación de la cultura de paz y la convivencia ciudadana.
- Seguridad alimentaria RESA: Este proyecto apoya todo el componente de seguridad alimentaria que maneja Vallen paz, para proveerse de mejores alimentos y aprender a alimentarse en forma adecuada con los recursos locales de que disponen, siendo beneficiarios, Puerto Tejada, Padilla, Villarrica, Guachene, Miranda, Caloto y Florida.
- Etnobotánica del cafetal NASA en la comunidad de la Cilia- Miranda- Cauca. Sara Eva Cuellar Calderón. “Trabajo dirigido de grado presentado como requisito para optar por el título de ingeniera agronomía. (Palmira – 1.994)
- Transformaciones de las fincas Norte- Caucanas para la persistencia. (Escuela itinerante afro-norte-caucana y grupo semillas.

- Experiencias del Señor Nelson Rodríguez habitante de la Vereda Primavera-Villarrica- Cauca, sus 5 hermanos tienen fincas herencias de sus padres, la mayoría de los vecinos vendieron sus tierras a los ingenios, otros han loteado para venderle a particulares, manifiesta que Él y sus hermanos si no venden sus tierras, lo mejor para Él y sus hermanos es ejercer sus prácticas agrícolas, para la venta y consumo, cosechan: plátanos, cacao y cítricos, hace 4 años recibieron apoyo en abonos y cítricos, por una Fundación “La casa del Niño”.
- De acuerdo a Álzate y López (2003), la Red de Desarrollo Tecnológico y Fortalecimiento Institucional para El Desarrollo Rural del Pacífico Colombiano, (hoy Red de Seguridad Alimentaria del pacífico colombiano) en la construcción de su marco lógico en septiembre de 2001 asumió como una tarea fundamental y primordial para cada uno de sus cuatro nodos (Tumaco, Guapi, Buenaventura y Quibdó), la necesidad de construir estrategias de Seguridad alimentaria desde lo local.
- Programa de seguridad alimentaria en el municipio de Buenos Aire departamento de Cauca de los investigadores: ingeniero, Lucrecia Sánchez y Mag. Mónica Giraldo, equipo de proyectos Fundación Norte Sur.

CAPÍTULO III

3. PROCESO METODOLÓGICO Y RESULTADOS

3.1. Descripción de la investigación.

El proceso fundamentado con las teorías de Alfredo Ghiso (2014), que nos llevó a una reflexión que busca dar cuenta de un pensamiento, una propuesta donde los individuos contextuados, ubicados en una situación se plantean inquietudes de conocimiento y se exigen respuestas que cambien sus maneras de reflexionar, expresar, emocionar y actuar sobre realidades en las que se constituyen como sujetos pertinentes de estudio y acción.⁵

De allí que, el proceso de esta investigación se llevó a cabo mediante la metodología Investigación Acción Participativa (IAP). Esta metodología de investigación es una estrategia, orientada a la producción del conocimiento científico sobre la realidad social del corregimiento de Bocas del Palo en cuanto a las prácticas alimentarias y culturales. Por lo tanto, utiliza sistematiza técnicas de observación, recolección de información, descripción, análisis e interpretación de la información, formulación de hipótesis y diseño de estrategias de verificación o refutaciones de las hipótesis.

La participación activa de la comunidad es de vital importancia para recolectar las informaciones con base a sus conocimientos y experiencias como también para las reflexiones y

⁵ Ghiso A. La Investigación Acción Participativa en el Hacerse de los Sujetos. (Notas preliminares). Recuperado de. http://aprendeenlinea.udea.edu.co/lms/moodle/pluginfile.php/208442/mod_resource/content/0/LA_IAP_EN_EL_HACERSE_DE_LOS_SUJETOS_recurso_propio_unidad_3.893_4_.pdf

análisis frente a las diversas situaciones que se presentan del problema planteado. En esta etapa se abordó el método etnográfico que se sustenta en el paradigma cualitativo. Aquí resalto lo que dice Arango, sobre la metodología de Freire: *“Del análisis crítico de la realidad surge la necesidad de desarrollar estrategias para su transformación”* (Arango, 2006: P. 222)⁶.

3.2. Puesta en marcha del proceso metodológico (IAP).

En el desarrollo de la metodología (IAP), nos encontramos que a pesar de haber fijado unos criterios de participación entre estos (disponibilidad) y que la postulación se hizo voluntaria, y que conjuntamente con ellos se elaboró un cronograma de las actividades a llevar acabo en el proceso, la asistencia de algunos no fue permanente, como también, no cumplían con la hora fijada para los talleres, lo que hacía retrasar la ejecución de estos y los primeros que llegaban apenas daban las 5pm ya estaban afanados de irse a sus casas.

Faltó la organización de un pequeño grupo con habilidades tecnológicas para apoyar el proceso de la investigación, se observó poca participación y compromiso de algunos representantes del consejo Comunitario, las otras organizaciones de la comunidad participaron activamente (Junta de Acción Comunal, FUNFOCOP y Adultos mayores) aunque en la última reunión para la construcción del plan de acción, se contó con la asistencia de todos los representantes de las organizaciones de base de la comunidad Bocas del Palo, asistencia que fue notoria y con muy buena participación de sus miembros logrando que ellos mismos analizaran los problemas y diseñaran el plan de Acción. En algunos talleres se anexaban voluntariamente

⁶ Arango, C. (2006). Psicología Comunitaria de la Convivencia. Santiago de Cali: Programa Editorial Universidad del Valle

otras personas de la comunidad que al ver sus coterráneos reunidos se motivaban a participar de la experiencia, y no se les negaba su participación enriqueciendo aún más la experiencia.

Para el desarrollo de los talleres se: Organizaron tres grupos: (Adultos, adultos mayores, y Jóvenes), una de las líderes participantes quiso hacer las veces de redactora y relatora, con el apoyo de uno de los adultos mayores, se esmeraron y fueron muy eficientes, lo que sirvió para que las actividades programadas se cumplieran a cabalidad, y que se pudieran obtener los mejores resultados en este proceso. La educadora popular, jugó el papel de facilitadora, en la ejecución de cada una de las actividades como también en la organización del lugar para la realización de los talleres y las reuniones, los materiales, los refrigerios, los medios tecnológicos CTC.

Realizó las grabaciones, la toma fotográfica y los apuntes finales de las informaciones que aportaron los participantes, entrevistas a una líder y dos adultos mayores, al igual que la organización y sistematización de la información recaudada en el trabajo de la investigación. A continuación se explica el diseño de esta metodología, la cual se desarrolló en cuatro fases.

3.3. Fases metodológicas de la investigación

3.3.1. Fase I: Recopilación de la información.

Para poner en marcha esta fase de la investigación voluntariamente se postularon algunas personas de la comunidad, participantes para el desarrollo metodológico de la investigación que apoyaran dicho proceso, conformando los grupos de trabajo de acuerdo a las edades los cuales quedaron organizados de la siguiente manera:

Tabla 1: Grupos de trabajo

Adultos mayores	Adultos	Jóvenes
❖ María Luisa Castillo – 65	❖ Clara Emilsen Tovar – 40	❖ Jessica Rodríguez – 20
❖ Carlos Julio Saldaña – 63	❖ María Helena Ortiz – 43	❖ María Fernanda Lucumí – 20
❖ Dídimo Saldaña – 60	❖ José Gavir Vásquez – 50	❖ Emerson Ronaldo Vásquez – 18
❖ Rosa María Vásquez – 70	❖ Trinidad Espinosa – 45	❖ Wilmer Esteban Urresti – 16
❖ Joel Díaz – 75	❖ Fabiola Ortiz – 52	❖ Jhon Freddy Ortiz – 17
❖ Julio C. Vásquez – 83	❖ Luz Dary Castillo – 51	❖ María Fernanda Mendoza – 22
❖ Pascual Vásquez – 93	❖ María Norfi Polanco – 40	
❖ María Joba Saldaña – 75	❖ Fredy Ortiz – 48	

Las actividades a realizar inicialmente tuvieron en cuenta el planteamiento del problema con la comunidad, posteriormente surgen elementos que permiten empezar a sistematizar y realizar la reconstrucción de la memoria historia de la comunidad frente a las prácticas alimentarias y culturales en el corregimiento de Bocas del Palo.

Para dar inicio al desarrollo de la investigación se elaboró el siguiente cronograma:

Tabla 2: Cronograma de actividades

Fecha y hora	Actividad	Lugar	Recurso
2 al 5 de mayo de 3:00pm a 6:00pm	Visitar instituciones para conocer historias y proyectos modelos desarrollados en el norte del Cauca y sur del Valle del Cauca.	CVC, FUNDAEC, Vallen Paz, Oficina de Agricultura Departamental, FUNECOROBLES, Universidad del Cauca y SENA (Santander de Quilichao).	Económicos (pago de transportes)
10 de mayo de 3:00pm a 6:00pm	Realizar visitas para citar a las familias a reunión.	Escuela	Hojas de block, bolígrafo, cámara digital y celular de alta gama.
11 de mayo de 3:00pm a 6:00pm	Realizar reunión con la comunidad para divulgar la propuesta de investigación, reorganizar el grupo para apoyo a la investigación y escoger el lugar, días, horas para realizar los talleres.	Escuela	Propuesta de investigación, tableros, marcadores, borradores, hojas de block y bolígrafos.
12 mayo de 12:30 pm a 1:30 pm	Elaborar y enviar cartas solicitando apoyo a los ingenios para materiales y refrigerios	Escuela	Computador, memoria, hoja de block, fotocopidora y recursos humanos.
17 y 19 de mayo de 2016 3:00 a 6:00pm 1er taller	Realizar conversatorio con adultos mayores, adultos y jóvenes para recoger información de actividades de prácticas alimentarias y culturales del corregimiento (pasado – presente).	Escuela	Guía de preguntas, cámara digital, libretas, bolígrafos, papel bond, marcadores y teléfono de alta gama.
24 de mayo de 2016 3:00 a 6:00pm 2do taller	Elaborar cartografías (pasado – presente) (fotos y mapas) (entrevistas)	Escuela	Fotografías familiares del corregimiento viejas y nuevas, cámara digital, celular de alta gama, cartulinas, ega, guía de preguntas, marcadores, lápices, colores, revistas, mapa del valle del cauca, del cauca, Jamundí y de bocas del palo

26 de mayo de 2016- 3:00 a 6:00pm. 3er taller	Primera exposición de informaciones recogidas del pasado – presente (realizar ajustes)	Escuela	Informaciones recogidas, entrevistas, libreta, bolígrafo, objetos digitales y cartografías.
31 de mayo de 2016 - 3:00 a 6:00pm	Realizar 2da exposición de la información con ajustes realizados, exponer cartografías y analizar con el grupo toda la información presentada.	Escuela	Cámara, carteleras, cartografía, celular de alta gama.
2 al 6 de junio de 2016- 3:00 a 6:00pm	Explicar al grupo el diligenciamiento de fichas de prácticas alimentarias y culturales	Escuela	Guía de fichas, informaciones recogidas de conversatorios y entrevistas, lápices, etc.
7 y 8 de junio 2016	Construcción y estructura del texto	Escuela	Toda la información y evidencia recolectada del trabajo de campo
10 de junio 2016	Organizar texto para sustentación	Escuela	
11 de junio 2016	Presentar sustentación de trabajo de campo, recibir observaciones/recomendaciones para ajustar y retroalimentar el texto	Universidad del valle.	Memoria con información, texto escrito, fotocopias del texto, tutores y compañeros.
Del 12 al 25 de junio 2016	Realizar relecturas y reescrituras – ajustes al proyecto de investigación, organización y presentación	Escuela, casa y espacios libres	Procedimientos y herramientas para la interpretación de información cualitativa, proyectos modelos (norte del cauca y sur del valle del cauca), información recogida, documento elaborado y fichas.

3.3.2. Fase II: Discusión y análisis de la información recolectada con la comunidad.

Con el propósito de llevar a término la discusión y análisis de la información de forma participativa en coherencia con la metodología propuesta y en función de la forma de recolección de la información que fue realizada con la comunidad, se realizó una exposición de la

información recogida. A continuación se llevó a término una nutrida discusión, que nos condujo a la reflexión y aun análisis concreto de los hallazgos, a partir de los cuales se realizó la selección de los temas relevantes, en función de establecer los aspectos relacionados con la soberanía alimentaria; para finalmente realizar la formulación de una propuesta sobre soberanía alimentaria con enfoque estratégico de educación popular en el corregimiento de Bocas del Palo.

3.3.3. Fase III: Plan de acción social participativa.

Construcción de un plan de acción con la participación comunitaria: (Ver Anexo 7)

3.3.4. Fase IV: Evaluación con la comunidad.

Lógica del proyecto de investigación científica sobre soberanía alimentaria sostenible en el corregimiento de Bocas del Palo – Jamundí, Principales técnicas para la recopilación de la información: del análisis crítico de la realidad surge la necesidad de desarrollar estrategias para su transformación. Se realizarán recorridos en el contexto, visitas a las familias de la comunidad de Bocas del Palo, conversatorios con niños, jóvenes, adultos, adultos mayores, reuniones, talleres con el grupo de apoyo de la investigación, entrevistas a líderes y adultos mayores.

CAPÍTULO IV

4. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN.

Durante el proceso de investigación se realizaron Cuatro (4) reuniones con la participación de la comunidad jóvenes, adultos y adultos mayores, se dio información a la comunidad sobre el proyecto, la caracterización de los participantes y la elaboración de un cronograma para el desarrollo metodológico de la investigación, para dar a conocer los resultados y los avances del proyecto, y planear una actividad recreativa y cultural para exponer la presentación de las carteleras y todos los trabajos realizados durante del proceso de la investigación, además de dar a conocer la memoria histórica construida a partir de la sistematización de la información suministrada por ellos, quienes compartieron a través de las entrevistas y las propuestas para la construcción de su plan de acción. (Ver Anexo 1)

En los talleres los participantes tuvieron la oportunidad de contar sus experiencias en el pasado y el presente en lo referente a sus prácticas alimentarias y culturales, lo que permitió recoger sus mayores experiencias, con las que se analizó y reflexionó conjuntamente en las comparaciones necesarias sobre la situación de sus prácticas alimentarias y culturales, frente a otros tiempos y otros contextos (Ver Anexo 2) Una vez identificados los temas centrales producto del análisis e interpretación de los resultados de los talleres, entrevistas y reuniones, frente al problema que se origina de soberanía alimentaria, conjuntamente con la comunidad se seleccionaron los principales temas y se diseñó un plan de acción.

La participación de las organizaciones de base, jugó un papel fundamental para establecer acciones en un tiempo determinado. Son ellos los que al participar se empoderaron, a través del conocimiento por haber formado parte activa en esta investigación, como también se les facilitó por pertenecer a organizaciones de base y ser nativos de esta comunidad, de igual manera son quienes actualmente sufren las consecuencias frente a la pérdida de las prácticas alimentarias y culturales. (Ver Anexo 7).

En el último taller se aprovechó para organizar parte de la información en unas fichas cuyo resultado fue un inventario de productos sociales, culturales y de las prácticas alimentarias con el objeto que los que allí figuran se organicen por actividades en forma solidaria y puedan tener mayor participación y beneficios comunitarios de las políticas públicas que fomenta el Estado, para las asociaciones de emprendedores, pymes, microempresas y que puedan en algún momento presentar proyectos para el desarrollo de la comunidad que no solo beneficien a sus familias, sino también a los visitantes por medio de sus servicios que ofrecen, lo que traerá muchos beneficios en lo económico, buena participación y empoderamiento de las actividades que se realicen en miras del desarrollo de ésta comunidad. (Ver anexo 3).

La ficha N° 6 permitió procesar la información mediante datos globales de la siguiente manera:

Tabla 3: Personas que producen y promueven actividades de prácticas alimentarias y culturales.

FICHA N° 6. Personas que producen y promueven actividades de prácticas alimentarias y culturales.					
LOCALIDAD: Corregimiento de Bocas del Palo					
NOMBRE COMPLETO:	EDAD	DIRECCIÓN:	ACTIVIDAD QUE REALIZA:	¿QUÉ PERSONAS O INSTITUCIONES LO APOYAN?	PARTICIPACION EN LA COMUNIDAD
María Adela Ambuila	55	Calle de La Cancha	Enfermera, Presidenta de junta de Acción Comunal	El departamento, El Hospital de Jamundí	Primeros auxilios, promueve brigadas de salud, Impulsa el fondo comunitario.
Amelia Velasco	46	Calle Agua de Lulo	Vende leche, hace queso	No tiene apoyo	Capacita niños, jóvenes y adultos en la elaboración de quesos. Realiza exposiciones y ventas.
Clara Emilsen Tobar	38	Sector Cauca	Cría cerdos, preparación y venta de fritos.	Trabaja con sus propios recursos	Vende cerdos en pie, y expende la carne, con los demás criaderos realiza desfile de cerdos.
Dídimo Saldaña	65	Vereda La Isla	Agricultor, Cultiva: cacao, mandarina, papaya, guanábanas, naranjas)	Federación N. de Cacaoteros, y Ministerio de agricultura.	Participa en la fiesta del campesino, ecoturismo, expone sus productos, dona productos para los eventos en la comunidad.
Grodelfi Ortiz	48	Calle de La Cancha	Propietario de un Bailadero, promueve Campeonatos de futbol, prepara el plato típico de B. del Palo, Tamal de bagre ahumado, viudo de barbudo y bagre.	Ingenio el Cabezón, una licorera donde tiene crédito, seguridad de la Policía Nacional.	Colabora con el comité organizando las actividades, realiza la divulgación de los eventos, gestiona la seguridad.

Gustavo Zúñiga	60	Calle Cauca	Dedicado a la ganadería, presta el servicio de transporte como moto ratón entre Las Veraneras y B. del Palo.	No tiene apoyo, trabaja por su propia cuenta.	Participa en la organización de mercado campesino, en las caravana, transporta personas, matarife y expende carne de res y porcinos, vende leche y ganado en pie, participa en exposiciones de ganaderos en el contexto.
Hilda María Ambuila	62	Calle Cauca	Cocina y venta de alimentos preparados	No tiene apoyo	Prepara platos caseros para vender, participa en la preparación de alimentos en las actividades de olla comunitaria.
Himer Velasco	71	Calle Agua de Lulo	Agricultura y ganadería	Trabaja por su propia cuenta	Participa en las caravanas del contexto y realiza exposición y venta de sus productos.
Paul Alexis Carabalí	45	Sector Cauca	Cría de cerdos	Con sus propios recurso	Se vincula a las actividades de la comunidad, vende cerdos en pie y expende carne de cerdo.
Julio César Vásquez Guerrero	76	Sector Cauca	Pesca y agricultura	Trabaja por su propia cuenta	Realiza exposiciones de los productos agrícolas y pecuarios, colabora en las actividades eco turísticas.
Mariela Romero	74	Sector Cauca	Cría y venta de gallinas de patio	No tiene apoyo	Suministra y vende las gallinas de patio utilizadas en la gastronomía y actividades que se realizan en el corregimiento.
Luz Mary Vásquez	50	Sector Cauca	Venta de leche	No tiene apoyo, pero considera que quien le compra la está apoyando.	Expone y vende productos lácteos, prepara el Manjar Blanco y lo vende.

Melba Ortiz	57	Sector Cauca	Tienda de productos comestibles, y productos de aseo. Realiza fritanga los fines de semana.	Trabaja con sus propios recursos	Colabora en las actividades comunitarias, con sus productos que vende, como también la fritanga en la cual le da empleo a un vecino o familiar para que le venda los productos.
Jaime Romero	45	Sector Cauca	Pesca artesanal	Trabaja con sus propios recursos	Colabora en las actividades comunitarias, con sus productos de la pesca artesanal, que expone y vende.
José Gavir Vásquez	52	Sector Las Fincas	Pesca artesanal	Trabaja con sus propios recursos	Expone y vende los productos de la pesca artesanal.
Luz Marina Jiménez	54	Sector Cauca	Preparación y venta de mariscos y embutidos de huevos de pescado y otros platos típicos del sector.	Trabaja con sus propios recursos	El las actividades comunitarias expone y vende los productos típicos de gastronomía que caracterizan el sector.
Luz Adriana Sierra	37	Sector Cauca	Preparación y venta de champús y masato.	Trabaja por su propia cuenta.	Prepara y vende en las exposiciones comunitarias.
María Elena Ortiz	38	Sector Cauca	Venta de frituras y cerveza los fines de semana.	Trabaja por su propia cuenta.	En las actividades comunitarias prepara frituras y vende como también gaseosas y cervezas.
Martha Sánchez	58	Sector de La Cancha	Prepara y vende Kumis y galletas	Trabaja con sus propios recursos	Prepara y vende en mayor cantidad en las actividades comunitarias.
Nayibe Reyes	37	Sector de La Cancha	Líder comunitaria. Promueve las actividades comunitarias, día de las familias, la fiestas de los niños entre otras.	Fondos del Consejo Comunitario	Organiza y divulga las actividades comunitarias y vela por su estricto cumplimiento.

Rosa María Vásquez	62	Sector La Finca	Representante de la gastronomía local con sus sancochos de gallina de patio y pescado, masato y chicha.	Trabaja por su propia cuenta.	Interviene en las actividades que se realizan en la comunidad y las exposiciones de los productos gastronómicos.
Ramón Díaz Vásquez	64	Calle Agua de Lulo	Agricultura y ganadería	Trabaja por su propia cuenta.	Expone y vende en los desfiles de ganado y fiestas
Simeón Borrero	65	Sector Cauca	Pesca artesanal	Trabaja por su propia cuenta.	Exposición y venta del producto de su pesca.
Zuleima Romero	45	Sector Las Fincas	Madre comunitaria,	Bienestar Familiar	Organiza presentaciones con los niños y trabajos realizados con sus madres.
Gabriela Ramírez	40	Sector de La Cancha	Pequeña cacharrería	Trabaja con sus propios recursos	Participa en las actividades comunitarias, surte y realiza publicidad.
María Jobita Saldaña	82	Sector Agua de Lulo	Finca tradicional productos cítricos, plantas de flores.	Ninguna	Expone y vende sus productos y las flores que produce en su finca tradicional.
Bertha Zape y esposo	70	Sector La Isla	Finca tradicional productos cítricos, plátano y zapallos.	Ninguna	Colabora en las diferentes actividades de la comunidad, expone y vende sus productos
Rosa Aleida Cano	58	Sector Cauca	Cría y venta de pollos	Ninguna	Colabora en las ollas comunitarias, venta de pollos
Joel Díaz	72	Sector La Isla	Pequeña finca tradicional, cítricos, plátanos, zapallos, yuca.	Ninguna	Expone y vende los productos de su finca en las actividades comunitarias.
Luis Saldaña e hijo	84	Sector Santa Bárbara	Pequeña finca tradicional, cítricos, plátanos, zapallos, yuca.	Ninguna	Expone y vende los productos de su finca en las actividades comunitarias.

Los formatos No.1, 2, 3, 4, 5 como instrumentos de recolección de información, sirvieron para describir actividades y darles una organización, para su reorganización, reactualizaron, potenciar y posible creación. Fueron los mismos habitantes de la comunidad, quienes elaboraron conjuntamente las fichas, su potencializaran y rescate del espacio o entorno. (Ver Anexo 4). Formatos 1, 2, 3 ,4 y 5.

De igual manera, se realizaron 3 entrevistas; una a una líder comunitaria y dos adultos mayores, lo que permitió conocer la opinión de ellos frente a la realidad de la situación sobre las prácticas alimentarias y culturales, y la confrontación de la líder que pertenece a una reciente generación frente a las generaciones anteriores, representadas en los adultos mayores de la comunidad de Bocas del Palo, lo que aprobó dar a conocer los problemas, para luego hacer un análisis de estos basándonos en las entrevistas, y seleccionar según categorías tal como lo muestra la siguiente tabla titulada Categorías de Análisis, realizada a partir del análisis de las entrevistas (Ver Anexo 5)

Tabla 4: Categorías de Análisis

Categorías	Cambios	Elementos que persisten	Preocupaciones y dificultades
Realización de actividades de prácticas alimentarios y culturales	❖ Son pocas las familias que se dedican a la actividad del campo (agricultura, cría de animales, pesca) ❖ Los pocos que realizan actividades gastronómicas preparan y vende, pero cuando se realizan actividades comunitarias.	Las fincas de familias que las conservan y que se dedican a esta actividad, pero genera ingresos utilizando algunas herramientas	❖ Las funciones que realizan los ingenios ❖ Utilización de abonos inorgánicos y plaguicidas. ❖ Los cambios climáticos. ❖ Las tuberías de agua para las épocas de sequía. ❖ Comercialización de los productos (los pagan muy baratos)

	❖ No se utilizan todas las herramientas del pasado ❖ Poca utilización de semillas naturales		
Dificultad que presentaron las familias para alimentarse de manera Cultural-tradicional	❖ La mayoría compran los productos en supermercados y galerías, deben tener el dinero suficiente para poder comprar lo necesario, los alimentos que compran son pocos perecederos las familias no se dedican a tener sus huertas caseras ni a producir lo básico de la alimentación. ❖ Se han secado 2 humedades ❖ El río está muy contaminado ❖ No hay sitios cercanos para la alimentación de los ganados y las ovejas.	Algunas familias tienen por lo menos algunos metros de tierra. Existe el río y un humedal para la pesca.	❖ Rehabilitación de los 2 humedales que se han secado ❖ Contaminación del río ❖ La siembra lo aprovechamiento del terreno cedido por el ingenio cabañas para las siembras colectivas de productos alimenticios
Auto reconocimiento	Desconfianza hacia los líderes, poca valoración y reconocimiento de las gestiones que realizan las personas para la solución de algunas necesidades familiares y comunitarias	Espíritu del trabajo social y comunitario de algunas personas	❖ Corrupción de algunos líderes ❖ Elaboración y gestión de proyectos. ❖ La manipulación de personas externas
Violación de derechos	❖ Líderes con conocimiento sobre normas y leyes ❖ Leyes sin normas que favorecen a las comunidades sobre prácticos alimentarios ❖ -existen nuevas organizaciones de bases (consejo comunitario funfocoop)	Junta de Acción Comunal	❖ Que los líderes defiendan los derechos que nos pertenecen ❖ Desconocimiento de todas las familias sobre leyes y derechos sobre la soberanía alimentaria

Proyectos productivos	❖ Algunas personas han sido capacitadas ❖ Nuevas actividades productivas (cría de pollos de engorde)	❖ Tiendas ❖ Las actividades de prácticas alimentarias que realizan algunas personas.	❖ Apoyo de capacitaciones y proyectos productivos ❖ Proyectos productivos a nivel grupal
Esclavitud y racismo	Reconocimiento sobre comunidad étnica leyes y normas	La mayoría de las familias son afrodescendientes	Posicionamiento sobre otras étnicas en el territorio
Empoderamiento sobre los medios de comunicación	Nuevas tecnologías (computadores, celulares, internet etc.)	Radio la televisión las cartas	Los jóvenes incluso algunos adultos no aprovechan los medios tecnológicos para acciones necesarias e importantes
Etnoeducación	Desde el 2008 llegaron profesores Etno-Educadores a este corregimiento creación de la ley 715	Actualmente -1 profesora etno-Educadora	La salida de la profesora del corregimiento y que lleguen nuevos sin el espíritu de la labor social y comunitaria

El análisis de las entrevistas y las informaciones compiladas en los talleres permitieron que se formulara una propuesta de soberanía alimentaria, con la participación comunitaria y enfoque estratégico de la Educación Popular para el corregimiento de Bocas del Palo- Jamundí, el cual se presenta por medio de coplas. (Ver Anexo 6) Coplas.

Una vez identificados los temas centrales productos del análisis e interpretación de resultados de talleres, entrevistas y reuniones frente al problema que se origina de soberanía alimentaria, conjuntamente con la comunidad se seleccionaron los principales temas y se diseñó un plan de acción. La participación de las organizaciones de base, jugó un papel fundamental para establecer acciones en un tiempo determinado, siendo ellos los principales actores, gestores y responsables del plan de acción.

Son ellos los que al participar se empoderan, y tienen el conocimiento por haber formado parte activa en esta investigación como también se les facilita por pertenecer a organizaciones de base y ser nativos de esta comunidad de igual manera son los que están sufriendo los problemas que afronta la colectividad frente a la pérdida de las prácticas alimentarias y culturales. (Ver Anexo 7) Plan de Acción

Con las informaciones recopiladas, en los talleres y entrevistas se efectuó, la elaboración de la memoria histórica sobre las prácticas alimentarias y culturales en el corregimiento de Bocas del Palo- Jamundí, y de la información compilada en la memoria histórica, se pudieron extraer indagaciones relevantes tales como: Las plantas medicinales tradicionales que aún se encuentran en el contexto, la gastronomía actual del corregimiento y un inventario de las personas que producen y promueven actividades gastronómicas y culturales del cual se encuentran inscritos y organizados en fichas (base de datos).

4.1. Memoria histórica

La memoria histórica es el producto de los talleres, conversatorios y encuentros realizados mediante la metodología IAP, actividades descritas en el capítulo anterior, a partir de las cuales se sistematizaron tres secciones; la primera, la *caracterización de la comunidad*, que describe a la comunidad; la segunda, denominada *Prácticas alimentarias y culturales tradicionales*, que sistematiza el pasado de la comunidad; la tercera, *Prácticas alimentarias y culturales actuales*, recoge el presente de las prácticas que remplazaron las anteriores formas de producción y consumo de los pobladores.

La caracterización de la comunidad, contempla los antecedentes etnohistóricos, las familias que ocuparon las haciendas, la ubicación geográfica, la descripción del espacio físico, y los linderos naturales y político-administrativos del corregimiento.

El pasado: Prácticas alimentarias y culturales tradicionales, describe a partir de la década de los 70 del siglo pasado, hasta el año 2005, acotando elementos de poblamiento del corregimiento, propiedades colectivas y familiares, zonas de uso colectivo y familiar, manejo de los recursos naturales y el ambiente en el territorio (agricultura), personas que tenían fincas, herramientas que utilizaban, los productos agrícolas más comunes, los productos que comercializaban, que producían para la alimentación, otras actividades que se desarrollaban en la comunidad (época decembrina), productos gastronómicos destacados y quienes los producían, juegos más comunes, los bailes, la ganadería, porcicultura, cría de especies menores, la pesca artesanal (los pescadores, utensilios y los peces que existían), la cacería (cazadores, utensilios y animales que cazaban), la minería de material de río. Otros usos y recolección de frutos y semillas. La vivienda y medios de transporte.

El presente denominado: *Prácticas alimentarias y culturales actuales*, narra el proceso de organización, las personas que se dedican a la agricultura (propietarios de finca), las personas que actualmente se dedican a la ganadería, cría de cerdos, aves de corral, los pescadores (utensilios que utilizan, comercialización, especies que aún existen). Los sitios de ocio y esparcimiento, bailadero, propietarios de terrenos, plantas medicinales tradicionales, personas que promueven actividades de diversión, gastronomía, bebidas tradicionales y ecoturismo.

La caracterización, define la comunidad de Bocas del Palo como grupo poblacional su ubicación en el territorio ancestral en el espacio físico del territorio nacional, el tipo de territorio ante el estado a nivel local, colectivo y ancestral, describe la cultura, procedencia de sus pobladores, la actual conformación, propiedad y usufructo de las tierras.

4.2. Caracterización de la comunidad.

Bocas del Palo es un grupo poblacional de étnia negra, ubicado en el territorio colectivo, comunal y ancestral de los Jamundeños, cultura que fue arrasada por la invasión española. Los miembros negros siguieron sus enseñanzas de respeto a la vida, a la diferencia, al territorio, la convivencia, la armonía con la naturaleza, la cosmovisión y vigencia del conocimiento ancestral propio, la lucha por la integridad de comunidad de la familia intensa, la participación en el colectivo, la cultura como base e impulso de procesos que involucren la reafirmación del ser, y en general, asegurar el bienestar colectivo de las presentes y futuras generaciones. Esta comunidad continúa infundiendo la convivencia cultural y el uso, manejo y la regulación de la ocupación del territorio, la preservación y la conservación de la riqueza natural.

En el territorio se pueden ejecutar programas y proyectos tanto de producción y transformación de productos agropecuarios; como por ejemplo, programas de manejo y control ambiental del territorio y sus recursos naturales, esto bajo el enfoque de protección y conservación de la diversidad natural del territorio y la riqueza cultural de nuestro pueblo Bocas del Palo. Allí se fomentan los principios fundamentales como: la autonomía, la autodeterminación, el derecho a ser, autoridad cultural, la justicia y la solidaridad, la protección y recuperación, el bienestar colectivo, la participación política y la no violencia.

4.2.1. Antecedentes etnohistóricos.

El nombre Bocas del Palo, lo toman los pobladores del sector, que llegaron por el río Palo, río que nace en la cordillera Central y desemboca justo al otro lado del río Cauca donde está ubicado el corregimiento. El actual asentamiento de la comunidad de Bocas del Palo, tiene origen en la época en que fueron invadidos, arrasados y desaparecidas las colectividades tribales

existentes en la región; algunos sobrevivientes quedaron a merced de los españoles junto con los negros, quienes más adelante lograron autonomía.

Negros y nativos que habían logrado la independencia (1851) llegaron siguiendo el cauce de los ríos Japio y quebrada Aguacaliente, hasta llegar al río Quilichao, donde se encontraron con otros que andaban buscando igual suerte, nuevas tierras, menos lluvias y mejor clima. Venía gente por la quebrada Aguas Sucias, río Mandivá, por el río Páez, salieron de las haciendas cerca a Domingullo, siguieron el curso del río Quinamayó y las quebradas; Agualimpia, San Antonio y Lomitas, también con placidez siguieron el cauce de río Mazamorrero, otros por el río La Teta y los que nos ocupan llegaron al río Cauca (Caucayaco) por el río Palo y pasaron la vertiente quedando frente a su desembocadura.

Al encontrar mejores tierras para la labor del campo y siendo estas las más fértiles, acordaron asentarse en la región que hoy ocupan el sur del Valle del Cauca. Los primeros pobladores habían salido de muchas tierras destinadas a la explotación del oro, los árboles frutales, el maíz, la yuca, el ají, el ganado vacuno para la producción de carne, trapiches paneleros, mieles, alcohol y la producción de especies menores entre ellas las haciendas: Japio, Josefina, San Julián, Machín, Venecia, habían dejado las haciendas del Cauca: Japio, La Bolsa, Chiribico, Quintero, Pilamo, Guayabital, Guengüe, San Fernando, La Ciénaga y el Ortigal. Los que habían salido de las haciendas del esclavista Julio Arboleda, La Bolsa y Quintero entre otras, los de apellido Possú, Maquilón, Viáfra, Gómez, etc., Otra vez por los años treinta (1930) les tocó, salirse de sus viviendas y fincas para refugiarse en los rastrojos, matas de guadua y bosques naturales para protegerse de los Chulavitas.

Posteriormente aparecen las haciendas Chiringo y el Gramal de propiedad de Alfonso Caicedo Roa, quien construyó un templo y una escuela para las familias de Quintero, Barragán,

Agua Azul, entre otras poblaciones, quienes se congregaban en una plaza para comercializar sus productos.

Llegaron al sector que denominaron Bocas del Palo por encontrarse frente a la desembocadura del río del mismo nombre y se asentaron construyendo viviendas muy cerca de la orilla del río Cauca; allí cimentaron sus parcelas y minifundios muy cerca de los terrenos que entonces eran puras ciénagas, que les proporcionaban el pescado con el cual completaban su dieta alimenticia. Plantaron cultivos tradicionales y las mujeres se dedicaron a las labores de las huertas y domésticas, además de fabricar las cucas, el pandebono, arepas de choclo, velas de cebo, jabón de tierra, bolas de cacao tostado al horno y luego molido con aderezos de clavos dulces, canela y endulzados con panela, envueltos de maíz choclo, embutidos y frituras para el consumo y vender en los mercados más cercanos.

El corregimiento de Bocas del Palo es un lugar en donde ocurrió una oleada migratoria silenciosa de una población negra proveniente de haciendas aledañas y regionales las cuales pese al sometimiento conservaron algunos aspectos culturales como los ritos, los saberes de cultivo de tierras, el manejo de animales, la recolección, conservación y labranza de los recursos naturales.

Llegaron a esta tierra inicialmente los Miñota, Micolta, Vega, Sardi, Herrera, Sandoval, Sierra, Murgueitio, Viáfra, Calderón; todos ellos tomaron tierras que en ese entonces un comunero, pero más adelante empezaron a cercar. Había abundancia de cultivos tradicionales y costumbres como la tumba, sin quema inmediatamente después de la cosecha, para que los residuos vegetales sirvieran al mismo tiempo de abono orgánico natural que les permitiera la rotación de los cultivos de pancoger.

Inicialmente el transporte se hacía en canoas y balsas de guadua, por ser el terreno muy cenagoso y anegadizo y porque el transporte de los productos agrícolas se hacía por este medio y

por el cauce del río Cauca, hasta llegar a las poblaciones aledañas de mayor importancia como: Cali, Buga, Cartago, en ellas se llevaban productos como plátanos, cítricos, panela, carne, maíz, frijol, cacao, leña, y café entre otros.

En el año 1927, el río Cauca, tuvo apogeo de barcazas, ferris y barcos de menor calado que venían desde la Virginia, Risaralda hasta Puerto Tejada, con el objetivo de transportar la producción agrícola, pecuaria y el transporte de pasajeros.

Como la mayoría de las tierras eran anegadizas, el transporte se hacía por canoa o balsas de guadua. Eran comunidades hidráulicas y conocían la pesca artesanal, que era su principal producto para su alimentación que complementaban con los animales domésticos y las carnes de animales silvestres que existían en los bosques tropicales y cuyo hábitat también eran la madre viejas, esteros, humedales y los espejos de agua. También eran comunes las lanchas (puerco de río), guatines, guagua, jabalí, saíno y la mayoría de aves de especies migratorias, entre otros.

Apareció gente con títulos de propiedad y fueron encerrando grandes extensiones de tierra, mientras que el campesino seguía con su minifundio donde cultivaba todo lo que necesitaba para su supervivencia y venta, para suplir la necesidad de otros productos que no cultivaban, aunque en ese entonces todavía, entre vecinos se acostumbraba el trueque de productos agrícolas y ayuda mutua para llevar a feliz término las faenas del agro y pecuaria.

La leche y el queso se regalaban, igual que los productos del campo se intercambiaban, como también las viandas de comidas tradicionales y se puede decir que la gastronomía era muy rica porque la mayoría de las mujeres habían servido en haciendas donde habían aprendido y mezclado sus saberes culinarios.

Hoy Jamundí y en el corregimiento de Bocas del Palo, de abundantes productos agrícolas de la que antes era una cultura hídrica, rodeado de bosques tropicales, fueron talados con el beneplácito de los gobiernos de turno por terratenientes y los ingenios azucareros; los cuales están causando el más visible impacto ambiental de la historia y la conversión del otrora fértil valle geográfico del río Cauca en un desierto verde con el monocultivo de la caña de azúcar, minando la salud de numerosos colombianos, arrinconando y perjudicando la antes prominente obtención de productos de consumo diario (frijol, maíz, soya, sorgo, plátano, yuca, cacao, café y árboles frutales entre otros).

El monocultivo de la caña de azúcar trajo con sígo enormes desplazamientos de la fauna que residía en la región, dada la extinguida oferta arbórea en los sectores anegadizos que servían de control biológico al alimentarse de los insectos, luego fumigados por agrotóxicos, Furano (óxido de divinileno), otras dioxinas y dibenzofuranos, compuestos orgánicos heterocíclicos altamente inflamables y muy volátiles, utilizados además para fertilizar y madurar los cañaduzales, drenándolos al río Cauca. Lo anterior con la venia de los estamentos encargados de preservar y conservar el ambiente, quienes otorgan licencia ambiental y permiten la contaminación de la fuente de agua superficial y subterránea de ciento ochenta y cinco municipios del occidente colombiano y las quemadas sinónimo de la extinción biótica de los suelos en Colombia.

4.2.1.1. Las haciendas

La Victoria: de Nicasio Sandoval, **La Angostura:** de Hernán Martínez, **Venecia:** Alfonso Martínez, **El Cabezón:** Manuel Herrera, **La Venta:** Alfredo Vega Córdoba, Guillermo, **Colinderes** (los Sardi): Isaías Sánchez, **San Alfonso:** de Alfonso. También coexistían más

terrenos, de propiedad de las familias Sierra, Aragón, Rodríguez, Micolta, **Santa Bárbara** de José Manuel Carabalí y de Lucio Zape. **La E.** Saldaña, Alberto Aragón, Rodolfo Ramos, Agripina Carabalí, Eliseo Carabalí Carvajal, Felisa Sierra, Carlos Rodríguez, **Chiringo:** Alipio Saldaña, Roberto Saldaña, Pascuala Saldaña, Rosa Saldaña, Ángel María Saldaña, Benicio Rodríguez. **De los actuales:** los Vásquez, Ambrosio, Rosamaría, Nelly, Jaime, en Cauca: Jesús Castillo, Luz Mary Ortiz Vásquez, **la Cancha:** Sánchez, Vargas, Ortiz. **Agua de lulo:** Velasco, Jorge Díaz, Fidel Sierra. **La Isla:** Victoria María Carabalí, Dídimo Saldaña, Dioselfa Viáfra, Joel Díaz, Remigio Díaz.

Había un callejón que se comunicaba con Puerto Tejada y su paso por el río se hacía en canoa, luego en 1945, apareció la barca, y para tal paso se cedió el callejón mediante escritura pública con el objeto de que sirviera a toda la comunidad para llegar a Puerto Tejada. En las fincas se dedicaban a la lechería ordeño, la producción de carne, a los cultivos grandes de arroz, sorgo, millo, maíz, plátano, yuca, cacao, aguacates, frijol, árboles frutales, entre otros.

4.2.2. Ubicación geográfica del área de estudio.

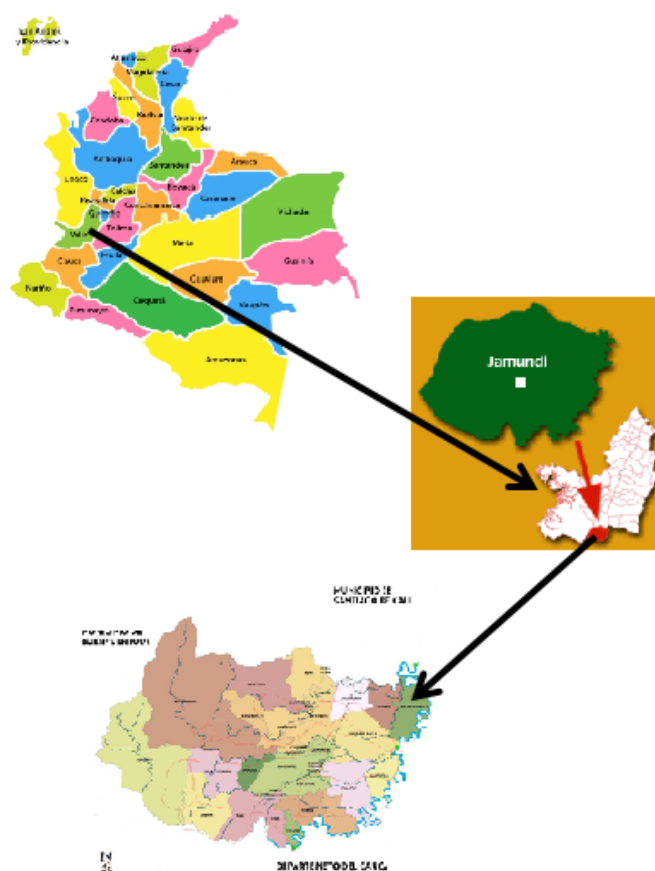


Ilustración 6: Ubicación geográfica del corregimiento Bocas del Palo.

Bocas del Palo es administrativamente un corregimiento, perteneciente al municipio de Jamundí, en el departamento del Valle del Cauca; a $03^{\circ}12'02''$ latitud norte y $76^{\circ}28'18''$ oeste, zona totalmente plana a 950 msnm de altitud, temperatura de 23 grados centígrados, clima cálido tropical, extensión de 23.80Km cuadrados, con una población de 494 habitantes en la cabecera del corregimiento y a 8.200 metros de distancia de la cabecera municipal, al noroeste del municipio de Jamundí. Se identifican los sectores: Colinderes, San Alfonso, El Cauca, La Finca, La Cancha (Cabecera de Bocas Del Palo), Agua de Lulo, La Isla, Santa Bárbara (Cucho Feo), Chiringo, Victoria, Venecia, Cabezón.



Ilustración 7: Imagen satelital: Lo señalado con rojo es la ubicación de la cabecera del corregimiento.

Se comunica la cabecera con los demás corregimientos y veredas mediante una carretera interveredal, la cual se encuentra en mal estado y sin asfaltar. La vía de integración rural se desprende desde la carretera Panamericana desde un sitio denominado Las Veraneras. Los medios de transporte utilizados son los jeeps o camperos, busetas, moto-ratones.

4.2.2.1. Descripción general de los linderos con relación a los puntos cardinales.

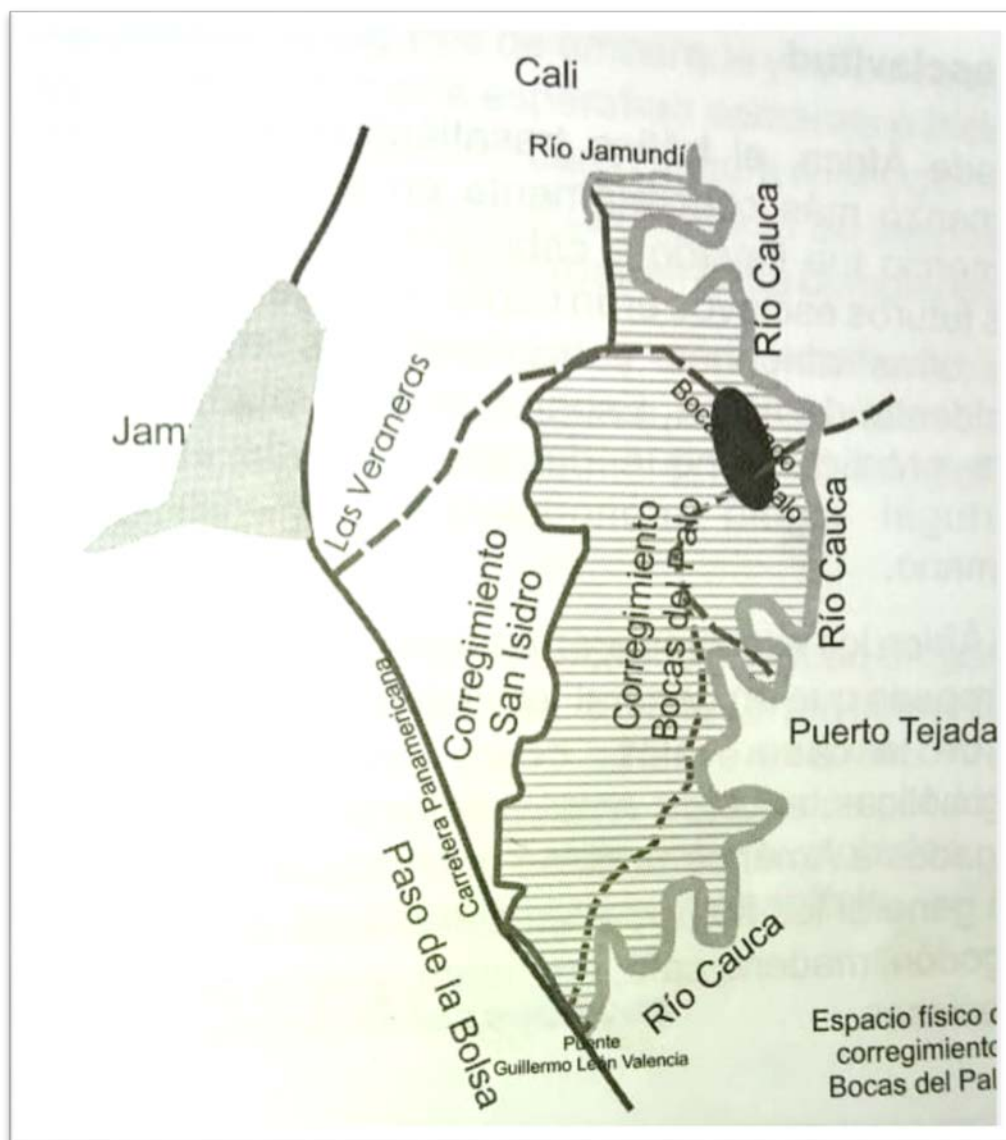


Ilustración 8: Croquis actual del corregimiento

Bocas del Palo limita al norte (con el río Jamundí), límite natural con la ciudad de Cali, al sur con el corregimiento del Paso de la Bolsa, al este con el municipio de Puerto Tejada departamento del Cauca (como línea medianera el río Cauca), y al oeste con el corregimiento de San Isidro (por el zanjón Potrerillo).

4.2.2.2. Descripción demográfica de la comunidad.



Ilustración 9: Influencia del proyecto de soberanía alimentaria de Bocas del Palo en la región

En el corregimiento, el 86% de la población es perteneciente a la comunidad afrodescendiente, 10% son mestizos y solo el 4% de las personas son Nativas. La conforman los sectores. Colinderes, San Alfonso, El Cauca, La Finca, La Cancha (Bocas del Palo), Agua de Lulo, La Isla, Santa Bárbara (Cucho feo), Chiringo, victoria, Venecia, Cabezón.

El corregimiento de Bocas del Palo se encuentra ubicado entre el sur del Valle del Cauca y la zona norte del Cauca. El sur de Valle del Cauca es una de las cinco subregiones en las que está dividido el Departamento Colombiano del Valle del Cauca y comprende los siguientes Municipios: Cali, Palmira, Yumbo, Jamundí, Candelaria, Dagua, Florida, La cumbre, Pradera, Vijos.

La zona norte caucana se encuentra entre la cordillera central y occidental, colindantes con los Departamentos del Valle del Cauca, Huila y Tolima. Municipios que la conforman: Santander de Quilichao, Buenos Aires, Suarez, Puerto Tejada, Caloto, Guachené, Villarrica, Corinto, Miranda, Padilla, Jámalo, Calono.

Todos los Municipios que colindan con el corregimiento de Bocas del Palo han sido grandemente afectados por el monocultivo de la caña, razón por la cual las prácticas alimentarias y culturales han disminuido en estas comunidades.

4.2.2.3. *Espacio físico y ancestral del territorio.*



Ilustración 10: Mapa de la división política del municipio de Jamundí

El corregimiento Bocas del Palo, posee una extensión de: 23.80km², totalmente planos, no posee alturas geofísicas, solo los accidentes que forman las curvaturas del río Cauca en su cauce, tres madres viejas y una isla que forma el río Cauca.

4.3. El pasado: Prácticas alimentarias y culturales tradicionales.

4.3.1. Producción de alimentos y disponibilidad de recursos:

Los moradores de Bocas del Palo cultivaban y vendían los productos en las galerías de Jamundí, Cali y Puerto Tejada para percibir sus ingresos; su alimentación se fundaba en lo que producían, especialmente: cacao, café, mandarinas, guanábanas, plátanos, yucas, zapotes, chontaduros, guamas, aguacates, chirimoyas, badeas, madroños, caimitos, limones, naranjas, papayas, maíz, cocos, zapallos, bananos, entre otros.

Obtenían proteína animal de tres fuentes; la cacería, la pesca y el corral. Pescaban en el río y en los humedales, para la venta y consumo; bocachicos, bagres, barbudos, mojaras, tilapias, corronchos y a través de la cacería de especies silvestres que crecían en la profusa reserva arbórea de aquella época. Cada familia producía aves de corral, para ello construían barbacoas y corrales detrás de las viviendas donde criaban gallinas, patos, pavos y especies domésticas, que adicionalmente les generaban recursos económicos, pero la mayor parte eran empleadas en la alimentación. Criaban cerdos, cabros, ovejos, etc. Lugar donde cada 15 días sacrificaban para vender productos cárnicos a las familias de la misma vereda, en ocasiones los animales los vendían en pie a los comerciantes de carne en la galería y cavas.

Los cultivos de los productos alimentarios que producían en la vereda, no empleaban agroquímicos, solo se hacía uso de tecnología limpia campesina, siendo los mismos productores quienes se encargaban de su manutención. Al no contar con acueducto público, el agua se obtenía del río. No había que controlar muchas plagas, razón por la cual no se usaban plaguicidas, la misma naturaleza hacia control biológico en la implementación de las formas tradicionales de

cultivar. Los agricultores no contaban con asistencia técnica ni capacitaciones, no tenían acceso a telecomunicaciones o tecnología, ni contaban con apoyo de entidades públicas ni privadas.



Ilustración 11: El paso del río Cauca por el corregimiento Bocas del Palo.

4.3.2. Tenencia de tierras y mano de obra:

Las familias habitantes eran propietarias de sus tierras, terrazgueros, chagras, parcelas y minifundios. A mediados del siglo veinte predominó en lo que hoy es el corregimiento Bocas del Palo el uso de la palabra “finca”, esta se usaba para definir una porción de tierra productiva que comprendía una dimensión de hasta 10 plazas, equivalentes a 6,4 hectáreas de tierra, las cuales en principio se obtenían por “encierro”, mientras que a las haciendas de grandes extensiones y más terreno se les conocía como “terratenientes”.

La mano de obra se hacía en familia, en mingas, o contratación por canje de labores (yo te ayudo tú me ayudas), dentro de la misma comunidad, también se usaba el salario, cuando las

personas venían de otras veredas a realizar la faena de campo y ganadería. Se cocinaba la alimentación para todos los trabajadores.

La soberanía alimentaria tenía en cuenta la multi-opcionalidad (la extracción, la caza, la producción, la pesca, la minería) y diversidad de productos a nivel regional, prácticas tradicionales (rotación de cultivos) y formas de organización para la producción (Mano de Obra familiar, mano cambiada, división del trabajo por género y generacional) basados en el reconocimiento y valoración de los alimentos y formas de preparación local. Fue en el año 1973, cuando llegó a Bocas del Palo, el primer ingenio llamado La Cabaña.

4.3.3. Prácticas de cuidado, alimentación y consumo:

Los pobladores de Bocas del Palo preparaban sus alimentos sin conocimiento de dieta nutricional. La mayoría de los productos de consumo eran cultivados por los moradores de Bocas del Palo; consumían algunos productos cárnicos derivados de la cacería, como: el guatín, el armadillo, las lanchas y el venado. Otros elementos de consumo eran los dulces, los que preparaban con los recursos del medio, especialmente el dulce de papaya, de brevas, las cocadas y el manjar blanco, lo mismo que las bebidas, como la mazamorra, claro, el champús, la chicha, las limonadas y demás zumos y jugos, amasados a mano (sorbetes), con un mazo de palo o una piedra de moler; los batidos se hacían a mano o con molinillos hechos de una manera rústica, pedazos de tusas, madera tallada y después de alambre tejido, hasta que apareció la licuadora.

Preparaban mecatos que compartían entre las familias, como envueltos de maíz, choclo, arepas, cucas, panes campesinos, pandebonos, masitas de maíz, etc. Consumían 2 veces al día comidas “trancadas”, una al desayuno, entre las 9:00 am y 10:00 am y la merienda a las 5: 00 pm.

Tenían el hábito de la media mañana y la medias tardes 3:00 pm, que consistían en consumir las golosinas que preparaban, como también chontaduro y las pepas del árbol del pan cocidas y acompañadas con café.

Los productos de consumo se obtenían de forma muy natural y no tenían químicos, su producción era limpia, la cosecha estaba basada en la selección de sus propias semillas de la anterior recolección. Los bocalempalenses salían a vender sus productos excedentes y subproductos elaborados manualmente (café molido, chocolate, arequipe, etc.). Algunas personas tenían sus “contratas” y con el dinero que obtenían, compraban los productos alimenticios que no producían, especialmente arroz, sal, aceite, manteca, panela elaborada, pastas, azúcar y productos de uso personal, como jabón y crema dental.

Abundaba la siembra de flores en materas, como la begonia, el caracucho, el girasol, las dalias, los anturios, los claveles, los geranios, las clavellinas, entre otras plantas ornamentales. Las plantas medicinales, como el resucito, la albahaca, la flor de muerto, el limoncillo, el varejón, la sábila, flor amarilla, etc. se utilizaban para los adornos de casas, o para adornar escenarios en algunas celebraciones como la semana santa, la navidad y las fiestas patronales. Hoy la mayoría de estas plantas tienen un interesante uso industrial en la producción de esencias, colorantes y medicinas.

Antes de 1997 fecha en la que se construyó el puesto de salud, existía una enfermera que era pagada por el municipio, pero atendía los casos de primeros auxilios en su casa, y algunas veces le tocaba ir a la casa de los enfermos. La señora Adela Romero quien vive actualmente da cuenta de ello.

4.3.4. Uso y aprovechamiento biológico:

La mayor parte del producto del campo agrícola y pecuario era para el consumo y venta. Una parte de la cosecha se usaba para la dieta alimenticia y asimismo se empleaba en la alimentación de los animales domésticos como: la caña, el maíz, los plátanos, los zapallos, las yucas, las mafafas, entre otras y de crianza, también se les suministraba forrajes que eran de origen silvestre como los pastos, los bledos y otros árboles que servían de alimento.

Existían especies itinerantes como: el arroz, el sorgo, el tomate y el maíz, en pocas proporciones y en la bioindustria la encontramos en menor escala (aves de corral, huevos). El maíz, se trillaba en el “pilón” con la “manilla”, se molía en una máquina de manubrio. Se elaboraban productos como: arepas, panes, masas, envueltos, harinas y cuchucos para el consumo familiar.



Ilustración 12: El cultivo del maíz en producción

El café se tostaba y se molía, igualmente el cacao el cual se procesaba con aderezos como nuez moscada, panela, clavos de olor y canela, para producir chocolate. La yuca se rayaba para obtener el almidón y sus subproductos como el pandeyuca, los pandebonos, las coladas y muchos usos más. Las plantas tenían varios usos, entre ellos: alimenticios, medicinales, como fungicidas y de control biológico, como también de uso ornamental, de acuerdo a las prácticas culturales.

4.4. El presente: Prácticas alimentarias y culturales actuales.

4.4.1. Producción de alimentos y disponibilidad de recursos:

En Bocas del Palo la mayoría de las personas obtienen sus ingresos del trabajo en los ingenios, cuando contratan mano de obra temporal y aproximadamente 8 familias reciben ingresos fijos de las empresas básicas de estructura agraria mixta, de las empresas de cultivos itinerantes de arroz, tomate, sorgo, maíz, plátano, soya, maracuyá y frutales, donde la agricultura es de menor escala, y en las plantaciones de la caña de azúcar, en los hatos de carne y leche, en la bioindustria de aves y los huevos, en la pesca artesanal, en la cría de cerdos, en gallinas de patio. Algunas personas trabajan en zona urbana de Jamundí, Cali, Puerto Tejada, y en la cárcel de máxima seguridad de Jamundí, los hombres ejercen labores de campo, como obreros eventuales, y las mujeres como empleadas domésticas.

El monocultivo de la caña está orientado a la explotación ambiental irracional, el cual se siembra fundamentalmente en la zona de alta fertilidad que se encuentra en el sur del departamento del Valle del Cauca y el norte del Cauca. Las fincas que quedaban de familias; en su mayoría afrocolombianas, han tenido que ceder su espacio al monocultivo de caña. La economía local es cada vez más dependiente de este sistema económico que impera en la región,

donde se ha visto menguada la siembra y producción de alimentos y los pocos que quedan escasean.



Ilustración 13: Las plantaciones de caña de azúcar no respeta la franja de reserva en la ribera del río Cauca.

El sector agrícola registró durante la década de los noventa notorios cambios. Los aspectos más destacables fueron la permanencia de la caña de azúcar y la disminución de las hectáreas sembradas de los cultivos tradicionales en el departamento, debido principalmente al descenso en la siembra de café, al abandono de algunos cultivos industriales como soya, sorgo, algodón y a la caída de los cultivos de seguridad alimentaria.

La vasta biodiversidad y fertilidad del valle del río Cauca, ha caracterizado a esta región como una zona apta para el cultivo y el desarrollo de todo tipo de actividades económicas. También existe la tendencia hacia actividades productivas primarias, entre las que se encuentra el

sector agrícola, pecuario, cría de especies menores y aves de corral, minero, pesquero y la silvicultura (siembra y tala de bosque).

En las dos últimas décadas, los asentamientos de la población se ubicaron en las zonas urbanas, hasta llegar en promedio durante la década de los ochentas y noventas a una proporción de 70% población urbana y 30% rural. Aparecen un conjunto de agentes económicos (las familias, los empresarios, y el Estado) y surge el concepto de región, desarrollándose simultáneamente la vida rural y urbana.

Actualmente el factor principal que influye en la transformación y cambio de la actividad productiva de Bocas del Palo, es la negligencia del Estado ante el flagelo de los monocultivos de caña de azúcar, al punto de convertirla en la primera actividad agroindustrial del departamento. Las políticas públicas que desconocen los factores social, cultural y económico del sector campesino, las que originan el éxodo de los habitantes del campo, al parecer para el Estado priman los intereses de las empresas en la producción de azúcar e hidrocarburos.

Sin embargo, surgieron otros importantes cultivos como el de café, que tenía tradición (café arábigo), más adelante el café Caturro con sombrío y la soya, maíz, sorgo, y algodón y otras modalidades de agroindustria, como por ejemplo la elaboración de concentrados para animales, la producción de grasas y comestibles y la fabricación de textiles. Sucedió que a partir de la última década del siglo pasado, empezaron a predominar los monocultivos llamados industrializables, y en consecuencia la marginalidad y el abandono del sector rural, el cambio de un modelo proteccionista hacia un modelo de apertura económica, resintieron de manera particular la dinámica de otros cultivos diferentes a la caña y al café. Estos cultivos lograron sostenerse gracias al desarrollo de ventajas competitivas que les permitieron salir al mercado externo, sin embargo llegaron a no ser rentables por los bajos precios en el mercado.

Los problemas en las estructuras de costos y las limitaciones en el mejoramiento del rendimiento hicieron que aun cuando se contara con estándares de calidad aceptables, muchos cultivos como la soya, el sorgo, el maíz y el algodón entrarán en una etapa de desestimulación (por bajos precios del producto y muy alto el costo de los insumos para los mismos) que condujo entre 1990 y el año 2000 a una reducción considerable del área sembrada y cosechada de estos cultivos.

Por su parte, los cultivos de seguridad alimentaria, los cuales se caracterizan principalmente por ser productos sembrados y cosechados en zonas de ladera, de economía campesina y de minifundio; tampoco estuvieron exentos de la crisis del sector agrícola, máxime cuando viven inmersos en la propia crisis social que experimenta la población que los cultiva e incluso que los consume.

A este preocupante panorama se suman otros factores que contribuyeron a tornar más complejo el problema como lo son los problemas de orden público por el conflicto armado, la proliferación de los cultivos ilícitos fomentados por la actividad del narcotráfico y la falta de una política pública, agrícola y social consistentemente articulada, operativa y efectiva.

Todo lo anterior afecta sectores de la economía, conduciendo finalmente a una crisis circular de baja producción y demanda y alto desempleo que incluso llegó a desacelerar no solo la dinámica de los precios de los productos agrícolas, sino hasta restringir la propia demanda familiar de alimentos, especialmente las de aquellos que complementan a los productos básicos de la dieta tradicional de nuestra región.

4.4.2. Tenencia de tierras y mano de obra:

La mayoría de las grandes extensiones de tierra y cultivos de caña ahora pertenecen a los ingenios existentes; La Cabaña, de Occidente y el Cauca. La comunidad se ha tomado por la fuerza un predio de aproximadamente 3 hectáreas que divide a la comunidad, y que ha estado causando grave afectación por el cultivo de la caña, el cual se está acondicionado, para iniciar un proceso de siembra colectiva, por otro lado con el Instituto Colombiano de Desarrollo Rural (Incoder) se está gestionando un proceso de titulación, de un predio que se encontraba confiscado y que el Ministerio del Interior y de Justicia ha adjudicado a la comunidad, incluyendo igualmente para su administración el corregimiento de San Isidro, para que realicen prácticas alimentarias, han recibido algunas capacitaciones, sobre ambiente, arborización en las laderas del río Cauca y asistencia técnica en el mantenimiento de los humedales, por parte de la Corporación Autónoma Regional del Valle del Cauca (CVC).

De los residentes en el poblado los primeros que vendieron sus tierras fueron el Señor Leonardo Aragón y Fabio Rodríguez, a Don Remigio, para la siembra de la caña de azúcar para el primer ingenio, estas personas con sus familias se trasladaron a la Ciudad de Cali. Las personas que alquilaron sus tierras al ingenio Cauca y viven en otros lugares son Álvaro Chamorro, Antibio Salas y Hernán Vásquez.

4.4.3. Prácticas de cuidado, alimentación y consumo:

En la educación tanto en niños, como jóvenes y adultos se ha incorporado saberes tradicionales en el área de Ciencias Naturales, donde se comparten conocimientos y se sensibiliza sobre la importancia de los productos alimenticios, las prácticas de alimentación y nutrición,

además se realizan actividades para enseñar cómo generar una dieta sana y balanceada. El Instituto Nacional de Aprendizaje SENA, ha apoyado con capacitaciones en gastronomía donde se recibe formación en preparación y manipulación de alimentos. La gran mayoría de los productos alimenticios que se consumen en Bocas del Palo, son comprados en los supermercados, almacenes de cadena, supermercados, tiendas y sitios de abastecimiento de alimentos en la zona urbana de Jamundí, los productos en su gran mayoría son importados y no tienen un alto valor nutritivo, como los que se producían anteriormente.

Las familias han perdido las prácticas de preparación de dulces, bebidas y mecatos, con los recursos producidos en el medio, pocos comparten sus “viandas” entre familias, rara vez sacrifican un cerdo o vacuno para vender su carne a la comunidad, porque los negocian en pie, con los comerciantes de carne de las galerías de Jamundí o Puerto Tejada. Hoy son pocas las familias que aún crían las gallinas y las pocas que aun los crían venden los huevos a las avícolas. El bosque nativo tropical, hábitat de innumerables especies, ha prácticamente desaparecido a causa de la tala que da el paso a la siembra de los monocultivos de caña, por lo que se han extinguido tanto los bosques como los animales que tradicionalmente cazaban los pobladores.

Algunas instituciones brindan asistencia alimentaria a la población más vulnerable del corregimiento, entre estas están: ICBF, que suministra comida a los niños de la guardería, desayunos, a los niños de la básica primaria. La Fundación Mardie con Amor, otorga desayunos a los adultos mayores, la Fundación Plan, entrega mercados para las familias que se encuentran afiliadas. La oficina de Familias en Acción, una vez al año lleva mercado para las familias que no cuentan con ingresos.

4.4.4. Uso y aprovechamiento biológico:

Toda la comunidad cuenta con servicio de energía, aunque el 80%, de la población cuenta con servicio de acueducto, el agua no es potable. No hay alcantarillado pues su construcción quedó inconclusa, faltando las conexiones domiciliarias. No se ha definido el lugar para la construcción de la Planta de tratamiento de aguas residuales domiciliarias (PETARD)

Existe un Puesto de Salud, donde se practica el control de desarrollo y crecimiento a los niños y una vez al mes los médicos hacen presencia para consulta de enfermedades. Hay una enfermera auxiliar que es nativa de la comunidad, quien brinda los primeros auxilios a los problemas de salud o de accidentes, mientras que los pacientes de casos más graves son llevados al hospital de Jamundí. Las Mujeres en gestación realizan sus controles en la EPS de Jamundí o de Cali, y en el Hospital Piloto de Jamundí. Constantemente se presentan enfermedades respiratorias y diarreicas, por la contaminación de las aguas, del ambiente, además de existir muchos niños con diversidad funcional. A partir de 1997 con la construcción del puesto de salud se inició el control de la salud con el registro de las historias clínicas, actualmente existen cinco adultos con problemas de hipertensión y tres con diabetes. Desde el año 2003 se han presentado cuatro casos de muerte por infarto. Según los reportes de las historias clínicas que existen en el puesto de salud, las enfermedades más frecuentes en los niños, jóvenes y adultos son las infecciones respiratorias agudas (IRA).

Hasta el año 2008, existían 3 humedales; Colindres, Bonanza y Cabezón, que proporcionaban pescados para la alimentación de la comunidad, existía en las “madres viejas” abundancia de animales acuáticos, hoy sólo existe una. El Cabezón, humedal que la comunidad está protegiendo para no dejarlo desaparecer; hace un año recibió un proyecto de la CVC, para el mantenimiento de éste.

5. CONCLUSIONES

Hace aproximadamente año y medio se realizó la aplicación del proceso metodológico de la investigación acción participativa (IAP) en el corregimiento de Bocas del Palo- Jamundí, cuya técnica fundamental utilizada para la recolección de la información fue la entrevista; sin embargo, al escuchar la voz y el sentir de las personas entrevistadas surgió como resultado una reflexión final llena de motivaciones, deseos, sensibilidad, aspiraciones, temores, y el convencimiento de la comunidad de emprender acciones para lograr la soberanía alimentaria sostenible en el corregimiento y así suplir algunas necesidades básicas como: salud, alimentación, ingresos, educación y vivienda. En los conversatorios, incluso en los talleres se ha dialogado sobre temas como: el cuidado y la preservación del medio ambiente, el ecoturismo, la infraestructura y el saneamiento. De donde se derivan otros problemas que pueden ser motivo de otras investigaciones.

El tema de la soberanía alimentaria es acorde a los planteamientos del gobierno para darle atención a las familias de zonas rurales en la realización de sus actividades del campo, de allí que los representantes de las organizaciones de la comunidad deben empoderarse para actuar con dinamismo frente a los procesos de gestión concertación y acuerdos para darle solución a las necesidades más apremiantes en cuanto a las prácticas alimentarias y culturales que presentan en su plan de acción.

El cumplimiento de las acciones propuestas en el diseño metodológico de la propuesta presentada en el cronograma de actividades elaborado conjuntamente con la comunidad de Bocas del Palo, teniendo en cuenta los siguientes elementos: La participación activa de la comunidad;

el empoderamiento de las organizaciones de base para realizar gestiones, las concertaciones y acuerdos con las diferentes instituciones; la voluntad política de las instituciones que velan por la soberanía alimentaria para apoyar los procesos y atender las solicitudes y proyectos de la comunidad frente a las prácticas alimentarias; los recursos económicos, humanos y tecnológicos en disposición para la solución de las actividades planeadas.

5.1. Evaluación con la comunidad

Desde hace aproximadamente unos 20 años, estas prácticas culturales y ancestrales se empezaron a transformar, perdiendo paulatinamente la tradición. Son pocas las familias que han conservado sus fincas y que se dedican a la agricultura, como también a la pesca, ganadería, cría de cerdos, o las que tienen gallineros para la cría de aves, como patos y gallinas. Hoy la mayoría de los alimentos se compran en tiendas, supermercados y galerías en la zona urbana de Jamundí, y también son pocos los que realizan preparaciones gastronómicas con recursos del medio. En actividades como la pesca, la agricultura, y la elaboración de utensilios artesanales; como lo son la fabricación de atarrayas, chinchorros y potrillos; se acrecentó la desmotivación generada por la pérdida de la diversidad que ocasionó la llegada de los ingenios y las siembras de monocultivos de caña en los terrenos que otrora fueran aptos para cultivar los productos de pancoger.

Sucedió entonces que asediadas algunas familias vendieron sus tierras a los ingenios y se fueron a vivir a la zonas urbanas de Jamundí, Puerto Tejada y Cali, y otras optaron por aceptar el trabajo que ofrecieron los ingenios quienes aprovecharon la oferta y la demanda de la mano de obra no calificada y mal remunerada de adultos, jóvenes y mujeres del lugar, siendo este otro de los efectos negativos, por los que las prácticas ancestrales se han debilitado, porque la gente

trabaja mucho más de 8 horas, saliendo muy cansados, sin tiempo, ni para sus prácticas culturales, ni para continuar con sus estudios.

Es indispensable conocer las causas del porqué han desaparecido los otros dos humedales, si hay manos oscuras que pretenden adueñarse de los espacios que hoy ocupan y que son propiedad de toda la comunidad, son espacios de uso público y por ende que se puede hacer para recuperarlos, buscar una acción popular y colectiva para la protección de los humedales y, cómo la comunidad de Bocas del Palo y sus representantes legales, pueden hacer valer sus derechos y cumplimiento de la leyes vigentes en la Nación para estos casos.

A pesar de las dificultades que se presentaron sobre todo en la participación constante y oportuna de los participantes. Para esta investigación la comunidad presentó diversas manifestaciones de acogida al programa de investigación sugerida por la educadora popular, ya que por primera vez habían tenido intervención soberana en el corregimiento de Bocas del Palo los estudiantes, los padres de familia y la comunidad en general, no contaban con participaciones libres y espontaneas, no se habían hecho previas experiencias como estas, donde se les reconociese la capacidad que tenían todas las personas para opinar libremente, criticar de manera constructiva y proponer ideas productivas en beneficio para su conglomerado. Fue muy fructífero haber podido participar en los talleres grupales de encuentro y discusión lo que hizo que los participantes siguieran en sus hogares los temas de conversación enriqueciéndolos aún más y trayendo luego las conclusiones como aporte al siguiente taller.

Hacen relevancia que siempre los diagnósticos, consultas realizadas en este corregimiento eran propiciadas y realizadas por personas foráneas sin tener en cuenta a la comunidad, de allí que los resultados de estas no se ajustaban a la realidad social del contexto, ni a la problemática que sufren las familias. Realizadas estas prácticas manifiestan que el haber participado en esta

experiencia de investigación, lo que los conduce a empoderarse de la situación y buscar mejores alternativas de vida. Es la primera experiencia de un proyecto de educación popular de acción participativa y de soberanía alimentaria que se desarrollara en esta región. Resaltan la colaboración del Ingenio Cabezón, con la donación de materiales y refrigerios para la realización de los talleres.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Andrade, M. (2011). Afro en la escuela. Cátedra de estudios afrocolombianos. Recuperado de:

<http://ayura.udea.edu.co:8080/jspui/bitstream/123456789/219/1/EB0271.pdf>

Arango, C. (2006). Psicología Comunitaria de la Convivencia. Santiago de Cali: Programa Editorial Universidad del Valle

Arisca D. A. (2012) La cultura escolar ¿una aproximación a la cultura sedentaria? Buenos Aires, Argentina: Editorial Teseo. P.141.

Barba-Ho, Luz; y Becerra, Dorance. (2011) Biodegradabilidad y toxicidad de herbicidas utilizados en el cultivo de caña de azúcar. EIDENAR. Facultad de Ingenieria. Universidad del Valle.

Cañada, La soberanía alimentaria en el Mundo. Recuperado de:

<http://www.edualter.org/material/sobirania/soberania.pdf> , página 3

Cuéllar, S. E (1994). Cómo formular trabajos científicos en la ciencia agropecuaria, trabajo de grado de agronomía, Universidad Nacional de Colombia. Palmira.

El Tiempo (2017) Industria del azúcar ocultó estudios durante 50 años. Artículo en publicación seriada. Casa Editorial EL TIEMPO. Bogotá – Colombia.

<http://www.eltiempo.com/vida/salud/industria-del-azucar-oculto-estudios-durante-50-anos-154234>

Fals Borda, O. (1993) La investigación participación y la intervención social. Recuperado de:

<http://www.caritas.es/imagesrepository/CapitulosPublicaciones/631/02%20->

[%20LA%20INVESTIGACI%C3%93N%20PARTICIPATIVA%20Y%20LA%20INTERVENCION%20SOCIAL.PDF](#)

FAO, 2014. Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria. Recuperado de: <http://www.fao.org/docrep/014/al936s/al936s00.pdf>

FAO, Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) Centroamérica. Recuperado de: <http://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>

Ghiso A. La Investigación Acción Participativa en el Hacerse de los Sujetos. (Notas preliminares). Recuperado de. http://aprendeonlinea.udea.edu.co/lms/moodle/pluginfile.php/208442/mod_resource/content/0/LA_IAP_EN_EL_HACERSE_DE_LOS_SUJETOS_recurso_propio_unidad_3.893_4_.pdf

Ghiso A. M. (2014). Investigación acción participativa imaginación y coraje. Recuperado de: http://www.crefal.edu.mx/decisio/images/pdf/decisio_38/decisio38_saber3.pdf págs. 13-17

Municipio de Jamundí Valle, Información general en Página Web. Recuperado de: http://www.jamundi-valle.gov.co/informacion_general.shtml

UNIVALLE. (2015). Paquete Informativo Sobre La Maestría En Educación Con Énfasis En Educación Popular Y Desarrollo Comunitario. Santiago de Cali, P. 5-6

Universidad de Nacional de Colombia (1999). Investigación y desarrollo en sistema de producción y forrajes tropicales. Palmira.

Universidad del Cauca (2007). Biodiversidad para la soberanía alimentaria “Una experiencia de investigación acción participativa en la red de educación rural de los municipios de Timbío y el Tambo Cauca”.

ANEXOS

Anexo 1: Actas de reuniones con la comunidad del corregimiento Bocas Del Palo- Jamundi.

REUNIÓN N°1:

FECHA: 11 DE MAYO DEL 2.016

LUGAR: Escuela José Antonio Galán – corregimiento Bocas del Palo.

OBJETIVOS: Dar a conocer a la comunidad la propuesta de investigación “Proyecto de soberanía alimentaria sostenible”.

PUNTOS A DESARROLLAR EN LA REUNIÓN:

Divulgación del proyecto, seleccionar participante para la investigación, definir criterios de participación, definir fecha y hora para la realización de los talleres, recolección de fotos, definir consecución de suministros, materiales y equipos tecnológicos para los talleres.

RESULTADOS DE LA REUNIÓN

Se realizó la primera reunión con la comunidad, se logró el objetivo general haciendo la divulgación de la propuesta de investigación sobre el tema de soberanía alimentaria sostenible. Hubo una asistencia de 84 familias del cual se organizaron con ellas mismas los grupos de apoyo para la investigación y asistencia a los talleres para la recolección de la información definiendo conjuntamente los criterios de participación quedando conformados los grupos así: un grupo de adultos mayores, otro de jóvenes y otro de adultos además se definió, el lugar para los talleres: La escuela, los días martes y la hora de 3 a 6 pm como también la persona que iba hacer el papel de redactora y relatora de todas las informaciones recaudadas. En dicha reunión quedaron tareas

como: recoger fotos antiguas y nuevas para iniciar a tréelas desde el primer taller, traer celulares de alta gama y cámaras fotográficas, acordamos reunirnos el día siguiente con la redactora y relatora para escribir algunas cartas y enviarlas a los 3 ingenios gestionando apoyo con materiales y refrigerios para los talleres, del cual recibimos la donación de materiales , como libretas de apuntes, cartulinas, pliegos de papel bond, cintas de enmascarar, lápices, bolígrafos marcadores y refrigerios para todos los talleres, dicha donación la realizo el ingenio Cabezón. Se notó acogida por parte de la comunidad sobre el tema de investigación a desarrollar.

Mayo 11/2016		
Asistencia a la Reunión - presentación propuesta de investigación		
	celular	Tele'fono
1. Rosa Aleyda Cano	38900757	5154243266
2. Jose Omar Araque	2467362	=
3. Gladis Moreno	42114463	=
4. Fabiela Ortiz Castille	38665024	= 3183613713
5. Mariela Simero Ambula	34503567	= 3152030481
6. Kelly Yadira Vasquez	38671709	= 318380923
7. Luz Dary castillo	31526262	= 3189969129
8. Valentina Mendoza T.	98092923738	3158044185
9. M. g. castillo Leon	1112451091	3177223716
10. Carolina Castille	1112477453	3157960512
11. Trinidad Espinosa	31528977	3156082785
12. Alfreda Cueto	6331030	3215445929
	31536163	3186759975
13. Rosa M. Melina Castillo	30506210	3186793731
14. Maria Leticia Ortiz Castillo	31449329	3177015266
15. Yolima Castillo Leon	34373276	3162558416
16. Diana Rosendo Ortiz		3148791219
17. Efraim Ortiz Castillo	16.827.055	
18. I. L. da Ambula	31537610	
19. Didaco Sabana	14.660.032	3193306160
20. Luz Dery Ortiz Ortiz	31449345	3125410453
21. Luis C. Duran	6085131	3177415224
22. Rosa Maria Pasquez	38665012	
23. Luz Marina Jimenez	38665026	3163742256
24. Amira Castillo Luna	34513236	3184384513
25. Maria Adela Pulido	38665027	318316148
26. Juan David Romero Vidal	1112476178	3172747277
27. Rolando Romero	31531570	3175251159
28. Carlos Caratoli	1112476146	3167495904
29. Ma. Fernanda Mendoza	1112491008	3136606844
30. Claudia Castillo	25617656	3173115404
31. Jefferson	1112178500	3178192117
32. Anayenci Diaz	38671435	3114351812
33. Adeline Vasquez	87530498	

Nombre	Cedula	Telefono
Gildardo	4488482	
Molina Kuper Romero	1113-519.094	3176774992
Millan Constanza Locumi	1112 477830	317 225 4865
Luiz Gonzaga Butrujo	76.849.445.	318 689 4621
Eder Augusto Ortiz A	16.849.598	312 8189829
Maria Isabel Castillo	1006231789	3212252662 -
Mudy Eliana Ortiz	1112 460287	3175573959
Jessica Rodriguez	1006233365	5225505550
Muli Maria Castillo	1312.459464	3155932294
Wokora Etien Herrera	31 534 236	318 645 4730
Paul Alexis Carabali	16849457	3155932294
Maria Norfi Polanco	31 535989	316 8599319
José Adolfo Castillo Betancourt		316 5543448
Ernesto Ortiz	1500666	3155331362
Shanara Amalva	38668155	3185073810
Laura Payana Betancourt	99042711531	3166044585
José Ricardo Vasquez		
Hania Fernanda Lumi	1112 431931	318 709 3823
Henry Escobar Botero	1112 491947	315 416 5436
	16683615	
Elier Ortiz	1627043390	320 5266632
FRANCO Botero	16841614	377 6155557
Jhon Jairo Nieva	16835540	
Jayne Romero	16830028	316 739 3054
Robert Alexander	112049285	315 2259591
Ramon Diaz N.	6331893	310 511 2513
Melba Rosa Ortiz	38665.025	316 558 7911
Luís MIGUEL	1112458.910	312 615 5557
Billy Sandra Betancourt	1112.409.224	316769 33 80
Martha Sanchez	31528672 -	3163310578
Octavio E Vasquez	16824853	3172411346
Diana Carolina Gomez	66914338	316 669 8643
Heldi Natali Sandoval	1002085429	3207435552
Bar	34593 970	3113378201
Cabriela Ramirez	31448685 -	
Alba Vasquez Castillo	38665020	38853 20 28

Nombre	cedula	Telefono
68 Maria Elena Ortiz	31 532 518	316 558 0742
69 Juan Carlos Espinoza	16 833 654	316 223 1076
70 Martha Lucia Betancur	31 446 190	316 769 3380
71 Cecid Horas	31 500 667	316 501 5544
72 Maria Ruth Ortiz	38 665 008	
73 Gloria Polanco	34 372 798	316 677 3429
74 Maria Elena Espinosa	31 537 609	315 416 5436
75 Jose Luis Vasquez	14 660 043	318 438 4513
76 Sandra Milena Quintan	66 908 775	317 721 1045
77 Karen Dayana Nieva m.	11 124 911 126	312 850 1261
78 Diana Alejandra Carabali	11 124 78 659	311 408 4299
79 Ana Yicel Ortiz Ortiz	11 124 92 148	317 677 4990
80 Fabio Luis San Martin	16 842 491	315 515 781
81 Edinson Tumbon	10 556 364	317 227 4470
82 Juan Miranda	38 666 05	
83 Nayibe Reyes	31 535 168	315 643 1825
84 MARIA LUISA	31 580 1200	256 77605

REUNIÓN No. 2

FECHA: 02 DE AGOSTO 2.016

LUGAR: Escuela José Antonio Galán – corregimiento Bocas del Palo.

OBJETIVOS: Dar a conocer resultados de los avances de la investigación.

RESULTADOS DE LA REUNIÓN:

Se realizó la segunda reunión, con la comunidad donde se les dio a conocer los avances del proyecto de investigación con una asistencia de 45 familias los participantes propusieron la realización de una actividad de integración Comunitaria, decorando la escuela con todos los materiales elaborados por los grupos participantes en los talleres, mencionaron otras actividades a desarrollar, como algunas del pasado, vara de premios, huevo en la cuchara, concurso de bicicletas, encostados, y dinámicas, se escogió el día 16 de octubre por ser puente, la hora de 9 a 5pm. Quedaron como responsables de la actividad la Junta de Acción Comunal, Concejo Comunitario y la organización de Mujeres. Lugar, la Cancha y la Escuela.

02 de Agosto / 2016

Asistencia a la reunión
Dar a conocer Avances del proyecto.

John Fredy Ortiz

Anayenci Diaz

Maria Elena Ortiz

Jose Savin Vasquez

Rosa Maria Vasquez

Wilroxy Stebon Orresty Ortiz

~~Jeffrey~~

Jaime Romero

Clara Emilse Tobay

Ricardo Vasquez

Luis C. Duarte

Henry Escobar

Maria Noemi Polanco Ortiz

Maria Lusa Castillo

Diego Saldaña

Trinidad Espinosa.

José la Cruz Castillo

Gabriela Ramirez

Anina Castillo.

REUNIÓN No. 3**FECHA:** 06 DE OCTUBRE 2.016**LUGAR:** Escuela José Antonio Galán – Corregimiento Bocas del Palo.**OBJETIVO:** Programar actividad recreativa y cultural propuesta por la comunidad para la presentación de carteleras y demás trabajos elaboradas en el proceso de la investigación.**RESULTADOS DE LA REUNIÓN:**

Realización de la tercera reunión Comunitaria, donde se elaboró entre todo el listado en su orden de las actividades con responsabilidades para el evento a ejecutarse el 16 de octubre Quedando definido de la siguiente manera:

Tabla 5: Actividades programadas.

Actividades	Responsables
Concursos de Huevo en la cuchara, carrera de encostalados	❖ Presidenta del consejo Comunitario
Concursos de Bicicletas	❖ Presidenta de la Junta de Acción Comunal.
Vara de premios	❖ Un estudiante adulto de la escuela.
Presentación de dramas, poesías y versos	❖ Adultos de la escuela
Presentación de arrullos, poesías, rondas	❖ Niños de la escuela
Presentaciones grupos de danzas	❖ Fiscal de la Junta de Acción Comunal

Mercado de las pulgas	❖ Madres de niños de la escuela
Decoración de la escuela con las cartografías, exposiciones de fotos y carteleras	❖ Docente ❖ 2 jóvenes de la comunidad
Preparación y Compartir gastronómico	❖ 2 Mujeres de la comunidad ❖ 3 estudiantes adultas.
Organización de la logística	❖ Secretarias de la Junta ❖ Consejo Comunitario.
Premiaciones	❖ Junta de Acción Comunal y representantes Fundación de Mujeres.

En esta reunión quedo todo organizado para la realización dela actividad de integración sujetas a posibles cambios que se podrían presentar. Quedo fijada la fecha de una siguiente reunión.

06-October/2016

Asistencia a la reunión programar Actividad para la presentación de los trabajos realizados en los talleres.

Luz Marina Jimenez CC 38665026 CI 3163742256
 Valentina Mendoza tener TI 98042423730
 Ynolella Luy CC 31522889
 Ana Yenci Diaz Viafara CC 38671435
 Diana Paola Velásquez CC 38667505
 Maryuri Castillo León CC 1112481091
 Laura Jimena Ortiz Franco CC 1112477454
 Angela Maria Ortiz Sanchez CC 1112459079
 Claudia Castillo Luna CC 25617656
 Amina Castillo L. CC 34513236
 Sandra Liliana Mosquera L. 31448283
 Lidiana Saldarña C 318777233-
 Gilberto Ospina # 4458482
 Jesus Orlando Castillo U
 Jefferson UNAFARA CC 1112478500
 Gabriela Ramirez 31448605
 Johana Andrica Castillo León 38660153
 Rosalba Sánchez L 29562041
 Aldemar Ortiz Esteban 14660040
 Luz Dany Castillo 31526267
 Fabiola Ortiz Castillo 38665024 CI 3123613713
 Ma Norfi Polanco Ortiz 31535989 CI 3168599319

REUNIÓN No.4

FECHA: 25 DE OCTUBRE 2016

LUGAR: Escuela José Antonio Galán – Corregimiento Bocas del Palo.

OBJETIVO: Presentación de la memoria histórica y fichas del diagnóstico sobre las prácticas alimentarias y culturales en el corregimiento de Bocas del Palo.

RESULTADOS DE LA REUNIÓN:

Esta Reunión Comunitaria se realizó con compartir gastronómico, se realizó la presentación en vadeaban de la memoria histórica e inventario de personas que realizan actividades alimentarias y productivas, actividades a reactualizar y potenciar, lo mismo los lugares agradables y desagradables, todas las informaciones recogidas por en los procesos de entrevistas y talleres.

Los participantes Agregaron algunas personas que no se encontraban en el inventario y que realizan prácticas alimentarias, en dicha reunión se seleccionaron algunas temáticas y se organizaron grupos para plantear propuestas de acciones para la solución de las diferentes dificultades seleccionadas. La presentación de este trabajo fue para ellos una innovación, manifestando que por primera vez participan en estos procesos, que la información allí consignada del pasado y el presente, es la realidad de lo que aconteció y que actualmente se vive en cuanto a las prácticas alimentarias y culturales en el corregimiento de Bocas del Palo, que cuando se realizó la consulta previa y otros diagnósticos de la comunidad, se le ha pagado a personas de afuera y los resultados no son ajustados a la realidad del contexto.

25-10-2016

Asistencia a la reunión Presentación de la memoria Histórica Y Fichas de Diagnóstico

- | | | |
|------------------------------------|---------------|------------|
| 1 - ANITA FERNANDA ORTIZ | 1112488860 | 312849937 |
| 2 Rosa Amelia Castillo Leon | 31536168 | 3186759975 |
| 3 DIDIMO SALDANA | 14.660-032 | 3193306160 |
| 4 Berta Lilia DIAZ | 34593970 | |
| 5 Eulalia Villano | 95617642 | |
| 6 - Luz del Tabo | 21575347 | 3156082785 |
| 7 - Trinidad Espinosa | 31528777 | |
| 8 - Katherine Mponzo | 700372220 | |
| 9 - Darin Colorado | 1-017054386 | |
| 10 - ELISA COLO RADO | 34511487 | 318394865 |
| 11 - Fabiola de Castillo | 38665024 | 3183613713 |
| 12 - Luz del Castillo | 31526267 | 3188969129 |
| 13 Maria Adela Pulcino | 38665027 JCL | |
| 14 - Maria Elena Ortiz | | |
| 15 - Jose Ricardo Vazquez Castillo | 1112931431 | 3187093723 |
| 16 - Maria fernanda Pulcino | 1.112491947 | 3154165436 |
| 17 - Mayra Castillo Leon | 1.112481091 | 3177223716 |
| 18 - Mariana Patricia Ramirez | 1.112.486.267 | 306765974 |
| 19 - Yeison G. Ramirez | 1.112 479 391 | |

Nombre	#cedula	Telefono
20 - Amina Castillo Luna	34513236	318438 2513
21 - Nayibe Reyes	31535168	315 643 1825
22 - Diana Carolina G	316 669 8643	316 669 8643
23 - Paul Alexis Carabali	016849457	3155932294
24 - Clara Emilse Tobar	31448227	3182033957
25 - Carlos Sula Saldias	3154474953	16820986
26 - Ana Yeric Diaz Vufara	38671435	3114351812
27 - Amina Castillo	34313236	318 4384513
28 - Nayibe Reyes	31535168	3156431822
29 -		
30 -		
31 -		
32 -		
33 -		
34 -		
35 -		
36 -		
37 -		
38 -		
39 -		

Anexo 2: Realización de talleres

Los talleres se organizan teniendo en cuenta los objetivos, las convocatorias, recursos y lugar.

OBJETIVO GENERAL DE LOS TALLERES:

Recoger información pertinente de los adultos mayores, los adultos y los jóvenes, que permitan realizar un verdadero análisis de la situación actual sobre las prácticas alimentarias y culturales del corregimiento de Bocas del Palo-Jamundí.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- ❖ Elaborar memoria histórica del corregimiento.
- ❖ Elaborar diagnóstico sobre las prácticas alimentarias y culturales.
- ❖ Seleccionar temas, que contribuyan al mejoramiento y superación de las familias, líderes y comunidad en general.

CRITERIOS DE CONVOCATORIAS:

Para los participantes en los talleres (colaboradores) personas nativas del corregimiento, como los adultos mayores que superen más de 50 años, los adultos entre 25 y 49, y los Jóvenes de 14 a 24 años, los representantes de organizaciones de base y los que posean disponibilidad de tiempo.

RECURSOS: Accesorios para la realización de los talleres.

- o Materiales: Mapas del Valle del Cauca, del Cauca, Jamundí y Bocas del Palo; papel bond, marcadores, colores, cartulinas, hojas de block, ega, pegamento, revistas, fotografías, libretas de apuntes, mapas, tijeras, cinta papel.

- o Equipos: Cámara digital, celular con cámara de alta resolución, Computador.
- o Recursos humanos: Educadora popular, grupos de colaboradores de la comunidad.
- o Lugar: Escuela José Antonio Galán.

PRIMER TALLER: Con 2 grupos



Ilustración 14: Reunión con la comunidad el día 11 de mayo de 2016. Hora 3:00 p.m.

El día 17 de mayo a las 03:00 pm, se inició el Primer Taller con 2 grupos:

- ❖ El grupo del Adulto Mayor
- ❖ El grupo de Adultos Jóvenes

Donde se realizó un conversatorio el cual fue guiado por las siguientes preguntas:

- 1) ¿Qué prácticas alimentarias para consumo y producción se realizaban antes aquí en el corregimiento de Bocas del Palo?
- 2) ¿Quiénes realizaban estas prácticas?

- 3) ¿Dónde desarrollan estas prácticas?
- 4) ¿Qué herramientas utilizaban para cada práctica alimentaria?
- 5) ¿Cómo era el proceso de siembra, recolección y beneficio de los productos alimentarios?
- 6) ¿Qué actividades alimentarias y culturales se realizaban antes y donde se realizaban?
- 7) ¿Qué otra actividad considera usted que se deben promover o realizar en este corregimiento? Explicar cómo y para qué.
- 8) De las actividades que se realizaban o se realizan. ¿Cuáles considera usted que se deben fortalecer? ¿Cómo fortalecerlas? ¿Quiénes pueden responsabilizarse?
- 9) ¿Qué prácticas para la alimentación que generan ingresos se realizan ahora?
- 10) ¿Quiénes realizan actualmente prácticas alimentarias?
- 11) ¿Quiénes promueven y organizan actividades culturales en el corregimiento?
- 12) ¿Dónde realizan estas prácticas?
- 13) ¿Cómo es el proceso de siembra, recolección y beneficio de los productos?
- 14) ¿Qué actividades alimentarias y culturales se realizan actualmente y donde se promueven dichas prácticas?
- 15) ¿Conocen algún mapa que exista en esta comunidad donde se encuentren enmarcados los lugares donde ejercen las prácticas alimentarias y culturales?

Como las preguntas eran bastantes y se requiere de mucho análisis y de compartir experiencias, ponerse de acuerdo para las respuestas se continuó con este trabajo el día 19 de mayo.



Ilustración 15: Primer taller día 17 de mayo hora 03:00 pm

EL SEGUNDO TALLER , se realizó el 24 de mayo: en el cual elaboró cartografía del pasado, igualmente el presente, utilizando las fotos que trajeron ellos; (fotos del pasado desde el año 1977 hasta el 2005, y las del presente desde el año 2006 hasta el 2016), además elaboraron un mapa muy didáctico, con imágenes alusivas a los productos que existieron y que aún existen, este fue un ejercicio enriquecedor y recreativo del corregimiento de Bocas del Palo; porque en él se logró la ubicación de los sitios donde se hacen prácticas alimentarias y culturales, también diseñaron el mapa de la región norte del Cauca y sur del Valle del Cauca, en el cual mostraron los municipios, Veredas y corregimientos que se encuentran y conforman esas dos zonas.

EL TERCER TALLER se realizó el 26 de mayo: en donde los grupos realizaron exposición de toda la información recogida del pasado y el presente respecto a las respuestas que habían dado a las preguntas antes realizadas. En dicha exposición se hicieron ajustes, se quitaron y agregaron cosas, habían escogido cada grupo un relator el cual era el encargado de realizar los ajustes.

EL CUARTO TALLER se realizó el 31 de mayo: En donde se hizo la exposición de la información final.

Las relatoras hicieron lectura de toda la información compilada, juntada y organizada como el pasado (el antes) y el presente (el ahora) de la población de Bocas del Palo, en donde pudieron hacer comparaciones y analizar situaciones que se presentaban antes y que ahora no se están presentando, y se preguntaban ¿qué pasó?, ¿cuáles son los motivos que se dieron para que las actividades de prácticas alimentarias del pasado, ya no se realicen?

En este espacio de reflexión se tuvo la oportunidad de presentar en físico y en forma de recuento sobre documentos e historias de proyectos desarrollados en algunos municipios del sur del Valle del Cauca y norte del Cauca.

De las lecturas y experiencias que se le narró al grupo acerca de las historias y proyectos modelos en el sur del Valle del Cauca y el norte del Cauca, se les realizaron las siguientes preguntas:

¿Por qué en estos sectores se han desarrollados proyectos modelos? Y ¿Por qué en Bocas del Palo no? A dichos interrogantes respondieron:

- ❖ Falta de unión comunitaria.
- ❖ Falta de gestión de las organizaciones de base.
- ❖ Han perdido la credibilidad con los representantes de la organización de base.
- ❖ Manifiestan que siempre son los mismos en la comunidad a promover, dirigir y participar en las actividades.
- ❖ Ha faltado un plan de desarrollo del contexto que integre toda la problemática a nivel comunitario y familiar.

- ❖ Ha faltado valorar lo que tienen, defender y hacer valer sus derechos.

Continuando con las comparaciones de las teorías de otros contextos, también manifestaron que algunas familias no tienen espacios para realizar las huertas caseras. Aquí les presente la experiencia que comentó un profesor de la Universidad del Cauca sobre el proyecto que están adelantando en Puerto Tejada, con las familias que no tienen espacio para desarrollar la siembra en huertas caseras, utilizando envases de plásticos desechables y bebidas gaseosas.

Esta experiencia causó motivación en los participantes, de la cual decidieron también tomar esta iniciativa de implementar sus siembras en las casas de las familias que no tienen espacios suficientes para la siembra.

Hay dificultad con las acciones de unión, lo que ha generado preocupación al emprender acciones encaminadas a fortalecer el rescate de sus prácticas alimentarias y culturales. Hay primero que mejorar las estrategias para lograr la unión entre las familias y comunidad.

Presentan gran interés, que justifican con múltiples razones, cuando se trata de realizar salidas para conocer presencialmente algunos proyectos o actividades que se estén realizando en otros municipios, corregimientos y veredas del norte Cauca y sur del Valle del Cauca; por consiguiente, ya se encuentran planificando una salida para Buenos Aires Cauca.

Estas experiencias son pautas necesarias para la comunidad pueda incorporar en su plan de acción actividades de prácticas alimentarias y culturales que deben reactualizar y potenciar.

- Después de los participantes analizar y reflexionar sobre todas las informaciones recaudadas de sus testimonios con base a sus conocimientos y experiencia esto dio como producto la realización de la memoria histórica y un inventario sobre las

prácticas alimentarias y culturales de las que se encuentran organizadas mediante fichas de la siguiente manera: (ver muestra de la ficha No.6).

Anexo 3: Personas que promueven prácticas alimentarias y culturales

Ficha n° 6. Personas que promueven prácticas alimentarias y culturales.

LOCALIDAD: Corregimiento de Bocas del Palo

FECHA: 08-06-2016

NOMBRE COMPLETO: MARIA ADELA AMBUILA

DIRECCIÓN: Calle la Cancha

CELULAR: 3183161425

1. ACTIVIDAD QUE REALIZA:

Es la enfermera del Puesto de salud y actualmente quedó elegida como presidenta de la Junta de Acción Comunal.

2. ¿QUÉ PERSONAS O INSTITUCIONES LO APOYAN?

Sus ingresos los devenga por el Departamento, pero para actividades de salud con la comunidad le apoya el hospital.

3. ¿CÓMO PUEDE SER SU PARTICIPACIÓN EN LAS ACTIVIDADES QUE SE LLEVAN A CABO EN SU COMUNIDAD, TENIENDO EN CUENTA LA ACTIVIDAD QUE USTED REALIZA?

En las actividades, estar pendiente para brindar los primeros auxilios, promover brigadas de salud, impulsar la creación de un fondo Comunitario.

Anexo 4: Formatos de diagnósticos de las prácticas alimentarias y culturales.

FORMATO No. 1. LISTADO DE ACTIVIDAD DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULTURALES A REACTUALIZAR.

LOCALIDAD: Bocas del Palo

INTEGRANTES DEL GRUPO:

Trinidad Espinosa, Phanor Borrero Ortiz, Ronaldo Vásquez, Rosa María Vásquez, Henry Escobar, Freddy Ortiz.

ACTIVIDAD DE PRÁCTICA ALIMENTARIA Y CULTURAL:

Actividades con las familias del corregimiento. El día del Campesino. Obras teatrales.

Actividades Musicales de cuerdas, Actividades Narrativas (cuentos, mitos y leyendas).

Celebraciones de la Semana Santa. El día de los Inocentes. La navidad.

FORMATO N° 2. LISTADO DE ACTIVIDAD DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULTURALES A POTENCIAR.

LOCALIDAD: <u>Bocas del Palo</u> FECHA: INTEGRANTES DEL GRUPO: José Gaviar Vásquez, Dídimo Saldaña, Clara Emilse Tobar, María Norfi Polanco Y María Luisa Castillo ACTIVIDAD DE PRÁCTICA ALIMENTARIA Y CULTURAL. El día de la familia, el ecoturismo, el día de la afrocolombianidad, las actividades religiosas (misas y semana santa), los campeonatos no solo fútbol masculino si no también femeninos y otros deportes (atletismo, ciclismo, etc.)

FORMATO N° 3. LISTADO DE ACTIVIDAD DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULTURALES POSIBLES DE CREAR.

FORMATO N° 4. ORGANIZACIÓN GENERAL DE CADA ACTIVIDAD DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULTURALES

1. NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA SELECCIONADA: Actividades Narrativas (Cuentos, mitos, leyendas),
2. QUE SE REQUIERA PARA REALIZARLA (describir: recursos físicos, humanos, financieros): Las personas que tengan habilidades narrativas, micrófonos, bafles, Cámara fotográfica y de video para bocas refrescos. Espacios, la cancha y la escuela.

3. FUENTES DE APOYO: (organización, personas, instituciones que dentro y fuera de la comunidad puedan apoyar la realización de las actividades de prácticas alimentarias y culturales)

Aportes, comunitarios, oficina de Cultura.

FORMATO N° 4. ORGANIZACIÓN GENERAL DE CADA ACTIVIDAD DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULTURALES

1. NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA SELECCIONADA:

Actividades Narrativas (Cuentos, mitos, leyendas),

2. QUE SE REQUIERA PARA REALIZARLA (describir: recursos físicos, humanos, financieros):

Las personas que tengan habilidades narrativas, micrófonos, bafles, Cámara fotográfica y de video pasa bocas refrescos. Espacios, la cancha y la escuela.

3. FUENTES DE APOYO: (organización, personas, instituciones que dentro y fuera de la comunidad puedan apoyar la realización de las actividades de prácticas alimentarias y culturales)

Aportes, comunitarios, oficina de Cultura.

FORMATO N^a 4. ORGANIZACIÓN GENERAL DE CADA ACTIVIDAD DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULTURALES.

1. NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA SELECCIONADA:

ACTIVIDADES MUSICALES: Capacitaciones en música. Tardes musicales, con los instrumentos existentes en la comunidad y las personas que saben tocar instrumentos, organización de un grupo musical, que participe en los eventos comunitarios y tengan la posibilidad de interactuar en otros espacios

2. QUE SE REQUIERA PARA REALIZARLA (describir: recursos físicos, humanos, financieros):

Las personas que les guste este arte, apoyo en capacitaciones, algunos instrumentos musicales (Los de cuerda, clarinete, marimba) equipos, una planta, parlantes y micrófonos.

FORMATO N° 4. ORGANIZACIÓN GENERAL DE CADA ACTIVIDAD DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULTURALES.

1. NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA SELECCIONADA:

OBRAS TEATRALES: Los grupos escogerán los temas y se prepararán para realizar las presentaciones. Hemos acordado que cada 3 meses realicemos una tarde recreativa con estas presentaciones donde participaran, niños, jóvenes. Adultos y adultos mayores. Las personas que realizan la gastronomía, pueden aprovechar el espacio para realizar sus ventas. Haremos degustaciones de un dulce y bebidas con recursos del medio.

2. QUE SE REQUIERA PARA REALIZARLA (describir: recursos físicos, humanos, financieros):

Las personas que tienen este talento, adultos, jóvenes, niños, el espacio (la escuela o una caseta)

Vestuarios, asesorías de adornos, maquillajes. Filmadoras, cámaras fotográficas, refrescos, pasa bocas.

3. FUENTES DE APOYO: (organización, personas, instituciones que dentro y fuera de la comunidad puedan apoyar la realización de las actividades de prácticas alimentarias y culturales)

La misma comunidad, oficina de Cultura del Municipio.

FORMATO N° 4. ORGANIZACIÓN GENERAL DE CADA ACTIVIDAD DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULTURALES.

1. NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA SELECCIONADA:

DIA DEL CAMPESINO: Realizaremos desfiles de los agricultores, Mercado móvil, concursos del mejor porte agricultor, la finca más grande, compartir gastronómico.

2. QUE SE REQUIERA PARA REALIZARLA (describir: recursos físicos, humanos, financieros):

Participación activa de las familias, organizar un comité responsable de la actividad, gestionar ante Institución apoyo económico y en especies (refrigerios, Herramientas de trabajo, abonos, semillas).

3. FUENTES DE APOYO: (organización, personas, instituciones que dentro y fuera de la comunidad puedan apoyar la realización de las actividades de prácticas alimentarias y culturales)

Pueden Apoyar, la cárcel, los ingenios, la oficina de agricultura, CVC, el SAENA, las organizaciones de base existentes en el corregimiento.

FORMATO N° 4. ORGANIZACIÓN GENERAL DE CADA ACTIVIDAD DE
PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULTURALES

1. NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA SELECCIONADA:

Encuentro de parejas, los hogares modelos del corregimiento y los que presenten conflictos intrafamiliares

2. QUE SE REQUIERA PARA REALIZARLA (describir: recursos físicos, humanos, financieros):

Espacios en otros contextos de relajación, conferencistas, transportes, refrigerios, suministros para las dinámicas.

3. FUENTES DE APOYO: (organización, personas, instituciones que dentro y fuera de la comunidad puedan apoyar la realización de las actividades de prácticas alimentarias y culturales)

Fondo comunitario, ingenios, Gestora Social del Municipio de Jamundí, Rectora de la Institución Educativa Alfredo Bonilla Montaña.

FORMATO N° 4. ORGANIZACIÓN GENERAL DE CADA ACTIVIDAD DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y CULTURALES

1. NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA SELECCIONADA:

CELEBRACIONES DE LA SEMANA SANTA Y LA NAVIDAD: Realizar representaciones de la pasión y muerte de Nuestro Señor Jesucristo, realizar compartir gastronómico entre familias y comunidad, adornar las calles, unirnos para las oraciones.

2. QUE SE REQUIERA PARA REALIZARLA (describir: recursos físicos, humanos, financieros):

Los espacios de la escuela, casetas, y lugares de la comunidad (Viacrucis) un sacerdote, colaboradores católicos, papelillos, materiales reciclables para adornar las calles, aportes económicos, participación activa y creatividad de la familia.

3. FUENTES DE APOYO: (organización, personas, instituciones que dentro y fuera de la comunidad puedan apoyar la realización de las actividades de prácticas alimentarias y culturales)

Un grupo organizador, aportes económicos comunitarios, un sacerdote y colaboradores de la Parroquia de Terranova.

FORMATO N°5

FECHA: 26 de junio/ 2016

LOCALIDAD: Corregimiento de Bocas del Palo- Jamundí

1. LUGAR (ES) MAS AGRADABLES DE NUESTRA LOCALIDAD:

La cancha de Futbol, el rio, el humedal de cabezón, la escuela, el puesto de salud, los bosques, las fincas.

2. ¿PORQUE SON AGRADABLES PARA LA GENTE?:

LA CANCHA: En ella se realizan los campeonatos, conciertos, actividades recreativas y culturales, es un sitio de diversión para los niños, allí corren y montan bicicleta.

EL RIO: Nadamos en familia, con grupos de la comunidad, preparamos alimentos, y es uno de los principales recursos naturales que nos aporta alimentación por medio de la pesca y genera ingresos a las familias o personas que realizan esta actividad.

EL HUMEDAL DE CABEZON: Nos aporta peces para nuestra alimentación, apreciamos en algunas especies de aves, como iguazas y garzas.

LA ESCUELA: Porque además de ser el centro de aprendizaje para los niños y adultos, se Desarrollan muchas actividades recreativas, culturales, sociales, religiosas y capacitaciones.

EL PUESTO DE SALUD: En él se realizan los controles, a los niños y a las personas enfermas.

Se realizan jornadas medicas de salud y se brindan los primeros auxilios.

LOS BOSQUES: Por sus melenas encantan y relajan a las personas que transitan por este lugar.

Cuando se caen sus ramas, las utilizamos como leña para nuestros fogones.

LAS FINCAS: Ellas también nos aportan muchos productos para nuestra alimentación, generan ingresos para las familias que las poseen.

3. LUGAR (ES) MAS DESAGRADABLES DE NUESTRA LOCALIDAD:

Los sembrados de la caña de azúcar en ocasiones la Vía.

4. ¿POR QUE SON DESAGRADABLES PARA LA GENTE?:

LOS SEMBRADOS DE LA CAÑA: No le permiten a la comunidad disfrutar de espacios para sus actividades agrícolas, ni para la recreación o esparcimiento. Existen grandes extensiones de sembrados de caña. Ocasionan contaminación del medio ambiente por la quema.

Son causantes de enfermedades respiratorias por la fumigación de plaguicidas e insecticidas.

LA VIA: Los trenes cañeros dañan las vías, lo mismo el flujo de vehículos que llegan a la cárcel, las vías sobre todo cuando llueven se ponen pésimas, que se nos dificulta el traslado a Jamundí.

5. COMO PODEMOS RECUPERARLOS PARA EL USO DE LA GENTE (PENSAR EN LAS ACTIVIDADES CULTURALES QUE PUEDEN PROPICIARSE EN ESTOS ESPACIOS):

Establecer diálogos y compromisos con el Alcalde Municipal, para concertar con los ingenios la no siembra de cañas en los sectores cercanos a las viviendas de las familias. Entablar tutelas para recuperación de los espacios o tierras a las que tenemos derecho como comunidades Étnicas ya que, en estos espacios, podemos realizar siembras de plantas para nuestra alimentación y generación de ingresos.

Continuar exigiendo al Municipio, Gobierno y Nación, el cumplimiento de los acuerdos afectación de la construcción de la cárcel, hacer valer nuestros derechos por medio de derechos de peticiones, realizar toma de la vía. Exigir a los ingenios mantenimiento de la Vía, cuando los trenes cañeros ingresen a transportar las cañas.

Anexo 5: Entrevistas a líderes comunitarios

Entrevista a líder comunitaria del corregimiento Bocas del Palo.

1. P: ¿Cómo te llaman en la comunidad?

R: No tengo sobrenombre.

2. P: ¿Cuál es tu nivel de estudios?

R: Grado 11.

3. P: ¿A qué edad iniciaste la escuela?

R: A los 7 años.

4. P: ¿Cómo está conformado tu hogar?

R: Por mi esposo y 2 hijos; mi hijo mayor 22 años y trabaja. Mi hijo menor 10 años y estudia.

No dirigidas

1. P: Reconociendo el liderazgo que tienes en la comunidad, me gustaría conocer tu opinión sobre el río Cauca y los Humedales.

R: Es de vital importancia para la comunidad, devengan recursos económicos, alimentación, recreación y consumo del agua. Ahora consumen agua del acueducto, pero cuando falla el acueducto, sigue siendo el agua del río vital para el consumo.

El río como fuente hídrica, es contaminado por los ingenios que invaden por sus actividades agrícolas.

Los Humedales tienen la misma importancia del río, son importantes para el medio ambiente. En la actualidad hay 3 humedales: Bocas del palo, Colindres y Cabezón, 2 están siendo afectados con un cambio de suelo por las haciendas.

El consejo comunitario está haciendo acciones para salvaguardar los humedales.

La Empresa Agrícola Bonanza Ltda., antes se dedicaban a la ganadería ahora al mono cultivo de la caña de azúcar.

La primera acción del consejo comunitario ha sido de sostener conversatorio con los dueños del proyecto- empresa bonanza, solicitaron adelantar consulta previa donde la oficina de consulta previa manifestó a la empresa que en Bocas del palo no hay presencia de grupo étnico. La CVC no les ha colaborado, adelantaron una tutela cuya resolución es 1473; el fallo de la tutela dice: hasta tanto no se verifique la visita para ver si hay presencia de grupo étnico queda suspendido el trabajo de la empresa bonanza si la respuesta es negativa acudirán a hacer una tutela ante la Corte Constitucional por violación de los derechos.

2. P: Me gustaría conocer tu experiencia como líder Comunitaria de tu corregimiento de Bocas Palo.

R: No me había visto como Líder Comunitaria. Pero comencé a preguntarme: ¿Qué puedo hacer yo para que mi entorno mejore?, entonces perteneciendo a la Junta de Acción Comunal, Fundación de mujeres y Concejo Comunitario, era un modo para aprender y aplicar aportes a mi comunidad, es una experiencia de aporte.

Desde afuera seguir aportando, seguir aprendiendo para que mis hijos continúen el proceso.

3. P: ¿En tu proceso de Liderazgo has realizado algunas gestiones u acciones que contribuyan a las prácticas alimentarias de las familias y comunidad?

R: Se están cultivando 3 hectáreas para la seguridad alimentaria de las familias. Solo el Consejo Comunitario limpia, porque las entidades públicas no apoyan; desde la Fundación FUNFOCOP que le sembraron maíz, pero la experiencia no ha sido buena porque ha faltado apoyo institucional y comunitario, solo esperan continuar tocando puertas y lograr como volver más rentable y sostenible la soberanía alimentaria.

El río fuentes hídricas, están contaminado por los ingenios que invaden la zona de reserva con sus actividades agrícolas.

Los Humedales tienen la misma importancia del río, son importantes para el medio ambiente. En la actualidad hay 3 humedales: Bocas del palo, Colindres y Cabezón, 2 están siendo afectados con un cambio de suelo por las haciendas.

El consejo comunitario está accionando para salvaguardar los humedales.

4. P: ¿En tu labor Comunitaria has visualizado factores negativos que incidan en las prácticas alimentarias?

R: El consejo insiste que no se pierdan las prácticas ancestrales, lo que el mundo ofrece, fortalecer que no se pierdan tales prácticas.

5. P: ¿Cuál consideras que es tu mayor fortaleza con respecto a las prácticas alimentarias? ¿Y cuáles a nivel de las familias de esta comunidad?

R: La fortaleza de la líder es la responsabilidad, cuando no somos responsables con nosotros mismos... La fortaleza de las familias es la unión, la manera con la que a veces asumen sus retos,

son soñadores, emprendedores, inician sus procesos y quieren llevarlos hasta el final. La fortaleza de la familia es la unión y el auto reconocimiento de c/u de ellas.

6. P: ¿Qué oportunidades ve para que se recuperen las prácticas alimentarias culturales que han ido desapareciendo?

R: Por estar invadidas de ingenios, la comunidad exigió al ingenio de Cabañas ceder tierras, es una oportunidad para implementar las prácticas, proyectos productivos como: cerdos, gallinas ponedoras y gallinas de patio. Hay familias con proyecto de ganadería que buscan alianzas para apoyar a las familias actividades alimentarias.

DIRIGIDAS:

1. P: ¿Me gustaría saber si ve novelas? Si su respuesta es Sí. ¿Cuál es la que más te ha hecho reflexionar sobre alguna situación de tu contexto o vivencia familiar? De un ejemplo.

R: Si veo novelas. Me ha hecho reflexionar la telenovela "Azúcar", al ver cómo han sido esclavizados y como siguen esclavizando. El Patrón es el blanco y el negro es siempre quien trabaja y es maltratado.

2. P: ¿Has pensado en algunas estrategias para que esta comunidad de Bocas del Palo, para que tenga más voz frente a los medios de Comunicación?

R: En darle más herramientas a la comunidad para que se empoderen, dándoles a conocer sobre los medios de comunicación.

El consejo Comunitario cada que requieren resolver un problema hacen una toma; hace poco hicieron una en la CVC de Cali, acudieron a Tele Pacífico para exigir que esta empresa les cumpla con las peticiones realizadas.

3. P: ¿Antes del año 2.007, las familias de este corregimiento no se sentían como comunidad Afro? ¿Conoces cuál era la razón?

R: El Consejo Comunitario se creó en el año 2005, antes no tenían conocimientos sobre consejo comunitario y todo se dio con la construcción del Centro Carcelario. No manejaban el concepto Afro, por lo tanto, no tenían el Auto reconocimiento; Teníamos nuestras propias costumbres y la ubicación estaba muy retirada de la ciudad.

4. P: ¿Cómo consideras que te sientes tú y la comunidad mejor antes del 2.005 o después de esa fecha hasta el 2.015?

R: Estamos mejor ahora, antes cualquiera venía a este corregimiento a imponernos cosas, ahora tenemos más conocimientos y mejores herramientas para defendernos.

CIERRE:

1. P: ¿Cuáles son sus tus sueños a nivel personal y comunitario?

R: A nivel personal, continuar con mis estudios, llegar a la Universidad y estudiar Medio Ambiente.

Para mi comunidad, que los jóvenes se preparen, que tengan mayores conocimientos y que conserven lo que ancestralmente les ha pertenecido. (Cuando los jóvenes llegan al bachillerato van perdiendo las prácticas culturales), la etnoeducación en algunas instituciones ha quedado en el papel.

2. P: Teniendo en cuenta los problemas que has mencionado que existen en el corregimiento de Bocas del Palo. ¿Qué propuestas tienes para mejorar las prácticas alimentarias a nivel familiar y comunitario?

R: porque no contribuyen a la salud y esto se debe hacer desde la familia hasta la comunidad.

3. P: Reconociendo tu experiencia Comunitaria en este contexto. ¿Consideras que hay algo más de gran importancia que se pueda agregar a esta entrevista y que yo no pregunte?

R: A nivel organizativo como comunidad, nos organizamos para defender y proteger, es necesario que la comunidad este organizada y tenga conocimiento para orientar el territorio, hemos sido violentados y si no nos preparamos no vamos a saber cómo afrontar todas estas cosas.

Al finalizar la entrevista surgen estas preguntas:

- ¿porque muchas familias de Bocas del Palo tienen dificultad para alimentarse de manera cultural tradicional?

- ¿Cuáles son las razones que están originando la perdida de las prácticas alimentarias tradicionales? Este interrogante nos remite a realizar un análisis, seleccionar temas específicos tales como:

_Violación de los derechos humanos

_Pensar en proyectos productivos

_La marginalidad, la esclavitud y el racismo en la que ha estado asumida la comunidad

_El empoderamiento de los medios de comunicación

_La líder llama auto reconocimiento cuando se refiere al amor que genera confianza

_La etnoeducación.

Esta entrevista me fortalece para el trabajo final de este curso ayudándome en la coherencia de su pensamiento y mi propuesta de investigación sobre la “soberanía alimentaria sostenible”

Señor: Julio Vásquez

FECHA: MAYO 20- 2.016

OBJETIVO: Recoger informaciones acerca de las prácticas alimentarias culturales y otros elementos importantes de conocer en el corregimiento de Bocas del Palo antes del año 2.005

Preguntas y respuestas:

1. **¿Qué edad tiene?**

R= 83 años

2. **¿Qué nivel de estudio tiene?**

R= Curse hasta el grado 5° de primaria.

3. **¿Qué actividad realiza actualmente?**

R= Me dedico a la agricultura.

4. **¿Ha participado en las organizaciones de base en su corregimiento? ¿Qué cargos ha desempeñado?**

R= Si en la Junta de Acción Comunal, realizando el cargo de Tesorero del año 75 al 77

5. **¿Qué actividades Culturales considera Usted importantes que se realizaban antes del año 2.005, en el corregimiento? ¿Qué personas las promovían?**

R= El baile de cuerda, el día del campesino, el pato, colgado, la vara de premio, el huevo en la cuchara, el cántaro lleno de agua, el día del campesino, la navidad, la semana santa, los grupos de oraciones. Las mujeres eran las promotoras de los bailes, la fiesta del Campesino

realizada por la Alcaldía del Municipio de Jamundí, las otras actividades, eran promovidas por algunos padres de familia y las profesoras de la escuela.

6. ¿Cómo conseguían los productos para la alimentación?

R=Sacábamos a vender productos que cultivábamos aquí, como cacao, café, plátanos, yuca, naranjas, mandarinas, limones y comprábamos en los supermercados de Jamundí y Puerto Tejada, los que nos hacían faltas como las harinas, arroz, aceite, azúcar, casi todas las familias teníamos sus huertas caseras, con sus huevas para el condimento de las comidas. Criábamos gallinas, pescábamos, cazábamos animales de monte, sino teníamos alimentos de supermercado, no nos moríamos de hambre, porque los alimentos indispensables los teníamos aquí y los producíamos nosotros mismos, poco se enfermaba la gente porque nuestra alimentación era sana.

7. ¿Qué cambios considera Usted que se han originado desde el año 2005 hasta la fecha?

R=No hay la cantidad de productos que habían antes, se acabaron los montes, se secó la madre vieja, los venenos que echan a las cañas, la tierra se ha debilitado y se pasa mucho trabajo para cosechar, los adultos se han dedicado a trabajar en los ingenios y se han despreocupado por cultivar sus alimentos, son pocos los que aún persisten en esta actividad, ahora los jóvenes no respetan a los adultos, dañan los frutos de los árboles, no tienen respeto por la naturaleza, antes se reprendía o corregía a un niño o joven si estaba haciendo algo incorrecto, los padres apoyaban, ahora los padres encienden a palabras a un adulto que los corrige.

8. ¿Qué personas tenían ventas entre el año de 1977 al 2005 en este corregimiento?

R= Melba, tenía y continua con su granero, Hernán Cobo, un bailadero, Mariela, una cantina, Imer, una cantina, Maura y Melba fritanga y yo tuve un granero.

9. ¿Qué lugares del corregimiento considera Usted que eran los más agradable para la comunidad? ¿Y por qué?

R= La Cancha, porque allí se realizaban casi todas las actividades Comunitarias.

10. ¿Qué otro aspecto considera Usted que debemos conocer del corregimiento antes del año 2005?

R= En 1.980 el callejón del Cauca fue loteado para que algunas familias construyeran sus casas a raíz que muchas Vivian juntas, 3 o 4 familias en una sola casa, había mucho hacinamiento. Los impulsores de esta idea eran funcionarios de la Administración de Jamundí, los personajes que recuerdo Antonio Contreras, Reinaldo Meza, Jaime Rodríguez, Delio Cuadro y Julio Vásquez. En esta época también se doto el corregimiento del servicio de energía, pero algunos sitios como la Isla y Santa Bárbara no tuvieron esta posibilidad el proyecto llegaba hasta cierta parte, el Presidente Turbay Ayala fue el máximo colaborador de esta gestión, Y los de la iniciativa y gestión fueron, Luis Gómez presidente de la Junta de Acción Comunal, Lulio Vásquez Tesorero, Marcos Ortiz secretario y Jaime Rodríguez fiscal.

Entrevista a Pascual Vásquez

MAYO/20/2016.

1. ¿Qué edad tiene?

R: 93 años

2. ¿Qué actividad realiza?

R: Ninguna, soy pensionado por mi trabajo en el ingenio de cabañas.

3. ¿Qué año de estudio curso?

R: hasta el 2011 tenía el 2do de primaria, cuando empezó la educación de adultos en bocas del palo llegue a el grado 9no, era el de mayor edad de todos los estudiantes adultos.

4. ¿Qué personas tenían fincas antes del 2006?

R: recuerdo que Julio Guerrero, Francisco Sierra, Leonardo Aragón, Jorge Minota, Remigio y pacho, de esos dos no recuerdo apellidos.

5. ¿Qué sembraban?

R: Cacao, naranja, chontaduro, mango, plátanos, yuca.

6. ¿Dónde vendían los productos?

R: Jamundí, Puerto tejada, Cali.

7. ¿Qué otros productos producían para la alimentación e ingresos de las familias de este corregimiento?

R: pescado, ganados, cría de cerdos, gallinas, patos.

8. ¿Qué herramientas utilizaban para las diferentes actividades alimentarias?

R: agricultura: barretón, pala, pandora, machete

Pesca: atarraya, anzuelos y trasmallo

9. ¿Qué me puede contar sobre la barca?

R: la trajo el gobierno porque antes la gente se pasaba en canoa y a veces se volcaban y se ahogaban, también la utilizaban para pasar ganados y productos que se iban a vender a Puerto tejada.

Dejaron de usarla con frecuencia cuando se hizo la carretera, se dañaron las poleas y luego la barca quedó en seco.

10. ¿Qué recuerdos agradables tiene de su corregimiento antes del 2006?

R: me gustaba mucho que se compartía la carne de cerdo y ganado en la comunidad, lo que ahora no se hace, celebramos la semana santa, navidad, los productos que no se vendían se repartían a las familias y bailábamos mucha música de cuerda

RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS.

Las entrevistas realizadas permitieron ampliar los conceptos y establecer relaciones con las otras informaciones recogidas en los conversatorios y talleres realizados con la comunidad de esta manera se realiza análisis de dicha información del cual se presentan elementos propios de las familias y señalan las diferentes transformaciones en cuanto a las prácticas alimentarias y culturales que se han ido originando en este contexto del cual se detallan en los siguientes aspectos:

Valoración que realizan de los cambios en cuanto a las prácticas alimentarias y culturales en el corregimiento de Bocas del Palo

Dificultades que presentan las familias para alimentarse de manera cultural tradicional. En cuanto a las transformaciones ocasionadas para los entrevistados sobre los cambios en las prácticas alimentarias y culturales en el corregimiento manifiestan lo siguiente:

¿Cómo conseguían los productos para la alimentación?

R=Sacábamos a vender productos que cultivábamos aquí, como cacao, café, plátanos, yuca, naranjas, mandarinas, limones y comprábamos en los supermercados de Jamundí y Puerto Tejada, los que nos hacían faltas como las harinas, arroz, aceite, azúcar, casi todas las familias teníamos sus huertas caseras, con sus huevas para el condimento de las comidas. Criábamos gallinas, pescábamos, cazábamos animales de monte, sino teníamos alimentos de supermercado,

no nos moríamos de hambre, porque los alimentos indispensables los teníamos aquí y los producíamos nosotros mismos, poco se enfermaba la gente porque nuestra alimentación era sana.

¿Qué cambios considera Usted que se han originado desde el año 2005 hasta la fecha?

R=No hay la cantidad de productos que habían antes , se acabaron los montes, se secó la madre vieja , los venenos que echan a las cañas, la tierra se ha debilitado y se pasa mucho trabajo para cosechar, los adultos se han dedicado a trabajar en lo ingenios y se han despreocupado por cultivar sus alimentos, son pocos los que aún persisten en esta actividad, ahora los jóvenes no respetan a los adultos , dañan los frutos de los árboles, no tienen respeto por la naturaleza, antes se reprendía o corregía a un niño o joven si estaba haciendo algo incorrecto, los padres apoyaban, ahora los padres encienden a palabras a un adulto que los corrige.

Algunas valoraciones relevantes que mencionan los entrevistados , tienen que ver con la forma como les tocaba sacrificarse para producir sus alimentos y conseguir el dinero para suplir las necesidades del hogar y de la comunidad como también manifiestan la forma como se están criando los niños y jóvenes ahora no respetan la naturaleza, maltratan los árboles y animales y no se les puede llamar la atención porque los padres vienen a reclamar, manifiestan además que en el pasado cualquiera podía corregir un muchacho hasta castigarlos y los padres autorizaban y agradecían la corrección, como también resaltan la formas de divertirse, realizar celebraciones, los actos religiosos y el compartir entre familias. Es de tener en cuenta y de gran importancia los temas que surgieron relevantes en la entrevista de la líder comunitaria, para encaminar los procesos a nivel social y comunitario tales como:

VIOLACION DE DERECHOS, no permitir que personas de afuera vengan a quitarles lo que a Ellos les pertenece hacer cumplir las leyes y normas y Exigir el apoyo al que tienen derecho para las prácticas alimentarias y culturales.

PROYECTOS PRODUCTIVOS, Orientando a las familias que realizan las mismas actividades en formas de organización y asociación, para que presentes propuesta de capacitación y apoyo económico ante las Instituciones que velan por la solución de estos problemas, lo mismo las personas que realizan actividades productivas individuales para que incorporen nuevas tecnologías, ofrezcan un mejor servicio a la comunidad.

ESCLAVITUD Y RACISMO, Las familias y comunidad en general como afro descendiente del corregimiento de Bocas del Palo, deben tener pleno conocimiento sobre la ley que reglamenta la discriminación racial y la ley 70.

EMPODERAMIENTO SOBRE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN, debido a que la comunidad se siente invisibilidad por el Estado, es una forma de hacerse sentir aprovechando los medios tecnológicos (Radio, televisión, Facebook, WhatsApp, internet), para realizar sus reclamaciones y dar a conocer sus avances

La líder llama **AUTORECONOCIMIENTO**, cuando se refiere al amor que genera confianza, de allí la gran importancia de retomar algunas actividades de pasado, que propiciaban la unión, la colaboración, la solidaridad, el compartir, generando amor y confianza entre todas las familias así mismo incorporar en las temáticas de las reuniones comunitarias el reconocimiento por todas las acciones realizadas en cuanto a la soberanía alimentaria sostenible.

ETNOEDUCACIÓN, La Líder Comunitaria anhela que los jóvenes del corregimiento se preparen para que tengan mayores conocimientos y que conserven lo que ancestralmente les ha

pertenecido(cuando los jóvenes llegan al bachillerato van perdiendo las prácticas culturales) La Etno-educación en algunas Instituciones ha quedado en el papel, donde se hace necesario entablar acuerdos y compromisos con el Alcalde y Secretario de Educación, para incorporar en los temas de los proyectos de aula, el de soberanía alimentaria sostenible, involucrando a toda la comunidad Educativa y a las Instituciones encargadas de estas Acciones (CVC, HUMATA, SECRETARIA DE AMBIENTE Y AGRICULTURA.

Anexo 6: Coplas

Una cosa importante
Yo les quiero hoy decir
Que no compremos fabricados
Pudiéndolos producir.

Todos nuestros productos
Son de origen natural
Que podemos consumirlos
Y librarnos de mucho mal

Aquí hay variedad de productos
Para una buena gastronomía
Y ofrecerle a la gente
Que los visitan cada día.

Todas las personas por actividad
Se deben de asociar
Para beneficiarse de proyectos
Que los hará progresar.

Reactualizar y potenciar las actividades
lo proponen jóvenes y mayores

Y es también un gran sentir
de los adultos mayores.

A los niños de la escuela José Antonio Galán
Que practican la pesca, agricultura y gastronomía
Para desarrollar temas e interrelacionar el área
Ellos también comprenden que son para la economía.

De forma participativa
Involucremos a toda la comunidad.
Así saldremos adelante
Y seremos un ejemplo de verdad.

Po que están desapareciendo
Nuestras prácticas ancestrales
Si para los afrodescendientes
Son las más originales.

El ejercicio de acción participativa
Sepamos muy bien aprovechar
También para poner en marcha
La Educación Popular.

Observar proyectos de otros contextos

Son de mucha importancia
Nos nutren de conocimiento
Y de una gran experiencia.

Con los medios tecnológicos
Se puede dar a conocer progresos y dificultades
Y la puesta en marcha de la soberanía alimentaria
e interactuar con muchas personas a través de las redes sociales.

Hay que impulsar la soberanía alimentaria
Con una gran promoción
Para que esta se transmita
A la nueva generación

A toda la comunidad yo les digo:
Que deben capacitarse
En todos los programas
Que deben necesitarse

Hay que recuperar los espacios
Que proporcionan la alimentación
Porque son muy importantes
Como ingreso y nutrición.

La tierra es una riqueza

Que Dios nos regalo

Para que la aprovechemos

Como él la valoró

Tenemos lo necesario

Para una buena alimentación

Únicamente les hace falta

Compromiso y dedicación.

A las organizaciones de base

Que trabajen en unidad

Para sacar adelante

La soberanía alimentaria de esta comunidad.

También a las organizaciones de base

Yo les quiero recordar

Que se preocupen por las actividades

Que deben reactualizar, potenciar y crear.

Otra cosa de gran importancia

les quiero recomendar

Tener visible el calendario de la vida cultural de la comunidad

Para poderlo ejecutar.

Anexo 7: Plan de acción – participación comunitaria

Tabla 6: Plan de acción participativa.

❖ Dialogar con los ingenios reducción de fumigaciones en el área del contexto ❖ Gestionar con instituciones las capacitaciones para la preparación de abonos, plaguicidas y fertilizantes, con productos del medio. ❖ Elaborar y presentar proyectos a los ingenios, alcaldía municipal c/c, sobre canalizaciones de aguas con tuberías y motores para las épocas de sequías.	Febrero/2017 – noviembre 2018	❖ Junta de Acción Comunal ❖ Consejo comunitario
❖ Realizar charlas de concientización a las familias para la creación de huertas caseras y comunitarias cría de animales.	Marzo/2017 A marzo/2.027	❖ Junta de Acción Comunal ❖ Fundación de mujeres
Orientar la conformación de grupos asociativos sobre: ❖ Agricultores ❖ Pescadores ❖ Cría de animales	Noviembre/2017 Noviembre/2.027	❖ Organizaciones de base legales que existen en la comunidad
❖ Gestionar asesorías en instituciones para la realización de siembras en el terreno cedido por el ingenio cabañas. ❖ Organización del terreno, construcción de cercados ❖ Definir formas de sembrados ❖ Recolección de las semillas naturales. ❖ Implementación de viveros ❖ Elaboración de abonos y fertilizantes. ❖ Construcción de local para mercado campesino.	Noviembre/2017 a noviembre/2027	❖ Junta de Acción Comunal ❖ Consejo Comunitario
❖ Gestionar capacitaciones y técnicos para la preparación de los jóvenes y adultos en recursos humanos requeridos en la comunidad y	Noviembre/2017 a Noviembre/2.027	❖ Consejo comunitario ❖ Junta de Acción Comunal

que son indispensables para el proyecto (agrónomos, ambientalista gastronomía preparación y manipulaciones alimentos, contaduría administración de empresas arreglo y mantenimientos de motores, y sistema). ❖ Realizar conferencias y capacitaciones, lecturas en internet sobre leyes y normas de prácticas alimentarias. ❖ Presentar experiencias de otros contextos en video vean y visitar proyectos innovadores		❖ Docente de educación de adultos
❖ Organizar un grupo de comunicación con representación de miembros de organizaciones de base y jóvenes niños para divulgar todas las acciones realizadas en la comunidad sobre prácticas alimentarias y culturales como también divulgación de productos	Abril/2017- Abril/2.027	❖ Junta de Acción Comunal ❖ Profesora
❖ Gestionar charlas, conferencias ante las oficinas de asuntos étnicos, sobre la ley 70.	Mayo 2017 a noviembre 2027	❖ Junta de Acción Comunal
❖ Gestionar ante la secretaria de educación municipal y rectora de la Institución Educativa Alfredo Bonilla Montaña la incorporación del tema de soberanía alimentaria, para que los docentes elaboren planes de aula transversales con todas las áreas	Marzo/2017- Marzo/2.027	❖ Consejo Comunitario
Realización de actividades culturales todos acompañados de compartir gastronómica y algunos con ventas de productos del medio. ❖ Fiesta campesina ❖ Campeonatos de futbol ❖ Día de la familia. ❖ Ecoturismo ❖ Día de la afrocolombianidad. ❖ Realizar celebraciones ❖ Semana santa, navidad ❖ Fortalecimiento del grupo de oraciones.	Mayo 2017 a mayo 2027	❖ Junta De Acción Comunal ❖ Profesora Del corregimiento. ❖ Fundación de Mujeres. ❖ Emilsen Tobar ❖ Concejo Comunitario ❖ Fundación De Mujeres ❖ -Luz Aleyda Cano ❖ -Maura Hernández ❖ -Amiro Castillo ❖ -Rosa María Vásquez