Resguardo Indígena Huitorá

PROYECTO NZD

Caracterización y autodiagnóstico productivo de
resguardos indígenas Coreguajes, Makaguajes y Uitotos,
para la formulación de proyectos productivos

Resguardo Indígena Huitorá

Asociación de Cabildos Uitoto
del Alto Río Caquetá - ASCAINCA

Promotor Indígena

Jonny Alexis Garay

Participantes de la comunidad

Griselda Muñoz
Jilmer Gaviria
Carlos Suarez
Jhon Jairo Suarez
Ferney Lozada
Rolando Chimbo
Sandro Justo Garay
Ángel Tobías Farairama
Marco Tulio Monaityama
Saúl Martínez
Luis Antonio Garay
Maria Marleny Martínez
Cristian Alexander Muña
Rogelio Muñoz
Carlos Garay
Luis Antonio Garay Martínez
Elías Ruiz
Diego Castro
Shary Letsy Jipa
Belkis Vanesa Garay
Cecilia Molina
Mauren Gaviria
Edilma Guerra
Gerson Mora
Indira Garay

Coordinador Indígena

Roberto Ordóñez Benavídez

Solano, Caquetá
Colombia
2013

Equipo para la Conservación de la Amazonia

Técnico ACT
Jairo Quintero
Asesoría Técnica
María Patricia Navarrete y Wilmar Bahamón

Presentación

Este documento recoge los resultados de las caracterizaciones y los autodiagnósticos realizados con ocho comunidades indígenas Uitotas, Makaguajes y Coreguajes del municipio de *Solano, Caquetá* que hacen parte de las Asociaciones ASCAINCA y CRIOMC. Estas comunidades están desarrollando el Programa Net Zero Deforestation (NZD) con el acompañamiento de Amazon Conservation Team (ACT) y The Natural Conservancy (TNC).

La misión del programa es: *"Trabajar para reducir y evitar la deforestación en áreas demostrativas en la Amazonía Andina, orientado a mejorar la calidad de vida (y vida plena) de las poblaciones del ámbito del proyecto";* mientras que la visión de NZD se establece como *"al final del Proyecto se ha construido un modelo de gestión integral, funcional y replicable para reducir y evitar la deforestación en base a alianzas estratégicas, articulando conocimiento científico y saberes ancestrales".*

En particular con las comunidades participantes se esta avanzando en la elaboración de los planes de manejo en cada uno de los resguardos y en el diseño participativo de alternativas productivas que aporten a la reducción de la deforestación. Además el programa pretende dejar capacidad instalada en las comunidades a través de la formación de promotores locales, quienes en conjunto con sus comunidades y con el apoyo técnico de ACT y TNC elaboren sus propios diagnósticos, identifiquen las problemáticas y las causas, prioricen las soluciones, den respuesta a los principales impactos en la deforestación y generen excedentes económicos que reduzcan la presión sobre el bosque.

El desarrollo de este programa ha contado con la participación permanente de coordinadores indígenas, líderes, caciques y gobernadores con quienes se busca contribuir al fortalecimiento organizativo de las comunidades.

Contenido

Caracterización

5 Ubicación / Vías de acceso

6 Territorio / Población / Organización / Educación

7 Salud / Vivienda / Saneamiento básico / Servicio de energía / Medios de comunicación / Sistemas productivos

Autodiagnóstico productivo

8 Historia del territorio

9 Historia de vida

11 Cartografía social

14 Espacios de uso del territorio

18 Profundización en los espacios de uso / Inventario general de chagras

20 Inventario de patios

23 Inventario de potreros y ganadería

24 Calendarios productivos / Calendario de comida

26 Calendario de pesca y cacería

29 Registros de alimentación

33 Relaciones con las instituciones

Ruta de formulación de alternativas productivas

35 Análisis de problemas, causas y soluciones

36 Propuestas productivas

Caracterización del Resguardo Huitorá

Ubicación geográfica

El resguardo se encuentra ubicado al sur de *Colombia,* en el departamento del *Caquetá,* municipio de *Solano,* bajando por el *río Caquetá* en la margen izquierda. Limita al oriente con baldíos nacionales, al occidente con el *Parque Nacional Natural La Paya*, al norte con la junta de acción comunal *Orotuya* y al sur con la junta de acción comunal de *Tres Troncos*.

Vías de acceso

La principal vía de acceso al resguardo es el *río Caquetá,* por medio de embarcaciones como yates, botes y canoas; las más rápidas tardan 8 horas desde *Florencia*.

También se llega por dos caminos; uno que comunica a *Huitorá* con el *Resguardo de Aguas Negras* a una distancia de 4 horas caminando y otro que lo comunica con la junta de acción comunal *Orotuya* a una distancia de 2 horas caminando aproximadamente.

Los puentes permiten el paso de transeúntes, uno de ellos comunica a *Tres Troncos, la Mana y Aguas Negras*.

Territorio

Huitorá, con una extensión de 67.220 hectáreas aproximadamente, fue declarado resguardo el 3 de febrero de 1981. Desde siempre este territorio se ha utilizado para la caza, la pesca, la extracción de madera y la recolección de plantas medicinales. Aunque según algunos estudios, la tierra no es apta para la producción, cada familia siembra chagras con cultivos de pancoger, frutales y cultivos a corto plazo; siempre las primeras cosechas son buenas y abundantes. El territorio es distribuido a las familias que hacen parte activa del resguardo y los límites de cada una se establecen por los caños y los caminos.

Población

En el resguardo vive una población de 18 familias indígenas con un total de 103 personas entre mujeres, hombres y niños. De éstas familias 14 participan en el proyecto NZD.

El nivel de escolaridad de la población es alto, mientras que la mortalidad es baja y ocurre generalmente por vejez o enfermedades.

> Familias participantes en el Proyecto NZD

No.	Familia	Ocupación
1	Ángel Tobias Farairama	Seguidor cacique
2	Karen Gutierrez	Profesora
3	Diego Castro	Agricultor
4	Luis Antonio Garay (hijo - Cacique)	Agricultor
5	Martina Koyecudo	Anciana comunidad
6	Armando Jipa	Agricultor
7	Gloria Rosero	Ama de casa
8	Luis Antonio Garay (Cacique)	Cacique
9	Miguel Angel Garay	Agricultor
10	Rogelio Muñoz	Anciano comunidad
11	Yolanda Muñoz	Ama de casa
12	Carlos Garay	Gobernador
13	Elias Ruiz	Agricultor

Organización

El resguardo hace parte de la *Asociación de Cabildos Uitotos del alto Río Caquetá* ASCAINCA, y está organizado bajo un cabildo conformado por un gobernador, un secretario, un tesorero y un fiscal; también cuenta con un cacique que es la autoridad tradicional indígena, y es quien ayuda a tomar las decisiones para el bienestar de la comunidad.

Educación

Este es uno de los principales factores tenidos en cuenta por la comunidad de *Huitorá*, sin embargo no se cuenta con una escuela en buenas condiciones de infraestructura. El docente que atiende a 24 niños que cursan desde preescolar hasta el grado quinto de primaria, no tiene nombramiento y es contratado por tiempo limitado.

La escuela se encuentra ubicada a la orilla del río, cerca al caserío, de esta manera la mayoría de los niños no recorren largas distancias.

Salud

Las principales enfermedades que atacan a los habitantes del resguardo son la gripa, la diarrea y el paludismo. Existe un puesto de salud en mal estado, por lo que la promotora recurre a atender a los pacientes en una casa de familia. Desde hace mucho tiempo no ha sido dotado de medicamentos y materiales suficientes como para atender a los enfermos. Las brigadas de salud solo llegan cada año. La mayoría de los habitantes poseen carnet de salud adscrito a ASMET SALUD, lo que les permite acceder a los servicios gratuitamente en el municipio de *Solano* cuando la enfermedad es grave.

Medio de transporte de la comunidad

Vivienda

Las viviendas juegan un papel importante en *Huitorá*, donde existen 12 viviendas habitadas, unas dignas y otras no, ubicadas a manera de caserío; la mayoría son construidas en madera y techo de zinc; en algunas viven hasta cuatro familias.

Saneamiento básico

Agua: Las familias del resguardo disponen de agua en épocas de verano solamente del *río Caquetá*, agua que se considera no apta para el consumo humano y en las épocas de invierno se dispone de agua de los caños, moyas y aguas lluvias, estas últimas se recogen en tanques.

Letrinas: Las viviendas cuentan con letrinas para la eliminación de excretas, malos olores y evitar la contaminación.

Manejo de basuras: Algunas basuras se queman y otras se depositan en lugares alejados de la viviendas.

Servicio de energía

No se cuenta con el servicio de energía eléctrica comunitaria; algunas familias poseen plantas eléctricas.

Medios de comunicación

Los medios que se utilizan con más frecuencia son el teléfono fijo de uso comunitario, los teléfonos celulares, las cartas que se envían en los yates y también se recibe información a través de las emisoras más escuchadas. Dentro del resguardo se utiliza el maguare, que por medio de su sonido alerta a la comunidad.

Sistemas productivos

La agricultura es la principal actividad productiva. Se establecen cultivos en chagras por lo general entre ½ y 1 hectárea. La base de la alimentación es la yuca dulce y amarga complementada con el plátano. El maíz se constituye en un producto comercial principalmente por su buena producción; también se recurre a la caza de animales y a la pesca para el sustento familiar.

Autodiagnóstico Productivo del Resguardo Huitorá

Las herramientas utilizadas para el ejercicio de autodiagnóstico, se desarrollaron con la participación directa de las comunidades, con el fin de identificar alternativas productivas que aporten a la reducción de la deforestación y considerando que serán las mismas comunidades las responsables de su implementación.

Historia del territorio e historias de vida:

Permiten conocer la historia de llegada al territorio y la historia de vida de las personas mayores de la comunidad, dan razón de la historia productiva y del manejo del territorio.

Cartografía social:

Mapas del territorio con sus espacios de uso, áreas y la ubicación de los sitios más relevantes.

Entradas y salidas de recursos de los distintos espacios de uso (la casita):

A partir de la pregunta orientadora *¿de dónde sacamos nuestra comida?* se identifican los distintos espacios de uso y los recursos que cada uno proporciona, calificando cada recurso de acuerdo al estado en que se encuentra con los siguientes criterios: abundancia, escasez o desaparecido.

Profundización en los espacios de usos:

Permiten definir alternativas de recuperación y manejo.

Registros diarios de alimentación:

Permiten reflexionar sobre la importancia de los espacios de uso en la alimentación.

Calendarios productivos:

Permiten conocer las épocas productivas y planear actividades, entre otros aspectos.

Relación de la comunidad con las instituciones:

Permiten conocer proyectos realizados, aprendizajes y posibles alianzas.

Análisis de problemas causas y soluciones:

Permiten priorizar alternativas productivas.

Historia de territorio

Los indígenas del *Resguardo Huitorá* pertenecen a la familia Uitoto, conservan muchas de sus tradiciones y costumbres, se asentaron en la zona a mediados de la década de 1930, después de que se retirara *la casa Arana,* aunque no quedaba en la región ejercía gran influencia, ya que *Huitorá* era sitio de tránsito para el transporte de mercancía que se intercambiaba por caucho.

Actualmente se ha dado un proceso de aculturación debido a la influencia de personas no indígenas. La relación conyugal era monógama con características patriarcales. Cada jefe de familia se convertía en vocero de la comunidad. La autoridad, que tienen sus representantes, siempre estaba regida por el consenso general de todos sus miembros.

Cacique Antonio Garay Tejiendo canastos

Historia de vida de Luis Antonio Garay Ortiz

Nací un16 de diciembre de 1936 en *Huitorá,* mi madre se llamaba Agripina Ortiz y mi padre Carlos Garay, soy el mayor de dos hermanos. Con mi madre criábamos cerdos, los manteníamos sueltos y los alimentábamos con plátano, yuca y con chontaduro; en esa época estos cerdos eran sanos, lo único que los atacaba era el tigre y nosotros le hacíamos la cacería para matarlo.

Quede huérfano a los 7 años y mi tía me llevo a estudiar a *Leguízamo* departamento del *Putumayo*, y me devolví para *Huitorá*. En el año 1963 conseguí a mi esposa, que se llama María Marlene Martínez de Garay con quien tuve cinco hijos.

En esa época el cultivo de maíz se sembraba en enero, con un palo hacíamos el hoyito y se le ponían de dos a tres granos de maíz, esta siembra se hacía después de la socola y luego se tumbaba, esto lo hacíamos en la vega; y en la loma socolábamos, tumbábamos, quemábamos y después sembrábamos. Además de maíz se sembraba arroz y se recogía espigado con cuchillo. También sembramos yuca con estacas en pate gallina a una distancia de metro y medio para que produjera harto, la usábamos para hacer casabe, fariña o sacar almidón; y el plátano se sembraba en cualquier época el año a una distancia de dos metros, se abría un hueco lo suficientemente hondo para sembrarlo y que el viento no lo llegara a tumbar, las plagas que lo atacaban eran la chiza y el zorro; para controlar los zorros se les ponían los perros y para la chiza el agua del barbasco. En la chagra hacíamos hoguera para apartar cualquier plaga y por eso no se sembraba el monocultivo. También sembrábamos caña, se sacaba un pedazo más abajito del cogollo, se sembraba por canutos en una parte de la chagra en donde se quema mejor.

Mi época de juventud casi toda la dedique a labrar, sin embargo la pesca también me gustaba. En esa época la pesca era abundante, entre los pescados que se cogían mas estaba el bagre, el barbudo, el dentón y muchos más. Se cogían con tapara, mayas, nazas, anzuelo, barbasqueado, arpón y flecha. En esa época lo que más se cultivaba era el maíz y el arroz, como fuente de economía para sostener la familia.

El apogeo de la tigrillada aparece en el 1970 y duró aproximadamente 10 años, matábamos otros animales para ponerles de carnada y así sacarlos, además del tigrillo se mataba la babilla y el lobo para vender su piel. También se utilizaba la chipaca para matar animales y trampas para atrapar aves, borugas y otros.

Aprendí hablar desde pequeño el Uitoto-Bwe. Asumí el cargo de Cacique después de la muerte de mi padre.

El sistema de siembra de algunos cultivos ha cambiado por que se emplean otras técnicas; como el riego del maíz y en otras partes se utilizan los químicos. Mi mensaje es que la nueva generación debería apoderarse un poco más del trabajo y de los cultivos de la chagra. Todavía cultivo en la chagra, tengo 77 años y convivo con mi esposa.

Abuela Martina con sus nietas alimentando gallinas

Historia de vida de Martina Kuyecudo de Farirama

Nací el 15 de noviembre del 1939 en la *Chorrera, Amazonas*, mi madre se llamaba María Rosa Nonare, la mayor parte de mi vida la viví en la *Chorrera*, junto a mi esposo Nicolás Farirama.

Siempre me ha gustado la cría de gallinas, las alimentaba con masa de yuca, maíz, afrecho, maduro, yuca cruda y cosida; las criaba sueltas; las pestes que las afectaban las controlaba con agua limpia, porque el agua sucia les ocasionaba la enfermedad. Además de gallinas también crie cerdos en corrales, les daba de comer yuca, plátano y chontaduro, cultivados en la chagra.

La enfermedad que atacaba al plátano es la hechiza y lo único que hago es retirarlos, matarlos y eliminar la mata. Toda mi vida la he dedicado a la chagra, siembro la yuca separando una de la otra.

Estudie en un orfanatorio hasta quinto de primaria en la *Chorrera, Amazonas,* tengo siete hermanos y soy la segunda. Después me vine a vivir a *Aguas Negras* en el departamento del *Caquetá*, en donde me dediquñe a cultivos de mi propia chagra. Luego me desplace a vivir en el *Resguardo Huitorá*, donde todavía tengo mi chagra cultivada como la hacía antes.

El mensaje es para que no utilicen productos químicos puesto que para nosotros los indígenas basta con tener voluntad y que la chagra quede bien quemada. Yo no habló del maíz y otros cultivos ya que era mi esposo el que los cultivaba.

Cartografía social

La cartografía social del territorio se realizó con la comunidad, teniendo en cuenta cada uno de los espacios de uso que tiene el resguardo, la ubicación, las áreas y otros aspectos importantes.

Mapa territorial del Resguardo Huitorá

El *Resguardo Indígena Huitorá* cuenta con una extensión aproximada de 67.220 hectáreas, de las cuales 500 son cananguchales donde habitan animales silvestres como dantas, manaos, y cerrillos.

También encontramos 5 potreros con un total de 50 hectáreas en pastos para ganado y caballos.

En chagras se tienen 22 sembradas con plátano, yuca, ñame, batata, chontaduro, guama, plantas medicinales y otros.

Los rastrojos que existen dentro del resguardo fueron utilizados por los antepasados en chagras y hoy se tienen aproximadamente 500 hectáreas de las que se benefician aves de monte como gallinetas, pavas, panguanas y guacharacas y otros animales como guaras, borugas y yulos.

Existen grandes extensiones de vegas, unas partes en las que se puede cultivar y otras no porque son más bajas y se inundan, en total suman unas 350 hectáreas.

Los vendeagujales representan una mínima parte del territorio con aproximadamente 10 hectáreas donde la tierra no es apta para cultivar; aunque el área es pequeña no se puede dejar avanzar y por el contrario se debe controlar.

Por último el bosque cuenta con una extensión aproximada de 65.788 hectáreas, habitadas por animales silvestres que se usan para la cacería, como la boruga, el manao, el cerrillo, el mico y también aves como la pava, el paujil, la gallineta, la panguana y el tente. Además proporciona gran cantidad de plantas medicinales, artesanales y madera para la venta.

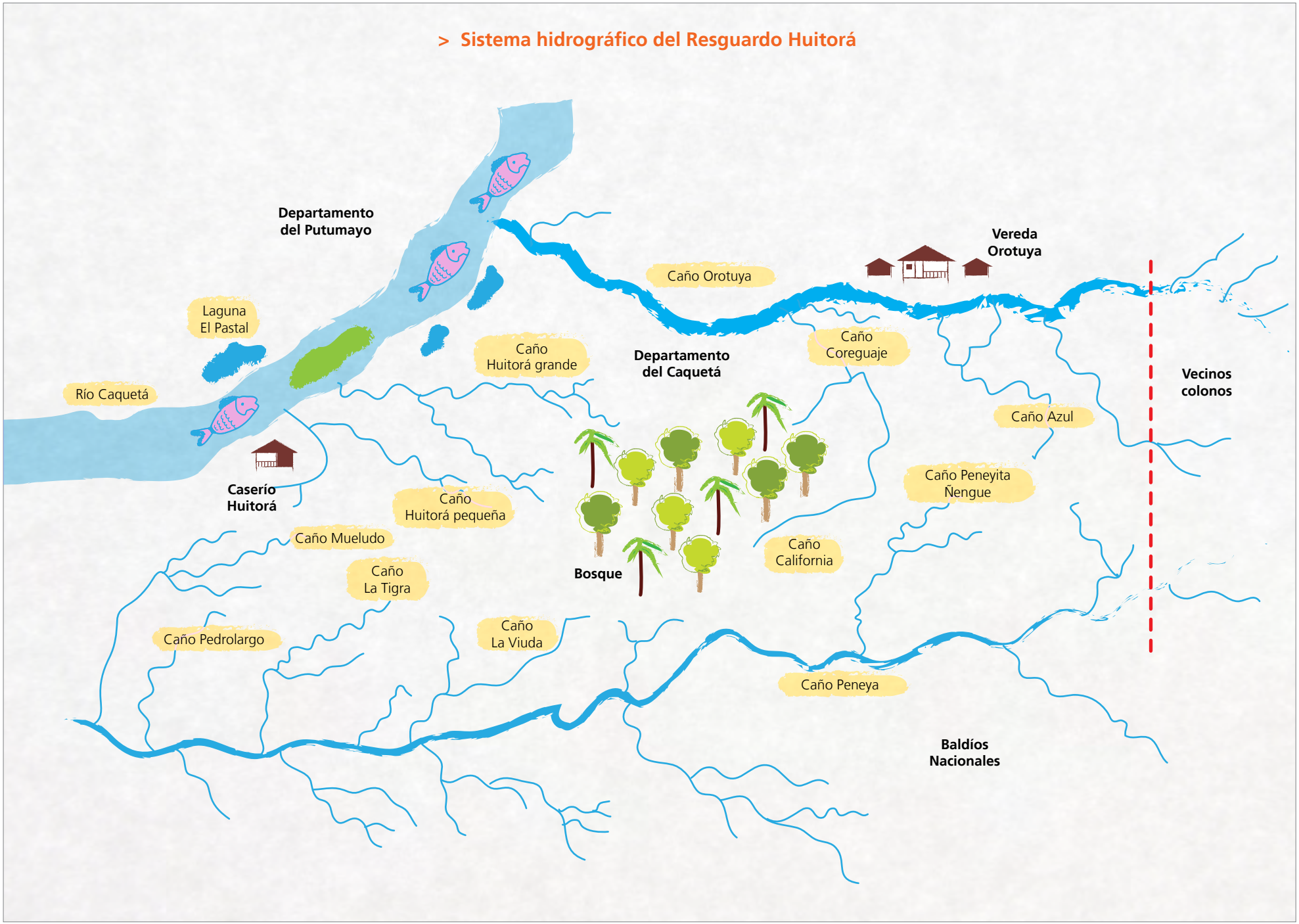
Los principales cauces de aguas son el *río Peneya, Peneyita* y el *caño Orotuya*, los cuales tributan sus aguas al *río Caquetá*.

El sitio sagrado más importante en el resguardo es el mambeadero que representa la madre de la sabiduría indígena, su respeto se atribuye a que las personas sepan valorar la cultura. En el caserío hay trece viviendas, la escuela, la maloca y el puesto de salud.

En este territorio solamente se encuentra asentado un colono, localizado en la boca del *Orotuya*, donde posee un área aproximada de 120 ha.

> Mapa Territorial Resguardo Huitorá

> Sistema hidrográfico del Resguardo Huitorá



Espacios de usos del territorio: ¿De dónde sacamos nuestra comida?

Patio

Totumo, azafrán, ruda, cocona, altamisa, yerba buena, guama, lima, orégano, dino, zaulo, sandia, ahuyama, chirimoya, coca, canangucha, papaya, cacao, aguacate, zapote, chontaduro, plátano, mango, mandarina, uva, marañón, limoncillo, algodón, tabaco, naranja, guanábana, caimo, mango, arazá, limón, matarratón, paico, yerba golpe, noni, verdolaga, sábila, ají, santamaría, hoja santa, achiote, gallinas: criolla, peluda, carioca, kika, fina, chirapa, paturra-papuja, calceta, culimba; marrano, pato, cilantro, malva, verbena, llantén, ortiga.

Venta

Plátano, yuca, piña, uva caimarona, maíz, casabe, fariña. caguana, madera, pescado, carne de monte, gallinas, vacas, huevos

Tienda

Sardina, atún, salchicha, manteca, sal, panela, arroz, arverja, fríjol, maggi, harina de trigo, cebolla, tomate, areparina, pan, carne, cereales, queso, leche en polvo, café, chocolate, fideos, papas, lentejas, avena, azúcar, galletas dulces

Quebradas / caños

Bagre tigre, mojarra, bocachico, caloche, temblón, chiruy, cucha, botello, cheo, peseta, dorado, sábalo, pardí plancho, babilla, micuro, puño, piraña, mojoso, jacho, guaraja, jetón, garopa, doncello, cucharo, perro, aguja, guevi perro, guavina, juan viejo, chillona, pintadillo, dentón, mojarra capitán, botello, cheo.

Chagra

Yuca: brava y dulce; caña: roja, panela y azúcar; borojó silvestre, piña bogotana, chontaduro: amarillo, rojo y verde; uva caimarona, chirimoya, naranja, marañón, papaya, guama, batata: amarilla, roja, morada; mandarina, mango, limón, cucuy, laurel, yota, mafafa, pingo de ratón, picucho, pimentón, umari, maraca, guacuri negro, aguacate, tabaco, maní, patilla, cacao, guayaba, caimo, milpes, mango asai, canangucho, pan de árbol, barbasco, caña, plátano: popocho, hartón, píldoro, banano capurro, dominico, filipino, jaroimo, cotillo, portugués, guineo, cotudo, costilla danta, cola de mula, andoque; maíz: blanco, amarillo, rojo; ñame, mafafa, tuboje, yota, coca: peruana, boliviana.

Rastrojo

Panguana, guacharaca, chichico, gurre, guara, tintin, cerrillo, paloma, perdiz, ardilla, muchilero, piojosa, papagallo, sapo, coco, chontaduro, ñame, maraca, ovedo, milpecillo

Potrero

Vaca, leche, conejo.

Río

Agua, barbudo, cajaro, perro, gete yegua, bocachico, pintadillo, cucha, lechero, curbinata, doncello, garopa, correa, mata caimán, picalón, simi, sardina, carabusu, babilla, charapa, capitán, siete babas, chontaduro, bagre tigre, chontaduro, capitana, barbiplancho, cabo de hacha, charapa.

Bosque

Canangucha, danta, marimba, gallineta, panguana, boruga, manao, cerrillo, gurre, armadillo trueno, churuco, boruga, ratón, tigre, puerco espín, juanboy, morrocoy, tente, paujil, paujil colorado, camarana, guacharaca, gallineta, maicero, mojojoy, perdiz, tintin, picón, guara, marino, milpes, ardilla, cedro, yarumo, balato, balsamo, tamarindo, madroño, castaño, sapote de monte, cacao de monte, milpesillo, guamo, caimo silvestre, guarango, sarrapio, granadilla, muchilero, chocho, perillo, medio comino, laurel, marfil, indio viejo, arenillo.

Laguna

Rabicolorado, juan viejo, el singo, bocachico, mojarra, garopa, chillón, gete tubo, botello, dentón, agujo, sábalo, guaraja, guabinas, pesetas, cangrejo, cuchas, cheo, puño, tortuga charapa, babilla, pez hoja, pez luna, botello, sábalo, picalón, pato, perro, pezeta, cucha, charapa, puño, piraña, cheo, agua, cucharo, barbudo, gete llegua, bocachico, chontaduro, pintadillo, capitana, lechero, curbinata, correa, sardina, charapa.

- Abundante
- Escaso
- Muy escaso
- Desaparecido

Espacios de uso del territorio

Para identificar los espacios de uso se trabajó con el ejercicio de la casita con el cual se identificaron 10 espacios que son: la chagra, las quebradas y caños, el bosque, el río, la laguna, el rastrojo, los potreros y el patio, otros espacios definidos son la venta donde se comercializan los productos de los espacios de uso y la tienda donde se compran otros productos.

Los recursos naturales que existen en el resguardo son indispensables para la sobrevivencia de sus habitantes, para ello se han identificado mediante esta herramineta, diferentes factores que permiten reflexionar acerca de lo abundante, lo escaso, lo perdido y lo muy escaso.

Cosecha de piña en la chagra

La chagra

Desde siempre se ha considerado la chagra como uno de los espacios más importantes dentro de la cultura indígena; ya que en ella las familias obtienen alimentos para su sostenimiento.

La chagra ofrece gran cantidad de frutales como la uva caimarona, la papaya, la mandarina, el mango, la maraca, el umari y la caña que están abundantes; otros frutales que están escasos como el cucuy, el aguacate y la patilla; y muy escasos están el borojó y la piña bogotana; el primero porque es un producto introducido y la segunda porque su semilla se está terminando y hay poco interés por multiplicarla.

También ofrece cultivos de pancoger como plátanos: popocho, hartón, píldoro, banano capurro, dominico, filipino, jaroimo y costillo; nueve variedades de plátanos abundantes. Mientras que plátanos escasos encontramos 6 variedades: portugués, guineo, cotudo, costilla danta, cola de mula y andoque; estas se siembran poco debido a su difícil comercialización.

Dentro de otras especies cultivadas en las chagras se encuentran dos variedades de maíz abundantes que son el blanco y el amarillo; muy escaso está el maíz rojo.

Entre los tubérculos más importantes encontramos seis: la yuca, el ñame, la batata, el tuboje, la yota y la mafafa.

La coca representa un papel importante dentro de la chagra, pues no debe faltar por ningún motivo; por lo general se siembra la peruana y la que menos se siembra es la boliviana.

Se debe tener presente que los productos que están escaseando se deben sembrar ya que garantizan la soberanía alimentaria de los indígenas; por esto las generaciones que están surgiendo deben conservar las semillas nativas y seguir transmitiendo estas costumbres a sus hijos.

Quebradas y caños

De los 35 peces listados que se consiguen en quebradas y caños, los más consumidos por la comunidad son: el sábalo, el bocachico, el pintadillo, el puño y el dentón; mientras que por el contrario los que menos se consumen son: la mojarra, el capitán, la cucha, la guaraja, el botello y el cheo. Todos los peces existentes dentro del territorio están abundantes porque la pesca, aunque se realiza, no es una actividad tan apetecida; sin embargo es importante conservar estos recursos que representan reservas alimenticias para las comunidades indígena.

El bosque

Los indígenas viven de la selva, sin ella la vida sería un martirio: no podrían cazar, ni recolectar frutos para el sustento diario. Se mencionaron 74 recursos ofrecidos por el bosque, sin contar plantas medicinales, artesanales, bejucos y mucho más. En cuanto a animales de cacería los que más se consumen son: el manao, la danta, la gallineta, la panguana, la boruga y el guara. Los menos consumidos son: el gurre, el perico y la guacharaca. Entre los que están más escasos encontramos: el tigre, el gurre, el cerillo, el morrocoy, el armadillo trueno, el paujil, el paujil colorado, la gallineta, la danta, la boruga, la camarana, el perico y la ardilla; su escasez se debe a que no se reproducen constantemente y a que han sido muy cazados.

El bosque también ofrece árboles maderables que son la fuente de la economía, entre los escasos están el cedro, el perillo y el muchilero; por su explotación maderera con destino comercial.

Esto indica que la deforestación está afectando al territorio ya que a diferencia de épocas anteriores, los recursos que hoy se encuentran se están agotando, por eso se debe trabajar en su recuperación y conservación.

El patio

Alrededor de las viviendas se contaron cerca de 56 recursos entre frutales, medicinales, hortalizas, de jardín y animales criollos; es como una despensa en la casa. Entre los recursos que se encuentran abundantes encontramos el mango, la mandarina, el pomorroso, la guama, la canangucha, la naranja, el marañón y el noni; y los escasos son el aguacate, la sandía, la cocona, la lima, el arazá; porque son productos introducidos y su semilla apenas se está empezando a esparcir. Dentro de las plantas medicinales más abundantes están el achote, la hoja santa, la sábila, la verdolaga, la yerba golpe, el matarratón, el pronto alivio, la santa maría, el paico, la coca, la ortiga, el llantén, la verbena, la albahaca y la malva. Entre las escasas: la altamisa, la ruda, el algodón, el paico y el sauco; no se siembran mucho porque sus usos son desconocidos. También están escasos la ahuyama, el azafrán y el orégano.

En el patio se crían los animales criollos que se encuentran escasos como el marrano, el pato y 9 razas de gallinas criollas que son: peluda, carioca, fina, kika, chirapa, paturra, papuja, calceta y culimba; aspecto que se debe tener en cuenta porque la gallina criolla tiene un gran potencial alimenticio y económico.

El río

El río se convierte en una fuente de abastecimiento de agua para las comunidades, también ofrece recursos para comer y comercializar como los 28 peces que se mencionaron, entre los más abundantes tenemos: el barbudo, el cajaro, el perro, el jete yegua, el bocachico, el pintadillo, la cucha, el lechero, la curbinata, el doncello, la garopa, la correa, el mata caimán, el picalón, el simi, la sardina, el carabusu y otros animales de río como la babilla y la charapa. Entre los escasos están el capitán, el siete babas, el bagre tigre, el chontaduro, la capitana, el barbiplancho y el cabo de hacha. Lo que acontece en este espacio es motivo para reflexionar.

La laguna

La laguna se forma en tiempo de verano y es allí donde se encuentra más de 32 clases de peces en épocas de sequía. Entre los más importantes están: el rabicolorado, el juan viejo, el singo, el bocachico, la mojarra, la garopa, el chillón, el jete tubo, el botello, el dentón, el agujo, el sábalo, la guaraja, la guabina, la peseta, el cangrejo, la cucha, el cheo, el puño, la tortuga charapa y la babilla. Escasos estan el pez hoja y el pez luna en estado más crítico, porque se pescan en gran cantidad.

El rastrojo

Son terrenos que antes fueron chagras y hoy se encuentran en recuperación, pero siguen dando frutas y animales de cacería como la panguana, la guacharaca, el chichico, el gurre, la guara, el tintín, la paloma, la perdiz y el muchilero que se encuentran abundantes. También lo habitan el cerillo y la ardilla, pero estas son más escasas porque se cazan con más frecuencia.

La tienda

Para complementar la dieta alimentaria se recurre a la tienda por productos como el aceite, la sal, los enlatados como la sardina, el atún y la salchicha; la panela, el arroz, la alverja, el fríjol, el maggi, el guisamac, la harina de trigo, el pan, el queso, el café, el chocolate, los espaguetis, las lentejas, las papas, los fideos, los dulces y las galletas; algunos de estos productos que se traen de la tienda se podrían producir o remplazar por otros productos del territorio.

La Venta

Del *Resguardo Indígena Huitorá* salen varios productos agrícolas al mercado como el plátano, la yuca, la piña y la uva caimarona, pero el que más se vende es el maíz. También se venden productos preparados como el casabe, la fariña y la caguana; así como carne de monte y de pescado. Otros productos vendidos en buena proporción son las gallinas criollas y los huevos. Como se ha mencionado anteriormente, la madera es la principal fuente de ingresos económicos.

Promotor de la comunidad de Huitorá realizando el autodiagnóstico

Potreros

En estos espacios se crían las vacas, que se consideran escasas al igual que la leche. Se considera que es por la sensibilización de las instituciones para no abrir más potreros. El potrero también da conejos, también considerados escasos.

Profundización en los espacios de usos

Se profundizó en algunos espacios productivos como las chagras, los patios, el monte y el potrero principalmente, para identificar posibles alternativas productivas que aporten a la reducción de la deforestación.

Inventarios de chagra

Se realizaron inventarios detallados con cada una de las familias en sus chagras para cuantificar las especies sembradas, las variedades y las cantidades; así como determinar que cantidad de comida tiene la familia en la chagra y definir el número de animales criollos que se pueden criar sin que compitan por la comida de la familia. Estos inventarios permitirán identificar dónde y quién tiene las semillas para intercambiarlas y recuperarlas.

Promotor de la comunidad de Huitorá sembrando semillas tradicionales

Esta información es sistematizada en cuadros de excel, que permiten cuantificar las áreas sembradas, las especies y las variedades totales sembradas en el resguardo.

Igualmente los inventarios servirán como indicador del estado en que se encuentran las chagras al inicio del proyecto de recuperación que se va a implementar con las familias. Una vez el proyecto se encuentre avanzado se repetirá el inventario y se analizará con la comunidad si aumentó la diversidad de semillas en al chagra o no.

En las seis chagras inventariadas se encontraron 37 especies. Llama la atención que solo cuatro familias tengan yuca, alimento primordial de los indígenas. Las especies más sembradas son frutales entre los que se encuentran la piña, la caña, el caimo, la uva, el cacao, el chontaduro y la papaya. El mambe lo siembran la mayoria, pero el tabaco solo una familia.

Otros productos como la yota, el tamarindo, el sapote, el píldoro, el bore, el achiote, el iztfera, el tamarindo, el sapote y el árbol de pan los siembran muy pocas familias; siendo recursos importantes para la alimentación de la familia y de los animales.

> Inventario de chagras del resguardo Huitorá

Familia	Yuca	Tabaco	Piña	Caña	Plátano	Batata	Canangucho	Yota	Tamarindo	Ají	Guama	Caimo	Mango	Borojó	Mambe	Umari	Uva	Castaño	Zapote
Luis Antonio Garay área: 1 ha	1700 matas	70 matas	3200 colinos	25 matas	19 colinos	10 colinos	5 palmas	4 matas	2 matas	3 matas	40 matas	8 matas	8 matas	4 matas	95 matas	7 matas	20 matas	2 matas	5 matas
Rogelio Muñoz área: 1 ha			50 colinos	65 matas		5 colinos				5 matas	40 matas	100 matas		10 matas	360 matas	70 matas	100 matas		
Luis Antonio Garay Martínez área: 4 ha	1/2 ha		360 colinos	3 matas	120 colinos		10 palmas			9 matas		20 matas	60 matas			30 matas	200 matas	50 matas	
Carlos Garay Martínez área: 1/2 ha			10 colinos	7 matas	1 colinos		7 palmas				4 matas	6 matas	3 matas	5 matas		4 matas	25 matas		1 matas
Carlos Armando Jipa área: 1 ha	1/4 ha		175 colinos	7 matas		170 colinos						12 matas		7 matas		90 matas		20 matas	
Ángel Tobias Farirama área: 3/4 ha	1/4 ha					70 colinos					2 matas	15 matas	5 matas	7 matas	2/4 ha		30 matas		

Familia	Cedro	Iztfera	Keobe	Cacao	Milpesillo	Chontaduro	Guayaba	Pan de árbol	Jídoro	Aguacate	Ortiga	Bure	Ñame	Mandarina	Achote	Algodón	Maraca	Papaya
Luis Antonio Garay área: 1 ha	20 matas	1 mata	2 matas	80 matas	2 matas	10 palmas	3 matas	5 matas	2 matas	3 matas	5 matas	2 matas	3 matas	2 matas	2 matas			2 matas
Rogelio Muñoz área: 1 ha			10 matas			65 palmas	5 matas		2 matas	2 matas			7 matas			30 matas	30 matas	5 matas
Luis Antonio Garay Martínez área: 4 ha	45 matas		1 mata	1 matas		200 palmas		5 matas		60 matas	5 matas		3 matas			40 matas	40 matas	5 matas
Carlos Garay Martínez área: 1/2 ha	4 matas			4 matas		6 palmas	1 mata			1 matas				10 matas				
Carlos Armando Jipa área: 1 ha	5 matas			300 matas		20 palmas										3 matas	3 matas	6 matas
Ángel Tobias Farirama área: 3/4 ha				3 matas									1 mata	7 matas				1 matas

Inventarios de patio

Las comunidades indígenas siembran alrededor de la vivienda árboles frutales principalmente, así como algunos maderables, plantas alimenticias, medicinales, hortalizas y de jardín. El fin es tenerlas cerca o ir adaptándolas del monte a la casa. También se crían animales criollos y en ocasiones animales de monte.

Los inventarios realizados con 12 familias, muestran que en total en los patios de *Huitorá* se siembran 48 especies de plantas entre alimenticias, medicinales, frutales, maderables, hortalizas y de jardín; siendo los frutales los que más se siembran; de estos no faltan en los patios el mango y el caimo; por el contrario las plantas menos sembradas son el lulo, el plátano, el fríjol, el pimentón, el milpes, la ortiga, el orégano, la cebolla, el café, las heliconias, el maní, la coca, el algodón, la canangucha y el coco. Es interesante que el número de plantas por especie oscila entre 1 y 4 en la mayoría.

> Inventario de patios del resguardo Huitorá

Familia	Aguacate	Pimentón	Mango	Guanábana	Caimo	Borojó	Uva	Castaño	Sapote	Papaya	Guama	Limón	Umari	Sábila	Swingleda	Cacao	Noni	Naranja	Toronja	Café	Chirimoya	Maní	Maderable	Medicinal
Rogelio Muñoz área: 20 x 25	1 mata		2 matas	1 mata	3 matas	1 mata	2 matas					4 matas	1 mata	3 matas				2 matas			4 matas			8 matas
Indira Garay área: 20 x 30	2 matas	3 matas	5 matas	2 matas	1 mata	6 matas	6 matas		4 matas	4 matas	3 matas		1 mata	4 matas		4 matas		4 matas	1 mata	1 mata	1 matas	1 mata	4 mata	
María M. Martínez área: 20 x 25	1 mata		4 matas		3 matas		2 matas	1 mata					2 matas			2 matas		18 matas					10 matas	2 matas
Cecilia Molina Paz área: 20 x 35	1 mata		4 matas		3 matas	2 matas	3 matas	1 mata	1 mata	1 mata	4 matas	2 matas		10 matas	4 matas	5 matas	4 matas	3 matas					3 matas	3 matas
Griselda Muñoz área: 20 x 30	1 mata	4 matas	3 matas	1 mata	2 matas	2 matas	1 mata	1 mata		1 mata	2 matas	1 matas	1 mata										1 mata	
Magnolia Garay área: 40 x 40			9 matas	1 mata	1 mata	1 mata		1 mata					5 matas					4 mata			4 matas		12 matas	

Familia	Plátano	Lulo	Jardín	Fríjol	Marañón	Canambo	Maraca	Pringamosa	Ají	Carbonero	Milpes	Chontaduro	Orégano	Ortiga	Cilantro	Tabaco	Cebolla	Pomoroso	Tomate	Coco	Canangucho	Heliconia	Cerdos	Patos	Gallinas
Rogelio Muñoz área: 20 x 25					4 matas		4 matas		1 mata	1 mata		4 palmas			1 mata			2 matas							7
Indira Garay área: 20 x 30			35 matas						2 matas	1 mata		3 palmas			3 matas		7 matas	1 mata	2 matas	2 palmas	8 palmas	1 mata			25
María M. Martínez área: 20 x 25						2 matas		1 mata	1 mata		1 palma	1 palma	1 mata	1 mata	2 matas	1 mata							6	7	5
Cecilia Molina área: 20 x 35	2 matas	1 mata	3 matas	1 mata	1 mata																				5
Griselda Muñoz área: 20 x 30																									27
Magnolia Garay área: 40 x 40					1 mata					2 matas											1 palma			4	1

La familia con mayor diversidad en el patio es la de Indira Garay con más de 29 especies, seguida de María Marleni Martínez y Cecilia Molina con más de 20 especies; mientras que hay cinco patios con solo 4 y 6 especies sembradas; denotando una disminución en la siembras de los patios; motivo de refelexion con la comunidad, tratándose de un espacio productivo importante para la alimentación y la medicina de la familia como de los animales criollos.

> Inventario de patios del resguardo Huitorá

Familia	Ají	Pimentón	Plátano	Tomate	Albahaca	Guama	Coca	Canangucho	Algodón	Aguacate	Mango
Gloria área: 20 x 15	4 matas	5 matas	3 matas	1 mata	5 matas	1 mata	5 matas	1 mata	4 matas	1 mata	1 mata
Martina área: 20 x 30	2 matas			3 matas		3 matas				1 mata	9 matas
Edilma área: 18 x 30						6 matas				1 mata	3 matas
Yolanda área: 20 x 30	1 mata		4 matas			1 mata				2 matas	
Maria Elena área: 20 x 30	1 mata					1 mata				1 mata	5 matas
Marina área: 20 x 30	1 mata					1 mata				1 mata	5 matas

Familia	Jardín	Coco	Umari	Naranja	Papaya	Ortiga	Marañón	Sapote	Uva	Aguacate
Gloria área: 20 x 15	16 matas								1 mata	
Martina área: 20 x 30		2 matas	16 matas	4 matas	1 mata	2 matas	3 matas	1 mata		1 mata
Edilma área: 18 x 30			4 matas				1 mata		8 matas	
Yolanda área: 20 x 30			2 matas	1 mata				2 matas		
Maria Elena área: 20 x 30	5 matas			3 matas		1 mata	1 mata	1 mata		3 matas
Marina área: 20 x 30	5 matas			3 matas		1 mata		1 mata		3 matas

Inventario de animales de patio

Los inventarios de animales en el patio muestran que todas las familias crían gallinas criollas, especialmente como fuente generadora de ingresos por la venta de la gallina y huevos, lo que amerita optimizar su cría como actividad generadora de ingresos, a partir del mejoramiento de razas para producir pollos y huevos; del mejoramiento de instalaciones, de agua potable y de la dieta alimenticia a partir de la diversidad de productos sembrados en chagras y patios, así de otros que ofrecen los rastrojos y el bosque.

Solo dos familias del resguardo crían cerdos y patos. Frente a esto es importante explorar la cría de patos ya que son un animal fundamental en la cría de las gallinas y también como fuente de proteína.

> Inventario de animales de patio del resguardo Huitorá

Familia	Animales	Cantidad	Alimento	Obtención	Enfermedad	Remedio
Magnolia	Gallo Cerda Cerditos	1 1 4	Yuca Plátano Píldoro Maíz	Sembrado Sembrado Sembrado Sembrado	Bacterias	Lepecia / Creolina
Maria	Gallinas Polla Pollitos Cerda	2 1 7 1	Maíz Yuca Yuca Plátano Píldoro	Sembrado Sembrado Sembrado Sembrado Sembrado	Peste Bacterias	Limón y panela Lepecia / Creolina
Rogelio	Gallinas Pollas Pollitos Pato	5 4 11 1	Maíz Yuca Plátanos	Sembrado Sembrado Sembrado	Peste	Limón y panela
Martina	Gallina Polla Pollitos	4 2 5	Maíz Maduro Masa de yuca Yuca cocida Fariña	Sembrado Sembrado Sembrado Sembrado Sembrado	Tos	Adecuando el agua, aplicando limón
Marina	Gallinas Pollas Gallinas crespas Pollitos Cerda Cerdito	5 6 2 6 1 1	Maíz Yuca Yuca / píldoro Plátano	Sembrado Sembrado Sembrado Sembrado Sembrado	Tos Bacterias	Panela y limón Lepecid / creolina / larvicida
Indira Garay	Gallinas criollas Gallo Pollas Pollitos	17 1 9 30	Maíz Yuca	Comprado Sembrado	Viruela Tos	1 diente de ajo / 1 gota de mandusa en agua / manteca Acetaminofén / Limón
Cecilia Molina	Gallinas criollas Pollitos Polla Gallina fina	2 5 1 1	Maíz	Sembrado	Peste	Jugo de limón / aceite
Gloria	Gallinas criollas Pollas Polla crespa Pollitos Pollo	3 5 1 9 1	Maíz Yuca	Sembrado Sembrado	Peste	Limón

Inventario de potreros y ganadería

Este inventario se realizó con el fin de conocer el estado de los potreros, el número de animales que sustentan y su manejo; para identificar posibles alternativas que reduzcan la deforestación para fines ganaderos en este resguardo.

En el *Resguardo Huitorá* cinco familias tienen un total de 22 hectáreas en potreros con pasto bracharia y pastura natural, para sostener 38 animales. De éstos 22 son criados por cuatro familias que tienen un área de 16 hectáreas en potreros divididos. Solo una familia tiene 15 cabezas de ganado en un área de 6 hectáreas.

Para establecer los potreros se tumba la montaña y no hay ningún tipo de manejo amigable con el medio ambiente; por lo cual se hablo de sistemas silvopastoriles, como ninguno de los participantes tiene conocimiento de esta forma de hacer ganadería; se propuso realizar giras y capacitaciones para establecer estos sistemas, que hasta ahora no han sido manejados por comunidades indígenas en la región.

Pensando en el establecimiento de sistemas silvopastoriles y otras alternativas alimenticias distintas al pasto, se preguntó a la comunidad sobre otras plantas que hayan observado que el ganado las consume, con los que se construyó la tabla de plantas forrajeras identificadas.

> Inventario de potreros del resguardo Huitorá

Familia	No. de potreros	No. has. en pastura	No. de animales
Jerson Mora Garay	4	16	7
Antonio Garay			4
Vanessa Garay			2
Diego Castro			10
Francisco Garay	2	6	15
Total	**6**	**22**	**38**

> Plantas forrajeras identificadas en el resguardo Huitorá

No.	Especies forrajeras de la región	Espacio donde se encuentra			
		Bosque	Rastrojo	Potrero	Chagra
1	Yarumo	X	X	X	X
2	Carrizo	X	X	X	X
3	Plátano (hoja y vástago)				X
4	Yuca (hoja)				X
5	Maíz (mata)				X
6	Platanillo		X	X	X
7	Coca				X
8	Caña				X
9	Guamo	X	X	X	X
10	Matarratón		X		X
11	Gólgota		X		X

Se identificaron 11 especies que consume el ganado, las cuales pueden ser de gran utilidad para utilizarlas como ramoneo en los potreros, pues son plantas adaptadas a la zona. Al realizar este ejercicio se vió la importancia de tener en cuenta este tipo de forrajeras en los potreros y hacerles manejo. También se dió a conocer que en el momento se están dejando en los potreros árboles como guamo y yarumo, los cuales son de doble propósito: le dan sombra al animal y lo alimentan; y en el caso del yarumo obtienen la sal para el mambe y el ambil.

La comunidad mostró interés en las plantas forrajeras y en la capacitación en el manejo de la ganadería y el mejoramiento de sus pasturas a través de sistemas silvopastoriles.

Calendarios productivos

La realización de estos calendarios es importante no solo para conocer épocas de siembra y cosechas, de cacería o de pesca, sino para programar las actividades de trabajo con las comunidades de acuerdo a sus ocupaciones; además permite conocer los meses en que hay mayor o menor disponibilidad de alimentos.

Calendario de comida

Para la población indígena del *Resguardo Huitorá* la soberanía alimentaria es el principal factor de pervivencia. De esta manera han registrado en el calendario los alimentos cultivados que más se consumen y que requieren épocas específicas de siembra, actividad que ha servido para que muchas personas de la comunidad conozcan los tiempos en que se siembran y las cosechas que se recogen en cada época del año.

En el calendario realizado se puede apreciar que la mayoría de los productos como el maíz, la guama, la uva caimarona, el caimo, el ñame, la piña, la batata, la caña y el tubuji, se siembran iniciando los tiempos lluviosos y en épocas de verano se pueden sembrar productos como el umarí y la yuca. El maíz tiene dos épocas de siembra en el año y por tanto dos cosechas.

Algunos cultivos como el plátano y el chontaduro se pueden sembrar en cualquier época del año; pero el chontaduro solo tiene una cosecha que es en diciembre, enero y febrero. El plátano se da todo el año.

Frutas como la uva caimarona y el guacuri tienen cosechas largas de enero a marzo. La piña tiene su principal cosecha en septiembre.

Muchas de estas cosechas son comidas o atacadas por algunos animales que se consideran plagas; por ejemplo a la uva y al chontaduro se los comen los micos; a la yuca la guara y a la piña se la come el zorro.

Las frutas más consumidas por la comunidad, por sabrosas y dulces, son la piña y la uva, por eso se cultivan bastante. Los frutos que menos se consumen son el tubuji, la batata y el ñame, seguramente porque no poseen la semilla.

> Calendario de siembra y cosecha del resguardo Huitorá

Meses **Especies**	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
> Siembra												
Maíz												
Guacuri												
Chontaduro												
Guama												
Uva caimarona												
Caimo												
Plátano												
Yuca												
Ñame												
Piña												
Batata												
Caña												
Tabuje												
> Cosecha												
Maíz												
Guacuri												
Chontaduro												
Guama												
Uva caimarona												
Caimo												
Plátano												
Yuca												
Ñame												
Piña												
Batata												
Caña												
Tabuje												

Calendario de pesca

Los peces sustentan a diario la alimentación de muchas familias indígenas, sin embargo en la actualidad se están consumiendo peces contaminados por residuos de la minería.

Entre los peces que se pescan con más frecuencia durante todo el año están: el bocachico, el sábalo, el puño, el cheo y las sardinas. En la época de verano los peces que más se pescan son: el dentón, la guaraja, la cucha, la mojarra y el pintadillo; en esta época el río, los caños y las lagunas están bajos de agua y los peces quedan atrapados y se cogen fácilmente. En épocas de lluvia los peces que se pescan son los de mayor tamaño, entre ellos: el bagre, el chontaduro, el cajaro, la mojarra, la curvinata y el singo; en esta época el bocachico tiene la subienda y es donde más abundante se presenta. Muchos van para la venta, con lo que se sustentan otras necesidades de las familias.

Calendario de cacería

Los animales de cacería para los indígenas son la posibilidad de tener carne sana disponible para su alimentación.

Entre los animales que más se cazan en el resguardo están: el manao, el cerrillo, la boruga, la panguana y la guara. Existe un gran detalle en estos animales y es que ellos aparecen por temporadas, muchos de ellos dependen de la abundancia de frutas, mientras que otros aparecen en verano y otros en invierno. Es de anotar que esos animales también son los encargados de esparcir las semillas de muchos árboles y palmas.

La danta: Es un animal que habita en la selva; aparece más en épocas de verano cuando el agua dentro del bosque esta escasa y acude a los salados a beber agua; siendo más fácil cazarla, aunque también se caza en otras épocas. En los meses de junio y julio las dantas aparecen abundantes por la cosecha de canangucha.

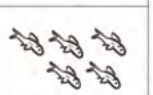
El morrocoy: Es similar a una tortuga o charapa, la diferencia es que este camina por la tierra, la temporada en que más se encuentra es verano, sin descartar que en los otros meses también se encuentra.

El manao: Es un animal con características similares a la de un cerdo de casa, se diferencia porque este habita en la selva. El manao se caza tanto en verano como en invierno. En verano sale a las orillas de los ríos a beber agua y es en estos lugares donde más se caza; y en invierno se caza por que sus huellas son muy fáciles de ver y son seguidos por los cazadores.

El yulo: Habita por lo general en los rastrojos, de noche sale a comer y de día duerme. A pesar de que no se caza tanto, su carne es consumida por la comunidad. Este animal aparece en abundancia cuando es la época de cosecha de maíz.

Aves: Entre las aves más consumidas por los pobladores del resguardo están la panguana, la gallineta y la pava. Durante todo el año es posible cazar la pava, el tente, la guara y la gallineta.

> Calendario de pesca del resguardo Huitorá

Meses / Peces	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Pintadillo												
Bocachico												
Cucha												
Dentón												
Sábalo												
Puño												
Mojarra												
Curbinata												
Singo												
Cheo												
Plateado												
Cajaro												
Chontaduro												
Guaraja												
Sardina												

> Calendario de cacería del resguardo Huitorá

Meses / Animal	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Danta												
Morrocoy												
Pava												
Venado												
Paujil												
Gurre												
Tente												
Cerrillo												
Guara												
Manao												
Boruga												
Churuco												
Gallineta												
Charapa												
Yulo												

Registros diarios de alimentación

La realización de estos registros se propone con el fin de identificar de cuáles espacios de uso del territorio proviene la alimentación de las familias indígenas y calcular el valor de los mismos, no solo en términos económicos sino de alimentación sana que contribuya a la salud. Esto permitirá reflexionar sobre la importancia de conservar el territorio.

Igualmente llevar estos registros ayudara a las familias a prácticar este tipo de ejercicios, posteriormente les servirán para llevar la contabilidad de los proyectos productivos, en términos de gastos y ganancias, pues nunca se tienen en cuenta estos aspectos y conocerlos da mayor rigurosidad, mejorando las iniciativas productivas.

Familia: Maria Indira Garay
No de personas: 5

> Mayo 13

Comidas	Cantidad	Valor	Espacio de uso
Desayuno			
Res	3 libras	$9.000	Tienda
Arroz	2 libras	$3.200	Tienda
Plátano	4 libras	$2.000	Chagra
Chocolate	3 rayas	$1.000	Tienda
Almuerzo			
Plátano	1 libra	$500	Chagra
Pescado	1 kilo	$6.000	Río
Agua panela	1 pedacito	$500	Tienda
Comida			
Pescado	1 libra	$3.000	Río
Yuca	3 libras	$1.500	Chagra
Café	1 papeleta	$3.000	Tienda
	1/2 lb azúcar	$500	Tienda
Naranja	20 naranjas	$6.000	Patio

> Mayo 14

Comidas	Cantidad	Valor	Espacio de uso
Desayuno			
Arroz	1/2 libra	$900	Tienda
Maduro	2 libras	$1.000	Chagra
Huevos	3 huevos	$1.500	Patio
Aguapanela	1 pedacito	$500	Tienda
Almuerzo			
Arroz	1/2 libra	$900	Tienda
Papa	1 libra	$700	Tienda
Res	1 libra	$3.000	Tienda
Plátano	1 libra	$500	Chagra
Limonada	1/2 lb azúcar	$500	Tienda
Comida			
Plátano	2 libras	$1.000	Chagra
Arroz	1/2 libras	$900	Tienda
Agua panela	1 pedacito	$900	Tienda

> Mayo 15

Comidas	Cantidad	Valor	Espacio de uso
Desayuno			
Arroz	1/2 libra	$900	Tienda
Huevos	3 huevos	$1.500	Patio
Yuca	1 libra	$500	Chagra
Tinto	1/2 lb azúcar	$5.00	Tienda
	1/4 de café	$5.00	Tienda
Almuerzo			
Pescado	2 libras	$1.000	Río
Arroz	1/2 libra	$900	Tienda
Yuca	1 libra	$500	Chagra
Almuerzo			
Pescado	2 huevos	$1.000	Patio
Arroz	1 libra	$500	Chagra

> Mayo 16

Comidas	Cantidad	Valor	Espacio de uso
Desayuno			
Pescado	2 kilos	$18.000	Río
Arroz	1 kilo	$3.600	Tienda
Yuca	2 kilos	$2.000	Chagra
Tinto	1 lb azúcar	$1.000	Tienda
	1 papeleta	$3.000	Tienda
Almuerzo			
Arroz	1 libra		Tienda
Pescado	2 kilos		Río
Plátano	2 kilos		Chagra
Limonada	1 lb azúcar		Tienda
	4 limones		Patio
Comida			
Arroz			
Pescado			
Plátano			
Limonada			

Familia: Maria Indira Garay
No de personas: 5

> Mayo 17

Comidas	Cantidad	Valor	Espacio de uso
Desayuno			
Huevos	5 huevos	$2.500	Tienda
Pastas	1/2 libra	$800	Tienda
Plátano frito	1 libra	$1.000	Chagra
Tinto	1 cucharada	$500	Tienda
	1/2 lb azúcar	$500	Tienda
Almuerzo			
Huevos	5 huevos	$2.500	Patio
Papa	1 libra	$700	Tienda
Pastas	1/2 libra	$800	Tienda
Yuca	1 libra	$500	Chagra
Maggi	1/2 cubito	$100	Tienda
Sal	3 cucharadas	$300	Tienda
Comida			
Papa	1 libra	$700	Tienda
Pescado	1 kilo	$6.000	Río
Arroz	1 libra	$1.800	Tienda
Tinto	2 cucharadas	$500	Tienda
	1/2 lb azúcar	$300	Tienda

> Mayo 18

Comidas	Cantidad	Valor	Espacio de uso
Desayuno			
Huevos	5 huevos	$2.500	Patio
Papa	1 libra	$700	Tienda
Pastas	1/2 libra	$800	Tienda
Yuca	1 libra	$500	Chagra
Galletas	5 tacos	$4.000	Tienda
Tinto	1/2 lb azúcar	$500	Tienda
No almuerzo			
Comida			
Yuca	1/2 libra	$250	Chagra
Arroz	1 libra	$1.800	Tienda
Huevos	7 huevos	$2.100	Tienda
Casabe	1/2 torta	$2.500	Yuca / Chagra
Tinto	2 cucharadas	$900	Tienda
	1/2 lb azúcar	$300	Tienda

> Mayo 20

Comidas	Cantidad	Valor	Espacio de uso
Desayuno			
Huevos	5 huevos	$1.500	Tienda
Pasta	1 libra	$1.600	Tienda
Papa	1/2 libra	$350	Tienda
Yuca	2 kilos	$2.000	Chagra
Tinto	3 cucharadas	$300	Tienda
	1/2 lb azúcar	$500	Tienda
Almuerzo			
Guanábana	1libra	$2.000	Patio
Azúcar	1/2 lb azúcar	$500	Tienda
Arepa de yuca	2 kilos	$10.000	Chagra
Comida			
Arroz	1 libra	$1.800	Tienda
Plátano	2 kilos	$2.000	Chagra
Salsa	1 papeleta	$1.200	Tienda
Tinto	3 cucharadas	$300	Tienda
	1/2 lb azúcar	$500	Tienda

Familia: Maria Indira Garay
No de personas: 5

> Mayo 21

Comidas	Cantidad	Valor	Espacio de uso
Desayuno			
Gallina	1 gallina	$30.000	Patio
Yuca	3 kilos	$3.000	Chagra
Arroz	1 libra	$1.800	Tienda
Plátano	3 kilos	$3.000	Chagra
Gulsama	1/2 casita	$500	Tienda
Galletas	5 tacos	$7.000	Tienda
Almuerzo			
Arroz	1 libra	$1.800	Tienda
Yuca	1 kilo	$1.000	Chagra
Plátano	1 kilo	$1.000	Chagra
Gallina	1/4 de gallina	$5.000	Patio
Tinto	3 cucharadas	$300	Tienda
	1/2 lb azúcar	$500	Tienda
Comida			
Harina	1 libra	$1.800	Tienda
Chocolate	3 rayas	$1.600	Tienda

> Mayo 25

Comidas	Cantidad	Valor	Espacio de uso
Desayuno			
Pasta	2 libras	$1.700	Tienda
Plátanos	1 libra	$500	Chagra
Pimentón	1/2 libra	$500	Patio
Pescado	2 libras	$5.000	Río
Almuerzo			
Arroz	1 libra	$1.800	Tienda
Yuca	2 libras	$1.000	Chagra
Cerrillo	1 libra	$2.500	Monte
Limón	3 limones	$600	Patio
Azúcar	1/2 llibra	$500	Tienda
Comida			
Harina	1 libra	$1.800	Tienda
Chocolate	3 rayas	$300	Tienda
Azúcar	1/2 libra	$500	Tienda

> Mayo 26

Comidas	Cantidad	Valor	Espacio de uso
Desayuno			
Papa	1 libra	$500	Tienda
Pasta	1 libra	$1.400	Tienda
Galleta	3 tacos	$3.000	Tienda
Café	3 cucharadas	$300	Tienda
Azúcar	1/2 lb azúcar	$500	Tienda
Almuerzo			
Arroz	1 libra	$1.800	Tienda
Yuca	2 libras	$1.000	Chagra
Cerrillo	2 libras	$5.000	Monte
Comida			
Yuca	2 libras	$1.000	Chagra
Plátano	2 libras	$1.000	Chagra
Cerrillo	2 libras	$5.000	Monte

El producto más consumido al desayuno, al almuerzo y a la comida es el arroz, sobre el cual invierten en 12 días $ 34.700. Otro producto en el que invierten es en la carne de res, en solo dos comidas gastaron $ 12.000, con lo que se puede concluir que carne comprada no comen a menudo. El otro producto que se come en todas las comidas es el azúcar, seguido del café.

Un dato interesante es que se comen huevos tanto del patio como de la tienda, lo que quiere decir que el huevo se consume bastante y no alcanzan los que se producen en los patios.

Familia: Maria Indira Garay
No de personas: 5

> Mayo 28

Comidas	Cantidad	Valor	Espacio de uso
Desayuno			
Pescado	1 kilo	$6.000	Río
Arroz	1 libra	$1.800	Tienda
Yuca	1 kilo	$10.000	Chagra
Chocolate	3 rayas	$600	Tienda
	1/2 lb azúcar	$500	Tienda
Almuerzo			
Pescado	1 kilo	$6.000	Río
Arroz	1 libra	$1.800	Tienda
Plátano	1 kilo	$10.000	Chagra
Chocolate	3 rayas	$600	Tienda
	1/2 lb azúcar	$500	Tienda
Comida			
Pescado	1 kilo	$6.000	Río
Arroz	1 libra	$1.800	Tienda
Yuca frita	1 kilo	$1.000	Chagra
Chocolate	3 rayas	$600	Tienda
	1/2 lb azúcar	$500	Tienda

> Mayo 29

Comidas	Cantidad	Valor	Espacio de uso
Desayuno			
Arepas	1 libra	$1.800	Chagra
Carne	1 libra	$2.500	Monte
Arroz	1 libra	$1.800	Tienda
Sal	2 cucharadas	$200	Tienda
Almuerzo			
Yuca	2 libras	$1.000	Chagra
Cerrillo	2 libras	$5.000	Monte
Limón	2 limones	$400	Patio
Azúcar	1/2 libra	$500	Tienda
Sal	2 cucharadas	$200	Tienda
Comida			
Plátano	1 libra	$1.000	Chagra
Sardina / lata	1 libra	$4.000	Tienda
Arroz	1 libra	$1.800	Tienda
Sal	2 cucharadas	$200	Tienda
Café	2 cucharadas	$200	Tienda
Azúcar	4 cucharadas	$400	Tienda

En cuanto a los productos producidos en la chagra, el monte, el patio y el río; los más consumidos son la yuca, el plátano y el pescado, seguidos de los huevos y el limón. La carne de monte se comió solo dos veces en 12 días.

Gallina se comió solo dos días, al parecer uno de esos fue por una ocación especial, donde se comieron 16 gallinas.

Productos como casabe y torta de yuca solo se comieron dos veces.

Si se suman a groso modo los productos comprados en la tienda durante estos 12 días da un valor de $ 86.100, y los producidos y obtenidos en el territorio dan un valor de $ 194.900, de los cuales $ 85.000 corresponden a gallinas.

Vale la pena resaltar que durante estos días solo en una ocación se consumió panela, por el contrario, azúcar se consume a diario; lo que daría para pensar que la caña podría reemplazar este producto, si se transforma en miel por ejemplo. Igualmente el consumo de arroz se debe evaluar, ya que es un cultivo que se da perfectamente en este territorio y ha sido cultivado anteriormente.

Relaciones del Resguardo Huitorá con las instituciones

Con este ejercicio la comunidad identifica gráficamente las instituciones que hacen presencia en el resguardo y como ha sido su relación con ellas:

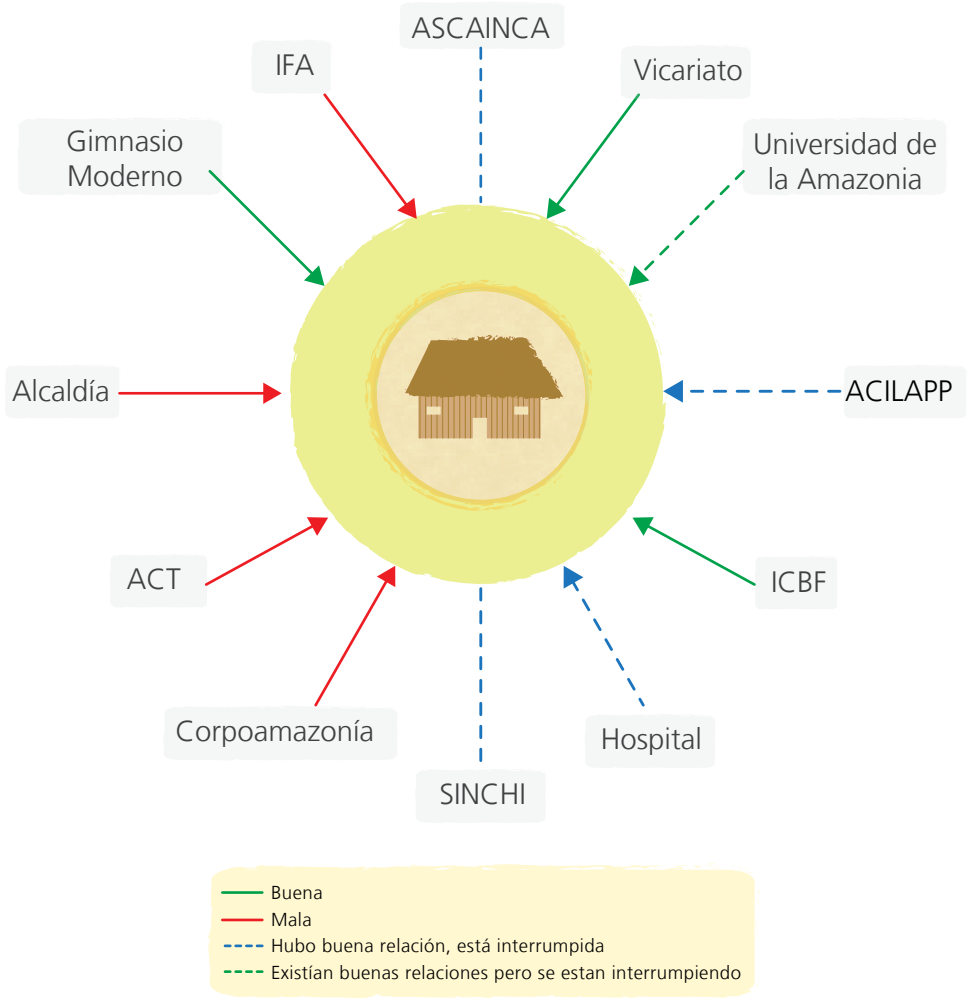
Universidad de la Amazonia: El trabajo realizado está basado en las investigaciones de bosques o sitios sagrados, la relación al principio fue buena, pero se está interrumpiendo ya que no frecuentan la comunidad y del trabajo realizado en campo no se ha entregado la información recopilada.

El SINCHI: Realizan investigaciones científicas de fauna y flora; la relación que se tiene es buena pero se podía interrumpir si incumplen algunos compromisos.

ACILAPP: Esta asociación hace presencia en el resguardo tratando de elaborar un plan de salva guarda que articule de manera detallada los usos, costumbres y la manera de vivir para recuperar y fortalecer la cultura. La relación que existe es buena porque permite la sensibilización del pueblo en cuanto a la importancia de las prácticas y vivencias culturales.

El IFA: Esta institución ofrece educación formal para niños, jóvenes y adultos. La relación ha sido buena, ya que aporta a la disminución de analfabetismo en el resguardo.

ICBF: Estuvo ofreciendo una madre comunitaria para atender un hogar infantil. También apoya el restaurante escolar con un mercado mensual. La relación es buena porque apoya a la nutrición y al bienestar de los niños.



Gimnasio moderno limitado: Apoyó con el pago del docente de la escuela y los refrigerios escolares. La relación que existe es buena, teniendo en cuenta que está facilitando el acceso a la educación.

Hospital local de Solano: Apoya con brigadas de salud cada año y hace presencia con una promotora en el resguardo. La relación es mala ya que los servicios que ofrecen no se prestan en óptimas condiciones, además el puesto de salud no cuenta con los materiales necesarios.

Vicariato apostólico de San Vicente, Puerto Leguizamo: La relación siempre ha sido buena, el párroco de la zona realiza visitas frecuentes.

ACT Colombia: Estuvo con el convenio 0425 con el proyecto de implementación de tres hectáreas de sistemas agroforestales, asociados con cacao, maderables y plátano; del que se benefició gran parte de la comunidad. Es importante continuar con el acompañamiento técnico, ya que resultaron dudas respecto al manejo de estos sistemas. Actualmente está desarrollando el proyecto NZD en conjunto con TNC, su base es la ampliación de territorio acompañado con implementaciones productivas y planes de manejo. Después de desarrollar el convenio 0425, la relación término mal; sin embargo ha mejorado con el último proceso que se esta desarrollando.

ASCAINCA: Es la asociación que representa al resguardo al nivel municipal, departamental y nacional. La relación fue mala porque no tenían en cuenta el resguardo para participar en distintos procesos; sin embargo ha mejorado con la nueva directiva.

CorpoAmazonia: Estuvo trabajando en convenio con ACT Colombia en el proyecto 0425. La relación es mala, porque siendo una corporación conservacionista, otorga la licencia para la deforestación del bosque.

Ruta de Formulación de las Alternativas Productivas con la Comunidad de Huitorá

Análisis de problemas, causas y soluciones para identificación de las alternativas productivas

Durante la aplicación de las herramientas de autodiagnóstico y una vez concluido, se realizaron ejercicios participativos con la comunidad, para identificar los problemas, las causas y las soluciones, dando como resultado el siguiente análisis sobre el cual se priorizaron las alternativas productivas a implementar.

Problemática	Causas	Posibles soluciones
> No hay comercio con los productos de la chagra	> Distanciamiento de los centros de comercio	> Establecer un canal de comercio justo para poder vender bien nuestros productos de la chagra
> Nos falta interés en valorar la cultura como indígenas	> La baja valorización que le dan a los productos de la chagra	> Crear unas pequeñas microempresas donde podamos trabajar nuestros productos de la chagra y el bosque y de esta forma generamos empleo a los jóvenes de la comunidad, lo cual nos asegura que no se vayan del resguardo
> Extracción de madera por los miembros del resguardo y colonos, algunos miembros se han dedicado solo a esto y no cosechan en chagras	> Falta de interés de trabajar en la chagra	> Fortalecimiento de la autonomía del resguardo
> El frente de colonización que hay en el resguardo ha a la perdida de la cultura	> Influencia de colonos y otras culturas indígenas, y esto influye en la perdida y la tradición del pueblo Huitoto	> Implementación de proyectos productivos con especies menores como gallinas o zoocrías de borugas, pero asegurando primero su alimentación
> Escasez de semillas nativas en el territorio	> No se trasmite el conocimiento cultural y tradicional por parte de los padres a la nuevas generaciones	> Reforestación con especies maderables de la región tales como perillo, cedro castaño, marfil, y palmas como la canangucha y milpes
	> Rechazo de la nueva generación a la cultura	> Sensibilización a implementar chagras en el resguardo, y aumentar el número de chagras
	> La explotación de madera se ha convertido en el mayor generador de recursos económicos en el territorio	> Propagacion de semillas en las chagras
	> Influencia del colono desde años atrás, y esto ha llevado a la perdida de cultura y costumbres del territorio	> Buscar las semillas que faltan en otros territorios
	> Hemos perdido seguridad alimentaria por perdida de semillas nativas	
	> Mucha dependencia de la tienda	

Propuestas productivas

Con la comunidad de *Huitorá* se formuló la propuesta que se resume a continuación. El proyecto completo con su plan operativo se presenta como documento aparte.

Nombre de la propuesta: Implementación de chagras familiares, cultivos de maíz y cría de gallinas criollas, para la soberanía alimentaria y la generación de ingresos económicos.

Objetivo general: Mejorar la calidad de vida a través de la implementacion de chagras familiares, cría de gallinas criollas y cultivos de maíz; fortaleciendo la cultura tradicional del pueblo indígena Uitoto en el *Resguardo Huitorá.*

Objetivos específicos

> Sembrar 14 chagras tradicionales familiares para fortalecer la organización, la cultura y recuperar las semillas tradicionales

> Implementar la cría de gallinas criollas con 14 familias, para autoconsumo familiar y generar ingresos económicos

> Fortalecer la cultura y la unidad, a través de las mingas comunitarias

> Capacitarse en el mejoramiento, manejo y cría de especies menores

> Implementación de cultivos de maíz para el consumo de las familias, especies menores y generación de ingresos económicos

> Recuperar semillas tradicionales

> Recuperar los árboles maderables escasos

> Líneas tranversales como complemento a los proyectos productivos en los resguardos que participan del Proyecto NZD

> Recuperación de semillas de yuca y otras semillas de uso tradicional que se encuentran escasas y perdidas

> Recuperación árboles maderables identificados como escasos y perdidos en cada resguardo

> Implementación de sistemas silvopastoriles a partir de experiencias piloto en los resguardos más afectados por la potrerización

> Implementar sistemas de recolección y almacenamiento de agua lluvia, como fuente de agua potable

Necesidades de capacitación para fortalecer los proyectos productivos y dejar capacidad instalada en la comunidad

> Mejoramiento y manejo de gallinas criollas

> Sistemas silvopastoriles

> Saneamiento básico

> Recolección y conservación de semillas de árboles maderables

> Manejo de plagas y enfermedades en cultivos

> Conocimientos tradicionales a cargo del cacique y mayores de la comunidad