

**Seguridad alimentaria  
en comunidades indígenas del  
Amazonas: ayer y hoy**



# **Seguridad alimentaria en comunidades indígenas del Amazonas: ayer y hoy**

**Clara Patricia Peña-Venegas  
Augusto Mazorra Valderrama  
Luis Eduardo Acosta Muñoz  
Mónica Natalia Pérez Rúa**

Peña-Venegas, Clara Patricia; Mazorra Valderrama, Augusto; Acosta Muñoz, Luis Eduardo; Pérez Rúa, Mónica Natalia.

Seguridad alimentaria en comunidades indígenas del Amazonas: ayer y hoy. Clara Patricia Peña-Venegas, Augusto Mazorra Valderrama, Luis Eduardo Acosta Muñoz, Mónica Natalia Pérez Rúa. Instituto Sinchi. Bogotá, Colombia: 2009

1. SEGURIDAD ALIMENTARIA 2. EXISTENCIAS DE ALIMENTOS 3. CONSUMO DE ALIMENTOS 4. DERECHO A LA ALIMENTACIÓN 5. AMAZONIA COLOMBIANA

ISBN 978-958-8317-49-6

© Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas – Sinchi  
Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial

**Primera edición:** Diciembre de 2009

**Fotografía cubierta:**

Augusto Mazorra

**Coordinación de la Producción Editorial:**

Diana Patricia Mora Rodriguez

**Diseño:**

Julián Hernández

Goths Imágenes

**Impresión:**

Reservados todos los Derechos

El contenido de esta publicación es propiedad del Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas -Sinchi- Prohibida su reproducción con fines comerciales.

Disponible en: Instituto Sinchi, Calle 20 No. 5-44 Tel.: 4442060  
Bogotá, D.C. - Colombia

[www.sinchi.org.co](http://www.sinchi.org.co)

Impreso en Colombia

Printed in Colombia





**Instituto**  
amazónico de  
investigaciones científicas  
**SINCHI**

**Luz Marina Mantilla Cardenas**  
Directora General

**Rosario Piñeres Vergara**  
Subdirectora Administrativa y Financiera

**Daniel Fonseca Pérez**  
Subdirector Científico y Tecnológico



# Contenido

Introducción	9
Caracterización física y medioambiental de la zona de estudio	12
<b>1. Contexto global de la seguridad alimentaria</b>	<b>20</b>
1.1. Contexto internacional	21
1.2. La seguridad alimentaria de los pueblos indígenas del mundo	24
1.3. Contexto nacional	26
1.4. Seguridad alimentaria de los pueblos indígenas de la Amazonia colombiana	27
<b>2. Pueblos indígenas en el Amazonas y su entorno social</b>	<b>30</b>
2.1. Descripción del entorno social	31
2.2. La Chorrera y su área de influencia	33
2.3. Leticia y su área de influencia	36
2.4. Puerto Nariño y su área de influencia	40
2.5. Relaciones de dependencia urbano rural	43
<b>3. La unidad familiar indígena como unidad de producción</b>	<b>46</b>
3.1. Características de las unidades familiares de La Chorrera	51
3.2. Características de las unidades familiares de Leticia	53
3.3. Características de las unidades familiares de Puerto Nariño	56
<b>4. Hábitos de consumo familiares</b>	<b>64</b>
4.1. Platos principales	70
4.2. Acompañantes	76
4.3. Bebidas	79
4.4. Transformaciones de los alimentos para su preparación	84
<b>5. Capacidad de obtención de alimentos con el esfuerzo familiar</b>	<b>88</b>
5.1. Acceso a la tierra y disponibilidad de recursos naturales	89
5.2. Alimentos provenientes de la chagra	94
5.3. Alimentos de recolección	113
5.4. Pesca	115
5.5. Cacería	116



<b>6. Acceso a alimentos no producidos por la unidad familiar</b>	<b>118</b>
6.1.-La venta “de excedentes” de los sistemas productivos familiares	123
6.2. Las familias indígenas: \$120.000 más dependientes	126
<b>7. Aprovechamiento biológico con respecto a la disponibilidad, acceso y calidad de los alimentos</b>	<b>132</b>
<b>8. Perspectivas para el futuro que aseguren la alimentación adecuada y oportuna de la población indígena de la Amazonia colombiana</b>	<b>134</b>
 Bibliografía	 139





## Introducción

**E**l problema de la pobreza en el mundo ha trascendido el carácter exclusivo de pocos países, a ser cada vez más frecuente y grave en todas las naciones del mundo, a tal punto, que se han llevado a cabo eventos de carácter internacional para tratar el tema como un problema mundial. Es así, como en la Cumbre del Milenio de las Naciones Unidas se estimó que existen en el mundo unos 400 millones de personas pobres que no tienen su seguridad alimentaria satisfecha y se acordó que el 2015, sería el año en el cual se espera alcanzar la disminución de los actuales índices de pobreza.

Colombia como uno de los países que ratificó su compromiso de reducir sus niveles de pobreza garantizando la seguridad alimentaria de su población, ha generado diversas estrategias para lograrlo. Por una parte, entregó al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar la misión de construir conjuntamente con otras entidades la política de seguridad alimentaria y de coordinar los planes de seguridad alimentaria en todos los departamentos del país. Por otra parte y en forma directa, la Presidencia de la República creó los programas: Red de Seguridad Alimentaria (RESa) y Familias en Acción con el fin de desarrollar proyectos productivos que mejoren la alimentación de las poblaciones más vulnerables del país. Según la Misión para el Empalme de las Series de Empleo, Pobreza y Desigualdad (MESEP) para el 2009 en Colombia existen ocho millones de colombianos que viven en indigencia y dos millones que son pobres (Presidencia de la República, 2009), dentro de los cuales se cuentan las comunidades indígenas de Colombia (DANE 2005).

La situación actual de alimentación, nutrición y salud de los pueblos indígenas de la Amazonia colombiana no ha sido abordada en su totalidad; aún se desconocen o no se entienden muchos de los procesos que afectan o favorecen una buena alimentación de los pueblos indígenas. Parte de ello, corresponde a la parcialización de los estudios realizados, los cuales en gran parte han sido elaborados por profesionales de áreas de la salud y de la antropología, en los que no siempre son incluidos componentes edafoclimáticos, de oferta ambiental o socioeconómica. Adicionalmente, muchos de los estudios realizados para medir las condiciones de pobreza o hambre, se han realizado a partir de estándares desarrollados para



poblaciones urbanas o campesinas con modos de vida diferentes a los de estas poblaciones. Por otra parte, los profesionales que no han tenido contactos anteriores con la región o las comunidades indígenas, generalmente elaboran sus escritos a partir de imaginarios que no corresponden a la realidad y que no les permite analizar la información en forma objetiva, lo que lleva a valorar aspectos en forma ligera o con valores diferentes a los usados por las propias comunidades.

Durante los años 2005 y 2006, confluyeron en forma afortunada diversas circunstancias que permitieron abordar el problema de seguridad alimentaria en la región amazónica de una manera más holística, y abrir las puertas a nuevos interrogantes sobre el tema: Se obtuvieron los datos sobre alimentación y salud de la Encuesta Nacional de Demografía y Salud 2005, como un proceso de evaluación estricto y de información confiable sobre la situación alimentaria de la población del país y de la región amazónica; el Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas Sinchi tuvo la oportunidad de ejecutar cuatro proyectos RESA en la región amazónica (tres en el departamento de Amazonas y uno en el departamento de Vaupés), enfocados a trabajar con comunidades indígenas y que permitió de primera mano conocer la problemática local de por lo menos diez etnias indígenas diferentes: siete del departamento de Amazonas (Ticuna, uitoto, cocama, yagua, bora, okaina, muinane) y en el departamento de Vaupés (Cubeo, tucano y carijona); adicionalmente, en los departamentos amazónicos se estructuraron los planes de seguridad alimentaria como una herramienta que orienta las acciones futuras para mejorar la situación alimentaria de la población.

En general, la Encuesta Nacional de Demografía y Salud muestra índices alarmantes sobre la región amazónica colombiana: niveles de desnutrición y anemia superiores al resto del país, que poca relación guardan con la producción agrícola, la pesca, la recolección, la biodiversidad de productos alimenticios y la oferta de pescado en la región, partiendo de la premisa que la población indígena es mayoritaria en estos territorios y que estos pueblos tienden a ser autosuficientes. En el momento de estructurar los planes de seguridad alimentaria fueron muchos los indicadores que faltaron para poder establecer líneas base sobre las cuales trazar metas, encontrando que muchos de los temas requieren de investigación y mejor entendimiento del que se tiene actualmente.

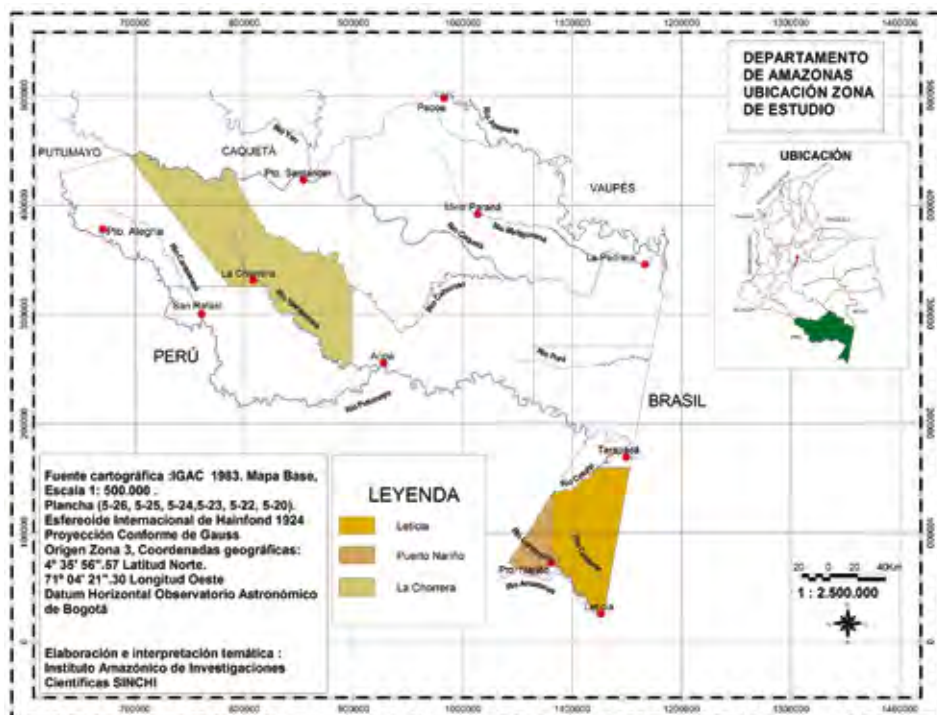
La activa participación del Instituto Sinchi en los diversos procesos, -en especial su trabajo directo y cercano con la población indígena de la región y los años de-experiencia acumulada en temas relacionados con la seguridad alimentaria fueron el motor que motivó a escribir este libro, el cual pretende dar otra mirada a los procesos que las comunidades indígenas están viviendo y que llevan al deterioro de su seguridad alimentaria, con el ánimo de entender mejor estos procesos y así poder construir entre todos alternativas reales que permitan un mejor futuro para esta población del país.

El presente libro muestra algunos resultados más precisos sobre la seguridad alimentaria en la región y como estos pueden estar relacionados con otros fenómenos que ocurren al interior de las comunidades y que pueden estar generando inseguridad alimentaria. En el primer capítulo se abordan los antecedentes internacionales que tocan el tema de la seguridad alimentaria, como problema común y creciente en el mundo; en el marco de la reuniones internacionales que han discutido las formas de intervención y los problemas generados en el mundo y la necesidad de su superación a partir de la sostenibilidad de los recursos naturales; se resaltan los eventos internacionales que han tocado el problema de la seguridad alimentaria entre los pueblos indígenas. Así mismo se abordan el panorama nacional y la situación de seguridad alimentaria de los pueblos indígenas de la Amazonia Colombiana.

Para ello, el presente trabajo se basó en el análisis de información primaria (251 encuestas aplicadas familias indígenas del corregimiento de La Chorrera y los municipios de Leticia y Puerto Nariño; los resultados de talleres y salidas de campo en cada una de las localidades) generada en el marco de la ejecución que el Instituto Sinchi hizo de los proyectos RESA-Acción Social para los municipios de Leticia y Puerto Nariño, y el corregimiento de La Chorrera en el departamento de Amazonas entre los años 2005 y 2006 (Figura 1), y trabajos posteriores sobre población, chagras y producción indígena entre 2007 y 2009, que cobijan información sobre comunidades indígenas de las etnias Bora, Uitoto, Muinane, Ocaina y Ticuna. Esperamos que estos hallazgos puedan contribuir a dirigir en forma rápida nuevas acciones que logren consolidar la permanencia de los pueblos indígenas en la región.



**Figura 1.** Mapa de localización de zonas de estudio



Antes de iniciar el recorrido por cada uno de los capítulos descritos, se hará una presentación general de las características físicas, climáticas y medioambientales de la zona de estudio, que al igual que las dinámicas socioculturales, también determinan las actuales condiciones de seguridad alimentaria de las poblaciones indígenas que las habitan.

## Caracterización física y medioambiental de la zona de estudio

### Aspectos climáticos

El clima de una región resulta del conjunto de condiciones atmosféricas que se presentan típicamente en ella, a lo largo de años; las variables más importantes que inciden en él son: precipitación, temperatura y humedad relativa.

El clima ha sido un factor determinante en las actividades de los diferentes pobladores del departamento, ya que define las épocas adecuadas para la pesca, la caza, la recolección de frutos, la implementación y manejo de las chagras, al igual que el aprovechamiento de recursos maderables y no maderables en la construcción de sus viviendas.

De acuerdo a Thornthwaite (1948) en Alonso et al. (2009), el clima en el departamento del Amazonas se caracteriza por presentar un clima Cálido húmedo a Cálido súper húmedo.-Los parámetros principales del clima se presentan en la tabla 1.

**Tabla 1.** Valores multianuales de los principales parámetros climáticos

Parámetro	Promedio	Mínimo	Máximo
Precipitación (mm)	3.322,60	2.724,10	4.370
Días con Precipitación al mes	21	15	23
Temperatura (°C)	26,2	25,4	27,7
Humedad Relativa (%)	87.3	86	89
Evaporación (mm)	1.137,20	1.077,40	1.205,20
Brillo Solar (Horas)	1.549	1.128,80	1.648
Nubosidad	4	3	5

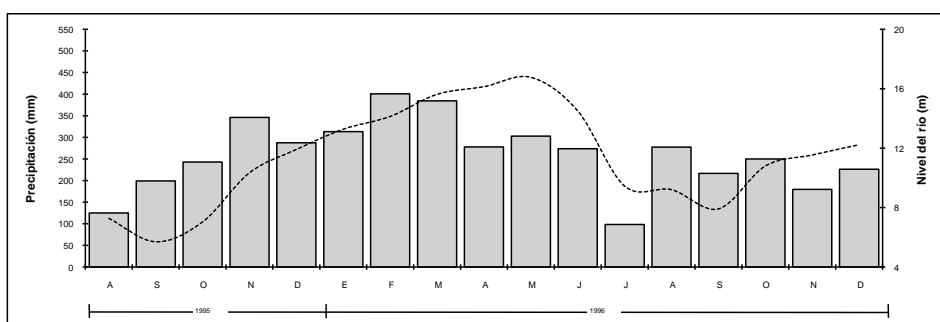
Fuente: IDEAM 1998

La dinámica del río Amazonas, por su parte no tiene una relación directa con el patrón de lluvias locales y depende de los aportes que hacen sus tributarios andinos como los son el río Ucayali, el Marañón y el Napo. El período de aguas altas se presenta entre-Marzo y Mayo, y el de aguas bajas entre Agosto y Septiembre (Figura 2). Los meses restantes corresponden a los períodos de descenso y ascenso de las aguas (Agudelo *et al.* 2000). La dinámica de los pulsos de inundación influye directamente sobre los ciclos de producción de los sistemas de las comunidades, y en especial sobre las comunidades riverañas, quienes experimentan anualmente un periodo de inundación de sus zonas de producción.



Uno de los aspectos más importantes en la Amazonia colombiana es su amplia gama de ecosistemas acuáticos que sostienen la trama biológica y representan un importante recurso para la región, en especial la pesca. En el caso particular del departamento del Amazonas, se tiene un drenaje de 47.440 Km aproximadamente de ríos y quebradas y una superficie de 2.650 Km<sup>2</sup> de lagos lo que permite dar una idea de la magnitud de su riqueza hídrica que posee.

**Figura 2.** Comportamiento de la Precipitación y el Nivel del Río Amazonas 1999-2000



Fuente: Agudelo *et al.* 2000

En el departamento reconocemos dos tipos de ecosistemas, de acuerdo a su ecología; ambientes de aguas blancas y de aguas negras. Las aguas blancas están presentes en los tres ríos provenientes de los Andes: Amazonas, Putumayo y Caquetá; su característica más especial es tener aguas de color barroso, con bastante sedimento y una cierta cantidad de minerales disueltos que en general favorece que estos ríos y sus lagos tengan mejor productividad, en especial pesquera.

El otro tipo de ambientes son las aguas negras que observamos en los innumerables ríos y lagos que nacen en la llanura amazónica; entre ellos podemos citar a Loretoyacu, Atacuari, Yahuaraca en el Amazonas, Cotuhé cerca de Tarapacá, Mirití-Paraná y Apaporis (La Pedrera), Igará-Paraná en Chorrera y Cara-Paraná en San Rafael. Estos ambientes tienen menor cantidad de minerales y por ello las productividades son más bajas.



## Geología

La geología del departamento de Amazonas se caracteriza por presentar tres zonas diferenciables entre sí: una al nororiente, principalmente en cercanías de La Pedrera, con afloramientos menores en Puerto Santander y el curso medio del río Caquetá, donde se encuentran rocas precámbricas pertenecientes al Escudo de Guyana (Complejo Migmatítico de Mitú, Formación La Pedrera, Formación Piraparaná y el Granófiro del Tijereto); la segunda en inmediaciones de Puerto Santander y La Chorrera, donde se encuentran rocas paleozoicas pertenecientes a la Formación Araracuara; la tercera zona corresponde a rocas sedimentarias del Terciario entre las que se distinguen la Formación Pebas y el Grupo Arenoso de Mariñame, las cuales son las de mayor extensión en el departamento. -Sobre estas unidades se encuentran depósitos aluviales del Cuaternario asociados a los ríos, quebradas y caños que drenan el territorio departamental.

**Tabla 2.** Unidades Geomorfológicas del departamento de Amazonas

Grandes paisajes	Unidades geomorfológicas	Área		Símbolo
		Has	%	
Llanura aluvial de inundación de ríos Andinenses	Plano bajo	194615.53	1.75	A1
	Plano medio	223612.98	2.01	A2
	Plano alto	167804.07	1.51	A3
Llanura aluvial de inundación de ríos Amazonenses		248274.92	2.23	B
Valles menores con influencia coluvio-aluvial	Valles erosionables en U y en V	610546.57	5.49	V
Terrazas Antiguas de origen fluvial	Terrazas bajas	265823.14	2.39	T1
	Terrazas medias	795655.97	7.15	T2
	Terrazas altas	239800.17	2.16	T3



Grandes paisajes	Unidades geomorfológicas	Área		Símbolo
		Has	%	
Superficies Sedi-mentarias en pro-ceso de disección (colinas)	Formas planas	55044.26	0.49	S1
	Formas ligeramente planas	56636.53	0.51	S2
	Formas ligeramente onduladas	434215.04	3.90	S3
	Formas onduladas	3925449.58	35.30	S4
	Formas fuertemente onduladas	2766781.45	24.88	S5
	Formas ligeramente quebradas	746857.59	6.72	S6
Estructuras rocosas de origen sedimen-tario.	Formas tabulares	22658.42	0.20	R11
	Formas complejas	82756.95	0.74	R12
Estructuras rocosas de origen ígneo metamórfico.	Formas complejas	10279.41	0.09	R2

Fuente: PORADAM, 1979 (Modificada SINCHI 2000)

## Suelos

Según el Mapa de Suelos del proyecto PRORADAM (1.979) en el departamento del Amazonas, actualizado de acuerdo a Sinchi 1988, se presentan los siguientes tipos de suelos.

- 1) Suelos de los Planos Aluviales de los ríos de origen Andino: suelos poco evolucionados, predominantemente inundables y mal drenados (planos bajos y medios), en los planos altos son suelos bien drenados y son ácidos y de fertilidad moderada.
- 2) Suelos de los Planos Aluviales de los ríos de origen Amazónico correspondientes a-suelos poco evolucionados, inundables y predominantemente mal drenados (planos bajos); en los planos altos son suelos ácidos y de fertilidad muy baja.
- 3) Suelos de los Valles Menores con influencia coluvial correspondientes a suelos poco evolucionados, inundables y predominantemente mal drenados; son suelos ácidos y de baja fertilidad.





4) Suelos de las Terrazas Antiguas correspondiente a suelos evolucionados bien drenados, asociados con suelos más jóvenes, en algunos casos mal drenados.-Son suelos ácidos de baja fertilidad en sus tres (3) planos (bajo, medio y alto).

5) Suelos de las Superficies de Denudación de origen sedimentario correspondientes a suelos evolucionados y muy evolucionados, de texturas finas a gruesas con diferentes grados de disección, y en general son suelos ácidos y de baja fertilidad.

6) Suelos de Estructuras rocosas de origen sedimentario y origen ígneo – metamórfico correspondientes a suelos poco evolucionados, bien a excesivamente drenados y predominantemente arenosos.-Los suelos son muy ácidos y de fertilidad muy baja.

En términos generales, los suelos sobre los que se asientan las comunidades estudiadas corresponden a suelos de tierra firme (o no inundable) y a suelos de várzea (inundables). Los suelos corresponden a Oxisoles de textura arcillosa, pH ácido, alta concentración de aluminio y bajos niveles de nitrógeno y fósforo. Allí el fósforo con frecuencia es el elemento limitante de la fertilidad suelo, el cual proviene casi exclusivamente de la descomposición de la materia orgánica. En el caso de los suelos de várzea, anualmente son inundados por ríos de aguas blancas como el Amazonas, depositando en ellos sedimentos provenientes de los Andes a través de los aportes de los ríos tributarios andinos Ucayali, Marañón y Napo, que aumentan la fertilidad de los suelos. El pulso de inundación no está relacionado con el de lluvias locales. Los meses más lluviosos corresponden en Leticia entre enero y abril, en tanto que los meses de menor precipitación van desde julio hasta octubre en Leticia, mientras el período de aguas altas se presenta entre-marzo y mayo, y el de aguas bajas entre agosto y septiembre.

El aporte anual de materiales de alta fertilidad y el pulso de inundación, marcan una diferencia entre la dinámica de las comunidades riverleñas y las asentadas sobre tierra firme. Las comunidades ribereñas producen una mayor variedad de productos de ciclo corto sobre las várzeas, sometidos a periodos de escasez de comida en las épocas de inundación. Por el contrario, las comunidades de tierra firme mantienen cultivos todo el año, pero en suelos menos fértiles, lo que limita la producción de especies exigentes en nutrientes.



## Vegetación

Actualmente la Amazonia es considerada como una de las regiones biogeográficas de Colombia con mayor biodiversidad. Se estima que más del 50% de las formas vivientes del país están representadas allí. Según Rangel y Luengas (1995), la Amazonia Colombiana cuenta con más de 6.500 especies vegetales representadas en orden de importancia por las familias Rubiaceae con 103 géneros y 685 especies, Leguminosae con 102 géneros y 469 especies y Melastomataceae con 43 y 277 respectivamente (Cárdenas et al. 2002).

**Tipos de Bosques:** Los bosques se clasifican y diferencian de acuerdo al paisaje o región fisiográfica donde, -estos bosques se desarrollan sobre 6 grandes regiones. Su distribución geográfica.-

Según su vegetación se pueden definir tres tipos de bosques: 1) Bosque de Llanura Aluvial con influencia de inundación, 2) Bosques de Terrazas y Superficies sin influencia de inundación, y 3) Bosques de Colinas altas.

Además del potencial maderable de la vegetación, se ha reconocido otras 10 categorías de uso reconocido al bosque. De las especies conocidas hasta el momento, entre el 30 y el 38% de ellas tienen alguna utilidad otorgada por las comunidades indígenas, lo que demuestra el enorme potencial que el bosque posee para las comunidades locales.

Las categorías de uso de la vegetación, por orden de importancia (mayor número de especies), son: Alimento, Medicinal, Maderable, Artesanal, Ornamental, Combustible, Industrial, Tóxico, Construcción, Psicotrópico, e Ictiotóxico.







# 1.

## **Contexto global de la seguridad alimentaria**



**B**asados en la definición de **seguridad alimentaria** dada en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, los aportes de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación –FAO-, y los aportes que a nivel nacional han dado las entidades competentes, esta se puede definir como *La disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos, en cantidad, calidad e inocuidad que las personas pueden hacer, bajo condiciones que permiten su adecuada utilización biológica y que lleva a una vida saludable y activa.*

Con base en esta definición se hace necesario abordar los antecedentes internacionales en el tema, la situación alimentaria de la población indígena del mundo, los resultados de las investigaciones nacionales y regionales que se han realizado y que tocan el tema de seguridad alimentaria y los hallazgos del Instituto Sinchi en el trabajo de campo como herramientas que enriquecen el entendimiento de la seguridad alimentaria en la región y en especial en la población indígena, como uno de los grupos más vulnerables a no satisfacer su seguridad alimentaria.

## 1.1. Contexto internacional

La historia del hombre como especie, es reciente en el planeta (40.000 años si tomamos al hombre de Cro-Magnon como el momento en que aparece el hombre moderno). Al igual que los demás seres vivos que lo habitan, este requiere de las condiciones mínimas de supervivencia para crecer, multiplicarse y sobrevivir en el medio. A diferencia de los demás seres vivos, el hombre tiene una condición especial y es la de organizarse en comunidad y tener una conciencia que le permite usar los recursos del planeta como ninguna otra especie lo había hecho hasta hoy. Esta ventaja evolutiva ha llevado a que la población haya crecido a unas tasas altas, y necesite cada vez intervenir más el planeta y usar más sus recursos en función de suplir sus necesidades básicas.

La supervivencia del hombre en la tierra depende directamente de la preservación del planeta como fuente de vida, alimento y hogar. Lo cierto es que hoy en día los recursos comienzan a ser escasos en muchos lugares, la producción de alimentos no es suficiente para alimentar toda



la población y cada vez el número de habitantes con inseguridad alimentaria es mayor.

Los modelos que hasta hace poco se habían usado para satisfacer la creciente necesidad de espacio y comida para la población, han mostrado ser insostenibles y además responsables de la pérdida de las condiciones adecuadas del planeta para garantizar la subsistencia humana. Ante el deterioro ambiental, son muchas las reuniones internacionales que se han realizado con el ánimo de corregir o minimizar la forma en que se ha venido interviniendo el planeta. Tal vez el evento más importante en torno al tema fue la Conferencia de las Naciones Unidas-sobre Medio Ambiente y Desarrollo-Río de Janeiro (1992). En ella-no solo se habló sobre el medio ambiente sino que-se llegó a la conclusión de que para satisfacer la seguridad alimentaria de la población del planeta no es suficiente con producir alimentos a cualquier costo, sino que debe realizarse de manera sostenible, permitiendo asegurar los recursos actuales (de tierra, agua, semillas, etc.) a las generaciones futuras.

Paralela a la Cumbre de Río, se efectuaron cumbres alternativas como el Foro Global de Organizaciones No Gubernamentales donde se logró elaborar un Tratado sobre Seguridad Alimentaria basados en que-“el problema de la inseguridad alimentaria a nivel mundial es el resultado de la distribución antidemocrática e injusta de los recursos y el acceso a ellos (tales como tierras, créditos, información y otros incentivos). El resultado de esta situación es la concentración de la producción en pocas manos, con sistemas de producción intensivos, en detrimento de otras regiones, de los pequeños agricultores y de la seguridad alimentaria local”.

Se indica que la causa principal del hambre es la pobreza crónica-en la cual no existen los recursos para comprar la comida ni el control de los recursos para producirla. Se ilustra cómo solo cuatro transnacionales controlan en 90% del mercado mundial de cereales, mientras las economías de los países en desarrollo dependen de pocos productos exportables los cuales son vulnerables a la caída de los precios, una intensificación de cultivos comerciales y el aislamiento progresivo de pequeños productores.

La dependencia de importación de alimentos y ayuda alimentaria implican una condicionalidad política, la vulnerabilidad frente a las fallas por

su entrega, la falta de incentivos a los productores locales, la competencia con otros alimentos y los cambios en los patrones de consumo. Por ello, a pesar del significativo incremento en la producción de alimentos-de los últimos años, la inseguridad alimentaria ha aumentado.

En el Tratado que se firmó se definieron algunos principios que debe tener la seguridad alimentaria para que exista, de los cuales resaltamos los siguientes:

1. La seguridad alimentaria lleva a un desarrollo sostenible
2. La seguridad alimentaria es un derecho humano básico, que debe ser asegurado a través de la autosuficiencia local, y que como consecuencia reduzca la dependencia de alimentos importados.
3. La comprensión de los sistemas agrícolas desde su ecología, sus aspectos sociales y económicos lleva a una agricultura sustentable en el marco de un desarrollo sostenible.
4. Las formas en que los pueblos producen y consumen sus alimentos, refleja la diversidad ecológica, cultural, política y social de las comunidades que los integran. Por su importancia esta debe ser respetada y promovida.
5. Las formas justas y democráticas de propiedad, uso de la tierra y de acceso a ella son esenciales para crear sistemas alimentarios sustentables. Para ello es indispensable el fortalecimiento de iniciativas populares en el área de la reforma agraria y organización comunitaria.
6. La mujer tiene un papel primordial en la producción de alimentos y la responsabilidad del almacenamiento de alimentos y semillas. Ella es quien aporta los vínculos culturales en el proceso de asegurar nutrición, cuidados e ingresos para la familia y la sociedad.

Cuatro años después de la Conferencia de Río, en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación – Roma (1996) se afirmó que la disponibilidad de alimentos suficientes para todos es un objetivo alcanzable y que por ello es intolerable que más de 800 millones de personas en el mundo-y en particular en los países en desarrollo no dispongan de alimentos suficientes para satisfacer sus necesidades nutricionales básicas. Los suministros de alimentos han aumentado considerablemente, pero los factores que obstaculizan el acceso a ellos y la continua insuficiencia de los ingresos familiares y nacionales para comprarlos, así como la inestabilidad en la



oferta y la demanda, las catástrofes naturales y de origen humano, impiden satisfacer las necesidades básicas alimentarias.

La Declaración en su numeral 2 indica que La gran mayoría de las personas desnutridas no pueden producir alimentos-suficientes (no tienen acceso suficiente a tierra, agua, insumos, semillas, plantas mejoradas, tecnología adecuada y crédito agrícola) o no pueden comprarlos. Por eso se propuso adoptar políticas y prácticas participativas y sostenibles de desarrollo alimentario, agrícola, pesquero, forestal y rural, en zonas de alto y bajo potencial, que sean fundamentales para asegurar un suministro de alimentos suficiente y fiable a nivel familiar, nacional, regional, mundial y que combatan las plagas, la sequía y la desertificación, considerando de carácter multifuncional la agricultura, que den como resultado la reducción del número de personas hambrientas a alrededor de 400 millones para el año 2015. Cinco años más tarde se ratificó el compromiso en la-Cumbre del Milenio de las Naciones Unidas y se insistió en buscar alternativas para llegar a la meta trazada. Lo cierto es que ha pasado más de la mitad del tiempo previsto para alcanzar la meta y los avances logrados son pocos. En especial no se perciben cambios significativos o sustanciales en la población indígena que lleve a pensar que su situación alimentaria mejorará en los próximos años.

## **1.2. La seguridad alimentaria de los pueblos indígenas del mundo**

La inseguridad alimentaria es un problema común y creciente en el mundo, y que afecta principalmente a los más pobres o aquellos sin recursos para acceder a los alimentos básicos que le suplan sus requerimientos nutricionales mínimos. Son muchas las políticas y acciones que se están tomando para tratar de minimizar el número de personas que padecen de inseguridad alimentaria; sin embargo, una de-las dificultades es entender porque algunas poblaciones como los indígenas son cada vez más vulnerables a padecerla.

Desde la Cumbre de Río se reconoce la población indígena del mundo como una población vulnerable. En el Tratado de Seguridad Alimentaria (Río de Janeiro, 1992) se indica que es necesario prestar atención a aque-





Los grupos humanos sobre quienes recae una carga mucho mayor de inseguridad alimentaria, tales como los pueblos indígenas, los refugiados, las personas desplazadas, los desempleados, los minusválidos y los grupos minoritarios. Paradójicamente se reconoce que los pueblos tradicionalmente agrícolas poseen un conocimiento sustancial de los principios de seguridad alimentaria, que es aplicable a los sistemas de producción sustentable. Las oportunidades de intercambio de información, ideas y experiencias acerca de los principios de seguridad alimentaria son esenciales para potenciar nuestras posibilidades de avanzar en este campo.

No sólo los gobiernos y entidades estatales han discutido el tema. Los mismos grupos indígenas han realizado varios eventos internacionales para hablar sobre seguridad alimentaria. El principal problema que han manifestado las comunidades indígenas en los diversos encuentros internacionales radica en la tenencia de tierras y acceso a sus recursos naturales.

Al respecto, en la Cumbre Continental de Pueblos y Organizaciones Indígenas Territorio Mapuche – Argentina (2005), los participantes manifestaron que para los Pueblos Indígenas, sus territorios, tierras y recursos son fundamentales para el desarrollo de sus culturas, ellas representan y están interrelacionadas con su espiritualidad, culturas, costumbres, institucionalidad, tradiciones, medicinas, seguridad alimentaria y con la vida misma de sus pueblos. Las políticas estatales de desarrollo suelen promover la invasión de los territorios indígenas, la destrucción de los bosques, la extracción depredadora de recursos del suelo y subsuelo, la contaminación del medio ambiente, el empobrecimiento y el genocidio de los pueblos.

Otro de los problemas sentidos, es el uso y acceso a los recursos en donde rechazan toda apertura económica sobre sus territorios, tierras y recursos naturales a los mercados nacionales e internacionales como forma para enfrentar la pobreza. En torno a este tema el Convenio sobre Diversidad Biológica reconoció que el uso de tecnologías que restringen el manejo genético en especies de cultivo, podrían afectar efectivamente las prácticas tradicionales de almacenamiento de semillas para próximas cosechas, el uso e intercambio de ellas entre pueblos y agricultores locales, infringir valores espirituales, culturales y cosmológicos, y



aumentar las brechas entre instituciones y la comunidad local (UNEP/CBD/COP, 2002).

Para los pueblos indígenas el derecho colectivo a la alimentación y soberanía alimentaria es imprescindible para la continuación de sus culturas e identidad indígena. De allí que proclamen la necesidad de respetar las formas y normas tradicionales de tenencia de la tierra, rechazando la privatización, despojo de tierras propias y la expropiación de recursos naturales en su territorio (Declaración de Atitlan – Guatemala, 2002; 3ª Consulta Regional de la las ONG/OSC de Latino América y el Caribe – Guatemala 2004).

Por ser la mujer indígena el actor más importante en el aseguramiento de la alimentación para su familia y comunidad, en el IV Encuentro Continental de Mujeres Indígenas de las Américas - Perú (2004), las mujeres ratificaron su compromiso para retomar los valores y conocimiento y las enseñanzas de sus pueblos así como la recuperación de sus alimentos. Manifestaron además su preocupación por la enajenación de sus semillas para dar paso a bancos de germoplasma y a la proliferación de transgénicos, rechazando así mismo la implementación de megaproyectos que usufructúen sus territorios, conocimientos, saberes y recursos naturales (Declaración Continental de Mujeres Indígenas de las Américas-Perú 2004).

### 1.3. Contexto nacional

Desde 1924 hasta la fecha, Colombia ha ratificado compromisos en relación con la disminución de la pobreza, eliminación del hambre, alimentación y nutrición como derechos, entre otros temas relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional. La más reciente corresponde a la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (1996), cuyos compromisos reafirmó en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación: cinco años después (Roma 2002) en donde Colombia se comprometió a establecer cuotas de disminución de colombianos con hambre para el 2015. Para ello propuso reducir a 3% los niños menores de 5 años con desnutrición global (peso para la edad), teniendo como línea de base la información de 1990, que es del 10%; y reducir a 7.5% las personas que están por debajo del consumo de energía mínima alimentaria partiendo de la línea de base de 17% para 1990.



Para su cumplimiento, -implementó y comenzó a desarrollar la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional en todo el país donde tomó como base el Plan Nacional de Alimentación y Nutrición que venía desarrollándose, dándole nuevas orientaciones y llevándolo a Política Nacional.

Entre parámetros establecidos para medir el estado de la seguridad alimentaria de una población a nivel nacional se basan en los índices de desnutrición, talla y peso que son los índices que toman las secretarías de salud y el ICBF; adicionalmente se relacionan con recuentos de hemoglobina en sangre para determinar la presencia de anemia en la población. Según la información suministrada por la Encuesta Nacional de Demografía y Salud (2005), la situación alimentaria de Colombia no es buena: El 36% de los colombianos presenta deficiencias por ingesta de proteínas, el 85.5% deficiencias en la ingesta de calcio, el 22.6% deficiencias en la ingesta de vitamina C y el 32% deficiencias en la ingesta de vitamina A. La desnutrición crónica-en niños de 0 a 4 años es del 12%. El 33.2% de estos niños presentan niveles de anemia y el 12,5% de ellos ferropenia, consideradas estas como cifras graves.

#### **1.4. Seguridad alimentaria de los pueblos indígenas de la Amazonia colombiana**

En la región amazónica se han llevado a cabo recientemente dos encuentros indígenas. En el Primer Encuentro de Autoridades Indígenas del Amazonas-Chorrera (2004) se identificaron algunas problemáticas relacionadas con la seguridad alimentaria como la pérdida de especies cultivables, la disminución de la pesca y de especies de recolección del bosque usadas en la elaboración de artesanías y el poco conocimiento de procesos de transformación y preservación de los productos locales, en especial de los frutos.

En el II Encuentro de Autoridades Indígenas - Chorrera (2006), se volvieron a tocar algunos temas relacionados con la seguridad alimentaria y en especial destacaron que si bien en la Amazonia colombiana el Estado ha entregado la administración a las comunidades indígenas de una buena parte del territorio bajo la figura de resguardo indígena (7.749.503,3Ha



correspondientes al 71,4% del territorio), aún existe población indígena sin tierra, ya sea porque sus asentamientos no son resguardos constituidos o porque el territorio entregado como resguardo no cubre la cantidad de tierra suficiente para toda la población, existen sobre posiciones con otras formas de tenencia (parques nacionales y municipios, por ejemplo) o no incluye sitios culturales o espirituales de importancia para ellos. Generalmente esta población sostiene conflictos permanentes por el territorio con particulares y con el Estado, en donde es difícil el reconocimiento de la importancia y el valor que pueden tener los aspectos espirituales y ancestrales en el reconocimiento de un territorio como propio.

En el caso de poseer resguardos extensos, ricos en recursos naturales, es muy difícil el control y vigilancia de estos recursos, por cuanto se ven enfrentados al robo y saqueo de los mismos por particulares, sin que encuentren los mecanismos suficientes, ya sean propios o del Estado, para salvaguardar los recursos de sus territorios. Así mismo, las comunidades reconocen que se han dado cambios en la producción y la alimentación de sus pueblos que no necesariamente contribuyen a su seguridad alimentaria y que por el contrario, han deteriorado la identidad propia, convirtiéndose cada vez más en una sociedad de consumo. Estos cambios han llevado a la pérdida de especies cultivables propias y la sustitución de su consumo por productos que deben comprar.

Según la Encuesta Nacional de Demografía y Salud (2005), -para la región amazónica y la Orinoquía los niños entre cero y cuatro años presentan una relación talla/peso menor que la presentada en el resto del país. A pesar de la oferta de pescado en la región, los niveles de anemia y ferropenia en los niños es similar a la del resto del país (32.9% y 12% respectivamente). El departamento de Amazonas presenta además mayores índices de deficiencia en la ingesta de proteína (50.3%), calcio (96.8%), vitamina C (29.2%) y vitamina A (51.5%) que el resto del país. Estas cifras no guardan relación con la riqueza de agua de la región, ni su abundancia en ictiofauna, ni su diversidad biológica, en donde se destacan especies alimenticias nativas domesticadas por las poblaciones indígenas de importancia mundial como la yuca y el ají.

Hasta hace algunos años, los pueblos indígenas eran autosuficientes alimentariamente. El contacto con la sociedad blanca ha forzado, algunas



veces voluntaria otras involuntariamente, a que cambien sus actividades cotidianas, sus sistemas productivos y su dieta, sin embargo, esta no es una circunstancia exclusiva que solo haya sido vivida por los pueblos indígenas. De hecho muchas sociedades han vivido extensos periodos de guerra, catástrofes naturales devastadoras e invasiones que han comprometido no solo su seguridad alimentaria sino también su supervivencia. Sin embargo su cultura necesariamente no ha desaparecido (las culturas orientales por ejemplo son muy sólidas a pesar de su gran desarrollo); algunas veces logra enriquecerse de las otras culturas dando origen a nuevas formas de expresar la suya y de enfrentar sus problemas (Turquía, España, por ejemplo), lo que lleva a preguntar ¿por qué los pueblos indígenas no han logrado reponerse de sus crisis? ¿Por qué su cultura siempre se ve afectada con el cambio? ¿Qué tan fuerte es la relación entre estado de conservación del entorno y la supervivencia indígena?

Siempre se ha concebido la población indígena como autosuficiente, más aún en la Amazonia donde existen grandes extensiones bajo resguardo y reserva forestal. Las cifras sobre el estado de nutrición de la población del Amazonas frente al potencial natural de alimentos de la región no explican realmente el porqué existe insuficiencia alimentaria. De allí la importancia de tratar de conjugar varios aspectos en un libro, que permita una mirada más amplia y actualizada de lo que realmente está sucediendo.





# 2.

## **Pueblos indígenas en el Amazonas y su entorno social**



**E**n el departamento del Amazonas están presentes las etnias indígenas: Andoke, Barasana, Bora, Cocama, Inga, Karijona, Kawiya-rí, Kubeo, Letuama, Makuna, Matapí, Miraña, Nonuya, Ocaina, Tanimuka, Tariano, Ticuna, Uitoto, Yagua, Yauna, Yukuna, Yuri, entre otras, las cuales están localizadas y organizadas en resguardos constituidos como propiedades colectivas. Esta diversidad de pueblos hace de éste un departamento multiétnico, en el cual habitan 18.673 indígenas que constituyen el 40% del total de la población a nivel departamental, que asciende a 46.950 (DANE 2005).

Una característica de los pueblos indígenas, es su organización espacial sobre las vías fluviales, las cuales son sus canales de comunicaciones naturales e históricas, al igual que el uso y manejo de un sistema de producción pluralista. Dicho sistema es dinamizado por cada familia indígena, toda vez que éstas funcionan como unidades de producción autónomas (UPA), responsables de su autosuficiencia alimentaria a partir de la organización del trabajo familiar en la chagra (sistema productivo diversificado donde se cultivan especies transitorias y perennes, intentando reproducir los procesos sucesionales del bosque (Vélez, 1991a; Cifisam, 2005), la pesca, la cacería, la recolección y aprovechamiento de especies maderables y no maderables.

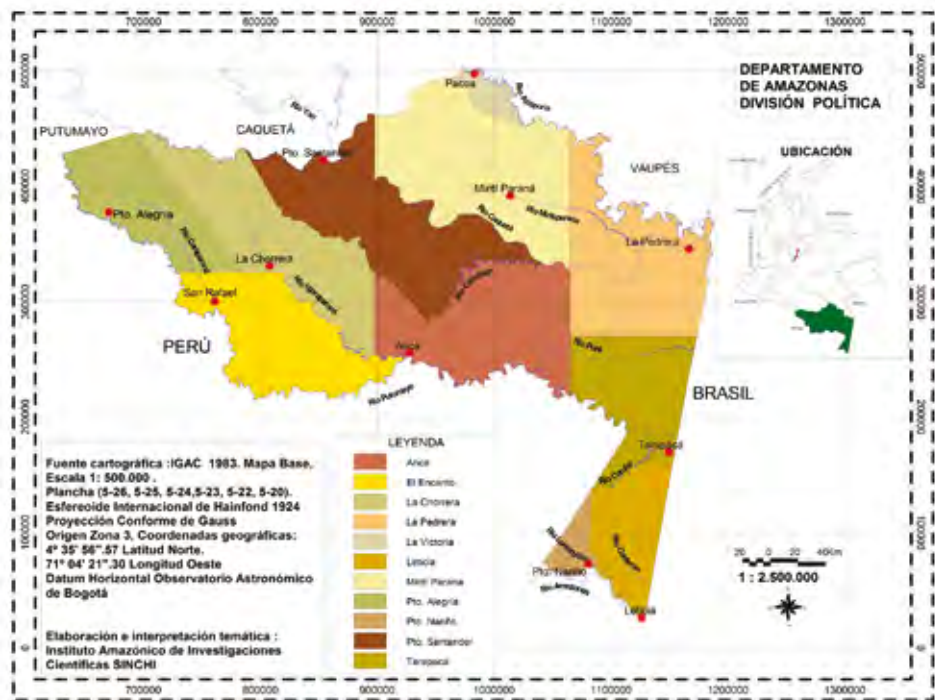
## 2.1. Descripción del entorno social

En Colombia se estima que existen 1.392.623 personas indígenas pertenecientes a 93 etnias, que representan el 3.36% de la población del país (DANE 2005). Así, la Amazonia colombiana alberga un crisol de sociedades indígenas multiculturales que comparten el territorio con una población no indígena minoritaria. La subsistencia de estos pueblos en la Amazonia, se ha basado ancestralmente en la explotación y aprovechamiento de los recursos de la selva en diversas formas. El territorio del departamento del Amazonas se localiza en la parte centro-occidental de la Megacuenca del Río Amazonas, la cual tiene una extensión aproximada de 7.352.112 Km<sup>2</sup> (Gutiérrez *et al.* 2004). Esta región la integran porciones de las Repúblicas de Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Guyana, Perú, Surinam y Venezuela.



El departamento del Amazonas ocupa un área de 109.665 Km<sup>2</sup>, equivalente al 10% del territorio continental colombiano, representando el 23% de la Región Amazónica colombiana y el 35% de la Subregión Suroriental de la Amazonia. Limita al norte con el departamento de Caquetá y el río Apaporis (que lo separa del departamento de Vaupés), al este con la República de Brasil; al sur con los ríos Putumayo y Amazonas (que lo separa de la República del Perú), y al oeste con la República del Perú y el departamento del Putumayo. Pertenece a la Subregión Suroriental de la Amazonia Colombiana.-Desde el punto de vista político-administrativo el departamento de Amazonas está dividido en dos municipios, nueve corregimientos de orden departamental y tres inspecciones de policía (Figura 3).-

**Figura 3.** Mapa de la División Política Administrativa, fuente SINCHI 2002



Actualmente, los nueve corregimientos, carecen de legitimidad político administrativa en consideración a una sentencia de la Corte Constitucional en el año 2001. Sin embargo, en el departamento estas entidades territoriales han continuado funcionando bajo el gobierno de los co-



regidores nombrados por el Gobernador del Amazonas. En general, se percibe un vacío en la aplicación de la política pública sectorial, que se refleja en la imposibilidad de ser beneficiados con recursos entregados a las entidades territoriales locales para agua potable, saneamiento básico y alimentación escolar, según lo establecido en la Ley 715 de 2001; y no cuentan con instrumentos de planificación legalmente reconocidos para la definición de usos del suelo y ocupación del territorio, entre otros.

El estado legal en este territorio (Figura 4) está dividido en: i) Los municipios de Leticia y Puerto Nariño; ii) Veinte seis (26) resguardos indígenas; iii) Tres (3) Parques Nacionales Naturales; iv) Área sustraída de la Reserva Forestal del Amazonas; y-v) Territorios de Reserva Forestal Ley 2 de 1959 (Acosta y Salazar 2001). Muchas de estas unidades legales se superponen entre sí, lo que se manifiesta en una alta complejidad de conflictos sociales, culturales, políticos, y económicos.

## 2.2. La Chorrera y su área de influencia

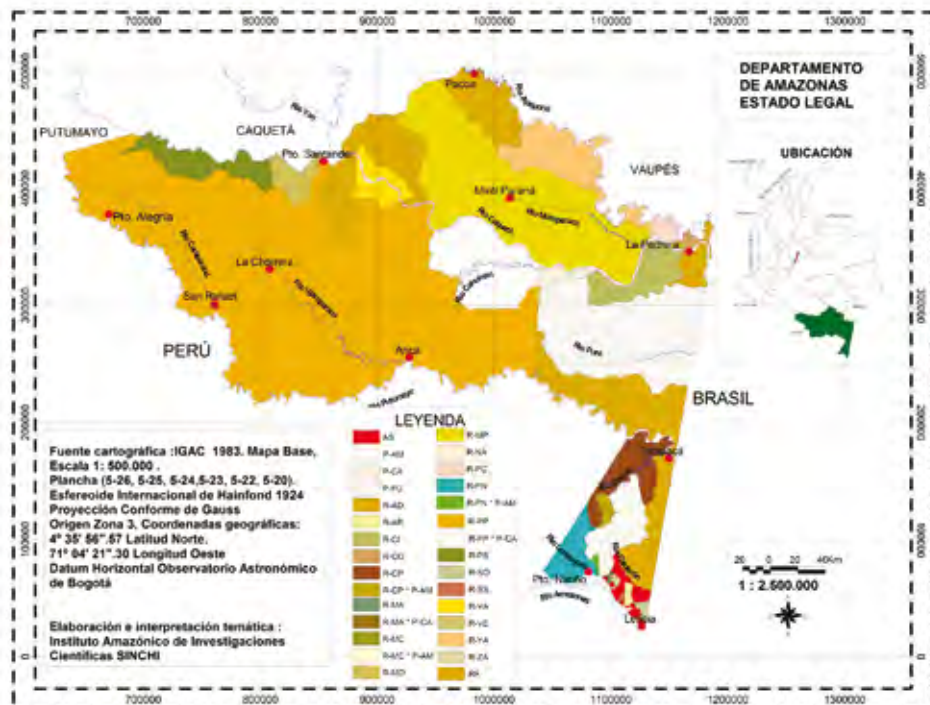
El Corregimiento de la Chorrera tiene una extensión de 13.078 Km<sup>2</sup> (Acosta y Salazar 2002). Cuenta con una población de 2.510 habitantes (DANE, 2005). La cabecera corregimental está ubicada sobre el curso medio del río Igará-Paraná, afluente del río Putumayo, con una longitud de 400 Km. Admite la navegación desde La Chorrera hasta su desembocadura a una distancia de 280 Km.

Es un asentamiento antiguo, protagonista de episodios dramáticos de la historia de la Amazonia Colombiana como la esclavitud y genocidio de la cauchería por parte de la Casa Arana, que causó el despoblamiento masivo, extinción de linajes, clanes y tribus enteras y la conformación de nuevos tipos de comunidades mixtas cada vez más dependientes de los bienes de las economías locales (Echeverri, 2000). Esta localidad, considerada la capital del Resguardo Predio Putumayo, cumple con una función administrativa por ser sede del gobierno corregimental y de instituciones del Estado (salud, educación, entre otras).

Dada su ubicación, el abastecimiento de productos e insumos de consumo final se efectúa desde Puerto Leguízamo, el mayor proveedor, y desde



**Figura 4.** Mapa del Estado Legal, fuente SINCHI 2.002



Leticia, por vía fluvial a través del sistema transporte e intermediarios comerciales denominados los “Cacharrereros”. Cuenta con un aeropuerto, que ofrece a la población un servicio de pasajeros y encomiendas desde y hacia Leticia y Bogotá.

Esta localidad presenta una muy baja actividad económica. Existen unas incipientes actividades de transformación que constituyen el 1.4%, mientras que desde el punto de vista de los servicios (distribución de productos de consumo final e intermedio, comunicaciones, transporte), su participación pasa del 4.5% del total departamental (Tabla 3). Genera maderables que se comercializan en el río Putumayo y artesanías que tienen un mercado de relativa importancia en el interior del país.

La construcción social de este territorio muestra que la población está distribuida en aldeas reconocidas como cabildos. Actualmente, cuenta con 20 cabildos de los cuales 14 son de dominio Uitoto, siendo esta la

etnia más representativa del corregimiento con una presencia de 344 familias (78%). En menor número se encuentran las etnias Bora (11%) con 48 familias, Okaina (6%) con 25 familias, Muinane (2%) con 7 familias y otras etnias (3%) con 13 familias (Tabla 4; Figura 5).

**Tabla 3.** Participación actividades económicas por sectores y localidades. Departamento del Amazonas

Localidad	Sectores economicos						Nivel
	Transformacion		Servicios		Total		
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	
Pto. Santander	6	0,8	30	3,8	36	4,6	Muy Bajo
Miriti Parana	0	0	5	0,6	5	0,6	Inexistente
La Victoria	0	0	7	0,9	7	0,9	Inexistente
La Pedrera	9	1,1	32	4,1	41	5,2	Muy Bajo
Pto. Alegria	0	0	11	1,4	11	1,4	Casi Inexistente
El Encanto	0	0	9	1,1	9	1,1	Casi Inexistente
La Chorrera	11	1,4	35	4,5	46	5,9	Muy Bajo
Pto. Arica	0	0	9	1,1	9	1,1	Casi Inexistente
Tarapacá	3	0,4	36	4,6	39	5	Muy Bajo
Pto. Nariño	6	0,8	36	4,6	42	5,3	Bajo
Leticia	36	4,6	505	64,2	541	68,8	Alto
Total	71	9	715	91	786	100	

Fuente: Instituto Sinchi, 1998. Acosta, Gutiérrez y Salazar, 2004

**Tabla 4.** Etnias y población en el Corregimiento de la Chorrera

Pueblo Indígena	Cabildos	Familias
Uitoto	Santa Rosa	21
	San Antonio	15
	San Francisco	16
	Asociacion Nativa	16
	Vegsam	19



<b>Pueblo Indígena</b>	<b>Cabildos</b>	<b>Familias</b>
Uitoto	Centro Chorrera	65
	Santa Maria	23
	Caisam	17
	Capitania	50
	Vista Hermosa	10
	Milan	24
	Cair	11
	Ocin	9
	Mue	23
	Cris	25
Bora	Providencia	31
	Petane	17
Ocaina	Cordillera	11
	Ocaina	14
Muinane	Sabana	7
Total	20 Cabildos	424

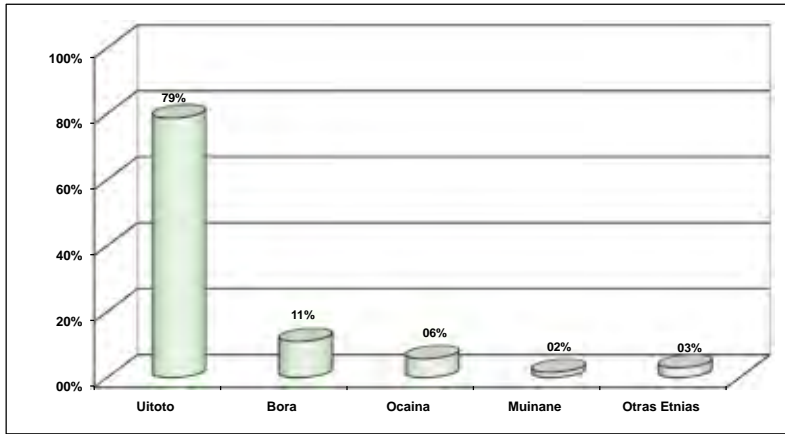
Fuente: Acosta,-2004.

Estos grupos étnicos conservan el uso del idioma propio y tienden a formarse como personas bilingües. La población del corregimiento de La Chorrera como en el resto del departamento de Amazonas es una población joven, donde el mayor rango de habitantes son menores de 35 años.

Geográficamente los cabildos podrían ubicarse en tres sectores con respecto al chorro que le da el nombre al sector: 1. Cabecera corregimental (Cabildo Centro, Santa Maria, Caisam, Ocim, Vegsam, -Asociación Nativa y Capitania); 2. El chorro aguas arriba (Santa Rosa, San Antonio, San Francisco); 3. El chorro aguas abajo (Vista Hermosa, Milán, Mue, Okaina, Providencia, Petani, Cris, Cordillera y Cair) y 4) Cabildo de Sabana, ubicada a 2 días de Centro Chorrera sobre la trocha que conduce a la localidad de Araracuara.



**Figura 5. Etnias de la población de La Chorrera**



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

### **2.3. Leticia y su área de influencia**

Leticia es fundada en Abril de 1867. Es el centro urbano de mayor dimensión e importancia de la región, siendo al mismo tiempo capital municipal como departamental y junto con su área de influencia, conforman una extensión de 6.176 Km<sup>2</sup> (Acosta y Salazar 2002), que representa el 7% del total del territorio departamental.

Está situada en el extremo sur oriental del Trapecio Amazónico en territorio Colombiano, sobre la margen izquierda del río Amazonas donde Colombia cuenta con 116 Km. de frontera con el Perú. En este espacio se localiza la mayor parte de la población departamental, donde los habitantes en la parte urbana constituyen el 35% y el 21% está asentado en su área de influencia; en esta zona se localizan las sociedades indígenas Ticuna, Cocama, Yagua, Uitoto y Tanimuca. Igualmente el área de influencia del municipio de Leticia incluye el sector del río Calderón y las comunidades vecinas de Los Kilómetros vía Leticia- Tarapacá, Los Lagos (Yahuaraca) y algunas sobre el río Amazonas hasta el Parque Amacayacu.

Es el principal puerto colombiano sobre el río Amazonas, al cual se tiene acceso tanto por vía aérea como fluvial y se constituye, en el lugar de des-



tino de la mayor parte de la carga que se transporta por el río Putumayo. La actividad económica desplegada en Leticia, tiene un radio de influencia sobre el sur del Trapecio Amazónico y se extiende hacia las áreas de frontera que comparte con Brasil y Perú.

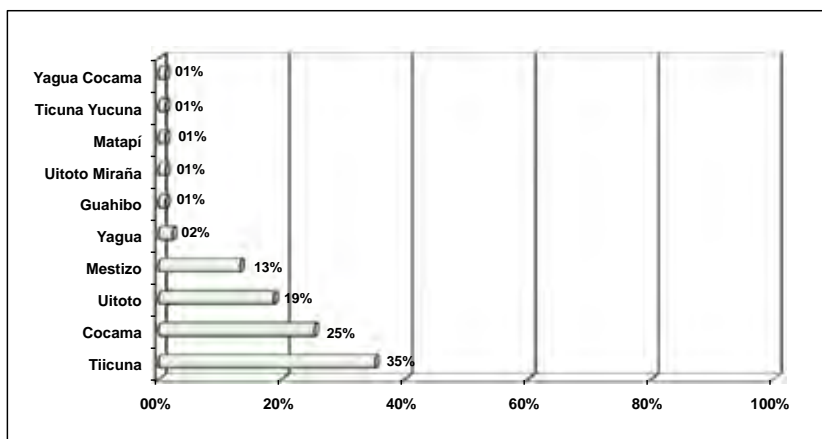
En el municipio de Leticia, los asentamientos indígenas que se localizan sobre la ribera del río Amazonas, se caracterizan por ser multiculturales y multiétnicos, en donde la población predominante es de la etnia Ticuna (35%); igualmente existen otras etnias como los Cocama (25%), Uitoto (19%), mestizos (13%), Yagua (2%), Matapi (1%), Miraña (1%) y Yucuna (1%), Guahibo (1%) (Figura 6). Esta población está distribuida en 15 resguardos indígenas que constituyen el mayor número de estas entidades territoriales en el departamento del Amazonas, que en conjunto suman 43.776-hectáreas y donde se localizan 522 familias (3.656 habitantes) indígenas y no indígenas (DNP, 2004).

La ubicación geográfica de estos resguardos, respecto al área urbana del municipio de Leticia muestra contrastes en la disponibilidad de tierras para la producción: 1) La población ubicada en los resguardos indígenas más distantes, tienen acceso a un mayor número de hectáreas disponibles para garantizar la autosuficiencia alimentaria; 2) los resguardos localizados en las cercanías de Leticia, muestran una situación extrema porque las familias no poseen el número de hectáreas apropiadas para mantener un ciclo agrícola, dado el acelerado crecimiento de la población, lo que incide en una escasez de tierras aptas para la agricultura y una dependencia económica de la oferta de trabajo temporal en la construcción o arreglo de carreteras, fincas o viviendas (Tabla 5).

En Leticia la economía local presenta el más alto desarrollo y dinamismo en el contexto del Departamento del Amazonas. La transformación de materias primas de origen agropecuario, forestal, del suelo y manufacturero, representan el 4.6% del total departamental, aún así se caracteriza por presentar un nivel industrial incipiente. La comercialización y los servicios por el contrario, alcanzan un desarrollo de 12 actividades que conforman el 64.2% de los establecimientos dedicados a nivel departamental, donde la distribución de productos de consumo final registra el mayor número de negocios (50.6%), seguida por el acopio de pescado (11.3%), comunicaciones (7.6%), recreación (7.0%).



**Figura 6.** Etnias de lapoblación de Leticia



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

**Tabla 5.** Resguardos indígenas en el municipio de Leticia

Resguardo	Pueblo Indígena	Familias	Área	N° has por familia(*)
El Vergel	Ticuna	8	2.525	315,6
Arara, Castañal – Otros	Ticuna	61	12.308	202,2
Mocagua	Ticuna	26	5.255	201
Km. 6 y 11 Carretera Leticia – Tarapaca	Uitoto	44	7.540	170,8
Zaragoza	Ticuna	33	5.560	170
Santa Sofía y El Progreso	Yagua	42	4.209	99,2
Macedonia	Ticuna	59	3.410	57,7
Nazaret	Ticuna	33	1.367	41,6
Puerto Triunfo	Ticuna	15	453	30,8
San Jose del Rio	Cocama	32	549	17
La Playa	Cocama, Ticuna	45	247	5,5
San Juan de Los Parentes	Ticuna	11	46	4,3
San Antonio de Los Lagos	Ticuna	57	188	3,3
San Sebastian	Ticuna	24	59	2,5



Resguardo	Pueblo Indígena	Familias	Área	Nº has por familia(*)
Isla de Ronda	Cocama	32	60	1,9
Total		522	43.776	83,8

Fuente: DNP. 2004

(\*) En promedio 7 miembros por familia. Base de datos Instituto Sinchi (2005).

Ahora, desde el ángulo del producto económico la actividad extractiva de los recursos naturales representaría el 59.6% del valor monetario generado por el total de sectores involucrados. De ese grupo, el acopio de pescado representa el 49.3 %, las maderas el 10.0 % Y otras (minerías) el 0.3 %. El sector de los servicios significa el 21.3% y las actividades agropecuarias de orden comercial el 17.4%, señalándose tan solo el 1.7% en las iniciativas de transformación (Acosta, 1999).

Los sistemas de producción predominantes los conforman: 1) Agricultura de subsistencia de sociedades indígenas en los diferentes resguardos en tierra firme y vegas de ríos andinenses, ejercido por el mayor número de familias indígenas (37.4%) a nivel departamental y con una área en cultivos de 5.613 hectáreas; 2) producción agropecuaria comercial, semicomercial en sociedades mestizas, en tierra firme y en las vegas de los ríos andinenses; 3) Producción agropecuaria comercial multipropósito por mestizos, en áreas de tierra firme y 4) Producción agropecuaria de subsistencia multipropósito por mestizos, en áreas de tierra firme y en vegas de los ríos andinenses. Los últimos tres sistemas de producción practicados por el 1.8% de las unidades de producción familiar mestizas, cuyos predios han implantado 14.094 hectáreas en cultivos y praderas.

## 2.4. Puerto Nariño y su área de influencia

El municipio de Puerto Nariño tiene una extensión de 1.580 Km<sup>2</sup> (Acosta y Salazar 2000). Su capital Puerto Nariño está ubicada a orillas del río Loretoyacú, a poca distancia de su desembocadura en el río Amazonas. En este municipio residen 6.836 habitantes (966 familias indígenas) según el DANE (2005). A nivel urbano se localiza el 26% de la población y el 74% se distribuye en 21 asentamientos indígenas sobre los ríos Amazonas y Loretoyacú.





En conjunto es la segunda población más importante del departamento del Amazonas; de la cual la población urbana constituye el 3.5% y la rural el 6.4% del total departamental. Está compuesta básicamente por las etnias Ticuna y Cocama (Tabla 6). Su territorio se superpone al Resguardo indígena Ticuna, Cocama, Yagua de Puerto Nariño – Ticoya de 140.623 hectáreas (Arango y Sánchez 2004).

**Tabla 6.** Área disponible por familia en el resguardo TICOYA del municipio de Puerto Nariño

Resguardo	Pueblo Indígena	Familias	Área	N° Has por familia
Puerto Nariño	Ticuna, Cocama	838	140.623	171
Total		838	140.623	171

Fuente: DNP. 2004

Los actuales asentamientos indígenas en el resguardo Ticoya presentan un 72% de habitantes de la etnia Ticuna, 19% Cocama y el 9% Yagua (Figura 7). La anterior composición según Oyuela-Caicedo y Vieco (1999), permite caracterizar a dichos asentamientos como *aldeas indígenas*, donde la mayor parte de la población se identifica como miembro de un solo grupo étnico, y presentan una baja movilidad territorial.

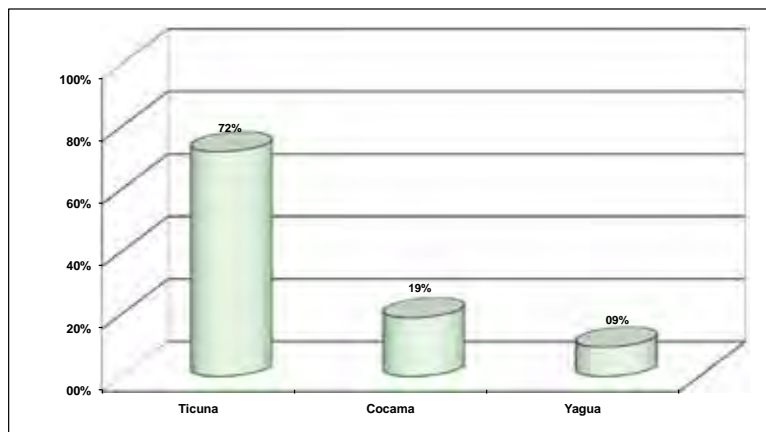
Los asentamientos indígenas se caracterizan por una disminución de población en asentamientos ubicados en zonas de várzea y su reubicación en zonas de tierra firme, dados los atractivos de centros urbanos como Puerto Nariño que ofrecen servicios sociales (salud, educación) y/o institucionales, motivos religiosos y la de mayor peso relativo como ha sido la política de reubicación de resguardos (Acosta y Camacho, 2004).

La estructura urbana es muy incipiente, pero muestra un desarrollo rápido y equilibrado, ejerciendo una labor administrativa con la presencia de instituciones públicas y militares. En la parte rural, los asentamientos han evolucionado en forma nucleada, de manera que sus 21 parcialidades son poblados de fundación muy reciente.

La actividad económica desarrollada se encuentra articulada al sistema económico regional de mayor dinamismo con centro en Leticia, predo-



**Figura 7.** Etnias de la población de Puerto Nariño



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

minando actividades agropecuarias y de extracción de los recursos naturales. Sin embargo, una buena parte de la producción se dirige a suplir la autosuficiencia alimentaria de las familias indígenas y mestizas.

La actividad económica desarrollada si bien es la segunda a nivel departamental se considera baja. Predominan las actividades comerciales y de servicios (4,6%), cuyos establecimientos familiares son típicamente informales de relativa consolidación. Las incipientes actividades de transformación representan tan solo el 0.8% del total departamental.

Puerto Nariño genera excedentes agropecuarios, pesqueros, madereros, artesanales, los cuales son acopiados en Leticia a través de un transporte fluvial heterogéneo, cuyos excedentes son controlados por unos pocos comerciantes. Igualmente Puerto Nariño tiene un cierto intercambio comercial con el Perú, que se expresa en captar mano de obra, acopiar productos agropecuarios, pesqueros y forestales.

En Puerto Nariño, casi toda la producción es primaria. Se distinguen dos grandes grupos de formas de producción: 1) Agricultura, pesca, cacería, extracción de especies maderables y recolección de no maderables, a nivel de subsistencia y comercial de baja intensidad de sociedades indígenas, en áreas de tierra firme y vegas de ríos andinenses y amazonenses,

lo ejercen la segunda población de las unidades de producción familiares indígenas (11.4%) a nivel departamental y con un área en cultivos de 1.704 hectáreas; 2) Producción agropecuaria de subsistencia y comercial de baja intensidad, pesca artesanal comercial y extracción selectiva de maderas finas comerciales de baja intensidad, desarrollada por unidades de producción familiares-mestizas que representan el 0.5% con un área agrícola de 1.060 hectáreas.

Se destacan los cultivos de yuca, plátano con una notable y secular adaptación, formando parte de los huertos habitacionales de las chagras de los distintos asentamientos. Son igualmente importantes el maíz y el arroz cultivado comercialmente en las zonas de várzea.

La explotación de los recursos madereros se lleva a cabo por pequeños grupos, y se caracteriza por una explotación selectiva de una gama variada de especies preciosas y semipreciosas. La pesca artesanal comercial en Puerto Nariño, hace parte del “Sistema de producción indígena”. Sin embargo, existe una tendencia en la zona de Puerto Nariño donde el 35% de los pescadores le dedican un tiempo total a la actividad; son migrantes provenientes del Perú, del territorio del Trapecio Amazónico y de la Región Andina de Colombia. Utilizan artes de pesca simples (77.8 % de los casos), predominando la cuerda. Los excedentes se comercializan en los acopiadores comerciales de la localidad.

## **2.5. Relaciones de dependencia urbano rural**

Leticia muestra un incipiente proceso de articulación urbano-rural, pero no puede afirmarse lo mismo del resto de cabeceras corregimentales y sus áreas circundantes. Existe una vasta territorialidad que ha sido el asiento de las comunidades indígenas, y zona de extracción de recursos por colonos y aventureros. La figura jurídica que respalda la propiedad es el resguardo, el cual presenta una extraordinaria evolución desde la Constitución de 1991 que dio instrumentos para su consolidación, una de estas manifestaciones es la aparición de cabildos y organizaciones que promueven los intereses de la comunidad, la elaboración de Los Planes de Vida los cuales se constituyen en sus propios planes de desarrollo, entre otras.



“La zona rural”, predominantemente selvática y habitada por comunidades indígenas, en forma lenta se viene incorporando a actividades mercantiles encargándola del abastecimiento de alimentos y algunos bienes de consumo básico para los centros poblados (yuca, plátano, frutas, carne de cacería, etc), que los está conduciendo a sustanciales cambios en las condiciones de producción, organización sociocultural, salud y alimentación.

De acuerdo a las condiciones propias de cada asentamiento se pueden clasificar en asentamientos de baja y de alta dependencia del mercado. Los asentamientos de baja dependencia del mercado generalmente corresponden a comunidades con sistemas de producción indígena de chagra, caracterizados por un contacto mínimo con el mercado de bienes de los “blancos” (producción de algún excedente comercializable para obtener un ingreso que permita la adquisición de herramientas, artículos de cocina, alimentos procesados y vestido) y en ocasiones, con el mercado laboral a través de la venta de mano de obra.

De éstos asentamientos de baja dependencia, en la zona de Leticia, son típicos los asentamientos de los Ticuna de Arara, Santa Sofía, y Nazareth (río Amazonas y afluentes). Es importante anotar que entre estos asentamientos se encuentran las fincas ganaderas más intensivas en capital, que han generado procesos de deterioro de las cuencas a causa de la tala indiscriminada para la adecuación de potreros, que generalmente no presentan buen rendimiento y parecen estar desapareciendo, como consecuencia de la degradación de suelos y quebradas.

En contraposición se tiene que los asentamientos de alta dependencia del mercado, se caracterizan por estar integrados a los sistemas y relaciones comerciales, laborales, culturales y en general económicas, establecidas por parte de los centros urbanos en un proceso dinámico de formación de mercado en el que se interrelacionan los actores que desean ofrecer o comprar un determinado bien o servicio.

En cercanías a Leticia, pueden destacarse los asentamientos de los Ticuna del kilómetro 6, San Sebastián de los Lagos, San Juan de los Lagos, Castañal y la Cholita; dichos asentamientos se caracterizan por el agotamiento del suelo y de la producción, a causa de la imposibilidad de descansar la tierra y rotar los suelos adecuadamente, así como en la caza, pesca y recolección.



Puerto Nariño por su condición de cabecera municipal e importante concentración de población, ejerce como un punto de relevo entre Leticia y los asentamientos que se hallan en el Perú como Caballo Cacha. Además de la mayor oferta de servicios sociales y económicos que posee, cada vez articula en mayor grado la producción de chagras a los circuitos mercantiles articulados por el río Amazonas.

El de La Chorrera, muestra una incipiente relación con sus áreas rurales pues las comunidades indígenas que se ubican en sus inmediaciones, están dedicadas a la producción en el sistema agrícola de chagra, generando excedentes para la comercialización.





# 3.

## **La unidad familiar indígena como unidad de producción**



**E**l siglo XX ha significado para el mundo un escenario de cambios y afirmaciones culturales. La familia no ha sido ajena a estos cambios culturales, estableciéndose nuevas tipologías familiares, cambios en las relaciones existentes entre sus miembros y en las funciones que la sociedad le impone. La dinámica familiar colombiana se ha ido adaptando a nuevos tiempos y contextos socioeconómicos, en los que conviven aspectos modernos y tradicionales de sus estructuras, funciones y roles (Echavarría *et al.* 2006). Adicionalmente, problemas tan complejos como el hambre, la pobreza, las enfermedades, el desempleo, la exclusión social, las violaciones de los derechos humanos y la violencia confrontan la estructura familiar, conllevando a una continua reorganización a medida que aumenta el ritmo de las transformaciones a las que se ven envueltos.

En ese sentido, la familia es una institución dinámica, cambiante, sensible a las transformaciones económicas, políticas, sociales y culturales. En general, conserva su función socializadora, sin embargo los elementos cohesionadores de la misma y por ende de la sociedad en general como los valores, normas y modelos de comportamiento, que se transmiten a través de ella, están en un continuo proceso de cambio. Se observa que las familias se adaptan a nuevas formas de supervivencia, reagrupándose, compartiendo espacios entre parientes, e incluso con personas sin nexos de parentesco. Todos estos factores de cambio entran en juego en un contexto donde la cultura, las costumbres, las creencias y otro tipo de variables inciden en el comportamiento de las personas y la estructura de las familias, como es el caso de las familias indígenas del departamento del Amazonas.

Un rasgo sobresaliente de este departamento tiene que ver las particularidades del estado legal del territorio: más del 77% pertenece a los resguardos indígenas; el 17% a parques naturales nacionales; 5% áreas de reserva forestal y el 1%-a áreas privadas de uso agropecuario; determinan las condiciones de ocupación e intervención del mismo. Lo anterior hace que éste en términos de su construcción social y crecimiento económico presente un desarrollo socioeconómico altamente heterogéneo y diferencial; esta condición se ilustra a través de la identificación de cinco unidades socioterritoriales y económicas diferenciadas de acuerdo con la densidad poblacional, el nivel de cobertura de servicios y su capacidad productiva (Acosta y Salazar, 2001), como se muestra a continuación:



**Tabla 7.** Unidades socioterritoriales en el departamento del Amazonas

<b>Unidades</b>	<b>Área de influencia</b>	<b>Descripción</b>
Consolidación de un proceso socioeconómico (USC 1)	Municipio de Leticia	Mayor densidad de población
		Mayor cobertura de servicios sociales
		Mayor infraestructura física y de comunicaciones
		Mayor nivel de desarrollo económico
		Menor restricción para usos agrícolas y pecuario
Mayores potencialidades de consolidación de actividades productivas		
Conformación de un proceso socioeconómico (USC 2)	Municipio de Puerto Nariño	Densidad media de población
		Baja cobertura de servicios sociales
		Baja infraestructura física y de comunicaciones
		Bajo potencial de capacidad de sectores productivos
Mayores restricciones ambientales para usos agrícolas y pecuario		
Débil conformación de un proceso socioeconómico (USC 3)	Corregimientos: Puerto Santander, La Pedrera, La Chorrera y Tarapacá	Muy baja densidad de población
		Muy baja de servicios sociales
		Muy baja infraestructura física y de comunicaciones
		Muy bajo potencial de capacidad de sectores productivos
		Mayores restricciones ambientales para usos agrícolas y pecuario
Muy débil conformación de un proceso socioeconómico (USC 4)	Corregimientos de Mirití-Paraná, La Victoria, Puerto Alegría, El Encanto, Puerto Arica,	Muy baja densidad de población
		Muy baja de servicios sociales
		Inexistente infraestructura física y de comunicaciones
		Muy bajo potencial de capacidad de sectores productivos
		Mayores restricciones ambientales para usos agrícolas y pecuario

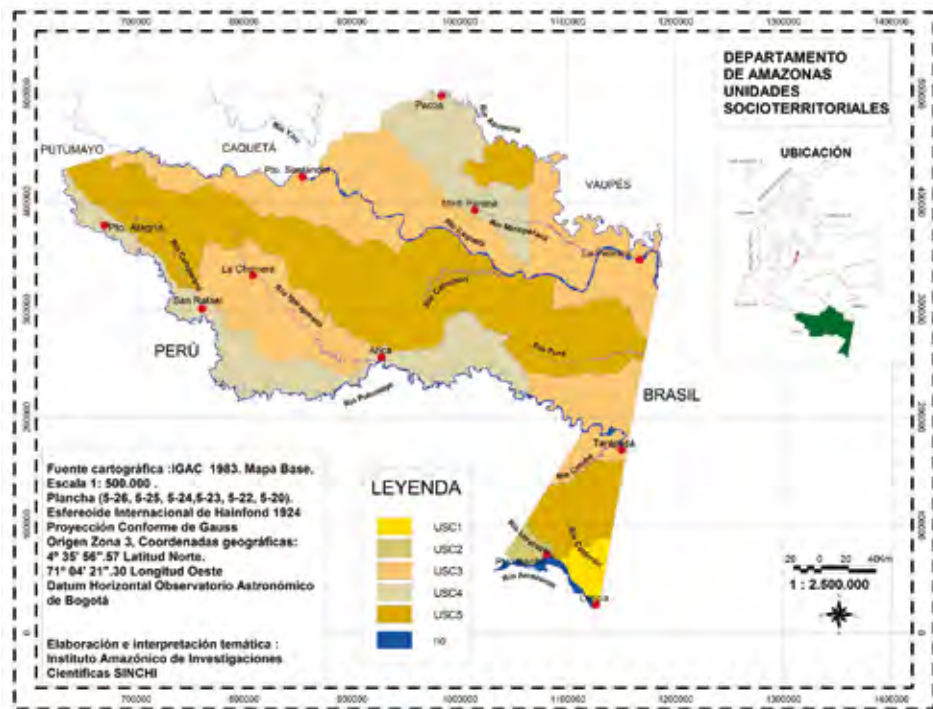




Unidades	Área de influencia	Descripción
Sin intervención antrópica (USC 5),	Interfluvios de las principales cuencas hidrográficas	No presentan intervención y presencia de grupos humanos de manera evidente

Fuente: Acosta, Salazar, 2001.

**Figura 8.** Mapa de las Unidades socioterritoriales en el departamento del Amazonas



Fuente: Acosta, Salazar, 2001.

La construcción social del territorio en el departamento del Amazonas, muestra diferencias significativas de acuerdo con la localización y volumen de la población, es el caso de los municipios de Leticia y Puerto Nariño donde se asienta más del 60% de la población departamental, el cual contrasta con la localización y volumen del 40% de la población de los corregimientos departamentales como es el caso de La Chorrera.

La unidad familiar indígena como unidad de producción



Una de las diferencias más significativas está dada por el espacio físico donde se asientan las familias que es inversamente proporcional al volumen de población por localidad. Es decir, mientras el 60% de la misma ocupa el 7% de la extensión departamental, 40% restante se ubica en el 93% del área departamental, caracterizándose por ser asentamientos altamente dispersos y habitados por pequeños núcleos poblacionales. Contrastes como los anteriormente mencionados, reflejan de igual forma una tendencia a la diversificación en la composición familiar.

Según el conocimiento que se tiene a cerca de las dinámicas sociales, se sabe que en estos territorios ha predominado la conformación de familias extensas, la cuales se organizan tradicionalmente de acuerdo con normas de filiación determinadas por cada grupo étnico. Tradicionalmente la familia indígena se caracterizó por la conformación de familias extensas unidas por lazos de parentesco (consanguinidad y alianza matrimonial) que compartían una maloca y las responsabilidades de producción y alimentación para todo el asentamiento. De allí la importancia que tenían los clanes y las reglas para establecer relaciones entre ellos y entre familias. De esta forma, la capacidad de mano de obra para las labores de la chagra, pesca, cacería y recolección era suficiente, logrando tener chagras diversas, grandes, bien cuidadas, con buena provisión de pesca o caza para todos y con jornadas de recolección y de trabajo que permitían la movilidad de suficientes materiales y frutos.

Sin embargo, las aproximaciones con estas poblaciones a través de diferentes trabajos de campo en el departamento en los últimos años, han permitido observar otras prácticas en la conformación de familias, en las que prevalecen al interior de cada una y entre ellas redes de solidaridad para el desarrollo de actividades productivas, como en la apertura, siembra y mantenimiento de las chagras, la cacería, la pesca y la recolección de especies maderables y no maderables del bosque. Tal vez este es uno de los cambios más importantes sufridos por la población indígena que lleva a entender la insostenibilidad de los procesos de producción y autosuficiencia de las comunidades indígenas. Actualmente se reconoce además de las familias extendidas (que ya no viven en una misma maloca), varios tipos de nuevas unidades familiares, que a su vez se traducen en nuevas unidades de producción. En ese sentido, la tipología de familias para las tres localidades y sus áreas de influencia en el departamento del Amazonas son las siguientes:



1. Familias extensas conformadas por abuelos, padres e hijos que habitan la misma vivienda y comparten los productos de la chagra y de otras actividades productivas.
2. Familias extensas modificadas conformadas por varias familias que comparten un mismo techo, comparte la misma cocina, pueden compartir o no los productos de la chagra y de otras actividades productivas pero se identifican como unidades familiares independientes
3. Familias nucleares con lazos de consanguinidad en primer grado (Padres e hijos) que habitan la misma vivienda y comparten los productos de la chagra y de otras actividades productivas (pesca, caza, recolección de frutos; venta de productos y artesanías).
4. Familias monoparentales, las cuales pueden ser de varios tipos:
  - Conformada por el padre o la madre (cabeza de familia) y uno o varios hijos, habitan la misma vivienda, comparten los productos de la chagra y de otras actividades productivas.
  - Conformada por un hijo (cabeza de familia) y el padre o la madre, habitan la misma vivienda, comparten los productos de la chagra y de otras actividades productivas.

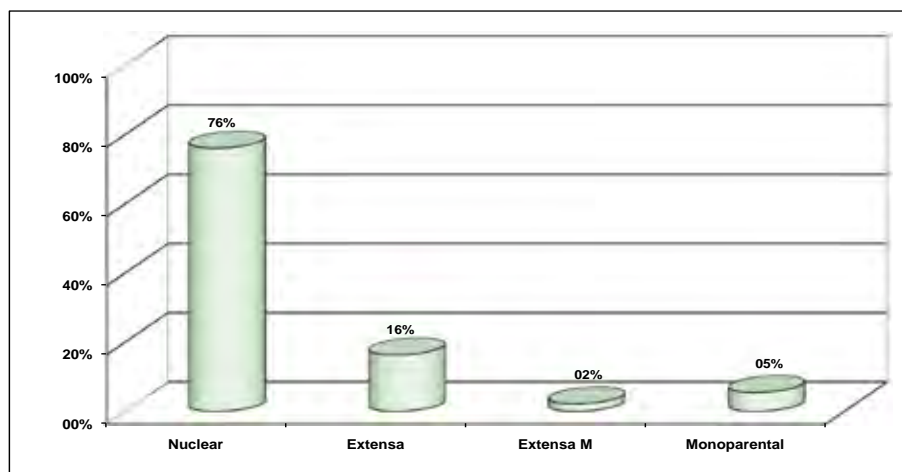
### **3.1. Características de las unidades familiares de La Chorrera**

Las familias pertenecientes a cada uno de los cabildos del corregimiento de La Chorrera, conforman al interior de estos una familia extensa con centro en la maloca, ya que en términos generales estas se encuentran unidas por lazos de parentesco (consanguinidad o alianza matrimonial), seudoparentesco (compadrazgo) y amistad (vecindad) con la autoridad tradicional. En términos generales, la población del corregimiento es poseedora de un conocimiento tradicional que les ha permitido un uso y manejo sostenible del medio natural circundante y sus recursos; de los espacios de producción, caracterizándose por ser unidades de producción de autosuficiencia alimentaria.

No obstante, dados los vínculos de éstas con la sociedad nacional y la economía local, vienen presentando transformaciones en su estructura interna, predominando actualmente las familias nucleares con vivienda y producción de subsistencia independiente. Se observan también, fa-



**Figura 9.** Tipología de familias en La Chorrera



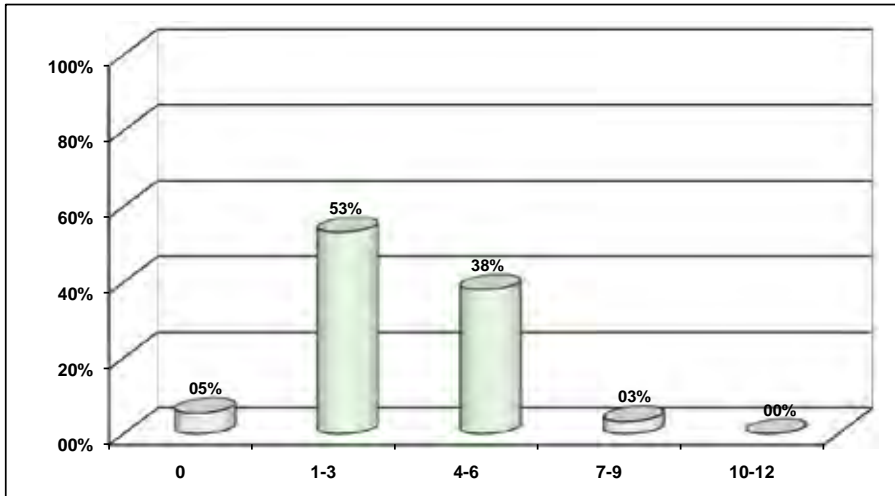
Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

milias extensas y extensas modificadas conformadas por varios núcleos familiares bajo un mismo techo, la cual se define actualmente como la vivienda neoamazónica, y en menor proporción familias monoparentales con vivienda y producción de subsistencia independiente (Figura 9).

Estas unidades de producción autónomas familiares están constituidas en promedio por 5 integrantes. La cantidad de hijos por familias esta expresado básicamente en dos grupos, el primero de estos está representado por más del 50% de las familias con un máximo de tres hijos; el segundo grupo concentra alrededor del 38% de las familias que tienen entre 4 y 6 hijos (Figura 10). Lo anterior muestra la tendencia de la población del corregimiento a la conformación de familias nucleares con diferentes repercusiones en las modas tradicionales de organización sociocultural y en los sistemas de producción.

Su vinculación con la sociedad nacional les ha permitido el acceso a servicios públicos, principalmente a aquellos de índole social como la salud y la educación. Es así como el 55% de la población encuestada ha cursado o está cursando la educación básica primaria y el 15% con educación básica secundaria (completa o incompleta). Se resalta la presencia de normalistas, universitarios y posgraduados que ascendían en el año 2005 a un

**Figura 10.** Número de hijos por familia en La Chorrera



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

poco más del 1% de la población (Figura 11), siendo un número importante en términos del aislamiento y condiciones limitadas que este corregimiento tiene para acceder a estos niveles de educación.

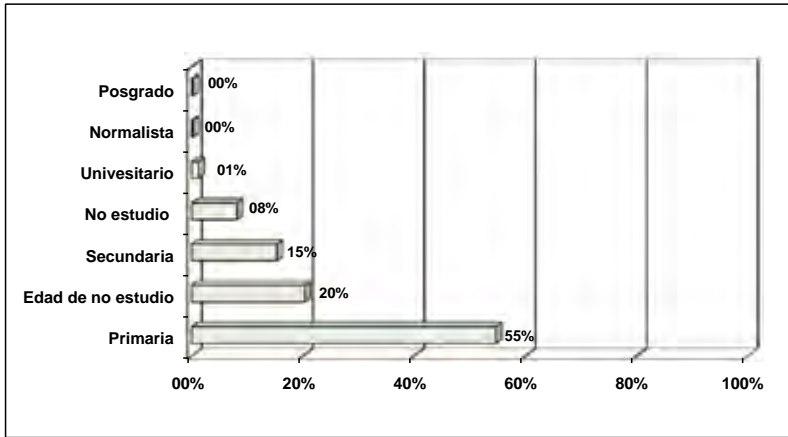
### 3.2. Características de las unidades familiares de Leticia

Las unidades de producción autónomas del municipio de Leticia, son en general familias que conforman al interior de cada poblado y entre poblados (resguardos y cabildos) redes de parentesco,seudoparentesco y vecindad. Si bien en estos asentamientos predominan las familias nucleares, es posible identificar otras formas de organización familiar como las familias extensas y monoparentales como lo muestra la figura 12.

Las familias indígenas de Leticia, están conformadas en promedio por siete integrantes, siendo los hijos la población que más individuos aporta a cada familia. Esta población esta expresada en tres grupos, el primero representa el 40% de las 93 familias encuestadas, con un número máximo de seis hijos. El segundo grupo concentra el 34% de las mismas con

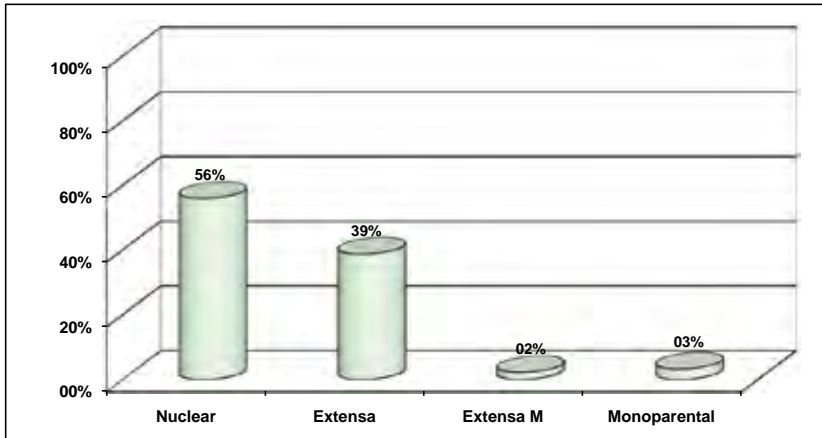


**Figura 11.** Nivel de escolaridad de la población de La Chorrera



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

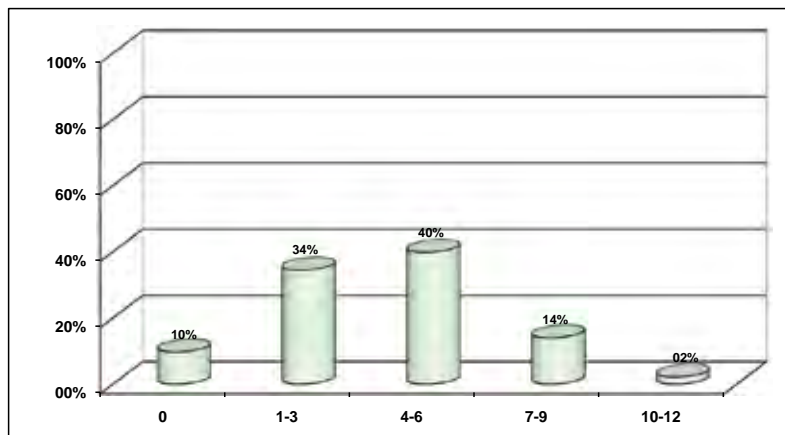
**Figura 12.** Tipología de familias en Leticia



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

un máximo de tres hijos. En el tercer grupo están aquellas familias (14%) que tienen entre siete y nueve hijos. Cabe anotar que el 10% las unidades productivas indígenas de este municipio no reporto hijos y el 2% de las mismas reporto hasta 12 hijos (Figura 13).

**Figura 13.** Número de hijos por familia en Leticia



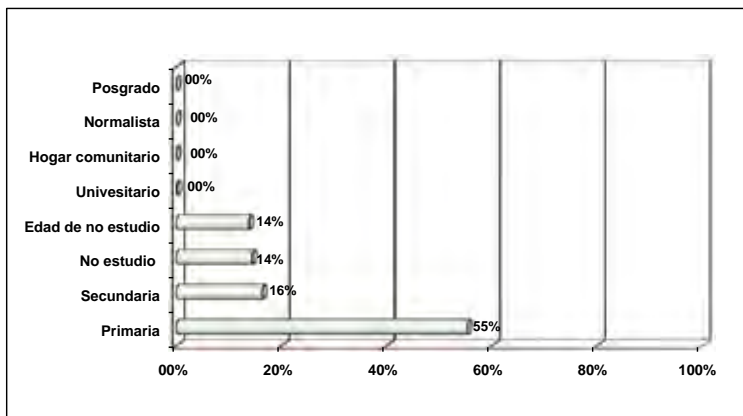
Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

Los miembros de las unidades de producción autónomas familiares que habitan los cabildos indígenas de Leticia, no obstante los continuos procesos de cambio en los que se han visto inmersos en los últimos años, conservan en la actualidad el conocimiento tradicional heredado por sus ancestros, que les ha permitido mantener fundamentalmente sus sistemas de producción de autosuficiencia alimentaria. Este conocimiento tradicional convive con el conocimiento adquirido por esta población gracias al acceso de esta a los diferentes programas y niveles de educación institucional. Es así como el 55% de ésta ha cursado o está cursando la básica primaria y el 16% reporto igual condición para la básica secundaria (Figura 14).

Es importante destacar que aun cuando las posibilidades de acceder a estudios universitarios en el municipio de Leticia son mayores, dada la posibilidad de acceder a varias universidades en la ciudad de Leticia, la cantidad de indígenas que acceden a la educación superior es muy baja, aún comparada con lugares con menos facilidades de acceso a este servicio como el corregimiento de La Chorrera, lo que demostraría que existen otros factores externos que llevan a que esta opción no sea considerada como una oportunidad para las familias indígenas de lograr un mejor futuro.



**Figura 14.** Nivel de escolaridad de la población de Leticia



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

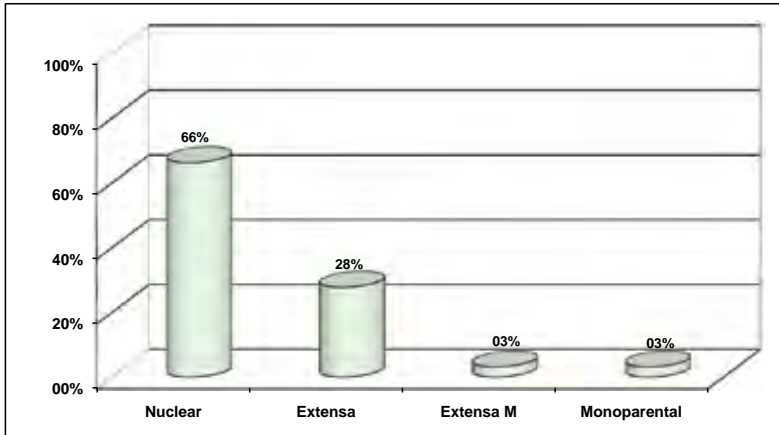
### **3.3. Características de las unidades familiares de Puerto Nariño**

Al igual que en el municipio de Leticia, en el municipio de Puerto Nariño las unidades de producción autónomas son en general familias que conforman al interior de cada poblado y entre poblados (resguardos y cabildos) redes de parentesco, seudoparentesco y vecindad. Si bien en estos asentamientos predominan las familias nucleares, es posible identificar otras formas de organización familiar como las familias extensas y monoparentales como lo muestra la figura 15.

Las familias indígenas de Puerto Nariño, están conformadas en promedio por siete integrantes, siendo los hijos la población que más individuos aporta a cada unidad de producción autónoma. Esta población esta expresada en tres grupos, el primero representa el 38% de las 65 familias encuestadas, con un número máximo de 3 hijos. El segundo grupo concentra el 38% de las mismas con un máximo de seis hijos. En el tercer grupo están aquellas familias (14%) que tienen entre siete y nueve hijos. Cabe anotar que el 9% las unidades productivas indígenas de este municipio no reporto hijos (Figura 16).

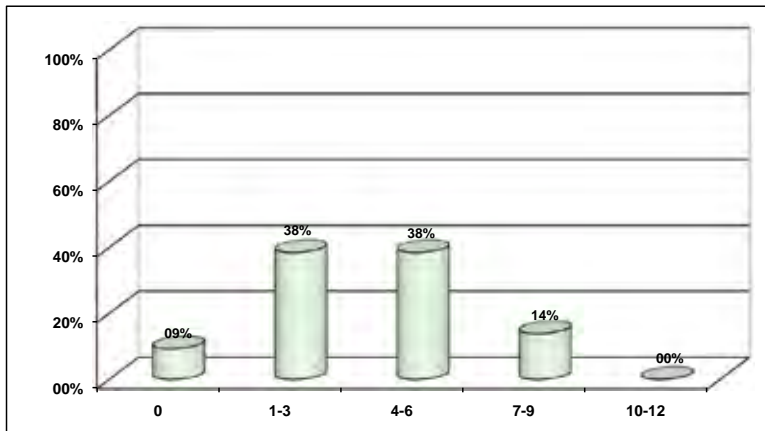


**Figura 15.** Tipología de familias en Puerto Nariño



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

**Figura 16.** Número de hijos por familia en Puerto Nariño



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

Los miembros de las unidades de producción autónomas familiares que habitan los cabildos indígenas de Puerto Nariño, no obstante los continuos procesos de cambio y aculturación en los que se han visto inmersos durante años, conservan en la actualidad el conocimiento tradicional heredado por sus ancestros, que les ha permitido mantener fundamentalmente, sus sistemas de producción de autosuficiencia alimentaria. El

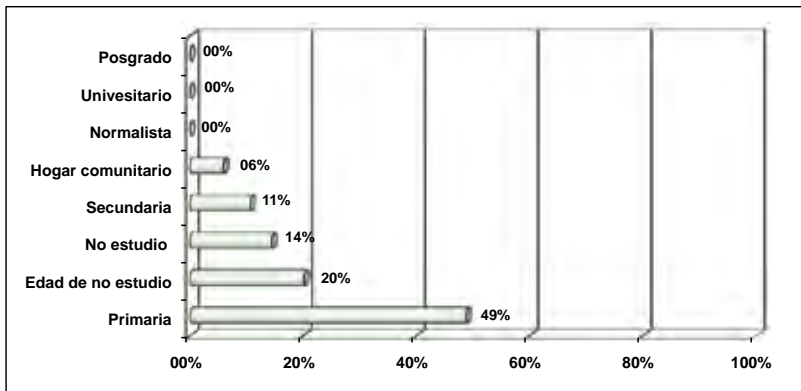
La unidad familiar indígena como unidad de producción



conocimiento tradicional convive e interactúa con el conocimiento de índole académico adquirido por esta población por el acceso de ésta a los diferentes programas y niveles de educación institucional.

Es así como el 49% de la población ha cursado o está cursando la básica primaria, el 11% reportó igual condición para la básica secundaria; el 20% no tenía edad suficiente para el acceso a la educación institucional; el 6% de la población había ingresado a hogares comunitarios y el 14% reportó no haber estudiado (Figura 17).

**Figura 17.** Nivel de escolaridad de la población de Puerto Nariño



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

Entre los encuestados, no se encontró población que hubiera accedido a estudios de post-gradado ni normalistas, por lo que el grueso de Encuesta Nacional de Demografía y Salud (2005) la población ha cursado estudios básicos.

En conclusión, las familias pertenecientes a cada uno de los resguardos y cabildos indígenas de las tres localidades, no obstante la tendencia a la conformación de familias nucleares, se reconoce que la construcción social del territorio sigue fundamentada en la vigencia de la familia extensa. Esta última, entendida no necesariamente como una unidad habitacional, sino como una unidad social cuya importancia radica en el mantenimiento y fortalecimiento al interior de cada poblado y entre poblados, de lazos de parentesco (consanguinidad o alianza matrimonial),

seudoparentesco (compadrazgo) y amistad (vecindad). Esta relación entre familias, puede entenderse, entre otras razones, como una estrategia para el fortalecimiento de los sistemas tradiciones de producción base de su seguridad alimentaria, ya que se favorece el trabajo asociado, el intercambio de semillas y productos, y la redistribución social de la producción.

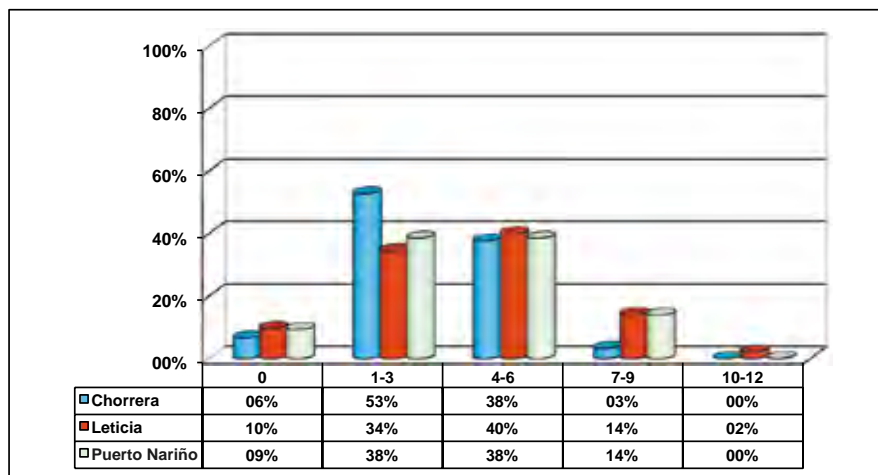
En conjunto, en las tres localidades, las unidades de producción autónomas se conforman en promedio por seis integrantes. El mayor número de miembros al interior de una familia está representado por el número de hijos. Lo anterior se evidencia dado que en el 42% de las familias existen de uno a tres hijos y en el 39% de cuatro a seis hijos, pudiéndose establecer un promedio de cuatro hijos por familia. Además de estos dos grupos en los que se concentra el 81% del total de la población encuestada, se tiene que el 19% restante de la misma, agrupa a dos sectores de la población de acuerdo a la presencia o no de hijos al interior de cada familia. El primero-de éstos, concentra al 11% de las familias cuyo número de hijos es mayor de seis; el segundo grupo, representado por el 8% de las familias, corresponde a aquellas unidades de producción autónomas que no reportaron hijos, bien sea porque eran, al momento de la encuesta, familias recién conformadas aun sin hijos o por aquellas en las que estos ya habían conformado hogares independientes a los de los padres (Figura 18).

El tamaño de la familia como unidad productiva autónoma, importa en tanto existe una relación entre los miembros laboralmente activos y aquellos que para su subsistencia dependen del trabajo de los primeros. Esta relación, en el caso de la agricultura, determina el área a sembrar y la cantidad de especies que requiere una familia para garantizar su autosuficiencia alimentaria. De acuerdo con lo dicho, llama la atención, la relación que se genera entre la tendencia a la conformación de familias nucleares con un número cada vez menor de miembros y los impactos de ésta sobre las actividades productivas.

En cuanto a dichas actividades, es importante anotar que las sociedades indígenas, poseen un sistema de producción pluralista, base de una economía de subsistencia de baja intensidad, conformado por la agricultura itinerante de chagras y actividades como la cacería, la pesca, la recolec-



**Figura 18.** Número de hijos por familia en tres localidades del Amazonas



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

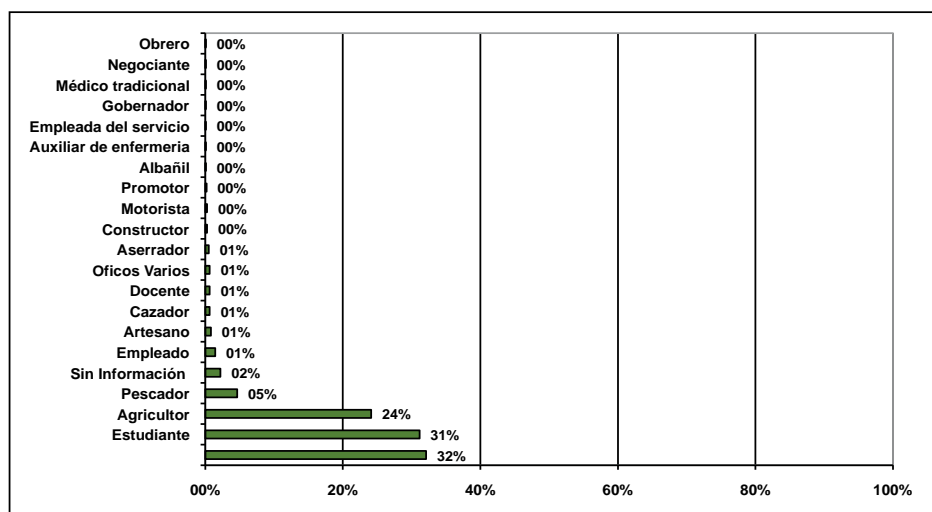
ción y transformación de especies no maderables. Este sistema les provee de una gran diversidad de especies, -resultado de un largo proceso de prácticas de domesticación que les ha permitido desarrollar una multiplicidad de variedades para propósitos alimentarios y culinarios diversos, que a su vez están garantizados por el acceso autónomo al uso y manejo de los recursos. De este sistema pluralista, hacen parte también, flujos de comercialización o intercambio de productos provenientes de las actividades de subsistencia básicas antes mencionadas.

Sin embargo, la intensificación del contacto con la sociedad nacional ha contribuido a profundizar, los ya mencionados procesos de cambio en la estructura familiar y al surgimiento de nuevas necesidades, lo que a su vez a provocado que las prácticas productivas tradicionales se articulen cada vez más con las actividades del mercado para suplir esas nuevas demandas, cuya satisfacción depende del acopio de ingresos monetarios. Los cuales se obtienen de la venta de una parte de los productos resultantes de las actividades de producción tradicionales y de la reducción de la energía y el tiempo dedicados a esas labores para emplearse en trabajos remunerados como oficios agropecuarios, servicios domésticos, construcción, oficios varios (aseadoras, cocineras, motoristas, celadores) en

instituciones públicas o privadas, en docencia, en servicios de salud y bienestar familiar (auxiliares de enfermería, promotores, madres comunitarias), entre otros (Figura 19).

La intensificación del vínculo de las sociedades indígenas, con la sociedad nacional y la economía local, hace vulnerable la seguridad humana de estos pueblos, entendida como la autonomía y soberanía alimentaria, el acceso a la tierra, la disponibilidad permanente de semillas propias y la conservación del conocimiento tradicional, toda vez que se pone en juego la sostenibilidad de dichos activos, los cuales protegen a estas sociedades de generar y enfrentar procesos de empobrecimiento y deterioro de su calidad de vida.

**Figura 19.** Actividades productivas de la población de tres localidades del Amazonas



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

Las familias indígenas del corregimiento de La Chorrera, así como de los municipios de Leticia y Puerto Nariño, se vienen adaptando a nuevas dinámicas de supervivencia modificando sus estructuras familiares. Sobresale por un lado, la tendencia a la conformación de familias nucleares, y por otro lado, a reagruparse compartiendo espacios entre parientes e incluso con personas sin nexos de parentesco.

La unidad familiar indígena como unidad de producción



Al interior de la familia como unidad productiva autónoma, la relación entre los miembros laboralmente activos y aquellos que para su subsistencia dependen del trabajo de los primeros, determinan el tamaño del área a sembrar y la cantidad de especies que requiere una familia para garantizar su autosuficiencia alimentaria, los cuales tienden a disminuirse al conformarse familias nucleares con un número cada vez menor de miembros.

La intensificación del contacto con la sociedad nacional ha contribuido a que las prácticas productivas tradicionales se articulen cada vez más con las actividades del mercado para suplir nuevas demandas, cuya satisfacción depende del acopio de ingresos monetarios a partir de la generación de excedentes de sistemas productivos tradicionales y-la consecución de trabajos remunerados de baja especialización.





La unidad familiar indígena como unidad de producción





# 4.

## Hábitos de consumo familiares



**L**a cultura culinaria de un pueblo se basa en el conocimiento de las especies animales y vegetales comestibles de su entorno, el aprendizaje sobre las propiedades crudas de estos alimentos y el desarrollo de procesos que lo transforman mejorando su palatabilidad o alargando su vida útil para el consumo.

Los procesos de transformación y almacenamiento de los alimentos han sido históricamente mucho más perfeccionados por culturas desarrolladas en zonas con estaciones o restricciones medioambientales que limitan la disponibilidad de alimento inmediato, dado que el desarrollar procesos de almacenamiento y conservación de alimentos para épocas de escasez se convierte en una estrategia de supervivencia. La base alimentaria de la mayoría de estas culturas la constituyen alimentos con poca agua como los cereales entre los que se encuentra el trigo y el arroz, los cuales son fácilmente secados al sol y así almacenados por largos periodos de tiempo. Otras culturas basadas en alimentos más percederos como las carnes y la leche, han desarrollado procesos de fermentación, ahumado, deshidratación y aplicación de especias que alargan su vida útil y permiten su almacenamiento por periodos de tiempo prolongado.

Las culturas de los trópicos-poseen siempre un clima favorable. Su dieta está basada en el uso de una amplia diversidad de alimentos a lo largo del año, la mayoría ricos en agua, cosechados de sus cultivos o recolectados del medio natural. En la época prehispánica la agricultura estaba muy evolucionada para cada región geográfica, incluida la región amazónica (Patiño 1990). Para esta región, la chagra ha sido el modelo de agricultura desarrollado el cual permite mantener una buena producción agrícola a partir de una agricultura itinerante. Se sabe que la base de la alimentación de los pueblos amazónicos ha sido la yuca.

Fuera de la yuca, hay pocos reportes sobre el-tipo de alimentos consumidos por los pueblos amazónicos en la época prehispánica. Sobre este tema se sabe que los habitantes del interfluvio Amazonas - Putumayo, del siglo VI d.C., desarrollaron sistemas adaptativos complejos y manejaron una gran variedad de frutales silvestres, palmas y plantas domesticadas, lo que les permitió mantener cultivos principalmente de yuca combinados con maíz, los cuales enriquecían con la siembra de achira, camote, arracachas, maní, calabazas, siendo los productos de origen vegetal de



gran importancia en su alimentación. Tan importante fue la domesticación de plantas dentro de estas culturas que se reconoce la región como el centro de domesticación de la yuca, la piña, la arracacha, el ñame, el algodón hevea, la coca, el achiote, y el guaraná (Vélez, 1991b).

Actualmente, las familias indígenas ingieren generalmente durante el día dos comidas, una comida en la mañana y la otra entre las 4 y las 7 de la tarde. Este hábito responde, en parte a que la mayor parte del día, están realizando labores en la chagra, en el río o en el bosque. Eventualmente se llevan a las faenas de trabajo algún líquido o fariña, o son consumidos frutos o insectos que se encuentren en el bosque o la chagra, pero no es el fuerte de la alimentación.

Para poder entender como está constituida la alimentación diaria de las familias indígenas con respecto a las preparaciones. Se definieron cuatro grupos de alimentos preparados que se ofrecen en el momento de las comidas. El plato principal que básicamente se refiere al alimento que incluye la proteína, el cual se consume junto con otros alimentos que se han denominado acompañantes porque se sirven junto con el plato principal, la bebida o porción líquida de alimento que refresca el menú y las frutas y vegetales. Estos últimos aún cuando pueden ser acompañantes, se presentan aparte por ser de gran importancia en el aporte de fibra y vitaminas.

Es importante mencionar que generalmente es cocinado el plato principal en una olla común la cual es servida para que de ella cada miembro de la familia vaya sacando o consumiendo su porción. Esta costumbre data desde la época prehispánica (Patiño 1990). Al lado del plato principal se sirven los acompañantes y la bebida, la cual puede ser en vasos individuales o en una jarra u olla común con una sola vasija de la cual todos beben. El servir los alimentos en porciones separadas y en platos es una costumbre occidental que poco a poco las comunidades han ido adaptando por imitación o porque son prácticas difundidas en los comedores escolares a los que acuden los niños de las comunidades.



**Tabla 8.** Los 20 alimentos con mayor frecuencia de consumo entre las familias de las localidades estudiadas

<b>Alimentos Chorrera</b>	<b>%</b>	<b>Alimentos Puerto Nariño</b>	<b>%</b>	<b>Alimentos Leticia</b>	<b>%</b>
Platos fuertes		Platos fuertes		Platos fuertes	
Caldo de pescado	18,86	Caldo de pescado	16,51	Caldo de pescado	10,02
Carne de monte en caldo	4,96	Pescado Asado	4,3	Pescado frito	3,53
Caldo de pescado con ají	1,09	Pescado frito	2,15	Sopa de pollo	2,12
Caldo de ají	0,93	Pescado sudado	1,24	Huevos	2,06
Acompañantes		Carne de monte en caldo	1,24	Acompañantes	
Casabe	25,78	Carne de monte asada (caimán/tortuga)	0,9	Arroz	17,47
Fariña	13,13	Acompañantes		Fariña	7,84
Arroz	3,49	Fariña	19,28	Yuca cocinada	6,97
Yuca cocinada	1,91	Plátano cocinado	12,38	Plátano cocinado	6,49
Plátano frito	1,2	Yuca cocinada	9,95	Plátano frito	6,19
Plátano cocinado	1,14	Arroz	5,03	Pan	4,1
Fritas harina de trigo	0,98	Plátano frito	2,94	Casabe	2,15
Bebidas		Plátano maduro asado	2,26	Chontaduro	2
Refresco (frutiño)	15	Pan	0,73	Fritas harina de trigo	1,86
Caguana	8,72	Bebidas		Plátano maduro asado	1,83
Limonada	2,72	Colada de plátano verde	5,82	Bebidas	
Agua	2,56	Colada de platano maduro/chucula	4,92	Café	6,4



Alimentos Chorrera	%	Alimentos Puerto Nariño	%	Alimentos Leticia	%
Jugo de asai	2,4	Limonada	3,84	Jugo de frutas de cosecha (copoazu, lulo, araza, mandarina, uva caimaron, guayaba)	5,6
Café	2,02	Jugo de frutas de cosecha (arazá, copoazú, lulo)	2,54	Limonada	4,49
Jugo de mil-pesos	1,31	Café	1,47	Chucula	3,62
Ají negro (casarama)	4,58	Agua	1,24	Colada de plátano verde	3,14
Frutos frescos (Canangucho, Piña, papaya, caña, coco, banano)	1,42	Masato de yuca	1,24	Tés (Limoncillo, yerbabuena, hojas de naranjo)	2,09

Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

Si se toman los 20 alimentos consumidos más frecuentemente en las diversas localidades evaluadas, encontraríamos una aparente monotonía y poca diversidad en los productos y como éstos son preparados (Tabla 8), independientemente de la localidad estudiada: El plato principal comúnmente preparado es el caldo de pescado, el cual se acompaña principalmente por yuca o derivados de la yuca como farinã, casabe, -plátano y en el caso de Leticia por arroz.

Se ha documentado históricamente la predilección que el plato principal sea líquido, de allí que muchos de los platos sean sopas, caldos, sancochos o mazamoras. En La Chorrera por ejemplo una buena cantidad de platos son preparados en caldos (de pescado con ají, de ají, de hoja de yuca, de hoja de dunabe (Hortaliza indígena), de umarí (*Poraqueiba sericea* Tul.) o de semillas de maraco (*Theobroma bicolor*), lo cual denota la continuación de esta preferencia y esta tradición, que persiste aún en comunidades cercanas a centros urbanos como Leticia.

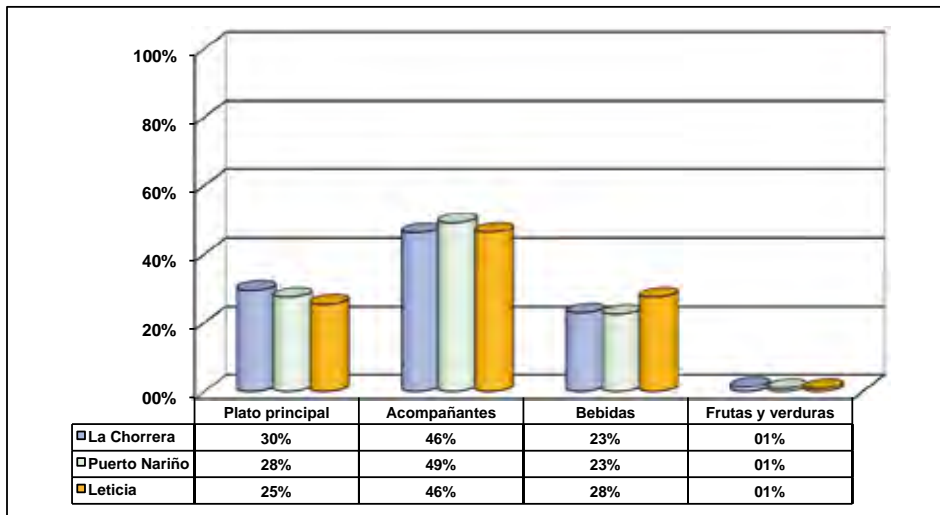




Vale la pena anotar la importancia cada vez mayor que tiene el arroz y el plátano en las preparaciones, siendo éste último más versátil en sus preparaciones, ya que de él se elaboran bebidas, acompañantes y es uno de los ingredientes fundamentales en los platos principales. Igualmente es necesario resaltar que el plátano fue un producto introducido a las comunidades amazónicas y que ha ganado un espacio de importancia similar al de la yuca en su cultura gastronómica.

Ya preparados los alimentos en el momento de servir las porciones de alimentos principales (en donde se incluye la proteína animal) ocupan aproximadamente el 30% de la ración total, siendo mayores en La Chorrera y menores en las comunidades del municipio de Leticia. Los acompañantes, generalmente harinas, ocupan aproximadamente el 50% de la ración, mientras el consumo de frutas y verduras solo representa en la porción menos del 2% (Figura 20). Las bebidas representarían entonces aproximadamente un 20% de la ración.

**Figura 20.** Composición de una porción de alimento en una de las comidas diarias



Aparentemente el consumo de fibra y vitaminas es bajo, por lo que sería oportuno determinar si la población presenta problemas frecuentes de estreñimiento, colon y piel que demostrara que efectivamente su ración requiere ser enriquecida con más vegetales y frutas.



Es interesante ver que aún cuando tradicionalmente el consumo de verduras no es muy alto en estas comunidades, en el corregimiento de La Chorrera se consumen más verduras, por lo que seguramente sus platos tradicionales si las incorporaban, pero poco a poco han sido reemplazados por acompañantes ricos en carbohidratos. Una muestra de ello lo constituye la mayor presencia de hortalizas tradicionales en las chagras de las comunidades de La Chorrera que en las de las comunidades de Puerto Nariño o Leticia.

Es importante resaltar que en esta evaluación de las comidas, solo fueron estudiadas las comidas diarias principales, pero no se tuvieron en cuenta otras comidas que no ocurren diariamente pero que hacen parte de los rituales de buenos modales de la familia que la ofrece. Se refiere a los platos de bienvenida, los cuales son aún muy importantes en La Chorrera entre las familias que habitan en maloca. De su adecuado ofrecimiento depende el prestigio-del maloquero y su familia.

Los principales alimentos que se ofrecen al visitante que llega una la maloca son: el casabe, maní, ají (fresco o en salsa negra) y el zumo de la yuca dulce como bebida. Estos deben siempre estar disponibles en la maloca y se deben igualmente ofrecer en un orden determinado. Aún cuando su aporte a la ingesta no sea muy significativo, si tiene un valor cultural muy alto que vale la pena resaltar, entender y preservar.

Ahora se analizará en mayor detalle las preparaciones que día a día se elaboran para alimentar el núcleo familiar, y que permiten entender un poco más cuales son los hábitos alimenticios actuales de la población indígena del departamento de Amazonas.

#### **4.1. Platos principales**

En cuanto al plato principal, las preparaciones en su gran mayoría incluyen proteína de origen animal, caracterizando estas comunidades por no ser vegetarianas. Se sabe que la caza y la pesca eran abundantes o suficientes en la época prehispánica (Patiño, 1990). Al respecto el naturalista Bernabé Cobo, citado por Patiño (1990) indicaba que los indígenas por





carne consumían desde piojos hasta hombre, este último referido a las comunidades caníbales.

Sin embargo, la fuente principal de carne y/o proteína fue y sigue siendo el pescado (Morcote, 2005), el cual se incluye en más del 50% de todas las preparaciones que se elaboran (Tabla 9). La mayor parte de la región amazónica ha sido prolífica en pescado. Cuervo (1894) citado por Patiño (1990) describe las subriendas de bocachico, sardina, tablón, doradas, barbudos negros, curbinatas en los ríos Putumayo y Caquetá, las cuales eran aprovechadas por los ingas, siendo tan abundantes que podían sacarlos con las manos.

Seguidamente está la carne de cacería, cuya frecuencia de consumo alcanza alrededor del 20% en La Chorrera. Según Regan (1983) y a diferencia de lo que muchos podrían creer, la caza para los pueblos amazónicos siempre ha sido una ocupación secundaria, sin embargo, la diversidad de especies consumidas es amplia, incluyendo ranas, reptiles, tortugas entre las cuales las taricayas (*Podocnemis unifilis*), las charapas- (*Podocnemis expanda*) y el morrocoy (*Chelonoidis denticulada*) han sido y siguen siendo apreciadas por las comunidades indígenas amazónicas. Los huevos de charapa han también son consumidos salados y secos al sol o frescos revueltos con farinã lo cual da como resultado una torta que se parte en tajada.

El consumo de huevos de tortuga es una actividad actualmente prohibida y controlada por los entes reguladores dada la reducción de las poblaciones de charapa en el río Caquetá y la desaparición de ellas en otros ríos de la región amazónica. Hay evidencias que a mediados del siglo XIX, ya empezaba a preocupar la disminución de estas poblaciones por la enorme cantidad de huevos destruidos (Wallace 1939 citado por Patiño 1990). Igualmente, el aceite de tortuga jugó un importante papel económico en los ríos Amazonas durante el período colonial, mediante un proceso extractivo intensificado con fines comerciales.

Dentro de las aves, generalmente cazadas con cerbatanas, las especies comúnmente consumidas por las comunidades amazónicas eran las gallinetas de monte (*Tinamus* sp., *Crypturellus* sp., *Nothocercus* sp.), guacharacas (*Ortalis* sp.), el garzón soldado (*Jabiru mycteria*), y paujies



(*Nothocrax* sp., *Crac* sp., *Pauxi* sp., *Mitu* sp.). De los mamíferos no todos son consumidos por todas las tribus amazónicas, pero dentro de los más comunes aparece la danta- (*Tapirus* spp.), de la cual se aprovecha su carne de buen sabor y su grasa para la preparación de alimentos; en importancia aparecen seguidamente los saínos y los puercos de monte (*Tayassu tayacu*) los cuales algunas tribus lograron amansar pero no domesticar. En tercer lugar están los micos de los cuales los aulladores, churucos y maiceros son los más apetecidos. Siguen los armadillos (*Dasypus* spp.) cuya carne es muy apreciada.-También se consume la chucha (*Didelphis* sp.), el perezoso (*Choloepus* sp.), el oso hormiguero, venados, algunos ratones de monte,-chigüiro (*Hydrochaerus hydrochaeris*), bo-ruga (*Aguti paca*), estos dos últimos con carnes de excelente sabor.

La caza como recurso natural se ve paulatinamente sustituido en importancia de consumo por las aves de cría doméstica como el pollo, la gallina y los patos en Puerto Nariño (5.72%) y Leticia (16.99%), dada las limitaciones de caza en estas localidades. Para Leticia, la fuente de aves domésticas para el consumo es generalmente comprada, mientras que en Puerto Nariño una parte es conseguida con el esfuerzo familiar (Tabla 9). En tercer lugar de importancia en las preparaciones para Leticia está el huevo, los enlatados y la proteína vegetal, para Puerto Nariño los enlatados y para La Chorrera el huevo, la proteína vegetal y las preparaciones sin proteína. Este último caso tiene una directa relación con la disponibilidad del recurso en esta zona del Amazonas, ya que el río Igará Paraná es un río pobre en pesca y la caza se reduce considerablemente en las zonas con mayor densidad poblacional.-

Es importante destacar como al ser comunidades cada vez más cercanas a centros urbanos, van perdiendo en la misma proporción la capacidad de proveerse de fuentes proteicas: En La Chorrera, las preparaciones con proteína conseguida con el esfuerzo familiar corresponde a 88.4%, mientras en Puerto Nariño corresponde a 84.32% y en Leticia solo al 52.66%.

**Tabla 9.** Preparaciones como plato principal generalmente consumidas por las familias indígenas de hoy: En verde claro los conseguidos con el esfuerzo familiar y sin color los que deben ser comprados

Fuente	La Chorrera	%	Puerto Nariño	%	Leticia	%
Pescado	Caldo de pescado	65,69	Caldo de pescado	80,81	Caldo de pescado	51,33
	Caldo de pescado con ají		Pescado asado		Pescado frito	
	Pescado asado		Pescado frito		Pescado asado	
	Pescado sudado		Pescado sudado		Pescado sudado	
	Pescado frito		Mazamorra de pescado		Mazamorra de pescado	
	Sancocho de pescado				Sancocho de pescado	
	Caldo de pescado - hormiga				Huevo de pescado	
Mazamorra de pescado						
Carne de monte	Caldo de carne de monte	20,1	Carne de monte en caldo	8,49	Caldo de carne de monte	3,36
	Carne de monte frita		Carne de monte asada		Carne de monte frita	
	Carne de monte asada		Carne de monte frita		Mazamorra de carne	
	Mojojoy		Mazamorra de carne		Carne de monte asada	
	Carne de monte sudada		Sancocho de loro		Mojojoy	
	Hormiga				Carne de monte sudada	



<b>Fuente</b>	<b>La Chorrera</b>	<b>%</b>	<b>Puerto Nariño</b>	<b>%</b>	<b>Leticia</b>	<b>%</b>
<b>Aves domesticas</b>	Sopa de pollo	1,8	Sopa de pollo con plátano, yuca	5,72	Sopa de pollo	16,99
	Sancocho de gallina		Pollo frito		Pollo sudado	
			Sancocho de gallina		Pollo frito	
			Sopa de pato		Sancocho de gallina	
			Pollo sudado		Sopa de menudencias	
					Menudencias fritas	
					Empanada de pollo	
<b>Huevo</b>	Huevos fritos	2,61	Huevos	1,29	Huevos	8,41
	Huevo cocinado		Caldo de papa con huevo		Sopa de pasta con huevo	
	Arroz con huevo				Caldo de huevo	
	Caldo de huevo					
<b>Enlatados</b>	Sardina en lata	1,8	Sardina en lata	2,58	Atún	8,23
	Salchicha		Atún		Sardina en lata	
	Atún				Carne enlatada	
	Jamoneta				Salchicha	
					Calabreza	



Fuente	La Chorrera	%	Puerto Nariño	%	Leticia	%
Res, cerdo o derivados	Carne de cerdo	0,65	Carne de res	0,18	Carne de res	3,45
	Picadillo de carne				Sancocho de hueso	
	Carne de res				Queso	
					Tamal	
Proteína vegetal					Higado frito	
	Frijoles	2,45	Frijoles	0,92	Frijoles	6,99
	Lentejas		Lentejas		Sopa de avena	
	Caldo de hoja de yuca				Caldo aji, chonque, maraco	
	Sopa de plátano y lenteja				Cuchuco de cebada	
	Cardo de maraca				Lentejas	
Sin proteína					Garbanzos	
	Sopa de plátano y yuca	4,9		0	Sopa de arroz	1,24
	Sopa de arroz				Calentado	
	Caldo de aji				Changua	
				Sopa de verduras		

Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

Las carnes dentro de los platos principales son hechas en preparaciones sencillas de cocción, freído o asado. Es importante anotar que cuando la proteína animal escasea se usan algunas fuentes de proteína vegetal tradicional como la hoja de yuca y las semillas de maraco, preparaciones que se conservan entre las comunidades de Chorrera y Leticia. Es sabido que las hojas de la yuca concentran una gran cantidad de proteínas, mientras el tubérculo es principalmente fuente de carbohidratos. Antiguamente se asociaba el consumo de la hoja yuca para comida, y del tubérculo para



obtener bebidas. Actualmente el consumo de la hoja de yuca como comida está en desuso entre las comunidades indígenas, mientras el uso del tubérculo y sus derivados es más generalizado. La preparación de la hoja de yuca para su consumo requiere de una transformación preliminar que permite la liberación de la proteína en una forma mas asimilable a la que existe en la hoja fresca, proceso que se describe más adelante en detalle.

## 4.2. Acompañantes

Los principales acompañantes en las comidas se elaboran a base de yuca, desde preparaciones muy sencillas (yuca cocinada, frita o asada) hasta preparaciones que implican mucho trabajo (casabe, fariña y sus derivados como son el tamal y la arepa de yuca). La elaboración del casabe implica el rallado de la yuca, seguido de un proceso en que se exprime para luego someter la masa o el almidón extraído a un proceso de asado. La elaboración de la fariña implica un proceso de fermentación no alcohólica de yucas frescas, y su posterior deshidratación comenzando por un prensado y una deshidratación final por calor. El tamal y la arepa se obtienen a partir de la masa de yuca exprimida, remojada y asada directamente o envuelta en hoja.

**Tabla 10.** Preparaciones de acompañantes generalmente consumidas por las familias indígenas: En verde claro las conseguidas con el esfuerzo familiar, sin color las que deben ser compradas

Fuente	La Chorrera	%	Puerto Nariño	%	Leticia	%
Producto a base de yuca	Casabe	83,76	Fariña	54,18	Fariña	29,86
	Fariña		Yuca cocinada		Yuca cocinada	
	Yuca cocinada		Arepa de yuca		Casabe	
	Tamal		Yuca frita		Yuca frita	
	Arepa de yuca		Yuca asada		Arepa de yuca	



<b>Fuente</b>	<b>La Chorrera</b>	<b>%</b>	<b>Puerto Nariño</b>	<b>%</b>	<b>Leticia</b>	<b>%</b>
Producto a base de yuca	Yuca/plátano cocinado				Arepa de almidón	
	Yuca frita				Tamal de yuca	
	Yuca asada				Yuca asada	
Producto a base de plátano	Plátano frito	5,52	Plátano cocinado	33,44	Plátano cocinado	24,93
	Plátano cocinado		Plátano frito		Plátano frito	
	Plátano/yuca cocinada		Plátano maduro asado		Plátano maduro asado	
	Plátano asado		Tacacho		Tacacho	
	Tacacho					
Otros productos producción propia	Mafafa	0,86		0	Chontaduro	3,29
	Ñame y batata cocinada					
	Maíz pira					
	Maíz cocinado					
	Batata					
	Chontaduro					
Productos comprados	Arroz	9,86	Arroz	12,38	Arroz	41,92
	Fritas harina de trigo		Pan		Pan	
	Pan		Pasta		Fritas de harina de trigo	
	Pasta		Fritas de harina de trigo		Pasta	
	Galletas		Arepa de harina precocida		Papa	
	Arroz con leche		Galletas		Arepa de harina precocida	





Fuente	La Chorrera	%	Puerto Nariño	%	Leticia	%
Productos comprados					Arepa de harina de trigo	
					Galletas	
					Maiz pira	

Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

Aun cuando los acompañantes a base de yuca son los más comunes, estos tienden a ser reemplazados por otros productos en cercanías a centros de mercado: mientras en La Chorrera los acompañantes a base de yuca son el 83.76%, en Puerto Nariño son el 54.18%, mientras en Leticia solo son el 29.86%, porcentaje casi equivalente a los acompañantes a base de plátano. En segundo lugar como acompañantes están los alimentos a base de plátano en preparaciones sencillas.

Esta tendencia no puede relacionarse con aspectos afines con el cultivo de las especies, pues si hacemos un análisis más profundo encontramos que el plátano es un cultivo exigente en nutrientes, especialmente en potasio, elemento escaso en suelos amazónicos, además en un m<sup>2</sup> se cultiva una sola planta de plátano, la cual tarda un año y medio en dar un único gajo. Por otra parte, en la misma área se pueden sembrar cuatro plantas de yuca, cultivo poco exigente en nutrientes, que tardan desde tres a nueve meses en estar listas para la cosecha y cada planta puede dar entre cinco y diez kilos en tubérculos, sin contar la posibilidad de consumir las hojas como fuente de proteína.

Es importante destacar como en La Chorrera un 0.86% de los acompañantes corresponden a productos nativos diferentes a la yuca y el plátano. Esto denota la pérdida de especies nativas y diversidad en las chagras en los municipios de Leticia y Puerto Nariño, lo cual será tratado en otro capítulo.

Entre los alimentos acompañantes también se destaca la dependencia del mercado de las comunidades más cercanas a los centros urbanos. Es así como mientras que en La Chorrera solo se compra el 9.86% de los acompañantes, en Puerto Nariño se compra el 12.38% y en Leticia el 41.92% de estos.



El consumo de frutas frescas y verduras es muy escaso, no supera el 2% sobre el total de alimentos consumidos. El consumo de frutas frescas se hace directamente en el sitio de producción o recolección, o se llevan a la casa y se consumen allí. El consumo de verduras se realiza en salsas, especialmente como ají negro, o frescos en ensaladas y ocasionalmente cocinados. Es interesante ver que aún cuando tradicionalmente el consumo de verduras no es muy alto, las comunidades del corregimiento de La Chorrera consumen más verduras que las comunidades de Puerto Nariño y Leticia.

### 4.3. Bebidas

Como se relata en las crónicas de antiguos expedicionarios, el consumo de agua pura no ha sido frecuente en la cultura de estos pueblos, a cambio de ello ha sido común el consumo de bebidas preparadas a base de yuca y maíz, las cuales pueden o no ser fermentadas, y el consumo de jugos, especialmente de palmas y tés. Según Patiño (1990), el no consumo de agua pura, parecería históricamente relacionada con la poca potabilidad de las aguas naturales, lo cual llevó a desarrollar bebidas preparadas como una estrategia para no sufrir enfermedades digestivas.

**Tabla 11.** Bebidas generalmente consumidas por las familias indígenas: En verde claro las que consiguen con el esfuerzo familiar y sin color las que se compran

Fuente	La Chorrera	%	Puerto Nariño	%	Leticia	%
Bebidas a base de yuca	Caguana	38,53	Masto de yuca	6,09	Masato de yuca	0,98
	Caguana de asai		Colada de almidón		Colada de almidón	
	Caguana de piña		Chibé		Caguana	
	Caguana en leche		Caguana de asai		Caguana de asai	
	Masato de yuca					
	Chibe					



<b>Fuente</b>	<b>La Chorrera</b>	<b>%</b>	<b>Puerto Nariño</b>	<b>%</b>	<b>Leticia</b>	<b>%</b>
<b>Bebidas a base de plátano</b>	Chucula	5,2	Colada de plátano verde	43,34	Chucula	18,95
	Colada de plátano		Colada de plátano maduro		Colada de plátano verde	
	Colada de maduro		Colada de plátano con leche		Colada de plátano con leche	
	Leche con plátano					
<b>Bebidas a base de productos propios</b>	Limonada	36,8	Limonada	36,79	Jugo de frutas de cosecha	35,87
	Agua		Jugos de frutas de cosecha		Limonada	
	Jugo de asai		Agua		Tés de aromáticas	
	Jugo de milpesos		Jugo de asai		Jugo de asai	
	Te de limoncillo		Tés de aromáticas		Agua	
	Jugo de marañón		Chicha de chontaduro			
<b>Bebidas con productos comprados</b>	Café	19,48	Café	13,77	Café	39,71
	Refresco en polvo		Refresco en polvo		Chocolate	
	Chocolate instantáneo		Colada de bienestarina		Refresco en polvo	
	Agua de panela		Chocolate en agua		Café con leche	
	Avena		Café con leche		Colada de bienestarina	
	Avena en leche		Colada de arroz		Colada de avena	



Fuente	La Chorrera	%	Puerto Nariño	%	Leticia	%
Bebidas con productos comprados	Agua de panela con leche		Avena con leche		Agua de panela	
			Chocolate con leche		Leche	
					Colada de arroz	
					Chocolate instantáneo	
					Avena en leche	
					Chocolate en leche	
				Agua de panela con leche		
				Jugo de frutas con leche		
				Colada de maíz		

Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

En lugares con poco acceso a centros de mercado como La Chorrera, las bebidas a base de yuca siguen siendo las más importantes (38.53%), pues corresponden solo al 6.09% en Puerto Nariño y 0.98% en Leticia, y casi limitando su preparación para las fiestas tradicionales. Una de las preparaciones más comunes y que se conserva entre las comunidades de La Chorrera, Puerto Nariño y Leticia, es la caguana (Almidón de yuca cocinado al cual se le puede adicionar pulpa de frutas), bebida que fue descrita por Pedro de Teixeira en 1942 (Patiño 1990). Ha sido tan importante que los relatos hacen referencia a que los jíbaros llevan en sus viajes la pasta de yuca envuelta en hojas, para disolverla en agua y beberla (Karsten 1935 citado por Patiño 1990).

En Puerto Nariño a cambio de las bebidas a base de yuca, las principales bebidas se elaboran a partir de plátano, seguido por las elaboradas a partir de frutos y aromáticas. Para las comunidades del municipio de Leticia existe una mayor dependencia de productos del mercado para la elaboración de bebidas (39.71%), seguida del uso de frutos y tés.



El consumo de jugos de palmas ha sido muy común, especialmente el de Mil pesos (*Jessenia* sp.), Bacaba (*Oenocarpus* sp.) y Asaí (*Euterpe* sp.). El procedimiento empleado consiste en colocar los frutos en agua tibia por un rato, y luego amasar o golpear para soltar la pulpa y por último colarlo para obtener el jugo. En algunos casos-el jugo de las palmas se mezcla con plátano para obtener una bebida más dulce. Entre otros jugos de palmas comúnmente consumidos está el jugo de chontaduro (*Bactris gasipaes*), el cual se prefiere tomarlo fermentado y el jugo de aguaje o también conocido como canangucho (*Mauritia flexuosa*).

En algunas zonas de la Amazonia es tan común el consumo de jugos de palmas que alrededor de estas existen cadenas productivas y comerciales importantes: Por ejemplo, en Belem se estimaba el consumo de jugo de Asaí del Pará (*Euterpe oleracea* Mart)-de 51.000 litros diarios para el año 1972 (Calzavara 1972), actualmente los volúmenes son mayores y se ha difundido este consumo por más regiones de la Amazonia, incluyendo centros urbanos de la amazonia colombiana como Leticia.

**Tabla 12.** Bebidas generalmente consumidas por las familias indígenas: En verde claro se resaltan las bebidas obtenidas con el esfuerzo familiar y sin color las que deben ser compradas

Fuente	La Chorrera	%	Puerto Nariño	%	Leticia	%
Bebidas a base de yuca	Caguana	38,53	Masato de yuca	0,98	Masato de yuca	6,09
	Caguana de asaí		Colada de almidón		Colada de almidón	
	Caguana de piña		Caguana		Chibé	
	Caguana en leche		Caguana de asaí		Caguana de asaí	
	Masato de yuca					
	Chibe					



<b>Fuente</b>	<b>La Chorrera</b>	<b>%</b>	<b>Puerto Nariño</b>	<b>%</b>	<b>Leticia</b>	<b>%</b>
Bebidas a base de plátano	Chucula	5,2	Chucula	18,95	Colada de plátano verde	43,34
	Colada de plátano		Colada de plátano verde		Colada de plátano maduro	
	Colada de maduro		Colada de plátano con leche		Colada de plátano con leche	
	Leche con plátano					
Bebidas a base de productos propios	Limonada	36,8	Jugo de frutas de cosecha	40,52	Limonada	36,79
	Agua		Limonada		Jugo de frutas de cosecha	
	Jugo de asai		Tés de aromáticas		Agua	
	Jugo de milpesos		Chicha de chontaduro		Jugo de asai	
	Te de limoncillo		Jugo de asai		Tés de aromáticas	
	Jugo de marañón		Agua		Chicha de chontaduro	
			Jugo de frutas con leche			
Bebidas con productos comprados	Café	19,48	Café	39,54	Café	13,77
	Refresco en polvo		Chocolate		Refresco en polvo	
	Chocolate instantaneo		Refresco en polvo		Colada de bienestarina	
	Aguapanela		Café con leche		Chocolate en agua	
	Avena		Colada de bienestarina		Café con leche	
	Avena en leche		Colada de avena		Colada de arroz	



Fuente	La Chorrera	%	Puerto Nariño	%	Leticia	%
Bebidas con productos comprados	Aguapanela con leche		Aguapanela		Avena con leche	
			Avena		Chocolate con leche	
			Leche			
			Colada de arroz			
			Chocolate instantáneo			
			Avena en leche			
			Chocolate en leche			
		Aguapanela con leche				
		Colada de maíz				

Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

Tradicionalmente los tés mas comunes en la región han sido preparadas a partir de plantas de dos familias botánicas principalmente: La familia Aquifoliácea en la cual se incluyen plantas como la guayusa (*Ilex guayusa*) cuya infusión de hojas es bebida diariamente en las tribus de los altos afluentes del Amazonas, entre el Caquetá y el Yavarí;-y plantas de la familia Sapindácea en donde se incluye el guaraná (*Paullinia cupana*), consumida por comunidades de la región del confluente Madeira-Solimoes, y cuya semilla es tostada y molida para su preparación. Una variedad de guaraná conocida como cupana aún es bebida por los pocos pobladores que quedan de las tribus puinaves del sector delimitado por el Casiquiare y el Meta. Igualmente en esta familia se incluye el yoco (*Paullinia yoco*) cuya corteza es raspada y disuelta en agua para obtener una bebida de uso común por las poblaciones del Putumayo y el Caquetá. Es importante mencionar que el yoco no se cultiva y tiende a desaparecer por la extinción de las tribus que lo usaban.





Actualmente los téis de estas plantas están en desuso y han sido reemplazados por el uso de aromáticas exóticas como el limoncillo, o por hojas de cítricos como la naranja, plantas que son cultivadas en los huertos caseros de las familias.

Es interesante indicar que los relatos antiguos denotan una gran importancia del cultivo del maíz entre las comunidades amazónicas, el cual acompañaba generalmente el cultivo de la yuca. Actualmente la importancia del cultivo de maíz y su uso en la alimentación diaria se ha perdido. Esta pérdida podría estar relacionada con cambios en los sistemas de producción que limitan el cultivo de maíz a las várzeas y zonas de tierra firme de alta fertilidad, dado que es un cultivo exigente. Adicionalmente, la mayor parte del maíz cosechado es actualmente usado en la alimentación de animales, especialmente aves de corral, actividad que en la época prehispánica no existía.

#### **4.4. Transformaciones de los alimentos para su preparación**

Como se ha visto, los alimentos para su consumo son generalmente sometidos a procesos de preparación sencillos como la cocción, el freído, el asado y el ahumado, lo cual podría rápidamente relacionarse con un poco de desarrollo en las tecnologías culinarias. Tal vez el tratamiento de la proteína animal no ha evolucionado mucho entre estos pueblos, pero sí lo han hecho en otros productos, como la yuca, base de su alimentación. Estas tecnologías que han sido transmitidas por generaciones en forma oral entre las diferentes etnias amazónicas, con el peligro de ser puestas rápidamente en desuso por los altos costos de mano de obra que requieren.

Se comenzará hablando de la yuca. Este tubérculo tiene la particularidad de tener una vida útil corta luego de su cosecha, por lo que no puede ser almacenado por mucho tiempo. De allí que una de las tecnologías de conservación más importantes que han desarrollado los pueblos amazónicos es la maduración de la yuca para la preparación de casabe y fariña.-

Esta práctica ha sido documentada desde la época de la conquista como consta en los relatos de Pedrarias de Alместo, uno de los miembros de la



expedición de Ursúa por el Amazonas, quien ilustraba que “la yuca rallada, se coloca en hoyos debajo de la tierra a podrir, y de ello hacen pan y cierto brebaje”. En el primer viaje de Orellana, según Pedro de Monguía, la yuca enterrada en silos, una vez descompuesta, la sacaban para hacer “pan de brebaje” (Patiño 1990).

Esta tecnología ancestral a pesar de su antigüedad en su uso, no había sido completamente descrita y entendida. El trabajo más reciente sobre como ocurre esta tecnología, se recoge en las publicaciones de Acosta *et al.* (2005). La “descomposición” de la masa de yuca es realmente un proceso de “maduración” de la yuca fresca a través de la inducción de una fermentación heteroláctica en la cual el rompimiento de las moléculas libera el cianuro existente en la yuca brava y transforma parte del almidón en compuestos aromáticos. Con este procedimiento, la yuca gana palatabilidad, aroma y pierde toxicidad.

La masa madura de la yuca es la materia prima para la elaboración del casabe, la fariña, los tamales y las arepas de yuca. Sin embargo, no solo la masa madura es usada para la alimentación. El zumo que se extrae de la masa madura y prensada es usada para elaborar el ají negro (también conocido como casaramá o tucupí), el cual es la principal salsa sazoadora que acompaña las comidas de la región. Esta puede ser enriquecida si además del zumo de yuca y el ají, se le adiciona pescado, mojoyoy, hormigas o termitas. Esta salsa por su alta concentración de ají y consistencia pastosa suele conservarse apta al consumo por varias semanas sin necesidad de refrigeración.

La maduración de la yuca no es la única fermentación heteroláctica que realizan las comunidades amazónicas. La hoja de yuca y las flores de chontaduro son igualmente consumidas después de un proceso de maduración. Para ello, las hojas de yuca o las flores se deja por 2 o 3 días reposando en un canasto hasta que la masa comience a tener un olor característico que indica que está en su punto de maduración. Luego se lava y se prepara. De esta forma se logra liberar gran parte de la proteína que en forma fresca no es asimilable por el cuerpo humano.

Mientras las fermentaciones heterolácticas han sido importantes en la transformación de alimentos secos, las fermentaciones alcohólicas han



sido de gran importancia en la elaboración de bebidas. Estas suelen ser desde fermentaciones muy sencillas de yuca, frutos de palma como el chontaduro o frutas como la piña, hasta procedimientos muy elaborados como el que se sigue para la preparación del Payawarú, el cual se podría considerar como el vino ritual de yuca que elaboran los Ticuna para sus celebraciones tradicionales.

Su preparación consiste en una sofisticada técnica de cultivo de una variedad de yuca especial, caracterizada por su alto contenido en azúcares, la cual es rallada y tostada. Cuando está morena se retira y se remoja con agua caliente hasta formar una masa. A parte se tuesta la hoja de yuca, se muele y se mezcla con la masa. Esta se coloca sobre hojas de plátano, se tapa con hojas de yuca fresca y hojas de plátano y se deja reposar por 3 días.-Luego de 3 días la masa se saca, se coloca sobre una pasera y debajo se recoge un líquido de color vino tinto de sabor similar a un vino tinto dulce. Ocasionalmente se bebe el líquido fresco de la mezcla aún sin fermentar al cual denominan jugo de Payawarú. Este es de color rosado, blanquecino por la presencia del almidón de la yuca y de sabor dulce.

Fuera de los procesos de fermentación, las comidas son sazonadas con algunas especias que ayudan a la conservación de los alimentos o actúan como saborizantes. El principal condimento ha sido y sigue siendo el ají (*Capsicum* sp.), acompañado por otras plantas aromáticas como el culantro cimarrón o culantro (*Eryngium foetidum*) o colorantes como el achiote (*Bixa orellana*) y el azafrán de raíz (*Scobedia grandiflora*). En los últimos años han sido introducidos dentro de la preparación de sus comidas la cebolla y el tomate, principalmente. Lo que se ha podido observar es que la mayoría de los casos las familias compran estos productos porque tienen poco conocimiento sobre su cultivo, la obtención de las semillas y su correcto almacenamiento.



# 5.

## **Capacidad de obtención de alimentos con el esfuerzo familiar**





## 5.1. Acceso a la tierra y disponibilidad de recursos naturales

El acceso a la tierra es uno de los factores más importantes que determina que las familias indígenas puedan efectivamente asegurar una disponibilidad de alimentos es, entendido no solo como la posibilidad de tener un espacio de tierra fértil para la agricultura, sino además territorios con fuentes de aguas limpias productoras de peces y bosques ricos en palmas, maderas y árboles frutales en cantidades suficientes que posibiliten el mantenimiento de poblaciones de fauna para cacería.

El área bajo resguardo indígena en el departamento de Amazonas es de 9.708.064.764 hectáreas. En la tabla 13 se relacionan las extensiones de resguardo correspondientes a las comunidades del departamento. Como se observa, a pesar de existir una buena extensión del departamento bajo la figura de resguardo indígena, existen diversos tamaños de resguardos desde extensos hasta pequeños e inclusive comunidades sin un territorio propio.

Las comunidades con resguardos pequeños como Isla de Ronda, La Playa, San Antonio-San Sebastián y San Juan de los Parentes, todos ubicados en el municipio de Leticia, tienen grandes restricciones de territorio para satisfacer sus necesidades alimentarias, siendo estas las comunidades más vulnerables por las limitaciones para la agricultura y la oferta de recursos naturales de los cuales dependen.

No es suficiente tener un territorio extenso a su disposición para asegurar la alimentación familiar, en términos espaciales de poblamiento, los resguardos están densamente poblados en algunos puntos (rivera de los ríos, margen de una carretera, cabeceras corregimientos y municipios), en donde generalmente existen servicios de comunicación, transporte, salud, educación y recreación entre otros. La gran parte del territorio de los resguardos no está habitado.



**Tabla 13.** Extensiones de los resguardos indígenas del departamento de Amazonas

<b>Nombre resguardo</b>	<b>Comunidades</b>	<b>No. Habitantes</b>	<b>Municipio / corregimiento</b>	<b>Área del resguardo (ha) incora</b>
Zaragoza, Mocagua, Macedonia	Zaragoza, Mocagua, Macedonia		Leticia	16,750.0000
Isla de Ronda	Ronda		Leticia	602.305
Km. 6 - 11	San José, Hitomma, Monilla Mena, Nimaira Naimei Ibiri, Multiétnico, Tacana		Leticia	7,540.5200
La Playa	La Playa y reubicación		Leticia	2.469.223
MIRITÍ-PARANÁ			Leticia	1,600,000.0000
Nazareth	Nazareth		Leticia	1,367.0000
San Sebastián, San Antonio de los Lagos	San Sebastián, San Antonio		Leticia	2.477.000
Santa Sofía	Santa Sofía, El Progreso		Leticia	4,209.0000
Arara	Arara		Leticia	12,308.000
San José del Río	San José del Río		Leticia	5.486.463
Puerto Triunfo			Leticia	1,129.6514
San Juan de los Parentes	San Juan de los Parentes		Leticia	460.781
Pto. Sábalo y Los Monos			Leticia - Solano	211,480.0000
Cothue-Putumayo			Leticia-Tarapacá	245,227.0000
Puerto Nariño	12 de Octubre, Naranjales, Nuevo Paraíso, Patrulleros, Pozo Redondo, Puerto Esperanza,			



Nombre resguardo	Comunidades	No. Habitan- tantes	Municipio / corregi- miento	Área del res- guardo (ha) incora
Puerto Nariño	Puerto Rico, San Francisco, Villa Andrea, San Juan de Atacuari, San Juan del Socó, San Pedro de Tipisca, Tarapoto, Santa Teresita, Santarén, 7 de Agosto, Ticoya, Valencia, 20 de Julio, San Martín de Amacayacu, Palmeras.	4.533	Puerto Nariño	140,623.2154+
Comeyafú			Pedrera	19,180.0000
Curare-Los Ingleses			Pedrera	212,320.0000
Camaritagua			Pedrera	8,878.8001
Nunuya de Villazúl			Puerto Santander	59,840.0000
Predio Putu- mayo	21 comunidades		La Chorrera, Puerto Alegria, Puerto Arica	5,818,702.0000
Puerto Córdoba			Mirití	39,700.0000
Aduche			Pto. Santan- der-Leticia- Solano	57,900.000
Monochoa			Solano	229,440.000
Yaigojé-Apa- poris			Mirití-Para- ná, La Victoria, La Pedrera; Taraira	1,020,320.000
<b>TOTAL</b>				<b>9,708,064.7641</b>

Fuente: diferentes resoluciones del INCORA sobre creación de resguardos indígenas. En: VALENCIA S., Mauricio. 2005. Secretaría de Salud Departamental –SSD–, 2005.

Capacidad de obtención de alimentos con el esfuerzo familiar





Aún cuando estos territorios son importantes en términos de tradición de tenencia, de autoridad y autonomía, en últimas actúa como una reserva para tiempos futuros de las comunidades que lo habitan, en términos de su aporte a la seguridad alimentaria puede medirse en varias formas. Por un lado, si bien las extensas zonas inhabitadas de los resguardos sirven de zonas de cría y supervivencia de animales de cacería, fuente de plantas medicinales, maderas especiales, frutos silvestres, materiales de construcción, también muchos de ellos albergan las cabeceras de las quebradas que nutrirán las comunidades de peces y agua limpia. Estas zonas pueden considerarse zonas de reserva que mantienen el equilibrio y la oferta de recursos naturales para las comunidades. Generalmente estas zonas tienen una legislación tradicional de uso por parte de las comunidades, lo cual ayuda a su regulación y estabilidad a largo plazo.

Por otra parte, en términos de agricultura, estas zonas no hacen parte de los predios con potencial de uso, ya que se ha estimado que las zonas de cultivo pueden estar a una distancia máxima promedio de dos horas para que sea viable visitarlas con regularidad, hacer el debido mantenimiento y cuidado, sacar la producción hasta la comunidad y tener el tiempo necesario para regresar a casa el mismo día, luego de haber trabajado en ella (Acosta y Salazar 2001).

La chagra, es un sistema de agricultura itinerante basado en el aprovechamiento de los nutrientes existentes en los suelos de bosque maduro o barbechos adultos, a partir de la tumba del bosque como una forma de inhibir el aprovechamiento de esos nutrientes por plantas diferentes a las cultivadas y la quema como forma de liberar los nutrientes del suelo al subir su pH y eliminar una buena parte de los microorganismos del suelo que transforman la materia orgánica y movilizan los nutrientes hacia las plantas.

Las bases de la cultura de los pueblos amazónicos se basa en el uso de los recursos que el medio ofrece, en donde la implementación de tecnologías de conservación, almacenamiento o restauración son muy pobres, ya que el medio en que se han desarrollado es rico en recursos y siempre ha albergado poblaciones en bajo número, pudiendo el medio satisfacer las necesidades de las comunidades que allí habitan.



De esta forma, los sistemas de cultivo de las comunidades amazónicas se puede considerar que el sistema de chagra es un sistema de agotamiento, en el cual se siembran policultivos en zonas recientemente tumbadas y quemadas, y se mantienen hasta que los cultivos han aprovechado todos los nutrientes del suelo y ya no es viable su producción. Es importante hacer notar que durante la permanencia de la chagra, tradicionalmente no se realiza prácticas que aumenten o mantengan la fertilidad de los suelos, por lo que tan pronto se agotan los nutrientes, la chagra es abandonada para su recuperación natural y se limpia un nuevo espacio en el bosque o en un rastrojo para hacer una nueva.

En el bagaje cultural de las comunidades amazónicas no existen formas que claramente muestren que se conocen y realizan prácticas que lleven a la conservación de la fertilidad del suelo por un mayor tiempo para su uso agrícola. Si una familia necesita permanentemente alimentos de la chagra para satisfacer su alimentación, cada familia debe tener en promedio cuatro chagras de aproximadamente una hectárea para poder producir lo suficiente. Esto explica el porqué en zonas altamente pobladas, no existen suficientes espacios fértiles para la producción agrícola.

En estas comunidades es necesaria una transformación o adaptación de sus sistemas tradicionales de cultivo a sistemas que incluyan prácticas de enriquecimiento, abonamiento o mantenimiento de la fertilidad del poco suelo fértil del que disponen, dado que cada vez podrán tener menos la posibilidad de abrir nuevos espacios para la agricultura, teniendo que adoptar un sistema de cultivo semi-itinerante o sedentario. Esta transición no implica un aprendizaje nuevo o una adaptación tecnológica desconocida para las comunidades, como tampoco un cambio cultural, pues existen evidencias que la agricultura sedentaria en la Amazonia colombiana pudo existir antes que la agricultura itinerante.

Según Myers *et al.* (2003), no existe prácticamente ninguna evidencia arqueológica de agricultura itinerante de tumba y quema en América anterior al siglo XVII, por lo que el sistema de agricultura itinerante de tumba y quema, con una producción corta y un largo descanso del suelo, solo pudo ser posible con la aparición de las hachas después del año 1.492, que llevó a la simplificación de la agricultura a partir de la posibilidad de tumbar más bosque. En tiempos prehispánicos con hachas de piedra,



la tumba de bosque debió ser menos frecuente por la dificultad que esto representaba. Así, una vez era limpiada una zona de bosque, éste debió ser cultivado semi-permanentemente. La fertilidad debió ser mantenida suministrando material orgánico, a partir de la elaboración de abonos sencillos como el compost y la aplicación de residuos de cosecha, hojas y hojarasca de los mismos lugares de cultivo y zonas aledañas, lo cual permite explicar la presencia de antrosoles (también conocidas como *Terras pretas dos Indos* o suelos negros) y extensos cultivos de maíz en la Amazonia en épocas prehispánicas.

Las instituciones pueden apoyar este proceso de transición tecnológica agropecuaria de chagra itinerante a chagra semi-permanente, pero en el fondo el cambio estructural lo deben dar las mismas comunidades que comienzan a enfrentarse al problema.

## 5.2. Alimentos provenientes de la chagra

El espacio de producción agrícola más importante para las familias indígenas es la chagra. Sin embargo no es el único espacio de cultivo, también existen otros de menor importancia como el huerto casero y las paseras. La tabla 14 resume los alimentos de producción agrícola por las familias indígenas. Como se observa, la lista incluye más de 50 productos diferentes. Es importante anotar que aquí no se incluyen las variedades de las especies, lo cual hace que la variedad de productos sea mayor. La producción es cíclica y la oferta de productos varía según la época del año.

Es claro que la fertilidad del suelo de la chagra (en términos de textura del suelo, drenaje, cantidad de materia orgánica, diversidad microbiana asociada a los ciclos de mineralización y minerales disponibles) incide directamente con la diversidad de especies que es posible cultivar. Al reducirse la fertilidad del suelo, se reducirá la posibilidad de cultivar especies con requerimientos nutricionales altos.

De acuerdo a las localidades estudiadas se puede resaltar la importancia de la chagra u horticultura de tala, roza y quema, como la principal fuente de subsistencia, no solo de los pobladores del corregimiento de La Chorrera, sino en general de la población indígena de la Amazonia.



**Tabla 14.** Alimentos producidos en las chagras indígenas

	La Chorrera			Leticia			Puerto Narino		
	Producto	Familias	%	Producto	Familias	%	Producto	Familias	%
1	Plátano	91	96,8%	Plátano	77	82,8%	Plátano	58	89,2%
2	Yuca	89	94,7%	Yuca	74	79,6%	Yuca	58	89,2%
3	Ají	85	90,4%	Piña	67	72,0%	Papaya	47	72,3%
4	Caña	82	87,2%	Caimo	60	64,5%	Guama	45	69,2%
5	Coca	82	87,2%	Copoazu	59	63,4%	Caña	44	67,7%
6	Piña	79	84,0%	Chontaduro	55	59,1%	Pildoro	43	66,2%
7	Mafafa	77	81,9%	Limón	54	58,1%	Caimo	36	55,4%
8	Ñame	77	81,9%	Ají	47	50,5%	Copoazu	36	55,4%
9	Chontaduro	76	80,9%	Asai	47	50,5%	Limón	35	53,8%
10	Guama	73	77,7%	Pimentón	47	50,5%	Pimentón	33	50,8%
11	Uva caimaronna	71	75,5%	Uva caimaronna	47	50,5%	Asai	31	47,7%
12	Caimo	70	74,5%	Papaya	46	49,5%	Lulo	31	47,7%
13	Banano	66	70,2%	Banano	41	44,1%	Mango	31	47,7%
14	Pildoro	66	70,2%	Guama	39	41,9%	Banano	30	46,2%
15	Tabaco	65	69,1%	Umari	39	41,9%	Piña	30	46,2%
16	Umari	65	69,1%	Mango	29	31,2%	Chontaduro	27	41,5%
17	Maraca	64	68,1%	Pomarroso	28	30,1%	Cilantro	24	36,9%
18	Batata	61	64,9%	Bacaba	26	28,0%	Ají	23	35,4%
19	Cebolla larga	61	64,9%	Cilantro	24	25,8%	Ñame	23	35,4%
20	Maíz	59	62,8%	Aguaje	23	24,7%	Uva caimaronna	22	33,8%
21	Milpesos	58	61,7%	Araza	21	22,6%	Guayaba	21	32,3%
22	Asai	57	60,6%	Ñame	21	22,6%	Umari	21	32,3%
23	Ortiga	54	57,4%	Caña	19	20,4%	Zapote	21	32,3%
24	Papaya	52	55,3%	Granadilla	18	19,4%	Macambo	20	30,8%





	La Chorrera			Leticia			Puerto Nariño		
	Producto	Familias	%	Producto	Familias	%	Producto	Familias	%
25	Lulo	51	54,3%	Guayaba	18	19,4%	Pomarroso	19	29,2%
26	Mango	51	54,3%	Aguate	16	17,2%	Araza	18	27,7%
27	Albaca	49	52,1%	Borojo	16	17,2%	Maíz	18	27,7%
28	Marañón	49	52,1%	Milpesos	16	17,2%	Toronja	18	27,7%
29	Tomate	49	52,1%	Tomate	16	17,2%	Bacaba	17	26,2%
30	Dale dale	48	51,1%	Zapote	15	16,1%	Coco	17	26,2%
31	Guayaba	44	46,8%	Coco	14	15,1%	Árbol del pan	16	24,6%
32	Coco	43	45,7%	Marañón	14	15,1%	Cacao	16	24,6%
33	Laurel	41	43,6%	Limoncillo	13	14,0%	Guanábana	16	24,6%
34	Limón	41	43,6%	Naranja	13	14,0%	Limoncillo	15	23,1%
35	Granadilla	40	42,6%	Coca	12	12,9%	Ortiga	14	21,5%
36	Canangucho	38	40,4%	Lulo	12	12,9%	Batata	13	20,0%
37	Bacaba	37	39,4%	Maraca	12	12,9%	Aguaje	12	18,5%
38	Maní	37	39,4%	Cimarrón	11	11,8%	Aguate	11	16,9%
39	Juansoco	35	37,2%	Árbol del pan	10	10,8%	Mandarina	10	15,4%
40	Pomarroso	35	37,2%	Dale dale	9	9,7%	Anón	9	13,8%
41	Sandia	35	37,2%	Sandia	8	8,6%	Dale dale	8	12,3%
42	Limoncillo	33	35,1%	Badea	7	7,5%	Mafafa	8	12,3%
43	Mandarina	32	34,0%	Albaca	6	6,5%	Malba	8	12,3%
44	Cilantro	31	33,0%	Cebolla larga	6	6,5%	Milpesos	8	12,3%
45	Guanábana	30	31,9%	Cocona	6	6,5%	Surba	8	12,3%
46	Anón	28	29,8%	Guanábana	6	6,5%	Borojo	7	10,8%
47	Cimarrón	28	29,8%	Anón	5	5,4%	Carambolo	7	10,8%
48	Pimentón	26	27,7%	Bore	5	5,4%	Granadilla	7	10,8%
49	Aguate	25	26,6%	Chancharana	5	5,4%	Marañón	7	10,8%
50	Bore	23	24,5%	Maíz	5	5,4%	Naranja	7	10,8%

	La Chorrera			Leticia			Puerto Naríño		
	Producto	Familias	%	Producto	Familias	%	Producto	Familias	%
51	Naranja	20	21,3%	Mandarina	4	4,3%	Bore	6	9,2%
52	Árbol del pan	18	19,1%	Mucura	4	4,3%	Cancharana	5	7,7%
53	Camu camu	18	19,1%	Ortiga	4	4,3%	Sandia	5	7,7%
54	Frijol	18	19,1%	Cacao	3	3,2%	Tomate	5	7,7%
55	Aguaje	14	14,9%	Macambo	3	3,2%	Camote	4	6,2%
56	Castaña	14	14,9%	Maní	3	3,2%	Cimarrón	4	6,2%
57	Toronja	14	14,9%	Maracuyá	3	3,2%	Coca	4	6,2%
58	Copoazu	13	13,8%	Pildoro	3	3,2%	Maní	4	6,2%
59	Pepino	10	10,6%	Toronja	3	3,2%	Ajo	3	4,6%
60	Arroz	7	7,4%	Batata	2	2,2%	Camu camu	3	4,6%
61	Macambo	6	6,4%	Café	2	2,2%	Cebolla larga	3	4,6%
62	Surba	6	6,4%	Canangucho	2	2,2%	Albaca	2	3,1%
63	Cacao	4	4,3%	Castaña	2	2,2%	Maraca	2	3,1%
64	Café	4	4,3%	Guisador	2	2,2%	Yanten	2	3,1%
65	Zapote	3	3,2%	Pepino	2	2,2%	Arroz	1	1,5%
66	Badea	2	2,1%	Yerbabuena	2	2,2%	Ayahuasca	1	1,5%
67	Borojo	2	2,1%	Zapallo	2	2,2%	Café	1	1,5%
68	Malba	2	2,1%	Ayahuasca	1	1,1%	Castaña	1	1,5%
69	Araza	1	1,1%	Bacambo	1	1,1%	Chirimoya	1	1,5%
70	Barbasco	1	1,1%	Boga boga	1	1,1%	Guarana	1	1,5%
71	Cascotillo	1	1,1%	Cancharana	1	1,1%	Habichuela	1	1,5%
72	Cocotillo	1	1,1%	Carambolo	1	1,1%	Macura	1	1,5%
73	Cocuy	1	1,1%	Chunque	1	1,1%	Pepino	1	1,5%
74	Guarana	1	1,1%	Coquillo	1	1,1%	Tabaco	1	1,5%
75	Habichuela	1	1,1%	Guamilla	1	1,1%	Zapallo	1	1,5%
76	Uñagato	1	1,1%	Guarana	1	1,1%			

Capacidad de obtención de alimentos con el esfuerzo familiar





	La Chorrera			Leticia			Puerto Nariño		
	Producto	Familias	%	Producto	Familias	%	Producto	Familias	%
77	Yantén	1	1,1%	Habichuela	1	1,1%			
78				Laurel	1	1,1%			
79				Macura	1	1,1%			
80				Mafafa	1	1,1%			
81				Malba	1	1,1%			
82				Melón	1	1,1%			
83				Pacuri	1	1,1%			
84				Papa china	1	1,1%			
85				Uchuva	1	1,1%			
86				Yage	1	1,1%			

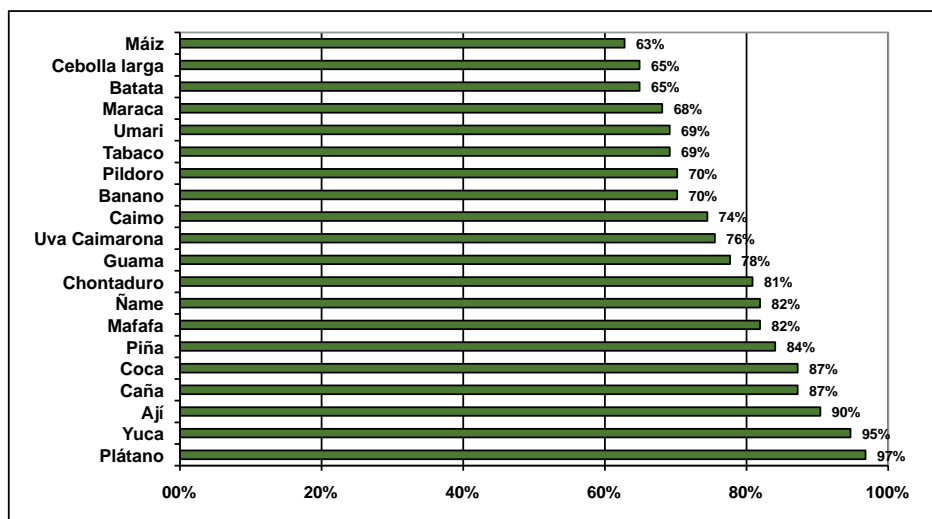
Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005



El sistema de chagra es a grandes rasgos, un policultivo que sustenta la seguridad alimentaria y tradición culinaria de estos pueblos que se fundamenta en el aprovechamiento de especies como la yuca (*Manihot esculenta*) y el plátano (*Musa sp*). Por último cabe anotar que es en torno a la *chagra* que giran las demás actividades productivas. Integrados a los cultivos de autosuficiencia alimentaria, las familias siembran aquellas especies reconocidas tradicionalmente por su importancia ritual o sagradas como la coca y el tabaco, propios de las culturas “del ambil y la coca” de la Amazonia (Valdés y Avellaneda, 1994) que distingue los pobladores de La Chorrera.

Durante la ejecución del proyecto RESA, se identificaron 77 especies cultivadas por las familias indígenas de La Chorrera, de las cuales se destacan las 20 especies más aprovechadas por la mayoría de familias encuestadas (Figura 21).

**Figura 21.** Veinte especies más sembradas por las familias de La Chorrera



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

Además del aprovechamiento alimentario de las especies cultivadas en chagra, las familias utilizan una parte de la producción resultante de esta actividad para el intercambio o venta de productos en una red de comercialización local de baja intensidad. Hacen parte de esta red otros actores

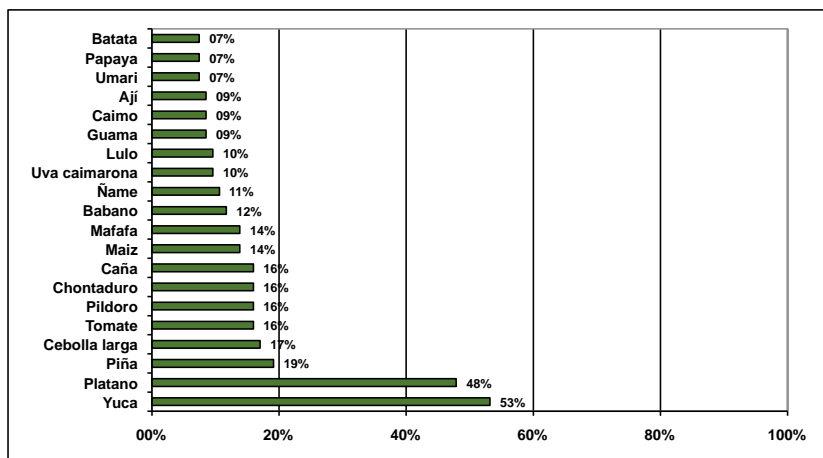
Capacidad de obtención de alimentos con el esfuerzo familiar



como las instituciones educativas y militares presentes en la localidad, el comercio local y los intermediarios o comerciantes foráneos, propietarios de los botes remeseros o cacharreros provenientes generalmente de municipios como Puerto Leguízamo y cuya permanencia en el lugar está sujeta a la terminación de existencias de las mercancías (alimentarias, ropa, elementos de aseo y uso personal, herramientas y combustibles) que venden o intercambian con los pobladores del corregimiento.

El proceso de venta o intercambio de productos propios, les permite a las familias el acceso, en primer lugar, a otros productos alimentarios locales como la carne de monte y el pescado (En la zona denominada como Chorrera centro, dadas las limitaciones de estos recursos en la zona), y en segundo lugar, a productos de consumo final exógenos como granos, sal, azúcar, aceite, herramientas y en general insumos ofrecidos por el comercio local y los remeseros. La figura 22, muestra las veinte especies más vendidas o intercambiadas por las familias de La Chorrera, de las cuales hacen parte la yuca, el plátano y la piña.

**Figura 22.** Veinte especies más vendidas por las familias de La Chorrera

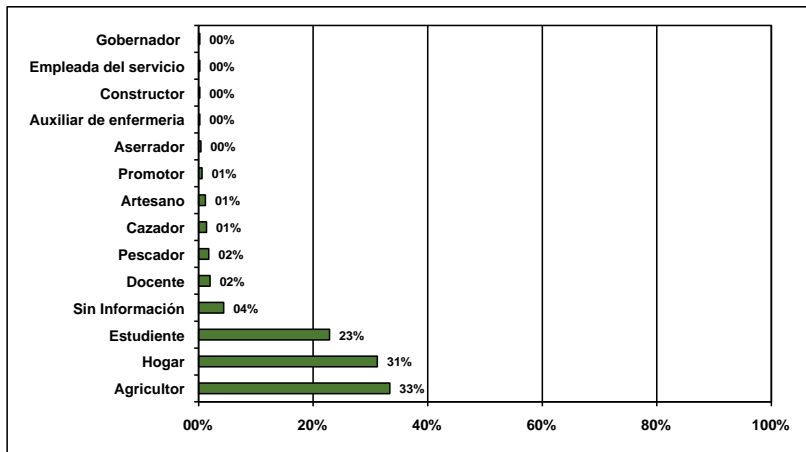


Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

De acuerdo con la información arrojada por la encuesta del proyecto RESA (2005), se observa la existencia de cuatro grupos poblacionales según la actividad productiva a la que se dedican (Figura 23):



**Figura 23.** Actividades productivas de la población de La Chorrera



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

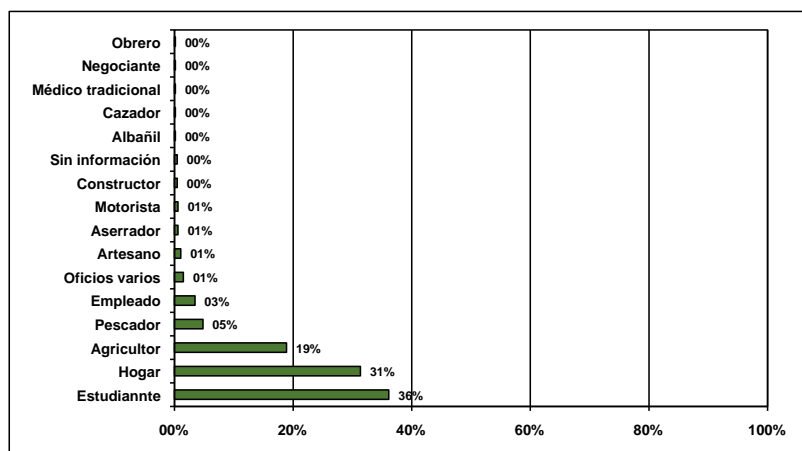
El 69% de los miembros que integran las familias indígenas en los diferentes cabildos, se ocupan fundamentalmente en las labores propias de los sistemas de producción tradicionales como la agricultura, el mantenimiento del hogar, la pesca, caza y la elaboración de artesanías. El 23% corresponde a la población estudiantil, considerada como parte de la población económicamente dependiente. El 3% de la población participa de actividades que implica su vinculación laboral con instituciones del Estado (docencia, promotores de salud), dentro de este grupo se tiene en cuenta al gobernador de cabildo, que es quien representa a las comunidades indígenas frente a las instituciones del estado, sin tener una relación contractual con éste. Finalmente, el 1% se emplea en actividades económicas que pueden depender o no de la vinculación laboral con particulares (servicio domestico, aserrador, construcción).

Lo anterior muestra que si bien más del 60% de la población garantiza la sostenibilidad del sistema de producción tradicional, en la actualidad se observa una tendencia a asumir otras actividades económicas asalariadas. Este hecho implica una disminución del tiempo y esfuerzo dedicado a garantizar la autosuficiencia alimentaria, generándose subsecuentemente una creciente dependencia alimentaria de productos de consumo final exógenos, cuya obtención depende de un ingreso.



Para Leticia, se observa la existencia de cinco grupos según la actividad a la que se dedican (Figura 23): El 56% de los miembros que integran las familias indígenas en los diferentes cabildos, se ocupan fundamentalmente en las labores propias de los sistemas de producción tradicionales base de la autosuficiencia alimentaria, como la agricultura de subsistencia tierra firme y várzeas, el mantenimiento del hogar, la pesca, caza y la elaboración de artesanías. El 36% corresponde a la población estudiantil, considerada como parte de la población económicamente dependiente. El 7% se emplea en actividades económicas que pueden depender o no de la vinculación laboral con particulares (servicio domestico, aserrador, construcción). En el área de influencia de Leticia, se reportan dos categorías de actividades independientes, con igual peso de participación porcentual, medicina tradicional (0,1%) y negociantes (0,1).

**Figura 24.** Actividades productivas de la población de Leticia

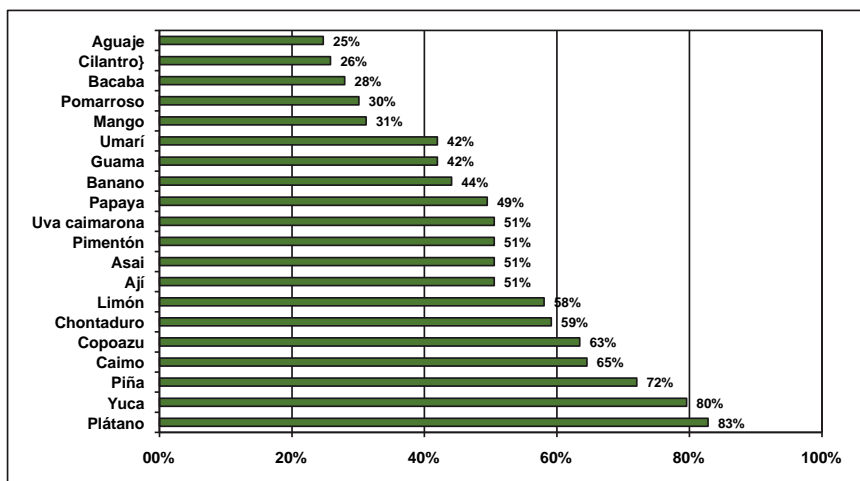


Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

De acuerdo con los resultados obtenidos para el área de influencia de Leticia, se observa que al interior de las poblaciones indígenas siguen predominando las labores de producción tradicionales, siendo la chagra la base de su sistema de autosuficiencia alimentaria para estas unidades de producción autónomas familiares. La figura 25 referencia las 20 especies más sembradas y consumidas por éstas en donde se resalta el amplio consumo de yuca y plátano, por ser estas las especies que fundamentan la tradición culinaria de estos pueblos.



**Figura 25.** Veinte especies más sembradas por las familias de Leticia



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

Además se encuentra una gran variedad de frutales de producción anual, con un alto contenido nutricional que complementan la alimentación de las familias, sobresalen el consumo de piña (*Ananas comosus*), caimo (*Pouteria caimito*), copoazú (*Theobroma grandiflorum*) y chontaduro (*Bactris gasipaes*).

Así mismo, en estas comunidades los productos resultantes de las labores de la chagra tienen un doble propósito, es decir, además del auto consumo familiar, una parte de los mismos son destinados a la venta, generándose una cadena de comercialización entre las unidades de producción autónomas indígenas y el comercio local.

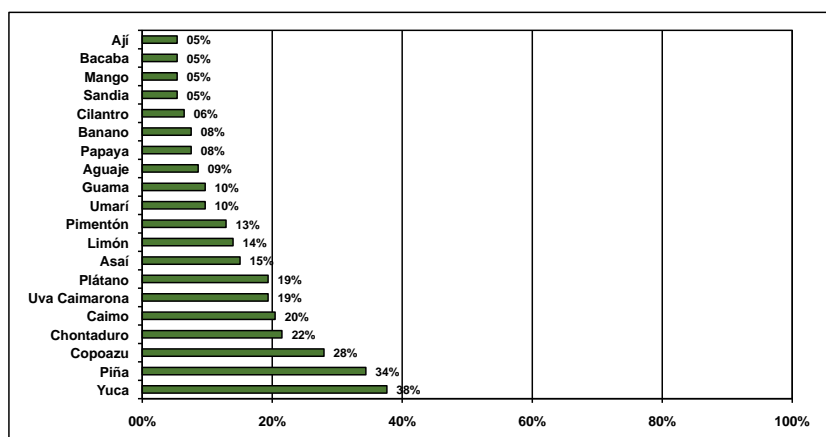
La figura 26, muestra los veinte productos más vendidos por las familias indígenas del municipio. Llama la atención que las especies de mayor producción y autoconsumo son así mismo las más comercializadas, siendo la yuca y frutales como la piña, el copoazú, el chontaduro y el caimo las especies de mayor aprovechamiento económico.

La comercialización de productos resultantes de las actividades de producción tradicionales junto con la tendencia de un sector de la población



indígena del municipio a asumir otros oficio en procura de un ingreso complementario, le permite a las unidades producción autónomas, mantener una estrecha relación con la economía de mercado y la consecuente dependencia de los productos de consumo final exógenos introducidos en su sistema alimentario.

**Figura 26.** Veinte especies más vendidas por las familias de Leticia



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

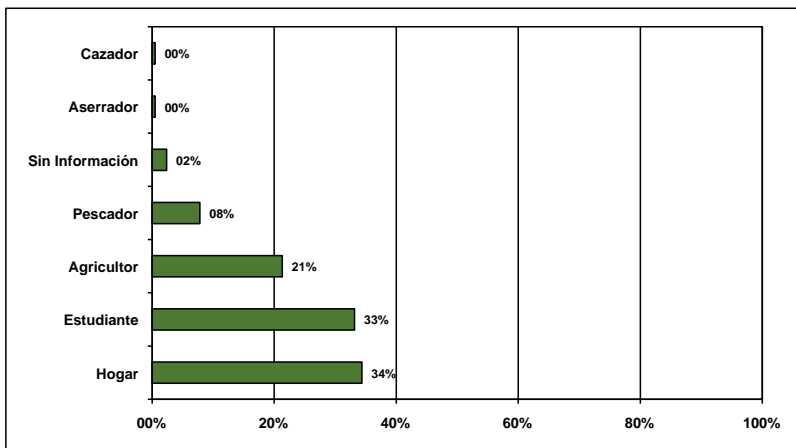
En Puerto Nariño, casi toda la producción es primaria. Se distinguen dos grandes grupos de formas de producción: 1) Agricultura, pesca, cacería, extracción de especies maderables y recolección de no maderables, a nivel de subsistencia y comercial de baja intensidad de sociedades indígenas, en áreas de tierra firme y várzea; 2) producción agropecuaria de subsistencia y comercial de baja intensidad, pesca artesanal comercial y extracción selectiva de maderas finas comerciales de baja intensidad, desarrollada por UPA de no indígenas.

De acuerdo con la información arrojada por la encuesta aplicada por el proyecto RESA (2005) en la población indígena asentada en los resguardos, se observa la existencia de tres grupos según la actividad a la que se dedican (Figura 27): el 64% de los miembros que integran las familias indígenas en los diferentes cabildos, se ocupan fundamentalmente en las labores propias de los sistemas de producción tradicionales base



de la autosuficiencia alimentaria, como la agricultura de subsistencia tierra firme y várzeas, el mantenimiento del hogar, la pesca, caza y la elaboración de artesanías. El 3% corresponde a la población estudiantil, considerada como parte de la población económicamente dependiente. El 2% se emplea en actividades económicas que pueden depender o no de la vinculación laboral con particulares (servicio domestico, aserrador, construcción).

**Figura 27.** Actividades productivas de la población de Puerto Nariño



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

De acuerdo con los resultados obtenidos para el área de influencia del municipio de Puerto Nariño, se observa que al interior de las poblaciones indígenas siguen siendo predominantes las labores de producción tradicionales, siendo la-chagra la base de su sistema de autosuficiencia alimentaria. La figura 28 referencia las 20 especies más sembradas y consumidas. Se resalta el amplio consumo de yuca y plátano, por ser estas las especies que fundamentan la tradición culinaria de estos pueblos.

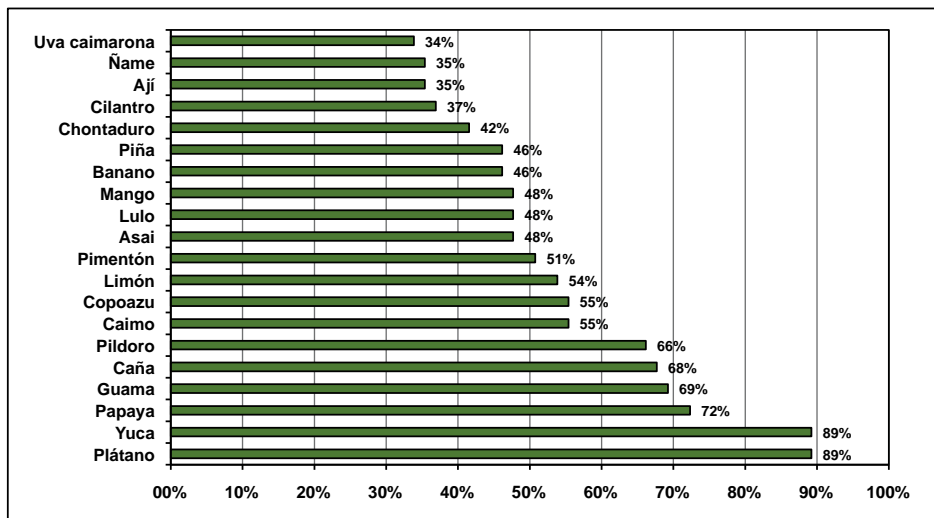
Además se encuentra una gran variedad de frutales de producción anual, con un alto contenido nutricional que complementan la alimentación de las familias, sobresalen el consumo de papaya, guama (*Inga sp.*), pildora (*Musa sp*), caimo y copoazú. Así mismo, en estas comunidades los productos resultantes de las labores de la chagra tienen un





doble propósito, es decir, además del auto consumo familiar, una parte de los mismos son destinados a la venta, generándose una cadena de comercialización entre las unidades de producción autónomas indígenas y el comercio local.

**Figura 28.** Veinte especies más sembradas por las familias de Puerto Nariño



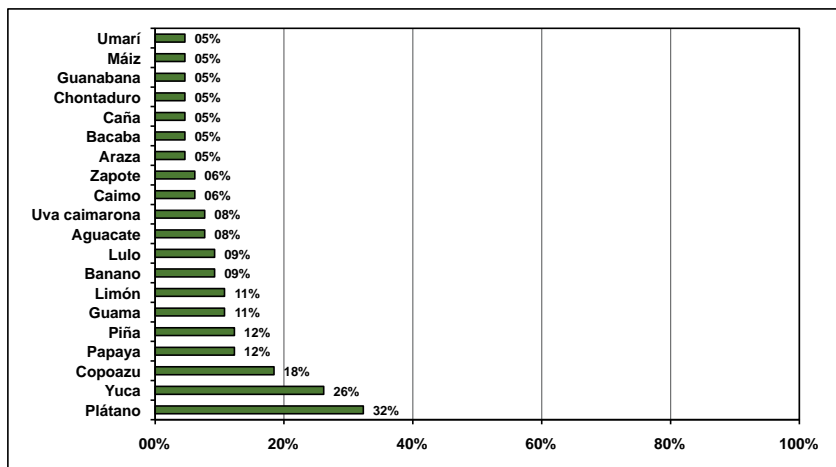
Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

La figura 29, muestra los veinte productos más vendidos por las familias indígenas del municipio. Llama la atención que las especies de mayor producción y autoconsumo son así mismo las más comercializadas, siendo el plátano, la yuca y frutales como el copoazú, la papaya, y la piña, las especies de mayor aprovechamiento económico.

A pesar de la amplia diversidad de especies que sustentan la alimentación de estos pueblos indígenas, las comunidades reconocen que se han perdido especies en sus chagras. La tabla 15 muestra las plantas que las comunidades reconocen se han perdido.



**Figura 29.** Veinte especies más vendidas por las familias de Puerto Nariño



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

**Tabla 15.** Especies reconocidas por la gente como perdidas o en peligro de desaparecer

La Chorrera	Puerto Nariño	Leticia
Tubérculos	Tuberculos	Tuberculos
Tubuj+	Batata	Mafafa
Jakaij+	Dale dale	Chonque
Bed+ño	Guisador	Dale dale
Goiceño	Hortalizas/verduras	Hortalizas/verduras
Refij+	Zapallo	Boga boga
Hortalizas/verduras	Frutos	Frutos
Dunaj+	Marañon	Cacao de monte
Ají	Plátano bellaco	Marañón de monte
Frutos	Plátano capirona	Otros
Maraca	Bacuri	Mani
Guamo	Otros	
Otros	Mani	
Mani		



La Chorrera	Puerto Nariño	Leticia
Caña		
Barbasco		

Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

Es importante resaltar que algunas de las especies listadas, se han perdido en algunas localidades, pero no en todas, lo cual hace que su pérdida no sea definitiva y que con procesos de intercambio de semillas puedan recuperarse.

Los fenómenos de pérdida de variedades de plantas comestibles no puede ser atribuida a la pérdida de fertilidad del suelo como la principal razón para este fenómeno, ya que gran parte de las plantas que cada vez se cultivan menos, hacen parte de aquellas que fueron domesticadas por estas comunidades hace muchos años y que son endémicas de la región, lo que indica que estas plantas sufren de menor estrés por limitaciones naturales de nutrientes.

Las pérdidas están relacionadas más con cambios en los procesos de transferencia de la tradición oral, los cuales son cada vez menores, y los desplazamientos a los que han sido sometidas sus poblaciones en el último siglo.

Respecto al primero, tradicionalmente el conocimiento sobre las especies, su forma de cultivo y su forma de preparación ocurría entre madres, abuelas e hijas en la chagra. Las niñas desde pequeñas hasta cuando llegaban a su edad adulta tenían el deber de acompañar a su familia a la chagra, ya que la responsabilidad del cultivo y la preparación de los alimentos recaen sobre la mujer. Por años, se adquiría este conocimiento, por lo que en el momento de formar un hogar, ella conocía y llevaba consigo las semillas para instalarlas en su chagra propia.

Actualmente, tanto niñas como niños desde muy pequeños deben asistir a la escuela o colegio como una directriz desde el gobierno para alfabetizar y capacitar a toda la población. Las horas de la mañana en la que asisten los niños al colegio, son también las horas en que se visita la chagra, así que esta labor es solo compartida por madres e hijas los fines de semana, en el mejor de los casos. En algunas comunidades con



internados, los niños pierden la comunicación cotidiana con sus familias durante todo el año y solo comparten juntos los periodos de vacaciones. Esto demuestra, que aún cuando existe un gran interés del Estado por mejorar las condiciones de vida de su población a partir de su educación, en sistemas con modelos de vida diferentes a los occidentales, genera una pérdida de conocimientos importantes que luego se ven reflejados en una incapacidad para instalar y manejar chagras diversas, producir suficiente alimento y mantener una autosuficiencia alimentaria.

Por otra parte, la mayoría de las comunidades están asentadas en lugares que no han sido tradicionalmente sus territorios ancestrales. Por múltiples causas (la cauchería, inundaciones, reubicaciones, etc.), las poblaciones han buscado nuevos sitios para asentarse. Muchos de estos desplazamientos no se realizan con una planificación y programación que les permita prever el recoger y llevar consigo todas las semillas que siembran. Igualmente los desplazamientos generalmente se hacen a pie o en canoas, lo que les limita llevar semillas de gran volumen como las de los tubérculos. Es por ello que las chagras de los abuelos o las comunidades que menos han sufrido desplazamientos, conservan una mayor variabilidad de especies.

El conocimiento que actualmente tienen las comunidades sobre la conservación de semillas es limitado. Básicamente usan el secado al sol y el ahumado de las semillas, las cuales luego son empacadas para su conservación. Tal vez los problemas más frecuentes no ocurren con el mal secado de las semillas, sino con el tipo de empaques que utilizan para almacenarla. Generalmente usan bolsas y envases no herméticos que permite la entrada de insectos y roedores que en múltiples ocasiones dañan las provisiones de semilla que han guardado.

Igualmente en este caso, el conocimiento tradicional sobre la selección de semillas se ha perdido, así como cada vez menos se practican los rituales para una buena siembra.

Muchas de las especies tradicionales se van dejando de sembrar al perder el conocimiento sobre su siembra y su preparación, responsabilidad que recae sobre la mujer. La mujer moderna indígena generalmente ha ido a la escuela o al colegio, por lo que ha tenido una formación académica y ha limitado su participación y aprendizaje en la chagra, lo cual lleva a obtener



un mayor conocimiento por especies apetecidas por el blanco, pues son estas las que normalmente se compran, siembran y consumen en los restaurantes escolares de las comunidades y en los internados. Por otra parte, generalmente el hombre es el que negocia los excedentes de la chagra, por lo que la intensificación de especies de fácil venta como la yuca y el plátano, reemplazan los espacios y el tiempo de dedicación que podrían invertirse en especies propias sin valor comercial para la sociedad occidental.

Por último, los cultivos también se ven afectados cada vez más por la presencia de plagas. En parte, porque las mujeres están cada vez menos preparadas para manejar adecuadamente su chagra, al no tener una instrucción oral lo suficientemente buena y constante de su madre y su abuela, además de los cambios que la chagra viene presentando: El sistema chagra es un sistema itinerante por agotamiento de la fertilidad del suelo. Cada vez las zonas de cultivo cercanas fértiles son más escasas, debiendo realizar chagras en zonas con suelos aún degradados que no han podido recuperarse completamente. Además la disminución en la diversidad de especies y la homogenización de los cultivos hacen que haya un incremento en las plagas por varios efectos: un número mayor de plantas que les sirven de alimento a unos insectos en particular por la homogenización del cultivo, menor número de controladores naturales al disminuir la diversidad del entorno una plagas que más afectan la producción, plantas más débiles por ser sembradas en suelos con algún estado de degradación.

Entre los pueblos indígenas siempre ha existido un conocimiento tradicional de manejo de plagas, en el cual se combina el conocimiento sobre la necesidad de plantas bien nutridas, las relaciones entre organismos controladores y no controladores, y el estado espiritual de quien cultiva. El conjunto de todo ello permite que hayan desarrollado prácticas de manejo de plagas en que involucran todos los componentes, que en muchos casos-la aproximación científica no logra explicar en toda su complejidad.

En la tabla 16 a continuación, se presentan algunas de las prácticas tradicionales de control de plagas y cómo estas prácticas han sido sustituidas por el uso de venenos químicos.



Como se observa, poco a poco las prácticas tradicionales de control de plagas han venido siendo reemplazados por prácticas de control de plagas occidentales, gracias al acompañamiento que diversos técnicos agropecuarios han venido poco a poco enseñando y aplicando en estas comunidades, por desconocimiento de las prácticas propias que estos pueblos tienen y por el poco entendimiento de cómo funcionan respecto a tecnologías occidentales.

La implicación de esto no es simplemente la pérdida de ese conocimiento como patrimonio inmaterial de sus etnias y el reemplazo por técnicas occidentales, sino que cada vez dependen más de las instituciones y el Estado para resolver el problema: Se espera la asistencia de un técnico que traiga un veneno para aplicar a los cultivos. De esta forma, estos problemas comienzan a no a ser de las comunidades mismas, sino de un tercero que debe resolverlas por ellos, generando una actitud pasiva sobre el problema, que limita su determinación de acción y búsqueda de una solución a su alcance.

**Tabla 16.** Plagas más comunes de los cultivos indígenas y los tratamientos antiguos y actuales para controlarlas

Plaga	Tratamiento Antiguo	Tratamiento Actual
Hormiga arriera	Enterrando en los nidos carne de temblón solo o con palo podrido	Aplicando veneno
	Aplicando barbasco en los nidos	
	Quemando los nidos	
	Envenenando los nidos con hojas de ají, barbasco y catahuilla	
	Destruyendo el nido principal	
	Escarbando y tapando los huecos de los nidos	
	En la época que sale la hormiga reina, cogerla y comerla	
	Al nido se le introducen hormigas de otro hormiguero	
	Sembrar en sitios donde no haya hormiga	



<b>Plaga</b>	<b>Tratamiento Antiguo</b>	<b>Tratamiento Actual</b>
Grillos	Aplicando humo a los cultivos	Aplicando venenos
	Revisando la chagra en la mañana y la tarde	Haciendo revisiones diarias
	Cogiéndolos manualmente y matándolos	Cocinando tabaco y rociándolo sobre las matas
	Cogiéndolos con pusa	
Gusano tornillo del plátano	Buscar y sacar manualmente el gusano	Buscar y sacar manualmente el gusano
	Revisando semanalmente alrededor de la mata	Aplicando venenos o desinfectantes como creolina
	Buscar el gusano, sacarlo y amarrarlo en las hojas. Luego se hace una hoguera para ahumarlos	
	Manteniendo el plátano limpio	
	Recogiendo la basura alrededor de las matas	
	Aplicando ceniza alrededor del tronco	
	Aplicando jugo de tabaco	
	Sembrar el colino en menguante	
	Dejando los colinos al sol y sembrando en luna oscura	
Gusano de la yuca	Se espera a que pase la época del gusano para sembrar	Se siembra en buena luna
	Sembrando cuando la luna esté madura	Usando veneno
	Usando un conjuro para matar	
Mosca blanca de la yuca	Quemando nidos de comején en las esquinas de la chagra	Aplicando veneno
	Haciendo hogueras	Regando el cultivo con huito rallado
	Aplicando ceniza al cultivo	Quemando comején en la chagra
	Fumigando con afrecho de huito o tabaco	Seleccionando buena yuca para sembrar





<b>Plaga</b>	<b>Tratamiento Antiguo</b>	<b>Tratamiento Actual</b>
Mosca blanca de la yuca	Fumigando con afrecho de huito o tabaco	Usando químicos e insecticidas
		Se prepara jabón en polvo con ají machucado y se rocía sobre las matas
		Fumigando con afrecho de huito o tabaco
Chinches	Buscándolos diariamente para matarlos	Buscándolos diariamente para matarlos
	Aplicando jugo de tabaco	Sembrando donde no abunden
		Aplicando jugo de trabajo creolina
Gusanos de las hortalizas, caña y maíz	Buscando el gusano manualmente y matándolo	Aplicando venenos
	Los gusanos se quemaban para que no aumenten	Buscando el gusano manualmente y matándolo
	Después de sembrar el maíz se hacía dieta, no se tocaba el anzuelo ni el barbasco y no se comía mojojy	Visitando la chagra todos los días
	Haciendo hogueras	
Cucarrón de la piña	Manteniendo alrededor de la piña limpio	Aplicando insecticidas
	No sembrar la piña y comerla al mismo tiempo	Haciendo dieta y aplicando venenos
	Con oración y palabra para sembrar	Ya no se hacen oraciones ni palabras para las siembras, solo se esperan las cosechas



<b>Plaga</b>	<b>Tratamiento Antiguo</b>	<b>Tratamiento Actual</b>
Quema del plátano	Teniendo el plátano limpio y colocando las hojas en un lugar fijo y no al pie de las matas	Aplicando las instrucciones que la UMATA nos da
(Sigatoka)	Usando buenas semillas	Desinfectando las semillas y las herramientas
	Desinfectando herramientas con agua caliente	Se corta la mata y se quema
	Se corta la mata y se aplica ceniza en el hueco	
Moko	Eliminando la mata afectada	Aplicando las instrucciones que la UMATA nos da
		Aplicando inyecciones de formol a las matas
Cama-león de la sandía	Enterrando la sandía	Sembrando en tiempo que no abunden las plagas
Animales silvestres (Boruga, guara, zorro, loros ratones)	Colocando muñecos o espantapájaros en las chagras	Regando semillas envenenadas
	Colocando trampas de goma	Cuidando diariamente
	Se cazaban los animales con cerbatana	Haciendo tiros al aire
	Usando jaulas, trampas, caucheras y espantapájaros	Usando venenos para ratas
		Cazándolos con escopeta y perros
Pájaros, loritos	Haciendo trampas con brea o chicle para cogerlos	Espantándolos con escopeta
Gusanos subterráneos	Haciendo dieta de no comer mojoy ni pescado Jama	Aplicando venenos
Ladrones	Nadie robaba	Difícil de controlar
	Habían castigos severos para el que lo hacía	No hay autoridad para corregirlos

Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005



La capacitación en el manejo de plagas a comunidades indígenas dada por técnicos occidentales, solo debería aplicarse en aquellos casos en que no existe una tradición sobre el manejo de la enfermedad, como por ejemplo en el manejo del Moko en el plátano. En el caso que exista un conocimiento tradicional, deberá estimularse su uso sin detenerse en la evaluación a priori de si es efectivo o no. En el caso en que la comunidad exprese que estas prácticas ya no son efectivas, valdría la pena introducir el conocimiento sobre nuevas formas de control de plagas, pues es en este momento en que se encontrará una verdadera receptividad de la población hacia el aprendizaje de nuevas tecnologías y prácticas.

Las nuevas tecnologías y prácticas en control de plagas, así como cualquier otra capacitación que se pretenda llevar a las comunidades indígenas, deben cumplir con varias premisas importantes: 1) Ser de muy bajo costo, en términos recursos monetarios, tiempo y mano de obra, pues generalmente el dinero que se consigue tiene otras prioridades de inversión, al igual que el tiempo y su esfuerzo humano es enfocado en gran medida en el trabajo de la chagra, la pesca, y la recolección para asegurar el alimento familiar; 2) Ser sencillo, para que su implementación sea fácil y rápida; 3) Ser basado en recursos y materiales propios, que permitan la identificación con los materiales, insumos y prácticas, lo cual conlleva a una fácil aceptación, y 4) Ser de fácil manejo y baja toxicidad, dado que en las viviendas indígenas generalmente los espacios son abiertos y por ellos transitan permanentemente niños y animales, y no existen estantes con llave, ni claridad real de las implicaciones y consecuencias de manipular un agente tóxico.

Es interesante destacar que las comunidades han identificado el robo como una forma de “plaga” que afecta la producción de los cultivos. Tradicionalmente los castigos a las personas que se encontraban robando eran severos y se consideraba una falta grave. Actualmente el robo de especies de la chagra se ha vuelto común. Generalmente la comunidad y el mismo dueño de chagra sabe cuál es la persona que usufructuó su trabajo, pero no se toman medidas internas para corregir estos malos hábitos entre la comunidad. Este hecho a motivado a que las personas se desmotiven en tener buenas chagras, o que limiten el cultivo de la yuca a variedades de yuca brava que no pueden ser consumidas en forma inmediata o dejen de sembrar frutales.



Este es uno de los problemas más sentidos y que generalmente no se aborda en el momento de evaluar la seguridad alimentaria de una familia, pero que afecta significativamente este aspecto. En este sentido, son las mismas comunidades las que deben generar alternativas para minimizar este problema, en pro del bienestar de todos.

### 5.3. Alimentos de recolección

Con base en los platos que las comunidades indígenas consumen, se obtuvo la ponderación de aquellos alimentos que fueron preparados con productos provenientes de la recolección. La tabla 17 resume los resultados obtenidos.

Si hiciéramos un análisis bromatológico de los productos de recolección que generalmente las comunidades consiguen, veríamos que en todos los casos son productos ricos en proteína. Los productos de recolección se podrían dividir en dos clases dependiendo de su origen como productos animales y productos vegetales. Dentro de los productos animales están los insectos y los huevos de algunos animales, como los de algunos peces que desovan en sitios determinados y es posible recogerlos, como sucede con las cuchas. Aún cuando su aporte proteico es alto, su porción de consumo es pequeña.

**Tabla 17.** Porcentaje de productos provenientes de la recolección en la dieta de las comunidades indígenas

<b>La Chorrera</b>	<b>%</b>	<b>Puerto Nariño</b>	<b>%</b>	<b>Leticia</b>	<b>%</b>
Mojojoy	0.98%	Asaí	2.94%	Mojojoy	0.18%
Hormigas	0.49%	Chontaduro	1.35%	Huevos de pescado	0.09%
Semillas de maraco	0.49%			Asaí	1.39%
Asaí	11.90%			Chontaduro	4.49%
Milpesos	5.19%				
Chontaduro	0.11%				
<b>TOTAL</b>	<b>19.16%</b>	<b>TOTAL</b>	<b>4.29%</b>	<b>TOTAL</b>	<b>5.15%</b>

Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005



Dentro de los productos de recolección de origen vegetal con mayor importancia están las palmas, de cuyos frutos se extraen jugos ricos en proteínas, ácidos grasos esenciales, carotenos y hierro. Su consumo diario puede equivaler al consumo de productos lácteos, por su alto valor nutricional. Desafortunadamente, las palmas no están en producción constante, por lo que solo en algunas épocas de año es posible su consumo.

La oferta de productos de recolección depende de la cantidad de bosque secundario o rastrojos provenientes de chagras ricos en palmas y árboles frutales, así como de la abundancia de algunos animales en sitios cercanos a los poblados. En el primer caso, cuando se va a hacer una chagra nueva, se dejan los frutales y palmas en pie para luego cosecharlos y si no los hay se siembran, pero estos solo son aprovechados cuando la chagra ya ha sido abandonada, dado que estos árboles demoran varios años en producir. Las palmas hembras jóvenes de canangucho son usadas para coleccionar los frutos para el consumo, mientras las palmas viejas o los machos son tumbados para extraer el mojojy. Las hormigas arriera así como las termitas, generalmente se encuentran cercanas a los sitios de cultivo o a los rastrojos, pues son más atraídas por las especies de cultivo que las silvestres. Su aprovechamiento hace parte de una práctica de consumo que favorece la ingesta de proteína animal, así como una forma de control de plagas, ya que este tipo de hormigas son una de las principales causas de pérdida de cultivos en las comunidades.

La relación de los pobladores con su entorno igualmente ha cambiado. La recolección de frutos de palmas en general requiere de destreza para subir a las palmas, muchas de ellas con espinas y bajar los racimos. Antiguamente se usaban artes para escalar y garabatos para obtener los racimos, respetando las palmas en pie y guardándolas para cosecharlas en año siguiente. Actualmente, suele haberse convertido en costumbre que las palmas se tumban para cosechar el racimo, no quedando posibilidad de cosecharla el año siguiente. En el caso de la colecta de huevos, siempre se debía dejar un número suficiente en el entorno natural que asegurara la reproducción de la especie. Actualmente no se tiene esta precaución, por lo que el entorno natural de las comunidades se ha empobrecido

Del bosque primario son pocos los alimentos de recolección que se consumen: frutos silvestres, huevos y algunos gusanos. Su búsqueda corres-



ponde al conocimiento de los ciclos de vida de las especies, la ubicación de ejemplares en producción y un factor de “suerte”, lo cual explica la poca dependencia de estos productos para satisfacer su seguridad alimentaria.

## 5.4. Pesca

La pesca es la segunda actividad económica de mayor acceso y participación social luego de la agricultura. Actualmente existen dos modalidades de pesca: la comercial a través de unidades de trabajo de varios hombres, en botes grandes, con motor y grandes redes, la cual abastece principalmente la población de los núcleos urbanos, pero minoritariamente las comunidades; la de autoconsumo en canoas con remo y anzuelos principalmente, y la que soporta la seguridad alimentaria de las comunidades indígenas. La pesca de autoconsumo selecciona básicamente presas pequeñas de no más de 5Kg., las cuales se pescan diariamente para su consumo inmediato. Muy seguramente la ubicación de las comunidades en las riveras de los ríos y quebradas obedece a las ventajas de poder desarrollar esta actividad.

Los ríos de aguas blancas barrosas como el Amazonas, el Caquetá y el Putumayo son ríos productivos que ofrecen una buena pesca. Por el contrario, los ríos de aguas negras y claras tienen baja productividad, lo que se refleja en una baja oferta de peces. Con relación a su productividad, existen asentamientos ubicados en zonas pobres (como las comunidades del corregimiento de La Chorrera), cuya oferta de pescado solo alcanza a abastecer la población local cuando esta se encuentra en comunidades dispersas y poco densas. Las comunidades asentadas en el centro de La Chorrera, por ejemplo, no logran abastecer su dieta con suficiente pescado, dada la alta presión que existe sobre la pobre oferta que el río ofrece.

En las orillas de los ríos productores, las comunidades indígenas no solo pescan para su sustento, sino que de ser posible también para su venta, siempre procuran obtener un excedente de esta actividad. Existe actualmente un aumento en la demanda de peces de escama y pequeños bagres. Ellos de tal manera, en estos asentamientos se ha incrementado el tiempo dedicado a la pesca descuidando otras actividades relacionadas con



la seguridad alimentaria, y por otro lado se tiende a usar tecnologías de mayor rendimiento (Agudelo *et al.* 2000). Esto conlleva a que cada vez la presión sea mayor y a que se rompan los pactos de manejo tradicionales con tal de obtener un excedente, lo que se explica el porqué algunos pescadores asentados en comunidades usan barbasco aún cuando esto signifique el deterioro del recurso a futuro. Se estima que el consumo promedio familiar de pescado al año, para familias asentadas sobre ríos productores como el río Putumayo es de 108Kg., equivalente a 300g diarios de pescado por persona (Agudelo *et al.* 2006), promedios de ingesta muy superiores a los recomendados.

La pesca no solo depende de las características naturales del río, sino que su oferta fluctúa durante el año debido a la dinámica del río por sí mismo o por cambios en las actividades desarrolladas en sus orillas y en especial las zonas de llanura aluvial denominadas várzeas. Estas várzeas, -son las zonas de cría de los alevinos de los peces. El corte y quema del gramalote – pasto flotante- conlleva a la disminución de espacios de alimento y protección de los alevinos. Igualmente el vertimiento de residuos, incluidos los sanitarios y jabones, deteriora la calidad de estas zonas.

## 5.5. Cacería

Como se mencionó anteriormente, aunque la cacería aporta minoritariamente a la dieta familiar indígena, es importante destacar la disminución de algunas presas de caza en los últimos años como armadillos (*Dassypus* sp.), puercos (*Tayassu pecari*), babillas (*Caiman crocodilus*), caimán negro (*Melanosuchus niger*), borugas (*Agouti paca*), dantas (*Tapirus terrestris*) y chigüiro (*Hydrochaeris hydrochaeris*)), por sus pieles, pero también para la venta clandestina de su carne en los centros de mercado.

Los poblados dispersos y poco densos permiten mantener una oferta de animales de presa, pero cada vez esta oferta es más limitada. En zonas con buena oferta de caza, los hombres salen a pescar diariamente llevando una escopeta adicional por si ven algún animal en las orillas de un río. En zonas con menos oferta, los hombres salen cada 15 días y gastan entre 2 y 3 días en volver con una presa. En otros sitios, las jornadas de caza se hacen en conjunto, y pueden durar una o dos semanas en el monte para





lograr conseguir suficiente cacería para todos. Es frecuente además que las presas de caza sean menos escogidas, por lo que algunas aves y animales poco apetecidos comienzan a ser cazados.

A diferencia de la pesca, la caza es generalmente repartida en la comunidad o entre varias familias, por lo que de una u otra forma, todos participan de ella. Su aporte en grasa, colesterol y hierro es mayor que la que se adquiere por el consumo de pescado. Aún cuando en nuestra sociedad, se evita el excesivo consumo de alimentos ricos en estas sustancias, para la población indígena es fundamental su consumo dado el bajo contenido que otros alimentos cotidianos hacen de estas sustancias, que en pocas cantidades son absolutamente necesarias para el buen funcionamiento y desarrollo corporal.





# 6.

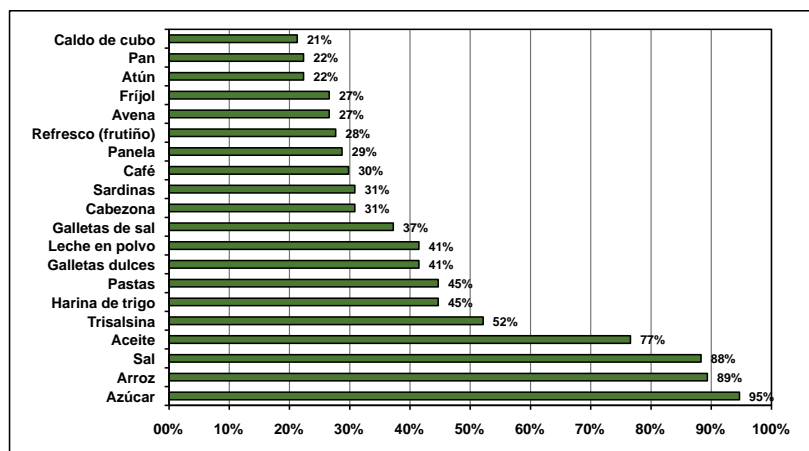
## **Acceso a alimentos no producidos por la unidad familiar**



**L**a principal fuente de alimentos no producidos son aquellos que se compran. Las figuras 8 resumen los veinte productos exógenos más comprados o intercambiados por las unidades de producción autónomas de La Chorrera, Leticia y Puerto Nariño.

Si evaluamos el tipo de alimentos que las familias indígenas frecuentemente compran, encontraríamos que el azúcar, la sal y el arroz son los principales tres productos comprados (Figuras 30, 31 y 32). La discusión de la importancia de los dos primeros es obvia, pero la importancia que el arroz cumple en cada vez más en la dieta de las familias indígenas es asombrosa, a tal punto que ha desplazado la fariña, el cual podría ser el alimento al que sustituye. Su introducción la hicieron los mestizos que llegaron a la región. Este es barato, de fácil almacenamiento y versátil al igual que la fariña, sin embargo el número de preparaciones a base de esta última no han evolucionado tan rápidamente en la culinaria indígena a pesar de que las hay, como si ha sucedido con del arroz.

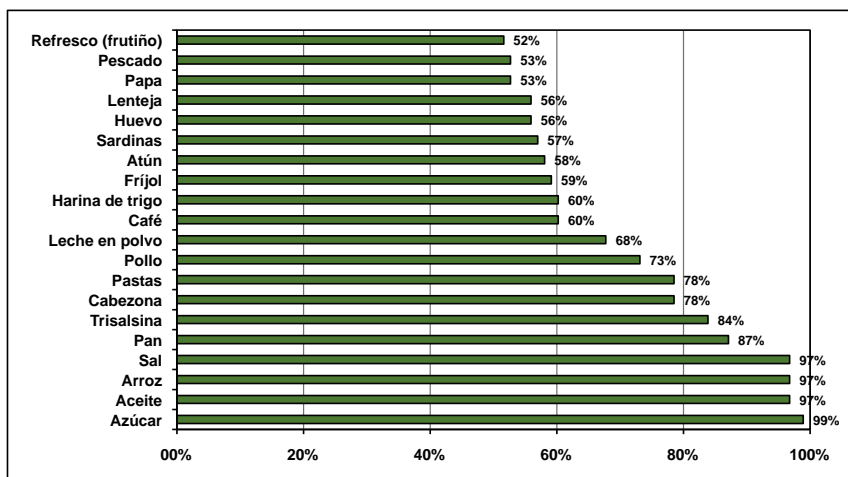
**Figura 30.** Veinte productos más comprados por las familias de La Chorrera



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

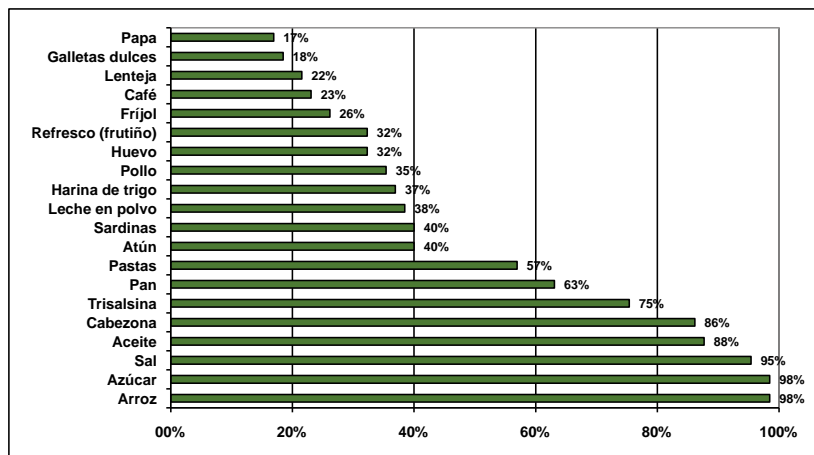


**Figura 31.** Veinte productos más comprados por las familias de Leticia



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

**Figura 32.** Veinte productos más comprados por las familias de Puerto Nariño



Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

Fuera de estos tres alimentos, el esfuerzo mayor recae principalmente en la compra de proteína, seguida por condimentos, harinas, bebidas y grasas. Es importante resaltar que el 93.9% de los alimentos comprados son



importados a la región, lo que significa que no hay producción local. Solo el 6.1% de los productos comprados son también elaborados en la zona circundante al asentamiento del núcleo familiar indígena (Tabla 18).

**Tabla 18.** Principales productos comprados por las familias indígenas

N	Importado	N	Producción Local
74	Azúcar	32	Pescado
72	Sal	29	Fariña
72	Arroz	14	Plátano verde
430	Proteína (Pollo, Frijol, Leche en polvo, Lenteja, Sardinas, Atún, Huevo, Avena, Hueso, Carne de res, Arveja, Embutidos, Menudencias)	9	Casabe
214	Condimentos (Trisalsina, cabezona, tomate, caldo de cubo, color, pimentón, zanahoria)	8	Maíz
262	Harinas (Pan, Pasta, Harina de trigo, Papa, Harina de Maíz, Galletas de sal, Galletas dulces)		
186	Bebidas (Café, Chocolate instantáneo, refresco en polvo, Gaseosa, Panela)		
109	Grasas (Aceite, Manteca de palma, Mantequilla)		
%	93,90%	%	6,10%

Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

Fuera de la compra del alimento para acceder a él, existen también otras formas tradicionales que aún se practican, pero con menos frecuencia en las comunidades. Una de ellas es la cooperación solidaria, por medio de la cual si otro u otros núcleos familiares ayudan en las labores productivas (pesca, cacería, elaboración de fariña, mingas, etc.), tienen derecho a una parte de la producción.

Otra forma de redistribuir la producción es por medio de la organización de bailes. Antiguamente en el calendario anual existían varios bailes dependiendo de las cosechas, en ellos el que organiza la fiesta elabora





grandes cantidades de alimento para sus invitados, quienes por espacio de varios días disfrutarán de las comidas y bebidas preparadas. Además, cada invitado también lleva ofrendas alimenticias al dueño del baile. Este tipo de fiestas cada vez es menos frecuente y solo se organizan cuando los dueños de maloca tienen la suficiente mano de obra para producir suficiente alimento en sus chagras, pescar y cazar y elaborar alimentos preparados. El costo en mano de obra de un evento de estos es alto y cada vez los núcleos familiares son más reducidos, pues cada vez se diversifican más las actividades laborales.

Al interior de las familias extensivas se da también el intercambio, el cual permite ayudar a los ancianos de la familia, las parejas jóvenes o las familias que tienen nuevos bebés y no pueden laborar con eficiencia en la chagra. El intercambio se puede dar en productos crudos o con comida elaborada. En este último caso se invita a comer de la misma olla a la familia que requiere el apoyo.

Por último, las entidades del Estado entregan a las comunidades alimentos por medio de sus diferentes programas: Los niños en edad escolar son persuadidos a ir a la escuela o colegio brindándoles el desayuno y el almuerzo. Para el caso específico de Puerto Nariño se encontró que muchas familias han descargado la responsabilidad de alimentar a sus hijos a las escuelas, por lo que quienes se quedan en casa se alimentan insuficientemente (sin importar la edad), comparado con quienes van a estudiar. Adicionalmente en algunos programas se entregan mercados y se ofrece alimentos completos como la bienestarina, que la familia incorpora a su dieta.

Desafortunadamente muchos de los programas de estas instituciones son elaborados por personal no indígena y basado en alimentos occidentales y no nativos, lo que conlleva a incorporar cada vez más nuevos alimentos en los núcleos familiares que ellos deberán comprar, pues no son de producción propia. Es poco el conocimiento que existe sobre el valor nutricional de las comidas propias, las diversas formas de prepararlos balanceadamente, que promuevan la autosuficiencia alimentaria en las comunidades indígenas.





## 6.1.-La venta “de excedentes” de los sistemas productivos familiares

Los sistemas productivos indígenas son esencialmente de subsistencia, por lo que en teoría no se producen “excedentes” para la venta, sino que esos “excedentes” son el producto de un esfuerzo adicional en la siembra, en la pesca, en la caza o en la recolección que busca poder obtener dinero a través de su venta.

Este concepto explica porqué las chagras han perdido su diversidad e intensificado el cultivo de la yuca y el plátano por su fácil venta. Igualmente explica porqué las jornadas de pesca se han intensificado y las artes de pesca y cacería buscan la captura de presas mas grandes o de mayor número de individuos.

La venta de productos propios es una respuesta a necesidades creadas que ahora se consideran importantes, indispensables y que permiten la participación real en la sociedad mayor. Un ejemplo claro de ello es la educación. Los niños desde pequeños tienen que ir al colegio para alfabetizarse y capacitarse. Ello implica que las familias indígenas deban ahora comprar uniformes, útiles escolares y dar un aporte en leña o productos a la escuela, colegio o internado para la alimentación de sus hijos. Si los niños no van a la escuela, no pueden aprender a leer y escribir, y por ende no pueden participar de una sociedad alfabética en que lo escrito es lo que cuenta.

Su educación tradicional es oral, tal vez toma un número mayor de años para graduarse, pero que poca importancia tiene en el momento de interactuar con la sociedad mayor, pues su forma –oral- no tiene validez, ni peso, ni autenticidad como certificado de lo que se conoce, se sabe o se posee.

De acuerdo a la información obtenida se encontraron 63 productos agrícolas y/o de recolección que se venden (Tabla 19). El 73,1% de los productos que las familias venden se hace en fresco sin ninguna transformación adicional, mientras el 26.9% tiene algún grado de transformación.

Como se observa, una buena parte de los productos provienen de la chagra o los huertos habitacionales, por lo que el producido para vender viene de



un esfuerzo adicional en su siembra y cosecha que se le ha impuesto a los espacios de cultivo. La venta se hace generalmente sin ningún empaque, y es generalmente el vendedor intermediario quien le coloca algún tipo de empaque como atado, bolsa plástica o malla de nylon.

**Tabla 19.** Productos vendidos por las familias indígenas

Producto	Detalle	%
Frutas cosechadas	Aguacate, araza, árbol del pan, badea, banaan, borojó, caimo, caña, coco, copoazu, guanabana, guayaba, limón, lulo, mandarina, mango, marañon, naranja, papaya, pildoro, piña, sandía, toronja	34,9
Frutas recolectadas	Aguaje, cocotillo, granadilla, guama, guamilla, macambo, pomarroso, umari, uva caimarona, zapote	12,7
Verduras	Aji, Ajo, Albaca, cebolla larga, cilantro, cimarrón, habichuela, pepino, pimentón, tomate, zapallo	8
Productos procesados	Aguaje, arroz, asaí, bacaba, chontaduro, coca, copoazú, milpesos	15,2
Tubérculos	Batata, chonque, dale dale, mafafa, ñame, yuca	15,7
Cereales y otros	Arroz, café, frijol, maíz, maní, plátano	12,8
Medicinales	Ortiga, tabaco	0,7

Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

Al detenerse un poco en los productos transformados, se encuentra que la transformación suele ser desde muy leve hasta la obtención de productos muy elaborados (Tabla 20). El precio de estas transformaciones no siempre se ve reflejado en el precio al cual le son pagados los productos. Un caso claro de ello lo constituye la farriña, como derivado de la yuca y cuyo estudio fue resumido por Acosta et al. (2005), en donde se demuestra como el valor pagado por un kilo de farriña, solo representa el 20% de su valor real.

Fuera de los productos vegetales, las familias indígenas también ofrecen productos animales. Principalmente pescado, pero también en algunas



ocasiones mojójoy, carne de cacería y pollos de engorde o gallinas. Las familias suelen poseer varias aves de corral las cuales crían no para su consumo, el cual se hace muy esporádicamente, sino como un medio de ahorro. En casos de escasez de dinero o una necesidad grande de conseguirlo, la venta de un ave rápidamente ayuda a solucionar el percance. La ventaja de los pollos y gallinas como bienes de ahorro consiste en que es posible acumularlos (tener un lote permanente), se multiplican y además es fácilmente vendible.

**Tabla 20.** Productos transformados que elaboran las familias indígenas para su venta

<b>Producto</b>	<b>Transformacion realizada</b>
Aguaje	Se madura el fruto en agua tibia y se extrae la pulpa la cual se vende en bolsas de kilo
Arroz	Se colecta, se trilla y se empaca en bolsas de kilo
Asai	Se madura el fruto en agua tibia y se extrae el jugo y se vende en bolsas de kilo
Bacaba	Se madura el fruto en agua tibia y se extrae el jugo y se vende en bolsas de kilo
Chontaduro	Se cocina por varias horas, se pela y se vende solo o acompañado de sal y ají
Coca (Mambe)	Se cosecha la hoja, se seca al fuego, se adiciona ceniza de yarumo, se pila, se cierne y se empaca en bolsas. Generalmente se venden cantidades de una libra aproximadamente
Copoazu	La pulpa se extrae cortándola con tijeras de cada una de las semillas, luego se empaca en bolsas de kilo
Milpesos	Se madura el fruto en agua tibia y se extrae el jugo y se vende en bolsas de kilo
Yuca (Fariña)	La yuca se pela, se lava y se coloca a madurar en el agua por aproximadamente 3 días, luego se vuelve a lavar, se amasa, se prensa para secarla, se cierne y se lleva a tostar en un proceso que dura aproximadamente 3 horas. Luego se deja enfriar y se empaca en paneros de 25kg tejidos y recubiertos con hojas de plátano o en bolsas de kilo

Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

Algunas comunidades asentadas sobre el margen del río Amazonas, han extrapolado este tipo de ahorro familiar a un ahorro comunitario a partir

Acceso a alimentos no producidos por la unidad familiar



de la cría de ganado. Generalmente tienen pocas cabezas las cuales cuidan y mantienen, y solo son vendidas en caso que la comunidad tenga que asumir un gasto y no cuente con los recursos para solventarlo. El poseer algunas cabezas de ganado le da prestigio a la comunidad. Es tal la diferencia en la percepción de este bien como de ahorro y no como alimento, que en muchas ocasiones la comunidad no cuenta con personal que ordeñe las vacas y su leche no es aprovechada, ni siquiera en la escuela donde generalmente los niños la consumen.

## 6.2. Las familias indígenas: \$120.000 más dependientes

Si se toman en cuenta los datos de la tabla 18, en donde se relacionan los productos que semanalmente compran las familias indígenas, y hacemos una selección de los productos que con mayor frecuencia se compraron para relacionar un mercado promedio de una familia indígena, encontraríamos lo siguiente:

**Tabla 21.** Productos y precio actual de los alimentos comúnmente comprados por las familias indígenas

Producto	Precio
Azúcar (1Kg)	\$1.100
Sal (1/4 de libra)	\$ 750
Arroz (1Kg)	\$2.700
Un pollo mediano	\$7.000
Leche en polvo (250g)	\$2.500
Lentejas (1Kg)	\$1.200
Condimentos	\$2.000
Pan (5 panes por día)	\$5.000
Pasta (1lb)	\$1.100
Café (bolsa pequeña)	\$2.000
Refresco en polvo (2 sobres)	\$2.000
Aceite (1 frasco)	\$2.300
TOTAL	\$30.750

Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005



Es posible que se considere que algunos de los productos en este listado no son necesarios, pero son los que mínimamente le permitirían a una familia diversificar su dieta, complementarla con lo producido en su chagra o suplir algunos productos que no puedan obtener por producción propia. La venta de los productos tendrá como fin poder satisfacer semanalmente el apropiado esta suma de dinero para comprar estos alimentos. De no hacerlo, irán descontando la adquisición de ellos, hasta únicamente comprar los tres más necesarios.

Fuera de comida, existe un esfuerzo adicional que las familias deben hacer para suplir elementos de aseo indispensables que no pueden abastecerse por sí mismos. Los elementos que se requerirían a la semana y su costo de relacionan a continuación:

**Tabla 22.** Productos de aseo comprados por las comunidades indígenas

Producto	Precio
Jabón de ropa (usado también para lavar la loza y otros elementos)	\$1.100/barra
Decol (usado en el lavado de la ropa)	\$1.500/frasco
Jabón de baño (usado para la limpieza del cuerpo y el cabello)	\$600/barra
Crema dental y cepillo (en caso que hayan incorporado esta costumbre)	\$1.000
Fósforos (para prender el fogón, las velas, quemar la chagra, etc.)	\$1.900/caja
<b>TOTAL</b>	<b>\$6.100</b>

Fuente: Encuesta proyecto RESA 2005

Si al monto por compra de alimentos le sumamos lo correspondiente a aseo, encontramos que el valor aproximado que requiere una familia indígena para suplir sus necesidades básicas de alimentación y que le permiten igualmente cumplir con unas normas mínimas de dignidad social valoradas por la sociedad mayor (ropa limpia, aseo personal), es de \$40.000.

Cuando a través de los proyectos RESA se preguntaba (o ayudaba a calcular) a las familias indígenas el aporte mensual que hacían a sus hogares

Acceso a alimentos no producidos por la unidad familiar



en dinero para satisfacer sus necesidades básicas, el monto promedio obtenido oscilo entre \$100.000 y \$120.000, lo cual concuerda con los datos presentados aquí, a partir del uso de una ruta diferente para su cálculo. Tal vez uno de los pocos análisis que pocas veces se hace en torno a la economía de la familia indígena, es el pago por servicios recibidos. La integración a nuestra sociedad ha traído también a recibir derechos que son reconocidos por nuestra sociedad y de los cuales deben disfrutar toda la población. Su goce, representa un aumento en su calidad de vida. La región amazónica no es ajena a ello. El Estado ha hecho grandes esfuerzos por suplir a toda la población, sin distinción de raza o cultura de servicio denominados como básicos (agua, luz y saneamiento básico), además de ofrecer servicios de transporte y educación al alcance de todos los poblados.

El problema del agua potable en muchos de los asentamientos indígenas se ha suplido por medio de la ubicación de tanques de recolección de agua lluvia. Su instalación familiar ha corrido por cuenta del Estado. El saneamiento básico que ha suplido con la instalación de letrinas familiares, también financiadas por el estado para su instalación. Pero, el servicio de luz eléctrica llega a las comunidades indígenas a través de dos sistemas: Por plantas generadoras instaladas en cada comunidad que en su mayoría funcionan con Diesel, o por interconexión con el centro urbano más cercano, sistema que igualmente está incomunicado de la red central del país. Por cualquiera de las dos formas que les llegue, cada hogar debe pagar el servicio, dependiendo el número de bombillos instalados o de electrodomésticos en uso. En las comunidades cercanas a Leticia, cada familia debe pagar por este servicio entre \$10.000 y \$40.000.

Un deber de cualquier familia del país es proveer educación a sus hijos para superar los niveles de analfabetismo y escolaridad, como mecanismo para garantizar una mayor oportunidad a sus hijos en el futuro, al igual que como un indicador a nivel mundial del desarrollo humano que el país ha logrado. Para acceder al estudio, los niños de las comunidades asisten a escuelas locales o viajan a asentamientos más grandes en donde se han instalado las escuelas y los colegios. Para asistir es necesario llevar un uniforme y unos útiles escolares, igualmente es necesario contribuir con productos o leña a la escuela a la que asisten los niños. En los casos más extremos, los niños deben ir a internados para poder estudiar, en



donde también deben llevar tendidos, implementos de aseo propios y colectivos, un menaje, ente otros. Los costos en que debe incurrir una familia indígena para que su hijo pueda estudiar, no han sido aún evaluados y dependerán en cada caso que tan cerca de su hogar hay una institución educativa y el nivel de escolaridad al cual esté accediendo.

Fuera del costo, habría que preguntarse en que beneficia a una familia indígena o a una comunidad que sus jóvenes estudien, cuando la realidad muestra que pocas veces se reintegran a sus comunidades. En este caso se podría decir que el Estado está cumpliendo con sus metas de proporcionar educación a un número mayor de jóvenes colombianos, que se capacitan para participar en esta sociedad, pero a expensas de contribuir cada vez menos al fortalecimiento de sociedades minoritarias y a sus objetivos propios culturales o de desarrollo.

Para estas poblaciones se ha propuesto la etnoeducación como una alternativa que permitiría a contribuir con la formación de individuos que aporten a las dos sociedades. Sin embargo, aún hay tantas metas tan disímiles en las dos culturas que se quisieran alcanzar por medio de la educación, que la etnoeducación ha terminado con ser la enseñanza de la cátedra occidental en lenguas aborígenes.

El transporte es otro de los servicios a los que cada vez más las familias indígenas tienen disponibilidad de acceder. Aún cuando los transportes existen, dados los altos costos de la gasolina en la región, su restricción de uso es muy limitada, solo empleándose en casos absolutamente necesarios. Para la rivera del río Amazonas, un pasaje entre Leticia y Puerto Nariño (aproximadamente 65Km) cuesta \$25.000. Un poco más del 50% de los ingresos familiares semanales. Para que una familia de Chorrea se pueda desplazar a Leticia tendría que tomar un avión y le costaría \$300.000. Si una familia quisiera llegar a Bogotá desde Leticia, la ruta le costaría aproximadamente \$300.000. Esto explica porque este tipo de transporte no es una opción real para las comunidades indígenas y porque esta población no puede participar de otras regiones del país, limitando su vida casi siempre a la realidad cercana de la región en donde nació.

Las comunidades indígenas han optado por financiar su transporte local a partir de botes y motores propios, además el abastecimiento de la gaso-





lina que necesitan está cubierta por cuanto-las familias que se transportan en esta forma, no necesitan pagar el servicio, pero limitarse a los días y horas en que el bote de la comunidad hace los recorridos.

Aún cuando el teléfono no es un servicio básico para esta región, la red de teléfonos celulares se ha extendido mucho más rápido que la red por cable, permitiendo la comunicación de las familias dispersas en diferentes zonas de la región. Cada vez es más común que alguno de los miembros de la familia acceda a la compra de un teléfono celular, el cual puede ser pagado a crédito y compre tarjetas para hacer las llamadas que necesita por el monto que pueda destinar. Este tipo de teléfonos es común en aquellos asentamientos que tienen un puesto como autoridad de la comunidad o es profesor. Más aún, existen familias indígenas que pueden acceder a la televisión satelital, por lo que no es raro encontrar antenas en algunas casas de La Chorrera y Puerto Nariño.





# 7.

## **Aprovechamiento biológico con respecto a la disponibilidad, acceso y calidad de los alimentos**



**C**omo se ha discutido anteriormente, aún cuando el potencial biológico en grande en la región, la población sufre de deficiencias alimentarias.-Las particularidades de porque la disponibilidad de alimentos no siempre se da, provocando desnutrición en la población, es una de las causas. Ahora vale la pena estudiar porque aún cuando no existan estas limitaciones naturales, las deficiencias se presentan. La principal razón estaría relacionada con las carencias en saneamiento básico de los asentamientos de estas poblaciones.

Tradicionalmente los poblados indígenas eran dispersos unos de otros y con una baja densidad de familias. Actualmente, en comunidades pequeñas apartadas en donde aún no se han llevado programas de saneamiento básico,-el manejo de excretas, basuras y aguas residuales no causa mayores problemas a la población, pues el mismo medio es capaz de asimilarlo e incorporarlo a sus ciclos naturales.

Al organizarse en comunidades sedentarias y densamente pobladas surgieron los problemas. La presencia de bacterias coliformes y parásitos provenientes de heces humanas y animales expuestos cerca a las casas, conlleva problemas de diarrea y parasitemias. Para el departamento de Amazonas las principales causas de morbilidad (enfermedad) en los niños son la Enfermedad Diarreica Aguda (EDA)-con un 28% y la Infección Respiratoria Aguda (IRA) con 39%. El reporte epidemiológico del 2005 reportó 12 muertes por EDA en niños hasta los 24 meses de edad (Plan Departamental de Seguridad Alimentaria 2005).

Culturalmente, las comunidades no elaboran espacios separados para sus animales, por lo que estos comparten el espacio con las familias. El hacinamiento hace que exista un intercambio de parásitos entre hombres y animales (al no existir cultura de manejo de animales, tampoco son vacunados o desparasitados), lo cual conlleva a que una parte del alimento consumido, sea aprovechado por los parásitos intestinales y no por la persona misma.





# 8.

**Perspectivas para el futuro que aseguren la alimentación adecuada y oportuna de la población indígena de la Amazonia colombiana**



**L**as familias indígenas del corregimiento de La Chorrera, y de los municipios de Leticia y Puerto Nariño, se vienen adaptando a nuevas dinámicas de supervivencia, modificando sus estructuras familiares. Sobresale por un lado, la tendencia a la conformación de familias nucleares; y por otro lado a reagruparse compartiendo espacios entre parientes, e incluso con personas sin nexos de parentesco, como una estrategia de mantener los sistemas y lazos que les garantiza una seguridad alimentaria y bienestar para su familia.

Al interior de la familia como unidad productiva autónoma, la relación entre los miembros laboralmente activos y aquellos que para su subsistencia dependen del trabajo de los primeros, implica la toma de decisiones que para el caso de la agricultura de chagras, determinan el tamaño del área a sembrar y la cantidad de especies que requiere una familia para garantizar su autosuficiencia alimentaria. En este sentido, llama la atención la tendencia a la conformación de familias nucleares con un número cada vez menor de miembros y los impactos de ésta sobre las actividades productivas.

La intensificación del contacto con la sociedad nacional ha contribuido a profundizar, los procesos de cambio en la estructura familiar y al surgimiento de nuevas necesidades, provocando que las prácticas productivas tradicionales se articulen cada vez más con las actividades del mercado para suplir esas nuevas demandas, cuya satisfacción depende del acopio de ingresos monetarios. Estos ingresos se obtienen de la venta de una parte de los productos resultantes de las actividades de producción tradicionales; de la reducción de la energía y el tiempo dedicados a esas labores para emplearse en diferentes trabajos remunerados.

La mayor ganancia de la venta de los excedentes agrícolas, de pesca o recolección con esfuerzo indígena, no se queda en manos de la unidad familiar productora sino en los intermediarios. Es necesario desarrollar mecanismos que permitan una participación adecuada y justa de los productores indígenas que les permita obtener el dinero necesario para suplir sus necesidades de productos que no pueden producir con la menor afectación de sus sistemas productivos tradicionales, y su inversión de energía y tiempo.



Como se ha podido ilustrar, las familias indígenas son cada vez menos autosuficientes y más dependientes del mercado, a expensas de su calidad de vida. Cuando tienen la posibilidad de sembrar, cazar, pescar y coleccionar, obtienen alimentos y recursos de excelente calidad, mientras cuando los compran, generalmente tienen acceso a alimentos de menor calidad lo cual incide sobre su salud y desarrollo.

La tierra, mas entendida como el territorio y sus recursos naturales, es el bien máspreciado y valioso que asegura la alimentación de una familia indígena. Es importante entender este espacio no solo en su extensión física, o como el espacio para implementar zonas de cultivo, sino como el territorio que abarca bosques para cacería y recolección, fuentes de agua limpia para beber, regar los cultivos y pescar. Las comunidades indígenas con resguardos que no cumplen estas características están en riesgo de insuficiencia alimentaria, la cual no podrá ser suplida de forma diferente al abandono de su cultura y sus formas de vida tradicionales y su vinculación al mercado laboral, y que dadas sus destrezas y formación, los lleva a vincularse como mano de obra no calificada en el nivel más bajo de la escala de obtención de ingresos.

Las familias indígenas están actualmente inmersas en procesos de globalización, por medio de los cuales les llegan los servicios, el acceso a educación, salud y movilidad, pero dado que el país históricamente ha tenido una política centralizada, y los procesos de descentralización propuestos se han realizado tímidamente, se encuentra que aun cuando se han realizado esfuerzos por llevarles los servicios públicos, éstos no funcionan o se prestan con múltiples limitaciones, lo cual lleva a empeorar las condiciones de vida de las familias indígenas en vez de ofrecerles un mejor bienestar. Esto también hace que las familias indígenas de comunidades quieran llegar a vivir a centros urbanos donde los servicios que se ofrecen son buenos, desmotivando la permanencia en sus lugares de origen.

La educación ha contribuido a desligar la reproducción del conocimiento tradicional con las actividades que garantizan la seguridad alimentaria. Lo anterior se explicaría, dado que los esfuerzos en la formación de niños y jóvenes indígenas en escuelas e internados comparten los mismos horarios dedicados a las labores de la chagra, por lo que se han perdido los espacios y momentos de transmisión oral del conocimiento tradicio-





nal entre padres, abuelos e hijos, lo cual repercute en la sostenibilidad y permanencia de sus sistemas productivos. Es necesario entonces buscar alternativas que permita mantener la educación tradicional oral de las comunidades con sus jóvenes y niños y por otra parte permitir su formación en el aprendizaje de destrezas que les permita una relación adecuada con la sociedad mayor.

Se ha observado que el acceso a educación superior de los jóvenes indígenas es limitado, ya sea por razones económicas o de oportunidades, o por que aún se considera que el alcanzar este nivel de educación no contribuirá a mejorar su forma de vida indígena, basada en relaciones estrechas con su entorno y el manejo del mismo.

Si bien el trabajo de la chagra es compartido por la familia, -la mujer es la responsable de su cuidado así como de la preparación de los alimentos, siendo un actor clave e importante para comenzar acciones en torno a superar la inseguridad alimentaria de las familias indígenas.

En conclusión, es necesario generar nuevos espacios de investigación para hondear y entender las adaptaciones de las dinámicas socioculturales y productivas que se han venido dando al interior de las poblaciones indígenas con profundas repercusiones en los modos de vida indígena y su seguridad alimentaria.





## Bibliografía

- Acosta. 1999. La Dimensión Socio-Económica de los Sistemas de Producción en la Etnia Ticuna / Resguardo de Puerto Nariño / Trapecio Amazónico. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas - Sinchi. Maestría en Desarrollo Sostenible en Sistemas Agrarios. Facultad de Estudios Ambientales y Rurales. Facultad de Estudios Ambientales y Rurales de la Pontificia Universidad Javeriana. CIPAV, IMCA. Leticia.
- Acosta. 2005. Enterramientos de masas de yuca del pueblo Ticuna: Tecnología tradicional en la várzea del Amazonas colombiano.
- Acosta y Camacho. 2004. Situación actual de doblamiento en las comunidades indígenas Ticuna. En: Enterramientos de masas de yuca del pueblo Ticuna: tecnología tradicional en la várzea del Amazonas Colombiano. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas – SINCHI, PRONATTA, ICBF (Agencia Amazonas). Pág. 41 – 45.
- Acosta y Salazar. 2001. Determinación y caracterización de unidades socioterritoriales en el departamento del Amazonas. (Documento borrador). Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas – SINCHI. 20 p.
- Acosta y Salazar. 2002. Los asentamientos humanos en el departamento del Amazonas. Instituto SINCHI. 131 p.
- Agudelo, Salinas, Sánchez, Muñoz, Alonso, Ortega, Rodríguez, Anzola, Acosta, Núñez-Avellaneda, Valdes. 2000. Bagres de la Amazonia colombiana: Un recurso sin fronteras. Instituto Sinchi. Serie “Estudios regionales de la Amazonia colombiana”. Editorial-Scripto Ltda.
- Agudelo, Alonso, Moya. 2006. Perspectivas para el ordenamiento de la pesca y la acuicultura en el área de integración fronteriza colombo-peruana del río Putumayo. SINCHI-INADE. 100p.
- Alonso, Camacho, Núñez-Avellaneda y Agudelo. 2009. Recursos hídricos y ecosistemas acuáticos. En: PNUM & OTCA. 2009. Perspectivas del medio ambiente en la Amazonia? GEOAMAZONIA. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), Organización del Tratado de Cooperación



Amazónica (OTCA) y Centro de Investigación de la Universidad del Pacífico (CIUP). Ciudad de Panamá. Pp: 147-160.

Arango y Sánchez. 2004. Los pueblos indígenas de Colombia. En el umbral del nuevo milenio. Departamento Nacional de Planeación (DNP). Bogotá.

Calzavara. 1972. As possibilidades do açazeiro no estuário amazônico. Belém. Faculdade de Ciências Agrárias di Pará. Boletim 5. 103p.

Cárdenas, Lopez, Marin, Arias, Ramirez, y Suarez. 2002. Estado del conocimiento de las plantas vasculares en la Amazonia colombiana. En J. O. Rangel-Ch., J. Aguirre-C. & M. G. Andrade-C (Eds.). Resúmenes Octavo Congreso Latinoamericano y Segundo Colombiano de Botánica, p. 368. Universidad Nacional de Colombia / Asociación Latinoamericana de Botánica / Asociación Colombiana de Botánica. Bogotá.

CIFISAM. 2005. Fundación Centro de Investigación, Formación e Información para el Servicio Amazónico - La chagra, un espacio de roles, aprendizajes y autoabastecimiento. Pronatta. Bogotá. 145 p.

Departamento Nacional de Estadística – DANE. 2005. Boletín Censo General

Echavarría, Isaza y Gómez de los Ríos. 2006. La familia, un proyecto en eterno movimiento. Documento Maestro. Proyecto Antioquia se toma la palabra Fase II. Proyecto de la Gobernación de Antioquia en Alianza con la Universidad de Antioquia. 30 p. <http://www.lapalabra.gov.co>

Echeverri. 2000. Presentación Región del Caquetá – Putumayo. En: Simposio territorialidad Indígena y Ordenamiento en la Amazonia: memorias / eds. Juan José Vieco, Carlos Eduardo Franky, Juan Álvaro Echeverri. Santa Fé de Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, UNIBIBLOS, 2000. Pag. 79 – 84

Encuesta Nacional de Demografía y Salud. 2005. Salud sexual y reproductiva. Resultados. Profamilia-ICBG-USAID-Ministerio de la Protección Social-UNFPA

Gutiérrez, Acosta y Salazar. 2004. Perfiles urbanos en la Amazonia colombiana. Un enfoque para el desarrollo sostenible. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas – Sinchi. Bogotá.



- Morcote. 2005. "Antiguas comunidades agrícolas en el interfluvio amazónico Amazonas (Solimoes) y Putumayo (Ica)" En: Colombia. 2005. *Evento: Historia y Arqueología: De los cazadores nómadas a las malocas; contribuciones humanas a la biodiversidad amazónica*
- Myers, Denevan, Winklerprins, Porro. 2003. Historical perspectives on Amazonian dark earths. In: *Amazonian Dark Earths: Origin, properties, management*. J. Lehmann *et al.* (eds.). Kluwer Academic Publishers. 15-24p.
- Oyuela-Caycedo y Vieco. 1999. Aproximación cuantitativa a la organización social de los Ticuna del Trapecio Amazónico Colombiano. En: *Revista Colombiana de Antropología*, Vol 35. Instituto Colombiano de Antropología e Historia – ICANH. Bogotá
- Patiño. 1990. *Historia de la cultura material en la América equinoccial. Alimentación y alimentos*. Instituto Caro y Cuervo.
- PRORADAM. 1979. *Proyecto Radargravimétrico del Amazonas*. Instituto Geográfico-Agustin Codazzi INAC-CIAF.
- Rangel y Luengas. 1997. *Clima-Aguas*. En: *Zonificación ambiental para el plan modelo Colombo-Brasileiro (Eje Apaporis-Tabatinga: PAT)*. Editorial Linotipia. 47-68p.
- Regan. 1983. *The case of animal rights*. Berkeley CA. University of California Press. 425p.
- UNEP/CBD/COP. 2002. *Sexta reunión ordinaria de la conferencia de partes a la convención sobre diversidad biológica*. <http://www.prodiversitas.bioetica.org/doccbd.htm>
- Valdés y Avellaneda. 1994. *Resultados de evaluación de desempeño Proyecto "Desarrollo de tecnologías y sistemas productivos para el aprovechamiento de recursos naturales amazónicos en el Predio Putumayo"*. Corte al 30 de abril de 1994. Departamento Nacional de Planeación (DNP); Corporación Colombiana para la Amazonia "Araracuara" (COA); Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI). Bogotá.



Vélez. (1991a). Las hortalizas amazónicas cultivadas en el medio Caquetá. En: Revista Colombia Amazónica, Vol. 5, N°2, diciembre de 1991. Pág. 131 – 162.

Vélez. (1991b). Los frutales amazónicos cultivados por las comunidades indígenas de la región del medio Caquetá (Amazonia colombiana). En: Revista Colombia Amazónica, Vol. 5, N°2, diciembre de 1991. Pág. 163 – 193.

