

**CORREDOR**

**TURÍSTICO**

**DE LA PAZ**

Procesos Agroalimentarios de los Municipios  
**PDET** del Pacífico Nariñense

*Tumaco* · *Barbacoas* · *Ricaurte*



Gobernación  
de Nariño



**SSAN**

Subsecretaría de Agricultura y Ganadería  
de Nariño



**PDET**

Plan de Desarrollo Territorial



# CORREDOR TURÍSTICO DE LA PAZ

PROCESOS AGROALIMENTARIOS  
DE LOS MUNICIPIOS PDET DEL PACÍFICO NARIÑENSE  
TUMACO · BARBACOAS · RICAURTE



La cartilla *CORREDOR TURÍSTICO DE LA PAZ*. Procesos agroalimentarios de los municipios PDET del Pacífico Nariñense: Tumaco, Barbacoas y Ricaurte. Es un proceso de reconocimiento de las prácticas agroalimentarias territoriales, de los saberes ancestrales y culturales de las comunidades, en la consultoría para el desarrollo de un diagnóstico de salud en hábitos y estilos de vida saludable y su aplicación a la población focalizada en los municipios PDET de la costa pacífica del departamento de Nariño.

“*CORREDOR TURÍSTICO DE LA PAZ*” fue liderado por el trabajo multidisciplinario de Nexus Asesores S.A.S. y es parte del proyecto “*Procesos agroalimentarios de los municipios PDET del Pacífico Nariñense*”, elaborado por el programa de Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional de Nariño de Gobernación de Nariño.

**AGRADECIMIENTO:**

*Camilo Andres Ortega Lopez*  
*Profesional Universitario programa SSAN*

*Maria Cristina Muñoz Tobar*  
*Contratista Nutricionista Dietista, MGA salud Publica*

**AUTORES:**

*Ariel Camilo González Moreno*  
*María Fernanda Díaz Argüello*

**TRABAJOS DE CAMPO:**

*María Fernanda Díaz Argüello*

**DISEÑO :**

*María Catalina López Terán*

**PARA CITAR EL DOCUMENTO:**

*“Díaz A. María F., Gonzalez M. Ariel C. (2023) CORREDOR TURÍSTICO DE LA PAZ. Procesos agroalimentarios de los municipios PDET del Pacífico Nariñense: Tumaco, Barbacoas y Ricaurte. Pasto, Nariño”.*

Todas las fotografías son de autoría propia del proyecto



# AGRADECIMIENTOS

Nos honra caminar el territorio de la mano con los procesos comunitarios que dan movimiento a la economía solidaria local, con personas conocedoras de las tradiciones culinarias ancestrales, reconociendo sus saberes y las prácticas que hacen posible el sostenimiento de la vida en comunidad, y que permiten comprender más de cerca esta parte del Pacífico nariñense. Agradecemos a cada uno de los procesos que nos abrió sus puertas porque sin ellas no hubiese sido posible este trabajo.

Agradecemos especialmente a Yuli Canchón, a Sebastián Delgado y a Lorena Salazar de Travolution en Colombia, por acercarnos a los procesos comunitarios de este Corredor Turístico de la Paz, pues desde la gastronomía y el turismo comunitario realizan aportes fundamentales para el fortalecimiento de las iniciativas propias de las comunidades, crean posibilidades para vivir en paz y contribuyen a reinventar las condiciones que permiten la permanencia de las comunidades en el territorio.

Agradecemos a las cocineras tradicionales de San Andrés de Tumaco: a Meila Segura de la Corporación del Mar a la Olla, a Gladys Prado y Emir Orjuela del Restaurante Las Lilianas en la Isla de Bocagrande, a Ruby Góngora del Restaurante y Piqueteadero Donde Ruby e integrante de Asoprestú, y a Cristian Riascos del Restaurante Los Almendros, en la Playa del Morro, en San Andrés de Tumaco. Gracias a su labor preservan los saberes ancestrales de la cocina. Estos saberes hoy representan la protección de las recetas y



preparaciones tradicionales que componen la alimentación y por tanto, el bienestar de la sociedad tumaqueña. Además, a través de la cocina resguardan la cosmovisión de su cultura por medio del acceso y la promoción del consumo de alimentos ancestrales.

Agradecemos a las comunidades indígenas Awá del Resguardo El Gran Sábalo Comunidad del Predio El Verde en la Reserva Inkal Awá La Nutria Piman, del corregimiento El Diviso en el municipio de Barbacoas, a Wilmer Bisbicus y Olivio Bisbicus desde la Gobernanza Ambiental, a Martha Lucia Ortiz y Nancy Pascal de Asoawásuki. Además a la comunidad del Resguardo El Renacer en la Reserva Natural Monteloro en el corregimiento de Altaquer, del municipio de Barbacoas. En Monteloro tenemos un especial agradecimiento para Euler Esteban García, Miguel García, Campo Elías Tarpi, Martha Hernández y María Angélica Tarpi, por permitirnos entrar a sus territorios, por la experiencia de la naturaleza y las reflexiones sobre el cuidado del agua, pues sus palabras sirven como un gran aporte en torno a la consciencia del cuidado, la preservación del bosque, y con este, de la humanidad.

A Yuri Caicedo de la Reserva Natural La Planada en Ricaurte, de la comunidad del Resguardo Indígena Pialapí Pueblo Viejo. A Fanny Portillo del Grupo Ecológico Los Tira Puentes-Gelti, a Rolando Delgado con su finca agroecológica e iniciativa ChapilShots, a Jairo Delgado de la Asociación de Cañicultores- Asocaña, a Vanesa López Ramírez de Calidad Pasa y a las asociaciones e iniciativas del Mercado Campesino del municipio de Ricaurte. A Cerveza Artesanal Vereda Hops Beer S.A.S, a la Asociación de Mujeres por Ricaurte, a la Fundación Los Gualpantes, a Ángel Goyes del proceso PAISHPA “enseñando a la niñez” y Artesanías del Guisa, a Nelsy Lucia Preciado del Curao de la Reina. A Teresa

Flores de Asociación Artesanal Nuestra Señora de Las Lajas, a Rosa Caicedo de Ricuras Awá, a Ana Lucia Velásquez de Asociación de Mujeres Emprendedoras Ricaurteñas-AMER, a Patricia Burgos de Asociación de Mujeres, a María Ángel Niña y Paula Andrea Araujo de Asoaprender y a Jesús de Carnes Ahumadas. Por medio de su trabajo dan muestra de la fortaleza de las comunidades indígenas, afro y campesinas, de su tesón para provocar los cambios necesarios en la economía local basada en el trabajo con la tierra, en el agro, y en la resistencia para mantenerse en sus territorios y cuidar la vida en ellos.







# CONTENIDO

## INTRODUCCIÓN

### MUNICIPIO SAN ANDRÉS DE TUMACO

- COCINA TUMAQUEÑA DEL MAR A LA OLLA.
- “EL MAR Y LA TIERRITA TE LO PUEDE PROVEER”.
- REDES DE COCINA, REDES DE CUIDADO.
- HISTORIAS DE LA COCINA TRADICIONAL, UN ARRAIGO CULTURAL.
- ECONOMÍA SOLIDARIA, OTRA ECONOMÍA ES POSIBLE.

### MUNICIPIO BARBACOAS

- TURISMO DE CONSERVACIÓN: RESERVA NATURAL MONTE LORO DEL RESGUARDO EL RENACER.
- TURISMO INDÍGENA: RESERVA NATURAL LA NUTRIA DEL RESGUARDO INDÍGENA AWÁ EL GRAN SÁBALO.



## MUNICIPIO DE RICAURTE

- RESERVA NATURAL LA PLANADA DEL RESGUARDO PIALAPÍ PUEBLO VIEJO
- GRUPO ECOLÓGICO LOS TIRAPUENTES-GELTI
- MEMORIA EN LA SEMILLA, TRADICIÓN DE LA COCINA
- ECONOMÍA POPULAR EN RICAURTE, MERCADO CAMPESINO

## CONCLUSIONES

## RECOMENDACIONES





# INTRODUCCIÓN

En el trayecto que va desde el puerto de San Andrés de Tumaco, y pasa por los municipios de Barbacoas y Ricaurte, del Departamento de Nariño, nos encontramos con múltiples experiencias comunitarias enmarcadas en la preservación del territorio, de sus apuestas culturales y naturales, que buscan la permanencia de las comunidades gracias a prácticas que permiten la coexistencia armónica con la vida no humana dentro del territorio.

Corredor Turístico de la Paz es el nombre que recibe la ruta turística comunitaria social liderada por Travolution en Colombia, quienes vienen fortaleciendo los procesos turísticos comunitarios del territorio. Gracias a su colaboración y ayuda logramos el acercamiento con las asociaciones, colectivos y trabajos organizativos de las comunidades que integran este trabajo.

La Cartilla Corredor Turístico de la Paz: Procesos Agroalimentarios de los Municipios PDET del Pacífico Nariñense Tumaco, Barbacoas y Ricaurte, tiene como objetivo reconocer las realidades territoriales que determinan las prácticas y comportamientos alimentarios de los municipios PDET del Pacífico Nariñense, como insumo en la construcción de lineamientos para políticas públicas y aporte en la ampliación e implementación de las guías alimentarias para los municipios en cuestión. Este es un trabajo desarrollado por Nexus Asesores, en alianza con la Gobernación de Nariño.

Cabe recordar que, según datos de la JEP:

El territorio de estos tres municipios (Tumaco, Barbacoas, Ricaurte) es de 527.743 hectáreas, es tan extenso que podría abarcar el área de dos departamentos completos en Colombia. El 78 por ciento de estas tierras pertenecen legalmente a pueblos indígenas y afrodescendientes (resguardos indígenas y títulos colectivos del pueblo afrodescendiente). (JEP, 2023).

Queremos identificar los detalles que integran las experiencias agroalimentarias y que permiten la circulación económica bajo procesos solidarios y populares en estos municipios, reconociendo las apuestas que tejen sus singularidades. En particular nos interesa detallar el diálogo entre los resguardos indígenas, los pueblos afrodescendientes, sus tradiciones, las estrategias a través de las cuales se han enfrentado a las rutas del conflicto para construir Paz gracias al rescate de sus herencias culturales. Iniciaremos este viaje por el puerto de Tumaco, y gracias a las voces de las mujeres cocineras tradicionales, reconoceremos los procesos asociativos que basados en la economía solidaria, facilitan la disponibilidad de los alimentos esenciales en la cocina tradicional tumaqueña.

A la par, exploramos las experiencias de turismo comunitario, social e indígena de las comunidades indígenas Awá del *Resguardo Indígena El Gran Sábalo* y *Resguardo Indígena El Renacer*, sus respectivas reservas naturales *La Nutria* y *Monteloro* ubicadas en el municipio de Barbacoas. Posteriormente abordamos las experiencias del *Grupo Ecológico Los Tira Puentes*, y la *Reserva Natural La Planada*, y varios procesos productivos



agroecológicos de asociaciones que son integradas por las familias del territorio y que a través del Mercado Campesino buscan visibilizar su trabajo y vender sus productos, procurando generar alternativas económicas para garantizar la persistencia de sus culturas y sus planes de vida.

Posteriormente, se plantean algunas conclusiones y recomendaciones que ayudan a comprender el contexto en el cual habitan y transitan las comunidades. En el *Corredor Turístico de la Paz* se dan los esfuerzos para salvaguardar la semilla, y con esto la producción, distribución y alternativas de consumo de alimentos propios, tanto como la preparación de los platos tradicionales. Buscamos poner en diálogo las reflexiones sobre las complejas condiciones en las que se producen los alimentos, pero también, las estrategias de siembra, cosecha y comercialización, como formas solidarias para enfrentar la escasez, la exclusión social y los vestigios del conflicto armado en el territorio. Así, se puede comprender cómo los procesos agroalimentarios son respuesta al distanciamiento del Estado, mientras las comunidades siguen en espera de una transición real hacia la Paz, hacia una transformación profunda de los campos, una que permita convertir a la tierra en proyecto de vida viable, y a sus trabajadores como sujetos de derechos.



MUNICIPIO DE

**TUMACO**



# COCINA TUMAQUEÑA DEL MAR A LA OLLA

Para aproximarnos a las experiencias territoriales acerca del alimento, es fundamental conocer las necesidades y experiencias particulares de los colectivos y las dinámicas del gran engranaje que posibilita acceder y mantener su alimentación, sin desligar aspectos sociales, ambientales y económicos del contexto. Además, es crucial preguntarse sobre la importancia de salvaguardar la cocina tradicional y la cultura de los pueblos.

En Tumaco, los alimentos principales de consumos son los provenientes de la pesca y la recolección de animales como conchas o jaibas, camarones, calamar, mariscos; pescados como el roncador, el pargo, la capitana, la pelada, el pandao, el toyo o tiburón pequeño, entre una gran variedad de peces que provee el mar. Por tal razón colectivos y asociaciones son la vanguardia de la consciencia sobre la preservación y el cuidado de los ecosistemas, las playas, los manglares, la selva y las especies que habitan en ellas. Esto los lleva a plantear preguntas sobre la disposición de los residuos como las basuras y el plástico, pues la contaminación del agua termina afectando los ecosistemas de donde provienen los alimentos. La cocina tradicional depende de la conservación de estos ecosistemas; entonces la relación entre la cocina, la biodiversidad y la conservación resulta inherente.

La cocina se convierte en alternativa de sustento para las familias, en cuanto las condiciones económicas o laborales no son nada favorables en un municipio en donde los porcentajes de empleabilidad es precaria. En efecto, según datos del DANE, para el año 2022 Tumaco presentó la tasa más alta de desempleo del país, con un 30,2% de la población en desempleo (DANE 2023). Así, frente a un contexto de desempleo tan profundo, de la cocina se desprenden varios trabajos u oficios que facilitan la disponibilidad de los ingredientes y elementos necesarios para llevarla a cabo, como la Pesca y la Conchería de Manglar.

En este escenario es importante comprender que gran parte de los oficios de la cocina son realizados por mujeres, quienes activan las economías solidarias a través de su relación con los procesos de la cocina. Cabe recordar, por ejemplo, que un oficio tradicional como el de la conchería de manglar requiere que las mujeres permanezcan por más de ocho horas diarias al rayo de sol, con el lodo al nivel de sus rodillas, al interior de los manglares, lo que dificulta su desplazamiento. Ellas, con un “palito o chucito”, urgan la huella que dejan en el lodo la presencia de mariscos, y una vez cazado, entran al balde para luego encontrar un comprador. Deisy Dominguez nos cuenta que su trayectoria en la cocina fue de 18 años en un restaurante muy famoso de la zona, después de pasar muchos años como conchera. Sobre la conchería, Deisy afirma: “es un trabajo muy duro, muy duro” y se convierte en cocinera para que sus hijas hereden otra forma de sustentar la vida. Sin embargo, la conchería entra a formar parte del circuito de trabajos que dependen de la cocina, y por tanto, son la alternativa de trabajo en medio de economías precarizadas.



\*\*Platos tradicionales de Tumaco Nariño: cazuela de mariscos, ceviche de camarón, mixto y concha, capacho de cangrejo, torta de camarón, torta de cangrejo, torta de pescado, sancocho de pescado, frito, sudado, camarón sudado, camarón apanado, sudado de jaiba, camarón o cangrejo.



## “EL MAR Y LA TIERRITA TE LO PUEDE PROVEER”

“El mar y la tierrita te lo puede proveer”, dice Ruby Góngora, mientras nos cuenta que platos como el encocado, el tapado, los ceviches, junto con el uso de aliños de azotea, es decir, de las plantas aromáticas con las cuales condimentan sus platos, hacen parte de las preparaciones tradicionales tumaqueñas. Los aliños se convierten en tradición por la abundancia con la que se presentan en el territorio, y al sabor que le dan a las comidas, sabor que ha sido aprendido de sus madres o maestras. El *Restaurante y Piqueteadero Donde Ruby* integra la red de prestadores de servicios *Asoprestú*. *Asoprestú* se convierte en un ejemplo de economía solidaria, pues como asociación promueven para el visitante desde la comodidad en su estadía, la degustación gastronómica propia, las visitas en lancha a los manglares, el consumo de bebidas artesanales en coctelería con el uso de *Chapily Curao*. Todo esto busca que la llegada del visitante se convierta en una experiencia única que haga posible el tejer afectos, el cuidado y la vivencia de las prácticas propias como la pesca y el avistamiento de especies. Además, *Asoprestú* funciona de manera que los actores del territorio se conectan a través de las actividades que realizan para buscar sacar provecho de la red: si alguien necesita un hotel, la asociación le ofrece la alternativa a través de uno de sus integrantes, de manera que cada necesidad de los turistas se resuelve de manera orgánica, al interior de la asociación. Esto es una muestra de economía solidaria, la que en últimas se convierte en la apuesta de los colectivos territoriales para hacerle frente a las condiciones económicas del contexto. La solidaridad

conecta a los actores desde sus trabajos, lo que a mediano plazo garantiza la soberanía alimentaria y el mantenimiento de las familias en el territorio.

*Ruby Góngora cocinera tradicional del Pacífico Nariñense nos comparte algunas recetas:*

### **ENCOCADO:**

Arreglar el pescado (sacar vísceras y escamas), sal y aliño, se puede freír y se hace guiso aparte, se pone el pescado junto con la leche de coco, se deja cocinar y listo para servir.

### **TAPADO DE PESCADO:**

Se pone el plátano en paila o sartén con agua, se agrega el pescado con chiraran y la chillangua, sal al gusto y limón, se tapa, hervir 10 a 15 minutos. Servir.

### **LIMONADA DE LIMONCILLO:**

Secoge el limoncillo se machaca y se muele, agua a hervir, cuando hierva se echa el limoncillo y se apaga, se deja enfriar a medio ambiente. Cuando está frío se agrega hielo y dulce al gusto.



## REDES DE COCINA, REDES DE CUIDADO

Los componentes que integran el trabajo de la cocina dependen del trabajo de otras unidades familiares. En Tumaco, las cocineras tradicionales tejen redes con pescadores, concheras y familias que poseen cultivos de plátano, maíz, yuca, coco, frutales y otros alimentos propios que complementan las preparaciones de pescados o mariscos. Con ayuda del trabajo de cultivadores y cultivadoras integran a sus platos las hojas de bijao para amasijos y platos tradicionales como la panda, también, el achiote, el chiraran y la chillangua, aliños naturales y tradicionales para la condimentación. La red para nutrir las cocinas se convierte en la red de cuidado de familias y actividades que dependen el uno del otro.

A veinticinco minutos en lancha, a dos horas del Ecuador, se encuentra, en la Isla de Bocagrande, Gladys Prado con su *Restaurante Las Lilianas*. Ella nos cuenta que la circulación de productos de unidades familiares cercanas permite el sostenimiento de la vida en comunidad, fundamentada en la ayuda mutua. Ella comparte con la comunidad la compra de productos. Nos cuenta que, por ejemplo, a través del restaurante se integra a la economía de la cocina a la conchera, al pescador, a la señora que hace las cocadas, al que trae los cangrejos y más actividades de la zona, gracias a la compra de sus productos. Esto permite que las personas se dediquen a trabajar en su actividad obteniendo un ingreso y evitando que se vinculen a otras actividades, a la violencia o grupos armados.

\*\*Alimentos que se producen y cultivan en Tumaco: Piña, maracuyá, guayaba, plátano, yuca, limón mandarina, tomate, mango. Hierbas aromáticas y de aliño: hierbabuena, poleo, sábila, ruda, chiraran, chillangua, orégano, ají.

La *Corporación del Mar a la Olla* trabaja desde 2018 con niños, niñas, jóvenes, señoras, vinculados al rescate de la receta tradicional y propendiendo su difusión en la comunidad, en su mayoría con víctimas del conflicto armado en cinco comunas del municipio de Tumaco.

*Para Meila Maryuri Segura, líder de la Corporación lo ancestral emerge como:*

“...un regalo que dejan nuestros ancestros, es nuestra gastronomía, y es sana. El uso de Chillangua y Chiraran dan un sabor especial a las comidas, su reproducción es fácil, sin necesidad de abonos. La conservación de la tradición es continuar con la siembra de hierbas medicinales que a su vez sirven para la cocina. Si perdemos nuestra gastronomía, que es base de nuestra cultura, iremos desapareciendo, ya no sabremos de donde venimos, si dejamos de prepararlos y de transmitirlos, desaparecería. (...) Queremos conservar y mantener nuestra gastronomía. Dignificar a la mujer cocinera tradicional o cocinera, (que se ha discriminado por ser cocinera, queremos que se valore, no como algo que no sea importante ni falta de valor, sino por el contrario, que es valiosa quien alimenta ¿qué sería de nosotros sin las cocineras? ¿quién nos alimentará?”

La *Corporación del Mar a la Olla* aparece como un espacio que desafía los intereses sociales enfocados en la producción pura de riqueza; la Corporación plantea una disputa en la que la recuperación de las economías solidarias permite una memoria de la vida Afro, y así, se ofrecen alternativas tanto para niños y niñas que han sido víctimas de violencia y el conflicto armado, como para los actores territoriales que buscan alternativas de vida pacíficas y solidarias.









# HISTORIAS DE LA COCINA TRADICIONAL, UN ARRAIGO CULTURAL

Sebastián Delgado, Chef profesional y docente de la *Fundación Escuela Taller en Tumaco*, tiene una gran trayectoria dedicada a la comida tradicional del Pacífico, nos narra que existe una historia detrás de cada plato, tal es el caso del llamado *Panda*. En este caso el pescador después de hacer su faena y después de la venta, se quedaba con la *Pescadilla*, que no era más que los diversos peces de tamaño muy pequeño que no lograban ser vendidos, entre estos se destaca la plumuda, la pelada y el parguito. Al no ser vendidos y sin existencia de cableado eléctrico para refrigerarlos, los pescadores no contaban con otra forma de conservarlos que envolviéndolos en hojas de bijao, al cual agregan sal, limón y ajo, para luego ser puestos encima en el ahumador, parte superior de los fogones de leña que se acostumbran en las fincas en el campo. Entonces, al conjunto de pescados sin vender envueltos como se ha explicado, los dejaban cocinar con las cenizas y el carbón que quedaba del día, durante toda la noche y al salir nuevamente a la faena llevaban con ellos el *fiambre de panda*, desayuno consumido en las mañanas en la embarcación. Esta investigación surge del aprendizaje conjunto en Escuela Taller junto con sus estudiantes. Sebastián Delgado resalta que cada plato nace de una necesidad, por ejemplo, la de no botar el producto fresco, sino de saberlo aprovechar.

Dentro de la Ruta Gastronómica de los platos más representativos de la comida tumaqueña realizada junto con *Travolution*, se identificaron recetas tradicionales como la rellena tumaqueña, que usa los aliños tradicionales como el poleo, chillangua y chiraran, con una cocción fuerte para penetrar estos sabores, las coladas de maíz llamada *Otaya*, y el pescado frito. En particular, Sebastian nos recuerda el caso del restaurante, *Donde Filoteo*. El nombre del lugar refiere al joven Filoteo, que compra pescado fresco, y lo prepara frito acompañado con arroz de coco, ensaladas con limón, cebolla morada y sal, agua de panela con limón mandarino, bebida tradicional. Este lugar resulta emblemático pues le ofrece al visitante el pescado recién salido del mar. Esta estrategia conecta a los actores como los pescadores, los cocineros, y los turistas, en una misma red.

## ECONOMÍA SOLIDARIA, OTRA ECONOMÍA ES POSIBLE

La autogestión, el desarrollo comunitario, las prácticas ecológicas, la soberanía alimentaria, el consumo responsable, la recuperación de negocios populares y el comercio justo, convergen en la creación de redes locales, nacionales y regionales que dan lugar a notables experiencias basadas en la unión de esfuerzos y la ayuda mutua. Estas sobresalen como respuesta a los graves problemas sociales de los contextos rurales en transición a la paz, los cuales se encuentran en territorios apartados de los

centros o cabeceras urbanas, por lo que requieren respuestas diferenciadas por parte de los actores institucionales.

Al respecto, el *Departamento Administrativo Nacional de Estadística-Dane* calculó que en Colombia, entre el 2020 y el 2021, 4,74 millones de personas vivieron en condiciones de pobreza en la ruralidad, correspondiente al 44.6% de la población de las zonas rurales y centros urbanos dispersos. Sin embargo, la *Comisión Económica para América Latina-Cepal* publicó sus cálculos y encontró que ese indicador era del 46,3%. Es decir, que cerca de 376.000 más de las personas estimadas por el Dane habrían empezado a vivir bajo esa condición.

Para 2021, la fuerza de trabajo femenina en Colombia fue de 9,7 millones de mujeres, 7,9 millones estaban ocupadas y cerca de 1,7 millones, desocupadas. La tasa de desempleo (desocupación) de las mujeres fue del 17,5%, 6,2 puntos porcentuales por encima de los hombres (11,3%). Sumado a esto, la situación de la brecha salarial para las mujeres en Colombia se amplía a un 28,4%, de manera que las mujeres rurales no sólo fueron las que tuvieron una menor participación en el mercado laboral, sino también las que menos ganaron (*DANE, información publicada el 17 de marzo de 2023*).

Además, cabe tener en cuenta la presencia y expansión de los cultivos de uso ilícito en el suroccidente colombiano, cuyos impactos exceden las problemáticas sociales, económicas y ambientales. *La Coca (Erythroxylum coca)* resulta ser una planta sagrada ancestral para los pueblos originarios e indígenas. Para otros, la misma coca sirve como pretexto para la apropiación y la desposesión de tierras en la medida que su uso es

fundamental para la creación de las rutas del narcotráfico. Al respecto, cabe recordar que el cultivo de coca tuvo un aumento considerable en los últimos años, en particular durante la pandemia causada por el Covid 19. Esto ha traído como consecuencia el desplazamiento de las actividades agroalimentarias de comunidades indígenas y campesinas de toda la zona, y con esto, el desplazamiento y pérdida de semillas nativas de alimentos como el plátano chiro, la yuca, el maíz y el frijol. A la par, en lo que va del 2023 se ha presentado una dificultad en la comercialización de la hoja de coca. Esto tiene un impacto directo entre los campesinos e indígenas que la producen, lo cual se traduce en el estancamiento de la economía local, la agudización de ambientes hostiles, de violencia y el acceso de jóvenes a grupos armados ilegales que llegan a la zona.

El cultivo de coca se convirtió para algunos en la única fuente y oportunidad de ingresos en zonas donde el cultivo de alimentos y su intento de ventas dejaba en deuda. Ahora, sin medios para vender la hoja de coca, esperan que los procesos de sustitución de cultivos les permitan sustentar la vida, que los modelos locales generen empleo y estabilidad para sus procesos productivos, que el alimento orgánico propio producido localmente domine el mercado y gane la competencia frente a productos importados y traídos de otras regiones, que con esto se fortalezca la economía local. Campesinos, afros e indígenas del Pacífico nariñense requieren formas para solventar sus necesidades e iniciar con el cambio del uso de su propia tierra hacia el cultivo de alimentos que puedan garantizar ser vendidos.

En consideración, la falta de compromiso de las entidades locales y regionales en la implementación de la sustitución de cultivos ilícitos, propuesta y firmada en el acuerdo

de paz desde el año 2016, se convierte en parte de las múltiples exigencias por parte de las comunidades del territorio.

Por lo anterior, es necesario resaltar que los lazos solidarios son una práctica transversal en todos los procesos organizativos y asociativos del Corredor Turístico por la Paz: la conexión o construcción de redes con productores y productoras locales, conscientes de la necesidad de aportar al productor local para que su economía se mantenga en la producción de alimentos, son comportamientos económicos basados en la reciprocidad y el trabajo asociativo, animados no por la maximización de las ganancias sino por la satisfacción de necesidades humanas.

La conformación de estas redes de abastecimiento cercano posibilita la venta de productos que se cosechan fácilmente, sin necesidad del uso de agroquímicos y de manera orgánica, y su comercialización final. Esto permite la compra o consumo del producto local, posibilitando que el productor o productora bien sea campesina, afro e indígena obtenga la ganancia directa sobre el valor real de su producto, sin intervención de intermediarios. A la par, permite que la economía familiar y comunitaria se encuentre activa permanentemente. Estos ambientes populares de donde emergen estas experiencias tienen el difícil punto de partida en lo cultural y social, hacen que esta solidaridad sea empleada más por necesidad que por convicción.









M U N I C I P I O D E

**BARBACOAS**



# RESERVAS NATURALES APUESTA POR EL TURISMO INDIGENA Y CONSERVACIÓN DEL TERRITORIO

“El territorio Awá se encuentra ubicado en Nariño, específicamente en la región del piedemonte pacífico. Sus asentamientos cubren alrededor de 500.000 hectáreas desde el piedemonte de la cordillera hasta los 1.800 metros de altura y se extienden a partir del río Telembí, en Nariño y del bajo Putumayo en Colombia hacia el noroccidente del Ecuador. Esta etnia está ubicada en los municipios de Tumaco, Barbacoas, Ricaurte, Mallama y Roberto Payán, también en Santa Cruz. En total son 24.500 habitantes, repartidos en 4.400 familias, 35 resguardos y 60 cabildos”.

*Estrada, Moreno, Ordóñez, 2013, p. 168).*





El pueblo Awá se ha caracterizado por mantener relaciones armónicas con el medio ambiente, por la promoción del cuidado de la tierra y por la lucha que sostienen para mantener sus tradiciones, su lengua -el Awá Pit-, y su derecho a la tierra. Según datos de ACNUR, el pueblo Awá está constituido por 35.000 personas, y se conforma por cerca de 160 comunidades indígenas y aproximadamente 50 resguardos.

En esta oportunidad, los diálogos sostenidos con la Comunidad Awá que hace parte del Corredor Turístico de la Paz y en particular con algunas de las Reservas en el trayecto entre Barbacoas y Ricaurte. En la reserva de *Monteloro* nos encontramos con Eider García Tapir, Martha Hernández, María Angélica Tapir, Miguel García, y otros miembros de la comunidad Awá del territorio del resguardo indígena El Renacer. En la Reserva La Nutria fuimos recibidos por parte de Wilmer Bisbicus, Nancy Pascal, Martha Lucía Ortiz, Olivio Bisbicús, y, con la presencia del gobernador indígena Pompilio del *Resguardo Indígena del Gran Sábalo*.

TURISMO DE CONSERVACIÓN :  
**RESERVA NATURAL MONTELORO DEL  
RESGUARDO EL RENACER**

Porel bosque tropical húmedo del piedemonte andino costero, la quebrada La Zumba se desprende de las alturas de la montaña, se oculta y reaparece en todo su recorrido

por la Reserva Natural Monteloro y atraviesa la zona de conservación comunitaria. Esta reserva está ubicada exactamente en el municipio de Barbacoas, corregimiento de Altaquer, en la vereda El Burro, y si bien su conformación y funcionamiento arranca en el 2016, oficialmente inicia labores desde el año 2019.

La reserva se creó debido a la preocupación de las familias por la situación de deforestación que sufría el bosque, en particular por la tala de árboles para la producción de la bebida artesanal Chapil y para la expansión de los pastizales para la ganadería. Además, cabe tener en cuenta que el impacto del cultivo de coca en los territorios tiene consecuencias nocivas sobre la tierra.

Entre otras, la Reserva busca el fortalecimiento de fuentes hídricas en función de la conservación de las especies endémicas. Además, se busca la apertura del turismo de naturaleza para todo tipo de visitantes para promover el avistamiento de aves, el turismo investigativo, el trabajo directo en campo sobre la biodiversidad, y demás temas dirigidos a la conservación.

Campo Elias Tarpi nos cuenta que hace 30 años la historia del bosque que hoy conserva, era muy distinta. La zona que compone la reserva Monteloro estaba destinada a la ganadería extensiva, actividad económica que acogieron por la ganancia que generaba para la economía local.

Cabe recordar que, aunque la ganadería representaba para el país gran parte del Producto Interno del sector agropecuario en el siglo XX, su periodo de expansión trajo

consigo la constitución de haciendas como una unidad económica cerrada de origen colonial, la cual entraba en contradicción con las economías indígenas y campesinas, sobre todo en lo relativo con la propiedad colectiva de la tierra. Por consiguiente, el impacto ambiental, el aumento de los niveles de contaminación y la carga biológica en el ecosistema por parte de los bovinos puso como tema central de discusión comunitaria la conservación del suelo, y con esta, la de las especies vegetales y animales, además de la crucial preocupación por el cuidado del agua. La creación de reservas tiene como objetivo enfrentar las consecuencias negativas para el territorio de este tipo de explotación.

La producción económica y de productos alimenticios de las comunidades del Piedemonte Costero está enfocada en el grupo base familiar extendido. Para la comunidad Awá, la economía de subsistencia no hace divisiones entre hogar, empresa y vida social, pues todo funciona de manera indisociable de las relaciones domésticas y de las pertenencias culturales de las comunidades. De hecho, las expresiones culturales conectan la vida cotidiana, la vida comercial y la vida pública de las familias, de manera que el trabajo se reafirma a través de manifestaciones particulares como la danza, la música, las artesanías y la comida tradicional.

A white rectangular sign with green text is mounted on a metal post. The sign is positioned in a lush, tropical environment with various green plants, ferns, and a tree trunk visible on the left. The text on the sign is arranged in three lines. The background shows a dense forest with sunlight filtering through the leaves.

CABAÑA  
MONTE  
LORO



En los tiempos de los mayores Awá parte de la alimentación tradicional de la comunidad consistía en la caza directa de peces en ríos y el uso de trampas para animales pequeños dentro de la selva; también en el uso de algunas hierbas como el helecho llamado yuyo. Con el paso de los tiempos, la comunidad Awá debió desplazarse de sus territorios ancestrales, desde el interior de las montañas del piedemonte costero hacia el borde de la carretera. Así, las comunidades Awá modificaron su forma de alimentarse al no encontrarse con los alimentos que les proveía el interior de la selva. Entonces, deben dedicar su trabajo a la siembra o cultivo de alimentos para garantizar su seguridad alimentaria.

El alimento dentro de la organización comunitaria en Monteloro significa el rescate de la tradición ancestral de los mayores Awá, un trabajo que consiste en que las comidas típicas vuelvan al tiempo de hoy, previniendo su pérdida y fortaleciendo el trabajo en torno a su recuperación.

La preparación de los alimentos la realizan principalmente las manos de las mujeres, quienes van dejando sus pasos y conocimientos de generación en generación. Con la interacción más y más fuerte entre la comunidad Awá y los procesos de colonización y occidentalización propios del desarrollo económico del territorio, algunas de estas recetas y prácticas alimentarias están desapareciendo. El trabajo de la reserva actúa como blindaje y promulgación de estos saberes ancestrales.

En este camino, el cultivo del maíz y sus procesos como el envuelto y la chicha, se han visto interrumpidos en los últimos tiempos a causa de la pérdida de muchas

variedades de maíz, una pérdida que impacta también en la diversidad alimentaria. Entonces, salvaguardar la semilla y la creación de bancos de semillas, incentiva en las comunidades el uso del alimento propio. Estas son algunas de las apuestas por la soberanía alimentaria de las comunidades.

Aunque el conflicto armado fue una amenaza para las comunidades, para sus cultivos y para sus dinámicas dentro del territorio, -por el miedo a ser señalados como aliados simpatizantes de algún grupo o por la presencia de minas antipersonal- hoy día, gracias a la organización de las comunidades como resguardo y como proceso de reserva, se asegura la tranquilidad para caminar por el territorio. A la par, se han establecido diálogos con actores de la pasada guerra, para abrir estos senderos a la construcción de territorios en paz, mediante el turismo del Corredor Turístico de la Paz.

*Miguel García nos comparte su mensaje:*

“fortalecer nuestras huertas caseras, no dejar que se pierdan, siempre emprender en esto con abonos orgánicos, porque bien sabemos que las comidas orgánicas son buenas para el consumo (...) permiten que el alimento esté cerca de nuestras casas, o que no tengamos que acudir a un mercado lejano a conseguirla. Que siempre estemos junto a nuestros alimentos”.

Las Reservas Naturales se convierten en la apuesta fundamental de las comunidades Awá del Corredor Turístico de la Paz. A través de ellas promueven procesos de turismo ambiental gracias al cual ofrecen sus recetas tradicionales, junto con sus artesanías,

tejidos, y bebidas ancestrales como el chapil. Los valores de los bienes comunes que provee el territorio son determinantes, y en esta medida las chagras, pequeñas parcelas en donde se producen algunos alimentos de uso en el circuito de turismo de la reserva, son el centro del proceso.

La economía Awá, entonces, mediante las prácticas desarrolladas por parte de las reservas naturales, no obedece a una lógica de acumulación, ni a los cálculos de rentabilidad y utilidad individual, sino que implementa una actividad de reproducción no separable de sus comunidades de origen. Así, bajo sus principios se comprende la necesidad de promover la gobernanza ambiental que establece como principio de acción un llamado al cuidado y la conservación.

El turismo comunitario, social e indígena aporta y sostiene la economía solidaria de las comunidades, promoviendo el cultivo de alimentos producido por las bases familiares aledañas a los procesos de las Reservas Naturales. Así, contribuyen al abastecimiento de productos y materiales para las iniciativas gastronómicas que representan, y los visitantes de este circuito de turismo comunitario, al conocer y degustar la comida tradicional reconocen la importancia de salvaguardar los territorios, sus saberes y sus habitantes ancestrales. Se conforma así un ciclo de producción y consumo local de alimentos orgánicos, que fortalecen la cocina tradicional y a su vez, retribuyen económicamente el trabajo de las bases familiares.



El chapil ha sido una bebida artesanal tradicional propia del pueblo Awá. Antes su producción era catalogada como negocio ilícito al considerarla como contrapeso para las licoreras del departamento, más exactamente para el negocio de las grandes aguardienteras. Desde la organización de las comunidades en pro de su defensa, como bebida ancestral propia al día de hoy se puede vender libremente. En cuanto su uso, es variado: se consume previo de las reuniones de la comunidad, se usa como parte de la cura para el chutún, enfermedad estimada como mal de campo. El chapil también es usado por los médicos tradicionales de la comunidad en diferentes curaciones. En estas, los médicos mezclan el chapil con algunas hierbas medicinales que conservan en secreto, pero de las cuales se conoce la ruda y el chivo. Con el chapil realizan ceremonias con baños y tomas. A su vez, se usa el chapil para las mordeduras de culebra; en un proceso de dos a tres días se hace la contra, en donde las hierbas de conocimiento de mayores se integran en una botella y se va consumiendo hasta sanar a la persona del veneno.



\*\*\* Alimentos tradicionales: sudado de cerdo, pala, sancocho de gallina criolla, chicha, uso de hierbas aromáticas y medicinales. Guiso de yuyo. Pescados como cachama, tilapia, sabalo, entre una gran variedad.





\*\*Balao en palabra del territorio Awá "Pala" [pala], que traduce Chiro Molido, es base fundamental de la alimentación de las comunidades indígenas Awá. Martha Hernandez nos cuenta que su preparación consiste en cocinar el chiro (plátano propio, cultivado orgánicamente), se pela, se hace una arepa. Se puede mezclar con queso, freir y listo.

## TURISMO INDÍGENA: RESERVA NATURAL LA NUTRIA DEL RESGUARDO INDÍGENA AWÁ EL GRAN SÁBALO

La conservación del territorio, con su diversidad y su cultura, es un reflejo de la cosmovisión de la comunidad Awá. Con más de 56.000 hectáreas de bosque conservado hasta la frontera con el Ecuador, mantiene su vegetación y cauces de agua pura en su trabajo que apunta a la defensa y protección de la selva. El Resguardo Indígena El Gran Sábalo es considerado como uno de los resguardos más conservados de la Unidad Indígena del Pueblo Awá-Unipa, por su trabajo en la conservación del idioma, la biodiversidad, fauna y flora. Para la comunidad, “si se conserva el territorio, es un beneficio para toda la humanidad también”.

La conservación para la vida y para la humanidad es un hecho. Desde el año 2006 se crea la Reserva Natural La Nutria, en el Predio El Verde, el cual se convierte en un puente del trabajo unificado del resguardo para continuar en la construcción de sus sueños en torno a la conservación. Integrada por veinte y cinco comunidades, entramos en diálogo con algunos de sus integrantes, en donde nos cuentan que los inicios de la reserva parten de la necesidad de garantizar el acceso al agua y la búsqueda de alternativas económicas para sustentar la vida de las familias que viven al borde de la carretera.





Como se ha mencionado anteriormente, la alimentación de los mayores sabedores en la comunidad Awá se basaba en la caza de animales al interior de la selva. En el predio del resguardo no es posible continuar con las formas tradicionales de caza, y además, no cuentan con fuentes hídricas directas y cercanas ni con la recolección de alimentos del bosque, lo que obliga a un cambio en el modelo de alimentación. Este cambio es sustancial, lo que lleva a la implementación de métodos de siembra y cría doméstica de animales a través de galpones.

La reserva natural comienza por la conservación del territorio gracias a la construcción de una nueva relación con el entorno cuyos principios consisten en no contaminar las quebradas, no talar árboles, y por el contrario, conservar la puerta grande que es la entrada al Gran Sábalo. Por tal razón, las posibilidades de permanencia en el territorio dependen de las condiciones para el sostenimiento de la vida. Vivir en paz, el apoyo a las iniciativas de conservación, a las iniciativas de las mujeres, de la juventud y de la niñez, son alternativas claras para proteger la selva y el territorio y se convierten en peticiones a los gobiernos locales y nacionales.

Nancy Pascal del Resguardo Gran Sábalo, representante de la organización de mujeres a través de la Reserva Natural La Nutria, nos cuenta que con el fin de mostrar la alimentación propia se va entretejiendo toda una apuesta del turismo indígena en el territorio. La organización de mujeres Asoawásuki, y que recibe asesoría de Travolution forma a mujeres y hombres en el tema de gastronomía Awá, y a la par asume retos como la incursión de platos vegetarianos con el uso de helechos, yuyos y palmitos. Todo esto, para prestar un servicio lleno de posibilidades para los visitantes, pero que retribuye

económicamente la labor de las comunidades y permite el mantenimiento del territorio.

*\*\* Alimentopropio: chiro, chima, chontaduro, papacun.*

Por su parte, la alimentación para la comunidad Awá comprende varias esferas, entre estas, la alimentación corporal y la espiritual. Entonces, la alimentación tiene un carácter sagrado, por lo que debe ser nativa y de saber ancestral, asimismo, vital, porque representa su relación con los seres de los cuatro mundos. La alimentación espiritual es posible por las plantas abuelas que contiene y que conforman la selva. Así, la conservación de las especies vegetales que habitan en la selva se traduce en la conservación de la cosmovisión y la cultura ancestral Awá.

*Al respecto nos dice Martha Lucia Ortiz:*

“Que todos conservemos, al nivel de los pueblos indígenas somos los pioneros en conservación de nuestro territorio, pero queremos que la gente también en las ciudades, que nos ayude en la conservación del territorio. Que nos dejen vivir en paz, que nos dejen vivir tranquilos en nuestro territorio ( ) que nos conozcan por lo bonito de nuestro territorio por nuestra lengua, nuestras costumbres y nuestra cultura (..) invitamos a que nos visiten a la Reserva La Nutria, que estamos en el departamento de Nariño, en el municipio de Barbacoas, en la vía Pasto Tumaco”.



TERRITORIO ÑIKAL AWÁ  
RESGUARDO EL GRAN SABALO

ÑIKALTAS AWÁ MIKUARUZ WANMAKIK

KATKIMTU PURAM KATSA YAT

WAT PIANNAATAI - BIENVENIDOS

SEDE ADMINISTRATIVA GOBIERNO ÑIKAL AWÁ

RESOLUCIÓN 070 DEL 14 DE ABRIL DE 1993



Wilmer Bisbicus Coordinador de Turismo de la reserva, nos cuenta que las problemáticas ambientales y sociales fueron otras de las razones para la creación de la reserva en el año 2006, pues la presión del conflicto por parte de actores armados presentes en el territorio no permitía dinamizar procesos comunitarios y de vida. A su vez, el potencial dentro del territorio en términos de diversidad natural y cultural, permitieron la creación de las zonas de manejo especial de conservación, pensadas para la pervivencia física y cultural del pueblo Awá.

*Nos dice Wilmer:*

“El territorio para nosotros es la casa grande o Katsasu, en nuestra lengua, donde hacemos nuestras prácticas culturales, donde vivimos relacionando profundamente con la naturaleza, con las especies, con las que nos comunicamos a diario. Porque las especies también para nosotros son personas, son especies que están ligadas siempre a la cultura, a la cosmovisión y que también hacen parte de nuestra existencia, son los que también son dueños del territorio. Entonces, nuestra vida, nuestro proceso y nuestro caminar ha sido integral, porque todos estamos conectados. No debemos desconectarnos, siempre mantenernos conectados y de esa manera mantener esa esencia inkal awá, gente o hijos de la selva, como nos identificamos. Sí, es por eso.”

El alimento resiste con su posicionamiento en el territorio contra nuevas prácticas que no traen oportunidades, tranquilidad ni esperanzas. El alimento es identidad, si se

mantiene vivo el alimento ancestral se defiende esta esencia, la Casa Grande.

La conformación de las Reservas Naturales busca la conservación del territorio, del agua y sus especies. A la par, buscan proteger la selva frente a diversas explotaciones que ponen en riesgo el equilibrio de la naturaleza, como los cultivos extensivos de palma de aceite, coca y otras plantas ligadas al narcotráfico, procesos de explotación minero-energéticas o las ventas de la soberanía sobre el territorio con la compra de los llamados bonos de carbón por parte de grandes corporaciones.

El cuidado del territorio físico, natural y cultural se plantea desde el reconocimiento de la comunión tácita que existe entre todos los actores que habitan en la naturaleza : “Si se preserva el bosque, se preserva la vida”, es uno de los lemas más mencionados en todo el territorio. Si se siembran los árboles, se protegen las especies que habitan en ellos, y así sus habitantes ayudan a propagar la semilla. Entonces cuidar de uno cuida de todo. Desde Tumaco hasta Ricaurte encontramos procesos asociativos que plantean experiencias desde la concientización del cuidado y la conservación de la naturaleza en cualquier escala, desde las especies de árboles nativos y endémicos, como de especies como el Jaguar, hasta el cuidado del agua y la cultura que comprende ese cuidado como centro de la vida en común.

*Wilmer Bisbicus nos comparte un mensaje para el mundo, acerca de seguir cultivando el producto propio, y el buen vivir en el territorio:*

“(…) que mantengamos muy de cerca, con la naturaleza, con la gente, con

la tierra y con todos los espíritus que son dueños de los diferentes espacios, para nosotros vista desde la cosmovisión de los cuatro mundos, en cada espacio hay vida, hay esencias, hay origen, hay mucha historia que debemos reconocer y respetar, entonces, mantener esa relación con la naturaleza. Y también de vivir bonito, en el territorio, porque el vivir nos transmite a nosotros construir nuevos tejidos, de construir la unidad, construir también nuevas amistades, la confianza entre todos los seres que lo habitan. Mantener muy conectados con la naturaleza”.

*La comunidad del Resguardo nos comparte que el buen vivir es:*

“Estar en el saó, con toda la tranquilidad, paz y armonía de nuestra familia, seres, escuchando las aves, escuchando los mensajes que los seres nos trasmite a diario. El buen vivir es también cultivar nuestros productos propios. El buen vivir es construir proyectos de esperanzas de vida comunitaria y de defender el territorio, la vida, nuestra autonomía y nuestros principios que permiten direccionar diferentes procesos. También, el buen vivir es vivir caminando, compartiendo con los mayores, escuchando consejos, rescatando nuestra memoria, volviendo al origen, para tener mayor resistencia y claridad en el proceso”.

A modo de conclusión, las Comunidades Awá de las reservas La Nutria y Monteloro reconocen en primera instancia la creación de las reservas naturales como una de las principales estrategias de acción colectiva frente a las difíciles condiciones económicas y



sociales del territorio. La creación de las reservas naturales se convierte en la estrategia fundamental para la soberanía alimentaria y es una forma real de acción colectiva frente a los cultivos de uso ilícitos. Así, la comunidad encuentra alternativas económicas, y formas de trabajo gracias a las cuales pueden reconocerse orgullosos de su tradición ancestral.



## SUTAKAYA

LA PROTEJAMOS EN LA NUTRIA - PIMAN

*Banania rothschildi*  
GOLDEN-CHESTED TANAGER



MUNICIPIO DE

**RICAUURTE**



# RESERVA NATURAL LA PLANADA DEL RESGUARDO PIALAPÍ PUEBLO VIEJO

Aproximadamente a media hora de Barbacoas nos encontramos con *Yuri Caicedo*, Directora de la Reserva Natural La Planada del Resguardo Pialapí Pueblo Viejo, en las instalaciones del Centro Administrativo de la Organización Camawari, uno de los pueblos que integra a la gran comunidad indígena Awá.

*La Reserva Natural La Planada* tiene una extensión de 3.200 hectáreas, es un área protegida en conservación, sin uso de tierra para cultivos u otras actividades. La reserva cuenta con servicios de senderismo, infraestructura como cabañas, oficina y auditorio. Los senderos son especializados de acuerdo al interés del visitante, y permiten la exploración, entre otras de *aves, herpetos, plantas útiles, epifitas y mariposas diurnas*. Los senderos son liderados por guías de la comunidad quienes se han capacitado y especializado en estos cinco grupos biológicos, con el propósito de proporcionar al visitante una experiencia de naturaleza y se genere una conciencia que permita la valoración tanto del trabajo de conservación, como el artesanal y gastronómico, liderado en su mayoría por las mujeres.

El senderismo forma parte del Turismo Indígena de Naturaleza, una apuesta de recorrer la selva como aporte del estudio biológico y científico. Estos senderos son

el resultado del proyecto de *Turismo Científico de Naturaleza* en el intercambio de conocimientos y saberes ancestrales, de sus usos y costumbres de la comunidad con los conocimientos científicos por parte de la academia.

El conocimiento de flora y fauna, gastronomía y artesanías son característicos de la cultura tradicional de la comunidad Awá. Entre sus artesanías se reconoce la tetera como uno de los insumos más representativos en Nariño. Las mujeres del resguardo tienen la destreza en la elaboración de artesanías con la fibra de la tetera y su producción hace parte de la economía de algunas familias, quienes extraen esta materia prima para luego venderla en otros municipios cercanos y en ciudades como Pasto, particularmente.

El Chiro, el hartón, el maqueño y otra variedad de plátanos hacen parte de la alimentación propia y diaria de las comunidades de la región nariñense.

El resguardo está formado por diez comunidades las cuales viven a media hora caminando de la reserva. Allí se compran algunos alimentos para cocinar los platos tradicionales que se brindan al turista, alimentos como el plátano, el ají, la yuca, el limón y algunas frutas que se cultivan. La pérdida de los cultivos de alimentación propia o tradicional, por el reemplazo de otros productos, la disminución de la siembra de la semilla propia y la compra de productos que no se dan en la zona, el cambio climático como factor que transforma los tiempos de trabajo, de cosecha, y por tanto tiene importantes implicaciones en la soberanía alimentaria, son algunos de los factores de análisis por parte de los Mayores Sabedores de la comunidad Awá.





*Además, Yuri Caicedo menciona:*

“Hay un tiempo para regar el maíz, un mes en para sembrar el frijol, pero ahora el clima es cambiante, por ejemplo, antes, en julio y agosto eran tiempos de verano, se esperaba mayo para regar el frijol, pero ya hoy en día ha cambiado el tiempo, el clima, no se puede perder las cosechas por las lluvias, se lanchan, dicen ellos, se daña la cosecha, ya no hay forma de sembrar.”

Como consecuencia, se complejiza, por ejemplo, la producción avícola, pues sin la siembra de maíz se está interrumpiendo la cadena de su alimentación principal de las aves de corral y por lo tanto la comunidad opta por no producirlos y abastecerse del casco urbano. Otros factores mencionados por las comunidades continúan siendo la expansión del cultivo de uso ilícito, la cual reemplaza y acaba con los productos propios, pues el cultivo extensivo de coca niega la posibilidad de tener otros usos para la tierra. Los líderes de las comunidades han llamado a la conciencia en la producción del alimento propio, tomándose como una preocupación colectiva y el cultivo del alimento propio como fuente de resistencia y de apropiación del conocimiento ancestral sobre las plantas.

FUNDACIÓN

Gelita



Grupo Ecológico Los Tirapuentes  
Nit: 900353172 - 8

Conservando Risas y Cantos  
de alegría en vuelos de Libertad

# GRUPO ECOLÓGICO LOS TIRAPUENTES- GELTI

Mientras abre huecos en la tierra y coloca dentro de ella los chupitos o semillas de la siembra de yuca, conocemos la historia de *Fanny Portillo Bedoya*, integrante del *Grupo Ecológico Los Tira Puentes*. Desde 1992 nace el proceso de conservación de ecosistemas *Reserva de Agua Los Tirapuentes* cuando el terreno donde se ubica fue comprado y cedido a la organización por parte del municipio. A partir del 2018, el grupo ha venido incursionando en el TurismoComunitario.

Fanny recuerda que todo tuvo sus inicios cuando la *Fundación FES* tenía a cargo la *Reserva La Planada*. En ese entonces, muchas personas hacían investigación y a partir de esto formaron grupos de trabajo de conservación y educación ambiental. En las zonas de influencia, comenzaron un trabajo de conservación con niños, niñas y jóvenes, especialmente en el Colegio Nacional de Ricaurte con estudiantes de último año con quienes implementaron jornadas de reciclaje. Así se fue fortaleciendo el proceso y luego, se fueron integrando personas que estaban por fuera del colegio, vecinos y personas aledañas. Así fue como se conformó el grupo de trabajo.

El nombre que recibe el *Grupo Ecológico* hace alusión al ave *Tirapuentes*. La comunidad de Ricaurte, acostumbraba a mantener al ave Tirapuentes en cautiverio lo que implicó una afectación en el tamaño de su población. Junto con la bióloga Carla



Restrepo, establecieron diferentes acciones para promover su cuidado para elevar su población. A la par, el grupo creó el Primer Festival de las Aves del Piedemonte Costero que tuvo lugar en el año de 1993. Este festival es reconocido por ser uno de los primeros que integró el cuidado de la vida silvestre con el avistamiento de aves. A partir del festival, se organizó todo un movimiento y junto con algunos funcionarios del municipio y de la Fundación FES se terminó por decretar al Tirapuentes como el ave emblema del municipio de Ricaurte.

En 2018 el *Grupo Ecológico Los Tira Puentes* se incluyó en la convocatoria de Turismo Comunitario, recibieron capacitaciones en agroecología, orientando su trabajo en el cuidado de la tierra, y en el uso de abonos orgánicos con composteras secas y otras apuestas que minimizan la utilización de químicos. Ahora, el trabajo se concentra en la educación ambiental y conservación de las comunidades aledañas a la reserva, la vereda Alto Cartagena y esperan extenderse a otros resguardos como El Edén y Santa Clara.



## MEMORIA EN LA SEMILLA, TRADICIÓN DE LA COCINA

Con el Programa Cocinando Paz se dieron a conocer los platos típicos de la zona, un conocimiento transmitido de generación en generación en manos de las señoras, que fueron reconociendo estos platos como saberes ancestrales. Ellas plantean la necesidad de proteger la comida tradicional por las siguientes razones: por su aporte a la salud y alto contenido nutricional, porque no hace uso de abonos al ser comidas de origen orgánico, porque los platos para sus preparaciones integran alimentos de fácil acceso. Si el alimento influye en el crecimiento de los niños y niñas, en la salud de los mayores la alimentación base debe ser de origen orgánico, fresco y si es posible, a la mano.

*\*\*\* Alimentos tradicionales en Ricaurte: la gallina achiotada, sancocho de gallina, pescado sudado, pescado tapado y el palmito guisado. Colada de chiro, papacun, yuca, plátanos comoelchiro.*

*Fanny nos dice que la cocina es esencial para la vida, para la supervivencia, y la considera parte de la vida. Al respecto dice:*

“si no comes bien no te sientes bien y no te va bien”. En Ricaurte tradicionalmente se consume la gallina achiotada, sancocho de gallina y el

palmito. En fechas como Semana Santa con los 12 platos se incluye el palmito guisado y en Navidad el añejo. Fanny nos cuenta que el añejo es una masa de maíz fermentada que implica un proceso largo que requiere que el maíz se lave diariamente. En su preparación, los integrantes de la familia se turnan para ir a lavarlo a la casa, cada día a lo largo de una semana. En ese sentido, la cocina hace parte del tejido familiar, comunitario, social y hace parte del tejido de la memoria, lo que aporta la unidad de las familias.

## RECETA DEL AÑEJO:

Después de sacar el almidón de maíz, se cocina a fuego medio y se menea, y se menea hasta que se convierta en masa, esperar a que se enfríe y luego se amasa y amasa para hacer la arepita. Por su parte, en el caso del palmito guisado, se coge la palma de altura de 2 a 3 metros de alta, se corta y se saca el cogollo en su punta, se corta en trocitos a cocinar, se machaca y se hace un ahogado por aparte y se mezcla, se puede añadir huevo o atún. Fanny nos cuenta que algunas familias dudan de continuar con su consumo debido a que se usa la palma silvestre, que tiene dificultad en reproducirse rápidamente. Si no se hace un manejo adecuado puede entrar en riesgo de desaparecer.

Como Grupo Ecológico Los TiraPuentes, se han dedicado a la siembra de esta palma para evitar su pérdida y para que en el futuro genere una fuente de financiación y empleabilidad dentro de la reserva, con la degustación de este plato para sus visitantes.



*Finalmente, entre su característica risa y sonrisa nos deja este mensaje:*

“Que no perdamos nuestras raíces y nuestros orígenes, no perder nuestra esencia como ser humano y no perder de donde venimos, nuestra esencia, es la forma en que podemos salvar nuestro planeta. Sí no, estamos llevados (...) recordar lo que alguna vez nos hizo felices ““el uso del plástico nos está matando”.

El señor Rolando Delgado, campesino agricultor que trabaja bajo principios agroecológicos, nos permite dar un recorrido por su finca de policultivos, con más de 100 especies entre alimentos, tubérculos, aromáticas, frutales, árboles y flores, y nos aconseja la búsqueda de la autonomía de la tierra para entender que los monocultivos esclavizan la tierra con la sobreproducción de productos para la venta y no para una alimentación nutritiva. Las diversas especies que mantiene Rolando Delgado son una muestra de tener a disposición el uso múltiple de las plantas para alimentar, abonar, actuar como repelente y medicina, o como alimento para otros animales.

Rolando nos habla sobre la soberanía alimentaria como apuesta política y de vida, en cuanto simboliza la autonomía de los pueblos, y considera de vital importancia que la alimentación no sea manejada ni por el Estado ni por las élites, sino por el contrario, que cada humano busque las maneras de mantener su propia alimentación. Frente a esto, menciona que las guerras se han perdido por alimentación, por hambre y se debe estar preparado para una guerra, porque cuando se está preparado para una guerra, se

sobrevive con lo que se tiene en el predio pequeño, en la finca.

La consciencia sobre qué alimento se consume es esencial puesto que, el consumo de químicos en el cuerpo, incluyendo los fármacos, tienen efectos secundarios y repercuten en el deterioro de la salud. Para Rolando, a medida que se conoce de dónde proviene el alimento es posible entender qué consume y qué tan saludable es. Rolando pone como ejemplo plantas como el pirpe y el limoncillo, desestresantes, que en aromática ayudan a nivelar los niveles de estrés y sacarlo fuera del cuerpo, al contrario de la industria farmacéutica que presiona el consumo inmediato de medicamentos.

*Rolando nos dice que es fundamental:*

“rescatar las tradiciones porque ahí está la idiosincrasia de las personas. Entonces, uno cuando depende de los demás ya no es autónomo, cuando uno sigue manteniendo esos hilos de cultura tradicional vive feliz (...) cuando sabes de donde provienen los alimentos te sientes más segura”.

La autonomía y la soberanía alimentaria, hacen un llamado a tener el alimento propio, a investigar sobre él para modificar sus preparaciones y para conocer para qué pueden servir. Un ejemplo que representa sus ideas es la autonomía que obtiene al producir sus cremas de chapil. Rolando las vende a las personas a un menor precio, para que las ganancias que se tienen no se vayan a las grandes productoras sino que se queden en el territorio. Al respecto nos dice “no dejar que los esfuerzos de los trabajadores para adquirir algo se vayan a las multinacionales, sino que se queden”.



Chapilshots

Chapilshots

Chapilshots

# ECONOMÍA POPULAR EN RICAURTE, MERCADO CAMPESINO

Ricaurte se encuentra ubicado en el Piedemonte Costero de Nariño, al Sur Occidente del Departamento. Por su ubicación estratégica, Ricaurte ha servido como zona de tránsito para todo tipo de actores armados. En particular, en el periodo comprendido entre 2004 y 2008, con la llegada de las Farc-EP, los grupos paramilitares y la diseminación del cultivo de coca promovido por el narcotráfico, Ricaurte se convierte en un lugar de convergencia de las recurrentes violencias. Ahora, es el punto de partida de la apuesta social y colectiva llamada el *Corredor Turístico de la Paz*.

Ricaurte ahora es uno de los municipios donde se concentran varias de las apuestas que buscan la consolidación de una Paz estable y duradera. Las comunidades buscan construir rutas económicas que permitan convertir al campo en proyecto de vida posible gracias a la diversificación de sus formas de trabajo. Estos esfuerzos cobran frutos gracias a los diversos procesos promovidos por cada uno de los colectivos territoriales que bajo los fundamentos de la solidaridad y la agroecología, hacen realidad una nueva relación que entrelaza la vida con los círculos familiares, comunitarios y de trabajo por los cuales se desenvuelve la vida.

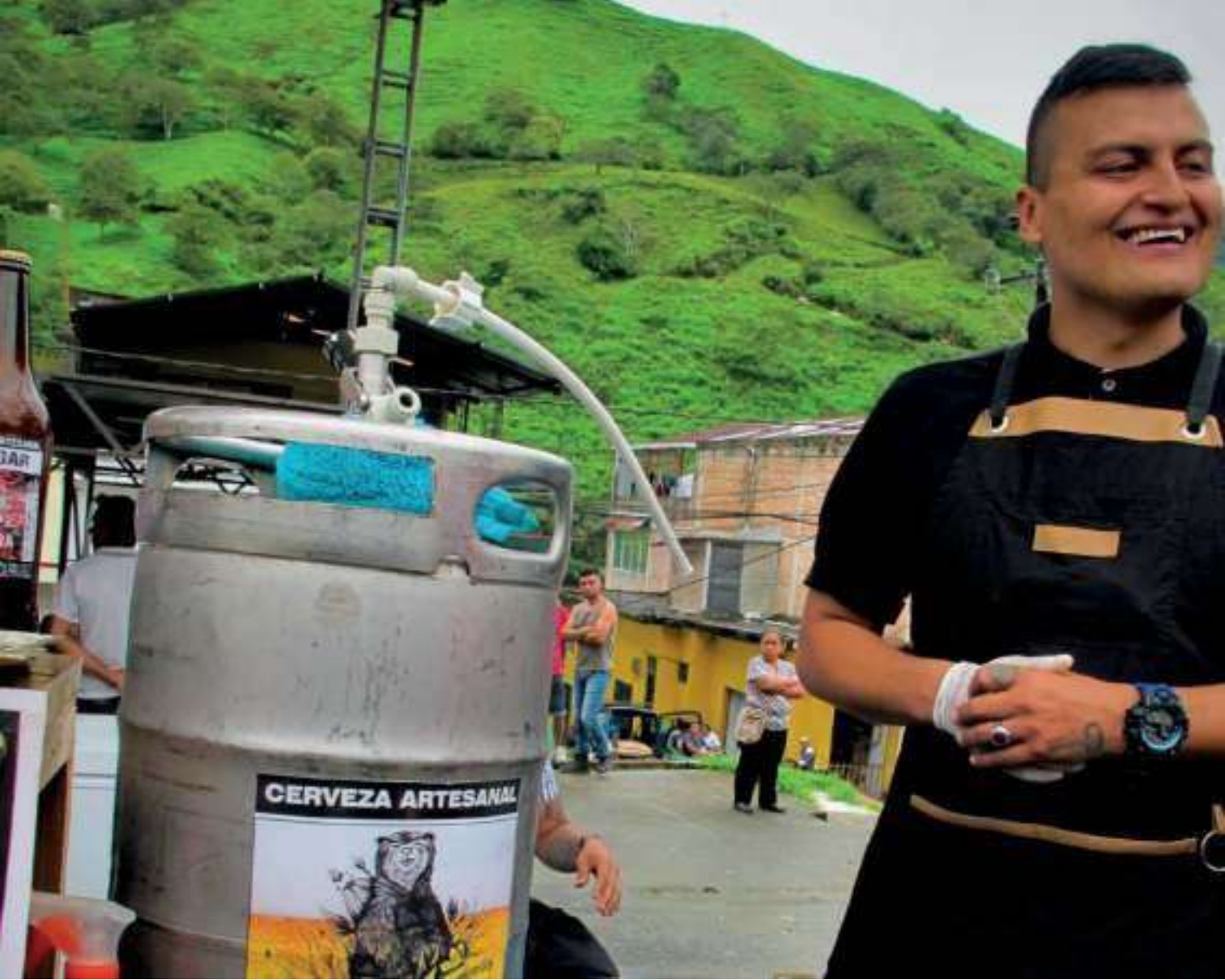
Al respecto, es crucial resaltar el trabajo del mercado campesino en Ricaurte, espacio donde los productores del municipio y de otros aledaños presentan sus emprendimientos

y los frutos de sus cosechas, buscando también eliminar los intermediarios para ofrecer directamente sus productos al consumidor final.

En la participación en el *MERCADO CAMPESINO E INDIGENA DE RICAURTE*, se logró identificar varias de estas apuestas de proyectos productivos, de los cuales queremos resaltar con orgullo sus labores. De esta maravillosa experiencia queremos recordar a:

*Patricia Burgos*, de la asociación *mujeres por Ricaurte*, conformada por 30 mujeres, con una trayectoria de más de 12 años. Patricia afirma que la bondad del mercado campesino radica en que configura un escenario en el que las trayectorias de trabajo se vuelven más evidentes para toda la comunidad. Esto incentiva la compra de sus productos por parte de los vecinos quienes residen en el municipio, no como en el mercado común, donde “muchas veces uno saca a comprar los productos por allá y nadie le compra”. Por lo tanto, es preciso que “la alcaldía y el gobierno apoyen” para que un proceso como el del mercado sea efectivo.

Otra de las experiencias es la de *Raúl Gómez*, de la asociación Los Gualpantes, quienes buscan crear una Reserva Natural para cuidar el territorio. Como aporte al mercado campesino e indígena comparten desde su carro móvil un grupo considerable de plántulas de árboles de especie endémica de Ricaurte por cada compra. Además, adelantan procesos de salsamentaria, que promueven experimentaciones gastronómicas gracias a la creación de chorizos rellenos de espinaca, albahaca, frutos rojos y queso. Así, la inventiva alimentaria tiene como telón de fondo el cuidado del territorio pues las ganancias sirven para sustentar el proceso ecológico del municipio.





Es también la experiencia de *Michel Zúñiga*, representante de Vereda Beer, quien nos cuenta que se dedica a la cervecería artesanal gracias a un feliz accidente: “Todo empezó con una libreta que me dejó mi abuelo. Mi abuelo practicaba lo que era la alquimia cervecera”. Esta alquimia busca hacer del proceso de creación de cerveza un arte en el que se mezclan los procedimientos estandarizados en Europa con los ingredientes propios de Ricaurte, buscando el sabor más cuidadoso, poderoso y equilibrado posible. Así, el proceso de crear la cerveza propia termina siendo una forma de dialogar con la memoria de la experimentación culinaria a través de la libreta del abuelo, lo que permite la creación de procesos independientes e innovadores en la región.

El caso de *Rosalvina Castro*, representante de la vereda Pilispín, comercializan pollo campesino a través de la asociación Asocupa. Dice Rosalvina: “nosotros vendemos nuestros productos a través de los mercados”, pues en otros espacios es muy difícil comercializarlos. Ella recuerda con orgullo que sus pollos no son criados con químicos o estimulantes artificiales, por lo que la comida que ofrecen es buena y contribuye a la salud.

Es también el caso de *Rosa María Caicedo*, mujer que se reconoce como parte de la comunidad Awá, quien ofrece en el mercado campesino el chiro, producto al que consideran parte central de la dieta Awá. Además, Rosa nos recuerda que con el chiro se pueden producir un sin número de productos, como la harina, galletas con base de chiro, y el vino de chiro. Este último producto nace de la inventiva de la comunidad, que quiere recuperar sus alimentos ancestrales a través de una reinención de sus usos. Dice Rosa: “Yo voy a estar situada en la vereda la ensillada (...) estoy en plan de construir, entonces yo allá quiero que me visiten, para que prueben los productos de nuestra cultura Awá”.



# ALCALDIA MUNICIPAL DE RI

## CHIRITOS AWA



SABOR | NATURAL  
POLLO  
BBQ  
LIMON  
MADURITOS

CONSUMA LO NUESTRO  
PRODUCTOS DE LA REGION  
100% ORGANICO



ASOCIACION DOS  
VIA AL MA  
E-PECES ME

Apoyamos la LUT  
EL CHAMBU

*Ana Lucía Velasquez*, de la Asociación Amer, nos cuenta que producen el Chapil King. Para ella, comprar a los emprendimientos en los mercados campesinos es positivo pues: “muchas veces se compra a mujeres cabezas de familia, para quienes la única manera de subsistir, la única entrada que hay para mantener a nuestras familias es esta”. Así, procesos como el chapil fortalecen procesos de juntanza, de cuidado solidario entre mujeres, y en esta medida, la comercialización de estos productos da como resultado el retejer de los lazos sociales en el territorio. Actualmente, Amer se integra por 300 mujeres cabezas de familia, de las cuales dependen ellas y sus familias.

*Nelcy Lucía Preciado*, promueve el biche y el curao como forma de reconstrucción de memoria gastronómica en la región y los saberes que le compartió su abuela “la reina”. El Curao de la Reina se convierte, además, en una bebida medicinal. Nelcy dice: “Nosotros debemos tener esta cultura, y seguir esta cultura, porque la medicina natural es una medicina real para el cuerpo, no tiene nada de químicos y son plantas que no le hacen daño a nadie”.

*Además, Nelcy recuerda:*

“Mi abuela se crió por los lados de Barbacoas, ella vivió muy lejos, y como era tan lejos para ir a los médicos, lo tenían que hacer todo a través de plantas. Allá todo lo tratan con plantas. Allá no, uno tenía que curarse uno mismo”. Como vemos, en el Corredor Turístico de la Paz, la recuperación de los alimentos ancestrales está ligado con una forma de cuidado del cuerpo, de la salud, y a la par del cuidado del territorio, la recuperación de la memoria mediante el hacer y promover el uso de estas tradiciones.



EL CURAIO  
DE LA REINA

PERDIDA 100%  
TRADICIONAL

EL CURAIO  
DE LA REINA

EL CURAIO  
DE LA REINA

EL CURAIO  
DE LA REINA



Es el caso de *Jairo Delgado*, de la Asociación de Cañicultores-Asocaña, quienes, con una historia de más de dieciséis años, cuentan con más de cuarenta familias asociadas. Esta asociación inicia por la necesidad de que el producto panelero de la región sea reconocido por parte del departamento de Nariño. Para ello crean estándares de calidad que apuntan a crear la mejor panela del país. Esto se logra gracias al tipo de caña utilizado, al tipo de cultivo y los insumos. Jairo afirma que las diferentes instancias de gobierno deben facilitar las rutas para la consecución de las licencias del Invima, o establecer mecanismos para que los pequeños productores puedan acceder a estas licencias. Dice Jairo: “Lo que necesitamos para la comercialización es la notificación sanitaria con el Invima, pero es muy difícil porque esta es muy cara. Nosotros necesitamos una manito para sacar adelante, sobre todo, aquí en la región, la innovación de hornillas”. Y es que la hornilla es crucial, pues a través de ella se hace la quema del jugo de la caña de azúcar. En este momento, para la quema se utilizan elementos que pueden ser contaminantes, y desde Asocaña, se busca pasar al uso de insumos que no dañen el medio ambiente.

Es el caso de *Noemí Cabrera, Gleny Patricia Agreda, y Maria Neila Jiménez Pérez*, de la asociación *Ricaurte Recicla por la Paz*. Nos cuentan que la asociación, con más de siete años de historia, surge por la iniciativa de cinco mujeres, quienes ante la ausencia de oportunidades laborales, encuentran en el trabajo con la separación de las basuras una forma de construir proyectos de vida. En un trabajo de construcción de ciudadanía, ellas inician un diálogo con instituciones como el Sena, Corponariño, y en estos diálogos la alcaldía les dona un motocarro, lo que dinamiza la capacidad de trabajo. *Ricaurte Recicla por la Paz* ahora es una asociación que además del reciclaje, promueve procesos de educación ambiental, de formación de líderes ambientales y de reconocimiento de la riqueza de la biodiversidad de Ricaurte.



*Noemí nos dice:*

“Nos hemos aliado con la asociación Gualpantes, porque ellas son un grupo de mujeres. Y nosotras tenemos hijas. Entonces nos hemos dado cuenta que debemos trabajar con mujeres jóvenes para hacer una formación de relevo generacional”.

Este bello trabajo demuestra los diálogos que se dan no solo los colectivos, sino entre sus áreas de trabajo, de manera que un abordaje desde el reciclaje permite también una apuesta por cuidar el territorio.

*Vanesa López Ramírez, desde Asoaprender, nos dice:*

“El indígena y el campesino siempre han sabido conseguir sus alimentos. El problema está en cómo la violencia expulsa a los habitantes y ellos dejan de producir. El campesino y el indígena han dejado de producir por el conflicto armado. Además, el problema está en que cuando quieren sacar al mercado, los mercados locales no permiten que se pueda vender en cantidades. Por esto es muy bonito lo que pasa acá con los mercados campesinos. Aquí se puede comprar el producto directamente al productor”.

Finalmente, la relación entre la producción de los alimentos, su acceso y disponibilidad entretiene el cuidado, no solo de los suelos y la tierra, sino del cuerpo y sus mentes. La protección de la semilla propia, permite la seguridad de consumir alimentos

en los que no se usan pesticidas o agroinsumos, en su mayoría de elevados costos, dañinos para la tierra, para las especies terrestres y el agua misma.

La preservación del propio alimento ayuda a la protección de los saberes de la cocina tradicional que representa la identidad y costumbres de las comunidades campesinas, indígenas y afrodescendientes. La protección de las comunidades permite la conservación física, natural y cultural en sus territorios. Parte de la gran disputa en la región por los cultivos ilícitos se agudiza por la falta de inversión en una red de recolección, transporte y distribución sin intermediarios de las cosechas y productos cultivados en cada municipio, para que quienes cultivan obtengan la ganancia real y digna sobre el trabajo que realizan a diario.











# CONCLUSIONES

Para dar pasos concretos hacia el logro de la paz y la democracia, se requieren transformaciones en la estructura económica, política y cultural de la sociedad colombiana, cambios que el pueblo y sus organizaciones han venido exigiendo desde hace décadas y que los sucesivos gobiernos no han escuchado. En el año 2013, en medio del Paro Nacional Agrario y Popular, fueron temas centrales del “Pliego agrario y minero-energético para avanzar hacia un país con paz y vida digna” la implementación de medidas y acciones frente a la crisis de la producción agropecuaria, acceso a la propiedad de la tierra, reconocimiento a la territorialidad campesina, inversión social en la población rural y urbana en educación, salud, vivienda, servicios públicos y vías, y la sustitución de cultivos. Sin la inversión social y apoyo en forma decidida de las economías regionales comprenderemos que las exigencias del 2013 siguen vigentes hasta el día de hoy para que la sustitución voluntaria y concertada de cultivos de uso ilícito sea posible.

## SOBRE LAS SEMILLAS Y LOS INGREDIENTES TRADICIONALES:

La esencia en recordar y reconocer que tanto la semilla, el alimento, tanto como sus transformaciones, componen la tradición que representa el conocimiento ancestral de las comunidades, llega a nuestro ahora transmitida de generación en generación. En esta medida, es crucial que en el departamento de Nariño se consoliden procesos para la recuperación de los alimentos con valores ancestrales.

En particular las comunidades ancestrales de Tumaco recalcan la necesidad de cuidar y promover acciones institucionales para que la costa pacífica no sufra las consecuencias de la fumigación de cultivos por medio de agroquímicos que contaminan las aguas, lo que impacta directamente en sus posibilidades alimentarias. Además, los procesos propios del narcotráfico prohíben la vida en ciertas zonas del territorio, lo que impacta directamente en las actividades de pesca. A la par, la contaminación y el cultivo extensivo de palma de aceite, tiene como consecuencia la disminución de la biodiversidad en el territorio, lo que afecta directamente las posibilidades de alimentación de la comunidad.

En particular, en el área de Tumaco se resalta la recuperación de la pesca como estrategia de soberanía alimentaria. Las comunidades hacen uso de una amplia variedad de pescados como parte integral de la dieta. Se resalta el uso de la concha, el cangrejo, la cajeta, la piangua, la jaiba, el toyo, el camarón, como parte del panorama gastronómico de la región.

Las hierbas de azotea, a su vez, cumplen un papel fundamental. En particular, la chillangua y el chirarán son yerbas que, cultivadas por parte de la comunidad, sirven como alternativa a los condimentos occidentalizados. Así, la chillangua y el chirarán permiten la consolidación de un sabor particular, ancestral, propio de la región, y por tanto, imposible de encontrar en otros lugares.

Por su parte, entre la comunidad Awá, se reconoce el valor de la papa cún, el chiro, el chapil, la caña de azúcar, el maíz como alimentos esenciales en las dietas tradicionales.

Sin embargo, la comunidad resalta que muchos de los cultivos ancestrales de estos ingredientes se han venido desplazando, en particular por el aumento del cultivo de la hoja de coca. En donde, los cultivos de coca obligan a abandonar el cultivo tradicional y de esta manera se pierde la conexión con los valores ancestrales de la comida. En particular la comunidad recalca la pérdida de semillas y del conocimiento de la siembra de diversos tipos de maíz, que era tradicional en el territorio; por otro lado, señalan la pérdida de los cultivos de plátano, pues este último no es compatible y afecta al cultivo de coca.

Así, el cultivo de alimentos tradicionales choca con la economía de la coca, lo que tiene graves implicaciones para el territorio. Las comunidades resisten con la siembra del alimento propio como símbolo de identidad y permanencia en los territorios. En esta medida, es crucial que en el llamado Corredor Turístico de la Paz se implementen acciones de largo plazo para desplazar las economías cocaleras. Estas acciones no pueden verse restringidas únicamente a la eliminación de la planta de coca, sino al fortalecimiento de las redes económicas alternativas de los actores locales, en particular las asociadas a las economías de turismo comunitario a través de las reservas naturales.

## **SOBRE LA PROTECCIÓN DE LA BIODIVERSIDAD COMO ESTRATEGIA DE SOBERANÍA ALIMENTARIA:**

Es preciso que desde los actores gubernamentales se creen procesos de fortalecimiento de las asociaciones de turismo, pues estas cumplen varias funciones: i)



recuperar los ingredientes propios del territorio, lo que implica el cuidado de los valores de la biodiversidad en estos espacios; ii) las comunidades territoriales hacen uso de las rutas turísticas para dar a conocer los valores de biodiversidad del territorio, lo que en últimas tiene un impacto fundamental en el sostenimiento de las comunidades. Esto permite proteger la soberanía alimentaria y enfrentar el empobrecimiento estructural en el territorio.

## **SOBRE LA RECUPERACIÓN DE LA BEBIDA TRADICIONAL CHAPIL:**

La comunidad señala que la producción de chapil es crucial para la generación de estrategias de acción colectiva. El chapil es una bebida tradicional que se produce a través del fermento de la panela proveniente del extracto de la caña de azúcar y hace parte de las recetas tradicionales por las cuales se construye un trabajo colectivo. Sin embargo, la comercialización de chapil está penalizada por parte del Estado colombiano. En efecto, en el documento “Caracterización regional de la problemática asociada a las drogas ilícitas en el departamento de Nariño”, del Observatorio de drogas de Colombia y el Simci, producido para el equipo del Ministerio de Justicia de Colombia publicado en el 2016, el chapil es considerado una de las drogas ilícitas que se consumen en el departamento.

Esto genera dos consecuencias: la primera, una estigmatización por parte de las autoridades hacia la comunidad Awá y hacia las estrategias colectivas de producción del chapil; la segunda, la consecuente decomisación del producto cuando la comunidad

busca comercializarlo por fuera de sus municipios. Así, una de las acciones locales para la preservación de la comunidad es criminalizada.

El chapil, además, es bebida ancestral con valores medicinales. En efecto, los actores locales hablan en distintas ocasiones acerca de cómo los sabedores del territorio utilizan el chapil para realizar las medicinas a través de las cuales curan males como las picaduras de serpiente, el mal de ojo, el chutún o mal de campo. Cabe recalcar que desde las perspectivas occidentales estas recetas no tienen valor curativo. Sin embargo, esta negación tiene consecuencias profundamente negativas en la relación entre las autoridades del territorio y la comunidad Awá, pues al negar sus procesos medicinales ancestrales se niega a la vez toda la sabiduría que los pueblos han construido con el paso del tiempo. De esta manera, se efectúan diferentes tipos de violencia simbólica contra la comunidad. Cabe advertir que el uso de las medicinas ancestrales no es gratuito, pues acudir a la medicina ancestral se convierte en una estrategia fundamental cuando en el territorio la presencia institucional en términos de salud pública es insuficiente. Ante la ausencia de hospitales y centros de salud en el territorio los actores locales recurren a la medicina ancestral para enfrentar las situaciones de salud.

Al respecto la comunidad Awá recalca que el viche y el curao, como bebidas ancestrales tienen un trato diferente por parte de las autoridades, lo que facilita su comercialización. Cabe finalizar este fragmento instando a la gobernación del departamento a revisar las políticas públicas respecto de estas bebidas, para quitarles el tratamiento peyorativo y reforzar las estrategias institucionales que permitan su comercialización bajo normativas sanitarias que se adecuen a los pequeños productores.

Las comunidades del corredor turístico, hacen parte de la cadena de producción que se alimenta de otros procesos, en este caso, de la producción de su materia prima, la caña de azúcar. Así, recalcan que los costos de legalización para cumplir con los requisitos del Invima son demasiado altos y dificultan la producción del producto procesado, en este caso, tanto la producción de panela como la de las bebidas tradicionales. Por lo anterior, es preciso promover políticas públicas que aporten a disminuir los costos de legalización de la producción de chapil y su producción, los cuales sean razonables de acuerdo a la capacidad del productor o asociaciones productoras.

## **SOBRE LA NECESIDAD DE SER RECONOCIDOS DE MANERA DIFERENTE:**

La comunidad de los territorios donde se adelantó el trabajo de campo reconoce el valor de los podcasts, la cartilla, y la socialización de los resultados, pues necesitan que los procesos que se llevan a cabo sean reconocidos fuera de Tumaco, Barbacoas y Ricaurte. Para las personas de las comunidades, las percepciones negativas que se tienen del territorio obstaculizan el crecimiento de los procesos de turismo comunitario, y a la par, los procesos de las economías locales. Esto tiene implicaciones graves pues la mayoría de los habitantes se dedican a actividades turísticas, ya sea vía reservas naturales o ya sea a través de asociaciones que promueven el turismo comunitario u oficios del cuidado. Por consiguiente, entre mayores sean las percepciones negativas del territorio, es más difícil ser reconocidos como agentes de paz y que los turistas visiten este espacio geográfico. Así, quieren promover el reconocimiento de las acciones que buscan construir Paz y cómo ellas determinan apuestas alternativas a las redes de

narcotráfico y violencia que han caracterizado su historia. Esta necesidad fue reconocida en la construcción de los podcast y las estrategias comunicativas que derivan del mismo.

## **SOBRE EL TURISMO ECOLÓGICO Y EL TURISMO COMUNITARIO COMO ESTRATEGIA DE SOBERANÍA ALIMENTARIA:**

Como se ha venido mencionando, para la comunidad de Tumaco, Ricaurte y Barbacoas el turismo comunitario termina siendo una estrategia para generar economías de cuidado en medio de condiciones de contexto muy complejas.

*Ya la La Corte Constitucional en el auto 004 de 2009, declaró:*

“Los derechos fundamentales individuales y colectivos del pueblo Awá están sujetos a violaciones de naturaleza permanente, sistemática y generalizada, derivadas de infracciones constantes del Derecho Internacional Humanitario por todos los actores enfrentados en el conflicto armado colombiano. Es de tal gravedad esta afectación, que la Defensoría del Pueblo en Nariño emitió en 2007 un informe defensorial como mecanismo para visibilizar su crítica situación. Para la Corte Constitucional no cabe duda de que el pueblo Awá atraviesa por una crisis humanitaria de proporciones desmesuradas y sin antecedentes en la historia de los pueblos indígenas colombianos, que les pone en claro riesgo de exterminio por el conflicto armado”.

Ante el escenario de violencia, saqueo y despojo, los resguardos y las reservas naturales se convierten en la respuesta de la comunidad ante la amenaza de actores armados. Además, los resguardos sirven para proteger de la deforestación, el cultivo de coca y la ganadería, a la tierra y su biodiversidad. La comunidad es muy consciente de que el cuidado del bosque además protege las fuentes de agua, y en esta medida, se protege también la vida de la comunidad, pues el agua es el principio de toda vida y su actividad.

En la reserva Monteloro, los actores de la comunidad cuentan cómo el cuidado del bosque ha permitido el retorno de las especies nativas del territorio como el jaguar. La presencia de aves ayuda a dispersar diversos tipos de semillas, lo que en últimas tiene como consecuencia que dentro de la comunidad haya mayor variedad de especies arbóreas que sirven para el consumo animal. La diversidad vegetal aporta a la variedad de ingredientes en la cocina tradicional y la protección de las reservas naturales, pues a mayor biodiversidad mayores posibilidades de consumo para las especies que habitan los territorios.

Algo similar sucede en Tumaco. Para ellas, la protección de la biodiversidad en manos de la misma comunidad es crucial y un trabajo arduo que permite: 1) recurrir a la biodiversidad para ejercer procesos de turismo responsable; 2) proteger el insumo básico para la vida de las personas, esto es, el agua y el recurso de la pesca. En efecto, en la medida en que se realicen procesos de cuidado colectivo de la naturaleza, en particular de las fuentes hídricas del municipio, garantiza que los habitantes tengan acceso a la pesca. Por lo tanto, los procesos de acción territorial a través del turismo sólo son posibles en

Tumaco si tanto los actores territoriales, como los actores gubernamentales, entran en diálogo para promover el cuidado de la biodiversidad y de las fuentes hídricas. Si se pierde la biodiversidad, si se contaminan las fuentes hídricas, si los lugares de potencial turístico no son protegidos y promocionados por parte de las autoridades a través de procesos responsables, es muy posible que la gente deje de visitar al municipio, lo que trae consecuencias ambientales, sociales y económicas para todos los actores.

## **SOBRE LA NECESIDAD DE LA CREACIÓN DE REDES DE COMERCIALIZACIÓN PARA EL PRODUCTO CAMPESINO.**

Una de las cuestiones que más afecta a la comunidad Awá que se dedica al cultivo de alimentos, es la dificultad en el acceso a redes de comercialización de sus productos. En la reserva de Monteloro, en particular, la comunidad cuenta que ellos pueden cultivar diversos productos como maíz, papa cun o caña de azúcar; sin embargo, la comercialización de estos productos tiene que hacerse llevando los insumos hacia otros municipios como Tumaco, Ipiales, Túquerres, Ricaurte o Pasto. El problema radica en que, tanto los costos de transporte del alimento, como la posibilidad de venderlo o no en espacios como los mercados municipales, como la precariedad de las carreteras del territorio, se convierten en obstáculos que no permiten la obtención de ganancias dignas por su trabajo.

En primer lugar, el transporte es muy caro y en segundo lugar, los mercados de los municipios aledaños no les permiten un puesto para atender y presentar sus productos.



Así, la única posibilidad de comercialización se encuentra en darle su producto a los intermediarios, quienes aprovechan la situación para pagar los productos del campesino a precios pírricos.

Si bien las autoridades del territorio establecen estrategias como el mercado campesino, este es un espacio de carácter itinerante, y circunstancial. Por estas razones resulta insuficiente a la hora de plantear alternativas económicas para las personas que se dedican a cultivar la tierra. En efecto, el mercado permite la comercialización de los productos de manera esporádica, y los mecanismos para acceder al mismo son insuficientes ante la cantidad de familias campesinas que quieren comercializar sus productos mediante esta estrategia.

La comunidad de Monteloro hace un llamado cuidadoso a las autoridades del departamento y de la nación para que se implementen herramientas de carácter permanente, que ayuden a la comercialización de los productos, para que campesinos, indígenas y afro puedan considerar el trabajo de la tierra como forma de vida. Si la alimentación inicia desde el cultivo es necesario el apoyo en mecanismos locales que permitan la alimentación de las familias con la producción también local, con alimentos de origen orgánico, libres de pesticidas.

Lo anterior, tiene un impacto profundo en las razones por las cuales las comunidades del territorio apelan al cultivo de hoja de coca como medio de subsistencia. En efecto, el cultivo de coca genera redes de distribución y comercialización, lo que garantiza que el producto va a ser comprado cuando esté listo para la cosecha. Así,

las familias campesinas no tienen que preocuparse por gastos extras a la cosecha o el cultivo. De manera paradójica, el cultivo de coca garantiza las redes de comercialización y distribución del producto, mientras que para el campesino que apela al cultivo de alimentos tradicionales no se le ofrece un canal de distribución adecuado a sus recursos. En esta medida, en tanto no se creen canales de distribución de los productos del campesinado, indígena y afro en la región Ricaurte-Barbacoas-Tumaco, es muy difícil que la siembra de coca disminuya, pues así muchos actores consideren dejar atrás su cultivo, no encuentran en el trabajo con alimentos tradicionales ningún tipo de seguridad económica. Este fenómeno, además, se encuentra en toda la región de los municipios PDET del territorio del Pacífico nariñense, pues entre más difícil el acceso al territorio, entre más complejo el proceso de comercialización de los productos del campesinado, es más factible que las redes de comercio se copen por actores ligados al narcotráfico y empujen al campesinado a la siembra de coca.





Este mural es una  
Creación colectiva  
por la Vida y el  
Territorio.

Julio  
2022

- REDHPANA  
- COLECTIVO OFB

I



## RECOMENDACIONES

- Las comunidades de los municipios PDET del Pacífico nariñense hacen un llamado a las instancias pertinentes, a la construcción de una red de acopio y comercialización del producto cultivado en sus territorios para que pueda ser el alimento principal en los mercados. El alimento que es cultivado con semilla nativa propia tiene efectos muy positivos a largo plazo, brinda condiciones que garantizan la soberanía alimentaria y la prosperidad del cultivo no depende del uso de pesticidas. Como ya se ha mencionado a lo largo de la cartilla, ante los procesos de cultivos extensivos e ilícitos, que destruyen la biodiversidad y afectan la diversidad alimentaria de las comunidades, cuidar las semillas es una acción que protege a los alimentos ancestrales y garantiza que se pueda continuar transmitiendo estos conocimientos de manera intergeneracional, evitando su desaparición como componente cultural e identitario de las comunidades afro, campesinas e indígenas.

- Las comunidades de los municipios PDET del Pacífico nariñense hacen un llamado a crear una red de mercados campesinos permanente y la consolidación de una ruta para el transporte de los alimentos cultivados por las comunidades de la región. Ruta que comunique a los productores no solo con las grandes ciudades del departamento, sino que además, de apertura a su comercialización a nivel regional, nacional y con el Ecuador. Esto con el fin de acabar con las condiciones económicas que deja la comercialización a mano de intermediarios, que imponen reglas de mercado y afectan directamente las condiciones de vida de los productores.



- Las comunidades de los municipios PDET del Pacífico nariñense hacen un llamado a reconocer los saberes medicinales ancestrales proveniente del alimento y del uso curativo de las plantas, incluyendo su vinculación al modelo de salud pública y con esto, que se reconozcan los saberes tradicionales como estrategias efectivas de cuidado en el territorio.

- Las comunidades de los municipios PDET del Pacífico nariñense hacen un llamado a consolidar herramientas que garanticen la sustitución de cultivos ilícitos en la región de la manera más rápida y oportuna, en diálogo con el cuidado de la tierra, punto central en la implementación del acuerdo de Paz firmado en la Habana, Cuba, en el año 2016. El narcotráfico con el manejo de los cultivos de coca, ha traído consigo efectos devastadores sobre la soberanía alimentaria de la región, en donde las personas se han visto obligadas a cambiar su actividad económica a causa de las dificultades que se han mencionado de manera reiterativa en este documento. En efecto, puede que en los territorios donde la coca se ha convertido en el mercado general haya influido en el aumento en la circulación de efectivo, pero ahora, la crisis cocalera del último año, ha dejado a los trabajadores de la tierra sin formas para sustentarse. Ahora, se encuentran en búsqueda de alternativas de sustitución de los cultivos para el sostenimiento de su economía familiar o propia. Al no tomarse medidas, el riesgo del cambio del cultivo tradicional al ilícito ha sido y seguirá siendo el desplazamiento y la eliminación de los cultivos tradicionales, teniendo su expansión en tierra fértil que en un principio era destinada a la agricultura.

- Las comunidades de los municipios PDET del Pacífico nariñense hacen un llamado a eliminar los obstáculos para la creación y fortalecimiento de los emprendimientos

alimentarios en la región. La mayoría de los actores territoriales son pequeños productores, quienes en su búsqueda de tecnificar y diversificar el procesamiento de los cultivos y productos, se encuentran con barreras económicas, específicamente en los elevados costos para el registro y obtención de unidades productivas, y por tanto, en la comercialización de sus productos. El registro Invima es un requisito para la comercialización de productos bajo estándares de calidad, sus costos varían entre tres a cuatro millones de pesos y las unidades productivas, que son los centros de procesamiento, tienen un valor mayor de trescientos millones de pesos. Por lo tanto, los productores hacen un llamado a fortalecer y reconocer los procesos de asociatividad de las comunidades dentro del territorio.


- El territorio del pacífico nariñense ha sido uno de los epicentros del conflicto armado, es por esta razón que una de las recomendaciones se centra en la recuperación de la memoria histórica de las comunidades, reconocimiento de lo que sucedió en los territorios, que se destinen a procesos de memoria colectiva, reparación integral y garantía de no repetición.



# BIBLIOGRAFÍA

- DANE, (2023). Situación de la brecha laboral en Colombia. <https://www.dane.gov.co/index.php/actualidad-dane/5603-la-brecha-salarial-en-colombia-no-cede-las-mujeres-continuan-en-desventaja>
- Estrada, J., Moreno, S., Gómez, Freddy. (2013), Procesos socio-territoriales Pacífico: itinerarios y tendencias. ILSA, Instituto para una Sociedad y un Derecho Alternativos.
- JEP, (2023). JEP prioriza la situación territorial de Ricaurte, Tumaco y Barbacoas. <https://www.jep.gov.co/macrocasos/caso02.html#container>
- Ministerio de Justicia Colombia. (2016). Caracterización Regional de la problemática asociada a las drogas ilícitas en el departamento de NARIÑO [https://www.minjusticia.gov.co/programas-co/ODC/Documents/Territorios/CaracterizacionRegional/RE0639\\_narino.pdf](https://www.minjusticia.gov.co/programas-co/ODC/Documents/Territorios/CaracterizacionRegional/RE0639_narino.pdf)



A photograph of a garden scene. On the right, a white rectangular sign is mounted on a post. The sign has three lines of text written in green marker. The text is partially cut off on the right side. To the left of the sign, there is a lush garden with green grass in the foreground. In the middle ground, there are several plants, including a prominent red and white hibiscus flower. The background is filled with various green leaves and some brown, dried plant matter.

Nuestro p  
es conser  
y ayúda



270p0s1t0

var. ven

705





**CORREDOR  
TURÍSTICO  
DE LA PAZ**

Procesos Agroalimentarios de las Municipalidades  
PDET del Pacífico Noroccidental

*Tumaco · Barbacenas · Ricaurte*