



BOLETIN INFORMATIVO



Tejiendo redes: el enfoque Biocultural

Los Centros de Conocimiento y Aprendizaje (CECA); son espacios locales que articulan, planifican e implementan acciones que ayudan a dar fluidez a la creación, recreación y circulación del conocimiento e información relacionado a los Sistemas de Vida. En este marco, se han llevado a cabo dos talleres de desarrollo de capacidades para asesores y gestores bioculturales (personas encargadas de dinamizar los CECA en los municipios), con el objetivo de que mejoren sus habilidades para diseñar, facilitar y asesorar procesos basados en gestión de conocimiento; promoviendo facilitadores que animen, coordinen y estructuren relaciones en los municipios; a través de dos palabras clave: "relaciones" y "conectividad".

El espíritu central del CECA es el "ajayu", la esencia del trabajo de Biocultura, lo que inspira es propiciar un encuentro, un espacio de reflexión en la acción para entender y mejorar nuestra capacidad individual y colectiva. Cuando se trabaja con todos, se consigue mayor sostenibilidad, una lectura completa del territorio, analizar las diferentes dimensiones, cambios sostenibles, ver la parte subjetiva y la de los conocimientos, equilibrio y armonía.

El dialogo sostenido de saberes, es la metodología de los CECA, para generar intercambio de experiencias en diferentes temáticas: género y complementariedad mujer – varón, comunicación y difusión, con la participación de ancianos, jóvenes, mujeres, sabios locales. Iniciativas locales de incidencia política hacia el GAM y la Dirección Distrital de Educación (implementación de los PTDI). Para la sociedad civil en general y las mujeres en particular, los espacios de diálogo crean la oportunidad de influir en la planificación del municipio.

Lo fundamental del CECA: Cooperación "Ayudar uno al otro entendiendo lo que se quiere del otro" e Interculturalidad: convivir entre diferentes culturas, respetando y valorando.

Cogestión: la base para la evaluación y retroalimentación



Municipio de Villa Serrano - durante la evaluación 2017

Por Roberto Daza

El cimiento de la implementación de los Sistemas de Vida (SdV) del proyecto Biocultura es la cogestión establecida entre comunidades beneficiarias, Gobiernos Municipales y ejecutores de la sociedad civil. Como parte de la implementación de este modelo, entre los meses de marzo y abril, se realiza la evaluación parcial de los 24 sub-proyectos con la participación activa de estos tres actores.

La evaluación, facilitada por el Centro Universitario Agroecología de la Universidad de Cochabamba (AGRUCO) y Pro-Rural, busca identificar los avances parciales alcanzados en cada uno de los SdV. Un análisis preliminar muestra importantes efectos inducidos por la intervención de Biocultura, entre ellos el incremento de inversión pública en cambio climático, establecida en los Planes Territoriales de Desarrollo Integral e interesantes vínculos de la producción y transformación de productos locales a la provisión del desayuno y almuerzo escolar.

Además de estos avances, también se identificaron problemas y barreras que deberán ser superados en los próximos años. Sin embargo, el proyecto es optimista en que los mismos se superarán con el aporte, colaboración y responsabilidad compartida de los tres actores participantes de la gestión de los SdV.

Turismo biocultural en la XXI Feria Internacional de Turismo

Por Mariana Sánchez

Municipios de Torotoro y Santiago de Huata, participan de la feria Internacional de Turismo, realizada en el Hotel "Los Tajibos" de Santa Cruz de la Sierra; siendo el stand de Torotoro uno de los que más llamo la atención con su "dinosaurio robot", que logró atraer a gran cantidad de visitantes.

Los municipios, participaron también de la rueda de negocios, foros y eventos que ayudaron a difundir la oferta de los GAM.



Stands de Torotoro y Santiago de Huata

Galletas que enamoran paladares: janchicoco una alternativa exitosa de generación de ingresos económicos



Por Xavier Claros y Carina Osio

El emprendimiento parece ser el pan de cada día en Presto. En esta población, a 95 km de la ciudad de Sucre, se encuentra el área protegida nacional ANMI EL PALMAR con una superficie de 59,484 hectáreas; que tiene por objetivo proteger y conservar la palmera "janchicoco" (*Parajubaea torallyi*), especie endémica que únicamente se encuentra en esta Área.

En el Palmar, comunidad distante a 42 km del centro poblado de Presto, donde el trabajo comunitario marca la parada del municipio, se destaca la belleza de las riquezas naturales y el embrujo que producen la combinación del sol, la brisa y las imponentes palmeras que dan vida a esta región.

Como en muchos casos exitosos, este emprendimiento surgió tímidamente impulsado por 85 familias de la "Asociación de Acopiadores y Transformadores de Janchicoco - El Palmar"; con el anhelo de generar un negocio a partir de esta semilla; producto muy requerido y demandado en municipios aledaños, cuyo precio varía entre Bs. 14 a 20 por kilo y tradicionalmente destinado a la elaboración de bebidas frías y calientes.

La pasión de la gente de la comunidad, llevo a que esta iniciativa cuente con el apoyo inicial de instituciones como el PNUD, el propio Gobierno Municipal y el SERNAP, quienes han construido una infraestructura con el objetivo de recolectar el delicioso Janchicoco, en un ambiente pintoresco como es Presto.

¿Cuánto de perseverancia y pasión se requiere para emprender?

LIDER (socio ejecutor de Biocultura), en el marco del

sub-proyecto "Fortalecimiento de las capacidades de respuesta al cambio climático en el ANMI EL PALMAR, Municipio de Presto", fue quien ratificó el carácter emprendedor que caracteriza a los habitantes de esta región, dinamizándolo, a través del uso de la infraestructura existente, estableciendo acuerdos con la organización social para poner en funcionamiento un proceso de transformación del janchicoco, encarando un proceso de asistencia técnica, recuperando complementando equipamiento, facilitando insumos y materiales, además desarrollando capacidades a un grupo de 22 productores y productoras de la comunidad.

La acción ha iniciado en diciembre 2016 y hasta la fecha ya se cuenta con las "galletas de jan chicoco", que fueron presentadas en Presto en un evento de degustación, con presencia de autoridades y otros representantes del municipio; en el que se ha resuelto la incorporación de las galletas en el desayuno y almuerzo escolar para el 2017, por la calidad de la presentación y excelente sabor. Juan Carlos Beltrán, de la ONG Líder, ratificó que "el GAM de Presto, requiere un volumen de producción de alrededor de 25.500 raciones de cuatro unidades cada una, con un peso de 40 gr y a un precio de Bs.1.20 la ración. El pago total de Bs. 30.492 que hará el GAM, generará sin dudas, utilidad para la Asociación y los servicios de mano de obra de los y las capacitadas".

Estas iniciativas generan frustraciones al inicio, pero también muchas satisfacciones y ganas de seguir adelante, porque a mayor dificultad mayor esfuerzo. Se tiene grandes expectativas en las galletas que LIDER junto a Biocultura, tienen el compromiso de continuar apoyando para el fortalecimiento organizativo, administrativo, económico y también a través de la investigación, a fin de identificar otros potenciales usos de este producto de la biodiversidad.



Círculos de diálogo de saberes: la metodología de la convivialidad: entre todos, sabemos más



Durante el taller Gestores Bioculturales - Cbba - 2017

Por Raúl Aramayo

Los círculos de diálogo desde la perspectiva del desarrollo de capacidades son ante todo un espacio para la generación de sentido y significado común. Por ello no se explica su objetivo en el sentido de intercambio de información o el logro de acuerdos favorables, sino de la transformación individual y colectiva que emerge a través de él. Así, dialogar en un círculo es producir una interpenetración de paisajes y horizontes que crea un espacio mayor, que los contiene, sin borrar la diferencia.

Y esto implica reconocer que los propios valores son una parte y solo una parte de la completitud del paisaje. Esto es lo que determina la verdadera riqueza de todo diálogo: la posibilidad de arribar a mundos de sentido más amplios, mas abarcadores, más completos e integrales ...de ahí su valor social y político.

El dialogo, tal como ocurre en un círculo, significa entonces el encuentro "de horizontes diferentes". El resultado de este encuentro, lo que significa el diálogo propiamente dicho, es una forma de expansión de nuestra conciencia e individualidad y una apuesta hacia la emergencia de un NOSOTROS producto de la integración y no tanto de la diferenciación.

Un aspecto fundamental del proceso radica en el hecho de que -los interlocutores- deben ser

capaces de encontrarse y en ese encuentro dejar de ser los mismos para ser otros más completos.

Lo anterior nos lleva a comprender el proceso como un holon en el que interactúan elementos de dimensiones políticas, sociales e institucionales, elementos clave para poder articular y adecuar las acciones.

Parfraseando a un participante del taller de formación de Gestores...."en el diálogo nosotros encontramos algo en el otro, algo que de ese modo no habíamos encontrado en nuestra propia experiencia de mundo", porque: "sólo en el diálogo pueden los [hombres] encontrarse unos a otros y construir cualquier tipo de comunidad.

Biocultura impulsa capacitación a emprendimientos comunitarios

Por Diana Aguilar

Más de 30 hombres y mujeres provenientes del municipio de Huatajata, recibieron capacitación técnica para el fortalecimiento de sus emprendimientos



Participantes del taller. Huatajata, febrero 2017

La iniciativa, "Emprendimiento para Emprendedoras", organizado por Biocultura en estrecha coordinación con la organización de mujeres "Taypi Warminaka", en instalaciones de la sede de la organización, estuvo dirigida a promover un intercambio de experiencias que permita desarrollar emprendimientos sostenibles.

El taller que fue pensado como un espacio de dialogo y conocimiento para generar un municipio con igualdad de género, a través de la formación de mujeres líderes locales, contó también con la participación de hombres, quienes durante el taller,

La fiesta de la Madre Tierra

Por equipo técnico AGRUCO

Ante la necesidad de encarar la gestión del conocimiento de un modo integral y comunitario y, asimismo, como un facilitador para volver a religar al hombre con la madre tierra y devolver el aprecio a la importancia de los festivales estacionales (solsticios masculinos y equinoccios femeninos), se trata de volver a conectar al hombre con la naturaleza a través de la instauración de festivales de la madre tierra, como una metodología para retejer la simbiosis interzonal y mover las dos energías de la economía: la reciprocidad y el capitalismo.

Acciones de este tipo, como la fiesta, dan consistencia y sostenibilidad al turismo biocultural en los municipios.

participaron de diferentes dinámicas precursoras del reconocimiento de la mujer y realizaron un profundo análisis sobre el rol que desarrollan en la vida comunal.

En esta región con gran potencial en turismo, a orillas del Lago Titicaca, mujeres emprendedoras del Centro Taypi Warminaka, se han comprometido con estos emprendimientos y han encontrado su primer nicho de venta en el Gobierno Municipal, para la dotación de desayuno escolar a Unidades Educativas. Se contó también con la presencia de líderes mujeres y varones de la asociación "Miski Pancarita", que desarrollan emprendimientos en áreas como la producción de miel de abeja, la elaboración de productos alimenticios y la confección de prendas de vestir; constituyéndose así, en la base para generar experiencias piloto ligadas a la producción de bienes de consumo.

La metodología estuvo orientada a desarrollar procesos de capacitación técnica en sectores priorizados por el mencionado Centro. "Uno de los problemas más frecuentes en los micro emprendimientos es el acceso a la asistencia técnica y tecnología...", sostuvo la Responsable de Emprendimientos del proyecto, Ángela Romero, quien recomendó además, contar con planes de negocio para el desarrollo y crecimiento planificado de los emprendimientos. Por su parte, las participantes del taller hicieron hincapié en su anhelo de contar con ingresos propios que les permitan apoyar al sustento de sus familias. Finalmente, Diana Aguilar, Responsable de Género del proyecto, hizo un llamado a la reflexión para el intercambio de experiencias de esta primera actividad con el municipio, para que a futuro y en los próximos módulos, se cuente con mayor participación de hombres y mujeres, para el fortalecimiento de sus emprendimientos.



Municipio de Torotoro. Fiesta de las comunidades



Municipio Bolívar. Elaboración de watia después de la cosecha de papa
Fotos: AGRUCO



Investigación en torno a la cosmovisión indígena fortalece la propuesta turística en Santiago de Huata



Por Javier Medina y Josue Aranibar

El CECA de Santiago de Huata está trabajando una propuesta de Turismo Biocultural, basada en la Chakana: los cuatro cuadrantes del método integral. La propuesta se nutrirá de las investigaciones de estudiantes de últimos años y docentes de la Normal de Santiago de Huata, en su proyecto socio productivo de la presente gestión.

El pasado 20 de marzo, como parte de las acciones del CECA, con la participación de más de 300 estudiantes y docentes de la Normal y la facilitación de Raúl Aramayo, se profundizó sobre la metodología integral, aplicada al diseño colectivo de una narrativa biocultural para la formación de guías turísticos locales.

El Turismo Biocultural, además del Paisaje, busca introducir, en la oferta turística, una recuperación de la mitología: el Titicaca como origen de la cosmovisión andina y del Tunupa masculino; la Arqueología: la bahía de Huata está llena de monolitos y estelas bifrontes de la cultura Chiripa, donde ese expresa la visión paritaria de la complementariedad de opuestos; la Tecnología prehispánica de la revolución agrícola en los Andes; camellones, andenes, terrazas, qochas; Ritualidad: el manejo de la energías sutiles que se puede evidenciar en Pajchiri: el centro ceremonial más importante del Altiplano; la Gastronomía: la recuperación de hortalizas, leguminosas y verduras no habituales; su transformación hacia una cocina fusión, gourmet y popular. Como primer paso se formaron tres grupos de trabajo, para elaborar un calendario agrícola, festivo y ritual; un mapa energético de los lugares de poder de Santiago de Huata; un mapa climático del municipio.

El próximo 27 de abril se tendrá un laboratorio para evaluar los avances investigativos, acordados en este taller y dar los siguientes pasos.

La Normal es un espacio estratégico, en la propuesta del CECA, puesto asume el rol de 'punto focal' de la propuesta de gestión de conocimiento. Todos los actores del ese Sistema de Vida participan en él: la Secretaría de turismo y cultura del Gobierno municipal, la Parroquia, la Fundación Manos Abiertas, El proyecto italiano Mujeres de Altura, la Junta de Vecinos y las Autoridades originarias de todas las centrales. El socio ejecutor es Tupiza Tours, la gestora biocultural es Luisa Mamani, de la Fundación Manos Abiertas. En abril empieza la construcción de un albergue, cerca de la isla Sunata, para incrementar la oferta de un turismo consciente. De momento el proyecto cuenta con la Casa de Chuquiñapi para recibir turistas.

Promoviendo acciones de adaptación al Cambio Climático y fortaleciendo la Seguridad Alimentaria en Huatajata

Por Wilfredo Rojas

Los efectos de la variabilidad climática, están ocasionando que eventos adversos como sequías prolongadas, la presencia imprevista de heladas y de granizo, sean cada vez más fuertes y de mayor intensidad, poniendo en evidencia la vulnerabilidad de las comunidades campesinas, indígenas e interculturales, haciendo que la producción de alimentos se vea seriamente afectada y que se ponga en riesgo la seguridad alimentaria de la población. El GAM de Huatajata a través del Proyecto Biocultura y Cambio Climático y su socio ejecutor PROINPA, durante el año agrícola 2016-2017, ha venido promoviendo varias acciones ligadas a la adaptación al cambio climático y a fortalecer la seguridad alimentaria.

Revitalización de los suelos para la producción de alimentos: Se implementaron cinco parcelas demostrativas con tarwi para la incorporación al suelo, como abono verde en las comunidades de Soncachi Chico Tajara, Tajara Grande, Chilaya, Arasaya y Sancajahuría, las cuales tienen un manejo comunal y se constituyen en espacios de aprendizaje donde se llevan a cabo las demostraciones prácticas para el manejo del cultivo del tarwi con la participación de agricultoras y agricultores.



Siembra de tarwi para incorporar al suelo - Agricultores de la Marka Arasaya

Diversificación de la producción de cultivos: Con el objetivo de ampliar la disponibilidad de productos de la agrobiodiversidad y fortalecer la alimentación, se promueve la producción de especies hortícolas. Una vez que se obtengan los productos se promoverán con las familias, cursos de preparación de alimentos y se asegurará la disponibilidad de semilla para la próxima siembra.

Fortalecimiento de los usos de la agrobiodiversidad y la seguridad alimentaria: Con el propósito de diversificar la preparación de alimentos, se realizaron cursos de capacitación sobre la importancia del valor nutritivo de los productos de la agrobiodiversidad y la preparación de queques, galletas y panes con harina de maíz, lográndose capacitar a 228 agricultoras y agricultores.



Agricultoras de la Comunidad Chilaya

Elaboración de biol como alternativa a los efectos del Cambio Climático: Se realizaron cursos de capacitación en la elaboración de biol con 10 comunidades, que contaron con la participación de más de 230 agricultoras y agricultores. Fue de gran satisfacción, escuchar de las hermanas de la comunidad Soncachi Chico, que la aplicación del biol a sus parcelas, ayudó a las plantas a contrarrestar la granizada de la primera semana de febrero.