

Elaboración de dietas alternativas para cachama en la comunidad indígena Ticuna de Arara, Leticia (Amazonas): puesta en marcha del proyecto



Heysel Calderón Gómez y Mariana Gutiérrez Espinosa

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FAO Colombia

Informe técnico

22 de febrero de 2023



1. INTRODUCCIÓN

El Programa Nacional de Extensionismo en Acuicultura de Colombia (PNEA), contó con la asistencia técnica de FAO para su formulación y para el desarrollo de un proyecto piloto que permitió validar un modelo de auto-extensionismo a través de gestores comunitarios y, en otra dimensión, con la construcción de capacidades para la generación de dietas alternativas de bajo costo, para los cultivos en fase de engorde, empleando ingredientes localmente disponibles. Estos esfuerzos generaron resultados exitosos, logrando el objetivo de fortalecer la sostenibilidad productiva y mejorando los ingresos de las familias que participaron en ellos. Las evidencias han motivado el interés de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP) a replicar en cuatro (4) municipios de los departamentos de Antioquia, Córdoba, Santander y Amazonas, dirigida a organizaciones de Acuicultores de Recursos Limitados (AREL), para ampliar la cobertura y los beneficios del PNEA, con lo que se espera generar las evidencias suficientes para su escalamiento a través de una política nacional. Estos pilotos se realizaron bajo un convenio entre AUNAP y FAO en el 2019 UTF/COL/117/COL.

Sin embargo, pese a todos los esfuerzos de poder lograr una ejecución exitosa del proyecto, el tiempo dispuesto para llevar a cabo todas las actividades contempladas no fue suficiente, por lo que de los cuatro pilotos realizados, la Asociación de Productores Indígenas Ticuna Arara Wone Amazonas (ASOPROWONE) no pudo hacer uso de los equipos entregados ya requerían de algunos arreglos eléctricos. Es por esto que, desde FAO Colombia se consideró de suma importancia realizar dos actividades con esta asociación :

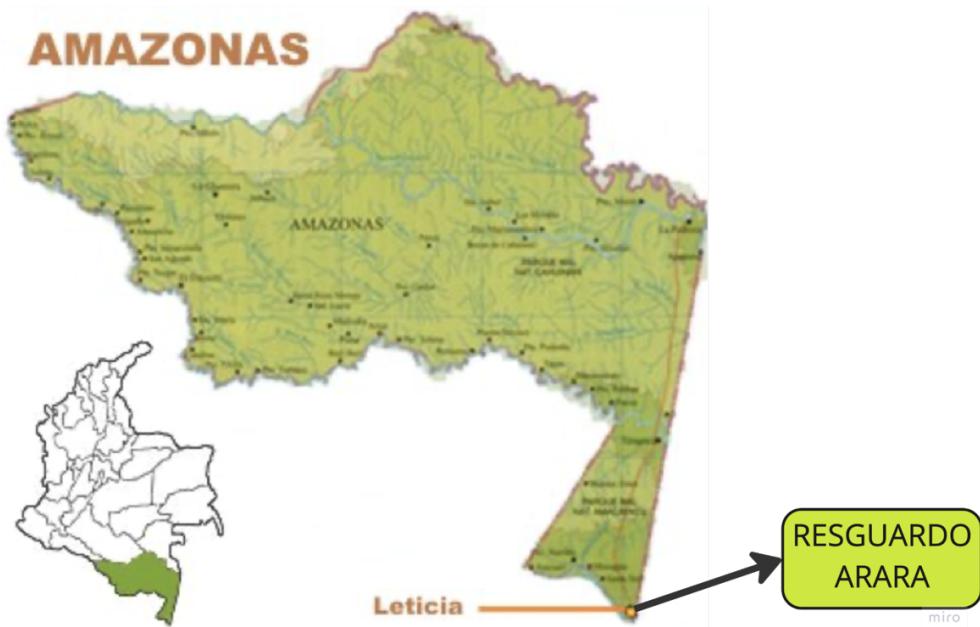
1. Reactivar y poner en marcha los equipos con base en dietas alternativas generando una transferencia metodológica y de conocimientos de gran provecho para la asociación, debido a que genera un impacto directo en reducción de los costos de producción, específicamente para el rubro de alimento de los peces, sumado al valor agregado en cuanto a la calidad del producto a comercializar.
2. Fortalecer las capacidades técnicas para optimizar su sistema productivo con la inclusión de dietas alternativas.

Por su parte, la COPACO en el marco del año internacional de la pesca y acuicultura artesanales – AIPAA (2022), abrió convocatoria para impulsar una iniciativa nueva o que estuviera avanzada, en donde desde FAO Colombia, se decidió presentar la propuesta con la asociación ASOPROWONE y poner en marcha la alimentación alternativa del cultivo de cachama. Propuesta que fue seleccionada por COPACO y en la que se recibieron \$2.000 USD para poderla materializar.

2. DESARROLLO DEL PROYECTO

Ubicación del proyecto:

La Amazonía con 7,4 millones de km² representa el 4,9% del área continental mundial, y cubre extensiones de Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Guyana, Perú, Surinam y Venezuela. La cuenca del río Amazonas es la más grande del mundo con un promedio de 230.000 m³ de agua por segundo, que corresponde aproximadamente al 20% del agua dulce en superficie terrestre mundial. Los 476.000 km² de la porción colombiana, ubicados en el confín noroccidental de la Gran Cuenca representan 6,4% del total del bioma amazónico y el 41,8% del territorio nacional. Está compuesta por los departamentos de Amazonas, Caquetá, Guainía, Guaviare, Putumayo y Vaupés. La región amazónica colombiana comprende 48 millones de hectáreas en las que predominan tres figuras de ordenamiento territorial; la zona conservada ocupa 38 millones, de las cuales, 178 resguardos indígenas se sitúan en 25 millones en la que se encuentra en resguardo de Arara y 12 parques nacionales naturales en cerca de 8 millones; existen, asimismo, 8 millones de hectáreas bajo la figura de zonas de reserva forestal (Ley 2 de 1959).

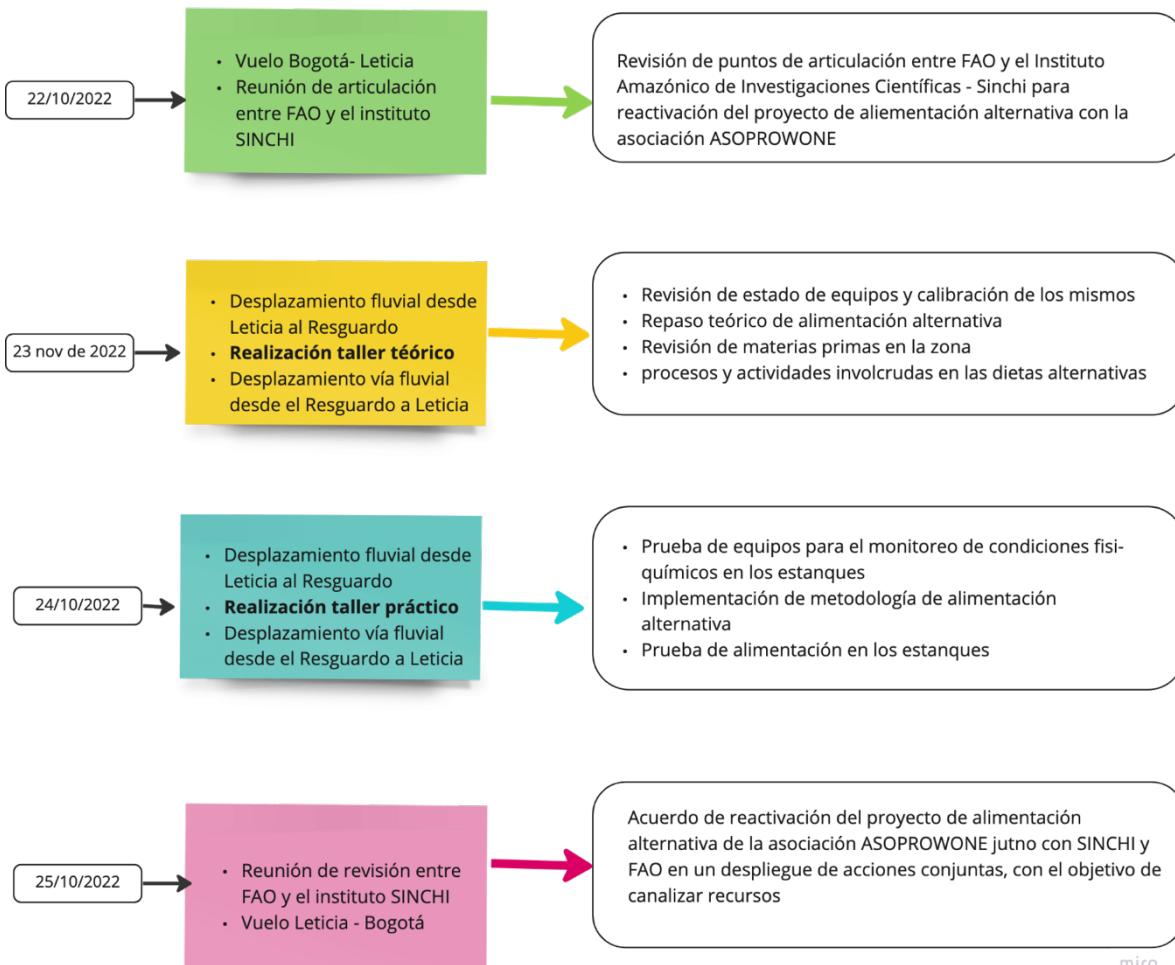


Mapa del Amazonas colombiano: tomado y modificado de la CEPAL 2020

Misiones realizadas:

Se llevó a cabo una misión entre los días 22 al 25 de noviembre de 2022, teniendo en cuenta los desplazamientos desde Bogotá a Leticia y posteriormente desde Leticia hasta el resguardo. Esta misión fu realizada por dos profesionales de FAO Colombia cuyo objetivo fue: *realizar el taller sobre elaboración de dietas alternativas para cachama con la comunidad indígena Ticuna de Arara, Leticia (Amazonas) en el marco del concurso realizado por la COPACO en relación con el año Internacional de la pesca y la acuicultura artesanales - AIPAA en la cual FAOCO fue el beneficiario de la subvención.*

Actividades desarrolladas:



1. Articulación con el Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas -SINCHI: Se revisó la posibilidad de hacer una alianza entre FAO y SINCHI, ya que al encontrarse en el territorio, tienen un gran capacidad de articulación y creación de sinergias con los resguardos, que ya los reconocen como un aliado estratégico para adelantar acciones en pro de la recuperación de los medios de vida de estas comunidades indígenas.
2. Se realizaron dos (2) intervenciones consecutivas en el resguardo en donde se hizo una jornada de revisión de estado de equipos, recuento teórico de alimentación alternativa ya que desde el 2019 no se iba al territorio y adicionalmente se realizó una jornada práctica en donde se hizo un inventario de equipos para saber que les hacía falta en términos de instalación para poder operarlos. A su vez, FAO compró todos los insumos para poder el ejercicio práctico y probar las dietas alternativas en los estanques de levante y engorde del resguardo con las cachamas que se encontraban allí.

A continuación se detalla los conceptos y la metodología de producción de alimentación alternativa utilizada durante el ejercicio teórico del taller.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

¿QUE ES LA ALIMENTACIÓN ALTERNATIVA?

Utilización de materias primas que no son convencionalmente empleadas en la elaboración de alimentos balanceados comerciales

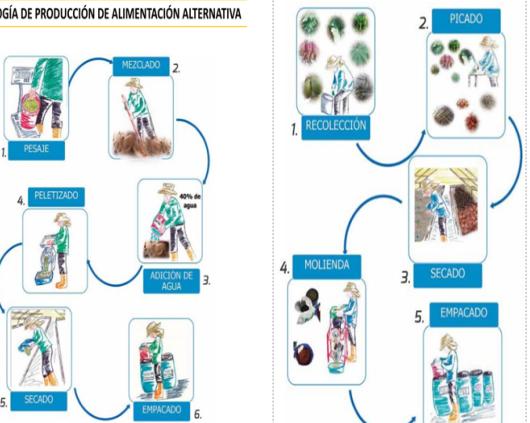
¿BENEFICIOS DE LA ALIMENTACIÓN ALTERNATIVA?

-  Reducción de costos en la producción.
-  No compite con la alimentación humana.
-  Aprovechamiento de recursos regionales.






METODOLOGÍA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTACIÓN ALTERNATIVA



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

ALGUNOS RESULTADOS OBTENIDOS

Diet 1.	Ingrediente	Cantidad %
Torta de Soya	43,80	
Harina de azafrán	2,50	
Harina de maíz	6,00	
Harina de hojas de yuca dulce variedad pony	18,00	
Sal marina	0,20	
Pre mezcla de vitaminas y minerales	0,01	
Harina de hojas de yuca brava variedad Muñeco	12,80	
Harina hoja de bote	10,00	
Aceite de soya	2,00	

Diet 2.	Ingrediente	Cantidad %
Harina de torta de sacha inchi	43,80	
Harina de trigo con cuscús de yuca dulce	0,00	
Harina de maíz	6,00	
Harina de hojas de yuca dulce variedad pony	14,00	
Sal marina	0,20	
Pre mezcla de vitaminas y minerales	0,01	
Harina de hojas de yuca brava variedad Muñeco	12,80	
Harina hoja de bote	10,00	
Aceite de soya	2,00	



Por su parte, se evidencia el ejercicio práctico en donde se puso a prueba la metodología enseñada el día anterior, se realizó todo el proceso con las materias primas seleccionadas y se realizó prueba de alimentación en los estanques.



3. EJECUCIÓN PRESUPUESTAL

Información de FBA remitida por la COPACO:



PRESUPUESTO EJECUTADO				
ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	VALOR COP	VALOR TOTAL COP	VALOR USD
Viaje Bogotá-Leticia (aéreo), DSA (2 consultores de FAO)	Tiquetes aéreos	\$1,721,200	\$4,274,700	\$890
	DSA Mariana Catalina Gutiérrez Espinosa	\$1,611,000		
	DSA Heysel Calderón Gómez	\$942,500		
Transporte desde Leticia hasta el Resguardo Indígena Ticuna Arara Wone (4 recorridos)	Transporte	\$700,000	\$700,000	\$146
Realización taller teórico - práctico en alimentación alternativa para cachama a los 25 beneficiarios de la asociación ASOPROWONE (refrigerios y almuerzos para 27 personas durante 2 días)	Refrigerios	\$138,550	\$663,550	\$138
	Almuerzos	\$525,000		
Materiales e insumos para realización del componente práctico del taller y apoyo en la adecuación eléctrica de equipos.	Servicio técnico	\$360,000	\$3,846,711	\$802
	Materia prima para taller	\$185,000		
	Envío insumos para taller	\$577,000		
	Materiales para adecuación eléctrica	\$1,973,751		
	Mezcla de Vitaminas y minerales	\$750,960		
TOTAL		\$8.730.000	\$9,484,961	\$1,976

HEYSEL CALDERÓN GÓMEZ

Líder de Pesca, Acuicultura y Protección Social
FAO Colombia

MARIANA GUTIÉRREZ ESPINOSA

Profesional Misional Especializado en Acuicultura
FAO Colombia