

# LABORATORIO TERRITORIAL

16 al 19 de Mayo 2014

*Recorrido de  
intercambio de  
conocimientos,  
saberes y  
experiencias en  
los territorios de  
Dibulla y Manaure*

En el marco del proyecto “Fortaleciendo la valorización del patrimonio agroalimentario y las alianzas territoriales como un aporte a la política pública de seguridad alimentaria y nutricional del Departamento de Prosperidad Social de Colombia”, convenio 035 de 2013 entre DPS y PMA. Ejecutado por RIMISP y SlowFood.



PROSPERIDAD  
PARA TODOS

 FORDFOUNDATION

## Índice

	<b>Pág</b>
<b>Introducción</b>	<b>2</b>
<b>El laboratorio territorial en Dibulla y Manaure</b>	<b>5</b>
<b>Mapa del recorrido</b>	<b>7</b>
<b>Agenda del laboratorio territorial</b>	<b>8</b>
<b>Sistematización y aprendizajes de las experiencia Dibulla</b>	<b>14</b>
<b>Sistematización y aprendizajes de las experiencias Manaure</b>	<b>25</b>
<b>Análisis y lecciones aprendidas</b>	<b>33</b>
<b>Agenda territorial consensuada Dibulla</b>	<b>36</b>
<b>Agenda territorial consensuada Manaure</b>	<b>39</b>
<b>Conversatorio con instituciones y Feria del gusto guajiro</b>	<b>42</b>

## Introducción

Las entidades impulsoras de este proyecto son la asociación internacional Slow Food y el Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural – RIMISP, a través del Programa de Desarrollo Territorial Rural con Identidad Cultural (DTR-IC). Estas entidades vienen impulsando diferentes acciones que contribuyan a generar un proceso en el territorio de los municipios de Dibulla y Manaure (Departamento de la Guajira, región del Caribe colombiano), encaminado a fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional de la población, a través de:

- i) La puesta en valor de sistemas agroalimentarios sostenibles y prácticas culinarias basadas en productos, saberes y conocimientos locales.
- ii) La promoción de la educación alimentaria y nutricional.
- iii) El fortalecimiento y la inclusión de los productores de pequeña escala en dichos los procesos, incluyendo el acceso a mercados regionales.

A través de una mirada integrada al desarrollo territorial que vincula, como focos principales de análisis, la problemática de seguridad alimentaria con la revalorización de sistemas productivos y alimentarios tradicionales, este proyecto viene a completar útilmente las diferentes iniciativas realizadas por el DPS en los municipios de Dibulla y Manaure.

### *Pasos Metodológicos.*

Inicialmente se realizó un **estudio de caracterización territorial** donde se llevó a cabo un acercamiento al territorio, identificando los activos y actores del sistema agroalimentario y las dinámicas territoriales que lo caracterizan.



Seguido por la organización **de Talleres Multifactoriales** en cada territorio que sirvieron de base para la construcción de una **pre-agenda de trabajo consensuada**. Esta agenda es un plan de acción priorizado por los actores locales, respecto a las **Debilidades y Fortalezas**, identificando también las **oportunidades y amenazas del territorio**. Además, la agenda busca **la articulación y alianzas** entre actores del territorio orientadas a la valorización del patrimonio agroalimentario regional desde diferentes apuestas. Los resultados de estos talleres están disponibles en un Cuadernillo separado que se entregó durante el Laboratorio Territorial.



**El Laboratorio Territorial - LabTer**, propuso un recorrido por los territorio de Manaure y Dibulla, visitando iniciativas y experiencias movilizadoras y relevantes en materia de valorización del Patrimonio Agroalimentario Regional (PAR) y de promoción de la Seguridad Alimentaria Nutricional.

Este espacio tuvo como objetivo compartir conocimientos y practicas vinculadas al “saber hacer”, “saber aprender” y “saber transmitir” de las experiencia. Fué un espacio de dialogo y de enriquecimiento mutuo acerca de procesos organizativos del territorio, es decir, que cada uno puedo aprender del otro. Además, el análisis de las experiencias, permitió **ajustar las Agendas Consensuadas** definidas en los Talleres Multi-actorales.

Para favorecer articulaciones entre los actores territoriales y las instituciones públicas y privadas, el LabTer se concluyó con un **evento** caracterizado por ser un **espacio de dialogo y de compromiso abierto**, con el fin de implementar acciones definidas en las Agendas hacia futuro.

Una de las debilidades identificadas en los talleres Multi-actorales está vinculada al acceso al mercado de los productos locales, transformados y no transformados. Por ello, para apoyar a los productores y transformadores de Dibulla y Manaure con productos de calidad, el proyecto decidió aprovechar el evento final del LabTer para organizar una **feria de productos**. Esta feria fue la ocasión para exponer los productos de los territorios, buscó darle protagonismo a los actores locales y a sus productos de calidad, inspirada en el modelo de los mercados de la tierra, organizados por Slow Food en varios territorios del mundo.

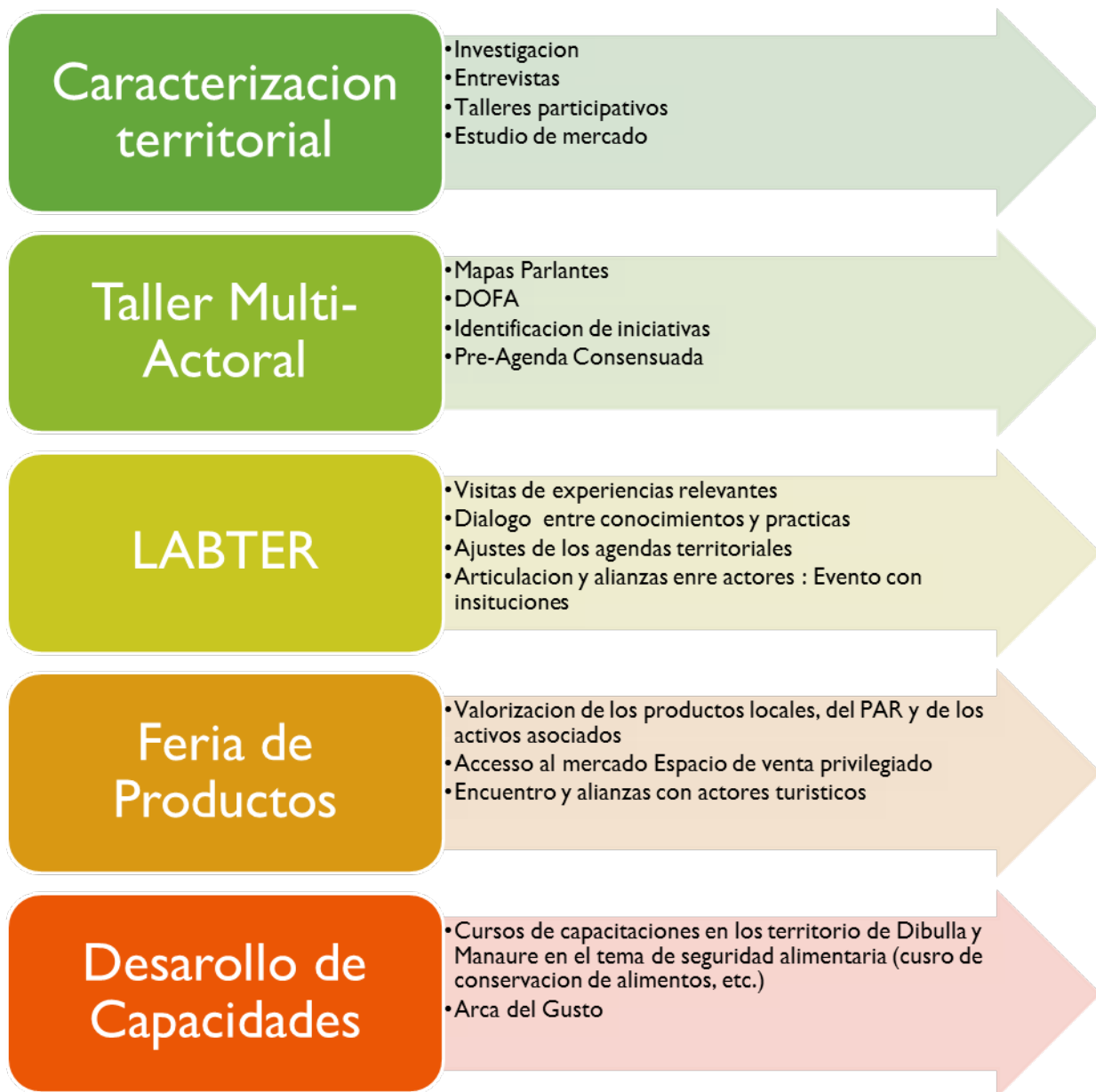


Grafico 1: Pasos metodológicos implementados hasta el 19 de Mayo 2014.

### Que es un LABTER:

Los Laboratorios Territoriales (LABTER) son espacios de encuentro multiactoral que estimulan un diálogo entre conocimientos y prácticas vinculadas al “saber hacer”, al “saber aprender” y al “saber transmitir” de actores y experiencias diversas. Son un espacio de reflexión y mutuo enriquecimiento acerca de los procesos, los resultados, y las proyecciones de diferentes tipos de iniciativas y estrategias de Desarrollo Territorial vinculada a la valorización de la Identidad Cultural. Se basan en el trabajo de gabinete y las visitas in situ a experiencias relevantes de un territorio.

Los LABTER introducen espacios de reflexión y análisis por un lado y, por otro, buscan activamente la interlocución con los sistemas de gobernanza público/privados existentes en el territorio y con otros actores relevantes extraterritoriales.

Programa DTR-IC/IRIMISP

---

A través del trabajo de caracterización territorial y de los talleres multi-actoriales, tres ejes analíticos fueron identificados para la implementación del LabTer:

#### **1. Fortalecimiento de la Seguridad Alimentaria y Nutricional: como mejorar el acceso y el consumo de productos sanos y locales, con una dieta diaria equilibrada**

El acceso a productos diversificados y producidos localmente, el manejo del agua para poder producir, el uso de prácticas agrícolas que contaminan los suelos y el acceso limitado a semillas nativas fueron problemas identificados, que tienen como consecuencia una pérdida de hábitos alimentarios equilibrados y diversificados, y la pérdida de recetas locales.

Para reflexionar sobre este tema y compartir buenas prácticas, visitaremos experiencias de huerta familiar, proyectos comunitarios de abastecimiento y organizaciones de pesqueros.

## **2. Mejorar el acceso al mercado a través de la creación de un Valor Añadido a los productos: articulación, transformación y diferenciación con Identidad Cultural**

Otra debilidad identificada es el acceso al mercado de los productos agrícolas y pesqueros. Una solución ya implementada para favorecer el acceso al mercado es la transformación de los productos frescos. Esta estrategia sin embargo enfrenta todavía dificultades de acceso al mercado, por falta de diferenciación con otros productos de otros territorios. Por otro lado, hemos identificados con la comunidad, a través de mapas parlantes, la riqueza que tienen los territorios de Dibulla y Manaure, junto con especificaciones gastronómicas a estos territorios.

Visitaremos y analizaremos experiencias que crean un valor añadido a los productos a través de la transformación de estos y que valorizan su identidad cultural para diferenciarse en los mercados.

## **3. Valorización del Patrimonio Agroalimentario Regional: el turismo como eje articulador de actores y activos territoriales**

Vinculado a los problemas de acceso al mercado, el Turismo fue identificado como un sector atractivo para abrir nuevos espacios mercantiles, valorizando el Patrimonio Agroalimentario Regional. Sin embargo, un emprendedor solo no logra valorizar su trabajo y el PAR local. Las estrategias de articulación entre los actores turísticos son necesarias, articulaciones entre sectores de actividades como la producción agrícola y los emprendedores turísticos, y entre los activos que tienen Identidad Cultural.

La reflexión sobre este eje analítico será alimentada con visitas a emprendedores turísticos y a organizaciones comunitarias que se articulan con emprendedores turísticos.

## Mapa del Recorrido

**A.** Dibulla, Concentración en el Hotel Marizuma y taller de introducción. Viernes 16 de Mayo.

**B.** Minguero, Visita de APOMD. Sábado 17 de Mayo.

**C.** Palomino, Visita de APAP y PROMAR, Visita del Hotel la Sirena, Visitas de Huertas (proyecto DPS). Sábado 17 de Mayo

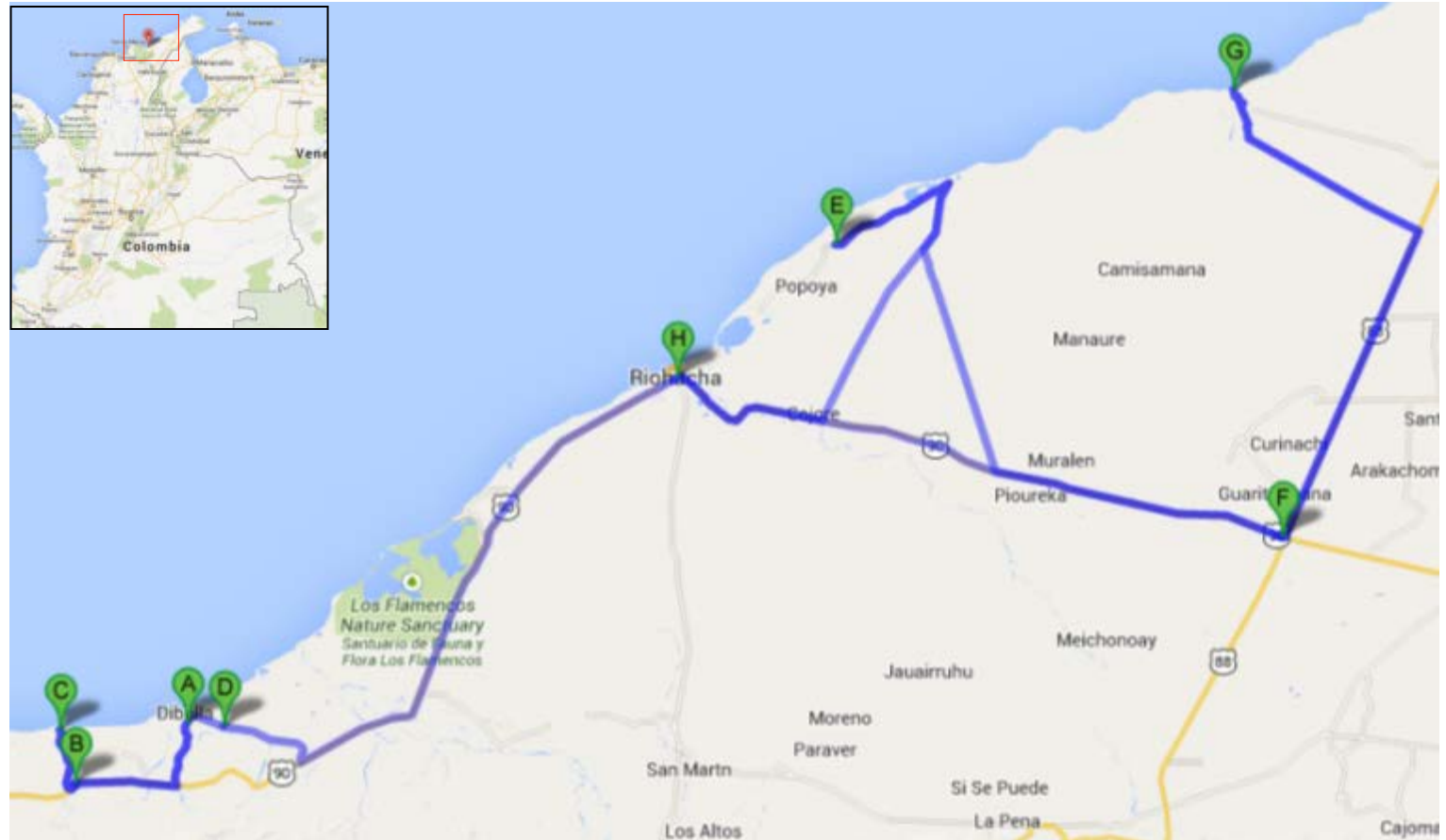
**D.** Dibulla, Visita de Nodo de Pesca, Taller y Cena en Dibulla Tropical. Sábado 17 de Mayo.

**E.** Mayapo, Visita de Cooperativa Multiactiva Wayuu – COOPWAC Ecoturismo y Taller con asociación Taller Artesanal Aruatachon. Domingo 18 de Mayo.

**F.** Comunidad, Visita de Asociación. Hortfruver. Domingo 18 de Mayo.

**G.** Manaure, Visita de AsoKanulia, Domingo 18 de Mayo.

**H.** Riohacha, Taller final del Labter, Evento con instituciones y Feria de Productos. Lunes 19 de Mayo.





Programa del LabTer: 16-19 de Mayo 2014

Día	Lugar	Actividad	Objetivos de Aprendizaje	Responsable
Viernes 16 de Mayo	Dibulla	Concentración de los participantes en el Hotel MA-ZIRUMA		
		Introducción del proyecto y de los procesos asociados  Proyecto:  “Fortaleciendo la valorización del patrimonio agroalimentario y las alianzas territoriales como un aporte a la política pública de seguridad alimentaria y nutricional en los municipios de Dibulla y Manaure en el departamento de la Guajira”	1. Presentación del proyecto del DPS  2. Un proceso con énfasis en el enfoque territorial y enfoque diferencial, sus distintas etapas y su horizonte final  3. Entrega de los cuadernillos del Taller Multi-Actoral y acciones futuras	1.Representante de DPS  2.Liliana Vargas  3.Liliana Vargas
		Introducción del Laboratorio Territorial: “un recorrido de aprendizaje”	¿Qué es Laboratorio Territorial?  ¿Cuáles son los objetivos y ejes de aprendizaje?  ¿Cómo funciona y presentación del programa  Entrega de la Guía del Laboratorio Territorial	Florence Arsonneau
		Lectura del guía del Labter y de las fichas de sistematización	Cada participante está invitado a leer la guía y las fichas de sistematización de las diferentes experiencias que se visitaran el sábado y el domingo	

<b>Sábado 17 de Mayo</b>	<b>Palomino Municipio de Dibulla</b>	Viaje a Palomino		
		APAP y PROMAR	Mejorar el acceso al mercado a través de la creación de un Valor Añadido a los productos: Articulación, Transformación y Diferenciación con Identidad Cultural  Articulación entre una organización de pesqueros y una organización de transformadores de productos del mar  Rescate de recetas tradicionales, transformación y conservación de los pescados, acceso a mercados locales y nacionales	Eloísa Choles y Víctor Quinto
		Visita del Hotel La sirena	Valorización del Patrimonio Agroalimentario Regional: El turismo como eje articulador de actores y activos territoriales  Articulación de la actividad hotelera con consumo de productos sanos y locales (de la huerta), valorizando el PAR	Marta Arellano
		Almuerzo : Hotel La Sirena		
		Taller en el Hotel Las Sirenas con hoteleros de Palomino y el Comité Turístico  Presentación de la nueva iniciativa "Comité turístico de	¿Valorización del Patrimonio Agroalimentario Regional: El turismo como eje articulador de actores y activos territoriales?	El Comité Turístico de Palomino


		Palomino" y de sus objetivos futuros.	Objetivos de crear coaliciones territoriales entre los emprendedores turísticos.		
		Visita de huertas desarrolladas con el apoyo de DPS	Fortalecimiento de la Seguridad Alimentaria y Nutricional: Como mejorar el acceso y el consumo de productos sanos y locales, con una dieta diaria equilibrada  Conocer los retos del proyecto RESA y sus impactos sobre la Seguridad Alimentaria y Nutricional	Señora Eneida	
	<b>Dibulla, Municipio de Dibulla</b>	Viaje a Dibulla			
		Nodo de Pesca	Fortalecimiento de la Seguridad Alimentaria y Nutricional: Como mejorar el acceso y el consumo de productos sanos y locales, con una dieta diaria equilibrada  Organización de asociación pesqueros para el fortalecimiento del sector pesquero	Alvio Guzmán y Carlos Redondo	
		Espacio de análisis y reflexión sobre las experiencias del día	Lecciones aprendidas Enriquecimiento de las Agenda Territoriales	Liliana Vargas y Florence Arsonneau Sistematización: Alejandra Espita	
	<b>Riohacha</b>	Cena en Dibulla Tropical			
<b>Domingo 18 de Mayo</b>	<b>Mayapo, Municipio de Manaure</b>	Viaje a Riohacha			
		Viaje a Mayapo Presentación de la cooperativa COOPWAC	Presentación de los ejes de trabajo: 1) Suministro de víveres, 2) Turismo y artesanía; 3) Huerta y manejo de agua potable	Juan Guillermo	

	<p>Visita a la Cooperativa Multiactiva Wayuu – COOPWAC</p> <p>Visita</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- del suministro de viveres</li> <li>- de una huerta comunitaria</li> <li>- del servicio de Ecoturismo y del restaurante</li> </ul>	<p>Fortalecimiento de la Seguridad Alimentaria y Nutricional: Como mejorar el acceso y el consumo de productos sanos y locales, con una dieta diaria equilibrada</p> <p>¿Valorización del Patrimonio Agroalimentario Regional: El turismo como eje articulador de actores y activos territoriales?</p>	Juan Guillermo
	<p>Presentación asociación TALLER ARTESANAL ARUATACHON</p>	<p>Mejorar el acceso al mercado a través de la creación de un Valor Añadido a los productos: Transformación y Diferenciación con Identidad Cultural</p> <p>Exitosa experiencia organizacional comunitaria y étnica</p>	Carmen Palmar Uriana y Alberto Mesa Palmar
	Almuerzo en el restaurante Warrayta de COOPWAC Ecoturismo		
	Viaje a Yuthao		
	<p>Visita a la Asociación Hortifrúver</p> <p>Con presencia de Representantes del hotel Wayaguajira</p>	<p>¿Valorización del Patrimonio Agroalimentario Regional: El turismo como eje articulador de actores y activos territoriales?</p> <p>Venta de los productos de las huertas comunitaria al complejo Hotelero Wayaguajira en Albania</p>	Cecilia Barros

	<b>Municipio de Manaure</b>	Viaje a Manaure		
		Asociación AsoKanulia Procesadores de productos del Mar	Mejorar el acceso al mercado a través de la creación de un Valor Añadido a los productos: Transformación y Diferenciación con Identidad Cultural  Productos transformados de productos del Mar, con una articulación con un colegio. Organización educativa especializada en los trabajos asociados a la pesca.	Alberto batista
		viaje a Riohacha – Hotel		
	<b>Riohacha</b>	Espacio de análisis y reflexión sobre las experiencias del día	Lecciones aprendidas Enriquecimiento de las Agenda Territoriales	Liliana Vargas et Florence Arsonneau Sistematización: Alejandra Espita
		Cena		
<b>Lunes 19 de Mayo</b>	<b>Riohacha</b>	Taller de conclusión del laboratorio	Lecciones aprendidas por los tres ejes de análisis  Ajustes y enriquecimiento de las Agendas Consensuadas – Trabajo de grupo  Cuáles son las coaliciones territoriales y alianzas que se proyectan	Liliana Vargas y Florence Arsonneau
		Presentación del evento de la tarde	Los objetivos del espacio abierto con las instituciones Presentación de las reuniones del equipo de trabajo con las	Liliana Vargas

<b>Riohacha</b>		instituciones previamente	
	Preparación del evento de la tarde con institución	Preparación de grupos que expondrán las agendas en el taller	Liliana Vargas y Florence Arsonneau
	Arreglos logísticos para el evento de la tarde		Alejandra Espita con los gestores locales
	Almuerzo en el restaurante mantequilla		
	Evento en Riohacha en el centro cultural, con instituciones públicas y las comunidades que participan en el proyecto		
	14h00 - 14h30	Presentación del Evento y de objetivos  introducción sobre conclusiones del Labter	Liliana Vargas & Guillen Calvo
	14h30 - 14h45	Charla de DPS	Representante de DPS  Magali Torres
	14h45- 15h00	Charla de Fundación Cerrejón	Otto Vergara
	15h00 - 15h30	Presentación de agendas	2 Grupos de participantes
	15h30 - 16h30	Espacio de discusión y busca de alianza entre instituciones y las comunidades	Moderación: Guillen Calvo
16h30–18h00	Feria de producto de los territorios presentados por los participantes et las comunidades (espacio de presentación y de venta)	Alejandra y gestores locales	

## Sistematización y aprendizajes de las experiencias de Dibulla

<b>Asociación de Pescadores Artesanales de Palomino APAP</b>		
Tipo de organización	Asociación, Persona jurídica	
Nº de personas involucradas	18	
Nombre del Representante	Eloisa Choles y Víctor Quinto	
Ubicación	Palomino	
Año de creación	2000	
<b>DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA</b>		
<b>Actividad</b>		
Actividad principal	<p>Los hombres pescan, y les venden a un menor precio a la asociación.</p> <p>Las mujeres compran a los pescadores, transforman y comercializan productos de mar.</p> <p>Evitan intermediarios y controlan la cadena de valor.</p>	
Vínculo con la Identidad Cultural / el PAR / la Seguridad Alimentaria y Nutricional	<p>Para la transformación usan recetas tradicionales como el salpicón de pescado.</p> <p>En la cooperativa transforman y almacenan productos que permiten conservar por más tiempo lo pescado, para poder vender también en época de escases.</p>	
<b>Proceso de creación</b>		
¿Cuál fue el proceso de creación?	Se crea a partir de la ruptura interna que se da en la organización llamada Comité de Pescadores Artesanales De Palomino, con la que tuvieron algunos conflictos que los llevaron a independizarse.	
Descripción del proceso	<p>Se independizaron del Comité de pescadores del Palomino y personas de la comunidad que lo integraron empezaron a adelantar un proceso integral donde desarrollan diferentes actividades vinculadas con la pesca: producción, transformación y comercialización.</p> <p>La lógica es motivar el desarrollo local desde una apuesta organizativa y solidaria que genera empleo o ingresos para personas de la comunidad.</p>	
Objetivo o motivación de la creación	Se consolidaron como grupo para fortalecer sus posibilidades de pedir ayudas y generar fortalezas a nivel de su proceso de producción y comercialización.	
<b>Articulación</b>		
¿Qué organizaciones o instituciones apoyan o han apoyado la experiencia y cómo?	Pesca Guajira, Gobernación, AUNAC, SENA, UMATA, ASOPOMADI	
Articulación con otras iniciativas del territorio	Nodo de pesca Promar Restaurantes del pueblo	
<b>Acceso al Mercado</b>		
¿A quién compran?	A los pescadores asociados	

¿A quién venden?	A la comunidad, a los hoteles y a las pesqueras que llegan con sus camiones
¿Dónde venden?	En su sede
<b>Oportunidades y Desafíos</b>	
Logros obtenidos	Constituirse Capacitarse Tener los equipos Controlar la cadena y evitar los intermediarios
Retos actuales y futuros	Se está acabando el recurso: cada vez menos pescado, extinción de especies. Falta capacitaciones en algunos temas administrativos Faltan algunos equipos
Cómo se superaron	Se independizaron y consolidaron como asociación para acceder a los programas del Estado

### LECCIONES APRENDIDAS DE LA EXPERIENCIA

Expositor: Víctor Quinto

Compuesta por 18 familias activas; cuentan con dos embarcaciones que son usadas rotativamente por miembros de la Asociación, de acuerdo a las necesidades laborales de cada uno. Concretamente se habla de un acuerdo según el cual ante diversas circunstancias en el desarrollo de otras actividades como la agricultura y la albañilería, los asociados pueden solicitar ayuda, en términos de jornadas de pesca.

A resaltar:

- Se evidencia la **necesidad de desarrollar habilidades para diversas actividades económicas** que permitan un nivel de ingresos adecuado. Lo cual no significa que la ausencia de especialización en una sola actividad, los haga menos competitivos a la hora de desarrollar la actividad pesquera.
- Sistema de distribución de las ganancias de la Asociación: con un 50% en gastos administrativos, 20% en ahorro y 30% en el mantenimiento de los equipos.
- Educación como Maestros Pesqueros y experiencias en capacitaciones dirigidas por el SENA.

Dificultades:

- Una de las principales problemáticas de los pescadores es la presencia creciente del pez "sapo" o pez globo, ha aumentado los costos de la pesca, dado que los pescadores deben invertir más dinero en las redes de pesca que este pez destruye con sus dientes, de igual manera, la pesca diaria se ve afectada porque ésta especie se come los pescados que son atrapados por la red.
- Como causas de su proliferación en las costas de Dibulla se manejan las siguientes hipótesis i) El dragado para la construcción de Puerto Brisa, específicamente el material orgánico residual que sirve como alimento para la especie, ha motivado su multiplicación y crecimiento. ii) La pesca de depredadores naturales como el Tiburón.



<b>Pre Cooperativa de procesamiento de productos del mar (PROMAR)</b>	
Tipo de organización	Pre cooperativa
Nº de personas involucradas	4
Nombre del Representante	Ruth Mireya Salazar Castillo
Ubicación	Barrio Los Pinos, Palomino
Año de creación	2008



### **DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA**

#### **Actividad**

Actividad principal	Procesamiento de productos marinos
Vínculo con la Identidad Cultural / el PAR / la Seguridad Alimentaria y Nutricional	Rescatan recetas tradicionales como el salpicón de pescado. Además apuntan a la soberanía alimentaria permitiendo conservar a largo plazo productos que de otra forma se dañarían más rápido, o que no eran aprovechados aun cuando eran pescados.

#### **Proceso de creación**

¿Cuál fue el proceso de creación?	Eran parte del comité de pescadores, había unidades económicas de pesca, tienda comunitaria, unidad de procesamiento. La unidad de procesamiento buscaba aprovechar las especies que se quedaban sin vender en las playas. Entonces se conformó PROMAR, para poder acceder a los recursos cuando se acabó el comité. Se creó en esa coyuntura.
Descripción del proceso	Durante la desaparición del Comité de Pescadores se creó la pre-cooperativa, con el fin de acceder a las variedades de pescado de poca comercialización para procesarlos.
Objetivo o motivación de la creación	Generar empleo, aprovechar recursos que no tenían buen mercado (Cazón, ojo de plato) Peses que ya no se capturan.

#### **Articulación**

¿Qué organizaciones o instituciones apoyan o han apoyado la experiencia y cómo?	SENA, Fondo Emprender, CorpoGuajira, Pesca Guajira, GESELCA
Articulación con otras iniciativas del territorio	Le compran el pescado a la APAP Se articulan también con el nodo de pesca de Dibulla

#### **Acceso al Mercado**

¿A quién compran?	A los pescadores locales y las tiendas de verduras que les dan crédito.
¿A quién venden?	Población local.
¿Dónde venden?	Sede de PROMAR en Dibulla. Envíos a Riohacha, Bogotá y Cali.

<b>Oportunidades y Desafíos</b>	
Logros obtenidos	Constituir la cooperativa, acceder a las capacitaciones y a los recursos para tener los equipos requeridos.
Retos actuales y futuros	Superar los problemas administrativos. Conseguir recursos de financiamiento para mantenimiento de planta de personal y equipos, así como asesorías para su uso. Búsqueda de buen abastecimiento de Camarón. Resolver las diferencias con los dueños de cabañas y fortalecer el mercado hotelero.
Cómo se superaron	Las dificultades ya superadas se hicieron mediante alianzas con instituciones, beneficiándose de los programas que ofrecen.

### **LECCIONES APRENDIDAS DE LA EXPERIENCIA**

Articulados a través de la compra a la Asociación APAP, se evidencia las ventajas de trabajar en conjunto. Así como tener una figura legal de Asociación y no un cooperativa, dados los requerimientos constantes de la Superintendencia de la Economía Solidaria.

Como experiencias, han tenido participación en programas gubernamentales como el Fondo emprender en 2008. Pero desafortunadamente sin hacer uso de todos los recursos. Además entre otras dificultades encontramos:

- Los costos de la producción han aumentado debido a la mayor demanda de los productos pesqueros usados como insumos. Lo cual responde, a la escasez de especies comerciales que han sido sustituidas, dado el mayor costo y la poca oferta.
- Las limitaciones financieras para la consecución del capital semilla requerido para mantener la producción en niveles aceptables.
- La efectiva inserción en el mercado.

Posibles Articulaciones:

Se ha identificado como promisorio el procesamiento y venta de la harina de pescado para alimentación animal, realizable con los residuos del procesamiento de productos del mar. Con demanda potencial de harina de pescado por parte de COOGRUPADI.

Es importante destacar e valor añadido que están dando a su producto, el cual es la transformación del producto con recetas tradicionales, como el Salpicón, que ha visibilizado un potencial no explorado antes para la comercialización.

<b>Eco hotel La Sirena</b>	
Tipo de organización	Persona natural
Nº de personas involucradas	Los dueños son 2, más personas flotantes que hacen voluntariados
Nombre del Representante	Martha Arellano
Ubicación	Playa Palomino
Año de creación	2010



<b>DESCRIPCION DE LA EXPERIENCIA</b>	
<b>Actividad</b>	
Actividad principal	1) Hotel 2) finca 3) restaurante 4) centro de yoga.
Vínculo con la Identidad Cultural / el PAR / la Seguridad Alimentaria y Nutricional	En la huerta siembran productos locales que son utilizados en el restaurante. Es importante para los dueños ser auto sostenibles, proponer comida sana y local y hacer participar a la población de Dibulla. Además han generado talleres de permacultura dirigida a campesinos de la zona, para potenciar estas prácticas en el territorio.
<b>Proceso de creación</b>	
¿Cuál fue el proceso de creación?	En una búsqueda de autonomía, planificaron la creación del proyecto con sus cuatro componentes
Descripción del proceso	Compra del terreno 12 años atrás, y planificación de un modelo auto sostenible.
Objetivo o motivación de la creación	Tener un proyecto de vida sostenible, proponer comida sana y local y estar en relación con la población local.
<b>Articulación</b>	
¿Qué organizaciones o instituciones apoyan o han apoyado la experiencia y cómo?	Ninguna
Articulación con otras iniciativas del territorio	No, pero hay interés en conocer y articularse a futuro
<b>Acceso al Mercado</b>	
¿A quién compran?	Cultivan productos usando semillas orgánicas locales e importadas.
¿A quién venden?	Turistas y la frutería del pueblo.
¿Dónde venden?	En Palomino
<b>Oportunidades y Desafíos</b>	
Logros obtenidos	Los cuatro componentes montados, más los talleres de permacultura
Retos actuales y futuros	Garantizar la seguridad del lugar. Encontrar más productores locales para compras de

	vegetales y frutas Crear un mercado campesino en Palomino Incentivar otros hoteles en esta dinámica
Cómo se superaron	Están buscando crear una asociación de hoteles para que tengan más fuerza al momento de interactuar con las autoridades encargadas de la seguridad.

### LECCIONES APRENDIDAS DE LA EXPERIENCIA

Expositora: Marta Arellano

En el marco de la sostenibilidad ambiental y el manejo integral de los recursos, es presentado el concepto de *permacultura*, como una opción de vida en la que los recursos naturales empleados son capitalizados y no simplemente usados.

En dicho contexto, se presentan métodos de cultivo orgánicos que corresponden a la base de una cadena productiva turística, en la que se ofrece no solo comida saludable, las comodidades de un espacio de recreación, sino la experiencia de vivir sin residuos biodegradables o agroquímicos, en procura de minimizar el impacto antrópico en el medio que se habita.

Así pues, es presentada una nueva propuesta turística dirigida a un mercado creciente a nivel nacional y particularmente importante para el corregimiento de Palomino. Por otro lado, se reconoce el interés por articular dicha apuesta turística con la comunidad local por lo cual se habla del interés de trabajar de la mano con otros cultivadores y procesadores orgánicos de la región, especialmente en el campo frutícola.

En el marco de la conversación también fue presentada la iniciativa: Colombian Social Tours. Comité Turístico de Palomino. Una iniciativa comunitaria con ocho meses de creación, en búsqueda del aprovechamiento de las oportunidades turísticas identificadas en el corregimiento. Como objetivos se plantean:

- Trabajar por el desarrollo social de la comunidad de Palomino, a través de la inclusión y capacitación (a través del SENA) en actividades laborales para la población.
- Generar procesos de articulación en restaurantes y hoteles, mediante dos dinámicas identificadas: i) la conformación de una red de abastecimiento agroalimentario local, para lo cual se requiere la identificación de campesinos productores; ii) la oferta de guías turísticas exploratorias del territorio local y actividades de turismo ecológico.

Retos. Fortalecer el proceso organizativo y la dinamización de los espacios de posible articulación.

Pacios huertas Resa	
Tipo de organización	Proyecto Institucional
Nº de personas involucradas	33 familias
Nombre del Representante	Amado Trillos
Ubicación	Palomino, Dibulla.
Año de creación	2014



### DESCRIPCION DE LA EXPERIENCIA

#### Actividad

Actividad principal	Cultivos de hortalizas para el autoconsumo
Vínculo con la Identidad Cultural / el PAR / la Seguridad Alimentaria y Nutricional	Programa para garantizar soberanía alimentaria de las familias, que apoya para la siembra en casa de diversos productos incluidos productos locales.

#### Proceso de creación

¿Cuál fue el proceso de creación?	Como ex beneficiarios de la Red Juntos, fueron contactados por Departamento de Prosperidad Social para la elaboración en el proyecto Estrategia Red de Seguridad Alimentaria - RESA® Rural.
Descripción del proceso	Recibieron capacitaciones y semillas para sembrar en su huerta de parte del proyecto
Objetivo o motivación de la creación	Se benefician de un proyecto del DPS en el marco del RESA® Rural, cuyo objetivo es: <i>“Mejorar el acceso y consumo de los alimentos de las familias objetivo del Sector Administrativo de Inclusión Social y Reconciliación mediante la producción de alimentos para el autoconsumo, la promoción de hábitos alimentarios saludables y el uso de alimentos y productos locales para contribuir con la disminución del hambre y el mejoramiento de la seguridad alimentaria en el país”</i>

#### Articulación

¿Qué organizaciones o instituciones apoyan o han apoyado la experiencia y cómo?	Departamento para la Prosperidad Social y la Red Juntos
Articulación con otras iniciativas del territorio	No


#### Acceso al Mercado

¿A quién compran?	Semillas de Santa Marta o producidas por ellos mismos.
¿A quién venden?	Autoconsumo.
¿Dónde venden?	Actualmente no están vendiendo sus productos pero quisieran proyectar la producción de excedentes para la venta.

#### Oportunidades y Desafíos

Logros obtenidos	Concientización de los beneficios de la producción y consumo sin agroquímicos. Las familias se proveen de la huerta y no tienen que comprar varios productos
------------------	---

Retos actuales y futuros	Manejo de agua Preservación del lote de cultivo
<b>LECCIONES APRENDIDAS DE LA EXPERIENCIA</b>	
<p>En el marco del proyecto ReSA® Rural del Departamento para la Prosperidad Social, se han visitado dos huertas, una familiar ubicada en el patio de una casa del corregimiento de Palomino, y otra en un espacio comunitario también del corregimiento de Palomino. Las cuales ponen de manifiesto los beneficios en términos económicos que trae la agricultura en el hogar, dirigida al auto consumo y las posibilidades de intercambio de alimentos con los vecinos.</p> <p>Por otro lado, se evidencian los beneficios en términos socio culturales, donde el conocimiento agrícola es recuperado y la cohesión social es promovida mediante acuerdos comunales para el trabajo, que generan orgullo y pertenencia.</p> <p>En términos técnicos, son explicadas algunas de las formas de cultivo, resaltando la ausencia de agroquímicos y la capacidad del terreno para producir alimentos de calidad, siempre y cuando se manejen adecuadamente. Se destaca la importancia de disponibilidad del recurso hídrico, ya que son explícitos los problemas locales por el abastecimiento de agua potable, aun cuando el territorio es altamente irrigado por diferentes ríos.</p> <p>Por otro lado ha sido comparado con las experiencias en Manaure, donde el cultivo de la “rosa” tiene un gran arraigo cultural, que normalmente se encuentra ligado a la temporada de lluvia. En cuyo caso, las épocas de sequía extensas y poco predecibles producen un importante efecto negativo sobre la seguridad alimentaria y nutricional de la región que al carecer del líquido vital no puede producir los alimentos necesarios para el consumo de las familias.</p> <p>Así pues, el impacto positivo del acceso al agua constante, incluso cuando se da en pocas cantidades diarias, y la capacitación técnica en agricultura familiar sin agroquímicos, ha permitido que la familia sea involucrada en actividades agrícolas de beneficio común, que generan excedentes para fortalecer lazos comunitarios mediante el obsequio de alimentos y semillas, así como la posible proyección de venta en el mercado local, permitiendo la adquisición de otros productos de la canasta alimenticia como el aceite, el arroz y el café.</p> <p>Finalmente, son hechas recomendaciones de cultivo y manejo de plagas y vectores, por parte de los participantes, incluyendo a los representantes de Departamento para la Prosperidad Social – DPS.</p> <p>Posibles articulaciones:</p> <p>COOGRUPADI, ha manifestado su capacidad productiva de abono orgánico a partir del aprovechamiento de las heces de ovinos y caprinos, poniendo a disposición de los asistentes una capacitación que permita replicar estos conocimientos en las comunidades donde sea necesario y exista la disposición para el aprendizaje.</p>	

<b>Nodo de pesca ASOPAMUDI</b>		
Tipo de organización	Red que articula a 23 Asociaciones de pesca	
Nº de personas involucradas	23 asociaciones locales, más de 130 personas	
Nombre del Representante	Carlos Segundo Redondo	
Ubicación	Todo el municipio de Dibulla	
Año de creación	2008	

### **DESCRIPCION DE LA EXPERIENCIA**

#### **Actividad**

Actividad principal	Desarrollo y fortalecimiento de las organizaciones pesqueras en toda la cadena productiva y comercial.
Vínculo con la Identidad Cultural / el PAR / la Seguridad Alimentaria y Nutricional	Fortalece organizaciones que agrupan pescadores artesanales de todo el municipio, para ser beneficiados de programas y promover una mayor rentabilidad en esta actividad. Como organización fortalece todos los procesos de producción transformación y distribución, relacionados con la pesca artesanal del municipio. La pesca artesanal y todas sus dinámicas hacen parte del patrimonio cultural de Dibulla, como arte, está íntimamente ligado a la historia de poblamiento de la región determinada por características étnicas y culturales específicas. La producción pesquera es vital en la dieta diaria de los pobladores.

#### **Proceso de creación**

Descripción del proceso	Fortalecimiento de los procesos organizativos con capacitaciones que benefician a asociaciones de pescadores artesanales del municipio, se encargan de la vocería de este sector de producción y dinamizan las dinámicas de todo el gremio.
¿Cuál fue el proceso de creación?	El Ministerio de Agricultura promueve la creación de estas figuras a nivel nacional. El nodo de Dibulla es el primero en la Guajira, desde su creación ha permitido que las asociaciones de pescadores logren acceder a los programas del Estado. Como organización ha logrado cohesionar los intereses y propuestas de todo el gremio. El nodo de Pesca es reconocido a nivel municipal, regional y nacional como un experiencia organizativa importante dentro del Sector
Objetivo o motivación de la creación	Articular diferentes organizaciones de pescadores del municipio. Permitir el desarrollo de esta economía regional, fortaleciendo sus particularidades. Ser el interlocutor formal con el Estado y todas las organizaciones que apoyan este sector de producción


#### **Articulación**

¿Qué organizaciones o instituciones apoyan o han apoyado la experiencia y cómo?	Ministerio de agricultura, Dimar, SENA, Corpoguajira, Pescaguajira DPS: Proyecto de mejoramiento y fortalecimiento de la pesca. Alcaldía, Consejo de Desarrollo Rural. Geselca.
---	--

Articulación con otras iniciativas del territorio	Con todas las organizaciones relacionadas con la pesca artesanal en el territorio.
<b>Oportunidades y Desafíos</b>	
Logros obtenidos	<p>Representan todo el sector pesquero de Dibulla. Hay reuniones dos veces al año con el Ministerio, el nodo hace reunión mensual. Con la ANUAD una vez al año.</p> <p>Estudio de impacto ambiental.</p> <p>Organizaron el sector de la pesca artesanal en Dibulla, apoyando cada uno de sus procesos, en la actualidad la integran 23 asociaciones de pescadores artesanales.</p>
Retos actuales y futuros	<p>Creación de la federación de la costa caribe. Hacer que la pesca artesanal siga siendo una actividad que sustente la economía de buena parte de los pobladores de la región. Embarcaciones para diversificar los puntos de pesca. Buscar innovar en el arte sin dejar de ser artesanos de pesca. Crear formas de <i>cultivo de peces</i></p> <p>Lograr Negociaciones con Puerto Brisa que generen reparaciones a los daños que la empresa ha creado en el territorio</p> <p>Conseguir un Centro de copio</p>
<b>LECCIONES APRENDIDAS DE LA EXPERIENCIA</b>	
<p>Expositor: Alvio Guzmán</p> <p>Siendo una organización reconocida nacionalmente y promovida su conformación por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, el Nodo de Pesca del Municipio de Dibulla ha sido constituido con el objetivo de generar visibilidad y capacidad organizativa para los pescadores artesanales locales.</p> <p>Entre sus fortalezas se destaca el aglutinar intereses comunes de los productores pesqueros y la constante búsqueda soluciones a las problemáticas que enfrentan. En este sentido han logrado capacitaciones por parte del SENA, comunicación directa con diversas entidades del Estado Colombiano, generando mayores oportunidades de negociación ante programas y proyectos y la implementación de un trabajo en vías de tecnificación, (dentro de una actividad pesquera que continua siendo artesanal) en términos de formalización, mayor trabajo con la capitanía de puerto y mayor énfasis en seguridad en la navegación.</p> <p>Para resaltar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El interés por hacer parte de una Confederación de pescadores de la Costa Caribe.</li> <li>- Es un modelo a seguir para poblaciones como Manaure.</li> <li>- El interés por datos estadísticos que facilite la toma de decisiones.</li> <li>- El fortalecimiento del sector pesquero a través de la organización.</li> </ul>	



**APOMD: Asociación de productores orgánicos del municipio de Dibulla**

Tipo de organización	Asociación	
Nº de personas involucradas	39	
Nombre del Representante	Daniel Carey	
Ubicación	Mingueo	
Año de creación	2003	

**DESCRIPCION DE LA EXPERIENCIA****Actividad**

Actividad principal	Siembra de Cacao
Vínculo con la Identidad Cultural / el PAR / la Seguridad Alimentaria y Nutricional	Propende por cultivos orgánicos Actualmente tratan de promover la siembra de la variedad criolla de cacao que se llama cacao porcelana

**Proceso de creación**

Descripción del proceso	Como respuesta a la exigencia para participar en proyectos de sustitución de cultivos de uso ilícito ofrecidos por el Estado
Objetivo o motivación de la creación	Hacer rentable la producción de productos que sustituyeran los cultivos de uso ilícito
¿Cuál fue el proceso de creación?	Cuando llegan las propuestas del Estado para sustitución de cultivos de uso ilícito varios campesinos que se conocían y cuyos predios habían sido objeto de la reforma agraria se asociaron para participar en proyectos de producción de Cacao. Una vez constituidos obtuvieron un crédito del Banco Agrario con el que comenzaron a sembrar cacao

**Articulación**

¿Qué organizaciones o instituciones apoyan o han apoyado la experiencia y cómo?	Ministerio de Agricultura, Finagro, Nacional de Chocolates
Articulación con otras iniciativas del territorio	

**Acceso al Mercado**

¿A quién compran?	No compran insumos sino que ellos mismos los producen
¿A quién venden?	A la Nacional de Chocolates
¿Dónde venden?	En Barranquilla a la procesadora

**Oportunidades y Desafíos**

Logros obtenidos	Acceso a capacitaciones sobre el cacao Participación en eventos en Perú en el que se reúnen productores de cacao de diferentes países Participar en espacios de nivel nacional donde se discuten políticas agrarias. Han aprendido sobre producción orgánica. Rescate de semilla criolla de cacao
Retos actuales y futuros	Encontrar mercados que valoren semillas nativas, y producción orgánica como un valor agregado, para poder

	<p>vender en esos mercados el producto.</p> <p>Lograr la certificación de producción orgánica.</p> <p>Cambiar los cultivos de variedades que no son compradas en el mercado</p> <p>Ampliar la producción de variedad nativa de cacao</p> <p>Solucionar deuda con Finagro que no pudieron pagar por las pérdidas que les causó la ola invernal</p>
Cómo se superaron	<p>Tienen semilleros</p> <p>Buscaron a Nacional de Chocolates como comprador</p> <p>Han tratado de renegociar la deuda</p> <p>Visibilizar sus productos en otros países para abrir mercados.</p>

### **LECCIONES APRENDIDAS DE LA EXPERIENCIA**

La Asociación de productores orgánicos del Municipio de Dibulla, evidencia la importancia del asesoramiento productivo y administrativo, el cual ellos reciben por parte de Bio-comercio, La Red Cacaotera, ICA-NATURA y la Corporación PBA.


Además, hace énfasis en la necesidad de planear, no solo en términos del cultivo: dónde lo ubico, cómo, bajo qué parámetros, dada su experiencia negativa con la disposición del cultivo sobre los afluentes hídricos, lo cual hoy en día significa, dada la sequía, una importante inversión en sistemas de riego.

Además, se requiere planeación, respecto a lo que se busca lograr y cómo hacerlo, por ello es necesaria una planeación operativa como organización planteando metas a corto, mediano y largo plazo, que permitan hacer un seguimiento y evaluación del proceso para poder hacer los ajustes cuando sea necesario.

Iniciando con procesos de capacitación en el corto plazo, se busca la educación de todos los asociados en Manejo de enfermedades, Tostado y Fermentación.

Como siguiente paso, la ampliación del cultivo, la instalación de cacao criollo porcelana y brindar asesorías para emplear buenas prácticas de cultivo, cosecha y manejo pos cosecha. De esta manera a largo plazo, se busca la construcción de la planta procesadora, y la culminación de los centros de acopio.

## Fichas de sistematización de las experiencias de Manaure

COOPWAC		
Tipo de organización	Cooperativa multiactiva Wayúu	
Nº de personas involucradas	20	
Nombre del Representante	José Víctor Freyle Magdaniel	
Ubicación	Mayapo	
Año de creación	2008	
DESCRIPCCION DE LA EXPERIENCIA		
Actividad		
Actividad principal	Brindar y gestionar proyectos y servicios para las comunidades Wayuu del Clan Epinayu, sector Ballena. Hasta ahora han logrado fortalecer servicios de ecoturismo, huertas comunitarias, cría y ceba de chivos, suministro de víveres, suministro de agua potable, ejecución de construcciones civiles en las 22 comunidades del territorio.	
Vínculo con la Identidad Cultural / el PAR / la Seguridad Alimentaria y Nutricional	Todos los proyectos que desarrollan los miembros están dirigidos a mejorar la calidad de vida de su comunidad, a través de un mejoramiento en el acceso a productos nutritivos y la promoción de la producción para el autoconsumo.	
Proceso de creación		
¿Cuál fue el proceso de creación?	Los miembros de las comunidades del sector ballena se conformaron en el momento que la empresa Chevron estaba desarrollando proyectos con comunidades indígenas. Así, para poder lograr que la empresa financie proyecto de necesidad para las comunidades, conformaron una cooperativa. La idea de la cooperativa es ser un interlocutor válido para gestionar proyectos financiados por las instituciones.	
Descripción del proceso	La cooperativa logró gestionar varios proyectos para fortalecer las condiciones de vida de las comunidades como: gestión de agua (tanques, molinos, sistemas de riegos), huertas familiares, gestión educativa de cero a cinco años, suministros de víveres, etc.	
Objetivo o motivación de la creación	La motivación es el fortalecimiento de las comunidades Wayuu a través del desarrollo y la gestión de proyectos financiados por las instituciones.	
Articulación		

<p>¿Qué organizaciones o instituciones apoyan o han apoyado la experiencia y cómo?</p>	<p>Asociación de Ecopetrol, Chevron, PDVSA, ACDI/ VOCA, y Promigas, dando capacitaciones y apoyo a  i) la conformación de la cooperativa, ii) la conformación del capital semilla para proyectos productivos, iii) contrataciones, iv) cooperación en las inversiones sociales.  La Asociación Ecopetrol – Chevron financio la construcción de 22 huertas comunitarias y 4 hogares infantiles. Actualmente se atienden los niños menores de 5 años en el entorno institucional, programa de cero a siempre, administrado por ICBF.  PDVSA construyo 4 micro-acueductos que benefician 16 comunidades wayuu.</p>
<p>Articulación con otras iniciativas del territorio</p>	<p>ninguna</p>
<p><b>Acceso al Mercado</b></p>	
<p>¿A quién compran?</p>	<p>Los depósitos de Riohacha y los depósitos de Maicao.</p>
<p>¿A quién venden?</p>	<p>Comunidad de Mayapo, turistas y visitantes nacionales e internacionales.</p>
<p>¿Dónde venden?</p>	<p>En la tienda de víveres y suministro de Mayapo y el restaurante de la cooperativa.</p>
<p><b>Oportunidades y Desafíos</b></p>	
<p>Logros obtenidos</p>	<p>Adquirir experiencia organizativa.  Desarrollar y gestionar varios proyectos</p>
<p>Retos actuales y futuros</p>	<p>Hacer conocer más la cooperativa a nivel departamental, nacional e internacionalmente  Hacer alianzas para bajar precios.  Mayor disciplina en la gestión.  Capacitarse para tener más apoyo y confianza de las instituciones</p>
<p><b>LECCIONES APRENDIDAS DE LA EXPERIENCIA</b></p>	
<p>La Cooperativa Multiactiva Coopwac, se ha enfocado en tres áreas de trabajo: El turismo, la venta de víveres y la producción ovina - caprina. De las cuales obtienen beneficios en términos del abastecimiento de alimentos para comunidades ubicadas en regiones apartadas y posibilitando la financiación en la compra de víveres.</p> <p>La cooperativa hace un aprovechamiento de los recursos percibidos y a su vez redistribuye las ganancias desde una lógica solidaria, en pro del desarrollo integrado y sostenible de la región.</p> <p>Se destaca los procesos de negociación con la empresa privada y planificación en el uso de los recursos destinados según las prioridades identificadas con la comunidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El fondo de educación superior para jóvenes locales, manejado y financiado en un 50% por el ICETEX.</li> <li>- El proyecto de cuatro hogares para niños de cero a cinco años.</li> <li>- El proyecto de construcción del Centro de Salud.</li> </ul>	

**TALLER ARTESANAL ARUATACHON**

Tipo de organización	Es una organización artesanal, inscrita en la cámara de comercio del departamento de la Guajira.
Nº de personas involucradas	27
Nombre del Representante	Carmen Palmar Uriana / Alberto Mesa Palmar (Asesor)
Ubicación	Comunidad de Aruatachon kilómetro 53 vía 4 vías Uribia
Año de creación	1990



**DESCRIPCION DE LA EXPERIENCIA**

**Actividad**

Actividad principal	Elaboran productos artesanales hechos a mano. Empezaron hace 10 años con mochilas, chinchorros y ahora han desarrollado nuevos productos como bolsos, mantas, vestido de baño, tulas, manillas, sombreros, bisuterías sin salirse del contexto de la cultura. Además, tienen una oferta de turismo comunitario, con rancherías, oferta gastronómica, participación en actividades y rituales tradicionales.
---------------------	--

Vínculo con la Identidad Cultural / el PAR / la Seguridad Alimentaria y Nutricional	Son productos artesanales tradicionales, con diseños representativos de la cultura Wayuu
---	--

**Proceso de creación**

Objetivo o motivación de la creación	Dar a conocer la cultura Wayuu por medio del tejido.
--------------------------------------	--

¿Cuál fue el proceso de creación?	El inicio fue en otra comunidad y allí los asesoraron y capacitaron para conformarse como organización y así fue que se motivaron y comenzaron a adquirir su primera experiencia haciendo la prueba piloto de venta en expo-artesanías (1991) en Bogotá. Su producto tuvo una aceptación positiva entre los asistentes a la feria y se destacó por su sello cultural (tejidos de la cultura Wayuu), se tuvo un buen nivel de venta y se proyectó de esta forma el proceso organizativo.. A través de los clientes de la artesanía en todo el país, hicieron conocer la cultura wayuu y de allí desarrollaron una oferta turística integrando diversos sectores productivos de las comunidades Wayuú.
-----------------------------------	---

**Articulación**

¿Qué organizaciones o instituciones apoyan o han	INTERCOR (Cerrejón), Fundación Cerrejón (Dándole a conocer los productos llevándolos a Bogotá, a Medellín, a
--	--

apoyado la experiencia y cómo?	Italia, a Milán); Fundación Crea (Facilita a los artesanos capacitaciones).
Articulación con otras iniciativas del territorio	Ninguna
<b>Acceso al Mercado</b>	
¿A quién compran?	Miretex Bogotá, Cesar Miratex en Maicao.
¿A quién venden?	Por unidad a visitantes, a diseñadores, joyería Medellín-Mercedes Salazar.
¿Dónde venden?	Medellín, Bogotá, Cartagena, Cali aproximada mente de 20 a 25 productos a cada ciudad, España 100 mochilas.
<b>Oportunidades y Desafíos</b>	
Logros obtenidos	Reconocimiento por INCONTEX por la calidad del producto, entrega de certificados por el presidente por denominación de origen, reconocimiento anual por apoyo y aporte al festival de la cultura Wayuu.
Retos actuales y futuros	Dificultades con el idioma español para intercambiar con clientes y turistas
Cómo se superaron	Participación de jóvenes que hablan español.
<b>LECCIONES APRENDIDAS DE LA EXPERIENCIA</b>	
<p>Expositor: Alberto Meza palmar</p> <p>Proyecto artesanal, impulsado por la Fundación Cerrejón Guajira Indígena, destacable por sus logros en términos comunitarios y de acceso al mercado, que lo hacen hoy en día un proyecto viable económicamente. Se fundamenta en la idea de que "Ser mujer es saber tejer" por lo cual, un grupo de artesanas de la comunidad de Aruatachon en cabeza de su matriarca, producen diversos productos tejidos a mano, entre los que comúnmente encontramos la mochila Wayuu. Actividad arraigada en la cultura y que se ha convertido en un ejemplo de organización comunitaria y fuente de sustento.</p> <p>Razón por la cual, se abren nuevas posibilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aumento de la capacidad productiva y generación de alianzas (formación de una Confederación de artesanas Wayuú) para la venta al por mayor, particularmente con el objetivo de exportar el producto con una marca registrada.</li> <li>- La búsqueda de otros productos y servicios, como el "etnoturismo sin playa". Donde se resaltan hechos culturales y se ofrecen comidas tradicionales, se destaca la articulación entre diversas actividades productivas desarrolladas por la comunidad.</li> <li>- Gestión y desarrollo de una marca territorial ante el Ministerio de Cultural para promocionar los productos elaborados artesanalmente, posicionando la identidad cultural del territorio a nivel nacional e internacional.</li> </ul> <p>Retos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fortalecer la idea, de que el trabajo artesanal debe ser más valorado en términos comerciales, a través de la educación.</li> <li>- La adecuación de espacios, primordialmente los baños, para la prestación de un servicio adecuado al turista.</li> </ul>	

<b>ASOKANULIAA</b>	
Tipo de organización	Asociación sin ánimo de lucro
Nº de personas involucradas	9
Nombre del Representante	Alberto Baptista
Ubicación	Manaure. Institución educativa Eusebio Séptimo Mary
Año de creación	2003



### **DESCRIPCCION DE LA EXPERIENCIA**

#### **Actividad**

Actividad principal	Procesamiento de embutidos (hamburguesas, butifarra, salchichón, mortadela) y conservas (antipasto)
Vínculo con la Identidad Cultural / el PAR / la Seguridad Alimentaria y Nutricional	Procesan productos del mar dando valor añadido a la producción pesquera local

#### **Proceso de creación**

Objetivo o motivación de la creación	Uso diferenciado de la producción pesquera y valorización de variedades de pescado poco consumidos.
¿Cuál fue el proceso de creación?	En 2003 se inicia el proceso con 25 asociados con la cooperativa Kashi wayuú, que luego se convertiría en una asociación sin ánimo de lucro a la cual pertenecen solo 9 personas. Al inicio, la institución educativa Eusebio Séptimo desarrolló un programa de capacitación de los alumnos en transformación de pescado. El Sr Alberto Baptista coordinó con el liceo y con el SENA, entre otros, para beneficiar con estas capacitaciones a los estudiantes y padres de familia de la institución. De allí, desarrollo la organización para comercializar los productos. Hoy, tiene un convenio con la institución educativa, y comparten la planta y el material con los alumnos.

#### **Articulación**


¿Qué organizaciones o instituciones apoyan o han apoyado la experiencia y cómo?	Institución educativa Eusebio Séptimo Mary, Alcaldía Municipal, FAO, CHEVRON, Cámara de comercio de La Guajira, SENA. Han obetnido donaciones, capacitaciones, y particularmente cuentan con el registro INVIMA, muy importante a la hora de comercializar el producto a gran escala.
Articulación con otras iniciativas del territorio	Se articula con dos proveedores de pescado y dos proveedores de verduras. Está en proceso de articulación con hoteles, el hotel Waya Guajira en Albania entre otros, para la comercialización de sus productos

#### **Acceso al Mercado**

¿A quién compran?	A las pescaderías de la zona y vendedores de verdura, y las salsas en Barranquilla a ALICO S.A.
-------------------	---

¿A quién venden?	Conocidos
¿Dónde venden?	Riohacha, Santa Marta y Manaure (amigos y eventos)
<b>Oportunidades y Desafíos</b>	
Logros obtenidos	El acceso permanente a agua potable con apoyo de la Alcaldía a través de la construcción de un tanque elevado Consolidación de la organización, maquinaria y equipo
Retos actuales y futuros	Falta de capital semilla para asegurar insumos, sueldos. La consecución del registro INVIMA para los demás productos. Ampliar los espacios de capacitación de los estudiantes de la institución educativa. Las dificultades para acceder a mercados grandes que aseguren la venta constante.
<b>LECCIONES APRENDIDAS DE LA EXPERIENCIA</b>	
<p>Expositor: Alberto Batista</p> <p>La articulación de Asokanulia con la Institución educativa Eusebio Segundo Mary de la ciudad de Manaure, no solo sorprende sino motiva, en términos de generar alianzas productivas con instituciones educativas que propongan a sus estudiantes alternativas productivas una vez terminen sus. Este convenio les ha permitido el reconocimiento a nivel nacional y el acceso a recursos de múltiples organizaciones.</p> <p>Como dificultades se evidencia el acceso sostenible al mercado, puesto que a pesar de tener la infraestructura y las reglamentación para la comercialización de alimentos, no cuenta con el capital semilla para mantener la producción y asegurar la demanda de grandes cadenas de almacenes, que a su vez establecen pagos luego de tres meses de entregado el producto.</p> <p>En esa medida, es propuesto por la Asociación de transformadores de Palomino, el trabajo conjunto, no solo en la venta-compra de insumos para la transformación sino para hacer parte del proceso productivo y generar articulaciones que permitan mantener una oferta de producto estable y suficiente para acceder al mercado en cadenas de almacenes.</p>	



<b>HORTFRUVER</b>		
Tipo de organización	SAS – Sociedad Anónima Simplificada	
Nº de personas involucradas	8 comunidades	
Nombre y contacto del Representante	Cecilia Barros	
Ubicación	Comunidad Yuthao Kilómetro 43 vía Albania	
Año de creación	2013	
<b>DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA</b>		
<b>Actividad</b>		
Actividad principal	<p>Las 8 comunidades se unen en una organización empresarial para vender juntos productos agrícolas al hotel Waya Guajira en Albania. La producción de las comunidades es principalmente de hortalizas, verduras, frutas, yuca y granos.</p> <p>La producción se promueve para el autoconsumo y los excedentes son vendidos.</p>	
Vínculo con la Identidad Cultural / el PAR / la Seguridad Alimentaria y Nutricional	<p>Las comunidades han desarrollado huertas y han aprendido a manejarlos.</p> <p>Esta actividad permite conservar prácticas agrícolas tradicionales así como semillas y productos. Por ejemplo, producen arepas de shishware, producto típico de la región elaboradas con maíz cariacó o morado.</p> <p>La oportunidad de tener un mercado regular para sus productos, les permiten tener ingresos regulares, mejorando el acceso a alimentos sanos y asegurando una mejor nutrición.</p>	
<b>Proceso de creación</b>		
Objetivo o motivación de la creación	La motivación fue mejorar su alimentación y poder adquirir su propio ingreso a partir de la actividad agrícola.	
¿Cuál fue el proceso de creación?	La iniciativa fue apoyada y asesorada por la Fundación Cerrejón Guajira Indígena. Iniciaron con una propuesta al hotel Waya Guajira y organizaron un día de muestra y degustación de sus productos y platos típicos como yajaushi, chicha y shampülana, en la comunidad de Yuthao. Los 40 invitados se fueron satisfechos y el hotel se comprometió a hacer pedidos.	
<b>Articulación</b>		
¿Qué organizaciones o instituciones apoyan o han apoyado la experiencia y cómo?	<p>La fundación Cerrejón Guajira Indígena asesoró el proyecto y dió capacitaciones. Además, la fundación apoya para recoger los productos en las comunidades y llevarlas al cliente.</p> <p>El SENA también acompaña el proyecto con capacitaciones.</p>	
Articulación con otras iniciativas del territorio	Se articulan entre 8 comunidades y con el Hotel Waya Guajira en Albania	
<b>Acceso al Mercado</b>		

¿A quién compran?	No compran. Cuando no hay insumos (en temporada de sequía por ejemplo) se compra en Maicao a los indígenas en plaza de mercado, fincas cercanas en Carraipia.
¿A quién venden?	Venden la producción a la Fundación Cerrejón Guajira Indígena, al Hotel Waya Guajira. Turistas
¿Dónde venden?	En Albania (donde está el hotel) Venden comida típica en el punto denominado "4 vías" de Maicao

### **Oportunidades y Desafíos**

Logros obtenidos	Organizarse y trabajar en grupo para acceder al mercado. En grupo, tienen más cantidad de productos que es más fácil a vender. Capacitarse en producción agrícola Reconocimientos por la preparación de platos típicos ancestrales, Certificaciones de Fundación Cerrejón Guajira Indígena, participación en el festival "La Cocina Importa2.
Retos actuales y futuros	Todavía están en proceso para mejorar la gestión de los insumos, para preservarlos en estaciones de verano
Cómo se superaron	Con el tiempo se capacitan para gestionar mejor los insumos

### **LECCIONES APRENDIDAS DE LA EXPERIENCIA**

Expositor: Cecilia (Mimi) Barros

Bajo la orientación de la Fundación Cerrejón Guajira Indígena, se ha rescatado alimentos ancestrales, como la harinita de semilla de Totumo, las Tunas, el trupillo y la Iguaraya así como, innovado con nuevos productos como la miel de abejas de trupillo, en pro de un desarrollo sostenible ambiental y económicamente.

En ese orden de ideas, motiva al cultivo y aprovechamiento de recursos naturales originarios de la región (alrededor de un millón de hectáreas en Trupillo), cuyas propiedades nutricionales son altísimas, y cuyas oportunidades de comercialización, se diversifican, incluyendo productos transformados para el consumo animal.

Por otro lado, la actividad caprina, poco rentable hasta el momento (Por un chivo en el mercado no se paga más de \$40.000), se vienen apoyando desde el mejoramiento de raza, transformación de productos en embutidos y quesos.

En esa medida se genera el fortalecimiento productivo de las organizaciones a la cual pertenece Horfruver. Esta organización se destaca por ser comunal, donde diferentes grupos cultivan huertas caseras para agrupar y vender fresco o transformado, productos alimenticios, especialmente al Hotel Waya Guajira, dándose así articulaciones sociales y empresariales en el territorio en pro de un desarrollo con amplios beneficios para toda la comunidad.

Posibles articulaciones: Generación de lazos para la venta en el Hotel Waya Guajira

## Análisis y lecciones aprendidas por objetivo de aprendizaje

**Obj 1. Fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional: cómo manejar el acceso y el consumo de productos sanos y locales, con una dieta diaria equilibrada.**

### Lecciones Aprendidas

- Reconocimiento de los beneficios de producir sus propios alimentos:
  - RESA® Rural genera confianza en su alimentación y orgullo de respecto de los productos del patrimonio agroalimentario.
  - Ayuda a la economía del hogar,
  - Fomenta el rescate de las costumbres alimenticias ancestrales y la valorización de PAR.
- Necesidad de generar procesos de educación alimentaria al interior del hogar para asegurar una dieta balanceada.
- Reconocimiento de la riqueza de los productos locales, tanto a nivel nutricional como la adaptación al contexto local y características del territorio.
- Reconocimiento de los beneficios de producir y comer productos sanos y limpios
- Se realza que los conocimientos en cuanto a la agricultura en su propio hogar se han perdido y/o tienen que adaptarse a nuevas condiciones climáticas. Además, muchas técnicas de cultivo orgánico son desconocidas en este sentido el intercambio de saberes es fundamental.
- Acuerdo sobre el hecho que productos que no se comercializan frescos pueden ser aprovechados transformándolos para conservarlos (mango, algunas especie de pescado, etc..), esto a su vez puede generar un valor agregado para posicionarlos en el mercado y aprovechar los excedentes de producción que se pierden en la poscosecha.
- Organizaciones de productores, pescadores, transformadores y comunidades indígenas tienen un rol central en la valorización de los productos locales y en ellos es importante la promoción y fortalecimiento de procesos organizativos enfocados en el objetivo de rescate y valorización de PAR.
- Procesos comunitarios solidarios son vitales en acciones tendientes a mejorar las condiciones de seguridad alimentaria y nutricional, en ello es ejemplo a seguir el suministro de víveres de la cooperativa Coopwace.
- Reconocimiento de propuestas locales para enfrentar las amenazas externas: Planes de seguridad pesquera pensado en Dibulla.

**Obj 2. Mejorar el acceso al mercado a través de la creación de un valor añadido a los productos: articulación transformación y diferenciación con identidad cultural.**

### Lecciones Aprendidas

- Los productos frescos que no tienen mercado, como algunas especie de pescado, pueden ser transformados, agregando un valor al producto y su

posicionamiento en el mercado.

- La transformación de los productos frescos permiten conservarlos y diferenciarlos en el mercado, resaltando recetas tradicionales o costumbres locales.
- Se da un reconocimiento frente a la diferenciación para el acceso al mercado resaltando la identidad cultural y la innovación.
- Reconocimiento de la necesidad de articular las cadenas productivas vertical y horizontalmente, para apalancar un desarrollo territorial con identidad cultural.
- La importancia de *la innovación* en la transformación de los productos locales, en función de las necesidades del consumidor. Ejemplo. Una presentación más adecuada del frichi conservando la identidad del alimento.
- Se reconoce la importancia de ser prudente con los procesos de innovación, ya que no se puede poner en riesgo la cultura misma y las necesidades de la demanda.
- Necesidad de articular la oferta local con las compras de entidades estatales.
- La asociatividad hace más fácil el acceso al mercado.
- Necesidad de publicidad y medios de comunicación con énfasis en el reconocimiento del valor añadido. Organizar y participar en eventos como ferias de productos locales ayuda en su difusión y comercialización, en ellas importante destacar la identidad cultural de los productos.
- Identificar los diferentes nichos de mercado, que podemos aprovechar durante el proceso de crecimiento empresarial.
- La higiene y las normas de salubridad deben ser tenidas en cuenta en todo momento para acceder al mercado. Es un proceso complicado que necesita inversión.
- El proceso de articulación organizativa entre los productores y transformadores y comercializadores es fundamental para lograr posicionarse en el mercado y acceder a apoyos de diferentes instituciones públicas y privadas.
- La necesidad de aprovechar los productos locales en un 100% (reciclaje y compostaje).

### Obj 3. Valorización del patrimonio agroalimentario regional: el turismo como eje articulador de actores y activos territoriales

#### Lecciones Aprendidas

- El sector turístico se puede aprovechar más en términos de la valorización del PAR y acceso al mercado para la venta de productos locales.
- El sector turístico permite articular diferentes cadenas de valor como la producción agropecuaria, la pesca, la gastronomía local, la artesanía, etc.
- La necesidad de una integración en la cadena turística para involucrar los diferentes sectores productivos del municipio en pro de la generación de empleo, garantizando el acceso a la alimentación por la vía de generación de ingresos derivados de estas actividades productivas.
- Necesidad de un directorio de productores locales (agrícolas, pesqueros, de

servicios) que puedan aprovechar las oportunidades del sector turístico.

- Necesidad de “proteger” al pequeño productor u oferente en el sector hotelero.
- El reconocimiento de la problemática del Municipio de Palomino, por la privatización de las playas por parte de los empresarios dueños de los hoteles, evidencia la necesidad del establecimiento de acuerdos entre pobladores locales y foráneos que se benefician de auge turístico del territorio.
- La importancia de reconocer los alimentos y recursos locales que pueden ser usados innovadoramente para ser comercializados.
- Necesidad de recuperar las tradiciones ancestrales en términos de la alimentación para una oferta cultural al turista.
- Necesidad de mejorar el servicio turístico capacitándose y articulándose.

## Agenda Territorial Consensuada

### Dibulla.

<b>FORTALEZA / ACTIVO : PESCA</b>			
<b>Acciones</b>	<b>Detalle de las acciones</b>	<b>Actores a involucrar</b>	<b>Responsables Seguimiento</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mejorar la dotación de equipos para pesca</li> </ul>	Dotaciones de seguridad para las embarcaciones mediante : <ol style="list-style-type: none"> <li>Capacitación</li> <li>Kit de seguridad para las embarcaciones y pescadores</li> <li>Legalización UEP</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>SENA</li> <li>AUNAD</li> <li>Alcaldía y Gobernación</li> <li>DPS</li> <li>Ladimar</li> </ul>	Asociación de Pescadores Familiares de Dibulla ASPEFADI  Nodo de Pesca
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mejorar y adecuar centros de acopio</li> <li>Crear acciones para abastecer mercado local regional</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Mejorar la cadena de frio</li> <li>Capacitación sobre la manipulación, conservación y manipulación</li> <li>Generar capital semilla para las actividades de los pescadores</li> <li>Formulación de proyecto</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proyecto Pesca Guajira</li> <li>DSP, gobierno central y departamental</li> <li>SENA</li> <li>Puerto Brisa, Fundación Cerrejón</li> <li>Dueños de lanchas</li> <li>Organizaciones de pescadores</li> <li>Establecimientos bancarios</li> </ul>	Asociación de mujeres transformadoras y procesadores de productos marinos – ASPROMAR  PROMAR y APAP

<b>FORTALEZA / ACTIVO : TURISMO</b>			
<b>Acciones</b>	<b>Detalle de las acciones</b>	<b>Actores a involucrar</b>	<b>Responsables Seguimiento</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Acomodar lanchas, diseñar rutas y capacitar personal en turismo</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Capacitación a los dueños de lanchas para que las ubiquen en el lugar adecuado</li> <li>Definir una</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Secretaría de Desarrollo</li> <li>Secretaría de Turismo</li> <li>Secretaría de Salud del departamento y el municipio</li> </ul>	ASOTEC Mingueo, Caribbean Social Tour (Comité turístico)

comunitario para la creación y la venta de rutas ecoturísticas en el territorio de Dibulla	<p>regulación clara y fuerte</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Caribbean Social Tour envía rutas a oficinas de las entidades competente</li> <li>Capacitación a Caribbean Social Tour para recibir y guiar turistas</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entes crediticios</li> <li>Dueños de lanchas.</li> <li>Transportadores</li> <li>Hoteles</li> <li>Restaurantes</li> <li>Comunidad</li> </ul>	Comfaguajira, Sena, Defensa Civil
• Organizar el sector turístico de Palomino	<ol style="list-style-type: none"> <li>Fortalecer el Comité Turístico de Palomino</li> <li>Incluir platos típicos en las ofertas turísticas</li> <li>Incentivar la compra a productores locales</li> <li>Crear centro de acopio para productos del campo para abastecer los restaurantes</li> </ol>	<p>Restaurantes locales, estaderos, hoteles, campesinos,</p> <p>Secretaría de desarrollo económico del municipio.</p>	Comité turístico de Palomino: Caribbean Social Tour
• Atender a los turistas con la comida tradicional en las casas	<ol style="list-style-type: none"> <li>Capacitación a grupos de mujeres para la recepción de turistas</li> <li>Capacitación sobre el manejo de alimentos</li> <li>Apoyo a la organización de grupo de mujeres para proponer una oferta de comida típica en las casas</li> </ol>	<p>Grupo mujeres ahorradoras, transportadoras, proveedoras,</p> <p>hoteles-SENA</p>	Grupo de Mujeres Ahorradoras

<b>Fortaleza / activo : agricultura y ganadería</b>			
<b>Acciones</b>	<b>Detalle de las acciones</b>	<b>Actores a involucrar</b>	<b>Responsables Seguimiento</b>
• Capacitar sobre: 1. Producción abonos orgánicos,	1. Reunir a los recicladores y motivarlos iniciando la clasificación desde el hogar	DPS, PMA, Ministerio de Agricultura, Instituto de Bienestar Familiar, Alcaldía, Umata, Secretaria de Desarrollo	Asociaciones de productores, UMATA

<p>compostaje y reciclaje</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Manejo de riego</li> <li>3. Creación huertas familiares y comunitarias</li> <li>4. Creación galpones comunitarios</li> <li>5. Transformación de fruta</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Capacitación a los socios de las asociaciones de riego Constituir asociaciones de riesgo para los nuevos distritos</li> <li>3. Darle continuidad a los proyectos de DPS de huertas caseras</li> <li>4. Diagnóstico de las variedades y volúmenes existentes en el municipio y área sembradas</li> <li>5. Capacitación sobre la cosecha y post cosecha Construcción de un centro de acopio</li> </ol>	<p>Económico de la Guajira, Sena ICA Asociaciones de productores y transformadores del municipio.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultivar nuevamente las variedades tradicionales del plátano</li> <li>• Impulsar el plátano como símbolo del territorio</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sembrar 600ha de plata no con siembra de plátano, escalando con 50 ha semestrales</li> <li>2. Capacitar a los productores y entidades agropecuarias sobre manejo de plagas</li> <li>3. Esquema de ordenamiento territorial de las zonas de producción</li> </ol>	<p>Alcaldía, UMATA, Ministerio de la Agricultura organización del Festival del plátano, agricultores</p>	<p>Asociaciones de productores, UMATA, Coogrupadi, APOMD</p>
<p>Desarrollar técnicas Agroforestales</p>	<p>Siembra del Coco y intercalarlos con otros cultivos</p>	<p>Gobernación, Alcaldía, UMATA, Ministerio de la Agricultura</p>	<p>APOMD, Coogrupadi</p>



## Agenda Territorial Consensuada

### Manaure.

<b>FORTALEZA / ACTIVO : PESCA</b>			
<b>Acciones</b>	<b>Detalle de las acciones</b>	<b>Actores a involucrar</b>	<b>Responsables Seguimiento</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitar para el mejoramiento de los sistemas de producción pesquero y pesca sostenible</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Educación sobre las buenas prácticas pesqueras</li> <li>2. Sensibilización sobre las zonas de pesca económicas</li> <li>3. Fortalecer las asociaciones de pesqueros</li> </ol>	<p>Sena, Pesca Guajira, organizaciones de pescadores</p> <p>Corpoguajira</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumentar las zonas de pesca</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Crear arrecifes con materiales del medio</li> <li>5. Crear caladeros con refugios artificiales para el fortalecimiento de las especies marinas</li> </ol>	<p>Proyecto Pesca Guajira, organizaciones de pescadores</p> <p>Ecosfera, Terrazul</p>	Organizaciones de pescadores
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Buscar canales de distribución y crear estrategias de comercialización y venta</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. instalar cuarto frío,</li> <li>7. instalar fábrica de hielo,</li> <li>8. creación de centro de acopio,</li> <li>9. búsqueda de nuevos mercados</li> </ol>	<p>Proyecto Pesca Guajira, Sena, organizaciones de pescadores y transformadores</p>	Organizaciones de pescadores y transformadores

<b>FORTALEZA / ACTIVO : AGRICULTURA Y GANADERIA</b>			
<b>Acciones</b>	<b>Detalle de las acciones</b>	<b>Actores a involucrar</b>	<b>Responsables Seguimiento</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crear un Banco de Semillas tradicionales en las comunidades</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Investigación, selección y recopilación de semillas tradicionales</li> <li>2. Capacitación en</li> </ol>	<p>Sena, ICA, Corpoica, Fundación Cerrejón Guajira, SENA</p>	<p>UMATA, líderes comunitarios: Alberto Mesa de la comunidad</p>

indígenas	<p>manejo, reproducción de semillas</p> <p>3. Intercambio de conocimiento entre las comunidades y Transmisión entre las generaciones</p>		Aruatachon
<ul style="list-style-type: none"> <li>Implementar la cría de caprinos y ovinos semi-intensiva</li> </ul>	<p>1. Sensibilización y acercamiento a las comunidades para difundir nuevas prácticas de cría</p> <p>2. Desarrollo de una granja experimental de cría de caprinos y ovinos en la comunidad Ishashimana con instalaciones a través de un convenio</p> <p>3. Capacitación en inseminación artificial en practica</p>	<p>Sena, Fundación Cerrejón Guajira Indígena, Diócesis de Riohacha, Universidad de la Guajira, Grupo de Investigación Pichiguel</p> <p>La comunidad Ishoshimana</p>	Asociación de autoridades tradicionales indígenas wayuu territorio de ISHO
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fortalecer el cultivo de forrajero y leguminosas para la nutrición de caprinos y ovinos</li> </ul>	<p>1. Capacitación para el cultivo de Forraje</p> <p>2. Capacitación en alimentación animal</p>	<p>Sena, CorpoGuajira, ICA, UMATA, Comunidad</p>	Líderes de comunidades indígenas involucradas

<b>FORTALEZA / ACTIVO : AGUA</b>			
<b>Acciones</b>	<b>Detalle de las acciones</b>	<b>Actores a involucrar</b>	<b>Responsables Seguimiento</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluar el estado de los pozos y molinos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar diagnóstico y el inventario del estado de los pozos subterráneos y molinos para el abastecimiento de agua a las comunidades</li> </ul>	<p>CorpoGuajira, Administración Municipal, Comunidades indígenas, Cristóbal Cuadrado</p>	Cristóbal Cuadrado
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mejorar el manejo del</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dotara las comunidades con</li> </ul>	<p>CorpoGuajira, ICA,</p>	Alberto

<p>agua en agricultura</p>	<p>equipos de bombeo y micro goteo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalar sistema de irrigación gota a gota para cultivos en las comunidades indígenas.</li> </ul>	<p>Alcaldía, Cerrejón Indígena, Fundación Guajira comunidades</p>	<p>Baptista, Luis A Palacio, Oscar Alarcón,  Ilsa Aguilar,  Leonardo Lozada  Líderes de comunidades indígenas involucradas.</p>
----------------------------	---	---	---

## **Conversatorio con instituciones públicas y privadas del territorio.**

El último día del laboratorio territorial se realizó un conversatorio con diversas instituciones estatales y privadas, DPS, SENA, Corpoguajira, Fundación Cerrejón Guajira Indígena, y Pescaguajira. Este espacio de diálogo tenía como objetivo dar a conocer las agendas territoriales, construidas durante los talleres multiactorales y el laboratorio territorial, por las participantes del proceso que se ha llevado a cabo hasta el momento.

En un primer momento se dio a conocer a los asistentes, el proyecto y las diferentes acciones desarrolladas en los dos territorios Dibulla y Manaure, como introducción al diálogo abierto propuesto.

El Departamento Para La Prosperidad Social hizo una exposición del marco en el cual se desarrolla el proyecto y cómo éste tienen el objetivo de aportar a la política pública de seguridad alimentaria y nutricional que impulsa la subdirección de seguridad alimentaria y nutricional de dicha institución.

La Fundación Cerrejón Guajira Indígena realizó una exposición de los proyectos que vienen desarrollando en el territorio de Manaure y como estos aportan en la construcción de autonomía alimentarias de las comunidades Wayú de la zona de influencia de vía férrea, manifestando su intención de ampliar su rango de acción a otras comunidades de éste territorio.

Posteriormente las voces de las organizaciones y comunidades que han participado con nosotros en el desarrollo del proyecto se hicieron presentes, exponiendo las acciones propuestas para impulsar un desarrollo territorial que aporte a la seguridad alimentaria y nutricional de los dos municipios, Dibulla y Manaure.

Frente a las agendas de trabajo presentadas las instituciones asistentes manifestaron su interés e intención de apoyar algunos de estos procesos y expusieron las posibilidades a partir de una breve exposición del quehacer de las mismas.

Pescaguajira dio a conocer el programa que desarrollan en pro del fortalecimiento de procesos organizativos que tienen como objetivo la producción pesquera en el territorio y manifestaron su interés en involucrarse y apoyar a las organizaciones de pescadores presentes durante el conversatorio.

Corpoguajira dio a conocer el programa de Desarrollo Sostenible y Biodiversidad en el marco del cual desarrolla acciones de fortalecimiento de la producción agrícola desde principios de sostenibilidad ambiental de protección y rescate de la biodiversidad.

El SENA, presentó los programas de formación que adelanta en el territorio y manifestó la necesidad de involucrar de forma más directa a entes gubernamentales como la Gobernación y alcaldías municipales. También dio a conocer los tiempos y procedimientos para establecer programas de formación en

los territorios y precisó la necesidad de concretar los temas a ser estudiados en cada territorio especificando el perfil de quienes participarían de estos procesos.

Finalmente los asistentes al conversatorio pudieron conocer algunos de los productos del Patrimonio Agroalimentario Local en la Feria Del Gusto Guajiro.

### **Feria Del Gusto Guajiro.**

La Feria Del Gusto Guajiro contó con expositores del patrimonio biocultural de los dos territorios Dibulla y Manaure. Se contó con 14 stan de productos alimenticios y artesanales elaborados por los productores locales y que constituyen una pequeña muestra de la diversidad de estos territorios.

Los asistentes pudieron degustar productos como, arepas de shishiware, hamburguesas y diferentes embutidos elaboradas con carne de cabra elbaorados por la organización Hortfruver, bolas de chocolate elaborado artesanalmente por Apomd, salpicón de pescado elaborado por Promar, el plátano dibullero de Coogrupadi, coctel de camarones de Apomar, Miel de abejas de productores apícolas Wayuú, antipasto de Asokanulia, entre otros productos del PAR de los dos territorios.

También pudimos apreciar todo el colorio y creatividad de las artesanas Wayuú, expresados en diversos productos artesanales, como mochilas, mantas, manillas, cinturones, bisutería elaborada con cacho de cabra, cerámicas tradicionales.







**PROSPERIDAD  
PARA TODOS**

[www.dps.gov.co](http://www.dps.gov.co) Prosperidad.Social @DPSColombia DPSColombia



**FORDFOUNDATION**

[www.fordfoundation.org](http://www.fordfoundation.org)



**World Food  
Programme**

[wfp.org](http://wfp.org)

[www.es.wfp.org](http://www.es.wfp.org)



[www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

[www.facebook.com/slowfoodinternational](https://www.facebook.com/slowfoodinternational)

@SlowFoodHQ



[www.rimisp.org](http://www.rimisp.org)



[www.rimisp.org/proyecto/  
desarrollo-territorial-rural-  
con-identidad-cultural](http://www.rimisp.org/proyecto/desarrollo-territorial-rural-con-identidad-cultural)



[www.diversidadbioculturalyterritorios.org](http://www.diversidadbioculturalyterritorios.org)

@Bioculturaldev