



# FRONTEPAZ

Boletín informativo N. 5

Enero- Marzo 2019

Emprendiendo desde  
la biodiversidad como  
aporte a la paz





Proyecto Fronteras de  
Selva y Mar para la Paz



Financiado por el Fondo  
Europeo para la Paz



Cofinanciado por:



Alcaldía de Nuquí  
Eberto López Perea



Alcaldía de Bahía Solano  
Harley Liliana  
Ortiz Salazar



Alcaldía de Juradó  
Jorge Eliecer  
Ibarguen Hurtado

Ejecutado por el Instituto  
de Investigaciones del Pacífico.



Instituto de Investigaciones  
Ambientales del Pacífico  
NITL 878.000.155-8

La revista "Fronteras" es un producto realizado  
en el marco de la Estrategia de Comunicación  
Territorial para la Paz coordinada por el ejecutor  
Estrategia en Común.



Dirección: William Klinger

Coordinador del proyecto:

Jairo Miguel Guerra Gutiérrez

Profesionales temáticos:

Omar Hernández

Karina Quiñonez

Profesionales territoriales:

En Nuquí: Oscar Saya

En Bahía Solano: Jetsy Margory Hernández

En Juradó: María Nury Ríos Tapias

Edición: Dianne Rodríguez Montaña.

Diseño y diagramación: Dario Trullo.

Colaboradores en esta edición: Hortensio  
Palacios, Edgar Rentería, Laura Alzate, José  
Palacios.

Agradecimientos especiales a la Corporación  
Biocomercio Sostenible, ejecutor de Frontepaz.





## INTRODUCCIÓN

El boletín número 5 continúa el propósito del proyecto Fronteras de Selva y Mar para la Paz de dar a conocer a nivel interno y externo los procesos que se impulsan en torno a la construcción de condiciones para la convivencia pacífica en las familias y comunidades asentadas en el territorio del Pacífico norte chocono, proponiendo e impulsando estrategias para la superación de las causales de la guerra.

En esta oportunidad invitamos a algunas de las iniciativas productivas basadas en derivados de la biodiversidad nativa o naturalizada, a contar sus historias; emprendedores que trabajan con cocos, frutales, hierbas, maderables, caña, para hacer productos que accedan a mercados justos a través de conceptos de mercados verdes y el biocomercio.

El proyecto beneficia a 20 emprendimientos, fortaleciéndolos en aspectos de calidad, planes de negocio, formalización, diseño de marca, tecnologías y procesos. Sus experiencias nos dejan valiosas enseñanzas, como la conformación de clústeres a partir de asociaciones en el mercado (caso del stand permanente en el aeropuerto de Bahía Solano), o la creación de mercados locales a partir de brindar una solución a una necesidad de la comunidad, o la penetración a mercados nacionales compitiendo con calidad, o la valoración de los conocimientos tradicionales.

Asimismo, compartimos aspectos de la estructura de funcionamiento de Frontepaz (Comité de seguimiento municipal) y sus avances en diferentes frentes o resultados, como la construcción de payaos en la pesca, el mejoramiento de senderos ecológicos en turismo, el impulso de la cría y manejo de aves, cerdos y ganado vacuno.







En síntesis, el gran aporte de estos emprendedores es la renovación de la perspectiva productiva a través de la reivindicación de la equidad y la justicia con grupos humanos víctimas de un conflicto que ha dejado profundas rupturas en el tejido social, y que se expresa, entre otras manifestaciones, por las subculturas del dinero fácil, el abandono y desprecio de los valores tradicionales propios, el desarraigo cultural y territorial.

Son estas razones las que inspiran a Frontepaz a visibilizar las historias de vida y de labor, con el fin de que la comunidad en general, comerciantes, gobernantes e instituciones conozcan y valoren el aporte de estos líderes a la paz territorial y se tomen medidas de protección y apoyo que permitan su impulso, con el consecuente bienestar económico desde una perspectiva local.

En próximos boletines recorreremos los avances en materia de pesca artesanal, agricultura, turismo y tejido social.







## Emprendiendo desde la biodiversidad

El proyecto Fronteras de Selva y Mar para la Paz priorizó en el componente de desarrollo económico, el apoyo a 20 iniciativas productivas que hacen uso de recursos y materias primas procedentes de la biodiversidad local.

En este sentido y a partir de convocatoria pública, la Corporación Biocomercio Sostenible acompañó el proceso de fortalecimiento en aspectos técnicos, productivos, administrativos y de acceso a mercados a estos 20 emprendimientos, ubicados en los municipios de Nuquí, Bahía Solano y Juradó.







Entre los procesos fortalecidos se encuentran: dulces tradicionales a base de frutas propias de la región como borojó, coco, carambolo, guayaba, banano y papaya, entre otros; helados de frutas; aceite de coco; verduras y hortalizas comercializadas en fresco y/o transformadas en encurtidos; bebidas alcohólicas tradicionales de la región como son el viche y el arrechón; abono orgánico; aprovechamiento de la vainilla, un cultivo novedoso en la región con alto potencial de uso en las industrias cosmética y alimenticia; artesanías a bases de maderas finas y fibras del bosque, talladas por comunidades indígenas; y pomadas a base de plantas propias de la medicina ancestral de las comunidades del Pacífico norte del Chocó.

Hay que anotar, que los emprendimientos apoyados solamente son un grupo del potencial de formación de empresa en los municipios, tal es el caso de los productos elaborados a partir de pescado (como chorizos, longaniza y pescado ahumado y/o deshidratado) y tintes vegetales (ej.: jagua y achiote), que no contaron con el acompañamiento en el proyecto y se constituyen como potenciales, por mencionar algunos ejemplos.

Los emprendimientos focalizados y seleccionados por el proyecto como beneficiarios finales, deben continuar

con el proceso de acceso a mercados diferenciales, reforzando, más allá del apoyo del proyecto, la promoción y comercialización de sus productos en mercados locales y regionales, generando para esto una estrategia de marketing territorial.





Existen limitaciones que se deben subsanar para lograr la inclusión de estos productos a mercados estratégicos; una de estas limitantes es la obtención de los permisos sanitarios del Invima, por varios factores, principalmente asociados a los altos costos en los que se debe incurrir para adecuar la infraestructura productiva y los materiales que aseguran la asepsia e inocuidad de los productos.

Otra dificultad a la cual se han tenido que enfrentar los emprendedores de la región es a la gran diferencia de precios con respecto a los que se manejan en mercados nacionales para un mismo producto. La producción artesanal que predomina en la zona genera altos costos de producción, por tanto, los precios de venta también son muchos más altos que los ofrecidos en mercados al interior del país, máxime cuando el tema de transporte en la región también es una limitante.

Como ejemplo de esto se tiene el aceite de coco, el cual extrayéndose de forma artesanal tiene costos de producción que oscilan entre 25 y 35 mil pesos por litro, pero en mercados como Medellín y Bogotá se paga al por mayor entre 20 y 30 mil pesos por litro, lo cual hace que los productos sean de difícil acceso a mercados tradicionales.

En el trabajo de gestión y acceso a mercados que el operador hizo durante el tiempo que estuvo vinculado al proyecto, concluyó que una de las formas de darle salida

comercial a estos productos es gestionar el acceso a mercados diferenciados, visibilizando las características de los productos y el valor agregado que poseen. En casos como el aceite de coco, se encuentra que la calidad es mayor (concentración de ácido oleico); es producido por población vulnerable del país que ha sido víctima directa del conflicto armado, y quien compra estos productos apoya, además, el proceso de resiliencia de estas comunidades.

Ahora, visionando el territorio a una escala mayor, es necesario apoyar la tecnificación de los procesos productivos del aceite de coco, una labor que la Corporación Biocomercio Sostenible inició a través del apoyo a las iniciativas con la estandarización de procesos productivos, la dotación de procesadores eléctricos para el rallado del coco y la capacitación sobre otros equipos eléctricos (deshidratador y prensa expeller) que se requieren para completar la tecnificación y automatización de sus procesos productivos. Una alternativa es generar investigación que permita aprovechar los subproductos generados en el proceso principal, de manera paralela a la producción actual de los diversos productos.

El llamado es a continuar con el acompañamiento a las comunidades en temas técnicos y administrativos, en creación y gerencia de empresas, en mercadeo, con el fin de lograr el posicionamiento del territorio frente al país.







## Coco Exprés, el valor de lo nuestro

En las playas de Nuquí abundan las palmas de coco, que se descomponen dando rienda suelta al ciclo perfecto de la biodiversidad. Estos frutos son aprovechados y utilizados por los habitantes del municipio, quienes disfrutan su agua, la pulpa de su fruta y de los usos cosméticos que de ellos se derivan.

Precisamente, uno de los derivados del coco, su aceite, es el que da inicio a esta historia; un viaje que inicia desde las palmeras de Nuquí, se transforma en coco exprés y sale hacia ciudades principales del país.

Fawer Lerma es nativo de Nuquí, un joven ingeniero Industrial, quien al culminar sus estudios regresó con la intención y el deseo de industrializar los productos de la biodiversidad costera, de crear unidades de empleo y dinamizar la economía local.

*"La idea surgió debido a que nací en el seno de una familia de cultivadores, al igual que mis padres. Noté que de los bienes que cultivamos se pueden hacer un sin número de productos que son demandados en el mercado, los cuales se pueden transformar en el municipio, dando valor agregado a los productos y creando unidades de empleo. Así llevamos aproximadamente dos años en este proceso de hacer industria en el municipio de Nuquí".*





Sus productos son pensados en satisfacer necesidades, a la vez que con los recursos obtenidos, mejoran las condiciones de vida de la región. Por eso con su familia se propuso filtrar el agua de coco virgen "de pipa", como llaman en Nuquí. Tiempo después se percató de que se estaba desperdiciando la carne de coco madura, por tanto, se propuso aprovechar el coco de manera integral, tanto el agua como la copra, parte dura de la cual se extrae el aceite. El aceite que obtiene CoCo exprés, es 100% natural, es decir, sin la adición de químicos que alteren sus propiedades organolépticas.

En materia de unidades de empleo directos, el proceso los genera a partir de la recolección de los frutos hasta la venta del aceite, mejorando las condiciones de vida locales.

La demanda de aceite ha ido en aumento: pasó del primer litro extraído con un proceso manual, a los 100 litros que se producen hoy día con ayuda de un rallador eléctrico.

Por eso, cuando la Corporación Biocomercio Sostenible, uno de los operadores de Fronteras de Selva y Mar para la Paz, un proyecto del Fondo Europeo para la Paz, realizó con Fawer el mapeo de su cadena de valor e identificó los puntos críticos de la misma, priorizó con el empresario la compra del procesador de alimentos. Así pues, desde el proyecto se acompañó con la mitad del equipo requerido para aumentar los tiempos de producción y coco exprés puso la mitad como contrapartida. Lo del rallador fue un propósito que como él mismo afirma: "No cambia ni mejora la calidad, es un aporte en la disminución de los tiempos de producción. Antes para hacer un kilo nos demorábamos una hora, mientras con el rallador estamos sacando 5 kilos".

Reconoce que hay muchas cosas por aprender, y debe ser rápido para dar respuesta a su emprendimiento que cada vez exige más tiempo, técnica y mercadeo: *"Emprender es más que aprender -dice Fawer-, es reafirmar la convicción de que existe una comunidad aquí, y se pueden hacer cosas viviendo en un lugar como éste, con condiciones difíciles, pero donde vale la pena intentarlo. Y si vienen proyectos y apoyos como este que ayudan a reafirmar esa convicción, y ayudar esos emprendimientos que ya existen, generan más ganas de seguir trabajando"*.

Ahora, por ejemplo, las exigencias del mercado en cuanto al producto son cada vez mayores, lo que exige mejorar las técnicas de producción para obtener un aceite más puro y aumentar los niveles de venta. A la fecha CoCo Expres aún no ha completado la línea de producción, requieren un expeller, equipo que les ayudaría a mejorar la cuota del mercado. *"Esperamos en el 2019 contar con otro empujoncito para completar la línea de producción", dice Fawer.*

Del mismo modo, analiza que mejorar infraestructura productiva representa incrementos en las ventas, ya que se obtiene un producto de mayor calidad, mejores propiedades organolépticas y un diferencial frente a la competencia.

Además de transformar coco y otros derivados, la empresa también procesa jengibre. CoCo Expres es una marca propia que produce con alta calidad y con manos artesanales al mejor precio, entre los productores de la región.



Contacto: fawer.lermav@gmail.com





## Dulces Sonrisas: una iniciativa con sabor a tradición

En el municipio de Bahía Solano, por tradición, las frutas de temporada se vuelven aún más dulces cuando pasan por las manos de mujeres, madres, abuelas que las transforman en deliciosos manjares con los que consienten tanto a nativos como a turistas.

Esta tradición la convirtió en todo un negocio Lina Teresa Vargas, una joven ingeniera ambiental, luego de determinar sus estudios en el 2016. Abriendo los ojos a la competitividad del mundo laboral, Lina decidió regresar en el 2017 a su tierra para poner en marcha un emprendimiento propio que rescatara la cultura gastronómica que su familia ha heredado por generaciones. *"Dulces saben hacer todos en mi casa, desde mi abuelita enseñándole a mi mamá, mi mamá enseñándome a mí"*. Los dulces se empezaron a vender, y la familia entera se entusiasmó también en su producción.

Muy pronto ya estarían pensando en un lugar donde exhibir los dulces, por lo que solicitaron a la alcaldía un espacio en el aeropuerto el cual, aunque reducido, permitiría a los turistas conocer los sabores escondidos del Pacífico. Con la puesta en marcha de esta idea nació el sueño de convertirse en un producto que identificara a Bahía Solano, a la par de las artesanías de ballenas. *"Entonces empezamos a venderlos como algo tradicional, como un producto que rescataba la tradición gastronómica, dulces*

*que sólo se ven en Bahía Solano, cómo el minguito hecho de coco y los dulces de maíz (sosiega)"*.

El sueño de Lina es trabajar por el campo, en un intento de rescatar su origen y cerrar la brecha de la migración de los jóvenes del campo hacia las ciudades. La gran pregunta es, ¿cómo vincular a los agricultores de la región? *"Cuando aumentamos las ventas se necesitaron más frutas, entonces empezamos a comprar a los cultivadores de la región, a los indígenas, a mujeres del proyecto, un impacto muy local, pero si la empresa crece el crecimiento será de todos, y soñamos con decirle a un cultivador: yo te voy a comprar la producción de cocos que tengas al mes"*.

Los dulces que ofrece Lina son 100% naturales, sin ningún tipo de aditivo o de químicos, elaborados con recetas tradicionales y hechos en la misma finca donde su abuela, su mamá y ella misma aprendieron y se enamoraron del proceso. Se empieza con el lavado de la fruta, luego el picado, el despulpe y con los fogones de leña, los cuales le impregnan ese sabor tradicional. *"Hacemos el proceso completo, desde la siembra, la cosecha de los frutales, la transformación y la comercialización"*.

Precisamente, sobre la comercialización, Lina dice que: *"Nuestro proyecto siempre ha sido sostenible, ahora somos más mujeres; lo que necesitamos es seguimos capacitando; tenemos el conocimiento de lo territorial, de cómo se hace un dulce, de cuáles son las tradiciones, pero nos faltaba aprender la forma de darlo a conocer al mundo, la forma de cómo hacer empresa, cómo son los negocios"*.



A principio de 2018, la Corporación Biocomercio Sostenible, ejecutor de Frontepaz, proyecto del Fondo de la Unión Europea, priorizó a Dulces Sonrisas como una de las 20 iniciativas para trabajar su propósito de dar valor agregado a los productos de la biodiversidad de la región. Una de las debilidades que Biocomercio Sostenible vio en el proceso de mapeo de Dulces Sonrisas es que aún se consideraba un producto artesanal, sin una marca desarrollada que le permitiera ingresar a un mercado diferencial o que fuera más atractivo para un turista, no sólo aquel que quiera probar un sabor único, sino aquel que quiera llevar un obsequio a tierras lejanas. Es por esto que trabajaron junto a la diseñadora del equipo para tener un logo llamativo, mejorar la presentación, dejar a un lado los envases plásticos.

Al respecto dice Lina que: "Con este acompañamiento los niveles de ventas subieron en más del 200%, pues ya se tiene acceso a otro tipo de clientes, estamos apuntando a tiendas verdes, a la gente que maneje conceptos orgánicos saludables... y con el registro sanitario que estamos tramitando ya no habrá dudas de la calidad del producto. También mejoramos en infraestructura, de la mesita de computador en el aeropuerto, pasamos a un stand colectivo donde los emprendimientos apoyados por Frontepaz están representados y el concepto cambia, pues mostramos que desde lo local se puede hacer empresas, pero hacerla bien".



Las mujeres que trabajan en Dulces Sonrisas también son parte de una red de mujeres que quieren aprender conceptos de emprendimiento social, de empoderamiento femenino, de derechos humanos, de amor propio. "La idea central es hacer una red de mujeres que bajo Dulces Sonrisas se puedan capacitar no sólo en producir, sino en crecimiento personal, que puedan transformar su vida realmente, que sientan que si se pueden lograr condiciones de vida digna y mejorar la calidad de las personas campesinas, y una muestra de ello es que ya mejoró las condiciones de vida de mi propia familia" finaliza Lina con la sonrisa que la caracteriza.



Contacto: [kitachimedina@gmail.com](mailto:kitachimedina@gmail.com).





## Helados Carlitos: Una respuesta necesaria y rentable

Juradó es llamada la isla del encanto, por sus hermosos paisajes y por estar rodeada de mar y río. Allí conviven afros e indígenas Emberá y Wounaan en la frontera de Colombia con Panamá desde donde llega un sinnúmero de mercancías. Pese a estas dos condiciones, de estar rodeada de agua y de comercio, en Juradó una de las cosas más costosas de conseguir es el agua para el consumo humano.



De Buenaventura llegan semanalmente los barcos con víveres y alimentos, trayendo cientos de botellas de agua y de gaseosas. El comerciante, además del costo debe cobrar por el transporte, lo que encarece los productos.

Fue así como Carlos Julio Moreno Gómez inició a purificar el agua antes que hervirla, pues conservaba mejor las características del agua mineral, inicialmente para el uso de su familia y luego para todo el pueblo.

Había otra necesidad que no resolvían los barcos con mercancías, la del hielo para los pescadores. *"Acá se pesca y siempre se pesca bastante, y veía como sufrían mucho los pescadores por la falta de hielo, cómo salían a pescar de noche y si no regresaban el mismo día, se les dañaba el producido"*, explica Carlos.

Un día vio un congelador de salmuera dañado y no dudó en recogerlo, le adaptó un motor, lo arregló y lo puso a trabajar haciendo bloques de hielo para los pescadores. Ya con el congelador pensó que también podría aprovechar para hacer paletas: *"Entonces me fui y me traje los cocos y empecé a producir, y a la gente le empezó a gustar y por ahí me fui yendo y me encarreté"*, nos cuenta.

Helados Carlitos suministra trabajo a cuatro personas, contando a Carlitos. A la fecha cuenta con cinco puntos de venta en Juradó y sueña con tener otros en Bahía Solano y Nuquí. *"El otro día me llevé los helados para Bahía Solano y los comerciantes me pidieron que llevara, pero no me comprometí porque para eso necesito hacerme a unas neveras"*.

Por lo pronto quiere consolidar su mercado en Juradó, el agua potable es consumida por el pueblo en general, el hielo lo compran los pescadores, y los helados los





vende al comercio. Respecto a la sostenibilidad de su negocio responde: "Helados Carlitos es sostenible, sólo necesito formalizar esto como una empresa".

No es fácil, como él dice: *"Vivir en el rincón de Colombia, donde emprender es un riesgo. Juradó ha vivido el conflicto armado y se ha quedado solo más de una vez"*. No deja de ser un riesgo emprender una iniciativa en un pueblo que vive en constante riesgo de desplazamiento, bien sea por la amenaza del río o por los grupos armados. En el año 1999 luego de un violento ataque guerrillero que dejó decenas de muertos militares y civiles, el pueblo quedó prácticamente solo. Desde entonces han ido retornando poco a poco las familias. Hoy Juradó busca opciones de vida digna para una población cercana a los 3500 habitantes.

Para el municipio las iniciativas productivas son más que negocios, son escenarios para reconstruir el tejido social. Carlitos, por ejemplo, está empeñado en dar ejemplo de vida, demostrando que trabajando honradamente se puede salir adelante. *"La llegada del narcotráfico nos cambió la mentalidad, las personas dejaron de ganarse la vida trabajando honestamente. Con estas iniciativas la gente va volviendo a aprender cómo es trabajar, y a superar las ganas de tener dinero rápido, porque hacer estos trabajos es un proceso, que empezando genera poca ganancia, pero a la larga dan mejor calidad de vida, es vivir tranquilo"*.

Helados Carlitos, como otros tres emprendimientos de Juradó, participó de las capacitaciones con La Corporación Biocomercio Sostenible, ejecutor del proyecto Frontepaz, del Fondo Europeo para la Paz. *"Biocomercio me apoyó con los empaques del agua, del hielo, para los bolis y una cinta para la selladora, y capacitaciones en manejo de alimento, marca y mejoramiento de infraestructura"*.

Le preocupa que después de finalizar este acompañamiento las iniciativas se desmotiven: *"Uno ve cómo se hacen inversiones y espera que la gente las pueda aprovechar, pero sin supervisión las personas pierden el interés, se gastan los insumos, dejan acabar las máquinas, se gastan el dinero de inversión. Yo personalmente he apoyado en la parte eléctrica, de mantenimiento e instalación, a los que extraen el coco, a los que se les dio el molino para la elaboración de los envueltos de maíz, pero no es bueno que queden solos"*.

Con frecuencia la oficina de salud viene y revisa las instalaciones, y si ven alguna anomalía le recomiendan hacer ajustes. Son tan frágiles las condiciones de hacer empresa, que hasta ahora nadie lo ha molestado por



aspectos de legalidad, sin embargo, quiere formalizarse para ampliar el mercado. *"Estoy buscando la forma de cómo mejorar la estructura del negocio, es muy importante para sacar la licencia de Invima. Y si me pregunta que sigue para mí les diría que hacer un cuarto frío y tener una vitrina de conservación para exhibir los productos"*, habla esperanzado Carlitos.

Hace unos meses, un laboratorio de Medellín, con la gestión de Biocomercio Sostenible certificó que el agua sí era potable, y le expidió una licencia de salubridad que debe renovar una vez cada año.

Hoy Helados Carlitos está presente cuando llegan los 38 grados del medio día, y el cuerpo y la mente piden hidratarse con agua potable, un refresco o un helado; está presente cuando del mar llegan los pescadores, después de la faena de pesca nocturna, con sus pescados frescos recubiertos de hielo, y está presente cuando alguien deleita un delicioso helado de borojó, guayaba, coco con maní, mango o yogurt con frutas, que compró en algunas de las tiendas de Juradó.

Contacto: [aguanat18@gmail.com](mailto:aguanat18@gmail.com)



## PÍLDORAS

### ¿Qué es el Comité de Seguimiento Municipal?

El Comité de Seguimiento Municipal (CSM), es un espacio de articulación interinstitucional y comunitaria que tiene como finalidad hacer seguimiento, presentar inquietudes comunitarias e individuales, analizar y conocer los avances de las diferentes actividades que desarrollan los ejecutores. Está conformado por las fuerzas vivas de la población asentados en las cabeceras municipales: Personero (a), Alcalde, Presidente del Consejo Comunitario Mayor, representante del Cabildo Mayor Indígena, la Unidad de Gestión, y los ejecutores municipales y transversales que serán invitados conforme a los requerimientos. Existe un comité en cada municipio de Nuquí, Juradó, Bahía Solano.



### Los payaos, su significado e importancia

En el municipio de Nuquí, la organización operadora Mar y Monte, está desarrollando acciones para el manejo sostenible de la pesca, a través de procesos de capacitación integral a pescadores artesanales y mediante otras estrategias como la vigilancia y control, el monitoreo pesquero, la conservación de ecosistemas importantes y en el uso de la instalación participativa de payaos.

Los payaos son estructuras artificiales que se ponen en el mar para atraer peces y facilitar las capturas en áreas pobres y en cercanías a los poblados, de modo que se mejoran las posibilidades de pesca y, sobre todo, se mejora el acceso a carnada viva para facilitar las faenas de pesca artesanal.



En Nuquí se cortaron árboles grandes y se transportaron a un sitio del mar de aguas medianamente profundas, y fueron localizados como estructuras sumergidas, que se comportan como un arrecife artificial con el propósito de atraer poblaciones de peces de diferentes especies y facilitar el acceso a carnada viva por parte de los pescadores, debido a que tales estructuras se comportan como espacio de refugio y alimentación, entre otras razones.

Se han instalado un total de 6 payaos a lo largo de la costa y comunidades como Termale, Partadó, Joví, Coquí, Pangui y Nuquí (golfo de Tribugá), con una valoración inicial de efectividad muy positiva.



## AVANCES

### *Gira de ganadería sostenible*

Se realizó del 26 noviembre a 2 diciembre 2018, una gira con la participación de 16 pequeños ganaderos y ganaderas de Juradó, Bahía Solano y Nuquí, con el objeto de hacer un reconocimiento de experiencias de ganadería sustentable consolidadas en la región del eje cafetero y el norte del Valle del Cauca (Municipio de Alcalá), como escenario de diálogo de saberes y capacitación en Agroecología.



Se realizaron seis visitas a predios familiares y de asociaciones de productores, estas son:

1. Hacienda Pinzacúa en Alcalá, propiedad dedicada a la producción ganadera sostenible con base en sistemas silvopastoriles
2. Grupo de Mujeres Productoras de Vainilla de Alcalá, conformado en su mayor parte por mujeres campesinas
3. Finca La Cabaña, propiedad campesina familiar que integra la producción agrícola, ganadería y agroforestería
4. Finca Pasatiempo, propiedad campesina familiar con enfoque agroecológico y policultivos agroforestales.
5. Reserva Natural El Hatico, El Cerrito (Valle del Cauca) propiedad con una tradición familiar de más de 200 años; líder a nivel mundial en ganadería sostenible, sistemas silvopastoriles.
6. Granja Agroecológica Familiar Pura Vida, Andalucía (Valle del Cauca). Proyecto de soberanía alimentaria familiar, con principios agroecológicos, con más de 25 años de trabajo en agricultura alternativa.

Se da inicio en 2019, al proceso de acompañamiento técnico a ganaderos de la región norte del Pacífico chocoano, para orientar la fase de implementación de acciones de transformación o reconversión ganadera de sistemas extensivos a sistemas más sustentables como los Sistemas Silvopastoriles, con el apoyo del Centro para la Investigación en Sistemas Sostenibles en Producción Agropecuaria (CIPAV).

### *Entrega de Pies de Cría de Aves de Postura en Comunidades Indígenas de Nuquí*

Se continúa con el proceso de entrega de pies de cría de aves criollas de postura y reproducción. El pasado mes de febrero en la cabecera del municipio de Nuquí se entregaron un total de 225 pies de cría con 10 aves a las autoridades y beneficiarios de las siete comunidades



indígenas de Nuquí: Yucal, Río Nuquí, La Loma, Puerto Indio, Chorrillo, Jagua y Jurubirá.

El objeto es apoyar el mejoramiento de la soberanía alimentaria, incrementando la producción y el consumo de huevo y proteína animal de la población y mejorar genéticamente el pie de cría existente en estas comunidades indígenas del municipio de Nuquí.



Con anterioridad, se cumplió con todos los requerimientos técnicos y sanitarios exigidos por parte de la autoridad agropecuaria, Instituto Colombiano Agropecuario (ICA).

La coordinación estuvo a cargo de la organización operadora, Agroambiental Guerrero Cumbé.

### *Continuación de programas pecuarios*

Durante los meses de marzo y abril 2019, se continúa con el proceso de entrega de pies de cría de especies pecuarias menores (aves de postura, porcinos), después de un largo periodo de gestión para cumplir con las exigencias normativas del ICA y cumplir con los parámetros que garanticen las condiciones de bioseguridad y se evite a toda costa la presencia de enfermedades, especialmente en los municipios de Bahía Solano y Juradó, para los cuales el cumplimiento de tales normas es inapelable.

Se ha culminado la entrega de pies de cría de aves de postura criollas o cruzadas, en el municipio de Nuquí; se ha gestionado la documentación y solicitudes de transporte para los otros programas de aves a Bahía Solano y Juradó, y para los programas de porcinos en los tres municipios.

Para la entrega de los pies de cría de cerdos a las comunidades indígenas y afros de los tres municipios, se hicieron los trámites correspondientes y se presentó la documentación exigida por el ICA para obtener los permisos de ley en el primer semestre 2019 y continuar con la entrega del pie de cría Porcino a los beneficiarios del proyecto.

Se busca con estas acciones mejorar la genética porcina, la soberanía alimentaria y los ingresos económicos de la población beneficiaria.

### *Entrega del Sendero Valle – Utría*

El turismo, especialmente el ecológico o ecoturismo, es un renglón económico muy importante en el Pacífico norte chocoano. Las actividades que más busca el turista son el avistamiento de ballenas, aves y el senderismo.

El sendero Valle-Utría cuenta con 9.5 kilómetros, de los cuales el proyecto mejoró siete kilómetros. En su recorrido se instalaron un quiosco de descanso, tres puentes peatonales en madera fina, señalización turística y de interpretación ambiental, ornamentación, limpieza y rocería.

### *Limpieza de Caladeros*

La alianza denominada Grupo Interinstitucional y Comunitario para la Pesca Artesanal (GIC-PA), en el Pacífico norte chocoano, tiene dentro de sus propósitos contribuir a una pesca artesanal responsable y sostenible.

En respuesta a ello, FEDEPESCA, ejecutor de FRONTEPAZ, Proyecto del Fondo para la Paz de la Unión Europea, la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca – AUNAP, y la Asociación de Buzos Nativos de Bahía Solano – ASOBUN, realizaron en el mes de febrero, la limpieza de los caladeros, una labor especializada para liberar del fondo del mar las mallas que durante años dejaron los barcos pesqueros, en la zona que ahora se conoce como la ZEPA (Zona Exclusiva de Pesca Artesanal).

La importancia y urgencia de esta tarea radica en liberar el mar de la pesca fantasma, llamada así porque estas mallas abandonadas en el fondo continúan enredando peces que mueren atrapados; es una pesca que nadie aprovecha. Lo grave de estas redes es que produce mortandad, convirtiendo el fondo del mar en un cementerio que ahuyenta a los otros peces, además de lastimar los corales y contaminar otras especies. Se trata de mallas de multifilamento que son utilizadas por los barcos pesqueros y alguna que otra monofilamento usada por los pescadores artesanales.







El beneficio de esta limpieza es tanto para los pescadores artesanales como para el mismo ecosistema, pues los peces vuelven y las corrientes fluyen, lo que aflora en el mar la vida de los muchos eslabones, que hacen de la ZEPA una de las zonas más ricas para pesca.

Para este trabajo, FEDEPESCA realiza una gran logística, de la mano con ocho buzos de ASOBUN, lanchas, combustible y muchos días de coordinación en mar abierto con equipos especiales como salvavidas para ayudar a subir las redes de lugares muy profundos, que además de afiladas son muy pesadas. En concordancia, la AUNAP, suministró, entre otros apoyos, un compresor que permite llenar los tanques de oxígeno de los buzos en el mismo punto donde se realizan las inmersiones.

A la fecha, se han retirado la mayoría de las mallas, las cuales se han destruido en tierra firme. Pero aún es necesario el encuentro con los pescadores artesanales para monitorear los resultados, saber dónde se reporta el enredo de sus artes de pesca, como indicador para rastrear las mallas que aun quedan en la ZEPA.

De la mano de este trabajo, se hace necesario trabajar en el monitoreo de los mares, pero sobre todo, en la actualización de los pescadores en la legislación de la ZEPA para la exigibilidad de sus derechos, dentro de los cuales se menciona:

- cómo hacer una denuncia,
- a quién dirigirla,
- cómo tomar una foto y que esta tenga valor de prueba,
- cómo manejar el GPS, de tal forma que se triangule el punto donde está el barco infractor,
- aprendizaje del manejo de aplicaciones en los celulares para montar las denuncias, y
- redacción de las denuncias con base en pruebas verificables y legislación.

## Exploradores de la Isla

Cuando se busca en Google a Juradó aparecen palabras como: Frontera, narcotráfico, pesca blanca, amenaza, masacre, conflicto, desplazamiento, grupos ilegales... entre otras. Entrar a YouTube nos encontramos con videos de fiestas patronales grabadas con la cámara de celular, a la par de noticias lamentables del conflicto armado y de narcotráfico. Se imagina uno un lugar paradójico, entre el peligro, la rumba y el licor.

Esta imagen es precisamente la que quiere cambiar un grupo de 10 jóvenes llamados "Exploradores de la Isla", llamados así por su intención de conocer los lugares que en los años pasados no era posible visitar por el conflicto armado. Por eso con los vientos de esperanza que trajo la firma del acuerdo de paz, a finales del 2017, tenían claro que debían organizarse para contener otro flagelo



de la región, el escape de los jóvenes para economías ilícitas de alto riesgo.

Dos jóvenes líderes de buen ejemplo y con amor por su pueblo comenzaron el trabajo: Marlon Badillo y Edgar Rentería. "Nosotros nos empezamos a organizar cuando empezaron a coger muchos jóvenes presos en el país vecino que es Panamá, desde allí nos surgió la idea de irnos organizando como plataforma de jóvenes, para encontramos y saber cómo y dónde estamos, que estamos haciendo, porque nosotros no queremos que todos los jóvenes del municipio estén en la situación que están nuestros compañeros", dice Edgar, coordinador del Colectivo Juvenil.

Cuando se llega a Juradó vía aérea, desde la avioneta se ven kilómetros de mar, como un infinito verde que se pierde en el horizonte, entregando sus olas en kilómetros





de playa, sitio donde también convergen decenas de quebradas y ríos con su selva en sus orillas, pero en especial un gran río, el Juradó.

La cabecera municipal de Juradó huele a la brisa del mar y a humedad de río, que lo rodean por todos los puntos cardinales, entonces comprendes por qué es llamada "La Isla". Luego, cuando saboreas un pescado en salsa de coco, o al ver el atardecer en Boca Vieja o en la belleza de sus hombres y mujeres, descubres su encanto, y das razón a su nombre: La "Isla del Encanto".

Juradó, lejos de ser un pueblo con pocos habitantes, se encuentra muy bien poblado, con cerca de 3500 habitantes, y entre ellos un centenar de niños y niñas que corren en las calles polvorientas y otro centenar de jóvenes que se pavonean con sus impecables uniformes escolares, juegan fútbol en la cancha o voleibol en la playa.

Ni el conflicto armado, ni el narcotráfico, ni los desplazamientos, ni siquiera la amenaza de inundación por el río o un tsunami, han podido con la resistencia de los habitantes. Al contrario, cada día edifican más casas de dos y tres pisos, en materiales resistentes al agua, al salobre o a la arena.

Pero a los jóvenes, les es detenida la estancia amañadora en estas tierras por la llamada del ser adulto, y con ella el generar sus propios recursos, el ser "alguien". Por esto se dice que en Juradó un joven puede llegar a tener tres caminos:

**Primer Camino:** El salir a estudiar una carrera universitaria. Cada fin de año, los padres que pueden envían a sus hijos bachilleres a estudiar en universidades en Quibdó,

Medellín o Pereira, principalmente. "Los que salen a estudiar los papás les toca un esfuerzo sumamente duro para sacar a sus hijos adelante, tienen una situación económica más o menos o les toca que trabajar mucho para que sus hijos sean unos profesionales, pero ya muchos no vuelven porque se quedan trabajando por fuera, o vuelven solo de visita", nos cuenta Edgar.

**Segundo Camino:** Ayudar a la familia en los negocios familiares, en trabajos locales como carpintería, albañilería, en los pocos cargos de servicio de las instituciones locales, en la pesca o cultivos de pancoger. Marlon, uno de los fundadores del colectivo, es un ejemplo de estos jóvenes trabajadores, que con responsabilidad van asumiendo roles en la comunidad y son respetados y valorados por todos. "Aquí los jóvenes si les gusta y se dedican un tiempo a trabajar, pero luego hay unos como





que se aburren de trabajar tanto y ver el poco el recurso económico", anota Edgar.

Tercer Camino: El camino del narcotráfico. "Si no tienen la posibilidad de un buen estudio piensan que no tienen futuro, y que la única manera que ellos salir adelante es meterse a la pesca blanca", dice Edgar. La pesca blanca se refiere a cuando los jóvenes salen a las playas, o al mar abierto con la esperanza de encontrarse algún cargamento arrojado al mar por traficantes de droga que tuvieron que huir por la interdicción de la fuerza pública. Si logran conseguir uno, lo venden y consiguen lo que un trabajador honrado no lograría en años de arduo trabajo, pero es una lotería que los hace soñar con algo que no ocurre a diario; no es un camino de rosas.

Sin embargo, algunos jóvenes, los más arriesgados y ambiciosos han terminado yendo un poco más allá vinculándose de acompañantes en lanchas que llevan la droga hasta Panamá. Esta ya no es una lotería, sino una ruleta rusa de las que pocos regresan, pues es "coronar el cargamento", la cárcel o la muerte. Hay quienes se arriesgan, y no se sabe a ciencia cierta cuántos jóvenes hay en cárceles panameñas, o desaparecidos, muchas son las familias que en Juradó tienen un caso cercano que guardan con el recelo propio de la vergüenza y la impotencia.

Es allí cuando un trabajo con la juventud se hace urgente y necesario, cuando deben pensar en estrategias creativas que convoquen a los jóvenes, y trabajen con ellos, mucho antes que las propuestas peligrosas los llamen. Edgar es enfático al decir que: "Nosotros como Exploradores de la Isla, queremos que los jóvenes no piensen en el dinero fácil como una opción, ni las niñas tengan la mentalidad de acostarse con alguien por dinero. La idea que tenemos y lo que hemos venido trabajando con

Frontepaz, el proyecto de Fondo para la Paz de la Unión Europea, es que los jóvenes aprendan herramientas de comunicación, porque a ellos les gusta estar en internet, tomar fotos, grabarse videos, pues que lo usemos para visibilizar nuestro municipio, las cosas positivas, pero también turísticamente, y hemos venido trabajando, hemos hecho videos, campañas, hemos hecho distintas actividades".

En 2018 llega Vive Digital a Juradó, un programa de MinTic, un hito en el municipio, la señal que abarcaba el parque principal atraía a todo el pueblo, que como un banco de atunes se apretujaban en busca de señal. Por primera vez muchas personas conectaron sus celulares a la red y se comunicaron con el mundo, Facebook, WhatsApp, YouTube. Muchos jóvenes vieron una oportunidad de ampliar su vida social, y de estudiar en una universidad a distancia. Muchos cambios se empiezan a dar y son los jóvenes los llamados a asumirlos.

En 2018, el proyecto Frontepaz, a través de su ejecutor EsEnComun, hizo entrega de algunos equipos de comunicación y empezó capacitación para ayudarles en su empeño de fortalecer a Los Exploradores de la Isla: "El tener nosotros todos esos equipos de comunicación, cámara, grabadora, computador, celular, eso nos sirve para visibilizar

esta frontera, como nosotros la llamamos, es la frontera que florece. Yo quiero que cuando busquen a Juradó encuentren que nosotros también somos bellos paisajes, somos tamborito, que tenemos talentos, y que los turistas quieran venir, porque pensamos que si hay una actividad que puede generar recursos a la región es el turismo, pero necesitamos prepararnos y crear emprendimientos, que muchas entidades y organizaciones nos puedan apoyar", concluye Edgar.

Es irremediable, los jóvenes cumplen su ciclo y se vuelven adultos, lo que se espera es que esta generación vea caminos de esperanza, desde donde aporten con sus talentos, profesiones u oficios al progreso de la comunidad y de la sociedad en general.





## EVENTOS

### Misión ROM REVIEW I T06.3 – COLOMBIA "Fronteras de Selva y Mar para la Paz"

El proyecto Fronteras de Selva y Mar para la Paz fue seleccionado para una misión de seguimiento externo ROM, dirigida por la experta ROM María Elena Canedo delegada de la Unión Europea (DUE). La misión externa de Seguimiento Orientado a Resultados (Results Oriented Monitoring – ROM) se realizó entre el 13 y el 21 de noviembre de 2018, en los municipios de Bahía Solano y Nuquí.



El seguimiento externo es realizado en cada región de América Latina y Caribe por un equipo de expertos independientes contratados por la Oficina de Coordinación en Bruselas del consorcio liderado por INTEGRATION GmbH. La labor incluye asegurar los enlaces y coordinación apropiados con los servicios de la Comisión Europea y garantizar el control de calidad de las misiones, los informes y otros productos del seguimiento ROM.

Los resultados de las misiones de seguimiento se presentan en un formato de informe estandarizado y conciso conteniendo el análisis, conclusiones y las recomendaciones de mejora, en función del estado de ejecución de un proyecto al momento de la misión con respecto a cuatro parámetros estándar: Relevancia, Eficiencia, Eficacia y Sostenibilidad. Este análisis se basa, asimismo, en el seguimiento de la Gestión del ciclo de Proyecto (PCM en inglés) y el Marco Lógico (Logframe) propio de los proyectos de la Unión Europea. Se trata de



un ejercicio dirigido hacia la mejora del desempeño de los proyectos; no se trata ni de una auditoría ni de una evaluación.

Los resultados de la misión fueron muy positivos en la medida que lo propuesto en el proyecto dialoga con las necesidades del territorio y demuestra que el proyecto ha avanzado y cumplido con los procesos de participación y gestión de las diferentes instituciones y comunidad.





### *Juradó, frontera que florece*

La jornada denominada Juradó, frontera que florece, impulsada por la alcaldía de Juradó, la Unión Europea y

la unidad de gestión del proyecto Fronteras de Selva y Mar para la Paz, se desarrolló del 19 de noviembre al 02 de diciembre de 2018 y tuvo como objetivo desarrollar actividades encaminadas a la reconstrucción del tejido social y reactivación de dinámicas económicas como el turismo.







Contó con la participación de la delegación de la Unión Europea Ángela Guevara, oficial de cooperación; Angélica Bueno, experta en resolución de conflictos; Óscar González, artista y muralista; Vega y Jaramillo, periodistas y camarógrafo. El apoyo estuvo a cargo de los ejecutores EsEnComun, Inmark, Uniclaletiana, Alcaldía de Juradó, colectivo juvenil de comunicaciones Exploradores de la Isla, Consejo Comunitario, Personería y comunidad en general.

Con esta jornada se buscó la dinamización e integración social a partir de diferentes actividades como: Jornada de limpieza de la playa y el pueblo; marcha de rechazo a la violencia contra la Mujer el 25 de noviembre; encuentro territorial de operadores turísticos: Taller Visión Única Territorial - Plan De Desarrollo Turístico; talleres con niños, jóvenes, mujeres y adultos, para identificar situación que generan conflicto comunitario visto desde los diferentes grupos focales (tejido social); pintura comunitaria de un mural en el exterior de la Personería; pintura familiar y comunitaria de casas en Juradó; taller sobre videos con los colectivos de comunicaciones afro e indígena; entrega de materiales y equipos por parte de Biocomercio y Asociación de Plataneros; entrega del sendero ecológico

Juradó –Punta Ardita- Dos Bocas y, por último, la sesión de los Comité técnico y directivo del proyecto.

El resultado de la Jornada fue muy positivo y de gran motivación para que se siguieran realizando actividades de integración en la comunidad, sobre todo para el fortalecimiento del tejido social.

### QUE SIGUE:

1. Entrega a la Alcaldía municipal de Nuquí del mejoramiento de siete escuelas en las comunidades indígenas.
2. Realización de la versión número II de las Olimpiadas para la Paz en el mes de mayo en el municipio de Nuquí, por parte del ejecutor AJONUMI.
3. Graduación de los participantes y beneficiarios del diplomado para la articulación entre la medicina tradicional y occidental, por parte del ejecutor Uniclaletiana en el mes de mayo en los municipios de Nuquí, Juradó y Bahía Solano.



# Pacto por -la- Paz



En el territorio Costero  
Norte del Pacífico  
colombiano







@SelvaMaryPaz



@frontepaz



frontepaz



3208486879



frontepaz.info@gmail.com

