



Experiencias de gestión y buenas prácticas en la implementación del proyecto: Mejoramiento de la Nutrición en Poblaciones Indígenas de la CAN

Experiencias de gestión y buenas prácticas en la implementación del proyecto

Mejoramiento de la Nutrición en Poblaciones Indígenas de la CAN



COMUNIDAD ANDINA
SECRETARÍA GENERAL



 UNIÓN EUROPEA

Av. Aramburú Cuadra 4, Esq. con Paseo de la República, San Isidro - Lima, Perú
T: (511) 710 6400 / F: (511) 221 3329 / Casilla Postal: 18-1177
www.comunidadandina.org

BOLIVIA | COLOMBIA | ECUADOR | PERÚ

**EXPERIENCIAS DE GESTIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS EN LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO
"MEJORAMIENTO DE LA NUTRICIÓN EN POBLACIONES INDÍGENAS DE LA CAN"**



SECRETARÍA GENERAL DE LA COMUNIDAD ANDINA

Dirección: Av. Aramburú, cuadra 4, Esquina con Paseo de la República, San Isidro - Lima, Perú

Teléfono: (+511) 7106400

Fax: (+511) 221 3329

www.comunidadandina.org

Autora: María Del Carmen Piazza

Edición y Coordinación: Jorge Tello C. y Noemí Marmanillo B.

Diseño y diagramación: Mariela Sandoval Q.

Fotografías: Archivo Proyecto CESCAN: "Mejoramiento de la Nutrición en Poblaciones Indígenas de la Comunidad Andina"

Impresión: Pull Creativo S.R.L.

Lugar y fecha de edición: Lima, Noviembre del 2011

La elaboración de esta publicación ha sido posible gracias al apoyo de la Unión Europea, a través del Proyecto Apoyo a la Cohesión Económica y Social en la Comunidad Andina – CESCAN.

El contenido de esta publicación es de exclusiva responsabilidad de la autora y no compromete la opinión de la Secretaría General de la Comunidad Andina, ni de los Países Miembros de la Comunidad Andina.

Hecho el depósito legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° XXXXXXXXXXXXX

Con el apoyo de:

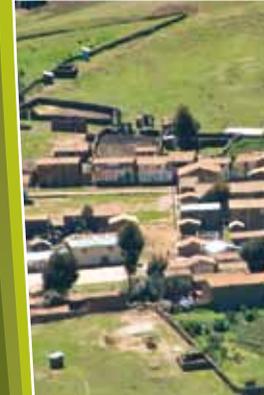


Experiencias de gestión y buenas prácticas en
la implementación del proyecto

Mejoramiento de la Nutrición en Poblaciones Indígenas de la CAN

Índice

Abreviaturas	2
Resumen ejecutivo	3
Introducción	5
I. Enfoque y desafíos en materia de seguridad alimentaria de los Pueblos Indígenas...	6
1.1. Importancia de los aspectos sociales en la CAN	7
1.2. Programa Andino de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Nacionalidades y Pueblos Indígenas	9
1.3. ¿Seguridad alimentaria o soberanía alimentaria?	
1.4. El enfoque de interculturalidad	10
II. Propuesta de la CAN para el mejoramiento de la nutrición en Poblaciones Indígenas..	13
2.1. Objetivos del proyecto	14
2.2. El modelo de intervención	16
2.3. El modelo de gestión del proyecto	17
2.4. Etapas del proyecto	20
III. Situación de las Comunidades Indígenas	24
3.1. Población indígena	25
3.2. Desnutrición crónica infantil.....	26
3.3. Disponibilidad de alimentos.....	27
3.4. Acceso a alimentos.....	29
3.5. Consumo de alimentos.....	30
3.6. Prácticas de medicina tradicional	30
IV. Propuestas de Asistencia Técnica	34
4.1. Marco metodológico común.....	35
4.2. Propuestas en cada país.....	37
4.3. Los equipos de asistencia técnica.....	38
V. Experiencias Desarrolladas en los Países Andinos	40
5.1. Avances del proyecto en los países andinos	41
5.2. Bolivia	42
5.3. Colombia	46
5.4. Ecuador	51
5.5. Perú	55
5.6. Productos obtenidos por el proyecto	59
VI. Buenas Prácticas y Lecciones Aprendidas	60
Bibliografía	66





Abreviaturas

CAN	Comunidad Andina
CEPAL	Comisión Económica para América Latina y el Caribe
CESCAN	Proyecto de Apoyo a la Cohesión Económica y Social de la Comunidad Andina
CIEPLAN	Corporación de Estudios para Latinoamérica
CONPES	Consejo Nacional de Política Económica Social de Colombia
CRESAN	Consejo Regional de Seguridad Alimentaria y Nutrición
EACES	Estrategia andina de Cohesión Económica y Social
e-CAN	Espacio virtual de trabajo de la Comunidad Andina
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
IAA	Instituto para una Alternativa Agraria
ICBF	Instituto Colombiano de Bienestar familiar
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
INTI	Intervención Nutricional Territorial Integral
MAGAP	Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca de Ecuador
MINAG	Ministerio de Agricultura de Perú
MCDS	Ministerio Coordinador de Desarrollo Social
PIDS	Plan Integrado de Desarrollo Social
PNUD	Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo
PMA	Programa Mundial de Alimentos
SAPI	Programa Andino de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Nacionalidades y Pueblos Indígenas
SGCAN	Secretaría General de la Comunidad Andina
UE	Unión Europea
UNICEF	Fondo de Naciones Unidas para la Infancia

Resumen Ejecutivo

El Proyecto “Mejoramiento de la Nutrición en Poblaciones Indígenas de la Comunidad Andina - MNPI” fue desarrollado en el marco del Programa Andino de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Nacionalidades y Pueblos Indígenas - SAPI, bajo la conducción del Grupo Ad Hoc de Seguridad Alimentaria en Poblaciones Indígenas, en coordinación con la Secretaría General de la Comunidad Andina (SGCAN), como parte del Proyecto CESCOAN, financiado por la Unión Europea. El Proyecto fue concebido como un proyecto piloto orientado a identificar lecciones y aprendizajes que permita incidir en las políticas públicas nacionales de seguridad alimentaria para poblaciones indígenas. Su énfasis ha estado puesto en visibilizar la situación de las poblaciones indígenas y validar propuestas para elevar su calidad de vida, puesto que, a pesar de la reducción de los niveles de pobreza y desnutrición en los últimos años, en estas poblaciones persisten altos índices, muy superiores a los promedios nacionales.

El proyecto ha incidido en la recuperación de las prácticas tradicionales de producción, preparación y consumo de alimentos, así como productos de medicina tradicional de las comunidades indígenas, la implementación de tecnologías para mejorar la disponibilidad de alimentos y la construcción de un modelo de gestión local que propicie el compromiso de los diferentes niveles de gobierno (articulación vertical) y de los actores locales públicos y privados en las comunidades (articulación horizontal).

Se enmarca en los Lineamientos del Plan Integrado de Desarrollo Social (PIDS), aprobado en el 2004, que constituye un hito de especial importancia para la CAN, pues incorpora los aspectos sociales al conjunto de sus prioridades a nivel subregional. Actualmente, la SGCAN está impulsando la elaboración de una Estrategia Andina de Cohesión Social, en cuyas consideraciones se señala que la asunción plena del carácter multiétnico y pluricultural de las sociedades andinas, el desarrollo de una identidad común andina y una cultura de integración, aparecen como temas prioritarios para el desarrollo del sentido de pertenencia que requiere la cohesión social.

Este documento presenta la sistematización de las experiencias desarrolladas por el Proyecto MNPI en los cuatro países de la CAN, sus principales resultados y lecciones aprendidas. Su implementación se inició en el mes de abril de año 2009 y ha concluido en julio del 2011. Los beneficiarios de esta iniciativa son las familias de comunidades indígenas y las instituciones gubernamentales responsables de la formulación y ejecución de políticas y programas de seguridad alimentaria y nutricional. El proyecto se ha basado en una estrategia integral que abarca la incidencia en políticas públicas para responder con estrategias eficaces a sus necesidades específicas, y el desarrollo de capacidades en las familias indígenas para la producción diversificada de alimentos (básicamente hortalizas y animales menores) y el mejoramiento de sus prácticas de consumo, higiene y cuidado de la salud.

El proyecto ha apoyado la realización de diversos diagnósticos, en base a los cuales se elaboraron propuestas de acción con participación de la población y que fueron validadas con los diferentes actores públicos involucrados con la problemática de la seguridad alimentaria y nutricional de dichas comunidades. En la etapa de implementación los equipos ejecutores han promovido la instalación de biohuertos, lombricultura, plantas medicinales de uso ancestral, módulos de crianza, entre otras tecnologías, así como el cambio de hábitos de alimentación, higiene personal, organización y recuperación de saberes ancestrales.

Se basó en el modelo de intervención intercultural, que es un modelo incluyente que ha promovido formas respetuosas de comunicación entre el equipo técnico del Proyecto y la comunidad, adecuando las metodologías de capacitación y asistencia técnica a las condiciones y necesidades de la población indígena. Este modelo consiste en promover el diálogo de saberes y el respeto a la diversidad cultural, así como la puesta en marcha de las tecnologías de producción para la seguridad alimentaria.

Además ha considerado la metodología de capacitación “de campesino a campesino”, modelo de intervención que se fundamenta en la capacitación de promotores locales, líderes de las comunidades indígenas (varones o mujeres) que conocen, saben y, habiendo sido capacitados, están dispuestos a compartir la experiencia de su organización y de su aporte individual, lo que les permite lograr un efecto demostrativo ante los demás miembros de las comunidades y acompañarlos con réplicas y visitas de



Introducción

asistencia técnica para la instalación y cuidado de las tecnologías de producción. Esta metodología genera confianza y credibilidad respecto a las propuestas, retroalimenta a los funcionarios y profesionales que laboran en el Estado en materia de las culturas ancestrales, y genera un mercado local de asistencia técnica al brindar a los promotores la posibilidad de continuar aplicando los conocimientos aprendidos ofertando sus servicios de asistencia a las familias que requieran su aporte para el cuidado de sus activos (huertos familiares, cuyes, gallinas de postura, huertos de plantas medicinales, entre otros).

En los cuatro países, se han obtenido los siguientes productos:

- Diagnósticos participativos de la situación alimentaria y nutricional de las comunidades indígenas; informes de prácticas y sistemas de producción, preparación y consumo de alimentos; e, informes de los sistemas de medicina ancestral y tradicional identificados en las comunidades.
- Propuestas para el mejoramiento de la nutrición diseñadas con participación de las comunidades indígenas.
- Compromiso de comunidades indígenas y gobiernos locales para implementar las propuestas de mejoramiento de la nutrición.
- Modelo de gestión del proyecto consensuado, basado en Comités de Gestión Local que consideran la participación de representantes de las organizaciones comunales y de instituciones del Estado.
- Buenas prácticas validadas y con resultados en el corto plazo, que posibilitan su réplica por parte de los gobiernos subnacionales en otras comunidades campesinas y pueblos indígenas y brindan lineamientos para las políticas públicas nacionales de seguridad o soberanía alimentaria.

Un factor de éxito del proyecto ha sido la selección de los equipos de asistencia técnica, puesto que los profesionales contratados provienen de las zonas de intervención (Bolivia, Ecuador y Perú) o tienen experiencia previa de trabajo en ellas (Colombia), y están familiarizados con la cultura local.

Otros desafíos que ha planteado el proyecto a los equipos técnicos son los que se derivan de la pobreza, que ha obligado a las poblaciones indígenas a migrar temporalmente, los factores climáticos adversos que se presentan en las localidades seleccionadas y la breve duración de la etapa de implementación.

El proyecto ha contribuido a las estrategias nacionales en materia de articulación para enfrentar la inseguridad alimentaria: Hambre Cero en Bolivia, Unidos en Colombia, Acción Nutrición en Ecuador y CRECER en Perú, con un valor agregado como es la asistencia técnica, que permite afinar tecnologías y dar seguimiento intensivo a las familias en la fase de implementación de las propuestas.

A nivel de las instituciones públicas, este proceso ha tenido mayor repercusión en Bolivia y Ecuador, que pusieron en marcha estrategias de soberanía alimentaria. En Perú y en Colombia el énfasis de los gobiernos se orientaba más al acceso de alimentos, mediante programas sociales de distribución de alimentos, los cuales si bien logran paliar las situaciones de vulnerabilidad de las familias no suelen incluir componentes de desarrollo de capacidades productivas que les permitan generar condiciones propias para no depender del asistencialismo y de los vaivenes de las políticas económicas.

El proyecto ha permitido verificar que las intervenciones tienen que ser integrales y articuladas no sólo desde la normativa, sino también durante la implementación, con el concurso de diversas entidades y programas en las comunidades. Esto evita duplicidades en las inversiones y permite articular los esfuerzos que se realizan en los países en materia de educación, salud, nutrición y desarrollo agrícola. La propuesta del proyecto se ha orientado a lograr sinergias con (y entre) programas públicos y los distintos niveles de gobierno para intervenir en comunidades indígenas con un enfoque intercultural. Con relación a este aspecto, el funcionamiento de comités de gestión local, que articulan a nivel vertical y horizontal en las comunidades es un factor de éxito que el proyecto ha validado.

Es importante resaltar el hecho de que se ha considerado a las comunidades, líderes y autoridades locales, desde la formulación de las propuestas y se ha comprometido a las comunidades en el rescate de sus saberes ancestrales. El proyecto ha buscado poner el tema de seguridad y soberanía alimentaria en las agendas públicas de las entidades gubernamentales, gobiernos locales y Ministerios de los Países Miembros a partir de diagnósticos específicos y propuestas concretas.

Los países andinos asignan una alta importancia al tema de la Seguridad Alimentaria; es decir, a la puesta en marcha de estrategias que logren promover que todas las personas tengan en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana.

A pesar de los avances obtenidos en los países andinos en materia de reducción de los niveles de subnutrición y desnutrición infantil, mediante la inversión de recursos y esfuerzos de parte de programas públicos y proyectos apoyados por la cooperación internacional, en las poblaciones indígenas persisten altos índices de desnutrición y pobreza, muy superiores a los promedios nacionales. La población indígena habita generalmente en zonas rurales y se dedica a cultivos de subsistencia, en pequeñas parcelas de baja calidad productiva. Muchos migran en busca de empleos temporales, en condiciones laborales precarias que no les aseguran ingresos suficientes para adquirir alimentos complementarios que les permitan cubrir sus requerimientos nutricionales.

En el marco del Programa Andino de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Nacionalidades y Pueblos Indígenas (SAPI), los gobiernos nacionales, junto con la Secretaría General de la CAN (SGCAN), ejecutaron el Proyecto "Mejoramiento de la nutrición en poblaciones indígenas de la Comunidad Andina", como un proyecto piloto que incide en la recuperación de las prácticas agroalimentarias ancestrales, la implementación de tecnologías que contribuyan a mejorar la dieta alimenticia y la construcción de un modelo de gestión que involucre el compromiso de los diferentes niveles de gobierno (articulación vertical) y de los actores locales públicos y privados en las comunidades (articulación horizontal).

La presente publicación presenta la experiencia desarrollada con la comunidad indígena originaria Guaraní, de Huirasay, de la Región del Chaco en Bolivia; el pueblo indígena Chimila, en el Departamento de Magdalena en Colombia; las comunidades indígenas de Rumicorral y Ambrosio Laso del Cantón Colta, Provincia de Chimborazo de Ecuador y las comunidades campesinas de San Pablo de Occo y Parco Alto, situadas en el Distrito de Anchonga, en el Departamento de Huancavelica de Perú.

En la primera parte se presenta el marco conceptual y se examinan dos enfoques de especial interés para el diseño de políticas públicas regionales y locales para poblaciones indígenas: a) la soberanía alimentaria y b) la interculturalidad. La segunda sección presenta el proyecto, sus objetivos, estrategias, el modelo de gestión y sus etapas.

La tercera sección presenta el estado de situación de las comunidades indígenas participantes y en la cuarta se exponen las propuestas que fueron elaboradas como parte del proyecto.

En la quinta sección se presentan las experiencias desarrolladas por el proyecto en cada país. Por último, en la sexta sección se examinan los aprendizajes del proyecto, en la perspectiva de las buenas prácticas desarrolladas, de manera de contribuir al diseño de políticas y programas públicos de disminución de la inseguridad alimentaria en las poblaciones indígenas de los países andinos.





I. Enfoque y Desafíos en materia de Seguridad Alimentaria de los Pueblos Indígenas

1.1 Importancia de los aspectos sociales en la CAN

El Acuerdo de Cartagena establece como uno de sus propósitos alcanzar un mayor grado de seguridad alimentaria subregional y dispone una serie de acciones para dicho objetivo. En el 2003, la Comunidad Andina (CAN), mediante la Decisión 553, expedida en el marco del XIV Consejo Andino de Ministros de Relaciones Exteriores, estableció los Lineamientos del Plan Integrado de Desarrollo Social (PIDS). Éste fue aprobado en septiembre del año 2004, mediante la Decisión 601, tras haberse creado el Consejo Andino de Ministros de Desarrollo Social como espacio de coordinación e impulso del PIDS. La aprobación del PIDS constituye el primer hito de importancia en la vida del Programa Andino de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Nacionalidades y Pueblos Indígenas y, sin duda alguna, el antecedente más importante del mismo.

El Plan Integrado de Desarrollo Social postula un conjunto de objetivos sociales generales, sectoriales y transversales que se plasman en propuestas de líneas de acción, programas, proyectos y actividades concretas. Los objetivos se refieren al empleo y derechos laborales, la salud, la nutrición, la educación, la cultura, la reducción de asimetrías territoriales -en el ámbito rural y en su relación con lo urbano, y en las zonas de frontera- y el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales renovables. Recogen explícitamente los Objetivos de Desarrollo del Milenio y los amplían, así como los postulados previamente en la Cumbre Social de 1995.

Para el desarrollo de los lineamientos que establece el PIDS, con apoyo de la FAO se ejecutó el Proyecto “Estrategia e instrumentos para mejorar la seguridad alimentaria en los países de la Comunidad Andina”, uno de cuyos resultados fue la propuesta de Estrategia Regional de Seguridad Alimentaria y lineamientos para las estrategias nacionales, que fue aprobada en octubre del 2004. En noviembre del 2006 se realizó una consulta técnica regional con el PMA, UNICEF, entre otras instituciones, en la cual se estableció como meta la erradicación de la desnutrición infantil en la Comunidad Andina al 2015.

De otro lado, desde mayo de 2009 se viene implementando el “Proyecto de Apoyo a la Cohesión Económica y Social en la Comunidad Andina” (CESCAN), con el objetivo de contribuir al fortalecimiento de los Países Miembros y de la SGCAN en el diseño de una política regional de cohesión económica y social y de desarrollo territorial.

La Unión Europea define la cohesión social como “la capacidad de una sociedad de asegurar el bienestar de todos sus miembros, minimizando disparidades y evitando la polarización. Una sociedad cohesionada consiste en una comunidad de individuos libres que se apoyan en la búsqueda de estos objetivos comunes bajo medios democráticos”.¹



La aprobación del PIDS constituye el primer hito de importancia en la vida del Programa Andino de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Nacionalidades y Pueblos Indígenas

¹ CEPAL. Cohesión social. Inclusión y sentido de pertenencia en América Latina y el Caribe. Enero 2007.



La cohesión social es un fenómeno multidimensional que requiere una aproximación multidisciplinaria e involucra indicadores sociales, políticos, económicos y culturales

En América Latina, los recurrentes conflictos sociales, las demandas de la población indígena y de las comunidades campesinas, y las opciones políticas que han recibido el apoyo de la población, las cuales han puesto atención en la inclusión social, enfatizan en el hecho de que el crecimiento económico no disminuye la desigualdad social, fenómeno que afecta a este continente más que a otros. La CEPAL considera que el debate sobre el término cohesión social cobra especial interés porque dialoga con las nociones de integración y ciudadanía, equidad y justicia, que en los países andinos se ven permanentemente retadas por los problemas crónicos de la región: Altos índices de pobreza, asimetrías territoriales, discriminación, exclusión social y débil ejercicio de la ciudadanía, lo que conlleva a “una baja identidad andina, la desvalorización o desconocimiento de las ventajas del ser ciudadano andino. Es decir, de un escaso sentido de pertenencia”.²

En el marco de una iniciativa conjunta de PNUD, CEPAL y CIEPLAN para desarrollar “un concepto y un programa de cohesión social apropiado a la evolución histórica y estado actual de las sociedades de América Latina que fortalezca los valores y prácticas democráticas como forma de resolver conflictos sociales y avanzar en el bien común”, Tironi

y Sjorg (2007) la definieron “provisoriamente como la capacidad dinámica de una sociedad democrática para absorber el cambio y el conflicto social mediante una estructura legítima de distribución de sus recursos materiales y simbólicos, tanto a nivel socioeconómico (bienestar), sociopolítico (derechos) y sociocultural (reconocimiento), a través de la acción combinada de mecanismos de asignación como el Estado, el mercado, la familia, la sociedad civil y las redes comunitarias”.³

Los autores sostienen que no podría considerarse como su principio o fundamento al Estado, como en el modelo europeo, o a la sociedad civil, como en el caso norteamericano, y proponen, a manera de hipótesis, que en América Latina “la cohesión social estaría basada principalmente en los planos de la cultura y la reciprocidad, articuladas en instituciones tan diversas como la comunidad, el mestizaje, la religiosidad, las relaciones familiares y vinculadas con formas de organización políticas tan diversas como el patronazgo, el caciquismo, el populismo”.⁴

Este enfoque enfatiza que la cohesión social es un fenómeno multidimensional que requiere una aproximación multidisciplinaria e involucra indicadores sociales, políticos, económicos y culturales.

² CAN, CESCAN, Estrategia andina de cohesión económica y social (EACES). Documento interno preliminar.
³ Tironi, Eugenio y Bernardo Sorj. Cohesión social: una visión desde América Latina. Universidad Católica de Chile - Centro Edels tein de Investigaciones Sociales. 2007.
⁴ Citado por Varillas, Walter. Alcances y desafíos de la cohesión social en América Latina. Documento de trabajo elaborado en base a: Cohesión social en Iberoamérica algunas asignaturas pendientes. En: Pensamiento Iberoamericano-Sumarios-Número 1

1.2 Programa Andino de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Nacionalidades y Pueblos Indígenas

En este marco, la CAN está impulsando el “Programa Andino de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Nacionalidades y Pueblos Indígenas”, al cual contribuye el proyecto “Mejoramiento de la Nutrición en Poblaciones Indígenas de la Comunidad Andina” que viene siendo ejecutado por la Secretaría General de la CAN, los gobiernos nacionales y comités de gestión local.

El “Programa Andino de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Nacionalidades y Pueblos Indígenas” (SAPI), tiene cuatro componentes:

- Red de Seguridad Alimentaria y Nutricional de los Pueblos Indígenas de la Región Andina.
- Políticas, planes y proyectos subregionales de seguridad alimentaria y nutricional.
- Proyectos piloto establecidos para recuperar y difundir en la Comunidad Andina, conocimientos y prácticas tradicionales de sistemas y modos de producción, preparación, conservación y consumo de alimentos.
- Programas de capacitación e intercambio de experiencias, que permitan crear condiciones de inter-aprendizaje.

El proyecto que se presenta en este documento ha contribuido a avanzar en los tres últimos componentes, con las experiencias piloto que se han desarrollado en las comunidades seleccionadas, que incluyen capacitación e intercambio de experiencias así como incidencia en políticas y planes en los países en cuatro niveles: Local, regional, nacional y supranacional. En la etapa de cierre del proyecto, el énfasis se ha puesto en la incidencia en políticas y planes a nivel local y regional, como estrategia para la sostenibilidad de los logros obtenidos y su posible réplica a otras comunidades indígenas de su jurisdicción.

De otro lado, la SGCAN ha impulsado el componente de RED SAPI, a partir de mecanismos de información y comunicación denominados

eCAN’s de Seguridad Alimentaria para Poblaciones Indígenas, a través de los cuales se difunde y comparte información relacionados con el Programa y vinculados al tema de la SAPI.

En la Red participan los representantes de los países ante el Grupo Ad Hoc de Seguridad Alimentaria para poblaciones Indígenas y otros actores relevantes. Esta RED debe constituirse sobre la base de los actores que se capacitan y con los que se pueda hacer efectiva la incidencia en políticas y planes.⁵ Para avanzar en este proceso se han realizado consultorías orientadas a identificar indicadores de vulnerabilidad socioeconómica de los países de la Comunidad Andina, que están disponibles en los eCAN’s.



Asimismo, en mayo del 2011 se inició el Diplomado sobre Políticas, Estrategias y Acciones de Seguridad y Soberanía Alimentaria, dirigido a decisores públicos, líderes indígenas y representantes de comunidades de los cuatro países de la Comunidad Andina. El Diplomado se dicta bajo la modalidad de educación a distancia, en el marco del Programa de Seguridad Alimentaria para Poblaciones Indígenas, y forma parte de las actividades contempladas para el Año Andino de la Integración Social. El Diplomado, es desarrollado por la SGCAN y la Universidad Andina Simón Bolívar (UASB)-Sucre, con el apoyo de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID). Con este Diplomado se busca contribuir a la formación y capacitación de decisores públicos, líderes de organizaciones indígenas originarias campesinas o representantes comunitarios que deban tomar decisiones sobre políticas de seguridad y soberanía alimentaria y nutricional.

La CAN está impulsando el “Programa Andino de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Nacionalidades y Pueblos Indígenas”, al cual contribuye el proyecto MNPI

⁵ Informe de Sistematización Programa SAPI. CAN, Setiembre 2010.

1.3 ¿Seguridad alimentaria o soberanía alimentaria?



Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos

Seguridad alimentaria y soberanía alimentaria son dos conceptos que en los últimos años han cobrado preeminencia en los debates tanto académicos como políticos, cuando se piensa en los desafíos del desarrollo rural sostenible para erradicar la pobreza extrema y el hambre.

De acuerdo a las normas internacionales de derechos humanos, todo ser humano tiene derecho a no padecer hambre, a una alimentación adecuada y a alimentarse en condiciones de dignidad. Por seguridad alimentaria “se entiende la situación en la que un individuo, una

familia, una comunidad, un territorio o un país, disponen en todo momento de la capacidad para acceder a los medios –tangibles e intangibles- que les permiten satisfacer adecuadamente sus necesidades nutricionales”. Así, la seguridad alimentaria, tal como ha sido definida por la FAO, se centra en la disponibilidad de alimentos: “Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias”.⁶

No obstante, cuando se trata de pueblos indígenas, por su histórica situación de exclusión y la precariedad de sus vínculos con el mercado, el concepto de seguridad alimentaria se torna más amplio e implica diseñar programas de soberanía alimentaria, que incluyan múltiples aspectos para facilitar la realización de su derecho a la alimentación, tales como:

“...el acceso y la utilización de los activos productivos, principalmente tierra, agua y biodiversidad; la valoración y mejoramiento de los sistemas productivos campesinos e indígenas; la optimización de la diversidad de la oferta ecológica; el respeto, rescate y perfeccionamiento de las prácticas agroecológicas ancestrales; la preservación de las identidades de los pueblos; la construcción de nuevas instituciones para la diversificación productiva y el intercambio con acceso a mercados de precios justos; la conservación de la diversidad genética y ecológica... y el desarrollo de las capacidades locales para satisfacer sus necesidades básicas de alimentos, productos procesados, conservados y distribuidos localmente, y culturalmente demandados”.⁷

El concepto de soberanía alimentaria fue desarrollado por Vía Campesina y llevado al debate público con ocasión de la Cumbre Mundial de la Alimentación en 1996. Desde entonces, dicho concepto se ha convertido en un tema mayor del debate agrario internacional, inclusive en el seno de las instancias de las Naciones Unidas.

“La soberanía alimentaria es el Derecho de los pueblos, de sus Países o uniones de Estados a definir su política agraria y alimentaria, sin dumping frente a países terceros. El derecho de los campesinos a producir alimentos y el derecho de los consumidores a poder decidir lo que quieren consumir y, cómo y quién se lo produce”.⁸

⁶ Documento Informativo del Programa Andino de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Nacionalidades y Pueblos Indígenas”. CAN, 2008.

⁷ Documento del Proyecto “Mejoramiento de la nutrición en poblaciones indígenas de la Comunidad Andina”.

⁸ Vía campesina. Memorias de la Cumbre Mundial de la Alimentación en 1996. Citado en el Informe Final de Corporación Razón Social que ejecutó el proyecto en Colombia.

La soberanía alimentaria es la facultad de las naciones y los pueblos para definir sus propias políticas de acuerdo a objetivos de desarrollo sostenible y seguridad alimentaria, respetando sus culturas y sistemas de gestión. Ello implica considerar la interdependencia de las dimensiones de producción, transformación, comercialización, consumo y salud, en el sistema alimentario tal como es concebido desde la perspectiva indígena.

Mientras el concepto de seguridad alimentaria se centra en la capacidad de los Estados de asegurar el acceso de sus habitantes al mínimo calórico y proteico necesarios para garantizar la nutrición adecuada de su población, al margen

de donde provengan los alimentos y de cómo se produzcan, el concepto de soberanía alimentaria remite a la capacidad de la población para producir autónomamente alimentos y nutrientes de calidad y en cantidad suficiente para asegurar su desarrollo sano y sostenible.

De otro lado, la SGCAN está impulsando la elaboración de una Estrategia Andina de Cohesión Social, en cuyas consideraciones se señala que “la asunción plena del carácter multiétnico y pluricultural de las sociedades andinas y el desarrollo de una identidad común andina y una cultura de integración, aparecen como temas prioritarios para el desarrollo del sentido de pertenencia que requiere la cohesión social”.

1.4 El enfoque de interculturalidad

La SGCAN promueve la revaloración del aporte de los pueblos originarios de la región andina y amazónica, cuyas prácticas culturales tradicionales, conocimientos y relaciones con respecto a los sistemas de alimentación tradicional fueron eficaces para asegurar su soberanía alimentaria por siglos. Debido a que en las últimas décadas dicho equilibrio se ha vuelto cada vez más precario, por la pérdida de esos conocimientos, el debilitamiento de sus formas organizativas y de representación, la creciente tendencia al trabajo asalariado en condiciones precarias, la adquisición de productos poco nutritivos, entre otros factores. las comunidades indígenas requieren que sus saberes acumulados sobre el cultivo de la tierra y la relación sostenible con la naturaleza sean reconocidos, revalorados y protegidos para que su soberanía alimentaria puede ser restaurada, como requisito básico para no continuar con el círculo de reproducción de la pobreza y pobreza extrema que los afecta.

En tanto la problemática de la seguridad alimentaria en poblaciones indígenas requiere de esfuerzos adicionales, que combinen estratégicamente prácticas de superación de

la inseguridad alimentaria y de atención especializada de los saberes y conocimientos de las comunidades indígenas, se tiene el convencimiento de que la implementación de las propuestas que actualmente viene realizándose en las comunidades indígenas de la CAN requiere de esfuerzos complementarios que ayuden a mejorar la prácticas de capacitación intercultural para el rescate y desarrollo de estrategias sostenibles de seguridad alimentaria y nutricional.



Las comunidades indígenas requieren que sus saberes acumulados sobre el cultivo de la tierra y la relación sostenible con la naturaleza sean reconocidos

Las intervenciones interculturales se orientan a preservar la diversidad cultural

Como señala Benites, “la interculturalidad es la relación de respeto y valoración entre culturas. No es un simple contacto, es establecer una relación positiva en igualdad de condiciones. Ser intercultural involucra conocer todos los aspectos de la cultura: Cosmovisión, conocimientos, técnicas y valores, lengua y formas propias de comunicación, formas de organización social, de trabajar, de celebrar, de convivir. Es aprender de los otros y enseñar mi cultura a los otros.”⁹

Es decir, como anota Bermejo, “no se trata simplemente de reconocer, descubrir o tolerar al otro... Tampoco se trata de esencializar identidades o entenderlas como adscripciones étnicas inamovibles. Más bien, se trata de impulsar activamente procesos de intercambio que, por medio de mediaciones sociales, políticas y comunicativas, permitan construir espacios de encuentro, diálogo y asociación entre seres y saberes, sentidos y prácticas distintas.”¹⁰

De otro lado, las intervenciones interculturales se orientan a preservar la diversidad cultural, la coexistencia de todas las culturas pero, como señala Solís, no se puede dejar de considerar que se trata de relaciones en las que aún se registran desigualdades y conflictos:

“La globalización ha catapultado la conveniencia de la interculturalidad como conducta de los seres humanos... Si bien pareciera que nos dirigimos hacia un mundo de interculturalidad plena, tal vez con todas las culturas del mundo en contacto; avizoramos, sin embargo, que no todas las culturas ahora existentes tienen la misma posibilidad de ser componentes permanentes en la relación intercultural, ya que algunas están condenadas a la desaparición debido a las relaciones desiguales entre las sociedades respectivas, en las que se generan etnocentrismo, racismo, etnocidio, genocidio, o falta de autoestima.”¹¹

Cabe señalar que el progresivo reconocimiento de la identidad cultural de los pueblos indígenas por parte de los Estados, aunque lento y no exento de conflictos, se va afirmando como un factor movilizador, pues está asociado al incremento de la autoestima y a la búsqueda del reconocimiento de sus derechos sociales y económicos así como del respeto a sus valores, creencias, prácticas ancestrales y a la participación política. De ahí que al colocar la identidad cultural como uno de los ejes centrales de intervenciones que procuran el bienestar de las comunidades, se logra obtener altos niveles de compromiso de las poblaciones involucradas para la puesta en práctica de las propuestas, que incluyen un diálogo con alternativas tecnológicas cuya implantación respeta sus concepciones sobre el territorio y la naturaleza.



II. Propuesta de la CAN para el mejoramiento de la Nutrición en Poblaciones Indígenas

⁹ Benites, Teodosio. Perú: Interculturalidad y cosmovisión indígena. En: www.servindi.org/

¹⁰ Bermejo, Saúl. La interculturalidad en Perú: proyecto por construir. En: www.aula intercultural.org/

¹¹ Solís, Gustavo. Interculturalidad: encuentros y desencuentros en el Perú. En www.interculturalidad.org

2.1 Objetivos del proyecto

El objetivo general del proyecto “Mejoramiento de la Nutrición en Poblaciones Indígenas de la Comunidad Andina - MNPI” ha sido “promover la seguridad alimentaria en poblaciones indígenas, a través del rescate y valoración de los sistemas culturales de producción y consumo de alimentos de los pueblos indígenas, buscando el acceso a suficientes alimentos inocuos y nutritivos, y de la protección de los recursos naturales en sus territorios, respetando sus conocimientos y prácticas ancestrales”.



El proyecto MNPI buscó promover la seguridad alimentaria en poblaciones indígenas, a través del rescate y valoración de los sistemas culturales de producción y consumo de alimentos de los pueblos indígenas

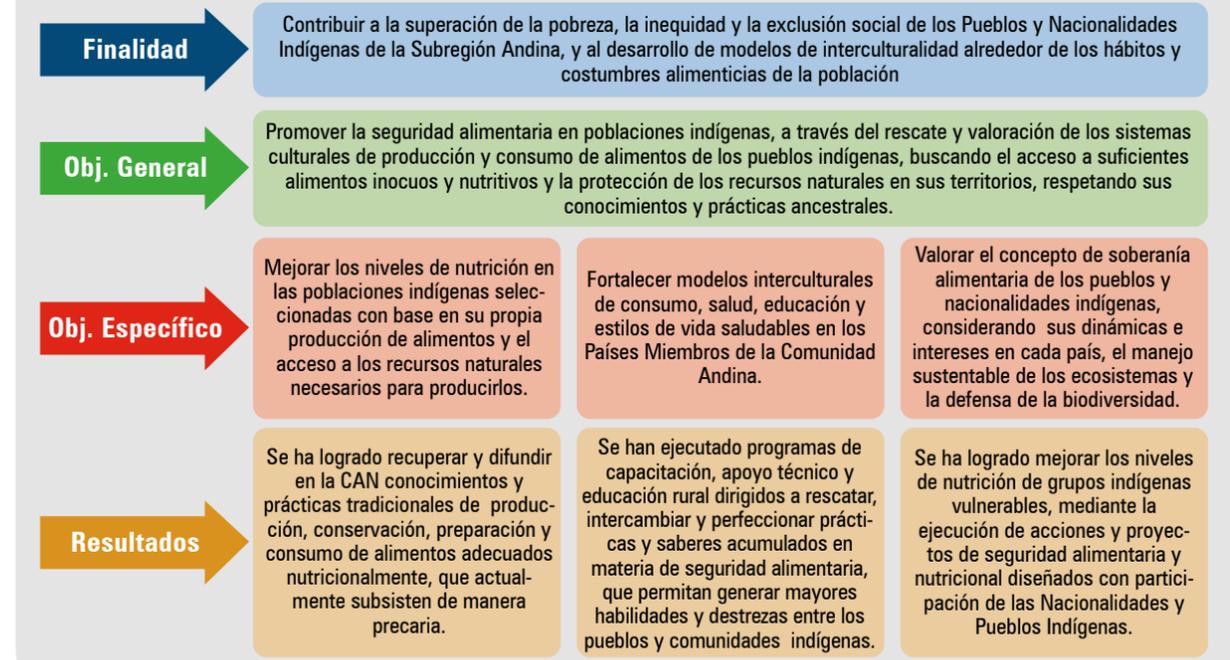
El proyecto se ha realizado con el apoyo financiero de la Unión Europea. Su implementación se inició en el mes de abril de año 2009 y ha concluido en julio del 2011, con un proceso de transferencia que incluye la sistematización de las buenas prácticas y la difusión de las lecciones aprendidas, incluyendo la presente publicación.

Los beneficiarios de esta iniciativa son las familias de comunidades indígenas y las instituciones gubernamentales de los países andinos, responsables de la formulación y ejecución de políticas y programas de seguridad alimentaria y nutricional. Así, el proyecto se ha basado en una estrategia integral que abarca la incidencia en políticas públicas para visibilizar la situación de los pueblos indígenas y responder con estrategias eficaces a sus necesidades específicas, y el desarrollo de capacidades en las familias indígenas para la producción diversificada de alimentos (básicamente hortalizas y animales menores) y el mejoramiento de sus prácticas de consumo, higiene y cuidado de la salud.

Los objetivos específicos del proyecto fueron los siguientes:

- Mejorar los niveles de nutrición en las poblaciones indígenas seleccionadas con base en su propia producción de alimentos y el acceso a los recursos naturales necesarios para producirlos.
- Fortalecer modelos interculturales de consumo, salud, educación y estilos de vida saludables en los Países Miembros de la Comunidad Andina.
- Valorar el concepto de soberanía alimentaria de los pueblos y nacionalidades indígenas, teniendo en cuenta sus dinámicas e intereses en cada país, el manejo sustentable de los ecosistemas y la defensa de la biodiversidad.

Diagrama 1: Mejoramiento de la Nutrición en Poblaciones Indígenas de la CAN



Fuente: Materiales de Trabajo del Proyecto MNPI

Para alcanzar los resultados esperados, los países andinos coinciden en establecer que la superación de la desnutrición debe ser asumida con una mirada multisectorial y que no se sustente sólo en la transformación de la

producción agrícola y pecuaria, tomando en cuenta el desarrollo de capacidades en los distintos niveles de gobierno y en la sociedad civil. Ello implica apoyar varios procesos, entre los que resaltan:

- Un enfoque ascendente y de planificación participativa.
- El fomento de la identidad cultural.
- La valoración y mejoramiento de los sistemas productivos campesinos e indígenas.
- El fomento del rescate de saberes y perfeccionamiento de las prácticas agroecológicas ancestrales, así como a la innovación tecnológica.
- El acceso a activos productivos (tierra, agua y biodiversidad).
- La diversificación productiva y el intercambio con acceso a mercados de precios justos.
- El desarrollo de capacidades locales mediante la formación de promotores indígenas.
- La gestión local en coordinación con la política nacional.
- La orientación de la intervención hacia resultados tangibles, visibles en periodos relativamente breves de tiempo, para promover la apropiación de la propuesta por las familias y por sus efectos demostrativos que permitirían replicar la experiencia en otras comunidades.

La apuesta del proyecto descansa en los predios familiares en lo que respecta a la instalación de los activos y su cuidado



2.2 El modelo de intervención

Desde su diseño, el proyecto se propuso implementar un modelo intercultural y en el proceso identificó experiencias exitosas que han sido incorporadas en la etapa de diseño de propuestas. Una experiencia significativa es el programa denominado “Sierra Productiva”, que consiste en un paquete integral de 18 tecnologías de bajo costo que se ofrece a las familias en situación de pobreza para mejorar sus ingresos y situación alimentaria, que fue validada por el Instituto para una Alternativa Agraria (IAA) en el Cusco.

En las comunidades seleccionadas para ejecutar el proyecto se eligieron conjuntamente con la población, un conjunto de tecnologías vinculadas a la seguridad alimentaria, básicamente el cultivo de hortalizas y la crianza de cuyes y gallinas para incrementar la disponibilidad de alimentos de las familias y fomentar el consumo de verduras y proteínas, especialmente en niños menores de cinco años, madres gestantes y adultos mayores, sin excluir a los otros miembros de la familia. En algunas comunidades se han aplicado otras tecnologías complementarias

importantes para la reducción de la desnutrición, como cocinas mejoradas, instalaciones sanitarias en escuelas para el fomento de prácticas de higiene en los niños, huertos de plantas medicinales ancestrales para la recuperación de los saberes tradicionales, pastos cultivados.

La apuesta del proyecto descansa en los predios familiares en lo que respecta a la instalación de los activos y su cuidado, y su estrategia metodológica se basa en un modelo de capacitación con promotores locales que son seleccionados por las comunidades, quienes reciben capacitación por parte del proyecto y realizan las réplicas y visitas de seguimiento a las familias.

De otro lado, el proyecto incorporó un componente de reforzamiento de la institucionalidad local para generar un Comité de Gestión Alimentaria, responsable de dar seguimiento a la implementación del Proyecto y de generar compromisos en los niveles subnacionales de gobierno para su sostenibilidad y posibles réplicas del Proyecto MNPI.

2.3 El modelo de gestión del proyecto

2.3.1 Los Grupos Ad Hoc

En el marco del Programa Andino de Seguridad Alimentaria para los Pueblos Indígenas, en el cual se inscribe el proyecto, se ha conformado el Grupo Ad Hoc de Seguridad Alimentaria para Poblaciones Indígenas de la CAN, instancia que se reúne mensualmente. La Secretaría Técnica está a cargo de la SGCAN.

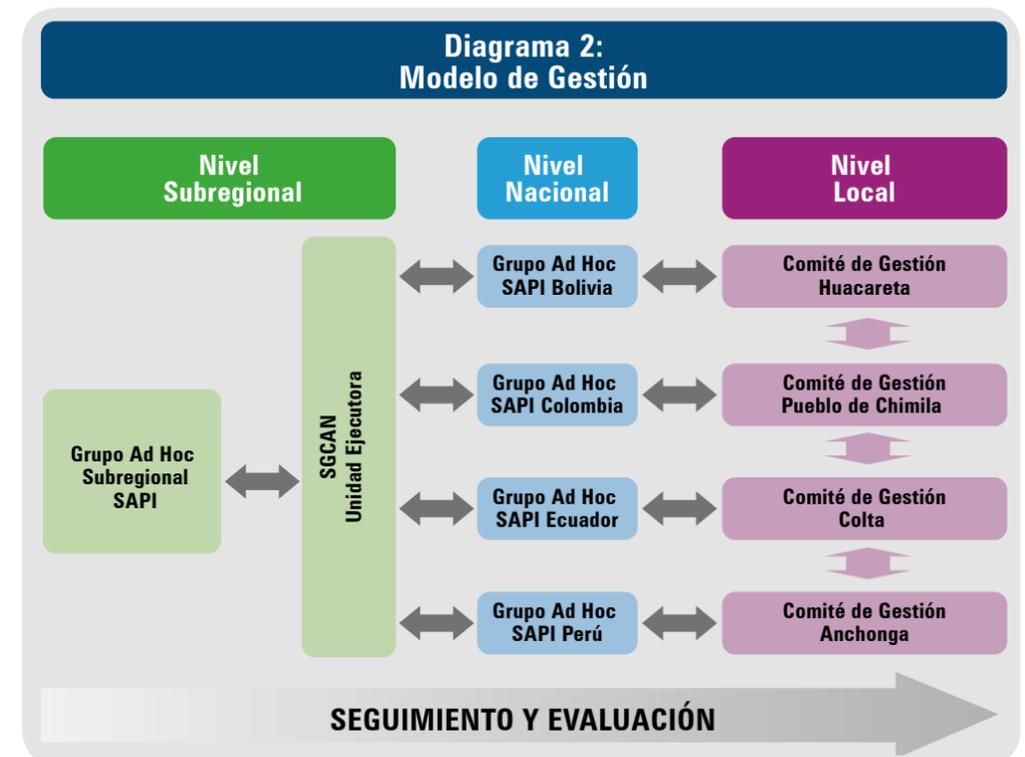
Los representantes del Grupo Ad Hoc SAPI han promovido en sus países Grupos Ad Hoc SAPI nacionales. Así, el modelo de gestión del proyecto ha articulado un mecanismo que vincula los niveles locales con los nacionales y con el nivel subregional.

A diferencia de otros Grupos Ad Hoc convocados por la CAN, en éstos se consideró la participación de representantes de los pueblos indígenas, pero en la práctica ésta ha sido irregular. Un factor que contribuye a explicar esta situación es el énfasis que algunas organizaciones indígenas colocan en la reivindicación de otros derechos, como, por ejemplo, los vinculados a la preservación del medio ambiente frente

a empresas extractivas y la regularización de su derecho a la tierra.

A nivel nacional, se promovió el Grupo Ad Hoc nacional, que tuvo como responsabilidad seleccionar a las Comunidades Indígenas, aprobar los Términos de Referencia, proponer las entidades consultoras y aprobar los informes de asistencia técnica.

La Secretaría General de la Comunidad Andina desempeña un importante rol en la convocatoria a las reuniones, elabora documentos de discusión y promueve el debate con especialistas, para avanzar en la formulación de políticas y programas para este segmento poblacional.



Fuente: Materiales de Trabajo del Proyecto MNPI

Los Comités de Gestión Local han favorecido la articulación de los niveles nacional, provincial / regional, local / distrital y comunal en cada país



2.3.2 Los Comités de Gestión Local

El desarrollo del Proyecto se ha basado en la conformación de Comités de Gestión Local en las comunidades, los que se crearon para la etapa de implementación, luego de la selección de las comunidades y de la elaboración de diagnósticos y propuestas específicas para cada comunidad. Los Comités de Gestión Local han favorecido la articulación de los niveles nacional, provincial / regional, local / distrital y comunal en cada país.

La presidencia de los Comités de Gestión Local, estuvo a cargo de un Representante Regional de la Comunidad Indígena Guarani en Bolivia; del Gobernador del Pueblo Chimila en Colombia; del Alcalde del Cantón Colta en Ecuador; y del Alcalde de la Municipalidad Distrital de Anchonga, en el caso de Perú. Es importante destacar que los comités de gestión local han realizado el seguimiento a los equipos técnicos y sus presidentes son los responsables de emitir la conformidad de los informes que los consultores remiten a la SGCAN.

Conformación y funcionamiento de los Comités de Gestión Local

Localidad/Comunidad	Presidente
Huirasay - Huacareta - Bolivia	Representante Regional de la CI Guarani. Facilitador: MDRT
Pueblo Chimila – Magdalena - Colombia.	Gobernador del Pueblo Chimila. Facilitador: Ministerio de Protección Social
Colta - Ecuador	Alcalde de Colta Facilitador: Estrategia INTI
Anchonga – Huancavelica- Perú	Alcalde de Anchonga Facilitador: CRESAN

Fuente: Materiales de Trabajo del Proyecto MNPI

A nivel provincial / regional, han formado parte de los comités de gestión delegados del Comité Regional de la Comunidad Indígena Guarani en Bolivia, la Gobernación de Magdalena y el Instituto de Bienestar Familiar en Colombia, los Ministerios Sociales de Ecuador, y el Consejo Regional de Seguridad Alimentaria de Huancavelica, Perú.

En los Comités de Gestión Local han participado también representantes de los niveles nacionales de los gobiernos, como el Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras de Bolivia, el Ministerio de Protección Social de Colombia, en Ecuador representantes del Ministerio de Desarrollo Urbano y Vivienda, Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Educación, Instituto del Niño y la Familia, Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca y Programa Acción Nutrición y en Perú el Ministerio de Agricultura, el Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social, el Ministerio de Salud y el Ministerio de Educación.

Esta estrategia de conformación de instancias de gestión y articulación ha sido cla-

ve para asegurar la viabilidad política de las propuestas y su sostenibilidad en el tiempo, habiéndose logrado compromisos para la asunción por parte de los Ministerios de las acciones de asistencia técnica y seguimiento, así como de los gobiernos sub nacionales para la continuidad de su apoyo político, por ejemplo para el traslado de semillas que puedan proporcionar los ministerios en etapas posteriores, para lo que se requiere facilidades de transporte. Debe señalarse en este punto que las zonas de intervención presentan condiciones climáticas adversas para la sostenibilidad, como sequías o inundaciones, y son de difícil acceso, careciendo de vías de transporte adecuadas.

Cabe destacar que en los Comités han participado dos representantes de cada comunidad, elegidos democráticamente, cuyo rol ha sido fundamental para generar la confianza de las familias respecto a la propuesta y promover la continuidad de los saberes tradicionales revalorados y las tecnologías, prácticas y hábitos aprendidos.

En los Comités de Gestión Local han participado también representantes de los niveles nacionales

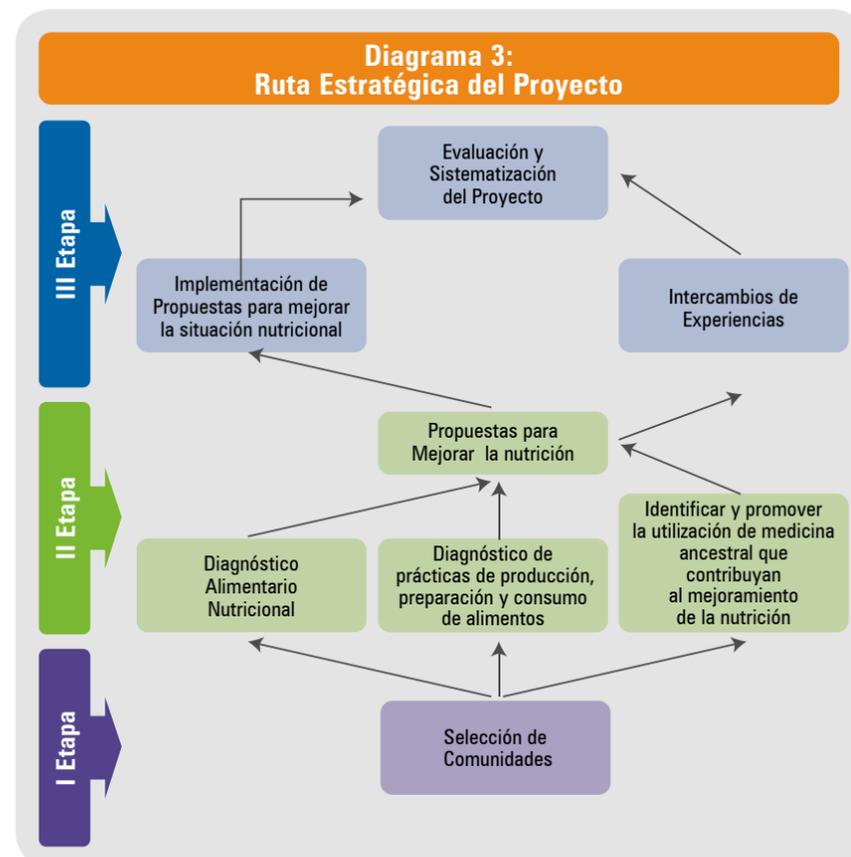


Cabe destacar que en los Comités han participado dos representantes de cada comunidad, elegidos democráticamente



2.4 Etapas del proyecto

El proyecto ha transitado por tres etapas:



Fuente: Materiales de Trabajo del Proyecto MNPI

Etapa 1) Selección de las comunidades de intervención

La selección de las comunidades de intervención fue adoptada por las instituciones nacionales responsables del Grupo Ad Hoc nacional, en acuerdo con los gobiernos subnacionales, en función de los niveles de desnutrición existentes en los territorios indígenas. Un segundo criterio empleado fue la presencia de instancias estatales, aunque en el proceso de selección este criterio fue desestimado puesto que se verificó que precisamente es en las comunidades indígenas dónde ha habido menor presencia estatal.

Finalmente, fueron seleccionadas las siguientes comunidades:

- Comunidad indígena originaria Guaraní de Huirasay, ubicada en la Región del Chaco en el Municipio de Huacareta, Provincia Hernando Siles, Chuquisaca, Bolivia.
- Comunidades indígenas del Pueblo Chimila, Departamento de Magdalena, Colombia.
- Las comunidades indígenas Rumicorral y Ambrosio Laso del Cantón Colta, Provincia de Chimborazo, Ecuador.
- Las comunidades campesinas de San Pablo de Occo y Parco Alto, ubicadas en el distrito de Anchonga, Provincia de Angaraes, Huancavelica, Perú.

En estas comunidades, el propósito de este proyecto piloto ha sido identificar y poner en marcha buenas prácticas de seguridad alimentaria con poblaciones indígenas que puedan ser replicadas por los países andinos en otros territorios y contribuyan a la formulación de políticas públicas de seguridad alimentaria para las poblaciones indígenas.

Etapa 2) Diagnósticos y propuestas de asistencia técnica

En esa etapa se realizaron tres investigaciones:

- a) Diagnóstico alimentario nutricional.
- b) Diagnóstico de prácticas de producción, preparación y consumo de alimentos.
- c) Identificación de prácticas de medicina ancestral que contribuyan al mejoramiento de la nutrición.

Para el desarrollo de los diagnósticos la SGCAN conjuntamente con los representantes de los países en el Grupo Ad Hoc de Seguridad Alimentaria para Poblaciones Indígenas establecieron los contenidos básicos de la información requerida, toda vez que las estadísticas nacionales por lo general no presentan los datos relativos a la desnutrición desagregados a nivel de comunidad, a la vez que la identificación de la población indígena no se realiza con criterios estandarizados. En Bolivia, Colombia y Ecuador se toma como base la autodefinición y el idioma, mientras que en Perú la lengua materna. De otro lado, las publicaciones institucionales sólo muestran información relativa a la distribución de la población indígena por área geográfica y grupos de edad y en los países andinos son escasos los censos o encuestas especializadas sobre las poblaciones indígenas.¹²

El propósito de este proyecto piloto ha sido identificar y poner en marcha buenas prácticas de seguridad alimentaria con poblaciones indígenas que puedan ser replicadas por los países andinos



¹² CAN. Documento de Trabajo SG/GAH.SAPI/XVII/dt 2. 24 de julio de 2010. A.2. Elaborado por la SGCAN en base al Informe de Consultoría "Proceso metodológico para la identificación de los indicadores de vulnerabilidad socioeconómica y resultados obtenidos", elaborada por MVI Social, financiado por AECID.

El diagnóstico alimentario nutricional se concibió bajo el enfoque participativo en tanto queda demostrado que proyectos de desarrollo o particularmente proyectos de nutrición tienden a ser más efectivos y sostenibles cuando se garantiza la participación plena de la comunidad. El proceso de diagnóstico participativo sirve para¹³:

- Hacer tomar conciencia tanto a la comunidad como a los agentes de desarrollo de aspectos relacionados con la alimentación y nutrición.
- Promover la participación de diferentes grupos comunitarios (en particular mujeres, personas indígenas, jóvenes).
- Proporcionar una base para la planificación de actividades inherentes a la alimentación y nutrición.
- Recolectar datos que puedan proporcionar una base para el sistema de seguimiento y evaluación.
- Contribuir a dar mayor poder a los actores de la comunidad.
- Proponer modelos de intervención y/o proyectos productivos, orientados a mejorar la alimentación y nutrición de las comunidades beneficiarias.

La propuesta metodológica elaborada por la SGCAN para la realización de los diagnósticos consideró la medición de los consumos de alimentos, de manera de contar con información de la adecuación energética y proteica, mediante la técnica del recordatorio de 24 horas, aplicada a una muestra de hogares. Asimismo, mediciones antropométricas de peso y talla, según edad y sexo, a una muestra representativa de niños menores de cinco años de las comunidades.

Tomando como base los hallazgos de los diagnósticos se elaboraron propuestas de modelos de intervención intercultural para el mejoramiento de la alimentación y nutrición, uno para cada comunidad, que fueron diseñadas con participación de la población y validadas con los diferentes actores políticos y sociales involucrados con la problemática de la seguridad alimentaria y nutricional de dichas comunidades.

Para la formulación de las propuestas de intervención se determinó la necesidad de que incluyan el análisis de los marcos normativos institucionales de seguridad alimentaria y nutricional para pueblos indígenas, en los niveles nacionales, regionales y locales, así como por lo menos los siguientes contenidos:

- Razones por las que se eligió la propuesta, indicando su consistencia y vinculación con las políticas y programas de Seguridad Alimentaria y Nutricional nacionales, regionales y locales.
- Análisis de la pertinencia de la propuesta en el marco del contexto local (político, productivo, económico, social y cultural).
- Identificación de los problemas que se abordará, indicando la gravedad, magnitud y/o importancia para la población indígena que justifique la intervención, estableciendo claramente las causas críticas del problema que serán atendidas con la propuesta.
- Identificación de oportunidades y capacidades para abordar el problema propuesto.

Tomando como base los hallazgos de los diagnósticos se elaboraron propuestas de modelos de intervención intercultural para el mejoramiento de la alimentación y nutrición



¹³ FAO. Guía para Proyectos Participativos de Nutrición. 1994.



Etapa 3) Implementación de la asistencia técnica

Esta fase se inició en Diciembre del 2010 y ha culminado en julio del 2011. Comenzó con la conformación de Comités de Gestión Alimentaria Nutricional, de nivel local, y la contratación de los Equipos de Asistencia Técnica para la ejecución de las actividades de sensibilización, capacitación, adquisición de materiales e insumos para la instalación de tecnologías de apoyo a la seguridad alimentaria y asistencia técnica y seguimiento.

En esta etapa se realizó una pasantía y dos intercambios de experiencias con delegaciones de los cuatro países en los que participaron líderes comunales, autoridades locales y regionales y autoridades del sector agrario de cada país.

La pasantía se llevó a cabo en Cusco¹⁴, Perú, para conocer la experiencia de "Sierra Productiva" en los distritos de Sangará (Provincia de Acomayo) y Pampamarca y Yanaoca (Provincia de Canas). La experiencia de Sierra Productiva ha mostrado que con tecnología sencilla y eficiente, y voluntad de cambio de las familias, se puede generar procesos sostenibles de seguridad y soberanía alimentaria y nutricional en poblaciones indígenas, sobre la base de los conocimientos ancestrales de producción, preparación y consumo de alimentos locales. En esta experiencia se determinó la adopción de este modelo para la intervención en las Comunidades Indígenas.

Los intercambios de experiencias se realizaron en el Cantón Colta, Ecuador, y en el Departamento del Magdalena, Colombia, respectivamente para compartir los avances y desafíos del proyecto en estos países.

Adicionalmente, se contrató una consultoría con la finalidad de brindar asistencia técnica a los Comités de Gestión Alimentaria Nutricional y a los equipos técnicos involucrados en la implementación del proyecto. Esta consultoría, a cargo de dos expertos del Programa Sierra Productiva, incluyó la visita de campo a cada una de las comunidades para observar los principales resultados, compartir la experiencia de Sierra Productiva y proponer mejoras a las propuestas, de ser necesario, a fin de que se afine la capacitación intercultural.

Al culminar el proyecto, se desarrollaron eventos de presentación de resultados en los cuatro países, con la finalidad de acompañar la suscripción de compromisos de parte de los gobiernos nacionales y subnacionales, que se empezaron a gestar con antelación, por iniciativa de los Comités de Gestión en cada país, para coadyuvar a la sostenibilidad de las intervenciones desarrolladas así como a su posible réplica en otras comunidades indígenas. Los compromisos que fueron asumidos en los eventos de presentación de resultados se describen en el capítulo que examina la sostenibilidad de la experiencia en cada país.

¹⁴ Con el apoyo de AECID.



III. Situación de las Comunidades Indígenas

3.1 Población indígena

El Cuadro 1 presenta la información correspondiente a la población indígena de los cuatro países de la Comunidad Andina. Esta población se encuentra representada por los pueblos y nacionalidades indígenas originarios de cada uno de los países. En Bolivia existen 32 pueblos indígenas, en donde se distinguen 18 pueblos y 14 nacionalidades indígenas. En Colombia se identifican 102 pueblos indígenas (87 de los cuales están reconocidos). En Ecuador, el censo del 2001 identificó 13 nacionalidades indígenas, y en relación a los pueblos indígenas además de los 15 reconocidos por el CODENPE, fue empadronada población de otros 22 pueblos indígenas. En el Perú la información disponible indica la presencia de 72 grupos étnicos, de los cuales 7 se encuentran ubicados en el área andina y 65 en la zona amazónica.¹⁵



Cuadro 1: Población Total y Población Indígena de los Países de la CAN

INDICADOR	POBLACION	BOLIVIA	COLOMBIA	ECUADOR	PERU
POBLACION	Nacional	8,274,325	41,468,384	12,156,608	28,220,764
	Indígena	4,133,138	1,392,623	830,418	4,295,931
	% Población Indígena / Población total	50.0%	3.0%	5.9%	15.2%
POBLACION URBANA	Nacional	5,165,230	31,510,379	7,431,355	20,810,288
	Indígena	1,857,342	298,275	149,832	.
POBLACION RURAL	Nacional	3,109,095	9,958,005	4,725,253	6,601,869
	Indígena	2,275,796	1,094,348	680,586	.
POBLACION INDIGENA POR GRUPOS DE EDAD	Menos de 5 años	11.5%	14.6%	13.9%	6.1%
	05-14 años	17.3%	24.9%	26.7%	17.3%
	15-29 años	25.7%	26.2%	25.9%	22.9%
	30-64 años	37.8%	29.0%	27.4%	42.6%
	65 a más	7.7%	5.2%	6.1%	11.1%
Año de referencia		2001	2005	2001	2007
Fuente		INEC. Censo de Población y Vivienda	DANE. Censo General	INEC. Censo de Población y Vivienda	INEI. Censo de Población y Vivienda

Fuente: CAN. Documento de Trabajo SG/GAH.SAPI/XVII/dt 2. 24 de julio de 2010. A.2

15 CAN. Documento de Trabajo SG/GAH.SAPI/XVII/dt 2. 24 de julio de 2010. A.2

3.2 Desnutrición crónica infantil

Las comunidades seleccionadas presentan índices de subnutrición y desnutrición infantil muy elevados, superiores a los promedios nacionales. De acuerdo a la FAO, se considera que existe subnutrición cuando la ingesta de alimentos no cubre las necesidades energéticas básicas de forma continua, mientras que la desnutrición es el estado patológico resultante de una dieta deficiente en uno o varios nutrientes esenciales o de una mala asimilación de los alimentos.¹⁶

Cabe señalar que cuando se formuló el proyecto, la información sobre desnutrición crónica infantil en poblaciones indígenas no estaba actualizada. Los datos eran del 2000 en el caso de Ecuador y Perú (50% y 48% respectivamente) y del 2003 en Bolivia (43,5%). En el caso de Colombia no se disponía de ese dato. Dichas tasas prácticamente duplicaban los promedios nacionales (26% en Ecuador; 25,4% en Perú y 26,5% en Bolivia).¹⁷

Al iniciarse el proyecto, en 2009, en las comunidades seleccionadas en Perú se halló un 50% de niños menores de cinco años con desnutrición crónica, es decir, con baja

talla en relación a su edad. En San José de Parco Pariacclla 55% y en San Pablo de Occo 48%.¹⁸ En la comunidad de Ambrosio Laso, Ecuador, el 48% de los niños presentaba desnutrición crónica. Es decir, en una década ésta no se había reducido. En Huirasay, Bolivia, la situación era más favorable que la que se encontró para los pueblos indígenas en el 2003, en casi 10 puntos porcentuales menos (34,8%).

En el caso del pueblo Chimila, ubicado en el Departamento de Magdalena, Colombia que actualmente se hacen llamar Ette Ennaka (en su lengua Ette Taara, que significa "Ser indígena"), no existe información censal oficial y se presenta además constante movilidad entre los resguardos. Por ello se realizó una toma antropométrica a menores de cero a seis años en los resguardos de Issa Oristunna, específicamente en los asentamientos Issa Oristunna y Ette Butteriya, que reveló que en el primer asentamiento la desnutrición crónica afecta al 60% de los niños y 27% se encuentra en riesgo, y en el segundo asentamiento el 64,6% evidencia riesgo y retraso en talla.¹⁹



Las comunidades seleccionadas presentan índices de subnutrición y desnutrición infantil muy elevados, superiores a los promedios nacionales

16 FAO. El Estado de la Inseguridad Alimentaria en el Mundo. 1999, p.11. Citado en CAN - UE, Proyecto "Mejoramiento de la nutrición en poblaciones indígenas de la Comunidad Andina", 2008.

17 FAO. El Estado de la Inseguridad Alimentaria en el Mundo. 1999, p.11. Citado en CAN - UE, Proyecto "Mejoramiento de la nutrición en poblaciones indígenas de la Comunidad Andina", 2008.

18 Diagnóstico de la seguridad alimentaria y nutricional: San José de Parco Pariacclla y San Pablo de Occo, elaborado por Juan Escobar. Nov, 2009.

19 Corporación Razón Social. Informe Final del Proyecto, junio 2011.

3.3 Disponibilidad de alimentos

Las zonas de intervención seleccionadas por el proyecto corresponden a dos entornos geográficos y climáticos diferentes. En Bolivia y Colombia están localizadas en el Chaco y en la sabana tropical seca de la región caribe del noreste colombiano, respectivamente, y presentan un clima tropical, mientras que en Ecuador y Perú son comunidades altoandinas, de sierra, en las que predominan las bajas temperaturas. En los cuatro países, son comunidades rurales y su principal actividad productiva es la agricultura, principalmente de autoconsumo. En las zonas altoandinas de sierra los cultivos principales son papa y habas, mientras que en Bolivia maíz y frijol y en Colombia la yuca y en menor medida maíz y frijol.

El Cuadro 2 muestra algunas particularidades de las comunidades seleccionadas por el proyecto en materia de disponibilidad de alimentos. Como se puede observar, el caso de Perú en cuanto a tenencia de tierras plantea

desafíos en materia de soberanía alimentaria, puesto que el 65% de las familias de las comunidades de intervención cuenta con menos de 1 hectárea. Al respecto, el representante de la comunidad de Rumicorral, de Chimborazo, Ecuador, en una reunión con beneficiarios, relató su experiencia cuando tuvo la oportunidad de conocer los resultados del Programa Sierra Productiva durante la pasantía organizada por la SGCAN a una provincia altoandina del Cuzco. Y les comentó a los beneficiarios de su comunidad:

"Me dio pesar que los compañeros peruanos tuvieran tan pocas tierras, algunos sólo 1 hectárea, y ya les conté, cuando regresé, todo lo que han construido... ni sistema de riego tenían y ahora están más felices. Nosotros tenemos más tierra, más agua, cómo no vamos a poder superarnos también."

Cuadro 2: Disponibilidad de Alimentos

Indicadores	Comunidad Indígena Huirasay – Huacareta - Bolivia	Comunidad Indígena de los Chimila - Colombia	Comunidades Rumicorral y Ambrosio Laso – Chimborazo - Ecuador	San José de Parco Pariacclla y San Pablo de Occo – Anchonga – Huancavelica - Perú
Principal actividad productiva	Agricultura	Agricultura	Agricultura	Agricultura
Principales Productos que se producen	Maíz y Frijol	Yuca y maíz	Papa y habas	Papa, Cebada y Habas
Tenencia de Tierras	1.5 – 8 Ha/familia	5 Has/Familia	1 a 5 Has/Fam. (50% de población)	Menor a 1 ha/familia (65% de población)
Riego	No disponen de sistemas de riego	No disponen de sistemas de riego	100% dispone de agua de riego	No disponen de sistemas de riego
Destino de la Producción				
Semilla	1.3%	3%	5.00%	21.00%
Mercado	10.40%	4%	20.00%	36%
Autoconsumo	83.90%	80%	62%	43%
Trueque	4.40%		13.00%	No significativo

Fuente: Elaboración SGCAN/ CESCAN. Proyecto MNPI



Las familias que forman parte del pueblo Chimila disponen de sólo 1 Ha. para su unidad de producción, denominada roza

De otro lado, si bien en el cuadro se observa que las familias que forman parte del pueblo Chimila disponen de 5 Has, en la práctica destinan sólo 1 Ha. para su unidad de producción, denominada roza.

“La unidad productiva de los Ette Ennaka en Issa Oristunna es la roza, este es el lugar de producción de aproximadamente una hectárea de tierra a través del sistema rotativo de socola, tumba y quema en veranillo. Según el Plan de Vida Ette Ennaka (2000), se siembra con varios productos, principalmente yuca, maíz y ahuyama, en menor escala, frutales (melón, patilla, papaya), tubérculos (ñame, batata), leguminosas (guandúl o frijol de árbol) cuando el terreno está listo y se acerca la época de lluvia. Según lo expresado por la comunidad, son pocas las familias que tienen roza en las características que eso representa. Los

análisis permitieron determinar que generalmente se están cultivando una o dos especies (yuca o maíz) y aproximadamente un 65% de las familias desarrollan esta práctica; un pequeño grupo de familias cría ganado y animales menores para el consumo como carnero, chivo, cerdo, gallina y res; pero estos suelen pastar libremente, invadiendo los cultivos y dañando el sembrado, esto desestimula la producción. Para garantizar su sustento diario la mayoría de la población, se dedica a otras actividades económicas.”²⁰

Finalmente, sólo las comunidades seleccionadas en Ecuador disponen de sistemas de riego. En los otros tres países, las épocas de lluvia y de sequía influyen de manera importante en la disponibilidad de alimentos por parte de las comunidades indígenas.

20 Informe final del proyecto.

3.4 Acceso a alimentos

El Cuadro 3 muestra los bajos ingresos de las familias, siendo las comunidades de Ecuador las que se encuentran en mejor situación con relación a este indicador.

Cuadro 3: Acceso a Alimentos

Indicadores	Comunidad Indígena Huirasay – Huacareta - Bolivia	Comunidad Indígena de los Chimila - Colombia	Comunidades Rumicorral y Ambrosio Laso – Chimborazo - Ecuador	San José de Parco Pariacclla y San Pablo de Occo – Anchonga – Huancavelica - Perú
Ingreso Promedio	30 Dólares/ Mes ^[1]	25 Dólares/ Mes ^[1]	192 Dólares/mes	50 dólares/mes
Fuentes de Ingreso	<ul style="list-style-type: none"> • Venta de productos • Trabajo temporal como jornaleros 	<ul style="list-style-type: none"> • Trabajo asalariado en las haciendas vecinas 	<ul style="list-style-type: none"> • Venta de productos • Trabajo temporal en la ciudad 	<ul style="list-style-type: none"> • Venta de productos • Trabajo temporal en ciudades intermedias
Alimentos que disponen	<ul style="list-style-type: none"> • Producidos • Comprados • Programas sociales 	<ul style="list-style-type: none"> • Producidos 	<ul style="list-style-type: none"> • Producidos • Comprados • Programas sociales 	<ul style="list-style-type: none"> • Producidos • Comprados • Programas sociales
Estrategia para enfrentar la Inseguridad Alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> • Caza • Pesca 	<ul style="list-style-type: none"> • Migración temporal • Pesca • Caza 	<ul style="list-style-type: none"> • Migración Temporal 	<ul style="list-style-type: none"> • Migración Temporal

[1] Cifra estimada Fuente Elaboración SGCAN/ CESCAN. Proyecto MNPI

La escasa diversificación de la producción agrícola en las comunidades y los niveles de pobreza, son enfrentados con migraciones temporales para obtener ingresos, los mismos que se destinan a la adquisición de productos de bajo contenido nutricional, básicamente carbohidratos. En el caso de los pueblos indígenas de Bolivia, la escasa disponibilidad de alimentos se trata de complementar con actividades de caza y pesca, en un contexto en el cual estos recursos presentan altos niveles de depredación, no registrándose el fenómeno de migraciones temporales por las considerables distancias que separan la comunidad de zonas de producción que demandan mano de obra estacional. Para el pueblo

Chimila, la caza también era importante, pero los “animales de monte” han desaparecido y en el resguardo sólo cuentan con un jagüey (pozo o zanja llena de agua) en el cual la pesca es mínima.

Llama la atención que en el caso del Pueblo Chimila sólo disponen de los alimentos que producen (los productos que compran son mínimos), mientras que en los otros tres países se dispone de apoyo de programas sociales para disminuir la desnutrición. En la fase final del proyecto, los Chimilas comenzaron a recibir algunas donaciones de alimentos ante la situación de pérdida de sus cosechas ocasionada por inundaciones.



3.5 Consumo de alimentos

El Cuadro 4 muestra que la base de la alimentación en estas comunidades indígenas son los alimentos ricos en carbohidratos y pobres en proteínas. En Bolivia, la comunidad indígena de Huirasay consume maíz y frijol, también frutales, para cuyo cultivo disponen de un clima que favorece la producción de naranja, mandarina, limones, limas y pomelos, aunque estos cultivos se realizan en menores extensiones de terreno.

*“Un aspecto que llama la atención es que la zona tiene las condiciones óptimas de suelos para producir cualquier producto agrícola, incluyendo frutas como la papaya, banana, mango, entre otros productos que tienen buen sabor. La falta de conocimiento y los inadecuados hábitos alimenticios hacen que la gente del lugar, sólo se aboque a producir productos agrícolas tradicionales, como es el caso del maíz, frijol, ají, maní; estos dos últimos más van al mercado, pues resulta ser una fuente de ingresos adicionales”.*²¹

Los Chimila, con los ingresos que perciben como peones en las haciendas ganaderas vecinas, adquieren algunos productos para la canasta familiar, generalmente arroz y fideos. También consumen parte de su producción pecuaria de especies menores, aunque la mayor parte de ella así como la de ganado vacuno se destina casi de manera exclusiva a los mercados locales.

*“Para la gran mayoría de los Chimila, no existe dieta alimenticia. Se presenta un consumo cotidiano de yuca y con menor frecuencia de productos derivados del maíz, en una o dos raciones diarias acompañadas de agua de panela (Chancaca) o simplemente agua. No existe una dieta especial para niños, mujeres gestantes o ancianos, todos sin excepción participan de una olla común”.*²²

En Ecuador, la población de las comunidades seleccionadas basa su consumo en papa y habas y, al igual que en los demás países, con los escasos ingresos que obtienen, suelen adquirir fideos. En general, los patrones de consumo tienden a preferir productos sin valor nutritivo.

En las comunidades de Huancavelica, los principales componentes de los platos locales son cereales y tubérculos y los complementos son leguminosas, hortalizas y carnes en menor proporción. La sopa de morón (cebada tostada y molida) y el guiso de habas son las preparaciones más habituales, también la sopa de fideos. “La evaluación del aporte de nutrientes de la dieta y la comparación de éstos con los requerimientos nos indican que la dieta es deficiente en términos de aporte calórico, proteico y de lípidos... es una dieta hipercarbonada”.²³

Cuadro 4: Consumo de Alimentos

Indicadores	Comunidad Indígena Huirasay – Huacareta - Bolivia	Comunidad Indígena de los Chimila - Colombia	Comunidades Rumicorral y Ambrosio Laso – Chimborazo - Ecuador	San José de Parco Pariacclla y San Pablo de Occo – Anchonga – Huancavelica - Perú
No. de Comidas por día	3 comidas/día	1 a 2 raciones por día	2 a 3 raciones/día	2 a 3 raciones por día
Base de la Alimentación	• Alimentos ricos en carbohidratos y pobres en proteínas	• Alimentos ricos en carbohidratos y pobres en proteínas	• Alimentos ricos en carbohidratos y pobres en proteínas	• Alimentos ricos en carbohidratos y pobres en proteínas
Dietas especiales para niños y ab lactantes	• No acostumbran	• No acostumbran • Todos comen de una sola olla.	• Los niños y niñas se alimentan principalmente en los Centros de Cuidado Diario Infantil y en la Escuela.	• Adecuan papillas de los preparados de la familia
Calidad de la dieta	• Mayor calidad en tiempo de cosecha,	• Mayor calidad en tiempo de cosecha,	• Mayor calidad en tiempo de cosecha, incluyen carnes	• Mayor calidad en tiempo de cosecha
Prácticas de higiene en el consumo de alimentos	• No acostumbran	• No acostumbran	• Es una práctica común	• No acostumbran

Cifra estimada
Fuente: Elaboración SGCAN/ CESCAN. Proyecto MNPI

En general, la dieta es de mejor calidad en épocas de cosecha, mientras que en la fase de siembra se padece más hambre. Debe resaltarse que los niños de las comunidades indígenas de Ecuador son los únicos que disponen de dietas especiales para su adecuado desarrollo mediante el suministro de productos que se

preparan y consumen en los centros de cuidado diurno y en las escuelas. En las otras comunidades donde intervino el proyecto los niños consumen lo que se prepara para la familia. De otro lado, con excepción de Ecuador, las familias no practican hábitos de higiene en la preparación y consumo de alimentos.



²¹ Informe final del proyecto.
²² Escobar, Juan. Diagnóstico “Prácticas de producción, distribución, preparación y consumo de alimentos”. Enero 2010.
²³ Documento del proyecto de intervención en Huancavelica.

3.6 Prácticas de medicina tradicional

La medicina tradicional abarca una amplia variedad de terapias. En algunos casos se denomina medicina «alternativa» o «complementaria». La medicina tradicional se viene utilizando desde hace miles de años, y han contribuido enormemente a la salud humana, en particular como proveedores de atención primaria de salud al nivel de la comunidad.

En las comunidades indígenas se reconoce la existencia de una persona, al interior de las comunidades, con conocimientos y poderes especiales, encargada de atender a los enfermos y curar sus enfermedades, el que tiene distintas denominaciones, siendo el más encontrado el de curandero.

Una práctica generalizada en las comunidades indígenas es el aspecto ceremonial de la sanación, que es bastante reservado al interior de las comunidades indígenas, lo que es parte importante del proceso de curación y es considerada sensible y delicada.

Hay conocimientos y creencias que se complementan, como el conocimiento del uso específico de cada planta para cada tipo de enfermedad, pero también hay creencias como que el insomnio es producido por la separación del cuerpo y el espíritu.

Para los Chimilas el Dios Yao pone la planta donde debe estar y que así mismo recibe del Dios Yao sus poderes curativos, sus creencias espirituales no contemplan la siembra o traslado de plantas medicinales para su uso posterior, a diferencia de las comunidades de Bolivia, Ecuador y Perú, que sí destinan una área dentro de sus huertos para la siembra de plantas medicinales.

En el Cuadro 5, se muestra una síntesis de las principales plantas medicinales, prácticas de curación y agentes responsables del mismo.



Una práctica generalizada en las comunidades indígenas es el aspecto ceremonial de la sanación

Cuadro 5: Prácticas de Medicina Tradicional

Indicadores	Comunidad Indígena Huirasay – Huacareta - Bolivia	Comunidad Indígena de los Chimila - Colombia	Comunidades Rumicorral y Ambrosio Laso – Chimborazo - Ecuador	San José de Parco Pariacclla y San Pablo de Occo – Anchonga – Huancavelica - Perú
Plantas Medicinales	<ul style="list-style-type: none"> • Cabeza de negro • Cardo Santo • Floripondio • Leche leche • Matico • Paico • Poleo • Sábila 	<ul style="list-style-type: none"> • Tabaco • Orégano • Jwajwa iitiga • Hoja de Guandul • Cerbatana • Sangregao • Sábila • Solitario • Rudgsnakuña • Raíz de carnaci • Guarumo • Balsamina • Siete Yagas 	<ul style="list-style-type: none"> • Llantén, • Pelo de choclo, • Linaza, • Berros, • Jícama, • Achogcha, • Caballo chupa, • Zambo, • Tuna, • Taraxaco, • Patacunyuyu, • Lengua de vaca, • Granadilla, • Calaguala 	<ul style="list-style-type: none"> • Marco • Manca Paqui • Llantén • Ortiga • Romero • Anís • Diente de león • Muña • Ajenjo • Verbena
Prácticas de medicina tradicional	<ul style="list-style-type: none"> • Sesiones de sanación • Parto Vertical 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceremonias para expulsar maleficios • Oración con hierbas. • Sanación con tabaco. 	<ul style="list-style-type: none"> • Curación con hierbas • Parto vertical 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasada de huevo • Pasada de Cuy • Sesión de Sanación • Sesión de Brujería • Rezos con Hierbas • Pasada de alumbre
Agentes responsables de la curación	<ul style="list-style-type: none"> • Curanderos • Parteras 	<ul style="list-style-type: none"> • Médico tradicional • Parteras 	<ul style="list-style-type: none"> • Parteras • Curandero • Hierbateros • Shamanes, 	<ul style="list-style-type: none"> • Curanderos • hueseros • Hierberos • Chamán • Parteras

Fuente: Elaboración SGCAN/ CESCAN. Proyecto MNPI



IV. Propuestas de Asistencia Técnica

4.1 Marco metodológico común

En los cuatro países, el proyecto apoyó la implementación de las propuestas de acción con la participación de autoridades y población indígena, a partir de la presentación de los resultados de los diagnósticos y de las particularidades de cada localidad, complementado con los aportes de la propuesta del Modelo de “Sierra Productiva” que se conoció en la pasantía al Cuzco realizada en Noviembre del 2010. Al haber sido éste un proceso participativo y basado en la demanda de las comunidades, se logró importantes niveles de compromiso de parte de autoridades públicas y líderes comunales para la implementación de tecnologías que permitan ampliar la disponibilidad de alimentos. Este proceso de diseño participativo es uno de los factores que ha permitido obtener resultados positivos en el corto periodo de tiempo que ha durado la etapa de intervención directa, la cual en la práctica ha sido de seis meses y ha tenido como factor externo limitante problemas climáticos que retrasaron el inicio de las actividades de siembra.

En segundo lugar, el proyecto solicitó que las propuestas se sustenten en un modelo de intervención intercultural, como elemento clave para promover el rescate de los saberes tradicionales de alimentación y salud, fomentar el compromiso de instituciones públicas y los distintos niveles de gobierno y promover la aceptación e interés por las tecnologías de seguridad alimentaria que constituyeron la oferta del proyecto.

La metodología de ejecución se basó en la capacitación de promotores seleccionados en las mismas comunidades, que reciben los recursos proporcionados por el proyecto y capacitación intensiva, lo que les permite poner en práctica la propuesta, lograr un efecto demostrativo ante los demás miembros de las comunidades y acompañarlos con réplicas y visitas de asistencia técnica para la instalación y cuidado de los activos proporcionados.

Es la denominada metodología de capacitación “De campesino a campesino”, que ha sido validada por diversos proyectos de promoción del desarrollo rural puesto que:

- Favorece la confianza de la población beneficiaria.
- Se desarrolla en el idioma local.
- Se enmarca y respeta las prácticas cotidianas y costumbres de las comunidades.
- Es eminentemente práctica.

*“La gente muy poco sabe escribir y leer, y casi no comprende lo que escribe. Por ello la metodología fue hacer los trabajos en grupos, con una buena participación para aplicar el aprendizaje “haciendo”; y que básicamente se basa en el entorno familiar”.*²⁴

- Coadyuva a la sostenibilidad de las actividades en razón de que los promotores locales pueden brindar asistencia técnica a las familias, sobre las tecnologías que se han puesto en marcha, una vez culminado un proyecto.

*“La interculturalidad se fomenta mediante el intercambio de saberes y conocimientos ancestrales y modernos motivados por los Yachachiq (que significa “quien lleva el conocimiento”), que son pequeños productores campesinos, líderes tecnológicos, que conducen un proceso de capacitación por interaprendizaje con el método de “aprender haciendo”. Los Yachachiq capacitan predicando con el ejemplo. Facilitan intercambio de saberes, haciendo que quienes tienen experiencias para diverso tipo de soluciones, las expresen y así amplíen los conocimientos de todos... En este interaprender, hacemos un proceso de adoptar tecnologías de alta productividad en pequeños espacios y luego hacemos una reconversión para adaptar a diseños rústicos que puedan ser accesibles a familias campesinas de escaso nivel económico.”*²⁵



El proyecto solicitó que las propuestas se sustenten en un modelo de intervención intercultural, como elemento clave para promover el rescate de los saberes tradicionales de alimentación y salud

²⁴ Informe final del proyecto en Huacareta, Bolivia.

²⁵ Informe final del proyecto en Anchonga, Perú.

En tercer lugar, el proyecto propuso que las intervenciones en cada país contribuyan a fortalecer la institucionalidad local y las políticas y programas públicos de salud, alimentación y nutrición de los diferentes niveles de gobierno. El Cuadro 6 muestra el

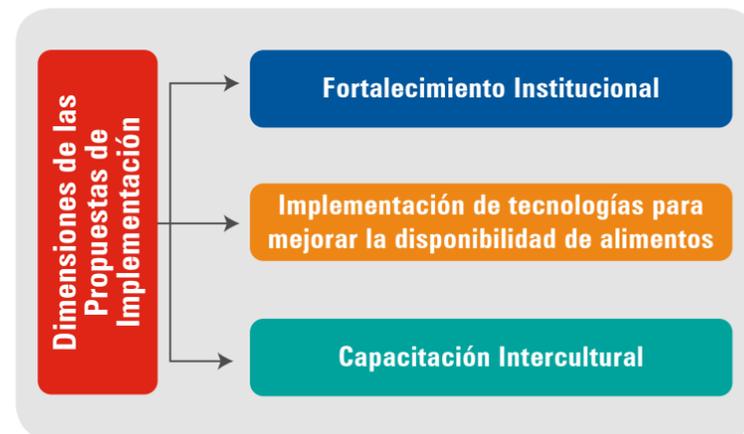
mapa de instituciones y programas sociales presentes en los ámbitos de intervención, resaltando el avance de Ecuador que se manifiesta en una mayor presencia de programas gubernamentales y el alto nivel de coordinación entre éstos.

Cuadro 6: Institucionalidad y programas de asistencia

Indicadores	Comunidad Indígena Huirasay – Huacareta - Bolivia	Comunidad Indígena de los Chimila - Colombia	Comunidades Rumicorral y Ambrosio Laso – Chimborazo - Ecuador	San José de Parco Pariacclla y San Pablo de Occo – Anchonga – Huancavelica - Perú
Instituciones y/o programas de Asistencia Alimentaria	CIPCA, NOR SUD, ADRA, CIES, Prefectura, HAM Huacareta	Acción Social Ministerio de la Protección Social	<ul style="list-style-type: none"> • PANN 2000 • Programa de Maternidad Gratuito • Programa de Alimentación Escolar • Programa Aliméntate Ecuador • Estrategia INTI • SISVAN Sistema Integrado de Vigilancia Alimentaria Nutricional • PIM Programa Integrado de Micronutrientes • Programa Rescate Infantil • PEAN Programa de Educación Alimentaria Nutricional • Comisión Provincial de Nutrición 	<ul style="list-style-type: none"> • Vaso de leche • Comedor popular • Sub-programa infantil • Sub programa pre-escolar • JUNTOS

Fuente: Elaboración SGCAN

A partir de este marco metodológico o estrategia de intervención, en cada país se desarrollaron procesos de selección de propuestas técnicas, que presentaron objetivos específicos en función de la realidad de sus comunidades y de las prioridades que fueron identificadas en la segunda etapa con las mismas comunidades.



Fuente: Materiales de Trabajo del Proyecto MNPI

4.2 Propuestas en cada país

Los siguientes son los objetivos específicos que se abordaron en cada país:

Bolivia

- Mejorar y diversificar la producción agropecuaria destinada a la alimentación familiar, con nuevas prácticas basadas en el intercambio cultural del conocimiento.
- Apoyar a las familias con infraestructura básica que garantice la preparación y manejo de los alimentos, cautelando su salud.
- Promover la lactancia materna y la alimentación balanceada de madres y niños de la comunidad, a través del mejoramiento de la producción.
- Fortalecer las capacidades locales en cuanto al conocimiento y uso de medicinas ancestrales.

Colombia

- Fomentar la lactancia materna y la alimentación saludable en los menores de cinco años.
- Recuperar y fomentar las prácticas tradicionales de preparación y conservación de alimentos de la comunidad.
- Instalar parcelas demostrativas de cultivos asociados bajo la técnica cultural Chimila de “Los tres bolillos”.
- Fortalecer la institucionalidad local y departamental para determinar un programa alimentario y nutricional que contribuya a proteger la seguridad alimentaria del pueblo Chimila.

Ecuador

- Promover la aplicación de un Modelo Intercultural en las comunidades que aporte al mejoramiento de los procesos e iniciativas públicas, comunitarias y familiares de salud, nutrición y seguridad alimentaria.
- Fortalecer los sistemas de producción ancestral comunitaria y familiar, para mejorar la dieta diaria de las familias y de los niños/as.
- Implementar un programa de capacitación que considere el mejoramiento de la infraestructura y el equipamiento básico de alimentación escolar y cuidado diario de niños y niñas.

Perú

- Promover el fortalecimiento de la institucionalidad local y comunal, para la gestión concertada de la seguridad alimentaria- nutricional de la población.
- Incrementar la oferta y disponibilidad de productos agropecuarios mediante el rescate y aplicación de tecnologías y prácticas tradicionales de bajo costo, bajo las exigencias del enfoque intercultural.
- Implementar un programa de capacitación intercultural bajo la metodología “De campesino a Campesino” que permita mejorar las prácticas de alimentación, salud y uso de la medicina tradicional.

Un factor de éxito del proyecto ha sido la selección de los equipos de asistencia técnica, puesto que los profesionales contratados provienen de las zonas de intervención



4.3 Los equipos de asistencia técnica

La asistencia técnica ha estado a cargo de equipos multidisciplinares, que en el segundo año del proyecto afinaron las propuestas de acción que fueron elaboradas participativamente, una vez concluidos los diagnósticos relativos al estado nutricional, prácticas de preparación y consumo de alimentos y prácticas de medicina ancestral en cada país. En Colombia y Perú, la asistencia técnica fue asumida por ONGs y en Bolivia y Ecuador por grupos de consultores independientes que se unieron para participar en los concursos.

En la práctica, los equipos de asistencia técnica iniciaron sus labores entre enero y febrero del 2011, consensuado los planes que presentaron ante la SGCAN con las poblaciones y autoridades públicas. La ejecución de estos planes ha durado seis meses, de ahí que cabe destacar que los logros obtenidos por el proyecto se deben, en gran parte, a su alto nivel de compromiso con las poblaciones indígenas en situación de extrema pobreza. Más aún cuando en los cuatro países el inicio

de la ejecución se vio afectado por fuertes lluvias que perjudicaron los sembríos familiares tradicionales e inclusive los primeros huertos familiares que fueron instalados. En este último caso, que se presentó en Ecuador, se pudo reiniciar la experiencia teniendo como base la confianza establecida entre el equipo y las comunidades atendidas.

Ciertamente, un factor de éxito del proyecto ha sido la selección de los equipos de asistencia técnica, puesto que los profesionales contratados provienen de las zonas de intervención (Bolivia, Ecuador y Perú) o tienen experiencia previa de trabajo en ellas (Colombia). Este es un aspecto que debe ser destacado debido a que la realización de proyectos con pueblos indígenas plantea desafíos en cuanto al conocimiento de su cultura, idioma, sus expectativas como miembros de una comunidad con una identidad cultural ancestral, en la cual el territorio tiene un significado simbólico y no se considera sólo en su aspecto material-productivo. Además, se conoce poco

acerca de cómo es la relación entre lo comunal y lo familiar en las poblaciones indígenas, y en las comunidades campesinas en el caso de Perú, y las reivindicaciones locales privilegian algunos temas en sus agendas, como el saneamiento de la propiedad territorial, mientras se van perdiendo los saberes propios en cuanto a nutrición y cuidado de la salud y se erosionan las prácticas tradicionales de producción.

En el evento de devolución de resultados del proyecto realizado en Huirasay, Bolivia, el Presidente del Comité de Gestión señaló que “los resultados positivos se deben al esfuerzo de los comuneros y al compromiso asumido por el equipo técnico, que viviendo en la comunidad logró la confianza de los comuneros.”

En el caso de Colombia, un factor clave fue el trabajo previo realizado por la ONG seleccionada con el pueblo Chimila, toda vez que mantenía una relación de confianza que posibilitó el acuerdo de la comunidad para iniciar su

ejecución cuando algunos dirigentes manifestaron su oposición. No obstante, la ejecución del proyecto enfrentó dificultades. Como se señala en el Informe Final del proyecto:

“El diseño del Plan de seguridad alimentaria y nutricional no fue posible por los siguientes motivos: i) el pueblo está en el proceso autónomo de construcción de su plan de salvaguarda pues están declarados como etnia en vía de extinción física y cultural por el Ministerio del Interior Colombiano; en este marco, han definido sus prioridades dirigidas hacia un plan de vida que incluye todos los elementos de su cultura y no les interesa separar por áreas los componentes de su desarrollo como pueblo; ii) el componente nutricional está ligado al sector salud, en particular este sector es coordinado por una institución ... con conflictos internos donde no es conveniente intervenir como técnicos de un proyecto.”





V. Experiencias Desarrolladas en los Países Andinos

5.1 Avances del proyecto en los países

El Cuadro 7 muestra las tecnologías que se han implementado en las comunidades seleccionadas en los cuatro países. Interesa destacar en este punto que el proyecto fue flexible en la selección de las acciones a ser desarrolladas, tomando como base las

necesidades prioritarias de las comunidades y las propuestas que fueron consensuadas con los actores locales.

Cuadro 7: Implementación de Tecnologías Productivas

BOLIVIA	COLOMBIA	ECUADOR	PERÚ
<ul style="list-style-type: none"> Huertos integrales: Hortalizas, cultivos permanentes. Plantas medicinales y agroforestería. Módulos de crianza de gallinas ponedoras. Construcción y capacitación en el uso de cocinas mejoradas. 	<ul style="list-style-type: none"> Granjas Integrales: Cultivos permanentes, Hortalizas, plantas medicinales. 	<ul style="list-style-type: none"> Huertos Integrales: hortalizas, plantas medicinales, plantas nativas y producción de humus. Módulos para crianza de cuyes Gallinas de postura Mejoramiento de los baños en las escuelas. 	<ul style="list-style-type: none"> Biohuertos a campo abierto. Cultivo de pastos. Instalación de abonos orgánicos Módulos de riego. Instalación de mini parcelas con cultivos andinos. Agroforestería Módulos de crianza de gallinas ponedoras. Módulos de cuyes. Cocinas mejoradas Microrellenos sanitarios en las granjas.

Fuente: Elaboración SGCAN/ CESCAN, Proyecto MNPI

El Cuadro 8 presenta el conjunto de acciones de capacitación intercultural desarrolladas en los países. Como se puede observar, se han desarrollado contenidos similares y en algunos países se han añadido otros, como la lactancia materna en Bolivia y Colombia, manejo de pastos en Perú, elaboración de productos para emplear las plantas medicinales ancestrales, intercambio de conocimientos y prácticas entre parteras para

atención del parto en Ecuador. Cabe destacar que en los cuatro países se cumplió con la formación de promotores comunales, que asumieron la capacitación denominada “de campesino a campesino”.

Cuadro 8: Capacitación Intercultural

BOLIVIA	COLOMBIA	ECUADOR	PERÚ
<ul style="list-style-type: none"> Formación de seis promotores comunales. Eventos de Capacitación en uso y conservación de cocinas mejoradas. Dietas Balanceadas con el uso de productos locales. Lactancia Materna y alimentación complementaria. Prácticas de conservación de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> Formación de dos promotores indígenas. Encuentros de la Memoria alimentaria y rescate de saberes tradicionales. Prácticas de lactancia materna 	<ul style="list-style-type: none"> Cinco promotores comunales capacitados en: Salud intercultural y e, atención Integrada en Enfermedades Prevalentes de la Infancia. Desarrollo de talleres de capacitación en salud intercultural para la producción y consumo de alimentos. Elaboración de pomadas. Capacitación a escolares en: Alimentación y nutrición. 	<ul style="list-style-type: none"> Nombramiento de seis Yachachiq locales, quienes al ser líderes comunales y ser depositarios de saberes innovadores asumen la responsabilidad de la capacitación de campesino a campesino. Elaboración de planes prediales. Eventos de capacitación en técnicas de cultivo y manejo de pastos Eventos de capacitación en técnicas de almácigo y trasplante de hortalizas.

Fuente: Elaboración SGCAN/ CESCAN, Proyecto MNPI

5.2 Bolivia

Contexto político institucional

En Bolivia, la nueva Constitución Política del Estado en su artículo No. 407 garantiza la soberanía y seguridad alimentaria, priorizando la producción y el consumo de alimentos de origen agropecuario producidos en el territorio boliviano.²⁶

De otro lado, el Gobierno de Bolivia, mediante el Plan Nacional de Desarrollo “Bolivia Digna, Soberana, Productiva y Democrática para Vivir Bien” 2006-2011, aprobado mediante Decreto Supremo N° 29272, el 12 de septiembre de 2007, enuncia su anhelo de construir un Estado Plurinacional y comunitario, la formación de una economía estatal, mixta, privada y plural, la misma que reconoce la importancia de la Política de Seguridad y Soberanía Alimentaria, y asume su compromiso con el derecho humano a la alimentación de toda la población boliviana. El Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras cuenta con un plan que es uno de los mecanismos centrales para impulsar el Plan Nacional de Desarrollo.

En Bolivia, la Política de Seguridad y Soberanía Alimentaria contempla el derecho a la alimentación de toda la población; el fortalecimiento de la agricultura familiar campesina, indígena y originaria de base comunitaria; el acceso equitativo a los recursos naturales (agua, tierra y bosques) y la promoción de la agricultura ecológica. Esta política promueve la participación concurrente de actores públicos y privados así como la integralidad y multisectorialidad, de modo tal que todos los Ministerios deben articular esfuerzos técnicos y económicos en la construcción de la seguridad y soberanía alimentaria del país.

No obstante, la Municipalidad de Huacareta mostraba pocos avances en materia de seguridad alimentaria. Las comunidades de origen guaraní son relativamente jóvenes y, además de la situación de pobreza extrema que los afecta, carecen de servicios, por lo cual las prioridades locales se han orientado a la inversión en infraestructura de educación y salud, servicios que aún son deficientes, más que a proyectos productivos y de seguridad alimentaria.



²⁶ Esta sección se basa en Pareja Henry. Informe final del proyecto en Huacareta.

Principales acciones del proyecto

El proyecto se orientó a mejorar los sistemas de producción de la comunidad, a través de una intervención con un enfoque intercultural rescatando los cultivos tradicionales tales como el maíz y frijol en combinación con prácticas modernas y la aplicación de una variedad de nuevos cultivos, como zanahoria, cebolla, tomate, lechuga, berenjena, además de papa a pequeña escala, arveja y ajo. En la comunidad de Huirasay se logró trabajar con celeridad y gran parte de esos productos han sido cosechados y nuevamente sembrados. Cabe destacar que las familias anteriormente adquirían papa, ajo y arveja, por lo cual su sembrío constituye un ahorro significativo para los bajos niveles de ingresos de la comunidad.

En la actualidad cada familia cuenta con una extensión cercada de 400 m², con superficies sembradas de 14 variedades de hortalizas y legumbres de 100 a 150 m², así como papa y arveja de 200 m². La primera cosecha de papa se hizo a principios de julio, para lo cual cada familia logró cosechar entre 400 y 600 Kg de papa, cantidad suficiente para que cada familia pueda disponer de este tubérculo para la preparación de alimentos que complementen los tradicionalmente utilizados (maíz, arroz).

Es importante mencionar también que en las huertas se han introducido algunas plantas forestales con la intención de que, en el largo plazo, se conviertan en huertas agroforestales.

En total, se implementaron 50 huertas cercadas, 48 gallineros familiares con 25 gallinas ponedoras de la raza Hy-Line y se han impartido cursos y talleres de producción agropecuaria así como eventos sobre preparación y uso de alimentos y manejo y sanidad de ganado porcino.

Como señala Paredes, impulsor del programa Sierra Productiva, quien realizó una visita a la comunidad de Huirasay para conocer los logros alcanzados, las familias están muy satisfechas con lo que han podido lograr en materia del mejoramiento de su alimentación:

“Los huertos están con un desempeño óptimo de hortalizas y de granos como arveja, frijoles, en proceso positivo y el cultivo de papa ya ha sido cosechado con gran satisfacción para las familias. Las gallinas están con un desempeño óptimo. Tienen buen semblante con plumaje abundante, color intenso y brillante. Debe ser porque además de granos están consumiendo hojas de hortalizas. Las familias están muy contentas. Los niños están felices. Los hemos visto “cosechar” zanahorias para consumirlas como si fueran frutas. Su madre, orgullosa y contenta, nos dijo que así hacen siempre, se esconden en el follaje, rampan y sacan zanahorias. Lo mismo hacen con betarragas, rabanitos y también con cebollas tiernas. Ni qué decir con los melones.”²⁷

Su sembrío constituye un ahorro significativo para los bajos niveles de ingresos de la comunidad



²⁷ Paredes, Carlos. Informe de consultoría. Julio, 2011.



La gente poco a poco fue acostumbrándose a la idea de que deben trabajar y poner su esfuerzo en su propio beneficio

Asimismo, se han construido 48 cocinas ahorradoras o mejoradas de tipo Malena (que permiten un ahorro del 60% de madera) Las cocinas mejoradas han sido construidas con asesoría de la cooperación alemana - GIZ, con buen material resultado de barro tratado combinado con estiércol, baba de penca y paja. No obstante, las usan poco. Como señala Paredes, la razón fundamental es porque son distintas al tipo de cocina habitual que poseen, "que se ubica en el exterior de la vivienda, a distancia de las habitaciones de las casas, bajo un árbol grande con ramada que da sombra y protege de la lluvia. La olla se apoya en 3 piedras grandes ubicadas en triángulo, facilitando la existencia de 3 ingresos que los usan para colocar troncos para avivar el fuego. Los

troncos tienen mayor espesor que el ingreso de leña para la cocina Malena..."²⁸, con lo cual no se estaría logrando uno de los objetivos principales de las cocinas mejoradas que es el menor consumo de leña.

Como en las demás comunidades beneficiadas con el proyecto, el equipo técnico enfrentó algunas adaptaciones. Por ejemplo, a la comunidad de Huirasay, "... las pollas llegaron después de un día de haber nacido. El veterinario contratado para este fin tuvo que implementar estufas e improvisar infraestructura para que se haga la recría de estas pollas hasta las 10 ó 12 semanas, período en el cual, una vez adaptadas, se hizo la transferencia de 25 gallinas por familia". De otro lado, durante la construcción de las cocinas se observó que algunas familias tenían sólo una olla, "...además que eran de diferente diámetro, razón por la cual tuvieron que prestarse de otras familias cacerolas para que puedan construir sus propias cocinas. Para solucionar este problema de

falta de ollas, se acordó efectuar una dotación de éstas a las familias que no las tienen, proveyéndolas en lo posible de otros utensilios, como tazas y cucharas".²⁹

En cuanto a los temas de salud fue importante el concurso de un médico naturista para el rescate y promoción de las prácticas ancestrales de medicina y la utilización de hierbas medicinales de la comunidad de Huirasay, tales como el Amor seco, cabeza de negro, floripondio, cardo santo, leche leche, matico entre otros. Este promotor realizó la clasificación y recolección de un herbario de plantas con propiedades medicinales y promovió dos ferias locales, una en la comunidad y otra en la capital del municipio, con el objeto de promocionar los beneficios de la medicina tradicional e incentivar su uso.

Asimismo, se realizaron actividades de promoción de la lactancia materna y las madres de los niños menores de cinco años fueron capacitadas por una nutricionista sobre la adecuada forma de alimentación de los menores, así como en la adecuada preparación de los alimentos y el cuidado de la salud y nutrición de la familia.

*"De todo este esfuerzo en equipo con la comunidad, se puede rescatar que en este periodo (seis meses) la gente poco a poco fue acostumbrándose a la idea de que deben trabajar y poner su esfuerzo en su propio beneficio; aunque en principio fue un tanto desalentador, por el poco interés que manifestaban en hacer las cosas. Preferían ir a ganar jornales trabajando en las haciendas, antes de trabajar para ellos mismos. Las constantes reflexiones en reuniones y talleres hicieron que la gente cambie de actitud. Este proyecto dará las pautas para que la gente de la comunidad de Huirasay se apropie de las actividades y activos creados por ellos mismos; y de esa manera vayan cambiando y aprendiendo por sí mismos, para ir mejorando en su propia vida a través de los años y de las generaciones venideras."*³⁰

²⁸ Paredes, Carlos. Informe de consultoría. Julio, 2011.

²⁹ Informe final del proyecto en Huacareta, Bolivia.

³⁰ Informe final del proyecto en Huacareta, Bolivia.

Principales acciones con las instituciones públicas y sostenibilidad

Cabe destacar que se han desarrollado actividades de monitoreo sobre el desarrollo de los niños y niñas, para determinar el grado de desnutrición, mediante el análisis de las Tarjetas de Salud Infantil (TSI). Las madres con hijos menores de cinco años en la comunidad de Huirasay cuentan con la TSI del Ministerio de Salud, instrumento utilizado a nivel nacional para la vigilancia del crecimiento, el mismo que sirve también para calificar el estado nutricional de los niños.

En la etapa de culminación del proyecto se ha logrado el compromiso de la Municipalidad de Huacareta, con la contratación de un técnico (que formó parte del equipo ejecutor) para hacer seguimiento y brindar asistencia técnica a la comunidad en temas de cuidado de los huertos y de las gallinas ponedoras, para procurar la sostenibilidad de lo logrado.

La Municipalidad de Huacareta ha previsto replicar la experiencia en otras comunidades. Al momento de realizarse la sistematización existe la solicitud formal de cinco comunidades indígenas guaraníes que desean replicar la experiencia de Huirasay. En total, viven en ellas 190 familias. La Alcaldía Municipal ha estimado que podría invertir como mínimo el 25% del costo del proyecto.

Un aspecto pendiente para lograr un mayor impacto es hacer una nueva captación de agua, y rehabilitar el sistema de agua para que alcance a las 48 familias, no sólo para su consumo sino también para que puedan mantener sus huertos en épocas críticas del año, cuando no hay precipitaciones fluviales.

La Municipalidad de Huacareta ha previsto replicar la experiencia en otras comunidades

*"Para regar 500 plantas de hortalizas con dos riegos de medio litro por planta dos veces por semana, en 15 semanas, críticas en extremo, se necesitarían 500 litros por semana, 7,500 litros en total. El problema del riego se solucionaría con que cada familia pueda contar con dos tanques de 5 mil litros. Perfectamente factible, por la abundancia de agua en el período lluvioso"*³¹

Los predios carecen de sistema de riego, actualmente riegan trasladando agua del río en baldes y por inundación. El esfuerzo físico es muy intenso y sacrificado y el método usado desperdicia el agua. Sobre este tema, el proyecto ha realizado acciones de incidencia ante las instancias correspondientes como el Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras y la Alcaldía de Huacareta, los cuales de acuerdo al acta de devolución de resultados que se suscribió al culminar el proyecto, están evaluando la necesidad de financiar este requerimiento para implementar bombas de ariete que permitan instalar riego por goteo.



³¹ Paredes, Carlos. Informe de consultoría. Julio, 2011.

5.3 Colombia

Contexto político institucional

En Colombia, la Seguridad Alimentaria y Nutricional se orienta por el Documento de Política del Consejo Nacional de Política Económica Social (CONPES) 113, aprobado en el mes de marzo del 2008. Se define como: “La disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y consumo permanente de los mismos en suficiente cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica para llevar una vida saludable y activa”. En este marco, se proponen cinco ejes de abordaje:

- Disponibilidad de alimentos:** Es la cantidad de alimentos con que se cuenta a nivel nacional, regional y local. Está relacionada con el suministro suficiente de estos frente a los requerimientos de la población y depende fundamentalmente de la producción y la importación.
- Acceso:** Es la posibilidad de todas las personas de alcanzar una alimentación adecuada y sostenible. Se refiere a los alimentos que puede obtener o comprar una familia, una comunidad o un país.
- Consumo:** Se refiere a los alimentos que comen las personas y está relacionado con la selección de los mismos, las creencias, las actitudes y las prácticas.
- Aprovechamiento o utilización biológica:** Se refiere a cómo y cuánto aprovecha el cuerpo humano los alimentos que consume y cómo los convierte en nutrientes para ser asimilados por el organismo.
- Calidad e inocuidad:** Se refiere al conjunto de características de los alimentos que garantizan que sean aptos para el consumo humano, que exigen el cumplimiento de una serie de condiciones y medidas necesarias durante la cadena agroalimentaria hasta el consumo y el aprovechamiento de los mismos, asegurando que una vez ingeridos no representen un riesgo (biológico, físico o químico) que menoscabe la salud.³²

En este contexto, se decide desarrollar el proyecto como una experiencia piloto que permita el acercamiento a las poblaciones indígenas para emprender un conjunto de acciones que se orienten a su seguridad alimentaria.



32 Esta sección se basa en: Carrillo, Mónica del Pilar. Informe Final del proyecto en Colombia. Julio 2011.

Se eligió al pueblo Chimila, que habita en la sabana tropical seca de la región caribe del noreste colombiano, por cuanto su población se encuentra en proceso de extinción.

“Diferentes investigaciones presentan los factores que incidieron en su extinción: La explotación de la palma, el banana y bálsamo, la extensión de las haciendas ganaderas y en las últimas décadas la presencia de grupos armados irregulares en sus territorios ancestrales. Hace aproximadamente 20 años, el Pueblo fue reubicado en las tierras que hoy ocupan, en el municipio de San Ángel Magdalena, donde conformaron su hogar en un Resguardo distribuido en dos porciones de tierra llamadas, Issa Oristunna y Ette Butteriya. En esta zona coexistieron los grupos guerrilleros (FARC y ELN) con las autodefensas armadas de Colombia (paramilitares), estas últimas, hicieron del municipio de San Ángel uno de sus principales centros de operaciones, ejerciendo su poder controlando las vías principales y corredores estratégicos de la región del Ariguani. Infortunadamente también causaron el desplazamiento a un grupo de indígenas que debieron desplazarse nuevamente y conformar los

*asentamientos de Naara Kajmanta en las ciudad de Santa Marta, La Victoria en el Municipio del Copey (Cesar)”.*³³

El pueblo Ette Ennaka está compuesto por cuatro asentamientos: Issa Oristunna, Ette Butteriya, Naara Kajmanta e Itti Take, los tres primeros en el departamento del Magdalena, el último en el departamento del Cesar. Este elemento estructural es desconocido por las diferentes entidades por lo cual suelen realizarse intervenciones segmentadas que influyen muchas veces en distanciamientos al interior del pueblo.

Los beneficiarios de este proyecto fueron 163 familias del Pueblo Ette Ennaka, distribuidos de la siguiente manera:

- Issa Oristunna: 88 familias
- Ette Butteriya: 50 familias
- Naara Kajmanta: 25 familias

Principales acciones del proyecto

Para abordar temas relacionados específicamente con alimentos tradicionales y las prácticas de consumo y conservación de los mismos, se desarrollaron encuentros en los que se reflexionó con la comunidad a través de la herramienta metodológica cartografía social. “Esta es una herramienta muy utilizada en las ciencias sociales, con buenos resultados porque permite la reflexión y la participación de las comunidades en sus procesos de desarrollo y evita que se genere imposición de criterios técnicos porque las comunidades logran desde su propia abstracción, la toma de decisiones que de alguna manera son determinantes en sus procesos internos.”³⁴

Cabe señalar que los agricultores del resguardo Issa Oristunna no habían logrado un acuerdo comunitario para destinar áreas específicas a la siembra de alimentos.

De otro lado, los animales domésticos invadían sus rozas (unidades productivas familiares tradicionales) y se comían las cosechas; sumado a ello, no existían cercas o barreras naturales, en algunos casos las cercas se encontraban en mal estado debido a la falta de recursos para su mantenimiento, por lo cual los agricultores sufrían pérdidas hasta del 80%.



33 Informe Final del proyecto en Colombia.
34 Informe Final del proyecto en Colombia.

Teniendo en cuenta estos factores, hubo necesidad de impulsar una concertación al interior de la comunidad para destinar un área a la producción agrícola. Por solicitud de las Autoridades Tradicionales se acordó que 105 hectáreas debían ser cultivadas de forma comunitaria en cuanto al trabajo, aunque la producción y el área deberían ser manejadas de manera individual. Es importante aclarar que el proyecto de Mejoramiento Nutricional para el Pueblo Chimila, además de fomentar este proceso de concertación, ha brindado un aporte técnico importante para consolidar un área de siembra de 85 hectáreas de alimentos totalmente provisionadas y protegidas por una cerca eléctrica sostenida con un sistema solar fotovoltaico. Esta área de siembra ha sido distribuida en lotes de aproximadamente media Ha por familia, para que cada familia disponga de yuca, maíz, frijol, melón y patilla.

Durante el proceso de adecuación del terreno de Issa Oristuna los agricultores empezaron a retirarse debido a que no tenían alimentos para su familia, razón por la cual debían alquilarse a jornal en las fincas vecinas.

En el resguardo Ette Butteriya se implementaron parcelas demostrativas. No fue posible limitar a 25 parcelas demostrativas porque hubo intención de 50 agricultores para participar en el proceso. Teniendo en cuenta lo anterior, los objetivos de las parcelas demostrativas fueron los siguientes:

1. Rescatar la técnica de producción ancestral de tres bolillos, que consiste en sembrar yuca y maíz y en el centro del triángulo frijol guandul. Es una siembra asociada donde el frijol, que es leguminosa, abona a las plantas de su alrededor incorporando nitrógeno que capta del sol. También cultivan las frutas melón y patilla.

2. Incrementar y rescatar cultivos tradicionales del Pueblo Ette Ennaka.
3. Rescatar los conocimientos ancestrales de plantas medicinales y difundir su utilización.

Sin embargo, como señala el informe final del proyecto, el tiempo de siembra no ha permitido que se cosechen hortalizas y otros alimentos con los cuales sea posible hacer la secuencia lógica de la seguridad alimentaria (Producción – Preparación - Consumo). Esta situación reduce el impacto que pueda tener el proyecto sobre la comunidad. Vale la pena resaltar que las épocas de lluvia y de sequía influyen de manera importante en la disponibilidad de alimentos de los Ette. Durante el año hay meses en los cuales no logran cultivar alimentos, a estos meses los llaman “mes de hambre”, y son reconocidos como tales los meses de febrero y mayo (intenso verano). Es en ese periodo que suelen alquilar su mano de obra como jornaleros en fincas para comprar fundamentalmente tabaco, café, arroz y queso.

Como señala Paredes, la producción de los Ette Ennaka “se sustenta con los períodos lluviosos del año, que son abundantes al extremo de causar inundación de campos planos. No disponen de agua para riego. Tienen agua en el subsuelo pero no la aprovechan porque, en su cultura indígena, cavar un pozo para bombear agua es una afrenta a la madre tierra, que puede responder molestándose.”³⁵

En el resguardo de Naara Kajmanta, por disposición del Cabildo Gobernador no se estimó la necesidad de hacer estos ensayos porque se tiene un sistema de producción definido.

Otras acciones emprendidas por el proyecto han estado vinculadas al fortalecimiento de la institucionalidad local, la formulación del Plan de seguridad alimentaria y nutricional, y programas de desarrollo de capacidades



Otras acciones emprendidas por el proyecto han estado vinculadas al fortalecimiento de la institucionalidad local, la formulación del Plan de seguridad alimentaria y nutricional, y programas de desarrollo de capacidades en función de los diagnósticos en temas específicos para el desarrollo de capacitaciones, asesoría y acompañamiento. Entre éstas resaltan:

- Encuentros de memoria alimentaria, rescate de saberes tradicionales y recuperación de semillas y plantas medicinales.

- Levantamiento de información sobre la práctica de la lactancia materna y capacitación a las madres.
- Capacitación en hábitos higiénico-sanitarios y conformación de brigadas de recolección de residuos sólidos.
- Difusión de los hábitos tradicionales de consumo de alimentos.
- Difusión mediante producción audiovisual de la recuperación de alimentos tradicionales.

Principales acciones con las instituciones públicas y sostenibilidad

Al igual que la experiencia de sinergias importantes que se registran en las comunidades seleccionadas en Ecuador, con relación al proyecto ejecutado con el pueblo Chimila se han logrado avances en materia de compromisos de las instituciones públicas hacia el final de la intervención, en el marco de la nueva gestión gubernamental y del nuevo Plan Nacional de Desarrollo 2010-2014, que incide en la necesidad de políticas de inclusión para poblaciones indígenas, particularmente de aquellas que fueron desplazadas por la violencia.

De acuerdo al equipo ejecutor del proyecto con el pueblo Chimila, actualmente son tres las instituciones que realizan acciones de seguridad alimentaria en los resguardos, especialmente de asistencia. El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF y el PMA suministran ayudas alimentarias, pero cabe señalar que la comunidad considera que existe descontextualización cultural en el primero y falta de oportunidad en el segundo pues la ayuda llega cada cuatro meses. La Pastoral Social ha entregado semillas para incentivar la siembra de alimentos a algunas muje-

res del resguardo Ette Butteriya, herramientas y por dos veces paquetes alimentarios, sin embargo, la comunidad argumenta que no se ha dado acompañamiento y asistencia técnica continua lo cual afectó la sostenibilidad del proceso.

En lo que respecta a seguridad nutricional, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar tiene un centro de recuperación nutricional en el municipio de San Ángel para tratar los niños en estados severos de desnutrición. Las actividades de promoción y prevención son brindadas por la Institución Prestadora de Salud (IPS Pro salud de la Costa). Sin embargo, el equipo ejecutor del proyecto identifica que se presentan dificultades con respecto a la calidad de la atención e incumplimientos en la entrega de medicamentos. Sumado a lo anterior, hay un conflicto entre el IPS y el hospital local, una pugna por la atención de los pacientes indígenas, algo paradójico cuando la atención no es eficiente. Este elemento es importante de tener en cuenta, dado que el sector salud es fundamental cuando se pretende trabajar una estrategia de seguridad alimentaria y nutricional.

³⁵ Paredes, Carlos. Informe de consultoría. Julio, 2011.

Para el caso de los Ete Taara el conocimiento proviene del sueño. Es durante el sueño que el Dios Yao entrega la sabiduría a los indígenas y revela sus designios



*“A nivel departamental, las instituciones están conscientes de la falta de articulación entre ellas mismas para llegar a la comunidad. Se encuentran funcionarios de alto conocimiento que además tienen una seria visión antropológica de sus asuntos como el director y los funcionarios del ICBF Magdalena. Sin embargo, la mayoría de las instituciones del orden departamental y local, juzgan el comportamiento de la comunidad con desconocimiento de sus particularidades, problemáticas estructurales y desde una mirada occidental; es frecuente, o que se hagan juicios de valor sobre sus “necesidades o problemas” o se propongan soluciones descontextualizadas (en términos de lo que uno escucha en asambleas generales del pueblo)”.*³⁶

La actual administración departamental, asumida en abril del 2011 y presidida por el Gobernador, está en total disposición de apoyar la comunidad, muestra de ello es que ha otorgado un espacio de trabajo para un miembro de la comunidad en la oficina de Asuntos Indígenas de la Gobernación, ha dado cupos en las universidades públicas para jóvenes de la comunidad y les ha solicitado propuestas de proyectos para buscar financiamiento. El reciente nombrado director de la Agencia Presidencial para la Acción Social y la Cooperación Internacional en el Magdalena también se han

comprometido con el proceso, hasta el punto de apoyar desde la institucionalidad del Estado la convocatoria y encuentros interinstitucionales que el proyecto ha realizado.

En este sentido, pese a las dificultades encontradas para llevar a cabo el proyecto de acuerdo al modelo original, de apoyo a las familias para que dispongan de tecnologías de seguridad alimentaria, se habría logrado influir en las autoridades de los gobiernos sub-nacionales para visibilizar la problemática de la población indígena. En este contexto, la ONG que estuvo a cargo de la ejecución del proyecto diseñó una propuesta para brindar Asistencia Técnica a las Comunidades Issa Oristunna y Ete Butteriya, con la finalidad de recuperar prácticas ancestrales de medicina tradicional del Pueblo Chimila, propuesta que fue implementada en la etapa final del Proyecto, que demostró que contrario a lo que se creería costumbre en las culturas indígenas, los conocimientos de medicina ancestral Chimila no son transmitidos bajo los parámetros de la tradición oral que impera en las comunidades más antiguas. Para el caso de los Ete Taara el conocimiento proviene del sueño. Es durante el sueño que el Dios Yao entrega la sabiduría a los indígenas y revela sus designios. Ellos lo catalogan como una conexión espiritual con su ser supremo que les permite conocer el rol que les ha sido designado al interior de su comunidad y saber lo necesario para desempeñarlo.

5.4 Ecuador

Contexto político institucional

Desde el año 2009 el Gobierno nacional ha establecido una estrategia dirigida desde el Ministerio Coordinador de Desarrollo Social (MCDS) para la reducción de la malnutrición buscando articular los diferentes ministerios del área social incluyendo también al Ministerio de Agricultura Ganadería Acuicultura y Pesca (MAGAP) en una Intervención Nutricional Territorial Integral (INTI) dirigida a las poblaciones de mayor vulnerabilidad nutricional, inicialmente enfocadas en las provincias de Chimborazo, Cotopaxi y Bolívar. Dentro de estos en primera instancia se seleccionó a los cantones más vulnerables: Alausí, Guamote y Colta. Actualmente es una Estrategia Nacional de Nutrición del cual forma parte el Programa Aliméntate Ecuador.

El Gobierno ecuatoriano garantiza además, el ejercicio de la medicina tradicional o indígena y reconoce como obligación del Estado el “mantener, proteger y desarrollar los conocimientos colectivos; sus ciencias, tecnologías y saberes ancestrales; los recursos genéticos que contienen la diversidad biológica y la agrobiodiversidad; sus medicinas y prácticas de medicina tradicional, con inclusión del derecho a recuperar, promover y proteger los lugares rituales y sagrados, así como plantas, animales, minerales y ecosistemas dentro de sus territorios; y el conocimiento de los recursos y propiedades de la fauna y la flora” . En este contexto es que sale a relucir la importancia de idear estrategias que contribuyan al fortalecimiento de las políticas y programas públicos de salud, alimentación y nutrición, cuyos beneficiarios principales sean las comunidades indígenas y todas aquellas que habitan en poblaciones rurales.

De otro lado, el Departamento de Salud Intercultural de la Dirección Provincial de Salud de Chimborazo y el Consejo Provincial del Chimborazo han desarrollado la iniciativa de mayor significación en materia de salud intercultural, alimentación y nutrición, al haber impulsado la creación de un espacio de coordinación territorial y de desarrollo de acciones concretas en coberturas segmentadas. La iniciativa cuenta con una experiencia acumulada, aunque dicha estrategia tiene aún una cobertura pequeña de comunidades indígenas. Asimismo, en el documento del proyecto se señalaba que: “A pesar de la gran cantidad de actores trabajando para el desarrollo de la provincia desde hace ya varias décadas, Chimborazo no ha demostrado mejoras importantes en la reducción de la desnutrición crónica infantil. Se reconoce que el gran problema de la provincia es la falta de coordinación de acciones entre las diversas entidades públicas y privadas, pues no hay acciones coordinadas entre estos.

El proyecto “Mejoramiento de la Nutrición en Poblaciones Indígenas de la Comunidad Andina” se desarrolló en este promisorio contexto y ha permitido mostrar resultados tangibles y en el corto plazo, de tecnologías que permiten ampliar la disponibilidad de alimentos y mejorar los niveles de nutrición en las poblaciones indígenas.



36 Informe Final del proyecto en Colombia.

Asimismo, ha generado un valor agregado en materia de coordinación territorial puesto que los diferentes Ministerios involucrados han colaborado de manera sostenida con las actividades previstas, lo cual ha generado un proceso de sinergia, coordinación de aportes y un inter-aprendizaje importante que involucra aspectos como:

a) la relación Estado-comunidades indígenas, que requiere de un conocimiento de la cultura e idioma nativo, y b) la necesidad de inversión en seguimiento técnico y visitas domiciliarias hasta que las familias observen los resultados del esfuerzo que invierten en la puesta en marcha de las acciones que se les proponen.

Principales acciones del proyecto

El proyecto se inició con un levantamiento complementario de línea de base para identificar el estado nutricional de cada niño de las comunidades seleccionadas.

En las dos comunidades el proyecto ha capacitado y entregado insumos a las familias para que construyan granjas integrales. En éstas cultivan y disponen de hortalizas, plantas medicinales, plantas nativas, lombricultura para producción de humus, cuyes y mallas para cuyeras, gallinas de postura, basureros y rincones de aseo. Los huertos a campo abierto tienen en promedio 100 m² y se ha sembrado 16 variedades de hortalizas, tubérculos y granos y 10 de plantas aromáticas y medicinales. Se ha entregado, además, 5 gallinas a cada familia.

El proyecto ha beneficiado a 49 familias, 19 que viven permanentemente en Ambrosio Laso y 30 en Rumicorral. En esta última comunidad, inicialmente participaron 42 familias, pero luego se retiraron porque no asistían a las capacitaciones, regresaban a la comunidad solamente los fines de semana y el cuidado de los huertos iba a quedar en manos de sus familiares. Finalmente en Rumicorral participaron 30 familias en todos los cursos y demostraron interés, esto porque los diferentes componentes de los huertos familiares se entregaron en etapas, es decir, inicialmente

se entregó las semillas y quiénes participaban en todas las actividades programadas recibían las gallinas, por ejemplo.

Como parte de las actividades del proyecto, y con el propósito que promover el lavado de manos y el aseo personal, se mejoró la infraestructura de la Escuela de Rumicorral (mejoramiento de baños y lavadero de manos para los niños) y se financió la construcción de una batería sanitaria para la escuela de Ambrosio Laso. Esta última incluye tres baños (uno para niñas, otro para niños y el tercero para los más pequeños que acuden a la guardería que funciona en un ambiente de la escuela) y una ducha con agua caliente, necesaria para la higiene de los niños por el clima frío de esta comunidad, situada por encima de los 3,500 msnm. En un extremo del módulo se ubican dos piletas de agua, para beber agua tratada a partir de la instalación de un tanque elevado con un filtro que permite convertirla en potable.

El proyecto instaló un huerto a campo abierto en el terreno de la escuela de Ambrosio Laso. Las hortalizas están atendidas por las madres de familia que tienen labores asignadas por la comunidad para atender la guardería infantil y vienen siendo incluidas en la merienda que se sirve a los niños de la guardería.



La relación Estado-comunidades indígenas requiere de un conocimiento de la cultura e idioma nativo



En materia de capacitación, se realizaron también talleres con promotores comunitarios y agentes informales de salud, como parteras, curanderos, hierbateros, con la finalidad de cumplir con el objetivo de implementar el modelo de salud intercultural en ambas comunidades, además en cada comunidad se llevaron a cabo rituales de agradecimiento a la Pachamama (madre tierra).

“Hemos aprendido a alimentar a los hijos y a tenerlos limpios, así como identificar los peligros de los hijos, a atender partos, por eso agradecemos a todos.” (Manuela Quinche, promotora local del proyecto en Rumicorral).

El monitoreo técnico a las familias beneficiarias fue constante y permitió vigilar el proceso de conservación y consumo de hortalizas del huerto, el mantenimiento de la lombricera, el cuidado de las plantas medicinales, nativas, gallinas y cuyes. A la fecha de culminación del proyecto, las familias ya estaban consumiendo rabanito y acelga, por ser cultivos cuya cosecha se realiza en el corto plazo. Asimismo, algunas familias ya están utilizando las plantas medicinales.

El rabanito es utilizado, además de cómo ingrediente para ensaladas, para prevenir enfermedades respiratorias cuando las madres de familia identifican los primeros síntomas en los niños, lo que les evita realizar largas horas de caminata hasta el centro de salud. Igualmente, en el último mes de intervención las gallinas estaban comenzando a producir huevos y su expectativa es emplearlos en su dieta, no comercializarlos, puesto que han comprendido su alto nivel proteico.

En el evento de devolución de resultados del proyecto, se señaló que el balance del proyecto “es positivo, hemos organizado a la gente, los hemos motivado para que participen, por eso me siento muy agradecido porque me han ayudado como persona, he viajado a conocer otras experiencias... Las gallinas ya están produciendo huevos y haremos que sigan aumentando, en el caso de cuyes es para nuestra alimentación y haremos que sigan aumentando.” (Agustín Huaille, Presidente de la Comunidad Ambrosio Laso).

Debe destacarse, además, que se han elaborado materiales educativos para el reforzamiento de la capacitación a escolares y rescate de saberes en el tema de medicina ancestral, que están siendo revisados por los Ministerios de Salud Pública y Educación.

37 Citado por Pérez, Diego, en Informe Final del proyecto en Ecuador. Julio 2011.

Principales acciones con las instituciones públicas y sostenibilidad

Los funcionarios de los diversos Ministerios han acompañado la experiencia y han apoyado con diversas acciones complementarias que contribuyen a la integralidad de la intervención en las comunidades, lo que ha permitido establecer relaciones de sinergia importantes a las cuales ha contribuido la disposición del equipo del proyecto, a través de una permanente relación y coordinación con las instituciones públicas para incrementar las acciones inicialmente previstas.

En el evento de devolución de resultados del proyecto, el Coordinador de la Estrategia Acción Nutrición, señaló que el proyecto promovido por la CAN

“se insertó en el marco de la Estrategia Acción Nutrición, permitiendo intervenir de manera articulada en las dos comunidades, siendo ahora ambas comunidades un modelo de cómo se debe intervenir articuladamente.”³⁸

En este proceso el Ministerio de Salud Pública, a través del departamento de Salud Intercultural, colaboró en las capacitaciones a los promotores y personal informal de salud, y

mediante el Departamento de Nutrición con capacitación en Curvas de Crecimiento Nutricional a las madres cuidadoras de las guarderías infantiles. Con el Hospital de Colta Área 2 y el Puesto de Salud de Cañi, se realizaron brigadas médicas y recuperación nutricional clínica.

El Ministerio de Agricultura, mediante su oficina del Cantón Colta, brindó asistencia técnica y capacitación en control del gusano blanco en el cultivo de papa. Agrocalidad se involucró en las visitas a las comunidades dando asistencia técnica en la capacitación de manejo de bovinos, porcinos y camélidos, así como en vacunación y desparasitación.

El Ministerio de Inclusión Económica y Social de Ecuador, con facilitadores del Programa Aliméntate Ecuador, capacitó a las comunidades en los módulos de crianza, entrega de raciones alimenticias y formatos para réplicas por parte de los Promotores.

El Ministerio de Turismo colaboró con las especificaciones para rótulos y señalética. El Ministerio del Ambiente apoyó con capacitaciones sobre el cuidado de páramos y vertientes así como en la revisión y aval de señalética.

El Ministerio de Vivienda aportó con planos para la construcción de la batería sanitaria en la escuela de Ambrosio Laso.

Asimismo, la Dirección Provincial de Educación Intercultural Bilingüe de Chimborazo, colaboró en las coordinaciones con el personal docente de las escuelas de las dos comunidades y el incremento de un docente para la comunidad de Ambrosio Laso.

Finalmente, la Dirección de Salud de Chimborazo (Departamentos de Nutrición y Salud Intercultural) apoyó con la revisión de un documento de rescate de saberes ancestrales y manual de capacitación para escolares, elaborado por el equipo ejecutor del proyecto.

Los funcionarios de los diversos Ministerios han acompañado la experiencia y han apoyado con diversas acciones complementarias que contribuyen a la integralidad de la intervención



38 Memoria del evento de presentación de resultados del Proyecto MNPI en Colta – Chimborazo.

5.5 Perú**Contexto político institucional**

En Perú, en setiembre del 2004 se promulgó la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria 2004-2015, mediante Decreto Supremo No. 0662004-PCM. Los principios de dicha Estrategia son los siguientes:

- Igualdad de oportunidades.
- Reconocimiento del derecho de todos a la alimentación.
- Tratamiento integral, multisectorial e intergubernamental de la problemática de seguridad alimentaria.
- Respeto y promoción de la diversidad cultural alimentaria.
- Promoción del uso sostenible de los recursos naturales.

Entre las funciones de la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria se encuentra el contribuir a ordenar y dar coherencia al conjunto de actuaciones de los sectores y velar por la consistencia de los instrumentos de planificación aplicados en distintos ámbitos y niveles nacional, regional y local. Ello a través del desarrollo de procesos con “enfoque de gestión territorial desde los espacios menores donde se asienta y permanecen las unidades familiares constituyendo poblaciones con derechos y potencialidades. El enfoque territorial busca la concertación, asocio y participación de las instituciones públicas, privadas y sociales para aplicar políticas sociales y ejecutar programas”.³⁹

El Estado Peruano impulsa la armonización intersectorial y la articulación de iniciativas para la superación de la pobreza y la disminución de la desnutrición mediante la Estrategia CRECER, que prioriza las intervenciones de los ministerios y las focaliza en los distritos con mayores índices de pobreza y desnutrición. En la Región Huancavelica, donde se localizó el proyecto, se ha puesto en práctica la Estrategia Regional Llamkasum Wiñaypaq – CRECER Huancavelica,

que articula las direcciones regionales, entidades públicas, unidades operativas de los programas sociales, entidades privadas y sociedad civil.

En junio del 2008 se institucionalizó el Consejo Regional de Seguridad Alimentaria y Nutrición – CRSAN, como instancia de articulación y coordinación en el nivel regional y se cuenta con un Plan de Acción Articulado Regional de la Estrategia Llamkasum Wiñaypaq – CRECER Huancavelica al 2021. A nivel de los gobiernos locales, 79 distritos cuentan con instancias de coordinación debidamente institucionalizadas.⁴⁰

El proyecto se ha ejecutado en las comunidades de San José de Parco Pariacolla y San Pablo de Occo, ubicadas en el distrito de Anchonga, uno de los 10 distritos más pobres del país, en estrecha coordinación con el CRSAN.



39 Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social. Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria 2004 – 2015.

40 Espinoza, Hermógenes. Ponencia del representante del Gobierno Regional de Huancavelica en el evento de intercambio de experiencias realizado por el proyecto en Colombia, mayo 2011.

Principales acciones del proyecto

En las comunidades de San José de Parco Pariacclla y San Pablo de Occo, residen 492 familias. El proyecto ha trabajado con 28 familias, 14 de cada comunidad. Luego de la selección participativa de 28 familias para la instalación de huertos demostrativos y cultivo de pastos y de seis promotores locales o yachachiq, el equipo ejecutor, con apoyo de fotografías y videos, presentó la propuesta de "Sierra Productiva", las tecnologías que se han validado y los cambios que propician cada una de ellas, el enfoque de gestión integral de micro cuencas para el manejo de todos los recursos naturales y la biodiversidad, la importancia de la agroecología, la capacitación de campesino a campesino y la importancia de la participación plena de la población. Posteriormente, se capacitó en diseño de gestión y desarrollo predial, mediante cursos prácticos, réplicas y acompañamiento a cada familia.

Como señala Paredes, cabe destacar que las familias han elaborado diseños de gestión y desarrollo predial, "como instrumento que grafica en un dibujo todo lo que poseen en recursos naturales, recursos productivos, vivienda y bienes, antes del proyecto y otro dibujo que expresa su sueño de cambio con la implementación de las tecnologías."⁴¹

El proyecto ha contribuido a que las 28 familias cuenten con huertos fijos a campo abierto y parcelas de pastos asociados cultivados y las ha acompañado en la instalación de abonos orgánicos (lombricultura) y el manejo de cercos vivos en sus parcelas (agroforestería con mutuy). Asimismo, se ha instalado riego por aspersión. Otras acciones desarrolladas han sido la implementación de módulos de gallinas ponedoras y de cuyes, y la instalación de galpones para su crianza en ambos casos.

De otro lado, en ambas comunidades el proyecto ha contribuido a la instalación de un total de siete mini parcelas de granos y tubérculos andinos para reforzar la alimentación familiar.

El proyecto ha desarrollado algunas innovaciones en Huancavelica. Una de ellas está relacionada con el manejo del agua para consumo humano, para que no comprometa el riego de hortalizas y pastos, pues en este último caso no se puede utilizar cloro. Se presentó la propuesta para contar con agua adecuada para consumo humano en base a una tecnología que plantea almacenar el agua en botellas de vidrio y, por efecto del calor, al estar en ambientes con techos de calamina, por la noche ya no presenta incidencia de microbios. Asimismo, se ha contribuido a la implementación de "pozos de basura", que son micro rellenos sanitarios en cada predio familiar.

Al igual que en la comunidad de Huirasay, en Bolivia, el proyecto optó, hacia su culminación por fomentar la instalación de cocinas mejoradas en las comunidades de Huancavelica. El proyecto aportó con chimeneas y planchas de piedra "checco" para los fogones, que permiten una mejor cocción y retienen calor luego de apagado el fuego, lo cual mantiene caliente los alimentos.

En Huancavelica se ha extendido el uso de planchas de hierro, pero a solicitud de las propias familias se optó por emplear la mencionada piedra que es un recurso natural que existe en Anchonga y que está siendo tallada por algunos comuneros. La opción por este material y no por planchas de metal obedece también al respeto a la costumbre de que las familias, además de leña, suelen usar bosta, cuyo rendimiento es mayor con las piedras talladas. Las planchas de piedra fueron elaboradas por algunos comuneros a los cuales se les compró su producción.

En total, se instalaron 60 cocinas mejoradas, 30 en cada comunidad. Si bien en sus otros componentes el proyecto tuvo una cobertura de 28 familias, la apuesta es que a partir de la instalación de las cocinas mejoradas en otras viviendas, estas familias desarrollen sus planes prediales y prosigan con los otros componentes que dan integralidad a la propuesta.

En materia de capacitación, se abordaron los siguientes temas:

- Cultivo de pastos asociados y manejo de cortes.
- Cultivo y manejo de hortalizas.
- Cultivo escalonado de hortalizas, para que no falten verduras en la dieta alimenticia en algún momento del año.
- Importancia de la diversificación de los cultivos andinos y la seguridad alimentaria en las familias.
- Técnicas de elaboración de abonos orgánicos y su aplicación en los cultivos de hortalizas y pastos.
- Implementación de agroforestería, mediante la creación de microclimas.
- Buenas prácticas de salud.
- Manejo de residuos sólidos.
- Criterios para lograr un buen balanceo nutricional y preparación de la dieta alimentaria, en base a hortalizas y a los granos y tubérculos de las mini parcelas.

Adicionalmente, se ha capacitado a las familias en transformación de productos lácteos como queso, yogurt, manjar blanco, y de hortalizas en mermeladas, tortas y tortillas. Asimismo, en variadas formas de consumo de huevo (sólo, en tortillas, en sopas) e incorporación de queso a la preparación de tortillas de verduras, sopas y ensaladas frescas.

*"En cuanto a la capacitación en balanceo de alimentos, se ha priorizado la producción de alimentos nutritivos, como la quinua, olluco, mashua, trigo, maíz, tarwi y arveja, que contienen alto valor de kilocalorías... De otro lado, se constató que en la primera cosecha de hortalizas éstas se incorporaron a la dieta alimentaria de las familias."*⁴²

⁴² Quispe, Pablo. Informe del proyecto en Anchonga, Perú.

⁴³ Paredes, Carlos. Informe de consultoría. Julio, 2011.



La recuperación de cultivos ancestrales tales como los cultivos andinos quinua y tarwi para reincorporarlos al consumo cotidiano familiar es de suma importancia. Como en gran parte del país, estos cultivos se han relegado a cultivos marginales y en casos extremos han dejado de cultivarse.

*"Influye sobre este proceso el crecimiento del mercado con productos de origen urbano, como los fideos, y de productos masivos, como el arroz. Asimismo, los mensajes negativos que califican estos productos como "consumo de pobres" actuando sobre sensibilidades que afectan a las personas por sus orígenes étnicos. Todo esto junto a una clamorosa ausencia de información sobre las altas propiedades nutricionales de los granos y tubérculos andinos. En las comunidades encontramos a muchas familias que cultivaban quinua en función de aprovechar los tallos por su alto rendimiento en la cocción de alimentos, mientras que los granos los vendían y no los consumían."*⁴³

Finalmente, se realizaron festivales de exhibición y venta en ambas comunidades con presencia de todas las familias comuneras, estudiantes, profesores, personal de los centros de salud, autoridades municipales y representantes de instituciones que trabajan en el distrito de Anchonga.

Se ha priorizado la producción de alimentos nutritivos, como la quinua, olluco, mashua, trigo, maíz, tarwi y arveja

El equipo ejecutor del proyecto ha motivado a las comunidades para que puedan insertar en el Presupuesto participativo 2012 proyectos que les permitan replicar la experiencia desarrollada



Principales acciones con las instituciones públicas y sostenibilidad

Debe destacarse el compromiso de la Municipalidad Distrital de Anchonga, que ha manifestado su propósito de extender la experiencia a todas las comunidades del distrito, teniendo en cuenta la fortaleza del Comité de Gestión Alimentaria como espacio de concertación y articulación entre las instituciones presentes en éste.

“El Alcalde del distrito de Anchonga informó que él y dos representantes de las comunidades de San Pablo de Occo y San José de Parco Pariacclla viajaron a Quito, Ecuador, a un intercambio de experiencias del proyecto, lo que lo ha motivado a invertir más en este tipo de proyectos.”⁴⁴

En esta perspectiva, el equipo ejecutor del proyecto ha motivado a las comunidades para que puedan insertar en el Presupuesto participativo 2012 proyectos que les permitan replicar la experiencia desarrollada.

“En las comunidades de San Pablo de Occo y San José de Parco Pariacclla, de manera colectiva se ha tomado conciencia acerca de que la gestión municipal debe contribuir a fortalecer las actividades que ayuden a mejorar su alimentación y la generación de ingresos económicos de las familias en base de proyectos productivos.”⁴⁵

⁴⁴ Quispe, Pablo. Informe del proyecto en Anchonga, Perú.
⁴⁵ Quispe, Pablo. Informe del proyecto en Anchonga, Perú.

Igualmente, la Municipalidad Provincial de Angaraes ha manifestado su voluntad de cooperar para ampliar la cobertura a otros distritos y el Gobierno Regional ha evaluado la importancia de incorporar algunas de las tecnologías implementadas durante la ejecución del proyecto en el programa “Mi Chacra Productiva” que impulsa el Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social. En este contexto, el CRESAN desempeñará un rol clave, en el nivel regional como instancia de articulación y coordinación de los esfuerzos orientados a la seguridad alimentaria.

De otro lado cabe destacar que en las Instituciones Educativas de nivel secundario de San Pablo de Occo y San José de Parco Pariacclla, con apoyo del Gobierno Regional el año 2009, se ha promovido la incorporación en las actividades académicas de la práctica de cultivos andinos y hortalizas, lo que contribuye a potenciar el impacto del proyecto. La capacitación a los docentes es la última actividad desarrollada por el proyecto, debido a la alta rotación de los docentes y su escaso dominio de temas de nutrición con productos andinos. Asimismo la existencia de un Instituto Superior Público Tecnológico en la Comunidad San Pablo de Occo, con especialidad en la carrera Agropecuaria, constituye un potencial para que los egresados puedan contribuir como técnicos en la réplica de la experiencia del proyecto hacia otras comunidades.

5.6 Productos obtenidos por el proyecto

En los cuatro países se han obtenido los siguientes productos:

- Diagnósticos participativos de la situación alimentaria y nutricional de las comunidades indígenas.
- Informes de prácticas y sistemas de producción, preparación y consumo de alimentos.
- Informes de los sistemas de medicina ancestral y tradicional identificados en las comunidades.
- Propuestas para el mejoramiento de la nutrición diseñadas con participación de las comunidades indígenas.
- Compromiso de comunidades indígenas y gobiernos locales para implementar las propuestas de mejoramiento de la nutrición.
- Modelo de gestión del proyecto consensuado, basado en Comités de Gestión Local en seguridad Alimentaria, que consideran la participación de representantes de las organizaciones comunales y de instituciones del Estado. Este modelo de gestión incluye una “Propuesta de Organización y Ejecución del Proyecto”, documento que define los mecanismos de coordinación y ejecución, así como la delimitación de roles y competencias de los actores que intervienen a nivel subregional, nacional y local.
- Buenas prácticas validadas y con resultados en el corto plazo, que posibilitan su réplica por parte de los gobiernos subnacionales en otras comunidades campesinas y pueblos indígenas y brindan lineamientos para las políticas públicas nacionales de seguridad o soberanía alimentaria.

Buenas prácticas validadas con resultados en el corto plazo posibilitan su réplica por parte de los gobiernos subnacionales en otras comunidades campesinas y pueblos indígenas





VI. Buenas Prácticas y Lecciones Aprendidas

En esta sección se examinan las buenas prácticas y aprendizajes obtenidos en función de los logros obtenidos a nivel subregional, nacional y local.

6.1 El Proyecto Mejoramiento de la Nutrición en Pueblos Indígenas ha contribuido a visibilizar la situación de las poblaciones indígenas, que presentan mayores índices de pobreza, para incorporarlas en los programas subregionales y nacionales, enfatizando en la necesidad de que promueva su soberanía alimentaria.

Debe destacarse que el proyecto se ha ejecutado en una etapa en la cual las agendas gubernamentales de los cuatro países habían comenzado a dar prioridad al tema de la inclusión social, como estrategia para la superación de los altos niveles de pobreza extrema y de la persistencia de altas tasas de desnutrición infantil crónica. En el marco de estos procesos, en los países andinos se han ido generando estrategias para articular programas sociales y recursos financieros, de modo de evitar la dispersión de las intervenciones. Sin embargo, era poco aún lo avanzado con relación a propuestas específicas de seguridad alimentaria para poblaciones indígenas. El proyecto ha contribuido a este esfuerzo y a la retroalimentación y concertación de programas y proyectos de los Ministerios.

A nivel Sub Regional, un antecedente del proyecto fue el acuerdo de desarrollar el Programa Andino de Seguridad Alimentaria en el 2008 y la realización de consultorías para identificar la situación de los principales indicadores socioeconómicos en las poblaciones indígenas, en un contexto de escasa disponibilidad de información estadística desagregada por la variable etnicidad.

“La exclusión se ve agravada por la invisibilización a la cual están sometidas las poblaciones originarias. Es patente la ausencia de información sobre su situación, y en la mayoría de investigaciones socioeconómicas censales no existe un desglose que considere la etnicidad como elemento de análisis”.



El Proyecto Mejoramiento de la Nutrición en Pueblos Indígenas ha contribuido a visibilizar la situación de las poblaciones indígenas

6.2 El Modelo de Gestión para la implementación de un proyecto orientado a mejorar la seguridad alimentaria de poblaciones indígenas, es un proceso que requiere atender varias dimensiones, como las siguientes:

- Dedicar tiempo necesario para la generación de condiciones políticas, técnicas e institucionales, necesarias para la apropiación de las iniciativas y la generación de compromisos y consensos durante el proceso de implementación del proyecto, generando corresponsabilidad de los involucrados.
- Definir con claridad el rol y funciones de los diferentes actores involucrados así como los mecanismos de articulación de los niveles de gobierno, buscando una mayor sinergia y complementariedad de manera que se logre el acercamiento del gobierno nacional a los espacios locales y que fluyan los aprendizajes a los niveles nacionales para la formulación de políticas y propuestas que permitan la réplica de las experiencias.
- Formular las propuestas de implementación, sobre la base de diagnósticos participativos, considerando el “enfoque de demanda”, que garantiza un mejor acercamiento a las necesidades sentidas de la población indígena en el marco de los objetivos del proyecto.
- Definir desde un inicio, herramientas de gestión que permitan una adecuada planificación, seguimiento, monitoreo y sistematización del proyecto. Esta planificación debe ser validada con los diferentes actores involucrados en la gestión.
- Incorporar en las instancias de gestión y en la toma de decisiones a la población indígena, para conocer y comprender su cosmovisión, redes sociales, códigos de conducta, mecanismos de toma de decisiones, entre otros.
- Garantizar que los equipos técnicos sean de la localidad, que conozcan los aspectos culturales de la comunidad indígena y de preferencia se complementen con promotores originarios. Estas condiciones favorecen la legitimidad de equipos técnicos frente a la comunidad y las instituciones promotoras.



Dedicar tiempo necesario para la generación de condiciones políticas, técnicas e institucionales, necesarias para la apropiación de las iniciativas y la generación de compromisos

6.3 El proyecto ha contribuido a las estrategias nacionales, con un valor agregado de carácter técnico: el levantamiento de diagnósticos sobre prácticas de alimentación, hábitos de higiene y medicina tradicional y la asistencia técnica que ha permitido afinar tecnologías y dar seguimiento intensivo a las familias en la fase de implementación de las propuestas.

A nivel de las instituciones públicas este proceso ha tenido mayor repercusión en Bolivia y Ecuador, que pusieron en marcha estrategias de seguridad alimentaria que incluyeron políticas de soberanía alimentaria. En Perú y en Colombia, el énfasis de los gobiernos se orientaba más al acceso a alimentos, mediante programas sociales de distribución que si bien logran paliar temporalmente las situaciones de vulnerabilidad de las familias, no suelen incluir componentes de desarrollo de capacidades que les permitan no depender del asistencialismo y de los vaivenes de las políticas económicas.

6.4 Las intervenciones tienen que ser integrales y articuladas no sólo desde la normativa, sino también durante la implementación, con el concurso de diversas entidades y programas en los territorios. Este modelo evita duplicidades en las inversiones y permite articular los esfuerzos que se realizan en los territorios en materia de educación, salud, nutrición y desarrollo agrícola. La propuesta del proyecto se ha orientado a lograr sinergias entre programas públicos y gobiernos sub nacionales, para intervenir en comunidades indígenas.

Un aspecto importante es el perfil de la institucionalidad encargada de promover la experiencia en los países y localidades. En el caso del proyecto, en Ecuador la institución responsable de la implementación fue la Estrategia Acción Nutrición que, a diferencia de los otros países, responde a una estrategia de articulación institucional para la superación de la inseguridad alimentaria. Esta particularidad ha permitido que el país valide su estrategia de articulación en las comunidades seleccionadas para el proyecto, lo que ha permitido una intervención articulada y concertada de los sectores salud, educación intercultural, agricultura, entre otros.

De esta experiencia se desprende que este tipo de proyectos debe considerar estrategias de articulación. La conformación de instancias de articulación ha sido clave para asegurar la viabilidad política de las propuestas y su sostenibilidad, habiéndose logrado compromisos de los ministerios para asumir las acciones de asistencia técnica y seguimiento, así como de los gobiernos sub-nacionales para la continuidad de su apoyo político, por ejemplo para el traslado de semillas que puedan proporcionar los ministerios en etapas posteriores, para lo que se requiere facilidades de transporte. Debe señalarse que las zonas de intervención presentan condiciones climáticas adversas para la sostenibilidad, como sequías o inundaciones, y son de difícil acceso, careciendo de vías de transporte adecuadas.

6.5 Las intervenciones tienen una base común en todos los países, con una oferta de tecnologías básicas, pero con flexibilidad para responder a las demandas específicas de cada comunidad. En las comunidades se está viendo resultados en el corto plazo en materia de la aplicación de nuevas tecnologías, rescate de saberes ancestrales, mejoramiento de la autoestima, mayor confianza en la acción pública. Cabe resaltar que se trata de tecnologías de relativo bajo costo y que utilizan materiales disponibles en las zonas de intervención. Uno de los mayores logros del proyecto es haber conseguido, en sólo seis meses de ejecución y aun cuando varios de los productos sembrados en los huertos todavía no han germinado, un alto nivel de certeza de parte de la población sobre la importancia del consumo de hortalizas y proteínas. Ya se consume rabanito, acelga, zanahoria, cebolla, entre otros productos y las familias conocen las propiedades de los otros productos que están por cosechar, así como de proteínas como huevos y cuyes.

Uno de los mayores logros del proyecto es haber conseguido, en sólo seis meses de ejecución, un alto nivel de certeza de parte de la población sobre la importancia del consumo de hortalizas y proteínas



6.6 El proyecto se ha basado en la metodología de capacitación “de campesino a campesino”, que genera confianza y credibilidad respecto a las propuestas y genera un potencial mercado local de asistencia técnica al brindar a los promotores la posibilidad de continuar aplicando los conocimientos aprendidos ofertando sus servicios de asistencia a familias que requieran su aporte para el cuidado de sus activos (huertos familiares, cuyes, gallinas de postura, huertos de plantas medicinales, entre otros).

- La metodología de capacitación ha priorizado el “aprender haciendo” y las familias beneficiarias han participado en todo el proceso: Preparación e implementación de campos e instalaciones, manejo de cultivos, crianzas y equipos, para finalmente constatar resultados tangibles.
- Es importante señalar que, entre las técnicas empleadas, se ha priorizado la técnica de los dibujos (mapas parlantes, cartografía social), que ha permitido la reflexión y la participación de las comunidades en sus procesos de desarrollo y evitado la imposición de criterios técnicos.
- Igual de importantes han sido los “encuentros de la memoria” realizados en Colombia, para la recuperación de plantas medicinales, lo que ha permitido el rescate de algunas semillas, que se están sembrando en los denominados “lugares sagrados”, de acuerdo a su cosmovisión de respeto a la naturaleza y cuyo uso contribuirá a la salud en las familias. Asimismo, en Ecuador se realizaron talleres con promotores comunitarios y agentes informales de salud, como parteras, curanderos, hierbateros, con la finalidad de implementar el modelo de salud intercultural en las comunidades seleccionadas.

6.7 Intervenir en poblaciones indígenas requiere adoptar el enfoque de interculturalidad, no sólo en la metodología de intervención, para identificar las diferencias culturales de los involucrados, respetar los modos de vida y promover el “diálogo de saberes” para el rescate de tecnologías y conocimientos ancestrales así como para la incorporación de nuevos saberes.

- Cuando se promovió la instalación de parcelas demostrativas rescatando productos tradicionales, surgió la necesidad de introducir nuevos productos a fin de garantizar una dieta balanceada. En Bolivia se instalaron zanahoria, cebolla, tomate, papa, gallinas ponedoras y se recuperó la siembra de maíz, yuca y frijol, que son la base de su alimentación. En Colombia se introdujo la siembra de frutales y se recuperó la técnica de los “tres bolillos” y la producción de yuca, maíz y ahuyama. En Ecuador se introdujeron hortalizas tales como col, zanahoria, acelga, se reforzó algunas crianzas como la de los cuyes y gallinas, además de los productos perennes como la cebada, maíz y papa, melloco y se han ampliado los cultivos de quinua y chocho. En Perú se han introducido hortalizas, se reforzaron las prácticas de crianza de cuyes y gallinas y se recuperaron cultivos andinos como la quinua y el tarwi.



El proyecto se ha basado en la metodología de capacitación “de campesino a campesino”, que genera confianza y credibilidad

- En cuanto a la recuperación de tecnologías ancestrales y la innovación tecnológica, en Bolivia se ha innovado la práctica de secado de los ajíes, pasando del secado en el suelo al secado en los techos de calamina, optimizando el tiempo y mejorando la calidad del secado. En Colombia, en el resguardo Chimila se había dejado de practicar la técnica ancestral agrícola de los “tres bolillos”, triángulo o “pata de gallina”, por la influencia de técnicas productivas occidentales “waachas” y el alquiler de la mano de obra en las haciendas; con el proyecto se ha recuperado esta técnica de siembra, combinando yuca con maíz y frijol guandul, y se ha incorporado el cercado de las tierras en producción, con una cerca eléctrica que funciona con paneles solares para evitar que los animales dañen los cultivos. En Ecuador no se ha promovido ninguna tecnología ancestral; el equipo técnico ha puesto el énfasis en introducir innovaciones como la instalación de biohuertos y la crianza de cuyes en galpones. En Perú, son importantes la aplicación de las tecnologías de riego, además de las innovaciones realizadas en la instalación de mini-parcelas de cultivos de granos, que permite diversificar la dieta y asegurar el suministro de granos y tubérculos para todo el año, los módulos de crianza de cuyes y gallinas, la elaboración de abonos orgánicos entre otros.
- El enfoque intercultural posibilita la participación de la población indígena en la toma de decisiones, lo que favorece que las intervenciones sean ajustadas y mejoradas. Por ejemplo, frente a las necesidades de tener una parcela demostrativa en el Resguardo Chimila, se tomó la decisión de ordenar el territorio, destinando 105 Has para la siembra de cultivos para la seguridad alimentaria. Esta decisión también consideró el respeto de las prácticas ancestrales para la producción por lo cual, a solicitud de las autoridades tradicionales, las tierras son cultivadas de forma comunitaria aunque el manejo del área y de la producción se realiza a nivel de las unidades familiares.
- Las tecnologías implementadas, por más exitosas que sean, no pueden ser replicadas sin ser adaptadas a la realidad cultural y en acuerdo con poblaciones indígenas. La experiencia señala que la instalación de cocinas mejoradas, que han respondido a la necesidad de mejorar la eficiencia de la cocción y a la reducción de la emisión de humo para evitar enfermedades respiratorias en las viviendas, requiere de adaptaciones especiales a la realidad de la cultura local. En el proyecto la misma tecnología tuvo dos resultados diferentes. En Bolivia se implementó un modelo validado en comunidades alto andinas y no están siendo utilizadas por todas las familias, por la oscuridad del ambiente y porque las familias están acostumbradas a preparar sus alimentos al aire libre; mientras que en Perú se están utilizando y la tecnología fue mejorada, a solicitud de los beneficiarios del proyecto, quienes eligieron la utilización de planchas de piedra “checco” en lugar de planchas de fierro, porque la piedra “checco” tiene la propiedad de almacenar calor con lo cual ayuda a que la cocción sea más eficiente y a su vez guarda calor cuando el fuego se apaga. Por ello, es necesario tener siempre en cuenta la diversidad que existe entre las culturas indígenas, así como factores que son clave para la introducción de alternativas tecnológicas, como la altitud, clima o la disponibilidad de agua para riego.

Las tecnologías implementadas, por más exitosas que sean, no pueden ser replicadas sin ser adaptadas a la realidad cultural y en acuerdo con poblaciones indígenas



Bibliografía

Benites, Teodosio. Perú: Interculturalidad y cosmovisión indígena.

En: www.servindi.org/

Bermejo, Saúl. La interculturalidad en Perú: Proyecto por construir.

En: www.aulaintercultural.org/

CEPAL, Cohesión social. Inclusión y sentido de pertenencia en América

Latina y el Caribe, Enero 2007.

Declaración de París sobre la eficacia de la ayuda al desarrollo.

2005.

FAO. Guía para Proyectos Participativos de Nutrición.

1994.

Paredes, Carlos. SGCAN - Proyecto Mejoramiento de la Nutrición en poblaciones Indígenas de la CAN.

Informe de consultoría para promover modelos interculturales de seguridad alimentaria. 2011.

SGCAN – Proyecto CESCOAN.

Estrategia andina de cohesión económica y social (EACES), documento interno. Borrador de trabajo. s/f

SGCAN. Documento Informativo del Programa Andino de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Nacionalidades y Pueblos Indígenas”.

2008.

SGCAN. Documento del Proyecto “Mejoramiento de la nutrición en poblaciones indígenas de la comunidad andina”.

2009.

SGCAN. Documento de Trabajo SG/GAH.SAPI/XVII/dt 2.

Julio de 2010. A.2

SGCAN – Proyecto CESCOAN. Informe de Reunión de Sistematización Programa SAPI.

Setiembre 2010

SGCAN. Proyecto MNPI. Memorias de intercambios de experiencias y eventos de presentación de Resultados.

2011.

SGCAN – Proyecto Mejoramiento de la Nutrición en poblaciones Indígenas de la CAN.

Diagnósticos alimentarios y nutricionales de las comunidades indígenas, en el marco del proyecto MNPI. 2009.

SGCAN – Proyecto Mejoramiento de la Nutrición en poblaciones Indígenas de la CAN.

Informes de prácticas tradicionales de producción, preparación y consumo de alimentos. 2009.

SGCAN – Proyecto Mejoramiento de la Nutrición en poblaciones Indígenas de la CAN.

Informes de avance y finales de las Asistencias Técnicas en la etapa de implementación de propuestas. 2010 – 2011.

SGCAN – Proyecto CESCOAN. Pareja Cucalón, Francisco, 2009

Lineamientos de una estrategia andina de cohesión económica y social (EACES)

Solís, Gustavo. Interculturalidad: Encuentros y desencuentros en el Perú.

En www.interculturalidad.org

Tironi, Eugenio y Bernardo Sorj (2007),

Cohesión social: Una visión desde América Latina, en www.pensamientoiberoamericano.org/articulos/1/43/2/cohesion-social-una-vision-desde-america-latina.html

Varillas, Walter (s/f)

Alcances y desafíos de la cohesión social en América Latina.

Documento de trabajo elaborado en base a: Cohesión social en Iberoamérica algunas asignaturas pendientes. En: Pensamiento Iberoamericano - Sumarios - Número 1
<http://www.pensamientoiberoamericano.org/sumarios/1/cohesion-social-en-iberoamerica-algunas-asignaturas-pendientes/>