



Net Zero Deforestation - NZD



Conservando la naturaleza.  
Protegiendo la vida.

# PROPUESTA PROYECTO POLÍTICA PÚBLICA SOBERANÍA ALIMENTARIA PUEBLOS INDÍGENAS AMAZÓNICOS



Foto. María Catalina Pardo Rodríguez

**OCTUBRE 2013**

La presente publicación se elaboró para ser revisada por la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID). La misma fue preparada por: María Catalina Pardo Rodríguez

# PROPUESTA PROYECTO POLÍTICA SOBERANÍA ALIMENTARIA PUEBLOS INDÍGENAS AMAZÓNICOS

Esta publicación ha sido posible gracias al apoyo brindado por la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional en Colombia, Ecuador y Perú, bajo los términos del **contrato No. AM ANDINA 00251-2013**

Net Zero Deforestation-NZD es implementado por un consorcio de empresas y organizaciones como: Amazon Conservation Team (ACT); Coordinadora de las Organizaciones Indígenas de la Cuenca Amazónica (COICA); Centro de Conservación, Investigación y Manejo de Áreas Naturales (CIMA); Federación Indígena de la Nacionalidad Cofán del Ecuador (FEINCE) y El Gobierno Provincial de Sucumbíos (GADPS).

## **Descargo de Responsabilidad**

Los contenidos y opiniones expresadas en este documento pertenecen al autor y no reflejan necesariamente las opiniones de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), el Gobierno de los Estados Unidos de América o TNC.

# PROPUESTA PARA EL PROYECTO DE FORMULACION DE POLITICA PUBLICA DE SEGURIDAD Y SOBERANIA ALIMENTARIA DE LOS PUEBLOS INDIGENAS DE LA AMAZONIA COLOMBIANA

---

## **Contenido**

OBJETIVO .....	4
INTRODUCCIÓN.....	4
CONCEPTOS SOBERANIA, AUTONOMIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	5
ANTECEDENTES.....	6
JUSTIFICACIÓN .....	11
OBJETIVO .....	14
OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	15
METODOLOGÍA .....	15
RUTA ESTABLECIDA PARA LOS TALLERES DIAGNÓSTICO.....	23
PRESUPUESTO .....	24

## OBJETIVO

Construir de manera participativa concertada y consultada con los pueblos indígenas de la región los lineamientos de política pública de autonomía y seguridad alimentaria orientados a aportar en la soberanía alimentaria de los pueblos indígenas de la Amazonia colombiana y en la seguridad alimentaria regional, así como aportar fundamentos de la soberanía alimentaria para el país.

## INTRODUCCIÓN

Es fundamental entender que la construcción de una política pública de autonomía y seguridad alimentaria de los pueblos indígenas debe partir del fortalecimiento de la chagra indígena, ya que ésta se concibe como un espacio de reproducción cultural, ambiental y de agrobiodiversidad, aportando elementos en la soberanía nacional, así como de un fortalecimiento cultural y territorial completo que respete la autonomía de los pueblos, lo cual requiere un amplio proceso de participación y de consensos, de entender la realidad actual de los pueblos indígenas dentro del contexto regional, sus circuitos alimentarios, sus relaciones de intercambio y el estado de los agroecosistemas, entre otros. No puede pretenderse recoger insumos que han estado trabajados más desde un enfoque de la seguridad alimentaria que privilegia el acceso de alimentos sin interesar de donde proceden, mas no orientados a la disponibilidad de alimentos, semillas y agua en el territorio ancestral. Entendemos las múltiples presiones de la problemática de hambre y desnutrición que se presenta en los pueblos indígenas a causa de la destrucción de los sistemas agroalimentarios indígenas y la presión sobre sus territorios, pero esta problemática no puede ser la que oriente el enfoque y el tiempo para construir la política, por lo cual se plantea trabajar en dos momentos, una etapa previa de recolección y articulación de la información y una segunda de talleres y diagnósticos en campo que permitan tener una radiografía local que posibilite articular y adecuar las estrategias y programas sociales actuales. Por ello el abordaje de la formulación de la política de autonomía alimentaria deberá dimensionar tres escenarios: 1. la disponibilidad y producción de alimento bajo parámetros culturales, 2. la disponibilidad y producción de alimento de consumo e intercambio comunitario y 3. la producción de alimentos para la comercialización en el marco de las chagras indígenas. De igual manera es necesario hacer consensos en los marcos conceptuales y enfoques que tendrá esta política, para evitar caer en lo que criticamos, plasmándose en una gran cantidad de proyectos alimentarios, productivos y ambientales que responden a asegurar la alimentación de la población pero llevan a aumentar la dependencia de productos externos y a desplazar los productos y prácticas tradicionales atentando contra nuestra autonomía y soberanía alimentaria

## CONCEPTOS SOBERANIA, AUTONOMIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

En la actualidad, con la crisis ambiental, el aumento poblacional, las desigualdades en los sistemas de producción y en la distribución de la tierra, el acaparamiento, la especulación con los alimentos y el actual auge de los biocombustibles, megaproyectos, organismos genéticamente modificados y tratados de libre comercio, entre otros; existe una gran preocupación por las tierras cultivables, los bosques y el acceso a los recursos, y con éste, por la seguridad alimentaria de la población mundial en general, pero en especial de la población vulnerable, entre los que se encuentran los países del tercer mundo y particularmente las poblaciones marginadas, incluso dentro de estos mismos países, como lo son los pueblos indígenas. De esta forma se ha prestado atención a los aspectos nutricionales como una política pública desde el nivel global hasta el regional y local, pero utilizando métodos e indicadores válidos para poblaciones urbanas y rurales que pocas veces tienen en cuenta las particularidades de las poblaciones indígenas y además desconocen, entre otras cosas, la importancia y el manejo local de los bosques, las dinámicas locales de producción agrícola, los patrones estacionales de consumo y la complejidad del manejo local de la diversidad agrícola. (Rodríguez 2010).

En este contexto, el concepto de seguridad alimentaria ha sido utilizado indistintamente y con diferentes enfoques tanto por los gobiernos y las entidades de cooperación internacional como por las diferentes comunidades y organizaciones de base que desde sus diversos propósitos han venido trabajando el tema. Las primeras, interesadas en resolver la disponibilidad de alimentos en el mercado - para que éste se encargue de resolver lo demás (el acceso, la calidad, la identidad alimentaria de los pueblos, etc.)- así como de resolver el acceso en términos monetarios, bajo una perspectiva de reducción de la pobreza enfocada en alcanzar los objetivos de desarrollo del milenio. Mientras que las segundas buscan un sostenimiento integral que comprenda también la autonomía, el territorio y la cultura, de tal forma que haya un control local y autónomo de la producción, distribución, comercialización, etc. por encima de los grandes monopolios y transnacionales, y de sus intereses, muchas veces auspiciados igualmente por las políticas de cooperación bajo los ideales de progreso y desarrollo.

En este sentido, se ha hecho necesario establecer una diferenciación sobre lo que se ha trabajado como seguridad alimentaria, separando y delimitando los conceptos de seguridad, autonomía y soberanía alimentaria. De esta forma, la seguridad alimentaria comprende: disponibilidad, acceso físico y económico a los alimentos, calidad, inocuidad, identidad o aceptabilidad cultural y nutrición efectiva o utilización biológica, mientras que la autonomía alimentaria comprende el control integral del ciclo alimentario a partir de la producción y reproducción de semillas, disponibilidad y uso adecuado de tierras, manejo sustentable, público y común del agua y control del territorio propio, hablando de soberanía alimentaria cuando

todos estos elementos (seguridad y autonomía) se encuentran asegurados. (Vía Campesina, Correa y Forero 2008, Roa, Correa, Galeano 2010)

Sobre estos diferentes enfoques prevalece el marco global del derecho a la alimentación, en el cual se basan las Cumbres mundiales y las políticas de la FAO, quien lo define como el derecho a alimentarse con dignidad, el derecho a tener un acceso permanente a los recursos que permiten producir, obtener o comprar suficientes alimentos sanos y nutritivos, no sólo para prevenir el hambre sino también para asegurar la salud y el bienestar, contemplando igualmente el derecho a una alimentación adecuada y a no padecer hambre (FAO, 2009). Sin embargo, para los pueblos indígenas, la cuestión alimenticia se enmarca y profundiza también en el trasfondo de los derechos culturales y colectivos, pues está íntimamente relacionado con los derechos culturales en cuanto a la elección de los alimentos, las formas de acceso y la preparación a la vez que está ligado a otros derechos colectivos como son el territorio, la salud, los conocimientos tradicionales, los recursos y la libre determinación. (FAO 2008, Gómez 2010, ICBF 2011)

## **ANTECEDENTES**

Lo indígena acompaña la historia del establecimiento y desarrollo de las sociedades de los países Latinoamericanos, pero esto no quiere decir que hayan sido incorporados de una forma real en las reflexiones y debates de los temas nacionales, en parte porque la importancia de la diversidad cultural como una fuente de enriquecimiento de las dinámicas sociales no ha sido suficientemente incorporada, a pesar de existir normativas internacionales y nacionales que la reconocen, pero en especial por la resistencia a aceptar la coexistencia con diferentes sociedades contemporáneas cuyos patrones culturales han resultado en una forma de desarrollo diferente a la nacional. (Unesco MAB, 1995). No obstante, a pesar de que esta actitud ideológica se ha visto puesta en práctica también en acciones concretas y en una invisibilización que impone difíciles condiciones de vida para las poblaciones indígenas e incrementa las dificultades para el mantenimiento de sus culturas, en la actualidad se ha incrementado el interés en los pueblos indígenas así como los estudios que señalan y reconocen la importancia de estos pueblos debido a que conforman los grupos de población más vulnerable y pobre, están a cargo de la mayor parte del conocimiento tradicional del mundo y disfrutan de los derechos de uso y propiedad de varios de los “hot spots” de diversidad biológica en el mundo, que en últimas significa la capacidad de manejo sostenible que estas poblaciones han ejercido tradicionalmente sobre los ecosistemas. (Laird 2002, Kuhnlein et al. 2006).

Los pueblos indígenas alrededor del mundo tienen una larga historia de sistemas alimentarios que dependen del conocimiento tradicional sobre sus ecosistemas locales, los cuales les permiten aprovechar la biodiversidad, usando y manejando

numerosas especies y variedades dadas bajo su componente simbólico de relación con el territorio. Asimismo, los pueblos indígenas de la Amazonía han desarrollado durante milenios de interacción con el bosque complejos sistemas de relación que les permiten aprovecharlo a la vez que lo moldean y conservan, convirtiéndose de esta forma en el principal actor forestal *“del bosque aprovechamos la arcilla con que se realizan las cerámicas, los juncos para tejer los diferentes canastos que se utilizan en las labores cotidianas, la leña para la preparación de los alimentos, los materiales para la construcción de las malocas, así como las plantas medicinales ... del bosque se adquieren muchas frutas silvestres y carne animal para el consumo de la familia”* (Iris Andoque, 2012). Sin embargo, en la actualidad, debido a la racionalidad económica que rige el modelo de desarrollo dominante, tanto dicha diversidad como las prácticas y el conocimiento necesario para manejarla y mantenerla se encuentran en un grave riesgo, localizando a estos pueblos entre los más vulnerables y marginados.

En las décadas recientes, dichos pueblos han experimentado a nivel mundial rápidos y dramáticos cambios en sus estilos de vida que, aunados a la presencia de las instituciones del estado, las políticas de desarrollo rural orientadas hacia el mercado, la introducción de paquetes tecnológicos como la revolución verde y la priorización y homogenización de unos pocos productos (Bebington 1993, Camacho 2006), los han llevado a pasar de la autosuficiencia basada en los sistemas locales de alimentación a una dependencia cada vez mayor de alimentos derivados de la industria, lo cual ha traído efectos contraproducentes en las dietas y en el estado de salud de estas poblaciones, generando -entre otros- problemas de desnutrición y hambre o de obesidad y diabetes, las primeras más comunes en los llamados países subdesarrollados, y las segundas en los industrializados, poniendo en grave riesgo la integridad física y cultural de esta población (Kuhnlein 2006, CINE 2010).

Ante esta situación, Colombia, al igual que con la firma de los Objetivos del Milenio, ha ratificado su compromiso de acabar con la pobreza, el hambre y la desnutrición en diferentes ocasiones, siendo la última de éstas la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, Roma 2009, previamente ratificadas en 1996 y 2002. Para la Cumbre de 2002 Colombia se comprometió a establecer cuotas de disminución de colombianos con hambre para el 2015 implementando la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional aprobada el 31 de Marzo de 2008 mediante Conpes Social 113, así como varios de los programas de atención que continúan en la actualidad, tales como los desayunos infantiles, los comedores escolares y comunitarios, los programas RESa y familias en acción.

Asimismo, el Estado colombiano, al ratificar el Convenio de Diversidad Biológica, se comprometió a proteger y promover los sistemas tradicionales de los grupos étnicos, así como los saberes que los fundamentan en su rol de conservación y manejo de la biodiversidad y con éste en el de contribuir a las posibilidades de adaptación y formas de relacionamiento sostenible de la humanidad. Igualmente, Colombia se encuentra suscrita al “Programa andino de seguridad alimentaria y nutricional para nacionalidades y pueblos indígenas” firmado por los países

miembros de la comunidad andina el 1 de Febrero de 2008 en el cual se plantea la necesidad de trabajar en el fortalecimiento y rescate de conocimientos y prácticas, promover modelos interculturales de salud y educación y estrategias de capacitación que incluyan intercambio de experiencias e interaprendizaje, así como de disponer de un diagnóstico (recopilar o recoger) sistematizar y analizar las formas de manejo de la oferta ambiental, prácticas tradicionales y sistemas de producción con el fin de integrarlas en los planes y políticas locales y nacionales, requiriendo que cada país adelante este proceso.

No obstante, la situación para los pueblos indígenas en Colombia es bastante grave, como lo afirma el Informe de la Situación Actual de los Pueblos Indígenas realizado por la UNICEF, entre los obstáculos estructurales que impiden garantizar la alimentación se encuentran: el descenso de la calidad de vida y el ascenso de la inequidad; la magnitud del desplazamiento forzado; la situación de las tierras, la agricultura y la desigualdad; el conflicto armado; el incremento de los cultivos ilícitos; la colonización descontrolada y el narcotráfico, todos éstos fenómenos que han afectado a una parte muy importante de la población indígena y que traen como consecuencia el hambre y la desnutrición. (Unicef 2008)

En este sentido, en relación a la problemática alimentaria y nutricional el Estado ha optado por hacer un fuerte énfasis en la asistencia alimentaria (seguridad alimentaria) como mecanismo para enfrentar la situación que viven las poblaciones, generando dependencia. Además, han debilitado las condiciones para la producción interna de los alimentos, acarreando una pérdida en la autonomía (García, 2001). La política social no ha sido coherente con el enfoque de derechos planteado en la nueva Constitución Política de 1991, sino que ha fortalecido los criterios de focalización, que aumentan el clientelismo y la estigmatización de la pobreza, lo cual perpetúa el poder de las élites regionales. En esta misma línea, Messer (Messer, 1995) considera que los procesos de urbanización y de intervención sobre lo rural han tenido un impacto negativo en las prácticas culturales de la población, en la medida en que las comunidades indígenas están abandonando la agricultura de subsistencia y se dedican a la producción de cultivos de mercado o a la participación como “jornaleros” en otros espacios agrícolas externos a su territorio, dependiendo de estas fuentes de ingreso para acceder a los alimentos. Frecuentemente, en las acciones de asistencia y ayuda humanitaria se registra la incoherencia y la ineficacia como resultado de la incomprensión del significado cultural del alimento en cada región (McElroy y Townsend, 1996; Suárez et ál., 2001).

En algunos casos los programas nutricionales a nivel nacional han implicado imposiciones culturales y han entrado en contradicción con los propósitos de revitalización y fortalecimiento de las relaciones y prácticas sociales en torno al alimento en los pueblos (Rodríguez, 2000, Peña, 2007). En algunas ocasiones, los procedimientos biomédicos de antropometría y bioquímica se convierten en un campo de acción sumamente sensible en términos del vínculo histórico que puede establecerse entre formas de apropiación simbólica del cuerpo por medio de las

mediciones y registros científicos (Gould, 1984; Pultz, 2000; Platarrueda), y formas históricas de despojo y reducción de territorios, de explotación de la fuerza de trabajo y de subalternización de los pueblos indígenas. Asimismo, acciones en principio bienintencionadas y supuestamente beneficiosas de la higiene, de la filantropía y de la caridad, han promovido asistencialismos y proteccionismos que reproducen los estereotipos de pobreza y dependencia, característicos de las representaciones de lo “pobre”, de lo “enfermo”, de la “carencia”, de lo “indio” y de lo “salvaje” entre la sociedad en general (Esteva, 1996; Ulloa, 2004; Escobar, 2005; Serje, 2005).

A pesar de la formulación y adopción de lineamientos para la aplicación del enfoque diferencial por parte de algunas instituciones del gobierno nacional, incluyendo el ICBF y el DNP<sup>1 2</sup>, no se ha registrado una transformación de las prácticas institucionales<sup>3</sup>. Estas se siguen concentrando en el asistencialismo y en un enfoque deficitario, teniendo que tampoco se evidencian mejoras en la situación alimentaria y nutricional de esta población. Lo cual adicionalmente ha generado un nivel de desconfianza con respecto a que la construcción de mediciones e indicadores nutricionales contribuyan a reforzar tales estereotipos, así como a justificar políticas que afectan la capacidad de autogestión y autodeterminación de los pueblos en sus propósitos de revitalizar y fortalecer prácticas alimentarias propias, o en apropiaciones veladas e inescrupulosas del material biológico y genético de los pueblos.

En el marco de las políticas públicas de salud, nutrición y alimentación, sólo recientemente han empezado a ser consideradas las particularidades de los pueblos indígenas, lo que históricamente ha redundado en imposiciones, que no dejan de estar en contravía con procesos de investigación, formas de organización y proyectos productivos en los campos de fortalecimiento y revitalización alimentaria, agenciados por las organizaciones políticas indígenas y por las autoridades propias (Peña, 2000). El balance de la política alimentaria para pueblos indígenas permite identificar una respuesta no solo insuficiente, sino perjudicial centrada en: a) el aumento de la producción agrícola con la entrega de semillas de especies que obedecen más a la oferta del mercado externo, que al conocimiento y las prácticas alimentarias de los indígenas b) Los proyectos con manejo de especies menores, en su mayoría, no adecuadas a las condiciones locales, presentándose dificultades en la cría por las condiciones ambientales y los concentrados que requieren c) esporádicamente se han impulsado propuestas de fondos rotatorios en especie, con un mínimo seguimiento, monitoreo y evaluación, por lo que sería prematuro

---

<sup>1</sup> ICBF. Subdirección de Lineamientos y Estándares. Marco general orientaciones de política pública y lineamientos técnicos de atención diferenciada ICBF en materia de familia infancia y adolescencia de grupos étnicos. Diciembre 13 de 2007.

<sup>2</sup> Departamento Nacional de Planeación. Guía para la incorporación de la variable étnica y el enfoque diferencial en la formulación e implementación de planes y políticas a nivel nacional y territorial Subdirección de Ordenamiento y Desarrollo Territorial. Dirección de Desarrollo Territorial Sostenible. Departamento Nacional de Planeación, 2012

<sup>3</sup> Universidad Externado. Primer conversatorio nacional del tejido alimentario y nutricional de los pueblos indígenas con la participación de autoridades tradicionales, sembradores de semillas, líderes de las organizaciones indígenas nacionales, la universidad externado de Colombia y el ICBF. 21 y 22 de Diciembre 2012. Informe elaborado por Belkis Izquierdo y Juan Muelas.

concluir sobre la apropiación e interés de los indígenas en adoptarlos. (OIA, Mesa de los pueblos indígenas y DESC, 2007). Aunque se requiere mayor reconocimiento de los avances, existen desarrollos desiguales en la formulación y/o aplicación de las políticas en las diferentes entidades territoriales que es necesario comprender para implementar acciones pertinentes.

Desde organizaciones de cooperación como la FAO, y en coordinación con organizaciones indígenas de carácter internacional, se han realizado algunas aproximaciones al estudio de la situación alimentaria y nutricional, pero no se conoce el nivel de participación y comprensión desde la institucionalidad y los Pueblos Indígenas en Colombia (Woodley, Crowley, de Prick, & Carmen, 2006; Kuhnlein, Erasmus, & Spigelski, 2009). La dificultad de valorar los problemas alimentarios y nutricionales de estos pueblos exclusivamente a través de las aproximaciones convencionales, radica en la escasa comprensión que tenemos sobre su visión de mundo, sus formas ancestrales y sus prácticas de producción y alimentación. Estas limitaciones, se traducen en políticas asistencialistas, sin pertinencia cultural y con escaso impacto en los problemas estructurales de su realidad alimentaria.

Es por esto que, a raíz de lo anterior y a partir de los convenios establecidos y los antecedentes presentados en el AUTO 004 de 2009<sup>4</sup> y en el Auto 092 de 2008<sup>5</sup>, el Presidente Juan Manuel Santos en su Plan Nacional de Desarrollo 2010-2014 "Prosperidad para todos" se compromete con los pueblos indígenas en puntos prioritarios generando los 96 acuerdos con los pueblos indígenas del Plan Nacional así como las Bases para el Programa de Garantías de los Derechos Fundamentales de los Pueblos Indígenas, los cuales contemplan 7 grandes áreas: 1. Territorio, 2. Autonomía, Gobierno Propio y Desarrollo, 3. Participación, 4. Consulta previa, 5. Fortalecimiento de la identidad cultural, 6. Sistema integral de salud y 7. Derechos Humanos, incluyendo acciones específicas y coordinadas de cada uno de los ministerios y los diferentes entes gubernamentales.

En este sentido, el Gobierno nacional, propone en el Plan de Desarrollo 2010-2014, a través de las instancias encargadas de la formulación y adecuación de la Política Pública de Seguridad Alimentaria (Ministerio de la Protección Social, ICBF, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Incoder, Acción Social, DNP, Ministerio de Educación Nacional, Ministerio de Comercio, y demás entidades que conforman la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CISAN)),

---

<sup>4</sup> Que reconoce la importancia de la protección de los derechos fundamentales de las personas y de los pueblos indígenas y afrodescendientes colombianos y, tomando en consideración la enorme gravedad de su situación, impone al gobierno nacional el deber de aplicar una política que incorpore el enfoque diferencial de diversidad étnica y cultural a que tienen derecho los indígenas y afrodescendientes desplazados, confinados o en peligro de desplazamiento

<sup>5</sup> Que tiene como propósito la protección de los derechos fundamentales de las mujeres desplazadas, así como la prevención del impacto de género desproporcionado del conflicto armado y el desplazamiento forzado

concertar y avanzar la implementación y apoyo de una política pública con enfoque diferencial orientada a garantizar soberanía, autonomía y seguridad alimentaria basada en la visión ancestral de cada pueblo y a fortalecer y mejorar los sistemas tradicionales de producción en los territorios, con un control y autonomía territorial y ambiental (PND, 2010:78).

De esta forma, incluye los acuerdos de diseño, financiación y ejecución de programas de fortalecimiento y recuperación de sistemas tradicionales; asistencia técnica y capacitación para mejoramiento y sostenibilidad de producción agropecuaria; programa para proyectos productivos sostenibles acordes con los sistemas propios y los planes de vida, apoyo a iniciativas y planes de regeneración natural y protección ambiental de espacios para el aprovechamiento de la flora y fauna en la dieta alimentaria; adecuación, replanteamiento o sustitución de los programas asistenciales, para orientar recursos hacia programas de soberanía alimentaria e integración de productos locales en los programas nutricionales del ICBF u otros gubernamentales y diseño e implementación de una estrategia para superar la desnutrición de los niños, niñas, mujeres en edad reproductiva y ancianos indígenas (PND, 2010), comprendiendo y dejando igualmente clara la importancia del componente territorial, de autonomía y economía y desarrollo propio y por lo tanto las acciones pertinentes a coordinar frente a estos componentes tales como la garantía y respeto para la autonomía de los pueblos o la restitución y protección del territorio ancestral frente a la ley de tierras por ejemplo, junto con el Ministerio del Interior y de Justicia (MIJ), el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial (MAVDT) y el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR). Siendo éstos los marcos y compromisos bajo los cuales se inscribe esta propuesta

## JUSTIFICACIÓN

### Alimentación y Cultura

La alimentación es un hecho bio-sico-social complejo, privilegiado para analizar la relación naturaleza-cultura, razón por la cual ha sido estudiado desde diferentes perspectivas, principalmente por las ciencias de la salud y la antropología, teniendo en cuenta también los aportes ecológicos, psicológicos, biológicos e incluso económicos, afirmando que la evolución del comportamiento humano se ha realizado mediante interacciones entre los comportamientos alimentarios, el entorno ecológico y las instituciones culturales (Contreras, Gracia 2005). Así pues, es claro afirmar que comer no es solo nutrirse, los alimentos, además de nutrir, comunican y significan y por lo tanto tienen un valor tanto nutricional como social. De esta forma, la nutrición es un asunto fisiológico y de la salud mientras que la

alimentación es un fenómeno social y cultural, representa una relación con el entorno tanto física como espiritual y tiene una función y significación tanto fisiológica como simbólica (Contreras 2005, Camacho 2006).

Las sociedades humanas hacen una selección entre las posibilidades alimentarias que les ofrece el medio y que los recursos técnicos ponen a su disposición, teniendo en cuenta diferentes aspectos ecológicos, socioeconómicos o dados culturalmente, como preferencias y prohibiciones, que han ido seleccionando de forma tal que se satisfagan sus necesidades nutricionales tanto cualitativas como cuantitativas y según las categorías de edad, sexo y nivel económico o jerárquico por ejemplo, estado de crecimiento o de salud (Mead 1945, Garine 1982, Contreras 2005, Camacho 2006 ). En este sentido, el hecho alimentario es un hecho social total pues se encuentra expresado en todas las áreas de la cultura y tipos de instituciones (económicas, jurídicas, políticas religiosas, etc) a la vez que influye y es influenciado por éstas (Levi-Strauss, Contreras 2005). De la misma forma, en las prácticas alimentarias el ser humano ejerce su pertenencia social, siendo éstas mediadas por el prestigio o la distinción (Levi-Strauss, Bourdieu, Garine 1987).

Las prácticas alimentarias son procesos de construcción cultural que dan cuenta tanto de la relación y modo de interacción que dicha cultura tiene con el medio que la rodea, como de las relaciones e interacciones sociales que existen en su interior y el componente simbólico que las sustenta. Es decir, responden a las nociones que dicha cultura tiene de naturaleza y de cultura, de humano y de no humano y cómo estas se relacionan o interconectan. Frente a este panorama, podemos ver cómo para la alimentación, así como para otros aspectos, para cada cultura existe una significación y resignificación de lo que es natural, alrededor de la cual se replantea también lo que es nutritivo y lo que no, lo que es sano y lo que no, lo que es bueno para comer y lo que no, lo que se cultiva, lo que se produce, lo que se compra, así como las relaciones sociales y redes de solidaridad alrededor de esto, en donde entran en juego en la actualidad tanto las diferentes ontologías como los aportes del mercado, la ciencia y la tecnología, todas estas mediadas y movilizadas por diferentes políticas y discursos sobre la alimentación y sobre lo natural.

### **Alimentación, territorio e identidad**

Al ser la alimentación, más especialmente la consecución de alimentos, la primera y principal forma de interacción del ser humano con el medio que lo rodea, el territorio, como espacio atravesado por las múltiples marcas culturales y en el cual se insertan las raíces de la identidad, se vuelve pues fundamental. La historia de cada sociedad está articulada profundamente al territorio como lugar de producción y reproducción de los sistemas culturales, políticos, económicos y sociales y es en él en donde se expresa en su más amplio sentido la alimentación, afirmando que “comer es digerir culturalmente el territorio” (Delgado Salazar 2000).

Según las diferentes culturas existen diversos significados asignados al territorio, que van desde ser y tener un valor de uso a ser un valor de cambio o verse como una

mercancía (Delgado Salazar 2000). Para el contexto de los pueblos indígenas, el territorio implica no solamente el terreno físico sino su significación simbólica y social. Dicho territorio se ve de una manera holística que no se puede reducir al espacio geográfico, pues está relacionado con los demás seres que componen el medio y no se puede desligar de él. “En el mundo en que vivimos se encuentran seres, muchos de los cuales sirven de dueños a determinadas áreas, recursos o ciclos; seres con quienes se debe establecer relación para poder acceder a los recursos que dominan” (Van der Hammen 1991:85). En este sentido, el manejo del territorio, incluyendo la biodiversidad y los sistemas agrícolas, requiere un profundo y sofisticado conocimiento, adquirido a través de milenios de interacción con el bosque, el cual, por medio de elaboraciones simbólicas, determina las relaciones con cada uno de dichos seres, manteniendo y manejando la biodiversidad y los sistemas agrícolas, al tiempo que construye estabilidad social (Van der Hammen, 1991)

Para la región amazónica la chagra es el sistema de producción agrícola de las comunidades indígenas, conocido como agricultura de tumba y quema, el cual responde a una sofisticada interacción de más de 10.000 años con el bosque húmedo tropical y sus dinámicas. Este esquema de utilización temporal del suelo, que permite la regeneración natural de bosque, responde igualmente a modelos espaciales y sociales indígenas, en un modelo parcialmente equivalente a la distribución de espacios en la maloca, sustentados en un amplio cuerpo de mitos de origen asociados al surgimiento de la agricultura, a las formas de apropiación y manejo de cada uno de los cultivos, a las prácticas de uso del bosque y de los cultivos y los referentes culturales sobre la transformación, distribución y consumo de los alimentos cultivados (Van der Hammen 1991, Rodríguez 2010). De esta forma, las tareas agrícolas cotidianas se encuentran relacionadas con el mundo femenino, que incluye los conocimientos de las plantas cultivadas, sus características para la siembra, la distribución en el campo de cultivo, su cuidado, los tiempos y formas de crecimiento, las enfermedades y plagas, la cosecha y la transformación de las plantas cultivadas para convertirlas en alimento, aunque también comprende una visión y práctica desde el mundo masculino, incluyendo la mitología de origen, las curaciones para convertir la selva en chagra y su posterior devolución a los “dueños espirituales” (Van der Hammen 1991, Rodríguez 2010). En un plano simbólico los indígenas amazónicos consideran a las plantas cultivadas como seres humanizados y por lo tanto establecen relaciones sociales con ellos, concepciones con las cuales se regula la siembra, la distribución en la chagra, el cuidado, la cosecha, la transformación y el consumo (Van der Hammen 1991, Rodríguez 2010). Asimismo diferentes autores han evidenciado que para los grupos amazónicos la alimentación es un elemento fundamental en la construcción de personas y sociedades (Echeverri y Candre 1993, Echeverri 1997, Griffiths 1998, Overing y Passes 2000, Echeverri 2002, Briñez 2002, Mahecha 2004, Nieto, 2006, Chapetón 2011)

Los sistemas agrícolas indígenas son sistemas de alta complejidad en términos de diversidad de plantas cultivadas, de las relaciones plantas suelo, del manejo

agronómico de los cultivos, de los requerimientos nutricionales de cada planta y del manejo de las intensidades de luz y sombra que requiere cada variedad (Rodríguez 2010:47). Sin embargo, en las últimas décadas éstos se han ido perdiendo, debido a la presión sobre sus territorios y a la pérdida del conocimiento tradicional y la identidad cultural, los cuales son el producto de años de misiones evangelizadoras, de economías extractivas y megaproyectos, establecidos sobre su territorio y explotando a sus pobladores, y de los procesos de colonización y expansión de la frontera agrícola que han tenido que enfrentar.

En ese sentido, los pueblos indígenas han sufrido fuertes transformaciones en sus formas de vida, pasando de la autosuficiencia basada en los sistemas locales de comida, a alimentos derivados de la industria, que en busca de la plusvalía se vuelven cada vez más procesados, lo cual ha generado efectos adversos en la calidad de las dietas y por lo tanto en la salud. (CINE, 2009). Dichos procesos, han posicionado unos patrones culturales externos, en este caso los alimentarios, por encima de los tradicionales, imponiendo de esta forma también tanto unas necesidades como unos satisfactores, o formas específicas de satisfacerlas, que corresponden a estos patrones externos, erigiéndose como una forma de dominación que constituye un imperialismo cultural (Max-Neef, Young 1990)

Por lo tanto, es necesario un fortalecimiento cultural que permita rescatar y consolidar los patrones alimentarios tradicionales y el conocimiento necesario para desarrollarlos, teniendo en cuenta que éstos constituyen la base para cortar su dependencia con el mundo blanco<sup>6</sup>, pues, como lo planteaba un líder Nasa en el primer congreso indígena nacional (Bogotá Feb.1982), “La tierra es la base fundamental de nuestra salud. Ella es nuestro medio de subsistencia de nuestras familias. De la escasez de tierras viene la escasez de alimentos y luego la desnutrición. Teniendo la tierra y los alimentos no necesitamos ir a los puestos de salud y gastar dinero”.

## **OBJETIVO**

Construir de manera participativa concertada y consultada con los pueblos indígenas de la región los lineamientos de política pública de autonomía y seguridad alimentaria orientados a aportar en la soberanía alimentaria de los pueblos indígenas de la Amazonia colombiana y en la seguridad alimentaria regional, así como a aportar fundamentos para lograr la soberanía alimentaria para el país.

---

<sup>6</sup> Noción utilizada por los indígenas para referirse al mundo occidental o mundo culturalmente blanco.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Sistematizar y unificar diagnósticos sobre situación alimentaria, prácticas relacionadas con el ciclo alimentario y sistemas de producción agrícola en la región
- Recopilar y unificar la información sobre situación alimentaria y programas de los diferentes entes institucionales que trabajan el tema para la región por departamento
- Diseñar e implementar metodología de análisis de la relación institucional con las comunidades en cuanto a la situación alimentaria por departamento
- Diseñar e implementar talleres diagnóstico participativos con las comunidades que integren la experiencia con las instituciones
- Analizar el impacto de los planes y programas alimentarios actuales en las comunidades
- Analizar la situación y viabilidad de las políticas y programas actuales
- Examinar la realidad alimentaria de las comunidades indígenas amazónicas
- Definir acciones a seguir para la articulación y adecuación de programas y competencias institucionales
- Definir acciones a seguir para el mejoramiento de la situación y la soberanía alimentaria de la población indígena de la región

## **METODOLOGÍA**

### **ÁREA DE INFLUENCIA DEL PROYECTO**

Se desarrollará en territorios indígenas de la amazonia colombiana que comprende los departamentos de Amazonas, Caquetá, Guaviare, Guainía, Putumayo y Vaupés., con una población de 113.877 habitantes pertenecientes a 56 pueblos indígenas localizados en 760 asentamientos, 201 resguardos indígenas.

### **PLAN DE TRABAJO**

Esta construcción de los lineamientos de política pública se propone trabajar a lo largo de 18 meses en cuatro diferentes etapas. Una primera etapa de recolección, sistematización y articulación de la información ya existente, realizando consultas y

estados del arte de los diferentes tipos de información institucional, de entidades públicas y privadas y de cooperación tanto nacionales como internacionales, así como de organizaciones indígenas e iniciativas locales. A partir del análisis de la información obtenida en la primera etapa se diseñarían los instrumentos necesarios para la segunda y tercera etapas, que consisten en etapas de diagnósticos y talleres en campo que permitan tener una radiografía local de la situación alimentaria, de tal manera que se posibilite articular y adecuar las estrategias y programas sociales actuales, así como medir su alcance e impacto en las comunidades y la situación de estas relaciones. Este momento comprende dos etapas la segunda y la tercera, la segunda consiste en una revisión institucional tanto documental como microetnográfica por departamento que reuniría la información institucional sobre situación alimentaria y nutricional, alcance e implementación de programas, así como el estado de la relación comunidades, funcionarios, instituciones; impacto de esos programas y proyectos y la mediación que dichas relaciones tienen en esto. Por su parte, la tercera etapa, posterior a la sistematización y análisis de la anterior, consiste en una serie de talleres diagnóstico que recojan la problemática de las comunidades, cómo está la situación, qué se está haciendo, cómo están llegando los programas y qué les falta, contrastándolo y retroalimentándolo con la situación institucional previamente recogida y analizada.

Una vez se visibiliza y reconoce lo posible y lo deseado y se enfrenta con lo que existe (la norma y los diagnósticos que se han hecho) y con lo que está pasando y la situación y respuestas locales, se construye entonces el horizonte de la política y sus lineamientos, el cual contempla un momento de sistematización y análisis de toda esta información recogida en campo, para posteriormente plasmarla en los lineamientos, articulaciones y acciones que propondrá la política.

## **ETAPA I. ESTADOS DEL ARTE. 6 MESES**

### **-ESTADO DEL ARTE DE IDENTIFICACION DE COMPETENCIAS INSTITUCIONALES Y ARTICULACION INSTITUCIONAL FRENTE AL TEMA ALIMENTARIO, PRODUCTIVO Y AMBIENTAL**

Mapeo de actores: identificar las instituciones gubernamentales o de cooperación internacional que intervienen con mayor presencia en los territorios indígenas

### **-ESTADO DEL ARTE Y SISTEMATIZACION DE DIAGNOSTICOS LOCALES EN LA REGION**

Reunir y unificar la información existente alrededor de:

-Marco cultural del alimento: significado e importancia del alimento y la semillas en la cultura, clasificación de los alimentos

- Linea de base de diagnostico nutricionales por departamentos
- Disponibilidad alimentaria, de agua, de suelos y semillas criolla en el territorio (territorio ancestral, resguardo y ampliacion) por departamento.
- Diagnóstico de autonomía alimentaria que muestre el estado de la producción y disponibilidad de alimentos a nivel familiar y comunitario en los pueblos indígenas, sistemas agroalimentarios indígenas y su relación con lo urbano, ciclos y sistemas alimentarios con los cuales se vinculan las comunidades
- Sistemas productivos y economía local
- Investigaciones y experiencias pilotos y lecciones aprendidas de programas y proyectos de producción de alimentos en la región para pueblos indígenas
- Marco normativo nacional e internacional, jurisprudencia de la corte constitucional
- ❖ Programa de garantías
- ❖ Planes de vida o propio
- ❖ Planes de salvaguarda
- ❖ Proyecto de política pública de estado para los pueblos indígenas de Colombia.
- ❖ Proyecto Conpes Amazonico

#### **-ESTADO DEL ARTE DE PROGRAMAS INSTITUCIONALES**

- Revision y analisis de los portafolio de los programas alimentarios, nutricionales, productivos y ambientales que ofrecen las instituciones gubernamentales a los pueblos y comunidades indígenas. Mapeo de programas, alcance y resultados

#### **ETAPA II. DIAGNÓSTICO INSTITUCIONAL. 3 MESES**

- Etnografía Institucional por departamento. Diagnóstico institucional y documental. Revisión institucional tanto documental como microetnográfica por departamento que reuniría la información institucional sobre situación alimentaria y nutricional, alcance e implementación de programas, así como el estado de la relación comunidades, funcionarios, instituciones; impacto de esos programas y proyectos y la mediación que dichas relaciones tienen en esto

#### **ETAPA III. DIAGNÓSTICO COMUNITARIO. TALLERES DIAGNÓSTICO. 6 MESES**

- Conversatorios y talleres comunitarios con autoridades, mayores y mujeres líderes en los territorios indígenas con el objeto de socializar los lineamientos preliminares, realizar diagnósticos de la situación y la problemática actual, las respuestas locales e institucionales, el impacto de los programas locales y la relación con la institucionalidad. Por zonales según ruta propuesta

#### **ETAPA IV. CONSTRUCCIÓN DE LA POLÍTICA. 3 MESES**

Con los componentes recogidos de las primeras dos etapas y los lineamientos previos resaltados en éstas se debe construir el contenido de la política y propiciarse ejercicios de articulación que fortalezcan la viabilidad y la necesidad de la política.

#### **CONSOLIDACIÓN DE LA POLÍTICA E INSTANCIAS DE SOCIALIZACIÓN, CONCERTACIÓN Y APROPIACIÓN**

Debemos entender que el proceso que inicia de construcción de la política pública de soberanía alimentaria debe cumplir con diferentes niveles de socialización, concertación y apropiación. Los cuales contemplan los diferentes momentos mencionados a continuación:

- ❖ La metodología de trabajo de la construcción de la política se presentará en un espacio definido en la Mesa Regional Amazónica
- ❖ Así mismo, se deben socializar con la Mesa Regional Amazónica los avances y conclusiones de cada una de las etapas
- ❖ Se socializa con las comunidades el resultado de la primera etapa y la construcción de la política al momento de los talleres diagnóstico
- ❖ Se socializa con las comunidades el resultado final

#### **RESULTADOS A SOCIALIZAR EN LAS DIFERENTES ETAPAS**

Etapa I

Estado del arte: Lineamientos preliminares a partir de la información encontrada, déficits de información identificados que habría que complementar e instrumentos para la segunda etapa

Etapa II

Talleres diagnóstico: Lineamientos y diagnóstico tanto institucional como de situación alimentaria e impacto de políticas en comunidades

Etapa III

Consolidación y aprobación de la política de autonomía y seguridad alimentaria en las diferentes instancias de decisión

#### **EQUIPO DE TRABAJO Y PERFILES**

Con el objetivo de llevar a cabo la metodología que se plantea desde la visión integral e intercultural, se contará con un equipo de trabajo interdisciplinario que integre profesionales y asesores de diferentes áreas de las ciencias sociales así como

dinamizadores indígenas de las comunidades y territorios a visitar. En este sentido, se contará con un equipo de base que coordinará, organizará, hará seguimiento y articulará las acciones y resultados de las diferentes etapas, sistematizará la información recolectada y diseñará los instrumentos necesarios para la II y III etapa, así como los lineamientos y acciones a seguir consolidados en la política, apoyado igualmente por algunos asesores (de diferentes áreas complementarias), contratados en momentos puntuales, que acompañaran el diseño de los instrumentos y el análisis de la información. Asimismo, la etapa de talleres contará con un equipo técnico adicional que llevará a cabo las actividades planeadas para este momento, el cual consiste en, además del equipo base quien también irá a campo, un profesional de apoyo y un dinamizador indígena por departamento.

### **Criterios de Conformación**

Se contratarán expertas y expertos indígenas y no indígenas que conozcan la problemática de la amazonia colombiana así como la problemática de la seguridad, autonomía y soberanía alimentaria, preferiblemente en pueblos indígenas, y cuenten con experiencia en trabajo con estas comunidades

### **Contratación del equipo técnico**

La contratación de personal profesional y expertos indígenas, se hará teniendo en cuenta la necesidades del proyecto con los perfiles profesionales, las funciones a desarrollar y la disponibilidad de tiempo requeridos para el proceso de capacitación técnica, la OPIAC será la encargada de contratar al personal, la logística, organización de los talleres departamentales y sistematización de la información así como de garantizar la convocatoria y la capacidad de interlocución con la institucionalidad y con las organizaciones zonales dentro de las rutas establecidas en el proyecto.

### **Perfil, funciones y dedicación de Equipo Técnico**

#### *Coordinación del proyecto*

<b>Equipo</b>	<b>Perfil Profesional</b>	<b>Funciones</b>	<b>Dedicación</b>
	Experto en coordinación de proyectos, concertación con comunidades indígenas de la región amazónica e interlocución con las instituciones, con 5 años de experiencia de trabajo con comunidades y organizaciones indígenas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coordinación y dirección del proceso</li> <li>• Coordinación del plan nacional y los planes departamentales.</li> <li>• Elaboración informes de avance e informe final.</li> <li>• Elaboración informes</li> </ul>	100%

		de gestión financiera	
--	--	-----------------------	--

*Equipo Base*

<b>Equipo</b>	<b>Perfil Profesional</b>	<b>Funciones</b>	<b>Dedicación</b>
	<p>Profesional con estudios en Ciencias Sociales, o afines, tres (3) años de experiencia profesional y tres (3) años de experiencia específica en temas relacionados con la seguridad y soberanía alimentaria, coordinación de proyectos y concertación con comunidades indígenas de la región amazónica; y trabajo con mujeres indígenas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración y sistematización de las consultas, estados del arte y mapas de actores y programas</li> <li>• Sistematización, seguimiento y articulación en cada una de las etapas</li> <li>• Elaboración informes de avance de todo el proceso e informe final.</li> <li>• Diseño y Preparación de las etapas de diagnóstico y talleres institucional y comunitario</li> <li>• Diseño y preparación de material pedagógico e instrumentos de campo</li> <li>• Realización y seguimiento de microetnografía institucional por departamento</li> </ul>	100%

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realización y sistematización de los talleres y procesos de diagnóstico con las comunidades</li> <li>• Articulación de la información</li> <li>• Construcción de los lineamientos</li> </ul>	
--	--	---	--

*Profesionales de apoyo para talleres*

<b>Equipo</b>	<b>Perfil Profesional</b>	<b>Funciones</b>	<b>Dedicación</b>
	<p>Profesional con estudios en Ciencias Sociales, o afines, con experiencia específica en capacitación y concertación con comunidades indígenas, preferiblemente de la región amazónica, y trabajo con mujeres indígenas. Con experiencia y habilidades en metodologías participativas de investigación o educación popular</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acompañar el diseño metodológico y la preparación de instrumentos de campo</li> <li>• Preparación de materiales pedagógicos</li> <li>• Acompañar y dinamizar los procesos de talleres diagnóstico en las comunidades</li> <li>• Sistematizar la información resultante de estos procesos</li> <li>• Apoyo elaboración de Memorias encuentros zonales</li> <li>• Apoyar el análisis y la articulación de esta información con la recogida previamente con base en lo encontrado en las</li> </ul>	100%

		<p>comunidades</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informes y recomendaciones sobre el proceso</li> </ul>	
--	--	--	--

### *Dinamizadores Indígenas*

<b>Equipo</b>	<b>Perfil Profesional</b>	<b>Funciones</b>	<b>Dedicación</b>
<b>Por departamento</b>	Poblador local indígena por departamento que tenga algún tipo de experiencia en metodologías participativas de investigación que sirva de guía y dinamizador y acompañe los procesos de preparación y realización de talleres en las comunidades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acompañamiento en preparación y realización de los talleres en las comunidades</li> <li>• Facilitar el acercamiento y la relación con las comunidades</li> <li>• Apoyar a las comunidades en los procesos previos de preparación al taller</li> </ul>	100%

### *Asesores especializados*

<b>Equipo</b>	<b>Perfil Profesional</b>	<b>Funciones</b>	<b>Dedicación</b>
	Expertos en áreas complementarias (salud, nutrición, pedagogía) con experiencia específica en trabajo con comunidades indígenas de la región amazónica en su área e interlocución con las instituciones. Con 5 años de experiencia específica.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apoyar el análisis de la información</li> <li>• Apoyar el diseño de los talleres y de los instrumentos para campo</li> <li>• Directrices metodológicas</li> <li>• Acompañamiento del proceso</li> </ul>	100%

## CRITERIOS DE DEFINICION DE LAS COMUNIDADES Y RUTAS:

- Pueblos y comunidades en contextos urbanos y rurales, así como en zonas de frontera
- Pueblos ubicados en diferentes regiones biodiversas, geográficas, ambientales y climáticas
- Pueblos con diversos sistemas de producción y alimentación propia, apropiada y externa, con mayor y menor conservación y conocimiento tradicional
- Comunidades con elevados problemas de desnutrición y sin desnutrición
- Pueblos y comunidades desplazadas por el conflicto armado y presencia de megaproyectos
- Pueblos y comunidades con experiencias productivas y alimentarias ya en marcha, que podrían indicar el camino para la construcción de la política.
- Zonas de alta deforestación que permitan medir el impacto de ésta en la seguridad y soberanía alimentaria de los pueblos

## RUTA ESTABLECIDA PARA LOS TALLERES DIAGNÓSTICO

DEPARTAMENTO AMAZONAS	ITINERARIO
LA CHORRERA ( ARICA, ENCANTO)(8 DIAS)	BOGOTA- LA CHORRERA
PUERTO ALEGRÍA	LA CHORRERA-PUERTO ALEGRIA-LETICIA
LA PEDRERA (MIRITI) ( 8 DIAS)	LETICIA-LA PEDRERA-LETICIA
TARAPACA (8 DIAS)	LETICIA-TARAPACA-LETICIA
LETICIA	LETICIA-BOGOTA
DEPARTAMENTO GUAINIA	ITINERARIO
INIRIDA	BOGOTA-INIRIDA
SAN FELIPE	INIRIDA-SAN FELIPE
PUERTO COLOMBIA	SAN FELIPE-PTO.COLOMBIA-SAN FELIPE-INIRIDA
RIO ATABAPO	INIRIDA-ATABAPO-INIRIDA
CAÑO BOCON	INIRIDA-CHORRO BOCON-INIRIDA
BARRANCOMINAS (RIO GUAVIARE)	INIRIDA-BARRANCOMINAS-INIRIDA
RIO INIRIDA	INIRIDA RIO INIRIDA-INIRIDA
RIO GUAINÍA	INIRIDA-RIO GUINÍA-INIRIDA-BOGOTA
DEPARTAMENTO VAUPES	ITINERARIO
MITU	BOGOTA-MITU
YAVARATE	MITU-YAVARATE-MITU
PAPUNAGUA	MITU-PAPUNAGUA-MITU
CARURÚ	MITU-CARURU-MITU

PACOA	MITU-PACOA-MITU
TARAIRA	MITU-TARAIRA-MITU-BOGOTA
<b>DEPARTAMENTO GUAVIARE</b>	<b>ITINERARIO</b>
SAN JOSE DEL GUAVIARE (RIO GUAVIARE)	BOGOTA-SAN JOSE DEL GUAVIARE
CALAMAR (RIO INIRIDA)	SAN JOSE-CALAMAR-SAN JOSE DEL GUAVIARE
MIRAFLORES (ALTO VAUPES)	SAN JOSE- MIRAFLORES-SAN JOSE
BARRANCOSEI (EL RETORNO)	SAN JOSE-BARRANCOSEI-SAN JOSE-BOGOTA
<b>DEPARTAMENTO DEL CAQUETA</b>	<b>ITINERARIO</b>
FLORENCIA	BOGOTA-FLORENCIA
MILAN	FLORENCIA-MILAN-FLORENCIA
PUERTO RICO	FLORENCIA-PUERTO RICO-FLORENCIA
TANDACHIRIU	FLORENCIA-TANDACHIRIU-FLORENCIA
SOLANO	FLORENCIA-SOLANO-FLORENCIA
ARARACUARA	FLORENCIA-SANVICENTE-ARARACUARA-FLORENCIA-BOGOTA
<b>DEPARTAMENTO PUTUMAYO</b>	<b>ITINERARIO</b>
PTO LEGUIZAMO (BAJO PUTUMAYO)	BOGOTA-PTO LEGUIZAMO
PUERTO ASIS	PTO. LEGUIZAMO-PTO ASIS
ORITO (MEDIO PUTUMAYO)	PTO ASIS-ORITO
SANTIAGO (ALTO PUTUMAYO)	ORITO-SANTIAGO-MOCHOA
MOCHOA	MOCHOA-BOGOTA

## PRESUPUESTO

ITEM	PRESUPUESTO POR COMPONENTES	SUBTOTAL
1	Honorarios equipo técnico	\$ 562.200.000
2	Transporte aéreo, fluvial y terrestre equipo técnico	\$ 87.620.000
3	Papelería y otros	\$ 10.000.000
4	Talleres departamentales	\$ 347.642.000
5	Gastos Administrativos	\$ 13.200.000
<b>TOTAL PROYECTO</b>		<b>\$ 1.020.662.000</b>
	Imprevisto 6%	\$ 61.239.720

TOTAL TALLER POR DEPARTAMENTO	TOTAL
AMAZONAS	\$ 76.417.000
VAUPÉS	\$ 127.740.000

<b>GUAVIARE</b>	<b>\$ 48.305.000</b>
<b>PUTUMAYO</b>	<b>\$ 77.400.000</b>
<b>GUAINÍA</b>	<b>\$ 64.530.000</b>
<b>CAQUETÁ</b>	<b>\$ 40.870.000</b>

CONCEPTO	UNIDA D	CANTIDA D	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
<b>HONORARIOS</b>				
Coordinador general (1)	MES	6	\$ 4.000.000	\$ 24.000.000
Profesional de apoyo por departamento (6) (3.5 c/u)	MES	6	\$ 21.000.000	\$ 126.000.000
Profesionales en coordinación nacional (6) (3.5 c/u)	MES	12	\$ 21.000.000	\$ 252.000.000
Dinamizador indígena (6) (2 c/u)	MES	6	\$ 12.000.000	\$ 144.000.000
<b>VIÁTICOS*</b>	PER	18	900.000	<b>\$ 16.200.000</b>
<b>SUBTOTAL</b>				<b>\$ 562.200.000</b>
<b>TALLERES</b>				
<b>TRANSPORTE</b>				
<b>AMAZONAS</b>				<b>\$ 42.397.000</b>
PEDRERA	TOT			\$ 7.120.000
<i>EQUIPO TÉCNICO</i>	PER	3	\$ 700.000	\$ 2.100.000
ACIYA	PER	5	\$ 100.000	\$ 500.000
PANI	PER	10	\$ 100.000	\$ 1.000.000
AIPEA	PER	5	\$ 100.000	\$ 500.000
ACAPI	LOCAL	10	\$ 30.000	\$ 300.000
ACIMA	GAL	160	\$ 17.000	\$ 2.720.000
CHORRERA	TOT			\$ 14.500.000
<i>EQUIPO TÉCNICO</i>	PER	3	\$ 300.000	\$ 900.000
ASICAD	PER	10	\$ 200.000	\$ 2.000.000

<b>COINSA</b>	TOT			\$ 8.100.000
<i>Gasolina</i>	GAL	300	\$ 17.000	\$ 5.100.000
<i>Bote</i>	UND	2	\$ 1.500.000	\$ 3.000.000
<b>CRIMA</b>	PER	10	\$ 350.000	\$ 3.500.000
<b>TARAPACÁ</b>	TOT			\$ 10.600.000
<i>EQUIPO TÉCNICO</i>	UND	3	\$ 500.000	\$ 1.500.000
<b>CINTAR</b>	TOT			\$ 2.200.000
<i>Gasolina</i>	GAL	100	\$ 12.000	\$ 1.200.000
<i>Bote</i>	UND	2	\$ 500.000	\$ 1.000.000
<b>COINCER</b>	TOT			1.500.000
<b>COIMPA</b>	TOT			2.200.000
<b>AISA</b>	TOT			\$ 2.800.000,00
<i>Gasolina</i>	GAL	120	\$ 15.000,00	\$ 1.800.000,00
<i>Bote</i>	UND	1	\$ 1.000.000,00	\$ 1.000.000,00
<b>ASOAINTA</b>	UND	10	\$ 40.000	\$ 400.000
<b>LETICIA</b>	TOT			\$ 2.377.000
<i>EQUIPO TÉCNICO</i>	UND	3	\$ 250.000	\$ 750.000
<b>ATICOYA</b>	TOT			\$ 515.000
<i>Gasolina</i>	GAL	50	\$ 10.300,00	\$ 515.000,00
<b>ASITAM</b>	TOT			\$ 812.000
<i>Gasolina</i>	GAL	40	\$ 10.300,00	\$ 412.000,00
<i>Bote</i>	UND	2	\$ 200.000,00	\$ 400.000,00
<b>ASCAITA</b>	PER			\$ 300.000
<b>PUERTO ALEGRÍA</b>	TOT			\$ 7.800.000
<i>EQUIPO TÉCNICO</i>	UND	3	\$ 350.000	\$ 1.050.000
<b>OIMA</b>	TOT			\$ 4.500.000

<i>Gasolina</i>	GAL	180	\$ 15.000,00	\$ 2.700.000,00
<i>Bote</i>	UND	3	\$ 600.000,00	\$ 1.800.000,00
<i>COIMPA</i>	UND	15	\$ 150.000	\$ 2.250.000
<b>VAUPÉS</b>				<b>\$ 70.140.000</b>
MITU	TOT			\$ 33.340.000
<i>EQUIPO TÉCNICO</i>				\$ 18.940.000
<i>CAÑO CUYUDARI</i>	PER	3	\$ 480.000	\$ 1.440.000
<i>TAPURUCUARA</i>	VUE	1	\$ 3.000.000	\$ 3.000.000
<i>SANTA CRUZ</i>	PER	3	\$ 500.000	\$ 1.500.000
<i>ACARICUARA</i>	VUE	1	\$ 3.000.000	\$ 3.000.000
<i>YAPU</i>	VUE	1	\$ 3.000.000	\$ 3.000.000
<i>TIQUIE</i>	VUE	1	\$ 3.500.000	\$ 3.500.000
<i>YURUPARI</i>	VUE	1	\$ 3.500.000	\$ 3.500.000
<i>COMUNIDADES</i>				\$ 14.400.000
<i>CAÑO CUYUDARI</i>	TAM	3	\$ 900.000	\$ 2.700.000
<i>TAPURUCUARA</i>	TAM	3	\$ 900.000	\$ 2.700.000
<i>SANTA CRUZ</i>	TAM	2	\$ 900.000	\$ 1.800.000
<i>ACARICUARA</i>	TAM	2	\$ 900.000	\$ 1.800.000
<i>YAPU</i>	TAM	2	\$ 900.000	\$ 1.800.000
<i>TIQUIE</i>	TAM	2	\$ 900.000	\$ 1.800.000
<i>YURUPARI</i>	TAM	2	\$ 900.000	\$ 1.800.000
PAPUNAGUA	TOT			\$ 4.800.000
<i>EQUIPO TÉCNICO</i>	VUE	1	\$ 3.000.000	\$ 3.000.000

COMUNIDADES	TAM	2	\$ 900.000	\$ 1.800.000
CARURÚ	TOT			\$ 3.000.000
EQUIPO TÉCNICO	VUE	1	\$ 1.200.000	\$ 1.200.000
COMUNIDADES	TAM	2	\$ 900.000	\$ 1.800.000
YAVARATE	TOT			\$ 9.200.000
EQUIPO TÉCNICO				\$ 5.300.000
PIRACUARA	VUE	1	\$ 3.500.000	\$ 3.500.000
WAIMAMBI	TAM	2	\$ 900.000	\$ 1.800.000
COMUNIDADES				\$ 3.900.000
PIRACUARA	VUE	1	\$ 3.000.000	\$ 3.000.000
WAIMAMBI	TAM	1	\$ 900.000	\$ 900.000
PACOA	TOT			\$ 13.100.000
EQUIPO TÉCNICO				\$ 9.500.000
BUENOS AIRES	VUE	1	\$ 3.500.000	\$ 3.500.000
SAN JOSÉ DEL CANANARI	VUE	1	\$ 3.000.000	\$ 3.000.000
PIEDRAÑI	VUE	1	\$ 3.000.000	\$ 3.000.000
COMUNIDADES				\$ 3.600.000
BUENOS AIRES	TAM	1	\$ 900.000	\$ 900.000
SAN JOSÉ DEL CANANARI	TAM	1	\$ 900.000	\$ 900.000
PIEDRAÑI	TAM	2	\$ 900.000	\$ 1.800.000
TARAIRA	TOT			\$ 6.700.000
EQUIPO TÉCNICO	VUE	1	\$ 4.000.000	\$ 4.000.000
COMUNIDADES	TAM	3	\$ 900.000	\$ 2.700.000
<b>GUAVIARE</b>				<b>\$ 20.045.000</b>
CALAMAR	TOT			\$ 2.575.000

EQUIPO TÉCNICO	PER	3	\$ 50.000	\$ 150.000
COMUNIDADES	TOT			\$ 2.425.000
Gasolina	GAL	25	\$ 17.000	\$ 425.000
Bote	UND	2	\$ 1.000.000	\$ 2.000.000
MIRAFLORES	TOT			\$ 4.350.000
EQUIPO TÉCNICO	PER	3	\$ 500.000	\$ 1.500.000
COMUNIDADES	GAL	190	\$ 15.000	\$ 2.850.000
SAN JOSÉ	TOT			\$ 6.000.000
EQUIPO TÉCNICO	VUE	1	\$ 2.000.000	\$ 2.000.000
COMUNIDADES	TER	2	\$ 2.000.000	\$ 4.000.000
BARRANCOSEI	TOT			\$ 7.120.000
EQUIPO TÉCNICO	TOT			\$ 3.040.000
Gasolina	GAL	120	\$ 17.000	\$ 2.040.000
Bote	UND	1	\$ 1.000.000	\$ 1.000.000
COMUNIDADES	GAL	240	\$ 17.000	\$ 4.080.000
<b>PUTUMAYO</b>				<b>\$ 38.700.000</b>
LEGUIZAMO	TOT			\$ 12.900.000
EQUIPO TÉCNICO	PER	3	\$ 800.000	\$ 2.400.000
COMUNIDADES	PER	30	\$ 350.000	\$ 10.500.000
MOCOA	TOT			\$ 6.900.000
EQUIPO TÉCNICO	PER	3	\$ 800.000	\$ 2.400.000
COMUNIDADES	PER	30	\$ 150.000	\$ 4.500.000
ORITO	TOT			\$ 8.100.000
EQUIPO TÉCNICO		3	\$ 800.000	\$ 2.400.000
COMUNIDADES	PER	30	\$	\$ 5.700.000

			190.000	
ALTO PUTUMAYO	TOT			\$ 6.900.000
EQUIPO TÉCNICO	PER	3	\$ 800.000	\$ 2.400.000
COMUNIDADES	PER	30	\$ 150.000	\$ 4.500.000
PUERTO ASIS	TOT			\$ 3.900.000
EQUIPO TÉCNICO	PER	3	\$ 800.000	\$ 2.400.000
COMUNIDADES	PER	30	\$ 50.000	\$ 1.500.000
<b>GUAINÍA</b>				<b>\$ 39.060.000</b>
ZONA GUAVIARE - BARRANCOMINAS	TOT			\$ 7.950.000
EQUIPO TÉCNICO	PER	3	\$ 700.000	\$ 2.100.000
COMUNIDADES	TOT			\$ 5.850.000
Transporte Fluvial	UND	3	\$ 1.800.000	\$ 5.400.000
Motorista	UND	3	\$ 150.000	\$ 450.000
INÍRIDA	TOT			\$ 3.900.000
EQUIPO TÉCNICO	PER	3	\$ 800.000	\$ 2.400.000
COMUNIDADES	PER	30	\$ 50.000	\$ 1.500.000
RIO ATABAPO	TOT			\$ 4.500.000
EQUIPO TÉCNICO	PER	3	\$ 800.000	\$ 2.400.000
COMUNIDADES	TOT			\$ 2.100.000
Transporte Fluvial	UND	2	\$ 150.000	\$ 300.000
Gasolina	GAL	180	\$ 10.000	\$ 1.800.000
CAÑO BOCON	TOT			\$ 4.500.000
EQUIPO TÉCNICO	PER	3	\$ 800.000	\$ 2.400.000
COMUNIDADES	TOT			\$ 2.100.000
Transporte Fluvial	UND	2	\$ 150.000	\$ 300.000
Gasolina	GAL	180	\$	\$ 1.800.000

			10.000	
<b>RIO INÍRIDA</b>	<b>TOT</b>			<b>\$ 4.210.000</b>
<i>EQUIPO TÉCNICO</i>	<i>VUE</i>	<i>1</i>	<i>\$ 1.500.000</i>	<i>\$ 1.500.000</i>
<b>COMUNIDADES</b>	<b>TOT</b>			<b>\$ 2.710.000</b>
<i>Transporte Fluvial</i>	<i>UND</i>	<i>1</i>	<i>\$ 150.000</i>	<i>\$ 150.000</i>
<i>Peaje</i>	<i>UND</i>	<i>1</i>	<i>\$ 400.000</i>	<i>\$ 400.000</i>
<i>Gasolina</i>	<i>GAL</i>	<i>180</i>	<i>\$ 12.000</i>	<i>\$ 2.160.000</i>
<b>SAN FELIPE</b>	<b>TOT</b>			<b>\$ 8.400.000</b>
<i>EQUIPO TÉCNICO</i>	<i>PER</i>	<i>3</i>	<i>\$ 800.000</i>	<i>\$ 2.400.000</i>
<b>COMUNIDADES</b>	<b>TOT</b>			<b>\$ 6.000.000</b>
<i>Transporte Fluvial</i>	<i>UND</i>	<i>2</i>	<i>\$ 150.000</i>	<i>\$ 300.000</i>
<i>Gasolina</i>	<i>GAL</i>	<i>380</i>	<i>\$ 15.000</i>	<i>\$ 5.700.000</i>
<b>RIO GUAINÍA</b>	<b>TOT</b>			<b>\$ 5.600.000</b>
<i>EQUIPO TÉCNICO</i>	<i>VUE</i>	<i>1</i>	<i>\$ 2.000.000</i>	<i>\$ 2.000.000</i>
<b>COMUNIDADES</b>	<b>TOT</b>			<b>\$ 3.600.000</b>
<i>Transporte Fluvial</i>	<i>UND</i>	<i>2</i>	<i>\$ 150.000</i>	<i>\$ 300.000</i>
<i>Gasolina</i>	<i>GAL</i>	<i>220</i>	<i>\$ 15.000</i>	<i>\$ 3.300.000</i>
<b>CAQUETÁ</b>				<b>\$ 20.440.000</b>
<b>SOLANO</b>	<b>TOT</b>			<b>\$ 8.620.000</b>
<i>EQUIPO TÉCNICO</i>				<i>\$ 3.210.000</i>
<i>SOLANO</i>	<i>PER</i>	<i>3</i>	<i>\$ 320.000</i>	<i>\$ 960.000</i>
<b>CUEMANI</b>	<b>TOT</b>			<b>\$ 2.250.000</b>
<i>Transporte Fluvial</i>	<i>UND</i>	<i>1</i>	<i>\$ 1.750.000</i>	<i>\$ 1.750.000</i>
<i>Motorista</i>	<i>UND</i>	<i>1</i>	<i>\$ 500.000</i>	<i>\$ 500.000</i>
<b>COMUNIDADES</b>				<b>\$ 5.410.000</b>
<i>SOLANO</i>	<i>TOT</i>			<i>\$ 4.410.000</i>

<i>Gasolina</i>	<i>GAL</i>	<i>280</i>	<i>\$</i> <i>12.000</i>	<i>\$ 3.360.000</i>
<i>Motorista</i>	<i>UND</i>	<i>3</i>	<i>\$</i> <i>350.000</i>	<i>\$ 1.050.000</i>
<b>CUEMANI</b>	<b>TOT</b>			<b>\$ 1.000.000</b>
<b>MILAN</b>	<b>TOT</b>			<b>\$ 1.680.000</b>
<i>EQUIPO TÉCNICO</i>	<i>PER</i>	<i>3</i>	<i>\$</i> <i>80.000</i>	<i>\$ 240.000</i>
<i>COMUNIDADES</i>		<i>120</i>	<i>\$</i> <i>12.000</i>	<i>\$ 1.440.000</i>
<b>PUERTO RICO</b>	<b>TOT</b>			<b>\$ 4.860.000</b>
<i>EQUIPO TÉCNICO</i>	<i>PER</i>	<i>3</i>	<i>\$</i> <i>120.000</i>	<i>\$ 360.000</i>
<i>COMUNIDADES</i>	<i>TOT</i>			<i>\$ 4.500.000</i>
<b>FLORENCIA</b>	<b>TOT</b>			<b>\$ 3.300.000</b>
<i>EQUIPO TÉCNICO</i>	<i>PER</i>	<i>3</i>	<i>\$</i> <i>500.000</i>	<i>\$ 1.500.000</i>
<i>COMUNIDADES</i>	<i>TOT</i>			<i>\$ 1.800.000</i>
<i>Locales</i>	<i>PER</i>	<i>15</i>	<i>\$</i> <i>20.000</i>	<i>\$ 300.000</i>
<i>Emberas</i>	<i>PER</i>	<i>15</i>	<i>\$</i> <i>100.000</i>	<i>\$ 1.500.000</i>
<b>TANDACHIRIU</b>	<b>TOT</b>			<b>\$ 1.980.000</b>
<i>EQUIPO TÉCNICO</i>	<i>PER</i>	<i>3</i>	<i>\$</i> <i>60.000</i>	<i>\$ 180.000</i>
<i>COMUNIDADES</i>	<i>PER</i>	<i>30</i>	<i>\$</i> <i>60.000</i>	<i>\$ 1.800.000</i>
<b>SUBTOTAL TRANSPORTE</b>				<b>\$ 230.782.000</b>
<b>ALIMENTACIÓN Y HOSPEDAJE</b>				
<b>AMAZONAS</b>				<b>\$ 34.020.000</b>
<b>PEDRERA</b>	<b>PER</b>	<b>30</b>	<b>\$</b> <b>270.000</b>	<b>\$ 8.100.000</b>
<i>Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	<i>\$</i> <i>50.000</i>	<i>\$ 150.000</i>
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	<i>3</i>	<i>\$</i> <i>40.000</i>	<i>\$ 120.000</i>
<b>CHORRERA</b>	<b>PER</b>	<b>30</b>	<b>\$</b> <b>240.000</b>	<b>\$ 7.200.000</b>
<i>Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	<i>\$</i> <i>40.000</i>	<i>\$ 120.000</i>

Hospedaje	NCE	3	\$ 40.000	\$ 120.000
<b>TARAPACÁ</b>	PER	30	\$ 234.000	\$ 7.020.000
Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena	DIA	3	\$ 38.000	\$ 114.000
Hospedaje	NCE	3	\$ 40.000	\$ 120.000
<b>LETICIA</b>	PER	30	\$ 390.000	\$ 11.700.000
Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena	DIA	3	\$ 60.000	\$ 180.000
Hospedaje	NCE	3	\$ 70.000	\$ 210.000
<b>PUERTO ALEGRÍA</b>	PER	30	\$ 240.000	\$ 7.200.000
Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena	DIA	3	\$ 40.000	\$ 120.000
Hospedaje	NCE	3	\$ 40.000	\$ 120.000
<b>VAUPÉS</b>				<b>\$ 57.600.000</b>
<b>MITU</b>				<b>\$ 25.200.000</b>
CAÑO CUYUDARI	PER	30	\$ 120.000	\$ 3.600.000
Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena	DIA	3	\$ 40.000	\$ 120.000
TAPURUCUARA	PER	30	\$ 120.000	\$ 3.600.000
Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena	DIA	3	\$ 40.000	\$ 120.000
SANTA CRUZ	PER	30	\$ 120.000	\$ 3.600.000
Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena	DIA	3	\$ 40.000	\$ 120.000
ACARICUARA	PER	30	\$ 120.000	\$ 3.600.000
Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena	DIA	3	\$ 40.000	\$ 120.000
YAPU	PER	30	\$ 120.000	\$ 3.600.000
Alimentación: desayuno-Refrigerio-	DIA	3	\$	\$ 120.000

Almuerzo-refrigerio-cena			40.000	
<b>TIQUIE</b>	PER	30	\$ 120.000	\$ 3.600.000
Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena	DIA	3	\$ 40.000	\$ 120.000
<b>YURUPARI</b>	PER	30	\$ 120.000	\$ 3.600.000
Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena	DIA	3	\$ 40.000	\$ 120.000
<b>PAPUNAGUA</b>	PER	30	\$ 120.000	\$ 3.600.000
Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena	DIA	3	\$ 40.000	\$ 120.000
<b>CARURÚ</b>	PER	30	\$ 180.000	\$ 5.400.000
Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena	DIA	3	\$ 60.000	\$ 180.000
<b>YAVARATE</b>				\$ 8.100.000
<b>PIRACUARA</b>	VUE	30	\$ 150.000	\$ 4.500.000
Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena	DIA	3	\$ 50.000	\$ 150.000
<b>WAIMAMBI</b>	PER	30	\$ 120.000	\$ 3.600.000
Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena	DIA	3	\$ 40.000	\$ 120.000
<b>PACOA</b>				\$ 10.800.000
<b>BUENOS AIRES</b>	PER	30	\$ 120.000	\$ 3.600.000
Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena	DIA	3	\$ 40.000	\$ 120.000
<b>SAN JOSÉ DEL CANANARI</b>	PER	30	\$ 120.000	\$ 3.600.000
Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena	DIA	3	\$ 40.000	\$ 120.000
<b>PIEDRAÑI</b>	PER	30	\$ 120.000	\$ 3.600.000
Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena	DIA	3	\$ 40.000	\$ 120.000
<b>TARAIRA</b>	PER	30	\$ 150.000	\$ 4.500.000

<i>Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	3	\$ 50.000	\$ 150.000
<b>GUAVIARE</b>				<b>\$ 28.260.000</b>
CALAMAR	PER	30	\$ 234.000	\$ 7.020.000
<i>Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	3	\$ 38.000	\$ 114.000
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	3	\$ 40.000	\$ 120.000
MIRAFLORES	PER	30	\$ 234.000	\$ 7.020.000
<i>Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	3	\$ 38.000	\$ 114.000
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	3	\$ 40.000	\$ 120.000
SAN JOSÉ	PER	30	\$ 234.000	\$ 7.020.000
<i>Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	3	\$ 38.000	\$ 114.000
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	3	\$ 40.000	\$ 120.000
BARRANCOSEI	PER	30	\$ 240.000	\$ 7.200.000
<i>Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	3	\$ 40.000	\$ 120.000
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	3	\$ 40.000	\$ 120.000
<b>PUTUMAYO</b>				<b>\$ 38.700.000</b>
LEGUIZAMO	PER	30	\$ 270.000	\$ 8.100.000
<i>Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	3	\$ 50.000	\$ 150.000
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	3	\$ 40.000	\$ 120.000
MOCOA	PER	30	\$ 300.000	\$ 9.000.000
<i>Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	3	\$ 50.000	\$ 150.000
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	3	\$ 50.000	\$ 150.000
ORITO	PER	30	\$	\$ 8.100.000

			270.000	
<i>Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	<i>\$ 50.000</i>	<i>\$ 150.000</i>
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	<i>3</i>	<i>\$ 40.000</i>	<i>\$ 120.000</i>
<b>ALTO PUTUMAYO</b>	<b>PER</b>	<b>30</b>	<b>\$ 180.000</b>	<b>\$ 5.400.000</b>
<i>Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	<i>\$ 50.000</i>	<i>\$ 150.000</i>
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	<i>3</i>	<i>\$ 10.000</i>	<i>\$ 30.000</i>
<b>PUERTO ASIS</b>	<b>PER</b>	<b>30</b>	<b>\$ 270.000</b>	<b>\$ 8.100.000</b>
<i>Alimentación: desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	<i>\$ 50.000</i>	<i>\$ 150.000</i>
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	<i>3</i>	<i>\$ 40.000</i>	<i>\$ 120.000</i>
<b>GUAINÍA</b>				<b>\$ 25.470.000</b>
<b>ZONA GUAVIARE - BARANCOMINAS</b>	<b>PER</b>	<b>30</b>	<b>\$ 150.000</b>	<b>\$ 4.500.000</b>
<i>Alimentación: Desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	<i>\$ 40.000</i>	<i>\$ 120.000</i>
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	<i>3</i>	<i>\$ 10.000</i>	<i>\$ 30.000</i>
<b>INÍRIDA</b>	<b>PER</b>	<b>30</b>	<b>\$ 120.000</b>	<b>\$ 3.600.000</b>
<i>Alimentación: Desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	<i>\$ 40.000</i>	<i>\$ 120.000</i>
<b>RIO ATABAPO</b>	<b>PER</b>	<b>30</b>	<b>\$ 105.000</b>	<b>\$ 3.150.000</b>
<i>Alimentación: Desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	<i>\$ 35.000</i>	<i>\$ 105.000</i>
<b>CAÑO BOCON</b>	<b>PER</b>	<b>30</b>	<b>\$ 105.000</b>	<b>\$ 3.150.000</b>
<i>Alimentación: Desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	<i>\$ 35.000</i>	<i>\$ 105.000</i>
<b>RIO INÍRIDA</b>	<b>PER</b>	<b>30</b>	<b>\$ 105.000</b>	<b>\$ 3.150.000</b>
<i>Alimentación: Desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	<i>\$ 35.000</i>	<i>\$ 105.000</i>
<b>SAN FELIPE</b>	<b>PER</b>	<b>30</b>	<b>\$</b>	<b>\$ 4.770.000</b>

			159.000	
<i>Alimentación: Desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	<i>\$ 38.000</i>	<i>\$ 114.000</i>
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	<i>3</i>	<i>\$ 15.000</i>	<i>\$ 45.000</i>
<b>RIO GUAINÍA</b>	<b>PER</b>	<b>30</b>	<b>\$ 105.000</b>	<b>\$ 3.150.000</b>
<i>Alimentación: Desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	<i>\$ 35.000</i>	<i>\$ 105.000</i>
<b>CAQUETÁ</b>				<b>\$ 20.430.000</b>
<b>SOLANO</b>				<b>\$ 11.340.000</b>
<b>SOLANO</b>	<b>PER</b>	<b>30</b>	<b>\$ 189.000</b>	<b>\$ 5.670.000</b>
<i>Alimentación: Desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	<i>\$ 38.000</i>	<i>\$ 114.000</i>
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	<i>3</i>	<i>\$ 25.000</i>	<i>\$ 75.000</i>
<b>CUEMANI</b>	<b>PER</b>	<b>30</b>	<b>\$ 189.000</b>	<b>\$ 5.670.000</b>
<i>Alimentación: Desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	<i>\$ 38.000</i>	<i>\$ 114.000</i>
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	<i>3</i>	<i>\$ 25.000</i>	<i>\$ 75.000</i>
<b>MILAN</b>	<b>PER</b>	<b>30</b>	<b>\$ 159.000</b>	<b>\$ 4.770.000</b>
<i>Alimentación: Desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	<i>\$ 38.000</i>	<i>\$ 114.000</i>
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	<i>3</i>	<i>\$ 15.000</i>	<i>\$ 45.000</i>
<b>PUERTO RICO</b>	<b>PER</b>	<b>30</b>	<b>\$ 159.000</b>	<b>\$ 4.770.000</b>
<i>Alimentación: Desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	<i>\$ 38.000</i>	<i>\$ 114.000</i>
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	<i>3</i>	<i>\$ 15.000</i>	<i>\$ 45.000</i>
<b>FLORENCIA</b>	<b>PER</b>	<b>30</b>	<b>\$ 204.000</b>	<b>\$ 6.120.000</b>
<i>Alimentación: Desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	<i>\$ 38.000</i>	<i>\$ 114.000</i>
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	<i>3</i>	<i>\$ 30.000</i>	<i>\$ 90.000</i>

TANDACHIRIU	PER	30	\$ 159.000	\$ 4.770.000
<i>Alimentación: Desayuno-Refrigerio- Almuerzo-refrigerio-cena</i>	<i>DIA</i>	<i>3</i>	\$ <i>38.000</i>	\$ 114.000
<i>Hospedaje</i>	<i>NCE</i>	<i>3</i>	\$ <i>15.000</i>	\$ 45.000
<b>SUBTOTAL ALIMENTACIÓN Y HOSPEDAJE</b>				<b>\$ 204.480.000</b>

<b>SUBTOTAL TRANSPORTE EQUIPO TÉCNICO</b>	<b>\$ 87.620.000</b>
<b>SUBTOTAL TRANSPORTE COMUNIDAD</b>	<b>\$ 143.162.000</b>

<b>SUBTOTAL PROYECTO</b>	<b>\$ 997.462.000</b>
--------------------------	-----------------------

ABREVIACIONES	
TOT	TOTAL
GAL	GALON
MES	MES
PER	PERSONA
VUE	VUELO CHARTER
TER	TRANSPORTE TERRESTRE
TAM	TAMBOR DE GASOLINA
DIA	DÍA
NCE	NOCHE

## LISTA DE ACRÓNIMOS

## BIBLIOGRAFÍA