

**POSIBILIDADES Y OPACIDADES ASOCIADAS AL DESARROLLO DE
CAPACIDADES COLECTIVAS EN TORNO A LA SEGURIDAD
ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN LAS COMUNIDADES DE SICHICHÓN Y
LA SIERRITA DEL MUNICIPIO DE MANAURE EN EL DEPARTAMENTO DE LA
GUAJIRA, EN EL MARCO DEL PROYECTO
RESA ÉTNICO**

INFORME TÉCNICO

JUDITH MAGALI TORRES MEJIA

Presentado por

YICEL NAYROBIS GIRALDO GIRALDO

Tutora

MAESTRÍA EN EDUCACIÓN Y DESARROLLO HUMANO

CONVENIO UNIVERSIDAD DE MANIZALES Y FUNDACIÓN CENTRO

INTERNACIONAL DE EDUCACIÓN Y DESARROLLO HUMANO - CINDE-

SABANETA - ANTIOQUIA

AÑO 2019

TABLA DE CONTENIDO

1. Resumen técnico

1.1 Descripción del problema

1.1.1 Objetivo General

1.1.2 Objetivos Específicos

1.2 Ruta conceptual

1.2.1 La Seguridad Alimentaria y Nutricional como una apuesta política

1.2.2 El enfoque de capacidades: calidad de vida y justicia social

1.2.3 Sumak Kawsay o Buen vivir

1.2.4 Red de Seguridad Alimentaria – ReSA[®]

1.3 Presupuesto Epistemológico

1.4 Metodología utilizada en la generación de la información

1.4.1 Grupos focales

1.4.2 Entrevista semi estructurada

1.4.3 Criterios para la inclusión de los sujetos participantes

1.4.4 Fases de la investigación

1.4.5 Consideraciones éticas

1.5 Proceso de análisis de información

2. Principales Hallazgos.

2.1 Reconstrucción del desarrollo del proyecto ReSA Étnico en las comunidades de Sichichón y la Sierrita

2.2 Categorías de Análisis

2.2.1 Capacidad uno. Afiliación con los otros: el sentido de lo colectivo

2.2.1.1 La autoridad como motivador/referente de la comunidad

2.2.1.2 El líder de la comunidad como protector de la cultura

2.2.1.3 La prioridad atribuida por la comunidad al cuidado de la primera infancia

SEDE SABANETA

2.2.2 Capacidad dos: El control sobre su propio entorno y sus reivindicaciones por buen vivir

2.2.2.1 Respeto por la cultura del otro, su cosmovisión y sentido del buen vivir

2.2.2.2 Resistencias de la comunidad a los cambios en sus formas tradicionales

2.2.3 Capacidad tres. La vida asociada al bienestar colectivo

2.2.3.1 La huerta como oportunidad para cultivar los propios alimentos

2.2.3.2 El cuidado del agua

2.2.3.3 Respeto a la identidad y diversidad cultural

2.2.3.4 El acompañamiento permanente como estrategia para asegurar la sostenibilidad del proceso

2.2.4 Capacidad cuatro. Resiliencia, capacidad de afrontar las dificultades o limitaciones

2.2.4.1 Fomentando el rescate de las costumbres agrícolas

3. Conclusiones

4. Provocaciones

4. Productos Generados

Referencias Bibliográficas

Anexos

1. Resumen técnico

1.1 Descripción del problema

Uno de los más acuciantes problemas alrededor del mundo tiene que ver con el hambre, del que son víctimas millones de personas. De acuerdo con la FAO, en el año 2019 alrededor de 820 millones de personas en el planeta se encuentran subalimentadas, es decir, no reciben una alimentación adecuada a sus necesidades, tanto de energía como de nutrientes. Esta cruda realidad afecta a la población más pobre, la que habita en lugares alejados y, por lo general, no tienen acceso a servicios de salud, educación y vivienda dignos lo que los pone en desventaja frente a otros; como es el caso de los grupos étnicos, mujeres, niños o niñas, ancianos.

Para el caso de Colombia, la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional – (ENSIN¹ 2010, pág.113), señala que en el país el 42.7% de los hogares presentan Inseguridad Alimentaria y Nutricional, en otras palabras, casi la mitad de los hogares del país tienen dificultad para acceder a los alimentos. Si bien una parte de la población padece dificultad para alimentarse, otra parte, exactamente, el 51.2% de las personas entre los 18 y 64 años y el 5.2% de los niños y niñas menores de cuatro años presentan sobrepeso y obesidad. Lo anterior evidencia un problema de salud denominado la triple carga nutricional, entendida como la coexistencia de la desnutrición, la obesidad y la deficiencia de nutrientes. A esto se le suma una inadecuada práctica de la lactancia materna, reflejado en la duración promedio de la lactancia materna exclusiva es 1.8 meses, en la que debería ser 6 meses por recomendación de la Organización Mundial de la Salud.

Por otra parte, el Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas - DANE señala que para el año 2015 el 20,2% de los colombianos son pobres a partir del Indicador de Pobreza Multidimensional –IPM-, indicador que comprende cinco dimensiones: condiciones educativas, niñez y juventud, trabajo, salud, vivienda y servicios públicos. En el año 2014 el indicador de

¹ ENSIN: Encuesta Nacional de la Situación Nutricional que se realiza cada cinco años. En Colombia se han realizado dos, ENSIN 2005 y ENSIN 2010. Actualmente se encuentra en proceso la ENSIN 2015.

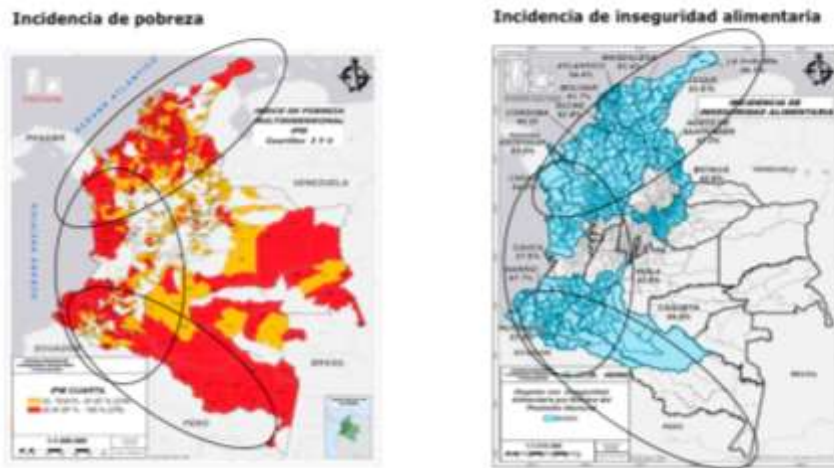
SEDE SABANETA

pobreza multidimensional se encontraba en 21,9% lo que demuestra que ha mejorado de 2014 a 2015 frente a los indicadores de pobreza y desnutrición infantil; sin embargo, esta cifra sigue preocupando por las implicaciones que tiene en el desarrollo de las personas y en las oportunidades con las que cuenta para romper el ciclo intergeneracional de la pobreza.

Considerando la gravedad de la problemática, no solo a nivel nacional sino internacional, se acordaron universalmente los Objetivos de Desarrollo del Milenio para la erradicación de la extrema pobreza y el hambre, la prevención de las enfermedades mortales pero tratables, y la ampliación de las oportunidades educacionales de todos los niños, entre otros imperativos del desarrollo. Sin embargo, pasados los años estipulados para su logro (2015), la tarea sigue inconclusa y se hace necesario un esfuerzo por poner realmente fin al hambre, la pobreza y otras problemáticas. Es así como surgen los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) como un llamado universal a la adopción de medidas para poner fin a la pobreza, proteger el planeta y garantizar que todas las personas gocen de paz y prosperidad. De los 17 objetivos que se plantean, para este proyecto de investigación son clave los dos primeros, los cuales hacen referencia a la erradicación del hambre y la pobreza.

Para el caso de Colombia, se presenta a continuación dos mapas con información sobre estas dos variables: pobreza y hambre (inseguridad alimentaria). Es posible apreciar que aquellos lugares del país con mayores índices de pobreza son, a su vez, aquellos en los que también se presentan mayores índices en torno a la inseguridad alimentaria.

Gráfica 1. Comparación entre mapa de pobreza e inseguridad alimentaria



Fuente DANE 2010

Fuente: ENSIN 2010

Nota: Existe información más reciente sobre pobreza, pero no del indicador Inseguridad Alimentaria y Nutricional, por lo que no se toma la última del DANE 2015, dado que no serían comparable entre sí.

El panorama hasta ahora planteado establece una relación estrecha entre hambre y pobreza. En otras palabras, un círculo vicioso en la medida que es sabido que un individuo que padece hambre de forma prolongada tendrá pocas opciones de educarse y su baja formación llevará a una opción laboral mal-remunerada, llevándolo a la pobreza. De igual forma, una persona pobre, sin recursos, termina padeciendo hambre. Quedando evidenciado el círculo vicioso; hambre – pobreza – hambre y la necesidad de romperlo.

La situación anteriormente planteada se hace más aguda cuando hablamos de los grupos indígenas, afros u otras minorías de Colombia. Ejemplo de ello es la poca o ausente información de la que se dispone, en especial sobre su situación alimentaria y nutricional. En Colombia existen 87 pueblos indígenas, con una población de 1.392.623 (3,43% del total de la población nacional), con al menos 64 lenguas diferentes. La mayoría de esta población habita en zonas rurales (70,7%), el 7,9 % en centros poblados y el 21,4 % en cabeceras municipales; valores que para el resto de la población nacional se invierten, respectivamente así: 16,8% rural, 4,7% en centros poblados, y 78,5% en

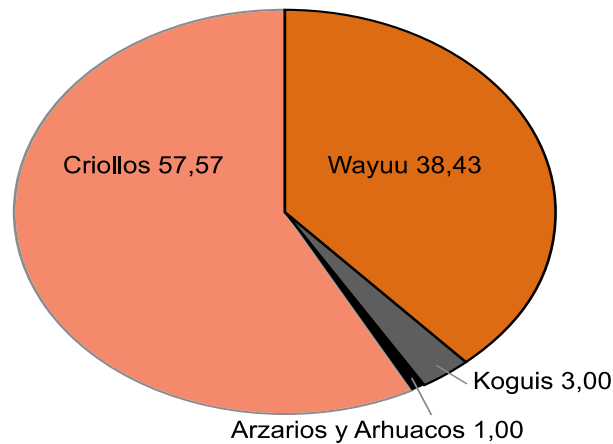
SEDE SABANETA

cabeceras municipales. Hay pueblos indígenas en aproximadamente el 90% de los departamentos del país. Los departamentos con mayor población indígena, respecto al total nacional de esta población son: La Guajira (19,9%), Cauca (17,85%), Nariño (11,14%), y Córdoba (10,85%). Los porcentajes más altos de indígenas respecto al total de la población departamental están en Guainía (64,9%), Vaupés (66,6%), La Guajira (42,42%), Amazonas (43,43%), Vichada (44,35%) y Cauca (21,55%) (DANE, 2007, pp. 38-40).

Es de resaltar que en nuestro país coexiste el hambre y la pobreza, situación que se agudiza entre las poblaciones más vulnerables, como es el caso de los grupos minoritarios, indígenas, afros, room, mujeres cabezas de familia, sólo por mencionar algunos. Por otra parte, se cuenta con el documento de política social, CONPES 113 de 2008, el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2012 – 2019 y proyectos como ReSA Étnico que pretenden crear y fortalecer capacidades en las comunidades indígenas y afros en materia de seguridad alimentaria y nutricional – SAN. Lo anterior parece no ser suficiente cuando lo contrastamos con las cifras de pobreza multidimensional (20,2% 2015), inseguridad alimentaria (42,7% 2010), desnutrición crónica infantil (13,2% 2010), sobrepeso y obesidad en adultos (51,2% 2010).

Según proyecciones de población nacional y departamental, para el año 2011, el departamento, de la Guajira, contaba con 818.695 habitantes, el 55% concentrado en la zona urbana y el 45% en la zona rural. Existe un alto porcentaje de población auto declarada indígena, pertenecientes al grupo étnico Wayúu para Manaure y Kogui Malayo-Arhuaco para Dibulla, y alrededor de un 15% de población afrocolombiana (DANE y Universidad del Valle, 2005). Los Wayúu son el grupo étnico más grande (38,43%); seguidos por los Kaggaba o Kogui (3%); los Wiwa, Arzarios, Sanka o Malayos (menos del 1%); los Ika, Arhuacos o Bintukua (1%). Se presenta por lo tanto una gran diversidad étnica puesto que la población indígena de este departamento representa el 30% de la población indígena total del país y el 42% de la población total del departamento.

SEDE SABANETA



Gráfica 2: Pertenencia étnica Censo 2005. Fuente: Elaboración propia a partir del censo DANE del 2005

En comparación con el país, cualquiera que sea el indicador que se use, el departamento de la Guajira presenta una de las mayores tasas de pobreza de la región Caribe, siendo superior también al promedio nacional con datos departamentales de 27,7% para pobreza monetaria extrema y 58,4% para pobreza en 2012.

El departamento de la Guajira, desde el punto de vista económico, está ligado a su ubicación geográfica y las posibilidades productivas y comerciales que de ello se desprenden. Por una parte, está altamente articulado con el estado de Zulia (Venezuela) ya que comparten cerca de 260 km² de territorio fronterizo de fácil acceso, ideales para el comercio y el contrabando de productos comerciales, alimentos y gasolina². Dicho comercio es altamente dinámico en la ciudad fronteriza de Maicao y la capital Riohacha, en el que la venta informal de alimentos preparados y de frutas, verduras, mariscos y carnes, constituyen los rubros más importantes (Cámara de Comercio de La Guajira, 2014). Además, constituye una de las principales fuentes de acceso de alimentos, especialmente para las comunidades indígenas de la Alta Guajira.

² \$ 5.000 de diferencia, teniendo como referencia el precio en la ciudad de Santa Marta en estación de servicio y el precio de Urbilla para el mes de febrero de 2014.

SEDE SABANETA

Desde la estructura productiva, encontramos casi un 62,9% de participación en la explotación de minas y canteras, particularmente un 59% en la extracción de carbón, operada por la empresa Cerrejón. Seguida de lejos (12,7%) por actividades de servicios sociales, comunales y personales, y por agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca con un 3,6%, ésta última con un descenso de 3.7% de participación en el PIB departamental, entre 2007 y 2011(DANE y Banco de la República, 2012).

Desde el uso del suelo, el departamento cuenta con 1.697.573 hectáreas aptas para la producción agropecuaria, distribuidas en 14.468 hectáreas para la agricultura, con cultivos en tubérculos y raíces, frutas y hortalizas, y 1.538.216 hectáreas para la actividad pecuaria, principalmente extensiva (DANE, 2012). Sin embargo, el departamento tiene grandes limitantes debido a las grandes deficiencias en infraestructura como vías intermunicipales y especialmente de saneamiento básico y electricidad, lo cual claramente afecta cualquier iniciativa productiva y a sus posibilidades de disponibilidad y acceso a los alimentos.

Respecto de la seguridad alimentaria y nutricional, el departamento afronta una grave crisis alimentaria que ha tenido graves consecuencias para la población más vulnerable. De acuerdo a la encuesta ENSIN 2005 – 2010 se presenta una tasa alta y de crecimiento exponencial, de mortalidad materno infantil superando la cifra nacional de 73,1 por 100.000 nacidos vivos en 2005; con cifras que van desde 130.2 en el año 2005 a 165.8 fallecimientos por cada 100.000 nacidos vivos, en el 2009 y 122,6 en el 2010, cifra que duplica el promedio nacional estimado en 60,5.

Para el año 2010, la Guajira presenta un indicador en desnutrición crónica (retraso en talla para la edad) de 27,9%, frente a la media nacional que se encuentra en 13,2%, superando solo a los departamentos de Amazonas y Vaupés, que ostentan porcentajes de 28,7% y 34,70%, respectivamente (ENSIN, 2010).

Por su parte, la tasa en desnutrición global para el departamento es de 11,2%, frente a la media nacional que se encuentra en 3,4%. Así mismo, la prevalencia de anemia en niños y niñas de 6 a

SEDE SABANETA

59 meses está en 38,9%, frente a la media nacional que se encuentra en 27,5%. En relación a la lactancia materna exclusiva, el departamento presenta 1,1 meses, frente a la media nacional que es 2,2 meses (ENSIN, 2010).

La actual crisis alimentaria que vive el departamento y que ha afectado mayoritariamente a la población indígena residente en la región denominada alta Guajira (Municipios de Uribia y Manaure), se encuentra ligada a factores estructurales como:

1. La situación de pobreza de la población indígena
2. Las limitaciones históricas en el acceso al agua
3. Los efectos del cambio climático en la península y su incidencia en la economía tradicional (pesca, pastoreo, agricultura, caza y recolección)
4. La relativa desconexión vial de la Alta Guajira con el resto del departamento y del país
5. La existencia de cambios en los patrones de obtención de alimentos de la población indígena y virajes en los patrones de consumo de estos.

Frente a estas crisis, diferentes organismos gubernamentales del orden nacional, departamental y municipal han adoptado un plan de choque que mitigue los efectos causados por el hambre estacional, movilizandorecursos humanos y técnicos para sortear la situación, pero hacen falta acciones que atiendan los factores estructurales que la han desencadenado.

Específicamente, el gobierno de Colombia, en el Departamento Administrativo para la Prosperidad Social, implementa el programa Red de Seguridad Alimentaria desde el año 2003, conocido con la sigla ReSA. Este programa, en principio buscaba prevenir el desplazamiento de los campesinos a la ciudad y mejorar el acceso a los alimentos a través de huertas para el autoconsumo; pero con los años y en respuesta a la necesidad de atender a la población étnica desde una atención diferencial se diseñó ReSA enfoque diferencial étnico. Este proyecto tiene como propósito contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional de grupos indígenas y afros a partir de un

SEDE SABANETA

enfoque diferencial que favorezca la valorización del patrimonio agroalimentario, los saberes y prácticas alimentarias ancestrales, como una forma de garantizar la permanencia en el tiempo de los diferentes grupos étnicos en Colombia.

Considerando lo anterior, podemos decir que, si bien se vienen invirtiendo recursos en proyectos de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) para la población más vulnerable e incluso con enfoque diferencial étnico, la problemática de hambre sigue latente de acuerdo con los resultados de la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional – ENSIN 2010. Es decir, en lugar de disminuir el número de hogares en Inseguridad Alimentaria y Nutricional el número de individuos en esta situación ha aumentado, pasando de un 40.8% en el año 2005 a 42.7% de hogares en inseguridad alimentaria y nutricional en el 2010.

Teniendo en cuenta este panorama, es preciso preguntarse no sólo por los desarrollos particulares en materia de SAN, como el proyecto ReSA Étnico, sino también por sus contribuciones a la superación real y efectiva de la problemática en cuestión. Caso concreto sería partir de la situación del Departamento de la Guajira donde se propone desarrollar la presente investigación sobre en todo en clave de las capacidades individuales y colectivas que se han fortalecido o no en las comunidades.

A partir de lo planteado, la pregunta de investigación se define en los siguientes términos: ¿cuáles son las potencialidades y opacidades, en cuanto al desarrollo de capacidades individuales y colectivas en los territorios sobre seguridad alimentaria y nutricional, asociadas a la implementación del proyecto ReSA Étnico en las comunidades Sichichón y la Sierrita del municipio de Manaure (La Guajira)?

La situación que se esboza a nivel mundial, nacional y departamental ofrece elementos para comprender la problemática de inseguridad alimentaria, particularmente, los efectos que tiene sobre las comunidades indígenas, con especial énfasis en el pueblo Wayuu en La Guajira. No obstante, es imperioso superar la mirada ofrecida por años, en cuanto a tratarlo meramente como

un problema cultural, específicamente de la cultura Wayuu. Toda vez que las problemáticas expuestas anteriormente y otras particularidades del territorio evidencian que es un asunto más allá de la cultura, es un asunto político, económico y social. Sin llegar a ser ambiciosos se pretende, a partir del presente estudio, abrirnos a la cosmogonía de la comunidad Wayuu de Sichichón y la Sierrita para identificar los aciertos y desaciertos a la hora de intentar dar una solución en materia de seguridad alimentaria y nutricional.

1.1.1 Objetivo general

Analizar las posibilidades y opacidades asociadas al desarrollo de las capacidades colectivas para la seguridad alimentaria y nutricional en las comunidades Wayúu de Sichichón y la Sierrita, del municipio de Manaure – La Guajira a partir de la implementación del proyecto ReSA Étnico.

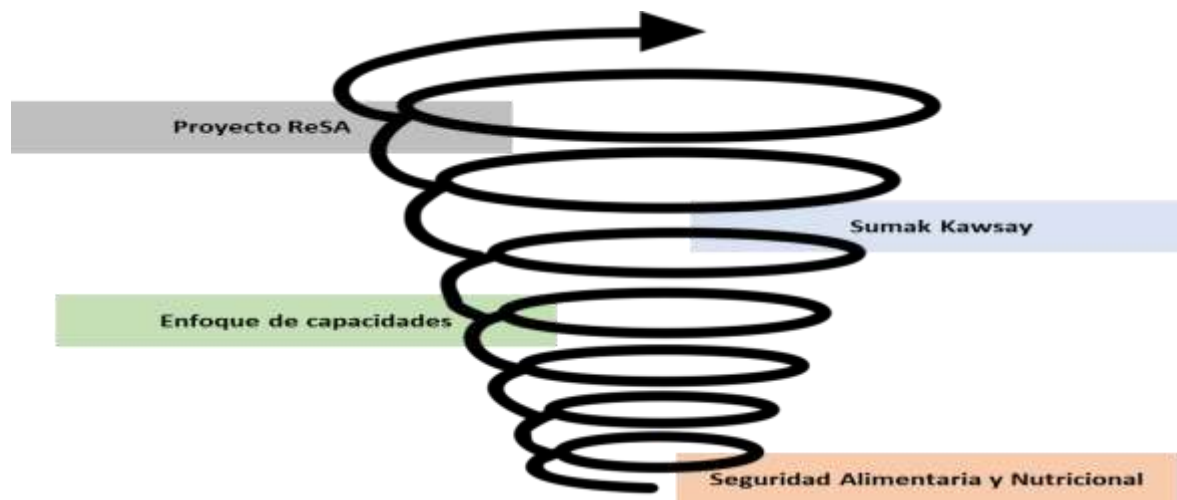
1.2 Objetivos Específicos

- Reconstruir el desarrollo del proyecto ReSA Étnico en las comunidades Sichichón y la Sierrita del municipio de Manaure – La Guajira
- Identificar las capacidades colectivas para la seguridad alimentaria y nutricional desarrolladas en las comunidades Wayúu de Sichichón y la Sierrita a partir de la implementación del proyecto ReSA Étnico

1.2 Ruta Conceptual

En el marco de la presente investigación se define una ruta conceptual que permita, al investigador, tener una mayor comprensión del sentido del proyecto ReSA, en clave de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Así mismo, adquirir elementos desde el enfoque de capacidades y el Sumak Kawsay que favorezcan la identificación de potencialidades y opacidades en la implementación de este programa, destinado a la producción de alimentos para el autoconsumo.

De acuerdo con lo anterior se presenta de manera gráfica esta ruta. La imagen de un espiral pretende demostrar que cada uno de los conceptos no están separados. Que si bien parten de un eje al alejarse se va aumentando la comprensión de este, pero desde diferentes ópticas, que sumadas enriquecen la visión del investigador y posibilitan el entendimiento de la ejecución del proyecto ReSA en las comunidades wayuu seleccionadas para el presente estudio. A saber:



Gráfica No 3. Ruta Conceptual. Elaboración propia

1.2.1 La Seguridad Alimentaria y Nutricional como una apuesta política

De acuerdo con el Conpes 113 de 2008, se define para Colombia la Seguridad Alimentaria y Nutricional como *“la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa”*.

En pocas palabras se puede decir que la seguridad alimentaria y nutricional consiste en contar en todo momento con alimentos nutritivos y en la cantidad suficiente. La política de seguridad alimentaria y nutricional considera que un individuo se encuentra en privación si: 1. No cuenta con la canasta básica de alimentos y 2. Al presentar dificultad para transformar sus recursos (por

llamarlo de alguna manera) en alimentos adecuados.

La definición adoptada en el Conpes Social va más allá del hecho de que toda la población tenga una alimentación adecuada, ésta realza el derecho de esta a no padecer hambre y a tener una alimentación adecuada, el deber que tiene la persona y la familia de procurarse una alimentación apropiada y la necesidad de contar con estrategias sociales para afrontar los riesgos (incluyendo el desarrollo de competencias).

El concepto de seguridad alimentaria y nutricional, expuesto en el Conpes 113 de 2008, se compone de cinco ejes que la definen:

- **Disponibilidad de alimentos:** es la cantidad de alimentos con que se cuenta a nivel nacional, regional y local. Está relacionada con el suministro suficiente de estos frente a los requerimientos de la población y depende fundamentalmente de la producción y la importación. Está determinada por: la estructura productiva (agropecuaria, agroindustrial), los sistemas de comercialización internos y externos, los factores productivos (tierra, crédito, agua, tecnología, recurso humano), las condiciones ecosistémicas (clima, recursos genéticos y biodiversidad), las políticas de producción y comercio, y las tensiones sociopolíticas (relaciones económicas, sociales y políticas entre actores).
- **Acceso:** es la posibilidad de todas las personas de alcanzar una alimentación adecuada y sostenible. Se refiere a los alimentos que puede obtener o comprar una familia, una comunidad o un país. Sus determinantes básicos son el nivel de ingresos, la condición de vulnerabilidad, las condiciones socio-geográficas, la distribución de ingresos y activos (monetarios y no monetarios) y los precios de los alimentos.
- **Consumo:** se refiere a los alimentos que comen las personas y está relacionado con la selección de estos, las creencias, las actitudes y las prácticas. Sus determinantes son: la

SEDE SABANETA

cultura, los patrones y los hábitos alimentarios, la educación alimentaria y nutricional, la información comercial y nutricional, el nivel educativo, la publicidad, el tamaño y la composición de la familia.

- **Aprovechamiento o utilización biológica de los alimentos:** se refiere a cómo y cuánto aprovecha el cuerpo humano los alimentos que consume y cómo los convierte en nutrientes para ser asimilados por el organismo. Sus principales determinantes son: el medio ambiente, el estado de salud de las personas, los entornos y estilos de vida, la situación nutricional de la población, la disponibilidad, la calidad y el acceso a los servicios de salud, agua potable, saneamiento básico y fuentes de energía.
- **Calidad e inocuidad de los alimentos:** se refiere al conjunto de características de los alimentos que garantizan que sean aptos para el consumo humano, que exigen el cumplimiento de una serie de condiciones y medidas necesarias durante la cadena agroalimentaria hasta el consumo y el aprovechamiento de los mismos, asegurando que una vez ingeridos no representen un riesgo (biológico, físico o químico) que menoscabe la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un atributo de la calidad. Sus determinantes básicos son: la normatividad (elaboración, promoción, aplicación, seguimiento); la inspección, vigilancia y control; los riesgos biológicos, físicos y químicos, y la manipulación, conservación y preparación de los alimentos.

El conjunto de los ejes garantiza el ejercicio de los derechos y deberes, precisa la acción del Estado, la sociedad civil y la familia y define las condiciones necesarias y suficientes para lograr la seguridad alimentaria y nutricional.

1.2.2. El enfoque de las capacidades: calidad de vida y justicia social

Antes que todo es necesario aclarar que el enfoque de las capacidades recibe a veces el nombre de “enfoque del desarrollo humano”. Para el caso de Amartya Sen, el enfoque de la capacidad se convierte en un aspecto clave en el programa político – económico que propone. Sin embargo, es Martha Nussbaum quien viene a convertir las capacidades, en plural como le gusta llamarlas, en un foco central de trabajo.

Pero ¿qué son las capacidades? Las capacidades pueden entenderse como la respuesta a la pregunta: ¿Qué es capaz de hacer y de ser una persona? Por decirlo de otro de modo, son lo que Sen llama “libertades sustanciales”, un conjunto de oportunidades (habitualmente interrelacionadas) para elegir y actuar. Según Nussbaum (2012, pág. 117), el enfoque de las capacidades puede ser definido de manera provisional como una aproximación particular a la evaluación de la calidad de vida y a la teorización sobre la justicia social básica. Es de resaltar el hecho que concibe al ser humano como un fin en sí mismo y que, entre otras cosas, se pregunta y preocupa por las oportunidades disponibles para cada persona.

Este enfoque adquiere valor para el presente estudio en la medida que se compromete con el respeto a las facultades de autodefinición de cada ser humano y a la vez asigna al Estado, en especial a las políticas públicas, una tarea en cuanto a mejorar la calidad de vida de todas las personas, calidad definida por las capacidades de las personas. (Nussbaum, 2012, pág. 118).

Para avanzar en la comprensión de este enfoque se hace necesario, en primer momento, entender las capacidades como sinónimo de oportunidades o libertades. Nussbaum (2012) define dos tipos de capacidades: internas y combinadas. Las *capacidades internas* hacen referencia a las aptitudes del individuo, a su personalidad, al estado de salud, a su condición física, a los aprendizajes alcanzados o las habilidades adquiridas en el tiempo. No son capacidades estáticas, son dinámicas. Lo anterior no se puede confundir con la dotación genética. Sin embargo, estas últimas no pueden pasarse por alto cuando hablamos de desarrollo humano. Estas capacidades se fortalecen en la

SEDE SABANETA

medida que exista un sistema de salud adecuado, a la atención que la familia presta a ellas, a la educación recibida, a las demostraciones de afecto, a recibir la calidad y cantidad de alimentos suficientes, entre otras medidas. Por su parte, la sumatoria de capacidades internas más el entorno político, social o económico en las cuales deben desarrollarse se denomina *capacidades combinadas*. Es imposible pensar que una sociedad produzca capacidades combinadas sin antes promover capacidades internas.

Para el enfoque de capacidades se hace imperativo distinguir entre las capacidades combinadas e internas, porque solo así podremos identificar hasta donde las capacidades internas que promueve la sociedad pueden desplegarse en el entorno social, económico o político en el que se desenvuelve el individuo. Siendo así, las capacidades combinadas se convierten en la totalidad de oportunidades que dispone un ser humano para actuar en un entorno concreto.

Es así como lo mínimo y esencial que se exige de una vida humana para que sea digna es que supere un nivel umbral más que suficiente de diez capacidades centrales y que un orden político aceptable está obligado a procurar a todos los ciudadanos (Nussbaum, 2012). Estas son:

1. **Vida.** Poder vivir hasta el término de una vida humana de duración normal; no morir de forma prematura o antes de que la propia vida se vea tan reducida que no merezca la pena vivirla.
2. **Salud Física.** Poder mantener una buena salud, incluida la salud reproductiva; recibir una alimentación adecuada; disponer de un lugar apropiado para vivir.
3. **Integridad Física.** Poder desplazarse libremente de un lugar a otro; estar protegidos de los ataques violentos, incluidas las agresiones sexuales y la violencia doméstica; disponer de oportunidades para la satisfacción sexual y para la elección en cuestiones reproductivas.
4. **Sentidos, imaginación y pensamiento.** Poder utilizar los sentidos, la imaginación, el

SEDE SABANETA

pensamiento y el razonamiento, y hacerlo de un modo “verdaderamente humano”, un modo formado y cultivado por una educación adecuada que incluya (aunque ni mucho menos esté limitada a) la alfabetización y la formación matemática y científica básica. Poder usar la imaginación y el pensamiento para la experimentación y la producción de obras y actos religiosos, literarios, musicales o de índole parecida, según la propia elección. Poder usar la propia mente en condiciones protegidas por las garantías de la libertad de expresión política y artística, y por la libertad de práctica religiosa. Poder disfrutar de experiencias placenteras y evitar el dolor no beneficioso.

5. **Emociones.** Poder sentir apego por cosas y personas externas a nosotras y nosotros mismos; poder amar a quienes nos aman y se preocupan por nosotros, y sentir duelo por su ausencia; en general, poder amar, apenarse, sentir añoranza, gratitud e indignación justificada. Que no se malogre nuestro desarrollo emocional por culpa del miedo y la ansiedad.
6. **Razón práctica.** Poder formarse una concepción del bien y reflexionar críticamente acerca de la planificación de la propia vida. (Esta capacidad entraña la protección de libertad de conciencia y de observancia religiosa)
7. **Afiliación.** a) Poder vivir con y para los demás, reconocer y mostrar interés por otros seres humanos, participar en formas diversas de interacción social; ser capaces de imaginar la situación de otro u otra. b) Disponer de las bases sociales necesarias para que no sintamos humillación y si respeto por nosotros mismos; que se nos trate como seres dignos de igual valía que los demás. Esto supone introducir disposiciones que combatan la discriminación por razón de raza, sexo, orientación sexual, etnia, casta, religión u origen nacional.
8. **Otras especies.** Poder vivir una relación próxima y respetuosa con los animales, las plantas y el mundo natural.
9. **Juego.** Poder reír, jugar y disfrutar de actividades recreativas.

10. Control sobre el propio entorno. a) Político. Poder participar de forma efectiva en las decisiones políticas que gobiernan nuestra vida; tener derecho a la participación política y a la protección de la libertad de expresión y asociación. b) Material. Poder poseer propiedades (Tanto muebles e inmuebles) y ostentar derechos de propiedad en igualdad de condiciones con los demás; estar protegidos legalmente frente a registros y detenciones que no cuenten con la debida autorización judicial. En el entorno laboral, ser capaces de trabajar como seres humanos, ejerciendo la razón práctica y manteniendo relaciones valiosas y positivas de reconocimiento mutuo con otros trabajadores y trabajadoras.

Cabe resaltar que las capacidades pertenecen, en primer lugar, a las personas individuales, y sólo luego a los colectivos. Resaltando lo dicho inicialmente, este enfoque considera que *cada persona es un fin en sí misma*. Por tanto, el enfoque promueve la generación o fortalecimiento de capacidades para todas y cada una de las personas, sin usar ninguna de ellas como medio para las capacidades de otras ni para las del conjunto (Nussbaum, 2012, p 55).

Las capacidades centrales se sustentan mutuamente. Pero son dos, las que representan un papel estructural, pues organizan y tienen una función dominante sobre las demás. Son las capacidades de afiliación y la razón práctica.

- **Razón práctica:** Hace relación a la importancia de reflexionar sobre la planificación de la vida misma, a partir de la concepción del bien que se va construyendo conforma avanza la existencia.
- **Afiliación:** Capacidad de relacionarnos con el otro, reconocernos en el otro u otra. Mostrar preocupación por los seres humanos, sentirnos parte de una sociedad y respetados en esta al igual que respetamos al otro. Sentirnos en igualdad de condiciones, no permitir la discriminación por ninguna razón.

Finalmente, en aras de concretar lo esperado frente al tema de capacidades, es importante recordar que cada individuo debería tener la oportunidad de desplegar sus capacidades, no solo en virtud de su propia vida sino de la colectividad que representa, como es el caso de la comunidad Wayúu. Siendo así, es fundamental en el marco de esta investigación promover el reconocimiento de las particularidades culturales de este grupo étnico, su capacidad de resiliencia frente a la adversidad, especialmente en temas de alimentación y nutrición. Todo esto sumado a su disposición como sociedad civil organizada y al papel del Gobierno en materia de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Solo así podremos indagar hasta donde se dan las oportunidades para un real despliegue de capacidades que favorecen la vida misma y su real garantía para ser vivida a plenitud.

1.2.3. Sumak Kawsay o Buen vivir

Para avanzar en este viaje investigativo es necesario sumar a los conceptos anteriores, seguridad alimentaria y enfoque de capacidades, uno adicional que permita acercarnos a la cosmovisión indigenista. Es así, que identificamos el Sumak Kawsay como una parte del discurso político de los movimientos indígenas del continente, en especial del movimiento indígena de Ecuador y de Bolivia. Esta noción que ha sido traducida como “Buen Vivir”, pero el nombre más pertinente sería “Vida en plenitud” (Dávalos, 2011)

El Sumak Kawsay o buen vivir ha de darse en un territorio en concreto que constituye un cosmo vital en el que interactúan elementos materiales y espirituales. Dicho territorio tiene tres esferas: **la huerta** (chacra) de la que se obtiene el sustento básico (yuka y otros alimentos, entre ellos la chicha de yuka); **la selva** (sacha) de la que se obtiene la carne de caza como complemento de la dieta y otros materiales; y el **agua terrestre** (yaku) de la que se obtiene el agua de uso doméstico y el pescado como complemento de la dieta. (Viteri, 2003, pp. 41-52). Estos tres elementos (huerta, selva, agua) están relacionados con el desarrollo del programa ReSA Étnico en la Guajira, los que, a su vez, se configuran para el grupo indígena en aspectos claves para el buen vivir.

SEDE SABANETA

Siendo así, que para etnias como los Wayuú, la acepción de *sumak kawsay*, que también cobra sentido, consiste en realmente poder llevar en su territorio, ancestralmente reconocido, una “vida en plenitud”. Para que esto se materialice debe conjugarse aspectos como: recuperación de una agricultura ancestral, defender el derecho al agua y comprender el funcionamiento de la selva seca que tienen a su disposición. Todos estos elementos requieren del cuidado del hombre, de un uso racional y de una relación armoniosa con la naturaleza.

Para poder obtener del territorio los recursos necesarios para el *Sumak Kawsay*, el indígena (*runa*) necesita tener fortaleza interior (*sámai*), conducta equilibrada (*sasi*), sabiduría (*yachai*), capacidad de comprensión (*ricsima*), visión de futuro (*muskui*), perseverancia (*ushai*) y compasión (*llakina*). Y todos estos elementos los va adquiriendo el indígena a lo largo de su vida por medio de un proceso de enseñanza/aprendizaje comunitario, basado en los mitos y en la experiencia, y denominado *yachachina* (Viteri, 2003, p53-65). Si el indígena posee todas estas cualidades (fortaleza, equilibrio, sabiduría, comprensión, visión, perseverancia y compasión) podrá interactuar con la huerta, con la selva y con las aguas para conseguir los recursos materiales imprescindibles, y nada más que los imprescindibles, para el *Sumak Kawsay*.

El *Sumak Kawsay* requiere que exista una armonía en el seno de cada hogar, ya que, si no hay un buen vivir en cada casa, no puede haber un buen vivir en la comunidad. También requiere de la solidaridad, que se traduce en las mingas, en ayudar a los que no tienen, en convidar, en compartir la cacería y en tratar de forma especial a ancianos y viudas; de esta forma el *Sumak Kawsay* se extiende hacia aquellos miembros de la comunidad que se encuentran en situación de necesidad. Esta solidaridad tiene otros valores relacionados como la ayuda (que se materializa en la minga), la generosidad (que se materializa en el compartir objetos materiales y da prestigio a quien la practica), la obligación de recibir (que es la contrapartida de la generosidad, ya que rehusar la generosidad genera conflictos) y la reciprocidad (que, a diferencia de la generosidad, consiste en dar con la esperanza de recibir en un futuro indeterminado algo a cambio y que vincula a donante y receptor en una relación de intercambio que puede ser diferida en el tiempo).

Pero esta filosofía de vida, que se supone presente aún en muchas comunidades indígenas, también ha desaparecido en otras comunidades como consecuencia de la aculturación a la que han sido sometidas; por eso, en ellas lo que procede es su recuperación, su reconstrucción, su recreación, bien a partir de los testimonios de los abuelos indígenas (taitas y mamas), bien a partir de los conocimientos conservados por los chamanes y los sabios (yachaks y amawtas), bien rellenando los vacíos conceptuales y sociales con conceptos y prácticas que persisten en otras comunidades menos aculturadas.

Para el caso de la comunidad indígena wayuu, donde se implementa esta propuesta, es importante evidenciar de qué manera el proyecto de seguridad alimentaria y nutricional, con enfoque étnico, favorece a partir de la recuperación de prácticas ancestrales de cultivo, el rescate de la cultura, el diálogo de saberes entre ancianos y jóvenes, la producción de alimentos para el autoconsumo, la promoción del cuidado de la salud, la recuperación de semillas nativas y el cuidado del medio ambiente la filosofía del buen vivir.

Por ser ReSA un programa del Departamento Administrativo para la Prosperidad Social nos permitimos hacer el referente institucional. A saber.

1.2.4 Red de Seguridad Alimentaria - ReSA®

Es el programa líder del grupo de trabajo de Seguridad Alimentaria y Nutrición de la Dirección de Inclusión Productiva del Departamento Administrativo de la Prosperidad Social. En el año 2003, se creó el Programa Red de Seguridad Alimentaria ReSA® como una herramienta que busca impulsar proyectos productivos para la generación de alimentos para el autoconsumo y, de igual forma, para ayudar en la prevención del desplazamiento, fomentar el arraigo de la población campesina por su tierra y estimular el retorno de las personas desplazadas, todo lo cual contribuyó a recobrar, en parte, su capacidad productiva.

SEDE SABANETA

En el marco de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (Conpes Social 113 de 2008), Prosperidad Social, a través del proyecto Red de Seguridad Alimentaria - ReSA, busca motivar la producción de alimentos para el autoconsumo, fomentar hábitos alimentarios saludables y la utilización de alimentos y productos locales para aportar en el mejoramiento de la situación alimentaria y nutricional de la población más vulnerable del país. A partir del año 2016 se definen dos proyectos ReSA. A saber:

- **ReSA Rural:** tiene como objetivo mejorar el consumo y el acceso a los alimentos de familias focalizadas por PROSPERIDAD SOCIAL, mediante la producción de alimentos para el autoconsumo, la promoción de hábitos alimentarios saludables y el rescate de productos locales.
- **ReSA Étnico:** pretende contribuir a la autonomía alimentaria de los diferentes grupos étnicos del país, a partir de un enfoque de desarrollo territorial con diversidad cultural, que favorezca la valorización del patrimonio agroalimentario, los saberes y prácticas alimentarias, como una forma de garantizar la permanencia en el tiempo de los diferentes grupos étnicos en Colombia.

Se conoce como Filosofía ReSA® el interés por generar un cambio de actitud frente a las condiciones privilegiadas del país, en cuanto a clima, pisos térmicos y pluralidad étnica y cultural. Reconoce la redistribución del gasto familiar, a partir de comprender que no es necesario comprar lo que la tierra nos puede dar. Entendiendo que Colombia es un país maravillosamente rico, que se encuentra en una situación privilegiada frente a las condiciones que facilitan la producción de alimentos; cuenta con una variedad de climas y pisos térmicos, suelos fértiles aptos para la agricultura, agua en abundancia, una gran pluralidad étnica y cultural y biodiversidad. Además de esto, los pobladores especialmente en el campo cuentan con un bagaje de conocimientos ancestrales y amplia sabiduría, que se evidencian en prácticas culturales y tecnologías apropiadas para la producción a escala campesina y agricultura familiar, que permiten responder de manera

creativa ante la problemática de inseguridad alimentaria y nutricional que se presenta en el 42,7% de los hogares colombianos (ENSIN 2010).

Los proyectos ReSA contemplan tres componentes a saber:

- **Producción de alimentos para el autoconsumo:** Tiene como propósito motivar a las familias participantes a dedicar un espacio de su hogar para el montaje, producción y mantenimiento de una huerta casera que les permita obtener alimentos para el consumo diario de la familia. En este componente se realizarán dos (2) encuentros motivacionales y seis (6) visitas de acompañamiento técnico para el montaje de huertas familiares.
- **Componente Aprender Haciendo:** A partir del modelo pedagógico “Aprender Haciendo” se pretende que las familias cuenten con un espacio en el cual se construya, fortalezca y compartan conocimientos en torno a la seguridad alimentaria y nutricional. Se realizarán cuatro (4) encuentros denominados “Aprender Haciendo” en el que de manera práctica se abordarán los temas necesarios para el montaje de la huerta de producción de alimentos.
- **Educación Alimentaria y Nutricional:** Se refiere a los encuentros y visitas dirigidas a mejorar las prácticas de consumo y la adopción de hábitos alimentarios, la promoción de ambientes saludables por parte de las familias participantes y la iniciativa Atlas los sabores de Colombia, a partir de una propuesta educativa. El componente se desarrollará en cuatro (4) encuentros motivacionales y cuatro (4) visitas de acompañamiento. En el transcurso de las actividades se formula el plan de salud y nutrición - Mi ReSA, al cual se le realiza seguimiento por familia. Para el caso de ReSA Étnico el componente se denomina Cultura Alimentaria y pretende conocer y dialogar con los saberes propios de los grupos étnicos en Colombia.

1.3 Enfoque epistemológico

SEDE SABANETA

El presente estudio parte de la investigación cualitativa y asume un matiz de orden hermenéutico en la medida que le otorga al investigador la oportunidad de acercarse a la comprensión de la realidad, una realidad particular, como es el caso de los Wayuú. La investigación cualitativa, de acuerdo a Galeano (2004, pág. 20), apunta “a la comprensión de la realidad como resultado de un proceso histórico de construcción a partir de la lógica de los diversos actores sociales, con una mirada “desde adentro”, y rescatando la singularidad y las particularidades propias de los procesos sociales”. Adicionalmente, “en la perspectiva de la investigación cualitativa, el conocimiento es un producto social y su proceso de producción colectivo está atravesado por los valores, percepciones y significados de los sujetos que lo construyeron” (Galeano, 2004, pág 21).

De acuerdo con lo anterior, la investigación pone especial énfasis en las percepciones, expresiones y sentimientos desde y entre los sujetos de investigación. Ya sean de carácter subjetivo y/o vivencial; se busca privilegiar lo que sucede diariamente, lo cultural y lo social para comprender la lógica y el significado que tiene la implementación del proyecto ReSA Étnico para el fortalecimiento de capacidades individuales y colectivas para la Seguridad alimentaria y nutricional de las comunidades de Sichichón y la Sierrita en Manaure – Guajira.

Por su parte y dando alcance al matiz hermenéutico mencionado anteriormente, vale resaltar, de este enfoque, la oportunidad de indagar por las capacidades desde el lenguaje. Un lenguaje que nos constituye a nosotros mismos y al otro. Se emplea el lenguaje como el vehículo a través del cual nos podemos acercar a la población Wayuú y su entorno.

Finalmente, el trabajo de investigación se ve enriquecido desde el enfoque epistemológico elegido, porque como señala Gadamer el alma de la hermenéutica esta en el hecho de reconocer que “quizá sea el otro quien pueda tener razón”. Es allí, precisamente en el otro, en el indígena Wayuú, en su lenguaje, en su expresión, en su entorno, en el que se ha buscado interpretar su esencia, su relación con la seguridad alimentaria y nutricional, en su quehacer en el marco del proyecto ReSA que invita a la producción de alimentos para el auto consumo y en la oportunidad que tiene para el despliegue de sus capacidades.

1.4 Metodología utilizada en la generación de la información.

Las estrategias propuestas para la recolección de la información fueron: entrevista semi-estructurada y grupos focales. A continuación, se definirán cada una de estas estrategias en clave del proceso de investigación planteado:

1.4.1 Grupos focales

Para Hamui y Varela (2013, pág. 57), los grupos focales son una “técnica que privilegia el habla, y cuyo interés consiste en captar la forma de pensar, sentir y vivir de los individuos que conforman el grupo. Los grupos focales se llevan a cabo en el marco de protocolos de investigación e incluyen una temática específica, preguntas de investigación planteadas, objetivos claros, justificación y lineamientos”. En cada una de las comunidades, Sichichon y la Sierrita, se realizó un grupo focal con la intención de levantar información desde las fuentes primarias acerca de lo que ha sido su experiencia en el proyecto ReSA Étnico.

Se elige la técnica Grupo Focal por ser un método colectivo que permite en un ambiente de confianza, entre familiares, hablar sobre la experiencia vivida, responder a inquietudes del investigador, discutir sobre los logros o dificultades percibidas durante la ejecución del proyecto. En pocas palabras, se trata de una reunión abierta donde se puede conocer más sobre su forma de pensar, su cultura, como perciben la seguridad alimentaria, el hecho de producir alimentos en sus huertas, intercambio de saberes, rescate de productos autóctonos. Sobre todo, el grupo focal ha de servirnos para revisar de qué manera se desarrollan e implementan los imaginarios alrededor de la seguridad alimentaria en un contexto y cultura determinada. Ver Anexo No 1

1.4.2 Entrevista semi-estructurada

Se escoge la técnica entrevista semi-estructurada para la recolección de información en campo de manera individual. Para ello se escogen dos líderes, uno de cada comunidad, dos familias, una de cada comunidad, dos gestores agropecuarios, el coordinador del proyecto y la gestora de salud. A partir de una conversación coloquial se indagó por sus impresiones, experiencias, opiniones, información en general que favorezcan alcanzar los objetivos de la investigación.

La entrevista semi estructurada se percibe como una gran oportunidad para obtener datos. Por tanto, la investigadora partirá con una serie de temas de interés, como son seguridad alimentaria, creación de capacidades, producción de alimentos, cosmovisión wayúu, entre otras. Temas que espera afloren a medida que avanza el diálogo y otras que puedan surgir, de acuerdo con la apertura de las personas entrevistadas. No en vano es el tipo de entrevista más usado en la investigación cualitativa. Toda vez que es evidente el grado de control por parte del investigador y la libertad en las respuestas, por parte del entrevistado. Ver Anexo No 2

1.4.3 Criterios para la inclusión de los sujetos participantes

Las personas elegidas para participar en los grupos focales y entrevistas semi estructuradas cumplieron los siguientes criterios:

- Haber participado del proyecto ReSA Étnico 2015 – 2016
- Vivir en la comunidad (Sichichón o La Sierrita)
- Dos de ellos deben ser reconocidos como líderes de la comunidad
- Dos familias que hayan montado sus huertas y sigan funcionando
- Dos familias que si bien montaron sus huertas han presentado dificultades para continuar con ellas.
- Haber coordinador el proyecto ReSA Étnico en el departamento de la Guajira
- Ser gestores del proyecto ReSA Étnico, idealmente nacidos en la Guajira, Wayúu o con amplia experiencia de trabajo con esta población.

Para cada una de las entrevistas y grupos focales se contará con el apoyo de un traductor.

1.4.4 Fases de la investigación

1. **Identificación de los actores:** Se procede a indagar con los responsables del proyecto ReSA Étnico, en la Guajira, los listados de familias de las comunidades La Sierrita y Sichichón, que podrían hacer parte de los grupos focales y entrevistados. Para el caso de los grupos focales se eligen 10 personas de cada comunidad. Por otra parte, se toman dos familias, diferentes a las invitadas al grupo focal para las entrevistas semiestructuradas. Para todos los casos se procederá a seleccionarse de manera aleatoria y por proximidad geográfica.
2. **Transcripción de los datos:** finalizadas las actividades de recolección se procede a la transcripción de las entrevistas y grupo focal. Ver Anexo No 3
3. **Análisis de datos y clasificación por categorías:** a partir de la codificación de la información se procede al análisis y clasificación de la información por categorías orientadoras y emergentes. Ver Anexo No 4
4. **Organización y elaboración de informe final:** se organiza la información resultante, se analiza y se procede a la elaboración del informe final.
5. **Socialización de los resultados:** finaliza la investigación se procederá a socializar con las comunidades La Sierrita y Sichichón el informe final y los principales hallazgos en cuanto a las potencialidades y opacidades en cuanto al desarrollo de capacidades para la seguridad alimentaria y nutricional en el marco del proyecto ReSA Étnico.

1.4.5 Consideraciones éticas

La presente investigación vela por el cumplimiento de seis condiciones éticas importantes al momento de iniciar un proyecto de investigación:

- a. La investigadora pretende generar conocimientos en el marco de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional que favorezcan la implementación de nuevas estrategias de trabajo con la comunidad y sobre todo que aporten a la consecución de los objetivos perseguidos por el CONPES 113. El desarrollo de la investigación no conlleva ningún perjuicio para ninguno de los participantes, por el contrario, puede convertirse en un documento clave para tomadores de decisiones y sobre todo para aquellos que se preocupan de diseñar, implementar y evaluar proyectos que respondan a la solución de problemáticas como el hambre en grupos étnicos.
- b. La investigación es metodológicamente sensata. El enfoque de investigación elegido es coherente y podría alcanzar resultados validados científicamente como generar un nuevo diálogo de saberes en torno a la población Wayuú y su manera de ver la seguridad alimentaria a partir de sus capacidades.
- c. La selección de los sujetos participantes es justa, equitativa y sin riesgo de perjuicios para ninguno de ellos.
- d. No existe ningún riesgo para los participantes de la investigación, por el contrario, beneficios notables como el reconocimiento de su comunidad y la oportunidad de dar a conocer sus experiencias en el marco de un proyecto de gobierno.
- e. Los participantes de la investigación reciben un formato denominado “Consentimiento informado”, el cual explicita los objetivos de la investigación y se deja a libertad la participación de cada uno de ellos de forma voluntaria. Este formato estará ajustado de acuerdo con las características culturales de la comunidad y se contará con un traductor para su presentación. Ver Anexo No 5

- f. La investigación se guía por el respeto de los seres humanos participantes. Se garantiza la protección de su privacidad y tienen la opción de abandonar en cualquier momento la investigación.

1.5. Proceso de análisis de información

A partir de la realización de las entrevistas semi estructuradas y los grupos focales se procedió a la transcripción de estas, a escucharlas con detenimiento y comenzar con la identificación de testimonios o palabras claves que favorecieran la identificación de potencialidades y opacidades en torno al desarrollo de capacidades individuales y colectivas para la seguridad alimentaria y nutricional.

Un primer ejercicio consistió en leer e identificar categorías, tendencias y testimonios, a partir de las entrevistas y grupos focales realizados. A continuación, el primer acercamiento a categorías y tendencias que se identifican desde el primer análisis:

CATEGORIA	TENDENCIA
Afiliación	La autoridad como motivador, administrador de la huerta, promotor del trabajo en equipo, protector de la cultura y del cuidado del otro.
	Cuidado de la primera infancia. Alimentación y nutrición
Resiliencia	Rescate de las costumbres agrícolas. Vocación agrícola
Sumak Kawsay o Buen vivir	Respeto a la cultura Wayuu. Se busca la pervivencia de su cultura
Capacidades	Aptitudes, habilidades, conocimiento, competencias.

SEDE SABANETA

Seguridad Alimentaria y Nutricional	Cultura Alimentaria: Platos tradicionales, consumo en momentos especiales – ritos.
	La falta de tiempo y el cambio de ocupación llevan a descuidar la producción de alimentos para el autoconsumo.
	Insumos, semillas, capacitaciones, iniciativas y encuentros que favorecen el desarrollo del proyecto ReSA Étnico. Montaje y cuidado de la huerta comunitaria. Acceso a los alimentos. Producción de alimentos para el auto consumo.
	Huerta comunitaria: Importancia de la huerta comunitaria – Escenario de aprendizaje – Trabajo en equipo
Talento Humano	El equipo de trabajo que hace parte del proyecto ReSA es fundamental para el desarrollo del proyecto ReSA

Un segundo y tercer paso consistió en revisar nuevamente el ejercicio realizado. Para ello se usó el software Atlas ti 8 con el que fue posible reagrupar y renombrar las categorías y las tendencias.

A continuación, se presenta la matriz que se reconstruyo:

CATEGORÍA	TENDENCIA
Afilación con los otros: el sentido de lo colectivo	La autoridad como motivador/referente de la comunidad
	El líder de la comunidad como protector de la cultura
	La prioridad atribuida por la comunidad al cuidado de la primera infancia
El control sobre su propio entorno y sus reivindicaciones por el buen vivir	Respeto por la cultura del otro, su cosmovisión y sentido del buen vivir
	Resistencias de la comunidad a los cambios en sus formas tradicionales
La vida asociada al bienestar colectivo	La huerta como oportunidad para cultivar los propios alimentos
	El cuidado del agua, la prolongación de la vida
	Respeto a la identidad y diversidad cultural

	El acompañamiento permanente como estrategia para asegurar la sostenibilidad del proceso
Resiliencia, capacidad de afrontar las dificultades o limitaciones	Fomentando el rescate de las costumbres agrícolas

2. Hallazgos

2.1 Reconstrucción del desarrollo del proyecto ReSA Étnico en las comunidades de Sichichón y La Sierrita

Para identificar las potencialidades y opacidades del proyecto ReSA Étnico, en las comunidades de Sichichón y la Sierrita, fue necesario reconstruir la forma como se desarrolla y sus características. Cabe señalar que el proyecto se implementa a partir de dos tipos de contratación. Para el caso de la comunidad de la Sierrita se realiza en el marco de un contrato, producto de un proceso de licitación, en Sichichón se ejecuta a partir de un convenio directo que vincula dos programas: soluciones integrales y ReSA.

En cuanto al contrato, el operador debe ceñirse a su propuesta presentada y por la cual le adjudicaron el contrato. No tiene forma de cambiarse y su manejo es igual al resto del país. Por su parte, el convenio directo favorece la atención de la comunidad a partir de unos estudios previos elaborados desde la necesidad del territorio a juicio de la entidad contratante.

A continuación, se describe grosso modo la ejecución del proyecto ReSA en las comunidades de Sichichon y La Sierrita:

2.1.1 ReSA Étnico en Sichichón

La intervención de ReSA Étnico se realiza bajo un convenio directo con un operador de la región que permite el acompañamiento de los hogares durante dos años consecutivos. La diferencia en cuanto al modelo desarrollado en La Sierrita consiste en que estos cuentan con agua permanente a

partir de un pozo perforado por la misma entidad, que en conjunto con ReSA Étnico se denomina solución integral. Algo adicional, para considerar en el análisis de los resultados, es la oportunidad que tuvo la comunidad de solicitar el proyecto a diferencia de las otras comunidades, en las que es el gobierno que decide atenderlas.

A continuación, se presentan las etapas del modelo desarrollado:

- **Alistamiento:** es la etapa previa a la realización de las actividades, se realizó la concertación con cada una de las comunidades, como lo señala el Ministerio de Interior por respeto a los grupos étnicos, a su cultura y libre determinación. De igual forma, se avanzó en la contratación del recurso humano a laborar en el proyecto, posteriormente se realizó una jornada de inducción a los profesionales y técnicos que ejercerían el rol de gestores.
- **Proceso productivo:** cada hogar participa de encuentros desarrollados a partir de diálogos de saberes en los que se abordan temas para la producción de alimentos para el autoconsumo tales como: planificación de siembras, nutrición vegetal, manejo de agua y suelos, adaptación al cambio climático y alertas tempranas, manejo integrado de insectos, plagas y enfermedades, cosecha y postcosecha. En el caso del manejo de los ovino caprinos se tocan temas como: bioseguridad, medidas sanitarias, reproducción, cría y ceba.

Vale aclarar que las semillas se entregan por cada hogar. Sin embargo, en la comunidad de Sichichón es el líder quien las administra, así como lo que se produce, tal como puede apreciarse en el siguiente fragmento:

“... es que los wayuu todos tienen un líder, como una empresa, la casa, como cualquier sociedad tiene un líder. En la comunidad wayuu se respeta porque el líder es la vocal ante las instituciones y en últimas, porque si se ganó la comunidad,

SEDE SABANETA

ante la comunidad. Al que más respeto le tienen es a la autoridad” Fragmento entrevista a Edna Clavijo, coordinadora departamental del proyecto ReSA

- **Cultura alimentaria:** con el propósito de preservar preparaciones propias de la región y aprovechamiento de los productos locales se realizan encuentros con temáticas como: alimentación saludable, selección, compra y almacenamiento de los alimentos, participación ciudadana y trabajo comunitario.
- **Acompañamiento técnico y social:** El equipo técnico realiza visitas de acompañamiento técnico agropecuario, dos veces por mes, a las huertas comunitarias y/o familiares, bancos de semilla, a los procesos pecuarios y a los pesqueros para garantizar el adecuado desarrollo de los contenidos y componentes de los encuentros de motivación llevados a cabo. El técnico encargado registra en un diario de campo la situación encontrada en cada verificación, indicando el estado de los mismos, así como los correctivos y sugerencias y recomendaciones dadas.

De igual forma se llevan a cabo visitas de acompañamiento predial de carácter social, una vez por mes, con el fin de brindar asistencia a las familias en temas relacionados con hábitos de vida saludable y de fortalecimiento del tejido familiar. El número mínimo de visitas son seis a cada predio y hogar.

- **Entrega de insumos:** se hace entrega de los insumos estimados en el contrato y que favorecen el montaje de una huerta colectiva, la cría de ovino caprinos e insumos que permitan la adquisición de hábitos alimentarios saludables como son: filtro purificador de agua, juego de cubiertos, entre otros.
- **Evento de intercambio:** se realizan dos eventos durante la intervención, con el fin de conocer la percepción de los participantes en cuanto al cumplimiento, avance, logros y

dificultades del proyecto; identificando e implementando los ajustes necesarios que permitan el cumplimiento del objeto contractual.

Al recuperar las actividades realizadas durante el convenio se puede observar como los participantes manifiestan su gratitud y reconocen la importancia de la solución de agua, la huerta y el reconocimiento de una autoridad, como el Presidente, frente a su trabajo en comunidad. El siguiente fragmento da cuenta de ello:

“Este programa cada día fortalece más lo wayúu. La felicidad más grande que ellos han tenido es el agua, primero que todo. Agua de vida. Segundo, la huerta, la más felicidad. Tercero; porque estuvo el presidente donde ellos, porque él los vio, vio su necesidad”
Fragmento del grupo focal de Sichichon

2.1.2 ReSA Étnico en la Sierrita

El objetivo de la intervención se realiza bajo un contrato a través de un operador, ganador de una licitación pública, quien debe ceñirse a ejecutar lo pactado en unos pliegos. El modelo implementado en la Sierrita contempló las siguientes etapas:

- **Alistamiento:** es la etapa previa a la realización de las actividades, se realizó la concertación con cada una de las comunidades, como lo señala el Ministerio de Interior por respeto a los grupos étnicos, a su cultura y libre determinación. De igual forma se avanzó en la contratación del recurso humano a laborar en el proyecto, posteriormente se realizó una jornada de inducción a los profesionales y técnicos que ejercerían el rol de gestores. Finalmente, concluida la unificación de criterios técnicos se procedió con la indagación a la comunidad si había preferencia por las huertas colectivas o individuales, para este caso, los hogares eligieron huertas colectivas.

- **Producción de alimentos para el auto consumo:** A partir de dos encuentros con los hogares, de una duración de cuatro horas aproximadamente, se realizaron seis visitas a cada uno de los predios donde se cultivaban los alimentos y la entrega de insumos para la huerta ó la cría de chivos o la pesca artesanal (depende de la línea que desea la comunidad en el momento de la concertación). Durante los encuentros y visitas se motiva a la comunidad a producir alimentos para el auto consumo, como una forma de hacerle frente a la carencia de alimentos.
- **Aprender haciendo:** El proyecto dispuso de un espacio denominado “escenario de aprendizaje”, en el cual los hogares, a partir de la metodología aprender haciendo, aprenden a cultivar o cuidar sus chivos o practicar la pesca artesanal en los cuatro encuentros dispuestos para compartir saberes y afianzar capacidades colectivas e individuales en clave de seguridad alimentaria y nutricional.
- **Cultura Alimentaria:** Se desarrollaron cuatro encuentros para dialogar sobre la importancia de la alimentación para la población wayuu. En especial del uso de los productos autóctonos para la alimentación de la familia. Se buscó concientizar sobre la importancia de los productos ancestrales para la seguridad alimentaria y nutricional. Se promovió el uso de los productos de la huerta en la cocina. Para conocer de cerca el adecuado uso de los alimentos de la huerta y promover hábitos alimentarios y estilos de vida saludable se realizaron cuatro visitas a cada uno de los hogares. Como el proyecto contempla la entrega de insumos como: filtro purificador de agua, delantal, cofia, juego de cubiertos, vajilla, entre otros, los gestores revisaron su adecuada utilización.
- **Manejo Eficiente del agua:** El proyecto, para el caso de la Sierrita, contempló unos recursos para ayudar en una propuesta que naciera de las comunidades y que tuviera como fin el adecuado uso del agua, para el caso de la Guajira, las propuestas presentada incluyó tanques para el almacenamiento del agua, moto bomba y mangueras de goteo.

SEDE SABANETA

De acuerdo con el Sumak Kawsay, “...ha de darse en un territorio en concreto que constituye un cosmo vital en el que interactúan elementos materiales y espirituales. Dicho territorio tiene tres esferas: **la huerta** (chacra) de la que se obtiene el sustento básico (yuka y otros alimentos, entre ellos la chicha de yuka); **la selva** (sacha) de la que se obtiene la carne de caza como complemento de la dieta y otros materiales; y el **agua terrestre** (yaku) de la que se obtiene el agua de uso doméstico y el pescado como complemento de la dieta” (Viteri, 2003, pp. 41-52). Teniendo en cuenta lo anterior, los componentes de este proyecto parecen favorecer que la comunidad wayuu alcance el buen vivir, en la medida que conjuga agua, huerta para producir alimentos propios de su cultura y la cría de ovino caprinos; un resultado final y esperado es que las capacidades junto a las oportunidades generadas obtengan toda la atención de los participantes y su real funcionamiento en beneficio de la superación del hambre.

- **Feria de cultura y tradición:** Al finalizar el proyecto, mes once, se organizó con toda la comunidad y vecinos una gran fiesta denominada “Cultura y Tradición” donde los hogares compartieron bailes, trajes, platos autóctonos, juegos y otros tipos de ritos, de los cuales están orgullosos. El propósito de esta actividad consistió en fortalecer la cultura y promover que no mueran sus costumbres y cosmovisión.

Esta actividad es una de las de mayor recordación para las comunidades visitadas, son percibidas como espacios que realzan su cultura, se sienten respetados y felices de compartir con otros hogares, tal y como puede notarse en el siguiente testimonio:

“Bueno, pero por ejemplo la feria es algo muy interesante, estar con otras comunidades, con los hermanos wayuu, intercambiar comidas típicas, eso fue bacano, pa que. Y el rescate a lo que poco a poco se va perdiendo. Eso fue maravilloso” Fragmento entrevista a Elena de la comunidad de La Sierrita

Gráfica No 4. Modelo ReSA Étnico 2016 – 2017. Implementado en Sichichón

SEDE SABANETA



Elaboración propia del Grupo de Seguridad Alimentaria – Dirección de Inclusión Productiva – Departamento para la Prosperidad Social. Año 2016

2.2 Las capacidades colectivas desarrolladas en el contexto del Programa ReSA Étnico

Con respecto a las capacidades identificadas en las comunidades wayú de La Sierrita y Sichichon, entendidas como lo que ellos son capaces de hacer y de ser, en el marco del programa ReSA, podemos destacar las siguientes capacidades centrales: 1) afiliación con los otros: el sentido de lo colectivo, 2) el control sobre su propio entorno y sus reivindicaciones por buen vivir, y 3) la vida asociada al bienestar colectivo. Es importante mencionar la emergencia de una capacidad que, si bien no aparece en el esquema planteado por Nussbaum (2012), se quiere resaltar por su potencial para impulsar el trabajo de la comunidad en torno a la seguridad alimentaria y nutricional. Nos referiremos a la “resiliencia” como capacidad colectiva para afrontar los desafíos, como resistencia a la pérdida de identidad y como persistencia de la cultura y de las costumbres ancestrales. A continuación, se describe cada una de las categorías y tendencias identificadas:

2.2.1 Capacidad uno. Afiliación con los otros: el sentido de lo colectivo

En este apartado, se hace referencia a la afiliación entendida como el “poder vivir con y para los demás, reconocer y mostrar interés por otros seres humanos” (Nussbaum, 2012, pág. 54). En este sentido, la afiliación implica el vínculo con los otros, con la familia y con la comunidad. Particularmente, se hacen explícitas tendencias en torno al rol y sentido de la autoridad como referente de la comunidad y la priorización de la primera infancia en la seguridad alimentaria y nutricional. Ahora procederemos con su descripción:

2.2.1.1 La autoridad como motivador/referente de la comunidad

La inmersión en la comunidad wayuu permite identificar la motivación como una de las principales características de la autoridad indígena y su influencia en el desarrollo social y económico de la colectividad a la cual representa. Una comunidad con un líder que motiva permanentemente es una comunidad que permanece unida, trabaja por el bien común y es capaz de afrontar cualquier adversidad con valentía, encontrándole solución a las peores circunstancias que pudieran presentarse. El siguiente testimonio así lo evidencia:

“... es que los wayuu todos tienen un líder, como una empresa, la casa, como cualquier sociedad tiene un líder. En la comunidad wayuu se respeta porque el líder es la vocal ante las instituciones y, en últimas, porque si se ganó la comunidad, ante la comunidad. Al que más respeto le tienen es a la autoridad” Fragmento entrevista a Edna Clavijo, coordinadora departamental del proyecto ReSA Étnico

En el marco de la problemática del hambre y la pobreza que afronta la población de La Guajira, una de las fortalezas encontradas durante el trabajo investigativo, para hacerle resistencia e incluso superar dicha problemática, es la habilidad de la autoridad para animar al otro y trabajar juntos por

el bien común, en este caso, por la producción de alimentos que favorezcan la salud y el bienestar de los que considera su familia.

De acuerdo con el enfoque de capacidades, podríamos relacionar el papel de motivador de la autoridad indígena como elemento de la capacidad de afiliación (Nussbaum, 2012), en la medida que su accionar tiene en cuenta el reconocimiento de la realidad de los integrantes de su comunidad, el ponerse en los zapatos del otro y encontrar soluciones que permitan poder vivir con y para los demás, porque a la final todos somos iguales, pertenecemos a la misma familia y merecemos vivir dignamente. Para ilustrar este asunto, tenemos el siguiente testimonio:

“La autoridad, él piensa en lo que a la gente le gusta comer. La comida mejor es la sembrada, porque uno no se enferma, ni nada de eso. Si, uno esta salvo en salud, no tanta grasa, no tanto frito” Fragmento. Grupo Focal. Sichichón.

Como se puede apreciar en el anterior testimonio, solo quien ama y entiende la responsabilidad como autoridad, frente al cuidado del otro, actúa en coherencia no solo con los gustos y rechazos alimentarios de su gente, sino de la importancia que tiene frente a la salud el cultivar sus propios alimentos y la huerta es una oportunidad que no puede desperdiciarse.

Otro de los conceptos que vale la pena traer a colación, cuando hablamos de la afiliación y en ella del rol motivador de la autoridad, es el Sumak Kawsay o el buen vivir el cual centra su atención en el ser humano. Toda vez que la capacidad de afiliación nos está hablando de la importancia de demostrar interés por otros seres humanos, es aquí donde encaja el líder y su capacidad de motivar a un colectivo a cuidar del otro, proteger la institución de la familia o en este caso de un clan, donde perfectamente se evidencia la prioridad de la alimentación, de la cultura alimentaria y de la huerta como lugar donde se materializa el alimento que cuida y mantiene la vida de los que se aman, de los que hacen parte de su familia.

SEDE SABANETA

Esta aspiración por el buen vivir está relacionada con la necesidad de pensar en las condiciones nutricionales de los niños y niñas de la comunidad y en la enseñanza de la agricultura ancestral, por parte de la autoridad, pues se le atribuyen elementos diferenciales entre los alimentos de la huerta. Al respecto presentamos el siguiente testimonio:

“Él dice que está pendiente de la huerta, por la familia, por los niños. Es primordial los niños. La autoridad da la enseñanza, como se siembra, la tradición de antes, como lo hacían sus abuelos, anteriormente, en esa época” Fragmento. Grupo Focal. Sichichón.

Situar a la autoridad como motivador permite pensar en la necesidad de aprovechar dicha capacidad para apalancar diferentes proyectos, que puedan surgir en el marco de la seguridad alimentaria y nutricional, con el propósito de garantizar no solo la permanencia de la agricultura ancestral sino el fortalecimiento de los lazos filiales de los integrantes de la comunidad. Para finalizar, es importante destacar que solo en la medida que la autoridad se encuentre motivado con un programa como ReSA Étnico podrá motivar a su comunidad y garantizar, de alguna manera, la sostenibilidad de este en el tiempo.

2.2.1.2 El líder de la comunidad como protector de la cultura

Uno de los roles de la autoridad indígena es el ser el protector de la cultura. Él se siente responsable de preservar, a través de su actuar, las costumbres y prácticas propias de la cultura wayuu, y, en esa medida y con la certeza de velar por su comunidad, se hace responsable de las semillas de los productos propios de su región (para el caso de La Guajira estamos hablando de la yuca). El siguiente testimonio así lo indica:

“...la autoridad lo comparte (estacas/semillas de yuca), no se lo niega a nadie. Si es para beneficio de otra comunidad él lo comparte. También comparte el frijol” Fragmento. Grupo Focal. Sichichón

SEDE SABANETA

Expresiones como “*las semillas las tiene mi papá...cuando ellos quieren sembrar vienen y le dicen a mi papá y mi papá se los da*” (Entrevista. Autoridad de la Sierrita), confirman que en la labor de custodiar las semillas no existe una intención de acaparar de forma egoísta, sino que, por el contrario, se hace con el propósito de proteger, cuidar y administrar para disponer siempre de ellas en la comunidad, al tratarse de uno de los productos propios de su cultura alimentaria.

La protección de la cultura wayuu, por parte de la autoridad, no se restringe solo al cuidado de las semillas, va más allá, ha de entenderse como quien asume la responsabilidad de salvaguardar la pervivencia de sus costumbres de forma integral. Esta responsabilidad está asociada a la pertenencia y al interés por el otro como parte de la familia.

En la misma vía de proteger la cultura se encuentra el respeto de las costumbres por quien llega a la comunidad wayuu, como es el caso de los gestores del programa ReSA frente a situaciones como las que se traen en el siguiente fragmento, en las que es clara la importancia y gratitud por parte de la comunidad cuando se respetan sus creencias, independiente del soporte técnico que pueda tener:

“La autoridad le decía a Fundalianza, porque el casi no deja entrar mujeres en la huerta. Él dice que cuando están con la menstruación podían dañar la siembra. Se pone como, se dañan, como amarillentas. La gestora de Fundalianza, como era wayúu entendía a la autoridad. Si ustedes no tienen eso, pueden entrar y ellas decían: no tío no la tenemos. La otra cuando la tenía, se quedaba afuera, respetaba...” Fragmento entrevista a la líder Liliana de la comunidad de Sichichón.

Por otra parte, tenemos que la protección de la cultura, en especial la cultura alimentaria, está íntimamente ligada al concepto de seguridad alimentaria y nutricional, en la medida que el rescate de los productos propios de la región, las preferencias alimentarias y las creencias alrededor de la alimentación determinan el consumo de alimentos por parte de los individuos. Si bien no es el único de los cinco componentes de la seguridad alimentaria que se ve afectado favorablemente por

el actuar de la autoridad indígena, podría decirse que es clave para avanzar en la consecución de esta.

2.2.1.3 La prioridad atribuida por la comunidad al cuidado de la primera infancia

Toda cultura, como la familia, busca perpetuarse en el tiempo. Y la mejor forma de hacerlo es cuidar de sus niños y niñas, quienes en el futuro serán los responsables de la pervivencia de su cultura, de sus costumbres. Lo anterior puede apreciarse como tendencia en algunas de las respuestas de la autoridad de Sichichón, en especial, cuando señala que siembra en la huerta productos que alimenten a los menores de edad, a la primera infancia. Otra prueba de ello son las palabras de la líder de Sichichón. A saber:

“... los niños deben comer granos, proteína. Eso no lo hemos dejado de hacer. La ahuyama, sino los hay en el momento aquí, yo los busqué. De verdad que a uno le hace falta, porque es una vitamina muy importante. Por eso cuando la autoridad, el otro día sembró uno bien grande, todo el mundo repartió ahuyamas aquí” Fragmento de la entrevista a la Líder Liliana de la comunidad de la Sichichón.

Es entender que la primera infancia, es parte de ellos, por ende, han de protegerse y velar porque puedan disfrutar de un futuro prometedor donde puedan realizarse como seres humanos, pero sobre todo como familia wayuu. Y en esta misión, compromiso o capacidad no están solos, existen entidades como el ICBF que ejecuta acciones para brindar alimentación a partir de los restaurantes escolares con el fin de garantizar una adecuada nutrición a los niños y niñas wayuu. El siguiente testimonio así lo indica:

“han aprendido a comer pepinos y verduras...ahora se está tratando mucho en los restaurantes de los programas de ICBF” Fragmento entrevista a Edna Clavijo, coordinadora departamental del proyecto ReSA.

2.2.2 Capacidad dos: El control sobre su propio entorno y sus reivindicaciones por el buen vivir

El sumak kawsay es, para muchos de los pueblos indígenas de América Latina, una forma de vida en sintonía con la naturaleza y los demás seres humanos. En este mismo entendido, se percibe dentro de las capacidades emergentes de la población wayuu la relacionada con el control de su propio entorno, la cual está asociada a sus luchas por la participación, la protección de su libertad de expresión, el respeto de sus costumbres y tradiciones, entre otras.

2.2.2.1 Respeto por la cultura del otro, su cosmovisión y sentido del buen vivir

ReSA Étnico es un programa sociocultural que tiene entre sus propósitos rescatar la producción de alimentos para el autoconsumo, fomentar el rescate de productos autóctonos y favorecer la pervivencia de los grupos étnicos a partir del diálogo de saberes. Muestra de ello es su afán de propiciar la interculturalidad, entendida como el intercambio de prácticas, conocimientos y cosmovisión entre diferentes culturas, donde ninguna de ellas es mejor que la otra. Dentro de los aspectos a resaltar por los hogares durante las entrevistas se encuentra el siguiente testimonio:

“Este programa cada día fortalece más lo wayúu. La felicidad más grande que ellos han tenido es el agua, primero que todo. Agua de vida. Segundo, la huerta, la más felicidad. Tercero; porque estuvo el presidente donde ellos, porque él los vio, vio su necesidad”

Fragmento del grupo focal de Sichichon.

Es de resaltar como tres aspectos como el agua, la huerta y la visita de un personaje importante para ellos, como el Presidente de la República, los hace más wayúu. El agua les dice es posible permanecer en el territorio ancestral; en la huerta puedan retomar su vocación agrícola y la visita del mandatario, de todos los colombianos, los hace querer seguir haciendo las cosas bien. Porque sentirse reconocidos como pueblo es de gran orgullo para los wayuu o cualquier otro grupo

SEDE SABANETA

indígena. Ellos se sienten orgullosos de lo propio, de lo autóctono como es el chivo y sus diferentes formas de preparación. Es así que, cuando se les da a elegir que prefieren comer y como prepararla deciden:

“Preferimos hacerla la comida y no comprarla hecha, mejor comprar un chivo entero, para que alcance para todos. Y sale más económico” Fragmento del grupo focal de la Sierrita.

No solo sale más económico, es el reconocimiento a su cultura alimentaria, a lo local, a lo que están acostumbrados a comer y lo que podría representar el ser wayuu. Esto hace parte de sus reivindicaciones en torno a sus costumbres y tradiciones.

Por otra parte, las diferentes componentes, actividades y alimentos que ofrece el programa ReSA son recibidos en la medida que se ajustan a la cultura, a las costumbres del wayuu. Prueba de ello es la siguiente expresión:

“Todo fue aceptado. Porque era propio, no traían otras cosas, sino que era de aquí, de la tradición. Por ejemplo: como se atendía a un niño cuando le da fiebre, ellos explicaban porque esto o aquello. Todo eso la tradición” ... ¿Y también, que nos gustó? El último cierre, porque se trajo todo lo que es nuestras costumbres, lo que los abuelos nos daban, lo que nos explicaba nuestra mamá que hacían lo que se comía antes. Como se hacía el queso, como se hacía la leche con maíz. Por ejemplo, cada familia traía una olla, este es el favorito, este es este... un encuentro muy bonito” Fragmento de la entrevista a la Líder Liliana de la comunidad la Sichichón.

De igual forma se promueve el intercambio de actividades entre comunidades wayuu. Se invitan a diferentes clanes o rancherías a participar de una feria final, que no tiene una intención diferente a rescatar la cultura, sus costumbres culinarias, prácticas agrícolas y saberes ancestrales. Esto se puede confirmar en el siguiente testimonio:

“Bueno, pero por ejemplo la feria es algo muy interesante, estar con otras comunidades, con los hermanos wayuu, intercambiar comidas típicas, eso fue bacano, pa que. Y el rescate a lo que poco a poco se va perdiendo. Eso fue maravilloso” Fragmento entrevista a Elena de la comunidad de la Sierrita

2.2.2.2 Resistencias de la comunidad a los cambios en sus formas tradicionales

De acuerdo con Nussbaum “si la capacidad es una cara de la moneda, la otra es el funcionamiento. Un funcionamiento es la realización activa de una o más capacidades” (2012, pág. 44). En este entendido el programa ReSA puede crear o fortalecer capacidades para la producción de alimentos y los insumos que se entregan permiten que los hogares decidan libremente la realización activa de una o varias de las capacidades fortalecidas. Por tanto, podemos identificar en el desarrollo de las entrevistas aspectos como los siguientes:

Una comunidad que pone en práctica sus capacidades (oportunidad) y aprovecha los diferentes insumos recibidos para el montaje de la huerta (libertad) recibe de vuelta la riqueza del alimento, de productos para el autoconsumo. Así nos lo dejan saber algunas de las personas entrevistadas:

“... ya no vamos a ir a comprar lo que es maíz, yuca porque ahí lo tenemos, ¿qué si vamos a hacer la chicha? ya vamos a la huerta y recogemos el maíz y de una vez se hace la chicha.

Fragmento de la entrevista a la autoridad de Sichichón en la huerta.

Por otra parte, es evidente que las capacidades pueden convertirse en funcionamiento. Una de las premisas importantes de considerar, cuando hablamos de la huerta es el hecho de contar con semillas, semillas nativas, resistentes y que a su vez confieren amor a lo propio y a la cultura. Solo

SEDE SABANETA

así podremos confirmar que ReSA aplica el enfoque diferencial étnico y promueve la cultura wayúu. De lo anterior dan cuenta los siguientes testimonios:

“Debe tener semillas propias de la región; patilla, melón, frijol, maíz, yuca, ahuyama, plátano, guineo, mango, limón” Fragmento grupo focal en la Sierrita.

“...Porque el alimento que se está sembrando aquí en la comunidad de Sichichón, es nuestra tradición. No se está sembrando otra cosa que no sea de lo que aquí se come. Se está sembrando lo de nuestra tradición, de la comunidad” Fragmento grupo focal en Sichichón.

Pero no todo es color rosa, también se presentan dificultades en programas de seguridad alimentaria, como es ReSA Étnico. A saber:

“sembrar el cebollín largo, porque eso no sale. Sembré como tres veces y nada. Lo de más si salió... todo le gustó, más bien me gustaría que volvieran para estar con ellos, allí”
Fragmento entrevista a José Luis de la comunidad de la sierrita.

Lo anterior nos permite comprender que no siempre se ofrece la mejor formación o capacitación para la producción de hortalizas. Es de resaltar que la comunidad wayúu tiene experiencia en producir alimentos de pan coger (maíz, yuca), pero olvidamos que no ha sido una cultura que contemple en su alimentación diaria las frutas y verduras. Es allí donde comienza una de las primeras falencias, considerar que si son cultivadores saben sembrar cualquier producto, error común pero importante, mucho más cuando estamos hablando de capacidades.

Siguiendo con lo que podemos denominar desaciertos u oportunidades de mejora que llevan al no funcionamiento de las capacidades se pueden desligar de la siguiente intervención:

“yo le conté que los cuchillos que nos entregaron salieron malos, no cortan. Nos accidentamos dos con ellos, tuvieron que cocernos” ... “La tabla para picar la utilizo diario

en la cocina. Yo tengo una tabla de madera, la que me dieron acá, yo lo tengo guardado, por si se me daña el otro” Fragmento entrevista a Elena de la comunidad de la sierrita.

Lo anterior permite pensar en, por lo menos, dos aspectos claves en el éxito de este tipo de programas: El primero, si se han de entregar insumos estos deben ser de calidad. De nada vale entregar algo que no permita a los hogares poner en práctica lo aprendido. Esto también conlleva a elegir adecuadamente a quien operará el proyecto, toda vez que existen operadores sin principios que solo pensando en ahorrar entregan productos de baja calidad. ¿Cómo se resuelve? realizando el seguimiento adecuado, monitoreando, exigiendo las obligaciones contractuales, siempre poniéndose en los zapatos del otro (comunidad Wayúu) y enfocado en el objetivo que se busca; fomentar las capacidades para la seguridad alimentaria y nutricional.

Segundo, cuando menciona la participante que la tabla de picar que le entregó el proyecto está guardada y que ella utiliza la suya que es de madera deja ver que quien realizó la formación no utilizó la didáctica necesaria para enseñar a las familias que las tablas de madera son elementos contaminantes, que por esta razón debían ser reemplazadas, por las de acrílico, que entrega el proyecto.

Esto y otros aspectos deben ser revisados con el fin de tomar acciones de mejora en el programa ReSA Étnico, como son la entregar de insumos pertinentes que favorezcan el funcionamiento de las capacidades fortalecidas en cada uno de los hogares participantes. De manera que, como dice Nussbaum, pueda fusionarse la libertad (funcionamiento) y oportunidad (capacidad) en cada una de las comunidades intervenidas para la superación del hambre e incluso de la pobreza.

2.2.3 Capacidad tres. La vida asociada al bienestar colectivo

De acuerdo con Nussbaum, el enfoque de capacidades “concibe cada persona como un fin en sí mismo y no se pregunta solamente por el bienestar total o medio, sino también por las oportunidades disponibles para cada ser humano. Está centrado en la elección o en la libertad, pues

defiende que el bien crucial que las sociedades deberían promover para sus pueblos es un conjunto de oportunidades (o libertades sustanciales) que las personas pueden luego llevar, o no llevar, a la práctica: ellas eligen” (2012, pág. 38). En esta categoría se pretende hacer énfasis en la capacidad central de la vida, en la que se puede apreciar concepciones de bienestar y valoraciones acerca de la planificación de la vida en comunidad, todo ello asociado al sentido de la huerta y al valor del agua.

2.2.3.1 La huerta como oportunidad para cultivar los propios alimentos

La huerta puede ser solo un pedazo de tierra donde se siembra, un tablero de aprendizaje, una solución frente al hambre, entre otras cosas. Para el caso de Mandela se trataba de libertad:

*“Mi huerto fue mi manera de escapar de todo aquello que nos rodeaba. Miraba cada día aquel enorme espacio vacío en los tejados de la prisión y como el sol caía generosamente sobre ellos durante todo el día. Entonces decidí hacer un huerto allí arriba, y año tras año solicitaba permiso para llevarlo a cabo... Mi huerto fue una de las pocas cosas en prisión que pude controlar. Me ofreció la simple posibilidad de sembrar una semilla, verla crecer, regarla y luego cosecharla. Era algo parecido a un **pequeño sabor de libertad**. De alguna manera mi huerto era la metáfora de mi vida: un líder debe saber cuidar su huerto, plantar las semillas, para luego cultivarlas, ese debe ser el resultado”.* (www.conciencia-agroecologica.com/2013/12/nelson-mandela-y-su-huerto.html)

Parto de las palabras de Mandela para darle transcendencia a la palabra huerta. Para muchos es algo sin importancia, para otros una oportunidad para acceder alimentos, para algunos algo que requiere de mucho tiempo y conocimientos, para otros la razón de vivir y para el programa ReSA Étnico es un tablero de aprendizajes donde no solo aprendes a sembrar productos propios de tu

SEDE SABANETA

región, sino, además, es allí donde compartes con tus vecinos, con tu comunidad, intercambias conocimientos y saberes. Es la huerta un escenario de aprendizaje para aprender haciendo a cultivar alimentos que nutren y nos regalan salud. Los siguientes testimonios resaltar el valor de la huerta para la comunidad:

“Me siento muy feliz, porque en realidad esto es un cambio de vida. Para mí no, para todos, para los niños y todas las familias” ... “ellos llegan, están pendiente; unos tienen que hacer aseo y ahora que viene la visita organizan todo esto (haciendo referencia a los cultivos)”

Fragmento de la entrevista a la autoridad de Sichichón en la huerta.

Ver un espacio tan sencillo y humilde (huerta) como una oportunidad para cambiar de vida es muestra de la transcendencia que tiene la madre tierra, y sus frutos, para la comunidad indígena wayúu. Por tanto, vale la pena traer a colación todo lo que emerge durante las entrevistas y grupos focales acerca de la huerta. A saber:

La huerta implica un trabajo colectivo, una común unión de las familias en virtud de lo que se cultiva: *“aquí no somos solos nosotros, aquí somos todos. Si aquí se chupa un confite tenemos que chupar todos”* Fragmento de la entrevista a la autoridad de Sichichón en la huerta. Todos son uno, lo que siembran es pensando en el beneficio de todos. Y ese ser de todos implica que todos participan y al participar son merecedores de sus frutos. Siendo así, el que trabaja come y sino trabaja no come. Ejemplo de ello es lo que menciona de la siguiente manera:

“Los que trabajan son los que comen, pueden haber 120, como en Sichichon y comen 100, 50, porque son los que van a la huerta. Porque son los que la sudan los que la limpian, porque son los que trabajan y pueden haber 120 dentro del proyecto. Y así son todas las comunidades” Fragmento entrevista a Edna Clavijo, coordinadora departamental del proyecto ReSA.

SEDE SABANETA

La alegría de ver crecer los frutos. Una tierra fértil que devuelve en productos todo el esfuerzo puesto allí: *“Me sentí feliz cuando salieron todas las verduras, cuando salió la primera flor. Uno se siente feliz porque sabe que va a comer de ahí, del huerto”* Fragmento entrevista a José Luis de la comunidad de la sierrita.

La huerta se convierte en un lugar para fortalecer la unidad de una comunidad que como toda familia tiene momentos difíciles y requiere recordar que todos son una sola comunidad, tal y como se puede apreciar en el siguiente testimonio:

“... nos sirvió, porque fue un trabajo en equipo, un trabajo comunitario. Que es lo que se acostumbra y la unidad. Estuvimos muy unidos trabajando en la huerta. Eso nos fortaleció más” Fragmento entrevista a José Luis de la comunidad de la sierrita.

No obstante, lo que se añora no siempre es lo que se puede hacer. Para el caso de la comunidad de Sichichon actividades como la construcción han venido alejándolos de sus costumbres agrícolas. Es así como la falta de comida, el cambio climático y la pobreza han llevado a los Wayúu a cambiar sus prácticas económicas:

“Porque trabajan y no tienen tiempo. En nuestro caso si tuviéramos en la casa, la cuidaríamos los sábados y domingos que no tenemos que trabajar” Fragmento entrevista a José Luis de la comunidad de la sierrita.

Retomando todo lo anterior, es de señalar que la huerta en sí misma no es sinónimo de seguridad alimentaria, pero sí representa una oportunidad para acercar a las familias, compartir conocimientos, fomentar la unidad, cultivar alimentos y juntos hacerle frente a la problemática de hambre y pobreza que acechan la cultura wayúu. En este orden de ideas se requiere complementar la huerta con actividades como: educación alimentaria para aprovechar los productos de la huerta, eventos de cultura y tradición para mantener viva la cosmovisión wayúu y otros componentes que

SEDE SABANETA

no solo favorezcan la pervivencia de los indígenas, sino que se conviertan en oportunidades para la consecución de la seguridad alimentaria y nutricional.

Si bien los wayúu tienen vocación agrícola, se hace necesario fomentar la producción de alimentos para el autoconsumo. Toda vez, los años de sequía alejaron a los indígenas de la agricultura, sin agua era imposible que sus semillas dieran frutos. Pensando en fomentar sus capacidades y generar oportunidades el programa llega con una propuesta, que incluye perforación de pozos, sistema de riego e insumos para la huerta. A propósito de esto una de las participantes afirma que:

“La capacitación, que se trataba de la huerta, recibimos todas las herramientas para trabajar en la huerta...estar en el cultivo” Fragmento entrevista a Elena. Comunidad de la Sierrita.

El programa ReSA Étnico parece haber entendido que no es solo fomentar la capacidad, sino que es importante ofrecer oportunidades. De manera que, si los wayuu lo deciden, en uso de libertad, pueden llevar a la práctica lo enseñado en beneficio de su cultura alimentaria durante muchos años. Es así, que al tiempo que se realiza formación en el manejo de la huerta o de sus chivos, se hace entrega de insumos, como material vegetal, abonos, polisombra, regaderas, tanques, entre otros, para favorecer no solo la aplicación de lo aprendido, sino que puedan obtener alimentos para el auto consumo y de esta forma hacerle frente al hambre.

Adicional a lo anterior, la población wayuu estaba acostumbrada a sembrar productos de pan coger, pero pensando en la salud y la importancia de la alimentación saludable se promueve en el programa ReSA, el cultivo de hortalizas que poco a poco han ido aprendiendo a cultivar y a comer, como lo menciona el líder de seguridad alimentaria, de la comunidad de la sierrita:

“...lo de las verduras, porque anteriormente no sembramos de eso, sino yuca, ahuyama. De allí pa allá lo aprendimos a sembrar como es el pepino, la lechuga, tomate y así” Fragmento entrevista a José Luis de la comunidad de La Sierrita.

Continuando con la huerta y su importancia en el fortalecimiento de las capacidades, es de mencionar el propósito del programa ReSA que se encuentra en consonancia con lo que señala Nussbaum en cuanto a “mejorar la calidad de vida para todas las personas, una calidad de vida definida por las capacidades de estas” (2012, pág. 39). No obstante, pueden también identificarse en el desarrollo del programa opacidades que interfieren con los objetivos propuestos como nos lo hace notar el siguiente comentario:

“Una siembra salió super bien, después no quiso dar más. Dice que está esperando que venga alguien de Prosperidad Social para ver si da otra ayuda y nos ayuda a practicar nuevamente. Porque de verdad nos lo merecemos...aja. Porque no tenemos la costumbre de sembrarlo, eran semillas nuevas para los wayuu, queremos más apoyo” Fragmento de la entrevista a la autoridad de Sichichón en la huerta.

Con otras palabras, la Ingeniera Clavijo insiste en la importancia de acompañarlos hasta que estén realmente capacitados:

“Pero no los puede soltar de una porque es que ellos no saben, ellos saben sembrar frijol y los wayuu saben sembrar frijol, porque meten cinco o siete semillas de cualquier frijol guajiro sin prueba de germinación, a una profundidad larguísima y la tapan. Y lo que salga es gracias a Dios y porque la semilla es fuerte” Fragmento entrevista a Edna Clavijo, coordinadora departamental del proyecto ReSA.

De acuerdo con lo anterior, se hace necesario regresar a algunas comunidades para reforzar la formación impartida en cuanto a la producción de alimentos. En especial frente al cuidado de semillas que no tenían la costumbre de cultivar. Solo cuando ellos conozcan en detalle la forma de hacerlo podemos pensar en la sostenibilidad de la huerta y su importancia en el mejoramiento de la calidad de vida de esta población.

En otros casos con solo una intervención o motivación es suficiente. Es así como se destaca en la comunidad de Sichichón su afán de continuar con las huertas, de seguir replicando lo aprendido y lo que han identificado como una oportunidad para aplicar sus capacidades en beneficio de su alimentación. El siguiente testimonio así lo indica:

“En Sichichon se hizo esa huerta y hay como 10 más. Nosotros hicimos, fundalianza, hizo cambio de manguera dos veces, mientras yo estuve allá, y cuando desechábamos las mangueras, estaba la gente recogéndola. Para ellos no era manguera de desecho, era manguera, decían; ¿me la regalan? claro, me acompaña a la huertica. ¿Va a hacer huertica? Si. Y así hicieron...Digamos, yo Juanito, aprendí todo lo de la huerta, pero vivo...en la comunidad uno cree que toda esta cerquita. Y hay casas que quedan a media hora, a 40 minutos de donde está la huerta. Entonces, yo ya aprendí, yo ya sembré, ya saqué semillas, hago mi propia huertica. Otros proyectos les han regalado tanquesitos, ellos saben cómo utilizarlos, con el tubito de media, porque son recursivos y ponen la manguerita. Usted va a cada huertita, son muy bonitas, como muy curiositas, son unos clones de la otra, pero en chiquitín” Fragmento entrevista a Edna Clavijo, coordinadora departamental del proyecto ReSA.

2.2.3.2 El cuidado del agua, la prolongación de la vida.

No solo de pan vive el hombre, para el caso del wayuu diríamos, que no es solo la huerta, es necesario contar con el agua, elemento de vida y necesario para el sostenimiento de la huerta y de la misma vida de los indígenas. Es así, que surgen estrategias como plantas de tratamiento de agua, reparación de molinos y los jaguey, que para su sostenibilidad requiere que los individuos cuenten con capacidades para cuidarlos y velar por su adecuado funcionamiento.

Dentro de los aspectos que resaltan los hogares participantes se encuentran las soluciones integrales, al desarrollar una estrategia que reúne dos programas; la perforación de pozos

profundos o reparación de molinos, en búsqueda de agua apta para el consumo y la huerta de ReSA Étnico. Dos programas del Departamento para la Prosperidad Social con un mismo objetivo, promover la pervivencia de la población wayuu en su territorio ancestral. En cuanto a la perforación del pozo y su resultado final que es una planta desalinizadora, la cual aprende a manejar, reparar y cuidar la comunidad, lo cual es una forma de generar oportunidades para el mejoramiento de la calidad de vida y a la vez una oportunidad de fortalecer capacidades. Ejemplo de ello lo permite evidenciar el siguiente testimonio:

“El Molino es de Rojas Pinilla. Antes no había nada. Llegó el programa de soluciones integrales y cambio todo. Ahora tenemos una persona que lo maneja, tiene un horario. Cada tres días es para la comunidad y luego para la huerta, porque la huerta también necesita agua. Ahora todos saben manejar y cuidar la huerta” Fragmento del grupo focal de Sichichón.

Lo anterior nos confirma la importancia del elemento agua en la vida misma. En la pervivencia de la cultura wayuu, en la oportunidad para vivir, de no morir prematuramente, de vivir con dignidad. Y cuando no hay molinos o pozos se debe acudir al jaguey para seguir sobreviviendo a la inclemencia de la aridez, de la falta de lluvia. No en vano encontramos expresiones como la siguiente:

“Mientras tengamos agua del jaguey nosotros estamos bien por ese lado, seguimos. Si se mete un veranazo de esos fuertes., donde el jaguey va bajando tendremos que aguantarnos. El agua del jaguey también tenemos que utilizarla para los animales” Fragmento entrevista a José Luis de la comunidad de La Sierrita.

2.2.3.3 Respeto a la identidad y diversidad cultural

Dentro de los principios orientadores de la política pública de seguridad alimentaria, que se enmarcan en los derechos fundamentales establecidos en la Declaración Universal de los Derechos

SEDE SABANETA

Humanos, en los principios establecidos en la Constitución Política de 1991, se encuentra el **respeto a la identidad y diversidad cultural**, “definida como el derecho de los pueblos a producir sus alimentos respetando la identidad cultural y la diversidad de los modos de producción, de consumo y la comercialización agropecuaria, fortaleciendo los mercados locales...”(Conpes 113, pág. 26).

Teniendo presente lo anterior el programa ReSA Étnico ha venido promoviendo el rescate de los productos y preparaciones propias de la cultura wayuu. Por lo tanto, las preparaciones y los productos que usan están fuertemente vinculados con lo que son como comunidad, a su historia y a su cultura alimentaria. El siguiente testimonio da cuenta de ello, al responder a la pregunta: ¿cuáles son preparaciones tradicionales y que les gusta comer durante los encuentros ReSA?:

“Arroz de frijol, sancocho de frijol (ahuyama, yuca), friche, chivo asado, guisado. La tradición es friche con vísceras” Fragmento del grupo focal de Sichichon.

De igual forma, el programa respeta las costumbres y uso de los productos como los provenientes de la huerta y la cría de chivos. Podría pensarse que al estar enmarcado en la seguridad alimentaria y nutricional solo se busca que lo consuman. No es así, si bien se promueve el consumo se hace necesario saber cuándo y en qué momento adquiere significado para la comunidad. Podrán criarse muchos chivos, pero solo se consumen en momentos especiales. A saber:

“En esta comunidad tenemos huerta y criamos chivos para fiestas: solo cuando hay un compartir, una reunión con la familia... “No se puede matar los animales todos los días, hay que cuidarlos, hay que honrarlos. Solo momentos especiales...al momento de algo, evento o un velorio. Nosotros nos mantenemos con eso” Fragmento del grupo focal de Sichichon.

“El chivo asado cuando hay una ocasión especial y el guisado, sino no. Este se hace hoy o mañana o cualquier día” Fragmento del grupo focal de la Sierrita.

Nótese la importancia que cobra el chivo en una cultura como la wayuu. El número es importante cuando es necesario pagar la dote de la mujer que se ama, la preparación (asado) cuando se participa en un velorio, sudado para la comida diaria, en friche con vísceras o sin vísceras, todo depende si se quiere conservar la tradición. Al final cobra importancia tanto el chivo como la forma de prepararlo, dependiendo del evento que los reúne.

Pero la identidad cultural, en cuanto alimentos se trata, no termina con el chivo. Para entender un poco más de los alimentos y su uso en la cultura wayuu debemos prestar atención a lo que nos dicen los mismos wayuu:

“Cuando hay un velorio, un sueño. Un sueño, para nosotros tiene un significado los sueños. Por ejemplo: que soñamos que... aunque no todos los sueños. Que soñé que José Luis estaba vestido de rojo. ¿Qué significa para nosotros? Que su corazón, que tal vez su alma este lejos. Y nosotros necesitamos que el este de nuevo aquí. Hacemos entonces la chicha maya para esa fecha. También se hace cuando hay el sueño de un enfermo. Cada sueño tiene para nosotros su significado. También tienen utensilios especiales, hojas de plátano o totumas. Es lo que acostumbramos a comer nosotros” Fragmento del grupo focal de la Sierrita.

Como nos lo demuestran los testimonios de los participantes, existe una gran riqueza de costumbres alrededor de los alimentos, preparaciones y la cultura wayuu. Este estudio no pretende ni abarca todos los conocimientos que pueden emerger de la cultura alimentaria wayúu pero si quiere ser una puerta de entrada a su investigación, con la intención de cuidarla, amarla, divulgarla y preservarla como patrimonio inmaterial de la humanidad.

Como cierre de lo que sería el principio de una aventura llamada pueblo wayuu y sus creencias alrededor de los alimentos se presenta la siguiente mención de una de las líderes Wayúu:

SEDE SABANETA

“...La chicha no tiene fecha especial con el friche porque está dentro de la cultura, no comer todo el día. Sacar un chivo, proteger y conservar los animales. Están para algo que pueda pasar dentro de la comunidad, como un velorio. Para ser más específica; mi papá murió en noviembre, una persona mayor, duró dos días de cuerpo presente... Mi papa era una persona mayor, wayuu viene de unos ancestros muy ancestrales. Duro esos dos días, tenemos la permanencia de la comida y el tinto. Viene gente, amigos y aparte de eso, hay un punto muy especial, en esos velorios” ... en nuestros usos y costumbres. Ejemplo: A él se le me muere un familiar, manda a alguien a invitarme y el día que me diga yo llegó, puedo venir con cinco o con cuatro. Él va a su corral y saca los chivos para yo atender a la gente que vino conmigo. Sucesivamente cuando a mí se me muera alguien, yo hago lo que él hizo conmigo. El chivo que nosotros recibimos, ahí podemos hacer, eso ahí mismo se tiene que matar, o se hace una parte en carnicina, que es una carne con sal. Si lo queremos gastar todo lo gastamos, sino lo llevamos para nuestra casa” Fragmento del grupo focal de la Sierrita.

Lo anterior es solo un ejemplo de la gran riqueza de la cultura alimentaria y su relación con las creencias de una comunidad como la wayuu. Es sencillamente relevante, en la capacidad central de la vida, destacar como se rinde culto a la vida de aquellos que son representativos para las familias y que han tenido una vida digna de imitar, aquellos a quienes se debe rendir homenaje por lo realizado en calidad de líderes.

2.2.3.4 El acompañamiento permanente como estrategia para asegurar la sostenibilidad del proceso

Como señala Nussbaum “son las personas quienes importan en última instancia; los beneficios económicos constituyen solamente medios instrumentales para las vidas humanas, que son fines” (2012, pág. 216). Y es aquí donde pretendemos centrar la mirada, entender que una serie de insumos, un espacio, agua sin personas, sin la gente, sería un proyecto vacío. Entendiendo esto, procedemos a destacar no solo a las familias que ponen su empeño en el día a día del proyecto, sino a los gestores, al equipo humano que entrega sus conocimientos y su empatía al servicio de

SEDE SABANETA

un objetivo, de una cultura en el marco de la producción de alimentos para el auto consumo y el rescate de costumbres propias de los wayuu.

Continuando con el talento humano se retoman las percepciones de la comunidad en general, en cuanto a señalar a los gestores como parte de su familia. Adicional a ello es de resaltar la importancia del tiempo que entrega este profesional. Para otro tipo de programa un gestor tiene una hora de ingreso y otra salida para el gestor ReSA no es tan cierto, el tiempo va a depender de su conexión o empatía con la comunidad.

En algunos casos, estos gestores pasan hacer considerados miembros del clan y son invitados a permanecer allí, incluso días, Podría aseverarse, incluso, que el tiempo de permanencia en la comunidad va a depender del grado de empatía y acogida del gestor. Y eso mismo también reflejará el porcentaje de apropiación de los conocimientos por parte de las familias ReSA. A mayor tiempo y empatía más oportunidad de ser sostenible en el tiempo lo aprendido durante el proyecto. A continuación, algunas palabras que nos refuerzan lo dicho:

“... no sirve que digan que solo tienen que dictar tres talleres, aquí es tiempo completo. ¿Cómo va a aprender la comunidad a manejar una materia o una herramienta que nunca ha visto? ... Y si usted no le enseña eso, él no lo va a poder hacer, aunque usted le regale el mejor equipo. ¿Cómo se enseña? Con usted en campo y con una sola vez no lo aprenden”
Fragmento entrevista a Edna Clavijo, coordinadora departamental del proyecto ReSA.

Sin embargo, no es solo el gestor. Para el éxito de un modelo como ReSA Étnico es necesario un conjunto de elementos y actores como son: el líder, los insumos, el agua, la tierra y el gestor. En cuanto al factor humano es de resaltar la necesidad de un diálogo fluido y honesto entre líder y el gestor. Tal y como lo insinúa la siguiente intervención:

SEDE SABANETA

“...Y el equipo, el equipo de trabajo. Por último, la semilla, pero el equipo de trabajo es... es decir, con líder y el equipo de trabajo, sino hay una conexión, pailas” Fragmento entrevista a Edna Clavijo, coordinadora departamental del proyecto ReSA.

Dentro de la tendencia de talento humano encontramos un factor adicional y no de menor importancia. Tal vez es lo más importante cuando hablamos de interculturalidad y enfoque diferencial, el lenguaje, la oportunidad de llegar al otro en su mismo dialecto. Es así como se propone contar con un gestor que habló la lengua wayuu. Solo de esta forma se estará creando un lazo de comunicación efectiva. Sin negar que el acto de la interpretación reviste una serie de dificultades propias de la riqueza y multi significados que puede tener una única expresión. Grondin señala: “es evidente que el intérprete debe siempre partir del marco global de la lengua, pero no es menos que los hombres no piensan siempre lo mismo, aunque usen las mismas palabras (lo cual es sobre todo verdadero de las creaciones geniales que enriquecen el tesoro de la lengua). (2008, pág. 30).

Sumado a lo anterior, tenemos lo mencionado en una de las entrevistas:

“Dentro del equipo debe haber un wayuu. El social debe ser un líder o traductor. Necesitamos es un traductor. No es necesario cartones, sino líderes wayuu, que se saben ganar la comunidad. Deberían ser traductores con capacidad de liderazgo. Esto es necesario para que sea exitoso” Edna Clavijo, coordinadora departamental del proyecto ReSA.

Es así, que vale mencionar e invitar a no dejar pasar por alto en ningún programa social, en especial a los que tengan como participante grupos étnicos, la importancia de contar con profesionales de esa etnia, personas que manejen el dialecto propio de la comunidad que se interviene, que sean

respetuosos de las costumbres y de todo aquello que involucre el diálogo entre dos culturas a favor de superar una problemática, para nuestro caso el hambre.

2.2.4. Capacidad cuatro. Resiliencia, capacidad de afrontar las dificultades o limitaciones

La Resiliencia no se encuentra enmarcada en las capacidades centrales detalladas por Martha Nussbaum, ni como capacidad. Sin embargo, las entrevistas demuestran como la resiliencia puede ser una capacidad colectiva emergente, cuando de la comunidad wayuu se trata. Siendo así, que entenderemos en esta categoría "la resiliencia como un proceso dinámico, pero de carácter evolutivo que implica una adaptación del individuo mejor que la que cabría esperar, dadas las circunstancias adversas" (Luthar, S., Cicchetti, D. & Becker, B, 2000, p 543). Concretamente, se asume la resiliencia como la capacidad de las comunidades para resistir a las amenazas asociadas a su desaparición como cultura, a pesar de las dificultades encontradas en el transcurso de los años, en materia de hambre y carencia de agua.

2.2.4.1 Fomentando el rescate de las costumbres agrícolas

El pueblo wayuu siempre ha sido agricultor, conocedor de los tiempos oportunos para sembrar el alimento diario. No obstante, con los años ha llegado el cambio climático, la pérdida de semillas nativas, el hambre y la falta de agua que los han obligado a realizar actividades diferentes a las de sus ancestros. Como uno de ellos lo evidencia en el siguiente testimonio:

“... Porque antes los viejos, lo hacían, sembraban, antes uno vivía de esto. La tradición, uno vivía de su siembra. Hace como cinco, seis años, dejó de llover” Fragmento de la entrevista a la autoridad de Sichichón en la huerta.

SEDE SABANETA

Ante esta realidad se ha visto en riesgo la pervivencia de la cultura wayuu, de sus costumbres y medios de subsistencia. Han sido años duros para un grupo étnico que comparte el pensamiento indigenista sumak kawsay “donde la combinación de la cacería, la pesca y la recolección de frutos, con la agricultura basada en la chacra, constituyen las actividades fundamentales para la economía de subsistencia familiar...” (Hidalgo, Guillén y Deleg, 2014, pág. 98). Un ejemplo de lo anterior es lo que menciona la señora Edna Clavijo en su entrevista:

“Siempre dicen, es que antes cuando sembrábamos, antes nosotros sembrábamos frijol, antes sembrábamos maíz, dicen así los viejitos. Los que pueden hablar español y los que no, lo traduce la social. Siempre llegan al punto de que los jóvenes ya no saben. ¿Pero por qué? Porque hubo un cambio climático muy fuerte, antes ellos sabían cuánto iba a llover, ellos sabían en que época llovía, cuando podían sembrar...” Fragmento entrevista a Edna Clavijo, coordinadora departamental del proyecto ReSA.

El cambio climático ha llevado a las comunidades a replantear su alimentación, diversificar sus fuentes de ingreso, dejar de cultivar. Una evidente justificación es la ausencia de lluvias hasta de cuatro años. Sumado a esto, ya no se sabe cuando llegan las lluvias, como lo podían pronosticar los abuelos wayuu. No obstante, a pesar de que décadas han dejado de sembrar, apenas tienen la oportunidad de acceder al agua retoman sus costumbres y prácticas de cultivo.

Por tanto, el producir alimentos en los últimos años era un privilegio para quienes tenían acceso al agua del acueducto, como se evidencia en la siguiente intervención:

“...Anteriormente, porque la huerta no existía acá, sino allá, donde la mamá de ella. Porque ella vive al lado del acueducto... Por eso sembrábamos yuca, plátano, tomate, ají. Porque eso, allí hay agua a toda ahora, de día y noche. Porque es al lado del acueducto. Teníamos como sembrar” Fragmento entrevista a José Luis de la comunidad de La Sierrita.

Las anteriores confesiones han de demostrar lo importante y urgente que es buscar soluciones alternativas, no solo para no dejar morir la vocación agrícola, sino para perpetuar la vida misma.

Finalmente, con la intención de aportar en el rescate de la vocación agrícola de los wayuu nace el programa ReSA étnico, donde no solo se entregan los insumos para el montaje de la huerta, sino además se pretende fortalecer capacidades para hacer frente a los problemas de hambre y sequía en el Guajira, a través de la perforación de pozos profundos, plantas de tratamiento de agua y reparación de molinos. Este a su vez es recibido por las autoridades y familias participantes como una oportunidad para volver a sembrar, reunirse como comunidad y encontrar soluciones a las problemáticas de hambre vigentes en el territorio. No todo queda resuelto al participar en ReSA, pero si es una opción en materia de producción de alimentos para el autoconsumo y el rescate de productos alimentarios propios de la región.

3. Conclusiones

3.1 Potencialidades del Modelo ReSA Étnico en cuanto al desarrollo de capacidades colectivas para la Seguridad Alimentaria y Nutricional

- Para dar inicio a las conclusiones de la investigación, se hace necesario traer a colación la filosofía del Sumak Kawsay o buen vivir y su relación con la cosmovisión del pueblo wayúu. Siendo así, encontramos los tres elementos fundamentales desde la óptica del buen vivir, como son la huerta, el agua terrestre y la selva. Para el caso de las comunidades de la Sierrita y Sichichón se identifica una resignificación, de manera concreta, en los elementos huerta y agua.

El primer elemento es la huerta, la población wayyu ha corrido el riesgo de perder su agricultura ancestral por la escasez de agua y la ausencia de lluvias, por más de tres años seguidos. No obstante, han persistido y continúan sembrando sus productos autóctonos como son la yuca y el maíz. En este caso, el proyecto ReSA Étnico ha brindado oportunidades, como son las semillas, prototipo de insumos (malla, polisombra, regaderas,

SEDE SABANETA

entre otras) y fortalecido capacidades que conllevan a la producción de alimentos, de manera colectiva, pensando en la seguridad alimentaria y nutricional.

El segundo y último elemento en común con el “buen vivir” es el agua terrestre. El wayuu conoce la importancia de este líquido vital, porque ha padecido por años de su escasez. Consciente de su importancia, el proyecto ReSA Étnico, va de forma conjunta con la solución de agua; que puede ser perforación de pozos profundos, potabilización del agua, mantenimiento de molinos y jagüeyes, que favorecen la producción de alimentos, la pervivencia de los individuos y el mantenimiento de los chivos o animales de cría.

- Sembrar en y para la comunidad solo es posible en la medida que se afianza la capacidad de la afiliación. El proyecto lo promueve en la medida que pone en consideración un espacio que reúne, acoge, integra, como es el escenario de aprendizaje y las huertas colectivas. Un lugar mutuo donde se suman los esfuerzos, el conocimiento para beneficio del otro, del pequeño, de la madre, de los estudiantes, de toda una comunidad que sobrevive a partir de la producción de alimentos para el auto consumo.
- Otra de las potencialidades identificadas en el proyecto, es el hecho de apoyar las acciones y actividades en la autoridad. Es a través de la autoridad que llega el proyecto, es junto a él que se motiva a la comunidad y es él la figura que representa autoridad y amor por la cultura wayuu. La capacidad clave, para este caso, sigue siendo la capacidad central de la afiliación.
- Así mismo, el proyecto contempla actividades que promueven la cultura wayuu como son sus bailes, costumbres, preparaciones, tipos de vivienda, juegos tradicionales entre otros. En la medida que se realizan estos eventos de cultura y tradición el wayuu, la comunidad en general se siente con capacidad para controlar su entorno, hacer pervivir su cultura.

SEDE SABANETA

- La huerta es una oportunidad para asumir con libertad la producción de alimentos para auto consumo. Es decir, se puede contar con insumos, agua y capacidades, pero sin el deseo, el interés y las ganas de la comunidad es imposible hacer realidad el cultivo de los productos propios de su cultura.
- Un factor potencializador de la seguridad alimentaria desde el proyecto ReSA Étnico es considerar la dupla; solución de agua (pozos, desalinización, molinos, jagueyes) y la huerta. Dos estrategias que conllevan a soluciones radicales.
- La Resiliencia no se encuentra entre las capacidades centrales definidas por Martha Nussbaum, sin embargo, al percibir las frecuentes dificultades que se presentan en la comunidad wayuu cuando de alimentación se trata, puede señalarse su importancia a la hora de persistir por el cultivo de productos tradicionales, por la práctica de la agricultura ancestral, por su cultura alimentaria, por la pervivencia de la población wayuu.
- Sin duda otra de las potencialidades del proyecto ReSA Étnico es la preferencia del recurso humano propio de la zona, conocedor de la cultura wayuu, respetuoso del valor de la palabra y promotor de la pervivencia del pueblo wayuu.
- Por último, pero no menos importante, es de resaltar el potencial del proyecto ReSA en materia de la entrega de insumos para la producción de alimentos como son: las semillas, capacitaciones, vajilla para comer en familia, juegos de cubiertos, motobomba, chivos, prototipo para pesca artesanal, rescate de productos locales y preparaciones autóctonas. Sin estos elementos no podría darse la oportunidad para optar en libertad por el montaje y mantenimiento de la huerta colectiva, los apriscos o la pesca artesanal que contribuyan al fortalecimiento de las capacidades centrales colectivas que se materializan en la consecución de la seguridad alimentaria y nutricional de la población wayuu.

3.2 Opacidades del proyecto ReSA Étnico en cuanto al desarrollo de capacidades individuales y colectivas para la Seguridad Alimentaria y nutricional

Al analizar de forma minuciosa cada uno de los aspectos que dan cuenta de las opacidades en torno al desarrollo de ReSA Étnico, se destacan los siguientes aspectos:

- Es evidente la importancia de brindar oportunidades para el desarrollo de capacidades, pero estas oportunidades deben ser de calidad, pertinentes y eficaces. No obstante, se ha encontrado que algunos de los insumos entregados a los hogares no son de la calidad esperada, como es el caso de los cuchillos de oficio que, al parecer en lugar de ayudar en las actividades culinarias, han terminado afectando al participante. Es decir, han terminado accidentándose por que se han dañado en pleno uso. Sin una oportunidad real, no existe libertad para elegir, como es en este caso, un utensilio que fortalezca la capacidad para preparar alimentos propios de la cultura.
- La realización de talleres, capacitaciones o formación en general no significa que las familias cambien sus hábitos o implementen lo que allí se trabaje. El proyecto ReSA Étnico dice desestimular el uso de las tablas para picar de madera, por estar relacionadas con alta proliferación de bacterias, por esta razón hace entrega de tablas de plástico. No obstante, como señala el testimonio de una de las participantes, parece ser que no se logra concientizar sobre la importancia del uso de esta tabla y lo que hacen las familias es guardarlas. Este es solo el caso de uno de los insumos entregados, tendría que revisarse que pasa con el resto de los que se entregan y la forma como se viene realizando la formación a los hogares y la promoción de hábitos alimentarios y estilos de vida saludable.
- ¿Cuánto tiempo puede llevar dejar la capacidad instalada en una comunidad, para el caso de la producción de alimentos, en especial las semillas que no estaban acostumbrados a cultivar? Este interrogante es importante en la medida que los 12 meses que tiene como

SEDE SABANETA

horizonte el proyecto ReSA pueden ser insuficientes en cuanto a lograr un cambio de actitud.

Expresiones como las del grupo focal, para el caso de las nuevas semillas y la demanda de apoyo técnico, llevan a pensar en la necesidad de aumentar el tiempo de acompañamiento a las comunidades, por lo menos hasta verificar que las capacidades de cultivo estén interiorizadas.

- El proyecto ReSA Étnico está conformado por tres líneas de trabajo; pesca artesanal, chivos y huerta, las familias solo pueden elegir una de las tres. Para el caso de la Guajira, la línea de chivos es lo más apetecido. No obstante, se evidencia que los chivos los tienen como una moneda, para pagar la dote o para momentos especiales, llevando a cuestionar al investigador en cuanto a la validez o eficacia al hablar de cría o levante de chivos cuando se trata de alimentos para el auto consumo. Es importante reconsiderar su entrega o complementar el modelo con otras opciones de producción de alimentos. De manera que se fortalezca la cultura wayuu y pueda a la vez contar con productos que contribuyan a la disminución del hambre.
- El ReSA Étnico considera dentro del equipo humano un traductor, un profesional del área social que hable el lenguaje wayuu. Sin embargo, este profesional puede ser insuficiente, toda vez que este no puede estar al mismo tiempo en todas las actividades que se realizan en los municipios. Por tanto, se aprecia como una debilidad o factor desfavorable. El éxito y fortalecimiento de capacidades va a depender de la manera como se interactúa con la comunidad. Lo ideal sería hablar de tú a tú, un wayuu con otro wayuu. De esta forma los alcances pueden ser mayores a los esperados actualmente.

4. Provocaciones

Los resultados del presente informe, con sus limitaciones, deja al descubierto una serie de retos que valen la pena ponerlos en consideración a quienes tendrán la oportunidad de leerlo. A continuación, describo tres recomendaciones que surgen de este trabajo:

1. La evidente escasez de trabajos investigativos en torno a la seguridad alimentaria y nutricional – SAN - a nivel global, en relación con su aporte al desarrollo humano, ha de ser una oportunidad para adelantar nuevas propuestas investigativas que favorezcan contar con insumos para los tomadores de decisión a nivel nacional e internacional.
2. En la revisión documental se encontraron diferentes estudios relacionados con programas y proyectos nombrados como seguridad alimentaria. No obstante, cada uno de ellos se relacionada con uno de los componentes de la SAN y no con la integralidad del concepto. Uno de los retos consiste en investigar proyectos o programas desde los cinco ejes y proponer acciones que favorezcan el diseño de nuevos programas y proyectos con visión integral de la SAN.
3. El tercer reto que surge al finalizar este ejercicio investigativo consiste en valorar la capacidad colectiva de grupos indígenas, como los wayuu, de manera que se parta de capacidades como son el saber ancestral, el buen vivir, el liderazgo para el diseño de proyectos que tengan como propósito la consecución de la seguridad alimentaria y nutricional. Lo anterior, favorece la sostenibilidad de los procesos, realza el valor de la cultura y contribuye a la superación del hambre, sin mencionar el potencial de desarrollo humano que esto aflora.

Referencias Bibliográficas

- ENSIN, 2010. Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia - ENSIN. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Ministerio de la Protección Social, Instituto Nacional de Salud y PROFAMILIA. Recuperado: <http://www.icbf.gov.co/portal/page/portal/Descargas1/Resumenfi.pdf>
- DANE, 2007. Colombia Una Nación Multicultural: Su diversidad Étnica. Departamento Administrativo Nacional de Estadística. Dirección de censos y demografía. Pp. 38 - 40. Bogotá. Recuperado: https://www.dane.gov.co/files/censo2005/etnia/sys/colombia_nacion.pdf
- DANE y Banco de la República, 2012. Informe de Coyuntura Económica Regional. ISSN 1794 – 3582. Recuperado: http://www.banrep.gov.co/sites/default/files/publicaciones/archivos/icer_guajira_2012.pdf
- CONPES 113, 2008. Documentos Conpes Social. Consejo Nacional de Política Económica Social. República de Colombia. Departamento Nacional de Planeación. Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Colombia. Recuperado de: http://www.minambiente.gov.co/images/normativa/conpes/2008/conpes_0113_2008.pdf
- Nussbaum, 2012. Crear capacidades. Propuesta para el desarrollo humano. Martha C. Nussbaum. Ediciones Paidós. Colección Estado y Sociedad. Año 2012.
- Dávalo, 2011. Libro: “Sumak Kawsay y mundo indígena”. Antología del pensamiento Indigenista Ecuatoriano sobre Simak Kawsay. Huelva y Cuenca - 2014Capitulo: Sumak

SEDE SABANETA

Kawsay (La vida en plenitud). Autor: Pablo Dávalo. pp 255. Recuperado de:
www.puce.edu.ec/documentos/CuestionessobreelSumakKawsay.p

- Viteri, 2003. SÚmak KÁusai. Una respuesta viable al desarrollo”, mimeo, Tesis de Licenciatura en Antropología Aplicada, Universidad Politécnica Salesiana del Ecuador, Quito. Año 2003. Recuperado de:
www.puce.edu.ec/documentos/CuestionessobreelSumakKawsay.p
- Galeano, 2004. Estrategias de investigación social cualitativa. El giro en la mirada. Galeano Marín, Maria Eumelia. La carreta editores. Colección Ariadna. Primera edición Medellín, 2004. ISBN: 958-97449-5-8. Capitulo Dos.
- Hamui y Varela. 2013. La técnica de los grupos focales. Autores: Alicia Hamui Sutton, Margarita Varela Ruiz. Investigación en Educación Médica. Año 2013. Páginas de la 55 a la 60. Recuperado:
http://riem.facmed.unam.mx/sites/all/archivos/V2Num01/09_MI_HAMUI.PDF
- Ormachea, 2009. Centro de Estudios para el Desarrollo Laboral y Agrario – CEDLA. Soberanía y seguridad alimentaria en Bolivia: Políticas y estado de situación / por Enrique Ormachea Saavedra / CEDLA. La Paz, Bolivia: CEDLA, noviembre de 2009, 100 p.
- Ceballo, Daniel (2013). Mandela y su Huerto: Un pequeño sabor a libertad. Piensa verde. Recuperado de <https://www.conciencia-agroecologica.com/2013/12/nelson-mandela-y-su-huerto.html>
- Luthar, S., Cicchetti, D. & Becker, B. (2000). The construct of resilience: A critical evaluation and guidelines for future work. Child Development, 71 (3), pág. 543

Anexos

- **Anexo No 1. Guía Grupo Focal**

Toda la familia anda corriendo de aquí para allá, organizando el cumpleaños de la abuela María. Cumplir 90 años merece una gran celebración y es por eso por lo que a la fiesta de la abuela se ha invitado a toda la comunidad, a los familiares de otros municipios y hasta a los parientes que viven en Riohacha.

Los más motivados para la celebración son los hijos de la Señora María y sus respectivas familias. Todos han venido hablando desde hace un mes por celular para organizar los músicos, el sitio donde se va a hacer la reunión y lo más importante, la comida que se va a servir ese día.

Uno de sus hijos, Pedro, vive en Bogotá desde hace 10 años y sólo en ocasiones especiales como ésta, o en navidad, es que van a la comunidad a visitar a doña María y al resto de parientes. La primera decisión que tomaron fue que la fiesta se haría en la comunidad para evitarse traslados innecesarios de la mamá y para aprovechar y volver a comer los platos tradicionales de la región.

El tema, sin embargo, se empezó a complicar cuando llegó la hora de definir qué se iba a dar de comer. Pedro que venía de lejos se moría de ganas por probar los platos de antes y quería que la comida se hiciera siguiendo la tradición, de modo que se sirvieran los platos que la mamá les hacía cuando eran niños. A Vicente, su hermano, no le parecía bien esta propuesta y prefería que la comida se comprara hecha y se trajera desde la cabecera municipal. Vicente

opinaba que, por ser una celebración importante, la comida debía ser distinta a la que estaban acostumbrados.

Como no sabemos qué va a pasar, dejemos que el dado sea el que decida y si sale PAR, gana la propuesta de Pedro y se harán los platos tradicionales. Pero si sale IMPAR, gana Vicente y la comida se compra hecha y es de afuera. ¡Lancemos el dado!

PREGUNTAS SI SALE PAR (a favor de platos tradicionales)

Preguntas para el taller	Control de Preguntas del Estudio
<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Cuáles son los platos típicos de esta zona? 2. Tomemos como ejemplo uno de esos platos típicos: El (.....). ¿Qué tan frecuente se hace en sus casas? 3. ¿Por qué esa frecuencia? ¿En qué ocasiones? 4. ¿Qué puede facilitar o dificultar la preparación de estos platos? (Tallerista, observar posibles situaciones relacionadas con dificultades por el clima, para encontrar ingredientes, que son caros, no los tienen en sus huertas, que nos les gusta, que no hay tiempo para la elaboración, que se acude a los vecinos para encontrar ingredientes) 5. Si hubieran estado ustedes en esta situación, ¿a quién habrían apoyado a Pedro o a Vicente? ¿Por qué? 	<ul style="list-style-type: none"> • Recordando los platos tradicionales de la región, ¿Qué hace que usted o su familia preparen estos platos? • ¿Qué restricciones encuentra para hacerlos?

PREGUNTAS SI SALE IMPAR (a favor de platos comprados)

Preguntas para el taller	Control de Preguntas del Estudio
<ol style="list-style-type: none"> 6. ¿Qué comida se podría comprar ya elaborada en este municipio? 7. ¿Cuáles son los platos típicos de esta zona? 	<ul style="list-style-type: none"> • Recordando los platos tradicionales de la región, ¿Qué hace que usted o su

SEDE SABANETA

<p>8. Tomemos como ejemplo uno de esos platos típicos: El (.....). ¿Qué tan frecuente se hace en sus casas?</p> <p>9. ¿Por qué esa frecuencia? ¿En qué ocasiones?</p> <p>10. ¿Qué puede facilitar o dificultar la realización de estos platos? (Tallerista, observar posibles situaciones relacionadas con dificultades para encontrar ingredientes, que son caros, no los tienen en sus huertas, que nos les gusta, que no hay tiempo para la elaboración, que se acude a los vecinos para encontrar ingredientes)</p> <p>11. Si hubieran estado ustedes en esta situación, ¿a quién habrían apoyado a Pedro o a Vicente? ¿Por qué?</p>	<p>familia preparen estos platos?</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué restricciones encuentra para hacerlos?
--	---

Al otro día de la fiesta, los hermanos caminan por los alrededores de la casita en el campo y llegan a la huerta comunitaria. La sorpresa de Pedro es gigantesca porque no puede creer lo que ven sus ojos de cómo está la huerta. Como no sabemos lo que va a pasar dejemos que el dado sea el que decida y si sale PAR, la sorpresa de Pedro se debe a que la huerta está llena de frutas, hortalizas, aromáticas y verduras de distinto tipo, siendo un espacio pequeño de siembra, pero bien utilizado. Si sale IMPAR, la sorpresa de Pedro es debido a que la huerta está casi que acabada, y al lado de dos matas de plátano se han arrumado troncos viejos, latas y material de construcción. ¡Lancemos el dado!

PREGUNTAS SI SALE PAR (Huerta muy cuidada)

Preguntas para el taller	Control de Preguntas del Estudio
<p>12. ¿Qué creen que pudo motivar a Vicente para tener una huerta donde puede producir sus propios alimentos?</p> <p>13. En general, ¿qué debe tener sembrado una buena huerta? ¿Por qué?</p> <p>14. ¿Quién o qué decide lo que hay que sembrar en la huerta?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué motiva a los hogares a producir sus propios alimentos? • ¿Qué determina el tipo de alimentos a producir? ¿hay consideraciones relacionadas con los que se “debería” consumir?

SEDE SABANETA

<p>15. ¿Cuánto creen que le costará a Vicente tener una huerta con frutas, legumbres, verduras y aromáticas? ¿Por qué? 16. ¿Ustedes tienen huerta?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué se tiene en cuenta al valorar en dinero la producción de alimentos?
--	--

PREGUNTAS SI SALE IMPAR (Huerta acabada)

Preguntas para el taller	Control de Preguntas del Estudio
<p>17. ¿Qué creen que pudo desmotivar a Vicente para no cuidar su huerta y para no producir sus propios alimentos? 18. ¿Hubo problemas de agua? ¿clima? 19. ¿Qué tan costoso sería para Vicente tener una huerta con frutas, legumbres, verduras y aromáticas? (NOTA identificar costos distintos al dinero, como esfuerzo o empeño, cariño, etc.; y si dichos aspectos incrementan el costo) 20. En general, ¿qué debe tener sembrado una buena huerta? ¿Por qué? (énfasis en la diversidad de alimentos) 21. ¿Quién o qué decide lo que hay que sembrar en la huerta? 22. ¿Ustedes tienen huerta?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué motiva a los hogares a producir sus propios alimentos? • ¿Qué determina el tipo de alimentos a producir? ¿hay consideraciones relacionadas con los que se “debería” consumir? • ¿Qué se tiene en cuenta al valorar en dinero la producción de alimentos?

Mientras camina y conversa con su hermano, Pedro recuerda cómo, muchos años atrás, haber tenido la huerta fue de gran ayuda en tiempos difíciles y sabe que hoy en día la cosa no está fácil tampoco. Al instante mira a Vicente y le dice que le va ayudar con lo que necesite para la huerta.

SEDE SABANETA

Como no sabemos qué va a responder Vicente, dejemos que el dado decida, y si sale PAR, Vicente acepta la ayuda y le dice que él considera que con su apoyo la huerta puede llegar a ser un seguro frente al hambre o frente a la escasez de alimentos. Si sale IMPAR, Vicente no acepta la ayuda e insiste en que mantener la huerta es difícil y que la van a mantener igual.

PREGUNTAS SI SALE PAR (huerta es un seguro frente al hambre)

Preguntas para el taller	Control de Preguntas del Estudio
<p>23. Desde su experiencia, ¿qué tanto contar con huerta puede servir para hacer frente a la escasez de alimentos o situaciones de hambre? ¿Por qué?</p> <p>24. Los alimentos que se producen tienen unos tiempos de cosecha, qué se puede hacer para asegurar alimentación mientras llegan estos periodos (NOTA: observar si se presentan situaciones de trueque, diversidad de cultivos, o de alimentos)</p> <p>25. Mirando la otra opción del dado, ¿en situaciones económicas difíciles resultaría más fácil comprar los alimentos que cultivarlos?</p> <p>26. ¿Habría algún tipo de ahorro con la huerta? ¿Por qué sí/ por qué no?</p> <p>27. ¿Existen en sus comunidades otras acciones que aportan a la buena alimentación de los hogares? (NOTA: mirar subsidios para niños/ otros programas)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿En algún momento, la producción del alimento ha sido muy importante para superar el hambre de la familia? o, ¿la producción de los alimentos es más bien un complemento del resto de alimentos que se compran? • Que ahorro representa para la familia lo que produce para autoconsumo respecto al gasto general en alimentos de la familia

PREGUNTAS SI SALE IMPAR (No acepta la ayuda porque no va a mantener la huerta)

Preguntas para el taller	Control de Preguntas del Estudio
--------------------------	----------------------------------

SEDE SABANETA

<p>28. En situaciones económicas difíciles, ¿resultaría más fácil comprar los alimentos que cultivarlos?</p> <p>29. Desde su experiencia, ¿qué tanto contar con huerta puede servir para hacer frente a la escasez de alimentos o situaciones de hambre? ¿Por qué?</p> <p>30. ¿Habría algún tipo de ahorro con la huerta? ¿Por qué sí/ por qué no?</p> <p>31. ¿Existen en sus comunidades otras acciones que aportan a la buena alimentación de los hogares? (NOTA: mirar subsidios para niños/ otros programas)</p> <p>32. Los alimentos que se producen tienen unos tiempos de cosecha, qué se puede hacer para asegurar alimentación mientras llegan estos periodos (NOTA: observar si se presentan situaciones de trueque, diversidad de cultivos, o de alimentos)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿En algún momento, la producción del alimento ha sido muy importante para superar el hambre de la familia? o, ¿la producción de los alimentos es más bien un complemento del resto de alimentos que se compran? • Que ahorro representa para la familia lo que produce para autoconsumo respecto al gasto general en alimentos de la familia
--	---

En la caminata que hacen los hermanos Pedro ve que Vicente se ha engordado y se cansa muy rápido y le pone el tema sobre la alimentación y el ejercicio. Le dice que debería comer más verdura y frutas, evitando los fritos y tanta harina y que debería hacer ejercicio. Vicente se molesta y dice que esa comida no lo llena, que es mejor estar “repuesto” que estar como un “palo”, que en la comida no le falta la papita, el plátano, la pasta y lo frito; y que el trabajo en el campo es puro ejercicio. Vamos a contestar las siguientes preguntas a través de esta cartelera:

CARTELERA 1		
¿Cuál de los hermanos propone una dieta ...		
32... más saludable?	Opción Pedro	Opción Vicente ¿por qué?
33... más económica?	Opción Pedro	Opción Vicente ¿por qué?
34... más fácil de preparar?	Opción Pedro	Opción Vicente ¿por qué?
35... más sabrosa?	Opción Pedro	Opción Vicente ¿por qué?
36... que harían los jóvenes de ahora? Opción Pedro y Opción Vicente ¿por qué?		

A punto ya de irse, triste, no solo porque haber estado con su Mamá y familiares fue divertido, sino también porque aprendió mucho al participar en los encuentros que algunos vecinos hicieron para compartir saberes frente a formas de cultivo de alimentos para el consumo y su preparación.

Pregunta para todos:

37. ¿Existe en su comunidad actividades de este tipo? ¿Qué hacen en esas actividades? ¿Existen encuentros para compartir otros temas? ¿Qué hacen?

38. ¿En esas actividades hay intercambio de semillas? ¿Cómo se hace?

- **Anexo No 2. Formato Entrevista Semi estructurada**

Objetivo de la entrevista: conocer las percepciones de los participantes de ReSA Étnico frente a los factores positivos y no del modelo que busca motivar a la producción de alimentos para el auto consumo y la adopción de hábitos alimentarios saludables.

Dirigido a: participantes con cualidades de líder, autoridades indígenas, familias y gestores agropecuarios del proyecto.

Tiempo aproximado de la entrevista: 20 a 30 minutos

Recursos: la guía de entrevista, grabadora y cámara de fotos.

Fecha de entrevista: Última semana de noviembre

Datos esenciales:

1. Nombre completo
2. Participación en el proyecto
3. Comunidad a la que pertenece

Preguntas:

¿Antes del proyecto ReSA usted producía alimentos para el auto consumo? ¿Por qué?

¿Qué fue lo que más le gustó del proyecto ReSA? ¿Lo sigue haciendo? ¿Por qué?

¿Qué fue lo que menos le gustó y por qué?

¿Si tuviera la oportunidad de cambiar algo del proyecto que cambiaría?

¿Lo visto durante el proyecto es aceptado por la cultura wayuu? ¿Por qué?

¿De los eventos de cultura y tradición que es lo que más le gustó y por qué?

¿Usted como participante del proyecto ReSA étnico aprendió algo nuevo en cuanto a producción de alimentos, hábitos alimentarios o cuidado de los chivos? ¿Exactamente qué?

¿Recuerda algún momento durante el proyecto donde usted se sintió feliz? ¿Por qué?

¿Recuerda algún momento durante el proyecto donde usted la paso mal, o aburrido? ¿Por qué?

¿Si tuviera la oportunidad de participar como gestor de un proyecto ReSA que actividad realizaría usted y con qué fin?

¿Después de finalizar el proyecto ReSA Étnico que mensaje le queda a su comunidad en materia de producción de alimentos y la cultura wayuu?

- **Anexo No 3. Transcripción de entrevistas y grupos focales**

1. **Visita a la huerta de la comunidad de Sichichón, en compañía de la autoridad y la líder.** Fecha: enero 26 de 2018 (Grabación No 1, No 2 y No 3)

Transcripción

Magali: ¿Qué tienen sembrado en la huerta?

Autoridad: Responde en wayuu; ahuyama, yuca, frijol, plátano, mangos. El ganado y cerdos que ve son de otras personas, diferentes a las que trabajamos la huerta.

Magali: ¿Hace cuando llegó el proyecto a la comunidad?

Líder: Hace tres años, desde el 2015.

Magali: ¿Cuántas familias participan de este proyecto?

Líder: 190 familias de la comunidad

SEDE SABANETA

Magali: ¿Cuántos chivos recibió la comunidad?

Líder: 400 chivos, en promedio dos por familia, (Al caminar se observan unas mangueras para el riego de la huerta) las mangueras que sirven para el riego de la huerta y que ya están en un estado poco óptimo, es tomado por los niños y niñas para replicar huertas en su escuela. Nada se pierde, dice la líder de la comunidad.

Magali: ¿Quiénes cuidan la huerta?

Líder: La autoridad y otras familias vienen por la mañana, muy tempranito.

Magali: ¿Lo cultivado en la escuela como lo distribuyen?

Líder: se distribuye de manera equitativa entre las familias de los estudiantes que cuidan la huerta. Lo de la huerta comunitaria es distribuida por la autoridad entre las familias que han trabajado en la huerta. Las personas con más necesidad, las mamás se acercan a la huerta y dicen no tengo nada que darles y los muchachos les dan.

Magali: ¿La comunidad siempre ha sembrado?

Líder: antes, la época, enfatiza la entrevistada. Porque antes los viejos, lo hacían, sembraban, antes uno vivía de esto. La tradición, uno vivía de su siembra. Hace como cinco, seis años, dejo de llover. Aquí no teníamos ninguna clase de animal, cuando llegó el presidente no teníamos nada.

Magali: ¿Ha sido difícil mantener esta huerta? ¿Qué dice la autoridad?

Autoridad: la líder traduce al wayunaiki y la autoridad responde igualmente en su lengua, lo siguiente: Me siento muy feliz, porque en realidad esto es un cambio de vida. Para mí no, para todos, para los niños y todas las familias.

Magali: ¿Todas las familias apoyan, trabajan en la huerta?

Autoridad: ellos llegan, están pendiente; unos tienen que hacer aseo y ahora que viene la visita (Se refiere a una misión del gobierno de los emiratos árabes, interesados en esta experiencia) organizan todo esto (haciendo referencia a los cultivos).

Magali: El proyecto incluye la perforación de un pozo profundo que satisface las necesidades de agua de la comunidad. ¿Qué cambios ha habido después de contar con el pozo?

Autoridad: El agua es una bendición, no hay que decir más nada. Es una bendición grande, porque el agua es vida. El agua es para los chivos, los sembrados y sus casas, para todo.

SEDE SABANETA

Magali: me contaron que tuvieron dificultad con un repuesto del pozo, que se les dañó. Y que este es importante para el funcionamiento del pozo. Me dijeron que todos se unieron y lograron comprar el repuesto

Líder: aquí no somos solos nosotros, aquí somos todos. Si aquí se chupa un confite tenemos que chupar todos.

Autoridad: los sembrados de yuca ayudan a proteger de la brisa los otros cultivos. Es sembrado como una barrera viva, un rompeviento. Pasto de corte para alimentar a los chivos.

Magali: ¿Por qué no tienen hortalizas?, el tomate, berenjena y cebolla que recibieron.

Autoridad: una siembra salió super bien, después no quiso dar más. Dice que está esperando que venga alguien de Prosperidad Social para ver si da otra ayuda y nos ayuda a practicar nuevamente. Porque de verdad nos lo merecemos, otros proyectos como Fundalianza, que venía y nos colaboraba.

Magali: ¿Se necesita entonces más instrucciones para el manejo de las hortalizas?

Autoridad: aja. Porque no tenemos la costumbre de sembrarlo, eran semillas nuevas para los wayuu. Queremos más apoyo.

Magali: ¿La primera vez que se sembró, por el ejemplo el tomate, ¿salió bien?

Autoridad: el tomate y el pimentón salieron super bien, después no, que no quiso más. La autoridad siguió dando, siguió dando y nada le funcionó.

Agrónoma de proyecto (Quien estaba ese día por allí): El piso es pobre, se requiere abonar cada vez que se siembra. Dice la autoridad que tal vez la tierra no se prestó para esto. Que no sabe.

2. Grupo focal con la comunidad de Sichichón, en compañía de la autoridad y la líder.

Traduce del wayunaiqui: Liliana Piayú. Fecha: enero 26 de 2018 (Grabación No 4)

Transcripción

Magali: La historia dice así... Toda la familia anda corriendo de aquí para allá, organizando el cumpleaños de la abuela María. Cumplir 90 años merece una gran celebración y es por eso por lo que a la fiesta de la abuela se ha invitado a toda la comunidad, a los familiares de otros municipios y hasta a los parientes que viven en Riohacha. Los más motivados para la celebración son los hijos

SEDE SABANETA

de la Señora María y sus respectivas familias. Todos han venido hablando desde hace un mes por celular para organizar los músicos, el sitio donde se va a hacer la reunión y lo más importante, la comida que se va a servir ese día. Uno de sus hijos, Pedro, vive en Bogotá desde hace 10 años y sólo en ocasiones especiales como ésta, o en navidad, es que van a la comunidad a visitar a doña María y al resto de parientes. La primera decisión que tomaron fue que la fiesta se haría en la comunidad para evitarse traslados innecesarios de la mamá y para aprovechar y volver a comer los platos tradicionales de la región.

El tema, sin embargo, se empezó a complicar cuando llegó la hora de definir qué se iba a dar de comer. Pedro que venía de lejos se moría de ganas por probar los platos de antes y quería que la comida se hiciera siguiendo la tradición, de modo que se sirvieran los platos que la mamá les hacía cuando eran niños. A Vicente, su hermano, no le parecía bien esta propuesta y prefería que la comida se comprara hecha y se trajera desde la cabecera municipal. Vicente opinaba que, por ser una celebración importante, la comida debía ser distinta a la que estaban acostumbrados. Como no sabemos qué va a pasar, dejemos que el dado sea el que decida y si sale PAR, gana la propuesta de Pedro y se harán los platos tradicionales. Pero si sale IMPAR, gana Vicente y la comida se compra hecha y es de afuera. ¡Lancemos el dado!

Respuesta: Salió PAR

Magali: O sea, ganó Pedro. ¿Platos típicos, tradicionales?

Grupo focal: arroz de frijol, sancocho de frijol (ahuyama, yuca), friche, chivo asado, guisado. La tradición es friche con vísceras, muy delicioso dice la gente.

Magali: ¿Cuáles son los ingredientes?

Grupo focal: chivo, ahuyama, yuca, frijol, harina pan, maíz para la chicha. Casi no se come, solo cuando la autoridad tiene una visita, para atender la visita bien.

Magali: ¿Dificultad para prepararlo?

Grupo focal: no se puede matar los animales todos los días, hay que cuidarlos, hay que honrarlos. Solo momentos especiales.

Magali: ¿Si ustedes pudieran elegir, que elegirían: la respuesta de Pedro o la de Vicente?

SEDE SABANETA

Grupo focal: la de Pedro, porque es el mayor. Porque quiere retomar lo de su ranchería. Respetar la tradición.

Magali: Al otro día de la fiesta, los hermanos caminan por los alrededores de la casita en el campo y llegan a la huerta comunitaria. La sorpresa de Pedro es gigantesca porque no puede creer lo que ven sus ojos de cómo está la huerta. Como no sabemos lo que va a pasar dejemos que el dado sea el que decida y si sale PAR, la sorpresa de Pedro se debe a que la huerta está llena de frutas, hortalizas, aromáticas y verduras de distinto tipo, siendo un espacio pequeño de siembra, pero bien utilizado. Si sale IMPAR, la sorpresa de Pedro es debido a que la huerta está casi que, acabada, y al lado de dos matas de plátano se han arrumado troncos viejos, latas y material de construcción. ¡Lancemos el dado!

Respuesta: Impar – La huerta está acabada

Magali: De acuerdo a los dados, la huerta está acabada, ¿que los pudo desmotivar?

Grupo focal: no será porque estamos trabajando la construcción jaja ja (Risas).

Magali: puede ser, porque tenían trabajo y no pudo cuidar su huerta. ¿Si ustedes no estuvieran en la construcción estuvieran en la huerta?

Grupo focal: Si, con la autoridad.

Magali: ¿Problemas de agua?

Grupo focal: Si, duro como 15 días, cuando tuvimos ese problema del repuesto del pozo. Cuando llueve bastante nos pone la siembra más hermosa.

Magali: ¿Qué tan costoso sería para Vicente tener una huerta con frutas, legumbres, verduras y aromáticas?

Grupo focal: de pronto no se siente tan costoso lo que se siembre ahí, porque prácticamente lo que se come nosotros mismo lo sembramos, si lo compramos en otra parte si costaría.

Magali: ¿Cuánto vale el tiempo de la autoridad y de los que trabajan en la huerta?

Grupo focal: claro que es costoso, porque ellos (autoridad y acompañante) la vida de ellos es allí en la huerta, están pendientes a cada momento, por ejemplo, cómo va la huerta. A la autoridad le gusta bastante estar en la huerta.

Magali: ¿Qué debe tener una huerta sembrada?

SEDE SABANETA

Grupo focal: frijol, ahuyama, maíz, melón, patilla, yuca.

Magali: ¿Qué se puede preparar con estos?

Grupo focal: podemos comerlo en jugo o prepararlo como el arroz con frijoles.

Magali: ¿La proteína no la da la huerta, ustedes de donde la sacan? Chivos. ¿Cuántos chivos tienen?

Grupo focal: Son 120 familias; primero dieron 240 chivos y después vino, se dio tres veces chivos. Casi con la producción van como 600 y pico.

Magali: ¿Cada cuánto se come chivo?

Grupo focal: al momento de algo, evento o un velorio. Nosotros nos mantenemos con eso.

Magali: ¿Quiénes o quien decide que se siembra en la huerta?

Grupo focal: La autoridad, él piensa en lo que a la gente le gusta comer. La comida mejor es la sembrada, porque uno no se enferma, ni nada de eso, si uno esta salvo en salud, no tanta grasa, no tanto frito (Dice la autoridad desde lejos).

Magali: alguna familia tiene una huerta, en otro espacio, ¿distinta a la comunitaria?

Grupo focal: los niños tienen una en la escuela. Los adultos en sus casas siembran frijol, maíz, yuca, ahuyama. Los productos de la huerta le sirven para su comida diaria. Él dice que está pendiente de la huerta, por la familia, por los niños. Es primordial los niños. La autoridad da la enseñanza, como se siembra, la tradición de antes, como lo hacían sus abuelos, anteriormente, en esa época.

Magali: Al visitar la huerta pude darme cuenta qué tienen sembrado yuca en diferentes estadios. Es decir, siempre tienen cultivo de yuca ¿por qué?

Grupo focal: Porque lo necesitan, es su alimento diario. Más las ayudas que les puedan dar a ellos.

Magali: ¿Es más fácil comprar o sembrar?

Grupo focal: Sembrar

Magali: ¿Al tener una huerta ahorramos dinero o al contrario?

Grupo focal: No compramos, porque la comida está en la huerta, solo se compra lo necesario. Si a uno le da hambre en la tardecita, uno saca su yuca, así sea solo, uno se lo come.

Magali: ¿Qué otros programas han recibido que les han ayudado a complementar la alimentación

Grupo focal: El PMA les ayudo con bonos alimentarios, capacitación de fundealianza, gallinas.

SEDE SABANETA

Magali: ¿Por qué está muy gordo Vicente?

Grupo focal: Vicente esta gordito porque come muchos fritos...

Magali: ¿Quién come más saludable Vicente o Pedro?

Grupo focal: Pedro, porque Vicente come con mucha grasa. Más económico es lo de pedro. Lo mejor es lo que no hay que comprar, lo de la huerta, dice la autoridad, Vicente come mucha chuchería.

Magali: ¿Qué es más fácil de cocinar?

Grupo focal: arroz de frijol, la comida de aquí. Y es más rica.

Magali: ¿Los estudiantes elegirían la huerta o no huerta?

Grupo focal: los niños siempre deciden por la huerta. En esta comunidad tenemos huerta y criamos chivos para fiestas: solo cuando hay un compartir, una reunión con la familia.

Magali: ¿Tienen las estacas de yuca? ¿Quién lo maneja?

Grupo focal: la autoridad lo comparte, no se lo niega a nadie. Si es para beneficio de otra comunidad él lo comparte. También comparte el frijol.

Magali: ¿Con lo que siembran es suficiente?, será necesario pensar en sembrar de nuevo hortalizas o no?

Grupo focal: La autoridad piensa organizar un terreno. ¿Qué tanta berenjena prepara? Las ensaladas son para los niños y los estudiantes. A los adultos no les gusta, pero saben que es saludable.

Magali: ¿Si pudieran cambiar algo al programa ReSA Étnico en el cual participaron, que le cambiarían?

Grupo focal: se sienten solos desde que se fueron los gestores, acompañamiento técnico. Fundalianza es un operador muy bueno. Lo visita a uno la propia jefe, para saber si están cumpliendo. Es bueno porque antes no había nada. A través del operador cambio la enseñanza, volvieron a sus costumbres, su tradición se estaba acabando, pero llegó este proyecto y volvieron a recuperarlo. El Molino es de Rojas Pinilla. Antes no había nada. Llegó el programa de soluciones integrales y cambio todo. Ahora tenemos una persona que lo maneja, tiene un horario. Cada tres días es para la comunidad y luego para la huerta, porque la huerta también necesita agua. Ahora todos saben manejar y cuidar la huerta.

SEDE SABANETA

Magali: ¿Este programa los hace más wayúu o menos wayúu?

Grupo focal: Este programa cada día fortalece más lo wayúu. La felicidad más grande que ellos han tenido es el agua, primero que todo. Agua de vida. Segundo, la huerta, la más felicidad. Tercero; porque estuvo el Presidente donde ellos, porque él los vio, vio su necesidad. La autoridad opina que la visita del Presidente Santos es porque el vio un proyecto, un proyecto que vamos a prosperar y vamos a hacer más grandes.

Magali: ¿Qué mensaje darían a otras personas que no han participado de ReSA?

Grupo focal: Piden antes que todo, la paz, que lo que del gobierno lo desarrollemos en toda Colombia, que no lo desperdiciemos, es un proyecto muy grande, muy costoso y que nos lo ha dado Dios. Porque primero es Dios y segundo el Gobierno.

Magali: ¿Y en relación con los alimentos que pueden sembrar?

Grupo focal: Con el alimento nos sentimos bien, fortalecidos. Porque el alimento que se está sembrando aquí en la comunidad de Sichichón, es nuestra tradición. No se está sembrando otra cosa que no sea de lo que aquí se come. Se está sembrando lo de nuestra tradición, de la comunidad.

Magali: ¿El momento más triste dentro del proyecto?

Grupo focal: El día que se fue Fundalianza lloramos todos. El día del cierre. Nos sentimos solos. Ojalá vuelvan. Les dejó muchas enseñanzas: aprendimos a pedir un favor, respetar la autoridad.

Cierre del grupo focal

3. Entrevista con la líder de la comunidad de Sichichón.

Nombre: Liliana Epiayú. Docente del Centro Étno-educativo. Fecha: enero 26 de 2018
(Grabación No 6 y No 7)

Transcripción

Magali: ¿Cuántas personas conforman su hogar?

Líder: Dos no más. No mentiras, somos tres, contando a una sobrina que vive conmigo. Somos mi hija, mi sobrina y yo.

Magali: ¿antes de participar del programa ReSA usted producía alimentos para el auto consumo?

Líder: Si, pero no teníamos todo y tocaba comprar frijol, maíz.

SEDE SABANETA

Magali: ¿Tuvo la oportunidad de participar de los encuentros? ¿Qué fue lo que más le gustó?

Líder: Cuando nos enseñó de nuestros abuelos, que las enseñanzas, que antes sembraban. Y la abuela de uno les enseñaba a hacer chinchorros y también la medicina tradicional.

Magali: rescate de la cultura. ¿Y de eso que le enseñaron en los encuentros, usted lo sigue haciendo?

Líder: sí. Nosotros estamos haciendo más que todo, los niños deben comer granos, proteína. Eso no lo hemos dejado de hacer. La ahuyama, sino los hay en el momento aquí, yo los busqué. De verdad que a uno le hace falta, porque es una vitamina muy importante. Por eso cuando la autoridad, el otro día sembró uno bien grande, todo el mundo repartió ahuyamas aquí.

Magali: ¿qué fue lo que menos le gustó de los encuentros?

Líder: No gustó el pepino que compartían en los almuerzos. Pero la segunda capacitación, decían, viene el segundo. Arroz de frijol con chivo guisado, que ese es el que pegue. Y luego se acostumbraron. Si ellos despreciaban el pepino, los niños también lo iban a despreciar y entonces todos comían. El pepino no era propio.

Magali: Si tuviera la oportunidad de cambiar algo, ¿Qué le cambiaría al programa?

Líder: cambiaría que Fundalianza que venga con una nueva estrategia, sea lo tradicional con las niñas, cuando las niñas se desarrollan, capacitar más las niñas. Prepararse para salir a la ciudad, no olvidar de dónde venimos. Hay personas que salen y se quieren olvidar de la comunidad. Y no, siempre uno no debe olvidar su tradición.

Magali: ¿Cuál es la tradición?

Líder: El habla, porque ese es muy importante. Y también que la comunidad, incentive a nuestros hijos como debe, cuáles son las costumbres que deben dar, la educación a sus hijos. Eso también es muy bonito.

Magali: ¿todo lo que se vivió en esos meses, era aceptado por las familias wayúu?

Líder: todo fue aceptado. Porque era propio, no traían otras cosas, sino que era de aquí, de la tradición. Por ejemplo: como se atendía a un niño cuando le da fiebre, ellos explicaban porque esto o aquello. Todo eso la tradición.

Magali: ¿Recuerdan el último encuentro, el de cultura y tradición?

SEDE SABANETA

Líder: La chichamaya, hicieron el encierre, cada comunidad trajo comida tradicional. O sea, trajo el friche, el viajauchi, trajo toda clase de comida de nuestras costumbres.

Magali: ¿qué fue lo que más les gustó de ese evento?

Líder: Lo que más me gustó de esa feria cuando llegó Cesar, que también me dio en una parte alegría y en otra tristeza, cuando él dijo que tenía una hija que él le explicaba; que yo voy para una comunidad y como que él le toma fotos. Entonces él le manda un mensaje a toda la comunidad, y toda la comunidad le gusto ese mensaje que mandó la niña.

Magali: ¿Y que decía el mensaje?

Líder: que ojalá que Dios nos acompañará en este proyecto, que siguiéramos adelante, que es una comunidad que ella veía como los niños cantaban el himno nacional en Guajiro, que ella estaba fascinada. ¿Y también, que nos gustó? El último cierre, porque se trajo todo lo que es nuestras costumbres, lo que los abuelos nos daban, lo que nos explicaba nuestra mamá que hacían lo que se comía antes. Como se hacía el queso, como se hacía la leche con maíz. Por ejemplo, cada familia traía una olla, este es el favorito, este es este... un encuentro muy bonito.

Magali: ¿cómo participante del proyecto ReSA usted aprendió algo nuevo, como sembrar alimentos a cómo cuidar los chivos?

Líder: Si, porque recuerdo como la autoridad le decía a fundalianza, porque el casi no deja entrar mujeres en la huerta, Él dice que cuando están con la menstruación podían dañar la siembra. Se pone como, se dañan, como amarillentas. La gestora de fundalianza, como era wayúu entendía a la autoridad. Si ustedes no tienen eso, pueden entrar y ellas decían: no tío no la tenemos. La otra cuando la tenía, se quedaba afuera, respetaba su cultura.

Magali: frente a los chivos. ¿Qué hacen diferente hoy?

Líder: cuando nos entregaron los chivos, porque el chivo no se vacunaba, ellos si nos lo entregaron vacunados, los cuidamos. La huerta está limpia, tú ves, porque los cuidamos. Lo que más nos gustó, en el momento en que los niños estén en la escuela, nos gustó el aseo, las bolsas. Por ejemplo, los niños entran a la escuela la próxima semana y ya tenemos las bolsas para recoger todo. No se quema nada cerca de la huerta.

Magali: ¿cuál es el éxito de que permanezca el proyecto? ¿Por la autoridad o porque la gente de fundalianza se les robó el corazón?

SEDE SABANETA

Líder: porque la autoridad como mayor, es una persona que se respeta.

Magali: un mensaje que regalar a otros, otras comunidades

Líder: tenemos que incentivar más comunidades también alrededor, porque nosotros no somos solos, no somos egoístas. Si tenemos un confite, nosotros se lo repartimos. Si son cinco, siete familias, esos participan con nosotros. Porque si ellos están metidos en el proyecto a ellos también los participamos. Pero aquí la comunidad es grande, nos han mirado, nos han felicitado mucho, mucha gente, autoridad nos han venido a felicitar. Una autoridad que vino el día del cierre dijo: estoy que lloro, dijo la autoridad, estoy que lloro porque resulta y pasa es que mi huerta no está así, los felicito.

Magali: ¿Cuál es el éxito?

Líder: es tener una grandeza, que cuando uno tenga un proyecto, que ellos también sean famosos, es su huerta y en su comunidad que tengan lo mejor. Tanto para los adultos, como para los niños. Donde ha llegado ese programa, también hay docentes, que no han logrado incentivar. Porque yo aquí, soy eje fundamental. Mi tío no te firma un papel si no estoy.

Magali: ¿diferencia entre la comunidad de la autoridad que lloró y la de sichichon?

Líder: porque vio que estaba super bien aquí, vio que estaban trabajando comunitariamente, trabajando unidos, hacen caso a su mayor. En cambio, allá, donde él dice no eso es para la autoridad solo, eso es lo que recalca él. No entendía eso. El trajo como cinco personas y dijo no es de la autoridad sola, de toda la comunidad. Si dejan trabajar solo a la autoridad, de lógica es de la autoridad solo. Si hay que ayudarlo, estamos todos. Ese es el éxito que nos lleva.

Magali: creo que ese es el mensaje; trabajar en equipo

Magali: ¿De las semillas que les trajeron cual dice usted que es bobada que las vuelvan a traer?

Líder: De las 10 especies que se entregaron; tomate, pepino, pimentón, berenjena, ají dulce.

Magali: ¿el problema no es por consumirlo, sino porque no se produjo?

Líder: la cebolla no se dio. En la huerta entran los hombres. El aseo lo hacen hombres y mujeres.

Magali: ¿Qué les gustaría sembrar?, de acuerdo con que es la autoridad quien lo decide.

Líder: tomate, pimentón, ají dulce y cómo es que se llama; el que le gusta a él, ¿lo que se le echa a la sopa?, cilantro. En la huerta de Migue salió, luego sembró en la huerta colectiva, salió bastante y luego no salió más. No sabemos a qué se debe. Ellos intentaron e intentaron, pero nada. Cuando

lo hizo Fundalianza salió todo, pero lo hicieron juntos con ellos. Pudo haber sido el acompañamiento.

Magali: es claro, 10 especies es mucho para acá.

4. Grupo focal en la comunidad de la Sierrita

Fecha: enero 27 de 2018 (Grabación No 10)

Transcripción

Magali: Toda la familia anda corriendo de aquí para allá, organizando el cumpleaños de la abuela María. Cumplir 90 años merece una gran celebración y es por eso por lo que a la fiesta de la abuela se ha invitado a toda la comunidad, a los familiares de otros municipios y hasta a los parientes que viven en Riohacha.

Los más motivados para la celebración son los hijos de la Señora María y sus respectivas familias. Todos han venido hablando desde hace un mes por celular para organizar los músicos, el sitio donde se va a hacer la reunión y lo más importante, la comida que se va a servir ese día. Uno de sus hijos, Pedro, vive en Bogotá desde hace 10 años y sólo en ocasiones especiales como ésta, o en navidad, es que van a la comunidad a visitar a doña María y al resto de parientes. La primera decisión que tomaron fue que la fiesta se haría en la comunidad para evitarse traslados innecesarios de la mamá y para aprovechar y volver a comer los platos tradicionales de la región.

El tema, sin embargo, se empezó a complicar cuando llegó la hora de definir qué se iba a dar de comer. Pedro que venía de lejos se moría de ganas por probar los platos de antes y quería que la comida se hiciera siguiendo la tradición, de modo que se sirvieran los platos que la mamá les hacía cuando eran niños. A Vicente, su hermano, no le parecía bien esta propuesta y prefería que la comida se comprara hecha y se trajera desde la cabecera municipal. Vicente opinaba que, por ser una celebración importante, la comida debía ser distinta a la que estaban acostumbrados. Como no sabemos qué va a pasar, dejemos que el dado sea el que decida y si sale PAR, gana la propuesta

de Pedro y se harán los platos tradicionales. Pero si sale IMPAR, gana Vicente y la comida se compra hecha y es de afuera. ¡Lancemos el dado!

Gana impar

Magali: ganó Vicente: ¿qué comida se puede comprar elaborada?

Grupo focal: Pollo asado, chivo asado, friche, el guisado, que es lo tradicional. Lo hacen wayuus también, no lo hacen los arijunas.

Magali: ¿Cuáles son los Platos típicos de esta comunidad?

Grupo focal: lo mismo que las otras comunidades, lo que es el friche, el chivo asado, la chanplana, el maíz. Esas son las comidas típicas de todos nosotros, porque no es solo de esta comunidad, la chicha, el youjauchi.

Magali: ¿Este que tiene?

Grupo focal: Tiene maíz con leche, pero con leche de cabra, de chivo, de aquí mismo. No de leche líquida, que uno compra en la tienda, de vaca no. De la que uno ordeña aquí mismo.

Magali: ¿Qué tan frecuente comemos esos platos?

Grupo focal: el chivo asado cuando hay una ocasión especial y el guisado, sino no. Este se hace hoy o mañana o cualquier día.

Magali: ¿Y normalmente para celebrar qué?

Grupo focal: Cuando hay un velorio, un sueño.

Magali: ¿Un sueño?

Grupo focal: Un sueño, para nosotros tiene un significado los sueños. Por ejemplo: que soñamos que... aunque no todos los sueños. Que soñé que José Luis estaba vestido de rojo. ¿Qué significa para nosotros? Que su corazón, que tal vez su alma este lejos. Y nosotros necesitamos que el este de nuevo aquí. Hacemos entonces la chicha maya para esa fecha. También se hace cuando hay el sueño de un enfermo. Cada sueño tiene para nosotros su significado. También tienen utensilios especiales, hojas de plátano o totumas. Es lo que acostumbramos a comer nosotros.

Magali: ¿qué puede facilitar preparar esos platos? ¿Porque no comerlos con tanta frecuencia?

Grupo focal: La chicha no tiene fecha especial. Con el friche porque está dentro de la cultura, no comer todo el día. Sacar un chivo, proteger y conservar los animales. Están para algo que pueda

SEDE SABANETA

pasar dentro de la comunidad, como un velorio. Para ser más específica; mi papá murió en noviembre, una persona mayor, duró dos días de cuerpo presente. Y si son de caso de bala, eso sí son inmediatos. Mi papa era una persona mayor, wayuu viene de unos ancestros muy ancestrales. Duro esos dos días, tenemos la permanencia de la comida y el tinto. Viene gente, amigos y aparte de eso, hay un punto muy especial, en esos velorios.

Magali: ¿Que vienen los invitados, en qué sentido?

Grupo focal: en nuestros usos y costumbres. Ejemplo: A él se le muere un familiar, manda a alguien a invitarme y el día que me diga yo llego, puedo venir con cinco o con cuatro. Él va a su corral y saca los chivos para yo atender a la gente que vino conmigo. Sucesivamente cuando a mí se me muera alguien, yo hago lo que él hizo conmigo.

Magali: ¿Qué se come en esa celebración?

Grupo focal: El chivo que nosotros recibimos, ahí podemos hacer, eso ahí mismo se tiene que matar, o se hace una parte en carnicina, que es una carne con sal. Si lo queremos gastar todo lo gastamos, sin lo llevamos para nuestra casa.

Magali: Si hubieran estado ustedes en esta situación, ¿a quién habrían apoyado a Pedro o a Vicente? ¿Por qué?

Grupo focal: Hacerla, mejor comprar un chivo entero, para que alcance para todos. Y sale más económico.

Al otro día de la fiesta, los hermanos caminan por los alrededores de la casita en el campo y llegan a la huerta comunitaria. La sorpresa de Pedro es gigantesca porque no puede creer lo que ven sus ojos de cómo está la huerta. Como no sabemos lo que va a pasar dejemos que el dado sea el que decida y si sale PAR, la sorpresa de Pedro se debe a que la huerta está llena de frutas, hortalizas, aromáticas y verduras de distinto tipo, siendo un espacio pequeño de siembra, pero bien utilizado. Si sale IMPAR, la sorpresa de Pedro es debido a que la huerta está casi que acabada, y al lado de dos matas de plátano se han arrumado troncos viejos, latas y material de construcción. ¡Lancemos el dado!

Salió IMPAR

Magali: ¿huerta cultivada o no?

SEDE SABANETA

Grupo focal: La huerta está acabada

Magali: ¿qué lo desmotivó?

Grupo focal: Los de la comunidad no motivaron a cuidar la huerta.

Magali: ¿Porque se desmotivó la comunidad?

Grupo focal: Uno porque tuvimos el velorio. Se recogió lo que había sembrado y después retomaran la siembra. Muchos dicen que salió la cosecha

Magali: ¿muy costoso tener la huerta?

Grupo focal: No. para mí. Sino el tiempo de cada uno de nosotros. Se debe planificar el tiempo. Por ejemplo, yo trabajo y debo mirar en que momento debo estar en la huerta, Debo dedicarle el tiempo.

Magali: wayuu que trabaje come, sino no come. ¿Qué debemos sembrar en una huerta?

Grupo focal: Debe tener semillas propias de la región; patilla, melón, frijol, maíz, yuca, ahuyama, plátano, guineo, mango, limón.

Magali: ¿Qué paso con el pepino?

Grupo focal: Se comió bastante y gusta bastante. El cilantro. La huerta es de todos, las semillas de cada familia están en la huerta colectiva.

Magali: Mientras camina y conversa con su hermano, Pedro recuerda cómo, muchos años atrás, haber tenido la huerta fue de gran ayuda en tiempos difíciles y sabe que hoy en día la cosa no está fácil tampoco. Al instante mira a Vicente y le dice que le va a ayudar con lo que necesite para la huerta.

Como no sabemos qué va a responder Vicente, dejemos que el dado decida, y si sale PAR, Vicente acepta la ayuda y le dice que él considera que con su apoyo la huerta puede llegar a ser un seguro frente al hambre o frente a la escasez de alimentos. Si sale IMPAR, Vicente no acepta la ayuda e insiste en que mantener la huerta es difícil y que la van a mantener igual.

SALE IMPAR (No acepta la ayuda porque no va a mantener la huerta)

Magali: ¿En situaciones difíciles que sería más fácil comprar o cultivar?

Grupo focal: Sembrar

Magali: ¿Sino sembraran comerían el pepino? Si lo tengo a la mano, lo cómo, sino no.

SEDE SABANETA

Grupo focal: Si no siembro maíz, no comería maíz. Porque el maíz esta costoso y compraría Suntea (refresco en polvo). Del cultivo uno también se ayuda.

Magali: ¿Qué otras cosas fueras de sembrar hacemos para alimentarnos?

Grupo focal: hacer mochilas

Magali: ¿Qué comprarían?

Grupo focal: maíz para hacer chicha. Suntea dura un día y el maíz me dura tres días. Los chivos me sirven para necesidad mayor. La leche me sirve para hacer el youjauchi.

Magali: ¿Qué hago para tener alimentos todo el año?

Grupo focal: Sembrar de forma permanente. Cada cosa tiene su tiempo. Lo podemos sembrar todo de una o no, como uno quiera.

Magali: En la caminata que hacen los hermanos Pedro ve que Vicente se ha engordado y se cansa muy rápido y le pone el tema sobre la alimentación y el ejercicio. Le dice que debería comer más verdura y frutas, evitando los fritos y tanta harina y que debería hacer ejercicio. Vicente se molesta y dice que esa comida no lo llena, que es mejor estar “repuesto” que estar como un “palo”, que en la comida no le falta la papita, el plátano, la pasta y lo frito; y que el trabajo en el campo es puro ejercicio. Vamos a contestar las siguientes preguntas a través de esta cartelera:

Magali: ¿cuál propone una dieta más saludable? ¿Pedro y económica?

Grupo focal: pedro y es más económica, más sabroso lo que se cultiva en la huerta.

Magali: ¿Qué harían los jóvenes? Lo de la huerta o irse con la comida rápida.

Grupo focal: les gusta las papitas fritas.

Magali: ¿Qué hacer para que se enamoren de la comida tradicional?

Grupo focal: Nos gusta el chivo, nos gusta ambos. Es más saludable el chivo.

Magali: ... a punto ya de irse, triste, no solo porque haber estado con su Mamá y familiares fue divertido, sino también porque aprendió mucho al participar en los encuentros que algunos vecinos hicieron para compartir saberes frente a formas de cultivo de alimentos para el consumo y su preparación.

Magali: ¿Existe en su comunidad actividades de este tipo?

Grupo focal: Si, por lo de los cumpleaños.

Magali: ¿Quién compra la comida el día del cumpleaños?

Grupo focal: Aquí el cumpleaños, uno debe gastar.

Magali: ¿En esas actividades hay intercambio de semillas? ¿Cómo se hace?

Grupo focal: ¿Intercambio de semillas? Hasta el momento no, pero nos interesaría.

Magali: ¿Algo adicional?

Grupo focal: No. Todo muy bien.

5. Entrevista a una familia de la comunidad de la Sierrita

Nombre: José Luis Pérez - **Fecha:** enero 27 de 2018 (Grabación No 12)

Transcripción

Magali: ¿Tu familia hizo parte del programa ReSA?

José Luis: Si

Magali: Antes del proyecto de la huerta comunitaria, en tu casa, en tu familia producían alimentos para el autoconsumo.

José Luis: claro. Anteriormente, porque la huerta no existía acá, sino allá, donde la mamá de ella. Porque ella vive al lado del acueducto

Magali: ¿de la mamá de tu esposa?

José Luis: Si. Por eso sembrábamos yuca, plátano, tomate, ají. Porque eso, allí hay agua a toda hora, de día y noche. porque es al lado del acueducto. Teníamos como sembrar.

Magali: ¿Qué fue lo que le gustó del proyecto ReSA?

José Luis: Lo que más me gustó fue lo de las ensaladas, lo que es la lechuga, el pepino. Y lo que es el maíz. Yo sembré bastante. Lo que yo sembré primero si se había acabado.

Magali: ¿porque no habías sembrado cuando se vino en noviembre? Se que fuiste de los últimos en sembrar.

José Luis: Porque yo estaba en Barranquilla porque un amigo estaba enfermo, entonces yo estaba en Barranquilla y no tenía tiempo. Iba pa alla y pa aca, no tenía tiempo.

Magali: ¿por qué en este momento no está sembrada la huerta?

Grupo focal: en mi caso, porque les deje el espacio de mis eras para que trabajarán bien lo del sistema de riego. Y deje el espacio para sembrar nuevamente.

SEDE SABANETA

Magali: ¿lo que menos le gusto?

José Luis: sembrar el cebollín largo, porque eso no sale. Sembré como tres veces y nada. Lo de más si salió.

Magali: pero no solo sembrar. ¿De las otras actividades?

José Luis: todo le gustó, más bien me gustaría que volvieran para estar con ellos, allí.

Magali: ¿Lo que se hizo durante el programa ReSA, cree usted que entorpeció la cultura wayuu?

José Luis: ¿Cómo le explico? De entorpecer nada, al contrario, nos sirvió, porque fue un trabajo en equipo, un trabajo comunitario. Que es lo que se acostumbra y la unidad. Estuvimos muy unidos trabajando en la huerta. Eso nos fortaleció más.

Magali: ¿Qué aprendieron de nuevo? Por lo que ustedes ya sembraban antes.

José Luis: lo de las verduras, porque anteriormente no sembramos de eso, sino yuca, ahuyama. De allí pa allá lo aprendimos a sembrar como es el pepino, la lechuga, tomate y así.

Magali: El proyecto trajo solo huerta y agua, no chivos. ¿verdad?

José Luis: Si. Chivos no. Todo fue huerta y el agua se sacó con motobomba del jaguey.

Magali: ¿En relación con los hábitos alimentarios que se aprendió? Al parecer no te acuerdas de eso.

José Luis: Responde la líder que traduce del wayunaiqui: para él lo nuevo fueron las ensaladas.

Magali: En relación con las capacidades, antes no había huerta y si nos damos cuenta tenemos motobomba para sacar el agua del jaguey

José Luis: Mientras tengamos agua del jaguey nosotros estamos bien por ese lado, seguimos. Si se mete un veranazo de esos fuertes., donde el jaguey va bajando tendremos que aguantarnos. El agua del jaguey también tenemos que utilizarla para los animales.

Magali: ¿El momento cuando se sintió feliz?

José Luis: Cuando salieron todas las verduras, cuando salió la primera flor. Uno se siente feliz porque sabe que va a comer de ahí, del huerto.

Magali: ¿El día que se sintió más aburrido?

José Luis: Uno se siente aburrido cuando no tiene que comer je je je je.

Magali: ¿Y durante el programa, cuando se sintió aburrido?

SEDE SABANETA

José Luis: yo no soy de esas personas que se siente aburrido. Siempre estoy feliz y alegre con todo.

Magali: ¿Mensaje final que te queda a ti?

José Luis: me quedaría solo con el mensaje, para no tener que compartir. Me queda del proyecto, le paso la palabra a mi esposa: les gusto el programa y nos gustaría un programa que nos dé más semillas. Aprendieron a sacar semillas de los productos, ejemplo de una ahuyama que compren pueden sacar las semillas.

Magali: ¿Una razón para que una familia no tenga huerta?

Grupo focal: Porque trabajan y no tienen tiempo. En nuestro caso si tuviéramos en la casa, la cuidaríamos los sábados y domingos que no tenemos que trabajar.

6. Entrevista a una familia de la comunidad de la Sierrita

Nombre: Elena Puyaina - **Fecha:** enero 27 de 2018 (Grabación No 13)

Transcripción

Magali: ¿Antes de llegar el programa ReSA a la comunidad tu familia sembraba alimentos para el autoconsumo?

Elena: Claro

Magali: ¿lo sembraban dónde?

Elena: ahí mismo en la casa. Como eso tenemos los animales cercados. Sembrábamos lo que es el plátano, el frijol, la ahuyama.

Magali: ¿por qué lo hacían?

Elena: Porque a nosotros siempre nos gusta lo del cultivo.

Magali: ¿Qué diferencia hay entre la huerta que tenías antes y la huerta comunitaria?

Elena: La unión es la diferencia. Usted sabe que uno en la casa, mientras que varios allí en una huerta.

Magali: ¿Y el programa ReSA, crees que es solo un programa de semillas o tiene otras actividades? ¿En qué piensas cuando dices ReSA?

SEDE SABANETA

Elena: recibimos todas las herramientas para trabajar en la huerta. El cuchillo y la tabla de picar. Interviene un vecino: yo le conté que los cuchillos que nos entregaron salieron malos, no cortan. Nos accidentamos dos con ellos, tuvieron que cogernos puntos.

Magali: ¿Qué fue lo que más le gusto del programa?

Elena: la capacitación, que se trataba de la huerta

Magali: ¿Y lo que menos le gustó?

Elena: El estar arriando el agua, porque no teníamos la motobomba. Es lo que menos me gustaba. Usted sabe lo que es sacar agua, subir, bajar, verdad. Y yo estaba pipona con él bebe.

Magali: ¿Durante el programa que fue lo que más te gusto, que te hizo feliz?

Elena: estar en él cultivo.

Magali: no me han hablado de los encuentros de cultura y tradición.

Elena: Porque nos han preguntado más de la huerta. Bueno, pero por ejemplo la feria es algo muy interesante, estar con otras comunidades, con los hermanos wayuu, intercambiar comidas típicas, eso fue bacano, pa que. Y el rescate a lo que poco a poco se va perdiendo. Eso fue maravilloso.

Magali: ¿Qué aprendiste de nuevo? Porque tú ya tenías huerta.

Elena: huerta comunitaria a uno le dan instrucciones. Ejemplo: en el sembrado del cilantro tuvieron que iniciar arrancándolo, porque lo sembraron muy seguidos.

Magali: ¿Crees que al terminar el programa ustedes pueden seguir sembrando, utilizando los insumos que se le entregaron y eso les ayuda a mejorar su día a día o no?

Elena: Claro, sí.

Magali: ¿La tabla para picar la utilizas cuándo?

Elena: la tabla para picar la utilizo diario en la cocina. Yo tengo una tabla de madera, la que me dieron acá, yo lo tengo guardado, por si se me daña el otro. El único que se me dañó fue el cuchillo que se me enterró en la mano.

Magali: ¿Si tuvieras la oportunidad de cambiar algo o mejorarle algo programa, que le cambiarías?

Elena. de pronto la ampliación de la huerta, que es lo más, para uno sembrar más.

Magali: ¿quisieras agregar algo a lo que me has dicho?

Elena: silencio prolongado... ya aprendimos lo de la huerta, queremos algo que nunca haya llegado a la comunidad. Les gustaría animales, chivos. Los chivos son importantes, sirven como

moneda para comprar lo que les falta los hijos. Murieron muchos por causa de la sequía. La leche del chivo le sirve para alimentar a los bebés, a las mujeres embarazadas, para los enfermos.

7. Entrevista a coordinadora departamental del proyecto ReSA en la Guajira

Nombre: Edna Clavijo Plata - **Fecha:** enero 26 de 2018 (Grabación No 9)

Transcripción

Magali: ¿Qué papel cumplías en el proyecto ReSA Étnico?

Edna: Era la coordinadora del proyecto ReSA en el 2015.

Magali: ¿Qué fue lo que más te llamo la atención del proyecto?

Edna: Yo ya venía trabajando con comunidades wayuu, pero como profesional de apoyo y técnico agrícola, pero las comunidades wayuu bajo este enfoque que busca la autosostenibilidad me encantan. Me encanta porque es que uno le enseña a los wayuu en su tierra, con su clima, con su cultura como producir. Entonces a mí me encanta. Pa mi ReSA es uno de los mejores proyectos que se han invitado, como dicen los wayuu, los arijuna. Me gusta.

Magali: ¿Qué tiene ReSA?

Edna: lo que pasa es que ReSA, bueno, los que yo manejé. Los manejamos con Fundalianza y Fundaset – cosmovisión. Primero: no pagan, no pagan jornales a las comunidades no les dan. Yo tengo una ideología y es que pagarle a un wayuu es dañarle la mente. Hasta ahí llegó. Si me dejaran, yo haría una recolección de las empresas que le han pagado a los wayuu y les damos una tiestera, perdón. Pero es que eso daña al wayuu. Lo daña, lo daña. Yo ya tengo cinco años trabajando con wayuus y es que el día que usted le pague al wayuu, hasta ese día llega el proyecto. Como hacer para que el wayuu, para que alguien se entusiasme, eso lo aprendí de mi papá, si yo quiero que alguien se mueva, yo primero me muevo. Doy ejemplo, lo hago y ellos al verme a mí como profesional, como el supervisor o la persona de arriba, que se mueve, que se agacha, que se arrodilla, que les enseña haya abajo, ellos se entusiasman. No estoy de acuerdo con ese profesional que llega con corbata a la comunidad y miren yo soy el super ingeniero, soy el super doctor. Que se presentan con los super cartones, estudios que haya tenido y pum, baja a la comunidad. Que quiebra la relación que puedan establecer, la primera. La segunda, que nunca se meta a la huerta

SEDE SABANETA

con ellos, que desde afuerita de la huerta les diga: hay que mover allá y hay que hacer acá. No. ¿Uno que hace? Un buen líder entra, va pal ante y les dice: vamos a arreglar la manguera, cierto. Entonces vamos a arreglar la cinta de goteo, se agacha, corta la cinta, saca sus utensilios, su navaja, su cuchillo, vidrio, lo que tenga que usar. Ser muy recursivo. Entonces, con los wayuu aprendí, por cierto, muchas cosas. Por eso yo, hemos ido sacando el manejo de plaga con su propia medicina tradicional, digámoslo así. Pero para animales, para plagas. Eso me gusta del ReSA, que hay un intercambio de conocimientos. Hay gente que dice: no es autosostenible, si es autosostenible, pero tiene que darse varios pasos para que sea sostenible, según mi concepto. Yo creo que lo hemos llegado a pensar, porque me he sentado con autoridades, y con técnicos que considero muy buenos. Que son realistas, no esos técnicos que son visionarios que jaaaa., sino que somos realistas de lo que nos ha pasado en la comunidad. Lo primero es que haya buenos líderes en las comunidades. Usted llega a Sichichón y usted ve a Claudio, un buen líder, es un buen líder. Usted ve a la señora Liliana, una muy buena líder. Ella es fuerte, ella llega y regaña, pelea con uno si tiene que pelear. Bueno, conmigo nunca peleo, pero me llamaba a las 10 de la noche, doctora Edna que paso esto, que mire que una persona llegó y yo de una le solucionaba. Si decía que iba el cinco, iba el cinco. Con las comunidades wayuu primero hay que conseguir un buen líder. Si usted llegó y vio que hay un buen líder, una buena convocatoria, una persona que regañe, prepárese que esa va a ser una buena comunidad.

De segundo, el suelo, yo aprendí con las comunidades wayuu que el suelo, ni el agua tienen casi que ver.

Magali: ¿De verdad?

Edna: si, porque yo por ejemplo con Fundalianza teníamos los sistemas de riego por goteo, teníamos agua con pozo perforado, 20 paneles solares, impulsores, había de todo. Había, bombas sumergibles, una super magnitud de proyecto, para lo que íbamos hacer. Y, aun así, había comunidades que no funcionaban. Tenían todo y no funcionaban. Ahorita con Fundaset, teníamos comunidades que no tenían bomba, cuando iniciamos, ahora al final se supone que se le hizo la solución de agua. Pero al principio no teníamos agua, era el jaguey o el charco o el aguita que les llegaba y tuvimos unas huertas muy buenas. Con unas producciones espectaculares y unos suelos que usted los mira y el aporte de materia orgánica, casi que ninguna. Pura arena, yo creo que, si se

SEDE SABANETA

le hiciera un análisis de suelos, yo no vi análisis de suelo en fundaset, la verdad, yo fastidio mucho con análisis de suelos. Pero, el análisis de suelo te ayuda para ver que le vas a aportar, aquí tenemos un aporte muy bueno que es la caprinasa, es el abono del estiércol del caprino. Ahí va, un buen líder, el suelo, tener suelo, el normal, con lo que haya. Agua, después que tenga un molino, así no tenga riego, se puede producir, ya lo vimos. Se sembró, la gente consumió, regaló, yo llegaba a la casa con pepinos, con cilantro, con lechuga, yo no quiero y lo mandaban. O sea, todo eso es posible en las comunidades wayuu y no es algo visionario, es algo real. Yo llegue a las comunidades wayuu hace cinco años, acostumbrada a un suelo diferente, el cesar, santander es una tierra diferente, agua. Suelos muy ricos, con mucha agua, con un nivel freático alto. Pero aquí donde las perforaciones de los pozos eran de 120 metros y aun así para encontrar agua salada. Aun así, considero que es viable y sostenible un proyecto acá, como ReSA. Vuelvo al punto, me Sali y volví. Es sostenible porque usted coge a los wayuu y les enseña a ellos lo que ya sabe, ¿cómo así que le enseñan lo que ya sabe? Es que ellos pararon. Uno les pregunta a los viejitos, me encanta hablar con los viejitos, los viejitos siempre dicen, es que antes cuando sembrábamos, antes nosotros sembrábamos frijol, antes sembrábamos maíz, dicen así los viejitos. Los que pueden hablar español y los que no, lo traduce la social. Siempre llegan al punto de que los jóvenes ya no saben. ¿Pero por qué? Porque hubo un cambio climático muy fuerte, antes ellos sabían cuánto iba a llover, ellos sabían en que época llovía, cuando podían sembrar, pero es que ahora... un tiempo que duró tres años sin llover. Ese ReSA que hicimos con Fundalianza, fue año y pico sin llover. Todo lo que se cosechó, que fue mucho, fue gracias al agua del pozo, y era un agua salubre. El agua menos salubre es la de Sichichón, de 1.5, me parece, o de 1,2, yo tengo eso, por si lo necesita y la de wimpararen, que son las menos salobres. Pero las del resto son de 3, de 3.5, por decirlo así, no son de consumo humano ni por error. Por eso tenían desalinizador. Por eso las plantas, se comienzan a adaptar. Por eso es que uno que, en la primera siembra, muy malos cultivos, pero lo poquito de semilla que sacábamos se volvía a sembrar y se veía cosecha en esas comunidades.

Magali: ¿No me has terminado de decir porque es sostenible?

Edna: primero un buen líder, dos el suelo y agua, no es fundamental, pero tiene que haber un poquito de agua, no el sistema de riego, sino el agua. Y el equipo, el equipo de trabajo. Por último, la semilla, pero el equipo de trabajo es... es decir, con líder y el equipo de trabajo, sino hay una

SEDE SABANETA

conexión, pailas. Es que se tiene que volver una familia. Yo, por ejemplo, siempre he dicho mis comunidades; mis comunidades, mis comunidades. Ustedes me preguntan y mis comunidades. Ay le mandaron saludes de sus comunidades, siempre me dicen así, porque creamos conexión. Y así usted puede para a una autoridad wayuu, porque usted se está metiendo en su cultura. Se murió el abuelo, 15 días sin regar, ¿qué cultivo de tomate demora 15 días sin que lo riegue? A parte de eso, que una plaga le cayó hoy y a los dos días está listo. Lo mismo cualquier otro cultivo, hasta un frijol que es uno de los más resistentes que hay acá. Y eso es de las cosas menos positivas que hay. Si uno maneja como equipo, la comunidad, siempre va a haber uno pendiente, usted se gana la comunidad. Nosotros con sichichón hicimos un proceso fuerte, porque cuando yo llego a mí me dicen que sichichon es una comunidad pesada, me dicen a mí. ¿Por qué? Me dice un técnico, porque jefa Sichichon tiene una autoridad que parece una militar, ay genial. ¿Cómo que genial jefa? Genial, usted sabe que una líder que es como una militar, es quien va a mover a la gente.

Magali: ¿La líder es la docente?

Edna: Si, la señora Liliana ella es la líder en papeles, el señor Eloi es la autoridad, aunque no sé si él le habrá cedió el cargo al señor Claudio, porque él estuvo enfermo, casi se muere. Pero ella es la líder física. Cuando me dijeron así, yo dije: buenísimo. A las comunidades que yo he llegado y usted me pregunta cuales tienen autoridad buena y cuales tienen autoridad regular, las que tienen autoridad regular van al fracaso, no es autosostenible, aunque tenga buen suelo, aunque tenga una bomba con 20 paneles solares y tenga un desalinizador, no es sostenible. Porque falta la cabeza, que es el líder.

Magali: Pero ¿cómo es esa relación? Porque yo pude notar, es que es lo que diga el líder. Todos obedecen. ¿Pero por qué obedecen? ¿Puede ser por miedo, ahorita hablábamos algo de esto, porque hay que hacerlo, es un castigo que viene o que es lo que me lleva a obedecer?

Edna: No, no, lo que pasa es que los wayuu todos tienen un líder, como una empresa, la casa, como cualquier sociedad tiene un líder. En la comunidad wayuu se respeta porque el líder es la vocal, ante las instituciones y en ultimas, porque si se ganó la comunidad, ante la comunidad. Al que más respeto le tienen es a la autoridad. Aunque yo he llegado a comunidades en las que la autoridad no lo respetan. Por ejemplo, hay un ejemplo de éxito que es Santa Clara. A la autoridad de Santa Clara nadie la quiere. Yo tuve un encontrón con la autoridad de santa Clara, fuertísimo,

SEDE SABANETA

porque no quería dejar a la gente trabajar y la gente quería trabajar y ella no. Y después, me la gané, la invité a tomar café como 20 veces y comerse algo a ver si me la ganaba. Yo siempre he dicho que si uno se gasta el 80% ganándose la población y uno en vez de gastarse el 80% en el líder y el líder se gana el resto. Eso siempre hago. Por ejemplo, con Sichichon, el equipo técnico siempre es de mucho respeto, que se le influye a mi equipo, mucho respeto hacia la autoridad y el respeto comienza diciéndole la verdad. Hay Doctora yo necesito que me regale... No, el proyecto no lo regala, usted me disculpará, pero no lo regala. Pero otros si, lastima, pero ReSA No, lastima, si yo le regalo algo, lo hago de parte mía. No, que regáleme mil de recarga, no, ReSA no regala recargas. No se las puedo regalar, usted me disculpará. Yo puedo tener los mil pesos para hacérsela, pero siempre he dicho que regarle plata a los wayuu, los daña. Yo les llevo un mercado, nosotros hacíamos eso con los técnicos. Recogíamos, por ejemplo, al final de año, recogíamos como 20 mil por cada uno de los técnicos y les dábamos algo a los mejores líderes. Eso le decíamos a todas las comunidades; al mejor líder le vamos a dar un regalo, una camisa con un pantalón, con una cachucha. En Sichichon le dimos una loción a Lili y a unas comunidades que tenemos por Uribia les regalamos cachuchas, camisas, eso es hacer conexión con la comunidad, motivarlos. Lo que le decía, el respeto a la autoridad comienza con exigirles. Si yo los cito a las 7, yo llego a las 6 a.m. Yo en ese aspecto soy estricta y con mi equipo soy estricta. Un error grande, que ojalá no cometa ninguna entidad y siempre que lo pueda decir, lo digo, a las comunidades wayuu nunca le digan mentiras que va a ir y no va. Si va a ir y no puede ir, mande a alguien, mande al chofer, mande un técnico, mande al celador, al que tenga que ir, va y pide disculpas y se agacha y pide perdón, lo que tenga que hacer, porque las comunidades se ofenden con eso. Es que uno dice: “es que ellos me esperan”, claro que lo esperan, porque, como no hay más nada que hacer, dice la gente que no es de la comunidad, pero es horrible. Si usted le quedo mal hoy y la otra llegan a las 8. Nosotros decíamos el evento comienza las 7:30 y a las 7 estábamos allí.

Magali: Para cerrar un poquito con lo de Santa Clara u otra comunidad, ¿qué otra comunidad recibió lo mismo de Sichichón y no tiene los mismos resultados?

Edna: de los que tienen características muy parecidas es Wampiraren, porque es que hay una comunidad que trabajaron a la vez, pero el agua no era tan buena, el suelo no era que digamos que igual y no tenía las capacidades de liderazgo igual. Porque digamos que Sichichon, no son ricos,

SEDE SABANETA

porque son gente muy normal, muy comunidad, pero digamos que tienen un poquito más de conocimiento. La líder es una profesora, y lo mismo pasa con Wampiraren, el líder es preparado, tiene una asociación. Wampiraren tiene la misma capacidad de suelo, quedan cerca, como a una hora relativamente entre ellos y nosotros a wampiraren le metimos la mano, trabajamos duro, porque trabajaban cerca, entonces nos íbamos para wampiraren o sichichon. Pero no funcionó, porque no tenía líder. El líder que tiene que es el Señor Miguel Pimienta, es más político y protocolario que líder de campo. Cuando me refiero a líder me refiero a alguien que esté ahí, que sea de la comunidad. Porque el señor Miguel, usted llama mañana a wampiraren y la hace que vote por él mañana. El man es bueno, bueno para la charla, para el protocolo, bueno para atender, buena gente, pero él no es de campo. No vive allá. Y al no vivir en la comunidad, el no agacharse a sembrar, al no considerar que eso hace parte de una salida de su comunidad, no funcionó. Y éramos el mismo equipo, los mismos técnicos y no funcionó. La misma agua, el mismo suelo, las mismas semillas.

Magali: ¿Sería solo el líder, o había algo más?

Edna: no, era eso. El líder que no motivaba a la comunidad. Porque nosotros, por ejemplo, llamamos siempre, señora Liliana a las 5 de hoy, ¿mire mañana podemos ir? Si, claro, vengan mañana, vamos a estar. En cambio, él no estaba, si él está todo el mundo está, sino nadie. Él no vive allá, él siempre está ocupado, él siempre está en otro sitio. Puso a un señor que es un profesor, pero a Jose Ramón nadie lo sigue. Iba Jose Ramón con cuatro señoras. En cambio, como Liliana vive allá, Liliana trabaja allá, el tío Claudio también, el Señor Eloi vive allá, que es la autoridad. Entonces usted llegaba y me ponía a enseñarles, a lavar mangueras y eran 50 personas. Lo que hacíamos en Sichichón en dos horas en wampiraren lo hacíamos en una semana. La gente no iba; mire vamos a hacer control de plagas, con esto, a lavar las semillas con cenizas, con una planta, con bicarbonato, ajo, hacíamos el menjurje y vamos a hacer seguimiento y aquí en sichichon podíamos con 20 personas y terminábamos en media hora. Íbamos para wampiraren y a nosotros mismos nos tocaba hacerlo. Nosotros llevamos a todos en la camioneta, llevamos hasta almuerzo. En Sichichón nos daban carne, comida, se viene uno repleto. En cambio, de wampiraren se viene uno hasta con sed. Para mí el éxito es un buen líder combinado con el equipo técnico. El resto se va haciendo, el suelo se hace, la semilla se consigue, una buena semilla, prueba y germinación, el

SEDE SABANETA

agua, pues, se acerca, si haya bomba, bomba o sino a balde. Si la comunidad tiene un buen líder lo hace. Pero la combinación del éxito en ReSA es un buen líder y el equipo. Para mí, Edna clavijo, considero eso.

Magali: Durante el desarrollo del programa ReSA, las personas tienen la oportunidad de hacerse consciente de las capacidades que tienen para sembrar, para cuidar los chivos, el agua. ¿O es algo momentáneo? ¿Cuándo se termina el proyecto, se acaba todo?

Edna: no, no no. Volvemos al punto de inicio. Ellos lo consideran importante, si el Líder lo considera importante. En Sichichon se hizo esa huerta y hay como 10 más. Nosotros hicimos, fundalianza, hizo cambio de manguera dos veces, mientras yo estuve allá y cuando desechábamos las mangueras, estaba la gente recogiénola. Para ellos no era manguera de desecho, era manguera, decían; ¿me la regalan? claro, me acompaña a la huertica. ¿Va a hacer huertica? Si. Y así hicieron, nada de obligarlos. Habíamos dicho que ellos podían replicarlo en sus casas, pero uno lo dice, por deber. Pero cuando ellos decían, venga jefe para que mire una huertica que cerqué, para que nos enseñe a poner la manguera que ustedes me acaban de regalar. Y había unos que decían: ¿Cómo me quedo? Ya lo habían hecho, o sea, aprendieron a ponerla. Y eso se hace con el equipo en campo, con el equipo enseñándoles. Por eso no sé cómo harán con abogados, cuando en campo los cojan a preguntar, no sirve que digan que solo tienen que dictar tres talleres, aquí es tiempo completo. ¿Cómo va a aprender la comunidad a manejar una materia o una herramienta que nunca ha visto? Un adaptador de manguera a manguera, por ejemplo, que uno enrosca al revés y desenrosca al revés, otra vez. Entonces, un wayuu no va a saber eso. Y si usted no le enseña eso, él no lo va a poder hacer, aunque usted le regale el mejor equipo. ¿Cómo se enseña? Con usted en campo y con una vez no lo aprenden. Como le enseña usted a un quipo, que el filtro se tiene que quitar así y que hay una necesidad de lavado todos los días, hasta dos veces. Porque el agua acá tiene demasiados sólidos. Entonces viene aquí una persona de Medellín, de otra parte, del país, que por allá el filtro lo puede lavar una vez a la semana, porque las aguas de por allá, son bien limpias, pocos sólidos, la puede lavar una vez a la semana y eso por gusto. Aquí, mínimo dos veces al día, mínimo. ¿Cómo le enseña a manejar un manómetro a un wayuu? A decirle que, si se sube la presión, es que está sucio el filtro y entonces hay que apagar rápido. Si usted no le enseña eso al wayuu, entonces, no va a ser sostenible. Se estalló el filtro, el filtro vale un millón, cuando un wayuu va a tener un

SEDE SABANETA

millón para ir a comprar un filtro. Entonces no, usémoslo sin filtro, lo hacemos directo, lo hace directo y tapa todos los puntos de goteo. Él no va a entender eso. Y él lo entiende cuando usted se lo enseña, como un buen técnico, un buen equipo.

Magali: Otra pregunta que tengo, ¿Lo que ellos siembran en su casa es lo mismo que sembraron en la huerta comunitaria? Y si yo siembro patilla, melón en la huerta comunitaria para que lo siembro también en mi casa.

Edna: porque tienen más oportunidades, tengo más. A parte, le respondo con lo menos positivo de ReSA, que siempre he hecho esta crítica, es que hay algo que no entienden los arijunas, yo ya soy wayuu, es que la comunidad se llama así, por un nombre que se puso hace mucho. Ahorita, los que trabajan son los que comen, pueden haber 120, como en Sichichon y comen 100, 50, porque son los que van a la huerta. Porque son los que la sudan los que la limpian, porque son los que trabajan y pueden haber 120 dentro del proyecto. Y así son todas las comunidades. ¿Qué pasa? Digamos, yo Juanito, aprendí todo lo de la huerta, pero vivo... en la comunidad uno cree que toda esta cerquita. Y hay casas que quedan a media hora, a 40 minutos de donde está la huerta. Entonces, yo ya aprendí, yo ya sembré, ya saqué semillas, hago mi propia huertita. Otros proyectos les han regalado tanquesitos, ellos saben cómo utilizarlos, con el tubito de media, porque son recursivos y ponen la manguerita. Usted va a cada huertita, son muy bonitas, como muy curiositas, son unos clones de la otra, pero en chiquitín.

Magali: Me llamó la atención lo de las manqeras recicladas, el último cambio que hubo las tiene almacenadas para entregar a los niños de la escuela.

Edna: si señora, los recambios y ampliaron huerta.

Magali: Cómo ves tú los tres componentes: ¿pozo, aprisco y huerta?

Edna: lo que pasa es que la combinación es buena, porque los wayuu, yo pienso que, si se quiere que haya buena producción, debe haber pozo. Por eso para mí es un requisito.

Magali: Buena, es un producto grande, bonito, que tiene sus nutrientes. Y si tiene agua, pues bueno, pero también produce más.

Edna: más, claro que sí. Lo que pasa es que nosotros teníamos, nosotros visitamos muchas comunidades. Lo que preguntamos antes que todo, de los requisitos para entrar al programa o no, ¿usted tiene agua? Ya sea un molino, un jaguey que no se seque. Los factores buenos son agua.

SEDE SABANETA

¿Chivos? No sé, lo que pasa es que los wayuu con los chivos, no sé si ha escuchado la parte cultural de los chivos. Ellos los tienen como, el chivo heredado lo cuidan demasiado, pero el chivo regalado y el chivo de pago de ofensas, para ellos es consumo. O sea, le estamos entregando chivos para que ellos, el 50% se lo coman y el otro 50% también, je je je. Es complicado, nosotros manejamos un proyecto de entregarles tres animales. No con ReSA, sino con el Fondo de Adaptación; un padrote y dos hembras. No una, sino dos con corral. Es un poquito más sostenible, la gente no lo mata porque nosotros le pusimos una marca, de numeración, no marca de bicho, sino de numeración en la oreja. El técnico cada vez que íbamos, era de decirle que encerraran los animales, es la única forma, como fastidiarlos. Y que ellos vean que si es cierto. Porque están acostumbrados que les dan los chivos y nunca más vuelven. Cómo ven que no volvió la entidad y ya es diciembre, entonces tengo cuatro chivos... Y llego una amiga y tin, se comieron los chivos.

Magali: Esa es la pregunta: Pensando en combatir el hambre, ¿por qué no es bueno que se lo coman?

Edna: porque no va a ser autosostenible, eso va a ser hoy, un momento. Este es el ejemplo de los papas: mi papá siempre decía, es que a uno no le dan la atarraya y la vende. La conserva y come toda la vida. Entonces es imposible que yo le dé dos chivos a un wayuu y él se los coma.

Magali: se entregó en la primera ocasión dos hembras, ¿sabemos que ha pasado con ellos?

Edna: En algunas comunidades hay líderes muy estrictos y hacen esas revisiones. Por ejemplo, sichichon es muy buen ejemplo, ¿la señora Liliana que hizo al principio? Casi que el primer mes dejó los chivos ahí, en el aprisco. Entonces, si a mí me preguntan ¿yo como manejaría los chivos? Yo los manejaría grupal, crearía un conflicto, pero el conflicto, se podría manejar con un buen trabajador social y convenciéndolos desde el principio, porque si me das uno a mí y otro a Olga y se enferma la mamá, lo van a vender por \$100 mil pesos. Mientras que, si los conservan, van a parir dos hasta tres veces al año. En cambio, si se maneja grupal, no van a venir a decirme que los vendan, porque la comunidad no los va a dejar morir de hambre. Chivos es los que hay, entonces, ¿por qué cuando muere alguien aparecen 20 chivos? No se mueren de hambre, lo que pasa es que hay que darles el regaño bien dado. Dicen es que usted va a llegar a regañar, pero es mejor darles el regaño desde el principio, no llegar con tanta dulzura a las comunidades. Sino decirles, miren si usted los entrega, comprarles una tatuadora para cada técnico y déselas. Usted me marca los chivos

SEDE SABANETA

con los números 1,2,3, los chivos que usted entregó en su comunidad y usted los va a revisar. Y ojalá que yo vaya y les digo encierre los chivos de fundaset y yo reviso donde están los números 1,2,3. Para mí debe haber castigos, nosotros apretábamos con eso, los apretábamos un poquito y se lo entregábamos después con la autoridad, con un regaño: La señora Juanita, venga... Y la señora Juanita me cogía rabia primero, una semana, después ya me la ganaba. Pero así, hacíamos que los otros vieran que, si regañan, si castigan. Lo mismo hacíamos con el filtro, la señora Liliana es fuerte y lo guardaba y se entregaba a la semana, cuando volvíamos. Pero así es que se enseña. El agua debe ser fundamental, para el proyecto.

En cuanto animales, no sé qué cara vaya a hacer, pero yo prefiero gallinas. Yo: ¿Gallinas aquí? R/ Si, nos fue genial. Con las gallinas, sino que ustedes no tienen tiempo para que yo los lleve a comunidades donde hay gallinas. Fundalianza, eso fue espectacular. Yo odié las gallinas como por un año, no comí gallina nunca más, como por un año. Porque me cagaron hasta el alma, cuando las entregamos, hay perdón. Je je je je. Salimos de muy temprano, nos fuimos en contra de todo el mundo. Porque todo el mundo era, dos chivos. Convencí al señor Fabián, para que diéramos gallinas y convencimos al ICBF y entregamos gallinas.

Magali: ¿De a cuantas por familia?

Edna: cinco por familia, gallinas ponedoras de las buenas. Se les dio comida por cuatro meses a las gallinas, que en último es poco. Las gallinas se entregaron a 15 días de poner. Vinieron con todos los requisitos, vacunas. ¿tuvimos mortalidad? De 22 mil murieron 20 en la entrega. Salíamos a la madrugada y terminábamos antes de la 10 de la mañana. Nos decían, no queremos más chivos, queremos gallinas. Es que era lo máximo, era tener huevo, todo el tiempo. O sea, no va a haber hambre.

Magali: ¿con que las alimentaban después de los 4 meses?

Edna: Ellos la alimentaban con el afrecho de la chicha. Cuando se ha visto que un wayuu no coma chicha. ¿Qué hacen con el afrecho? Lo botan. ¿Y la proteína para las gallinas? R/ No. El monte, hay muchas matas... las gallinas producen por un año o dos... es una alternativa que se puede ver... la dificultad puede estar en la raza de las gallinas.

SEDE SABANETA

Magali: Antes que llegará este proyecto a Sichichón, ¿ellos producían alimentos para el autoconsumo?

Edna: No. Cuando nosotros llegamos allá, ellos tenían ese espacio limpio. Y según ellos sembraban cada vez que llovía. Cuando nosotros llegamos hacia tres años no llovía. Y aparte, mientras estuvimos, fue un año y pico que no llovió. Fueron casi cuatro años sin llover allá. Llovía hoy y caían 100 rayas, 100 milímetros, eso hace un daño al poquito de materia orgánica que se haya hecho y ya, como la guajira es tan plano, eso es júas y si es pura arena, hasta ahí llegó el poquito de suelo que se haya hecho. Y ya no llovió más en todo el año. La gente si decía: nosotros si sembrábamos. Usted llega a cualquier comunidad con un test, con una encuesta; ¿usted sembraba? ¿Si, Hace cuanto no siembra? Umm, eso significa que eso hace como dos años. Sichichon tenía lo mismo, tenía rato sin sembrar, porque había mucho tiempo de verano. Y quien siembra sin agua.

Magali: ¿Y la diferencia ahora, seguimos en verano?

Edna: Ah, Tienen el pozo con agua y un sistema de riego y aparte lo aprendieron a manejar. Listo. Allí puede que no esté ninguna empresa con ellos trabajando, las que han pasado de vez en cuando los visitan. Es exitoso cuando se visita cada mes o cada dos meses. Así sea para ver cómo van y darles el regaño amoroso para que ellos sigan.

Magali: si pudieras cambiarle algo a este modelo ReSA. ¿Qué le cambiarías?

Edna: al ReSA, que no pidan sembrar las 10 hortalizas como exigencia. Porque lo que pasa es que 10, dice el modelo, 10 variedades de semillas. Pero oblígueme a comer ahuyama, que no me gusta, me la pone y yo se la acepto, pero me como el poquito mientras usted me ve, después no como más. Deja de ser sostenible cuando usted obliga a un wayuu a sembrar lo que no le gusta. Póngalo a sembrar frijol. Pero dicen: ¿es qué solamente van a comer frijoles? Es hacer un balance. Usted hace un balance, cosecharon dos bultos; uno se lo comen y otro lo venden para comprar lo que necesitan. Porque ellos comen frijoles con arroz.

Magali: Listo. ¿No son 10 especies, pero cuantas serian?

Edna: Cinco, aprenden a comerlo y si se dan bien. Uno es convencerlos de comérselo y otro que se dé. Si se da casi todo acá, por ejemplo, con Fundalianza nos fue muy bien con las hortalizas, se hizo una buena cama con caprinasa y se dio lechuga, se sacó pepino, se sacó tomates, se sacó ají,

SEDE SABANETA

se sacó cilantro. Lo que menos sacamos fue cebollín. Cebolla larga, fue lo que más mal nos fue. Ahuyama, pero eso fue lo que nos dio.

Magali: ¿Por qué no siguen sembrando hoy hortalizas?

Edna: porque a ellos no les gusta. Las hortalizas tienen algo y es que requieren de mayor materia orgánica del suelo, requieren de mejor calidad de agua, requieren de... para la floración. Depende de la calidad de luz, aquí sí hay mucha luz. Pero la humedad, todo eso ayuda. El exceso también puede hacer daño. Ejemplo se da la floración hermosa, grande pero no da fruto. Los tomates dieron lindísimos, lo cuidamos de una manera, pero pailas. A mí me dicen: saque algo y yo saco el tomate, la lechuga, dio, pero hay que hacerle una buena cama. O se tiene claro que en el tiempo no lo van a producir, porque a los wayuu no les gusta mucho.

Magali: a mí me llamó la atención, pero no sé si es producto del programa ReSA. Cuando hablábamos con ellos esta mañana nos decían que los niños comían pepino, pero ellos no.

Edna: ahora se está tratando mucho en los restaurantes de los programas de ICBF. Me extrañó que ahora no tuviéramos huerteritos, en el otro proyecto que estuve si existía. Porque el espacio de aprendizaje es genial para los niños. No hay mejor mano que la de un niño para sembrar, siembran perfecto. Si usted le enseña a un niño a comer verduras, las come, a manejar las mangueras, lo hace. En cambio, un viejo de ochenta años, que considera que es una pérdida que los arijunas nos viene atraer eso no más para perder el tiempo, que venimos acá por recibir el chivo. ¿Qué otras cosas pienso que hay que cambiar? Los insumos, deberían darle la oportunidad, que no pongan fecha para entregar los chivos, está mal porque es como manipular, si yo los entrego a los tres meses, olvídense que van a volver, vienen los primeros días que están contentos, después no viene más. El chivo, para mí, debe ser el premio del buen trabajo. Debería haber una oportunidad que al final, cuando termine pueda decir: peranjito no vino en tres ocasiones o sea que no merece el chivo. Y sino asistieron, no asistieron, porque tengo que ir a buscar la firma de él. Porque si no, no me aceptan el listado de asistencia como una reunión, entonces cuando van a tomar las cosas en serio. Cuando voy a castigar al que no vino. Yo puedo castigar a Olga, no recibe el filtro, porque no vino a tres reuniones. Si no le gusta de malas, muérdase el codo. Los wayuu tienen un teléfono. Ellos al otro día le dicen a los wayuu, fue puerca, en Fundalianza o Fundaset, ellos castigan. Aunque ustedes no crean, eso forma. Porque un wayuu es como un niño, y niño que no se castigue se vuelve

SEDE SABANETA

un gamín. Los otros van a decir, que van a cuidar lo suyo. La Señora Lili manejo esto es su comunidad.

Magali: ¿Los hogares aprendieron algo diferente a lo que sabían?

Edna: claro que sí. El proyecto trae demasiadas cosas que ellos no manejan. Por eso yo pienso que los ReSA no deben ser de 6 o 7 meses., tienen que ser de mínimo año y medio. Porque usted sembró, la cagó, paso el tiempo de cuidado del suelo y sembró, de pronto en este le fue mejor. Y ya a la otra los dejo solos y fue cada mes y los fue soltando y los fue capacitando, ya sobre la luna, si quiere. Pero no los puede soltar de una. Porque es que ellos no saben. Ellos saben sembrar frijol y los wayuu saben sembrar frijol, porque meten cinco o siete semillas de cualquier frijol guajiro sin prueba de germinación, a una profundidad larguísima y la tapan. Y lo que salga es gracias a Dios y porque la semilla es fuerte. El control de plagas de ellos, antes hacían mucho control con semillas, antes. Y ahora están usando el nin, es bueno y se usa para matar de todo. No coman de eso nunca je je je je. Y así es muy fácil, lo maceran y listo. Es lo que están usando ahora. La ceniza también la usaba mucho los wayuu. Nosotros llevábamos a escondidas. Usted nunca ha visto una plaga, como nos decía una señora. Usted no veía una plaga de maíz y aquí si la ve. Eso es horrible y como el agua es salobre... debemos ser muy preventivos. Llegamos a un aprendizaje, hay menos plagas cuando el cultivo es intercalado. En Santa Clara casi no nos dieron plagas, por esta razón. La forma preventiva es intercalada y cultivos asociados. Lo mejor es que usted intercale.

Se intercala uno que no tenga alelopatía. Por ejemplo, dicen que el tomate le da mucha plaga. Entonces hay que sembrar cebolla alrededor, porque ella repela, por el olor...

Utilizábamos una estrategia para motivar a las comunidades. Era llevar a un líder o persona que le estaba yendo muy bien a otra que no estaba muy bueno y así se animaban. El ver que otros en sus mismas condiciones están mejor que ellos, los motiva a hacer las cosas diferentes, los retan. Les enseñaban la importancia de la limpieza y premiaban a los que lo hacían mejor...

En la última experiencia, pude ver que el que coordinaba se dejó cojonear del equipo, de los wayuu, de los líderes. Entonces los contratistas pueden poner en riesgo el proyecto. Todo debe quedar

escrito, para que las cosas se den.... El supervisor debería venir al menos una vez al mes. Venir mucho, para que las cosas salgan.

Magali: ¿cuál debería ser el perfil de los gestores?

Edna: Dentro del equipo debe haber un wayuu. El social debe ser un líder o traductor. Necesitamos es un traductor. No es necesario cartones, sino lideres wayuu, que se saben ganar la comunidad. Deberían ser traductores con capacidad de liderazgo. Esto es necesario para que sea exitoso.

Magali: ¿Finalmente que le queda a Edna como persona?

Edna: encantada de los wayuu, de su cultura. No he podido entender porque tratan a las mujeres así. No lo entiendo, pero lo respeto. Me parece que yo ya soy wayuu. No sé decir tres palabras en wayuu, pero me gustan y lo meten a uno en la comunidad, como si uno fuera wayuu. No tengo queja del wayuu, no falta el patán, pero patán hay en todas partes. La cultura aquí es muy arraigada, a mí me encanta.

8. Entrevista Tomada de la Investigación: Fortalecimiento de capacidades en comunidades Wayúu como alternativa para la gestión comunitaria de su Seguridad Alimentaria y Nutricional. Marlen Yolanda Sierra Mendigaño. Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Medicina. Departamento de Nutrición Humana. Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional. Bogotá D.C. Colombia. 2016. Entrevista 3. Autoridades Tradicionales. Comunidad La Sierrita

MYSM: Esta es como un complemento a lo que acabamos de hablar, la idea es que yo le voy hacer unas preguntas un poco pues de lo que ustedes tienen establecido en la Sierrita, Autoridad Uriana Epiayu, la idea es pues lo que yo le había contado el estudio se llama fortalecimiento de capacidades en comunidades Wayuu, como una alternativa para la gestión comunitaria de su seguridad alimentaria y nutricional. Entonces en esta se requiere mirar desde el punto de vista de ustedes, cuales han sido las actividades que han desarrollado, si por ejemplo ustedes tienen establecido, si aquí en la comunidad ustedes que actividades realizaban antes de la sequía para conseguir alimentos, porque como la sequía se ha extendido tanto, ha sido como ese momento en que no hemos podido tener como estabilidad, pero no se entiende

SEDE SABANETA

MYSM: ¿Antes de estos años de sequía que actividades realizaban ustedes para conseguir alimentos?

Autoridad: Nosotros teníamos una huerta ahí cerca al molino, ahí mi papá con poquito el sembraba yuca, pero eso no le alcanzaba para nosotros, nosotros como somos artesanas hacemos nuestras artesanías las vendemos en Riohacha y con la plática que ganamos ahí comprábamos la comida comprábamos ahí, en Riohacha vendiendo mochilas, porque no teníamos donde sembrar, ahorita no porque ahí tenemos la huerta, y con eso estamos beneficiados

MYSM: Ustedes producían así fuera poquito, pero ¿lo producía cada familia, o lo hacían en colectivo?

Autoridad: Cada familia si, di tu cada familia.

MYSM: ¿Los alimentos que ustedes sembraban hacen parte de su cultura alimentaria, cuáles son esos alimentos?

Autoridad: Ahí sembrábamos la yuca, el maíz, la ahuyama y ahí sembrábamos frijol.

MYSM: ¿Esos alimentos eran suficientes para la comunidad?

Autoridad: No tanto.

MYSM: ¿Para cuantas familias alcanzaban los alimentos por ejemplo?

Autoridad: Por ejemplo, si teníamos un poquito de maíz, entre una semana, no, nos alcanza.

MYSM: Y en ese entonces, antes de la época de sequía, antes de ReSA ¿ustedes guardaban las semillas?

Autoridad: Si, guardábamos semillas de frijol de maíz, si guardaban.

MYSM: Para la época de la siembra. ¿La producción de alimentos está incluida en el plan de vida de la comunidad, producir alimentos, la huerta, la siembra, si está incluida?

Autoridad: Si.

MYSM: ¿Que se tiene establecido en esos planes ustedes tienen plan de vida, o no?

Autoridad: No. No tenemos.

MYSM: No. Pero ¿Saben que como comunidad pueden elaborar un plan de vida como de su comunidad de lo que quieren para su comunidad?

Autoridad: ujumm

SEDE SABANETA

MYSM: ¿Como ustedes ya iniciaron la producción de alimentos la comunidad va a continuar cultivando?

Autoridad: Claro, sí.

MYSM: ¿Ustedes tienen organizados y momentos a partir de ahora para la siembra de ahora en adelante, quienes están encargados?

Autoridad: Mi papá, mis hermanos, una tía, para la siembra.

MYSM: Ustedes como autoridad tradicional Autoridad, desarrollan alguna gestión para la seguridad alimentaria de la comunidad, como unas gestiones como ir mirar, como que programas existen, ¿cómo ir algún lado o siempre es con los líderes?

Autoridad: Si, siempre, es con los líderes.

MYSM: ¿Digamos si aquí surge alguna idea o algo por el estilo por ejemplo lo que estábamos hablando que porque no se hace aquí y ustedes van y preguntan en algún lugar o no?

Autoridad: Si hablamos con nuestro líder y el líder informa.

MYSM: En esta comunidad los líderes que se capacitaron en SAN, que eran dos que tuvieron unos encuentros particulares con los técnicos, ¿ellos gestionan con las familias continuar sembrando o cual es el papel que ellos hacen ahora?

Autoridad: Si, los líderes es mi papá y Alejandra mi hermana.

MYSM: A Chévere ¿Y ellos se capacitaron?

Autoridad: Si

MYSM: ¿Y quién tiene las semillas?

Autoridad: Mi papá

MYSM: Solo tu papá.

Autoridad: Cuando ellos quieren sembrar vienen y le dicen a mi papá y mi papá se los da.

MYSM: ¿Qué otras actividades van a seguir desarrollando ahora ustedes, para la producción de alimentos, para continuar con la producción de alimentos que tienen pensado que van a hacer?

Autoridad: Bueno como no tenemos alambre para agrandar más la huerta, estamos pensando en cortar unos palos para hacerlo con palos.

MYSM: para cercar.

Autoridad: Aja, para cercar y subirla.

SEDE SABANETA

MYSM: Y en tu opinión, porque esta ya es tu opinión, ¿la huerta les aporta a ustedes para su soberanía alimentaria, por qué?

Autoridad: Si porque por medio de la huerta unas familias fueron beneficiadas y ya no vamos a ir a comprar lo que es maíz, yuca porque ahí lo tenemos, ¿qué si vamos a hacer la chicha? ya vamos a la huerta y recogemos el maíz y de una vez se hace la chicha.

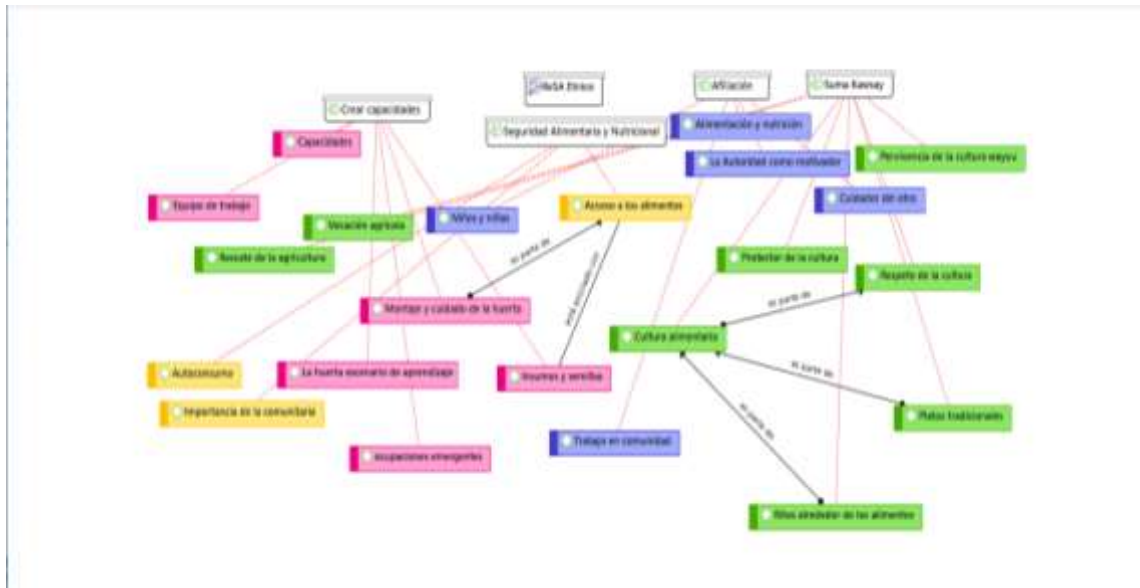
MYSM: Bueno listo Autoridad ya quedo era rápido.

- **Anexo No 4. Ejemplo de codificación para análisis de datos**

1. Consolidado de palabras claves



2. Red ReSA Étnico



• **Anexo No 5. Formato Consentimiento Informado**

Yo, _____

Con cédula de ciudadanía No: _____ de _____

He sido informado (a) de la realización de la Investigación: **DESARROLLO DE CAPACIDADES COLECTIVAS EN TORNO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN LAS COMUNIDADES DE SICHICHÓN Y LA SIERRITA DEL MUNICIPIO DE MANAURE, EN EL MARCO DEL PROYECTO ReSA ÉTNICO, EN EL DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA.** La cual se realiza en el marco de la Maestría Educación y Desarrollo Humano del convenio CINDE – UNIVERSIDAD DE MANIZALES por la estudiante Judith Magaly Torres Mejía.

El objetivo de este estudio consiste en establecer de qué manera la implementación del proyecto ReSA Étnico favorece el desarrollo de capacidades individuales y colectivas para la seguridad alimentaria y nutricional de las comunidades Wayúu de Sichichón y la Sierrita, del municipio de Manaure – Guajira. Se me ha informado que este estudio se realizará mediante entrevistas semi - estructuradas y grupos focales, las cuales no representan daño en mi integridad física ni emocional y tampoco representa daños para mi familia ni costos de ninguna clase.

Declaro que la participación en este estudio es voluntaria, que colaboraré en lo que pueda, que autorizo la grabación de la entrevista y que se tomen fotografías según lo considere importante la persona que me entrevista.

El investigador contestará cualquier pregunta y harán las aclaraciones necesarias frente a cualquier duda. Se me informa que podré retirarme cuando así lo decida. La información que suministre será cierta, y tendrá un carácter confidencial.

Nombre de la investigadora

Firma: _____

Fecha: _____

Nombre del entrevistado (a)

Firma: _____

Lugar: _____