



FONDO CONCURSABLE "Semillas de reciprocidad"

Dirigido a mujeres indígenas
para la conservación
de la biodiversidad.

Región andina - amazónica

© Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y el Caribe - FILAC
Febrero, 2026

DIRECCIÓN GENERAL

Sonia Guajajara, presidenta del Consejo Directivo

SUPERVISIÓN GENERAL

Darío Mejía Montalvo - Secretario Técnico - FILAC

COORDINACIÓN GENERAL

Dali Ángel Pérez – Coordinadora General

MONITOREO DE PROYECTOS

Ernesto Marconi - Coordinador de la Iniciativa de Cooperación Indígena (ICI)
Carmen Sotomayor - Monitoreo

EQUIPO EDITORIAL: ÁREA DE COMUNICACIÓN FILAC

Paula Rosales - Coordinadora del área – Editora general
Wendy Medina - Edición de estilo

DISEÑO GRÁFICO

Linett Pari - Comunicación - FILAC
Cristhian J. Ramos - Comunicación - FILAC

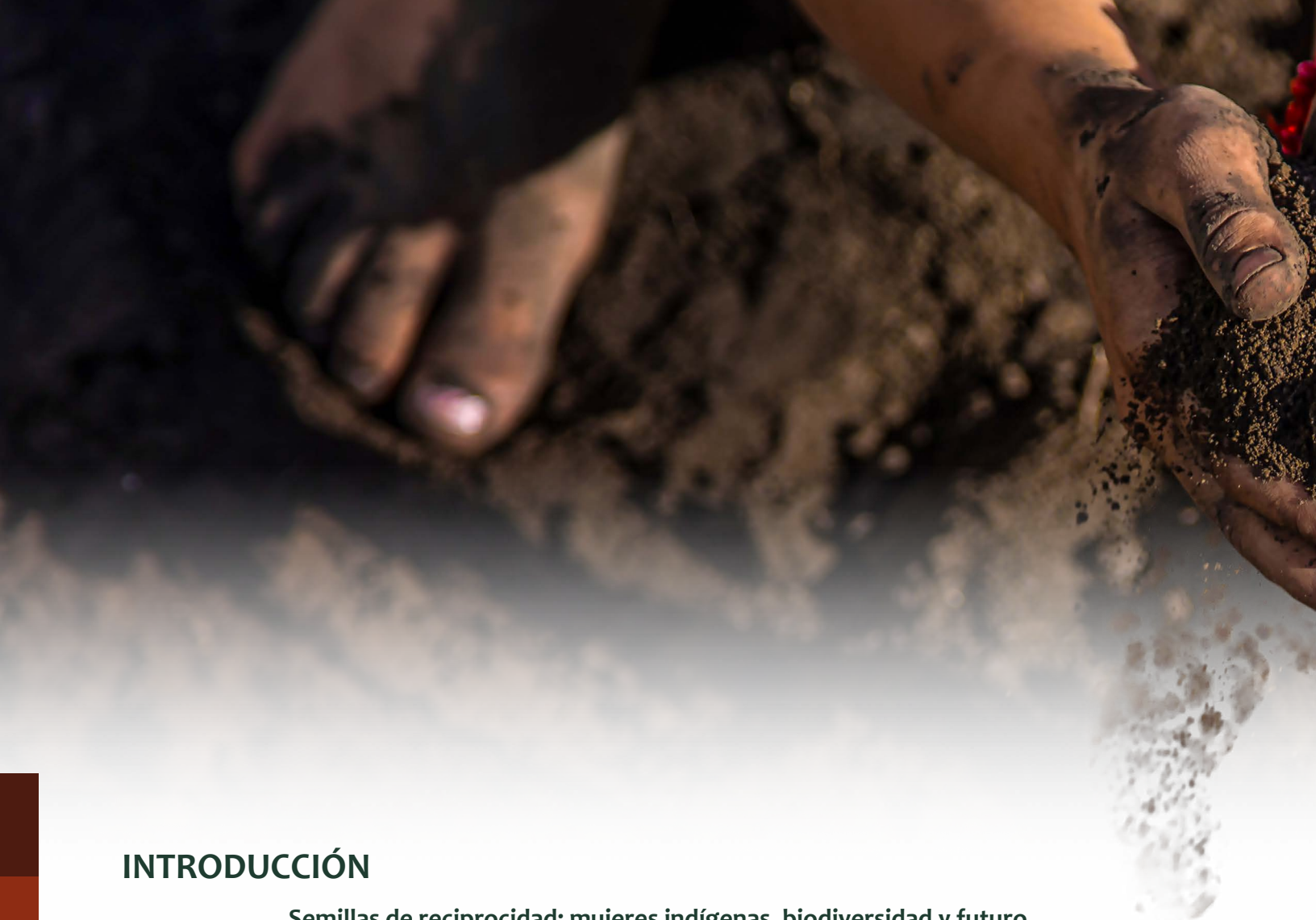
Imágenes de archivo institucional FILAC

Distribución libre, bajo licencia Creative Commons de Distribución No Comercial

Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y el Caribe - FILAC
20 de octubre 2287, Esq. Rosendo Gutiérrez
La Paz, Bolivia
Teléfono + 591-2-2423233
Email: filac@filac.org
www.filac.org

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	5
1. Argentina	
“Cuando dejamos de practicar nuestras tradiciones, nos apagamos como el fuego”: la danza de los Samilantes revive en Chalala	7
2. Bolivia	
Mujeres Tsimanes y campesinas impulsan la seguridad alimentaria desde Flor de Patujú.....	13
3. Brasil	
Artesanía y gastronomía sostenible: el camino del empoderamiento económico para las mujeres Kumaruara.....	17
4. Chile	
Cuando la semilla es raíz y esperanza: mujeres Mapuche-Lafkenche crean un laboratorio comunitario de aceite de avellana.....	20
5. Colombia	
Mujeres Siona: tejedoras de pensamiento y guardianas de vida que cultivan biodiversidad con avicultura y agroecología	26
Entre hilos, colores, diseños y cicatrices, las mujeres indígenas Awá tejen futuro.....	31
6. Ecuador	
Mujeres indígenas revitalizan saberes agroculinarios kichwa para fortalecer el cuidado posparto en Santa Bárbara	35
Mujeres parteras kichwas fortalecen la atención materna en la Amazonía ecuatoriana	41
7. Perú	
Raíces de resistencia: Mujeres y juventudes matsigenkas rescatan variedades ancestrales de yuca en Koribeni	45
8. Venezuela	
Mujeres Warao impulsan la artesanía y el conocimiento ancestral para defender su territorio y preservar la biodiversidad	51



INTRODUCCIÓN

Semillas de reciprocidad: mujeres indígenas, biodiversidad y futuro

En los territorios indígenas de la región andino-amazónica, el cambio climático no es una abstracción: es una experiencia cotidiana que altera los medios de vida, debilita los sistemas alimentarios y pone en riesgo los vínculos profundos entre los Pueblos Indígenas, la naturaleza y los saberes ancestrales. Allí donde el clima cambia, también se resienten las formas de transmisión del conocimiento, el rol orientador de las personas mayores y las prácticas que históricamente han sostenido la biodiversidad.

En este contexto, las mujeres indígenas ocupan un lugar central. Son guardianas de semillas, del agua, de los bosques y de la memoria colectiva; al mismo tiempo, son quienes enfrentan a los impactos del cambio climático debido a su estrecha relación con la naturaleza, a las desigualdades estructurales que persisten en el ámbito rural y a su limitada participación en los espacios de toma de decisiones. La escasez de agua, la degradación ambiental y los desastres naturales no solo incrementan su carga de trabajo y su vulnerabilidad económica, sino que también afectan su salud, su seguridad y su autonomía.

Sin embargo, esta realidad convive con una fuerza transformadora. Lejos de ser las más afectadas por la crisis climática, las mujeres indígenas son protagonistas de soluciones. Desde la recuperación de semillas nativas y la creación de bancos comunitarios, hasta la protección de páramos, la reforestación, la conservación de alimentos y la innovación en economías locales sostenibles, sus iniciativas demuestran que la adaptación climática y la preservación de la biodiversidad son inseparables del empoderamiento económico y del conocimiento ancestral.



El Fondo Semillas de Reciprocidad – Mujeres Indígenas y Biodiversidad nace precisamente para reconocer, fortalecer y escalar estas iniciativas. Impulsado por el Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y el Caribe - FILAC, en articulación con el programa emblemático de Mujeres Indígenas – MILAC, el Fondo Pawanka y las principales redes regionales de mujeres indígenas, este fondo se concibe como una herramienta concreta para apoyar procesos liderados por mujeres, desde sus territorios y con sus propias visiones de desarrollo.

La iniciativa se lanzó mediante un Fondo Concursable que recibió 238 postulaciones provenientes de 8 países. Tras un riguroso proceso de evaluación, fueron seleccionadas 10 iniciativas. Todo el proceso contó con el acompañamiento y apoyo del MILAC.

Las iniciativas que conforman esta primera edición del Fondo no solo promueven medios de vida sostenibles; también aseguran la transmisión intergeneracional de saberes, fortalecen la adaptación comunitaria frente a las crisis ambientales y contribuyen a un modelo de desarrollo con enfoque de derechos en armonía con la naturaleza.

Estas páginas recogen historias de liderazgo, innovación y reciprocidad. Son testimonio de que invertir en las mujeres indígenas es sembrar futuro: un futuro donde la biodiversidad se cuida, las economías locales florecen y los conocimientos ancestrales continúan guiando el camino frente al cambio climático.

Secretaría Técnica
FILAC



“Cuando dejamos de practicar nuestras tradiciones, nos apagamos como el fuego”:

La danza de los Samilantes revive en Chalala



Mujeres, hombres, jóvenes y niños, cubiertos con plumas de suri —el avestruz andino— irrumpen en la Comunidad Indígena de Chalala. Con saltos, giros y el resonar de cascabeles en sus piernas, evocan a esta ave en una danza ancestral: la Danza de los Samilantes. Según la cosmovisión andina, este ritual invoca las lluvias y honra a la Madre Tierra, llamando a la fertilidad.

Tras años de silencio, la tradición ha renacido gracias a un grupo de mujeres del Pueblo Indígena Kolla, quienes impulsaron la reactivación del “Encuentro Regional de Danzantes Samilantes del Noroeste Argentino”, celebrado en la Comunidad Indígena de Chalala, en el departamento de Tumbaya, provincia de Jujuy, Argentina.

Fiesta patronal y rescate cultural

El encuentro se llevó a cabo en el marco de la fiesta patronal en honor a la Virgen de Luján, patrona de Chalala. La jornada incluyó la misa, la procesión de la imagen por las calles de la comunidad, desfiles, un almuerzo comunitario y una feria artesanal. Previamente, se realizó un taller de confección de trajes utilizando la técnica ancestral del tejido con plumas.

La actividad reunió a más de 80 danzantes y congregó a cerca de 180 participantes provenientes de distintas comunidades. Entre ellas, la Comunidad Indígena de Chalala, visitantes de zonas aledañas, músicos de bandas de Sikuris y Samilantes de diversos puntos geográficos como Huichaira – Tilcara (Jujuy), Humahuaca (Jujuy), Doncellas y Tambillos, Abra Pampa (Jujuy), San Antonio de los Cobres (Salta) y Chalala – Purmamarca (Jujuy). También participaron corneteros de Humahuaca, Abra Pampa y Salta, así como autoridades municipales.

“Este encuentro significó volver a celebrar nuestras raíces, fortalecer nuestra cultura y poner en valor la sabiduría heredada. Nos sentimos orgullosos de seguir de pie, junto a los mayores que aún nos acompañan y frente a nuestros hijos e hijas”, expresó Sara Elvira Choquevilca, secretaria de la Comunidad Indígena de Chalala y responsable de la iniciativa.

Esta iniciativa forma parte del Fondo Semillas de Reciprocidad, y es impulsada por el Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y el Caribe - FILAC, el Programa Emblemático Mujeres Indígenas de América Latina y el Caribe - MILAC, las redes regionales de mujeres indígenas de Abya Yala, y cuenta con el apoyo del Fondo Pawanka y de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo - AECID.



Una danza que regresa después de ocho años

El *Encuentro Regional de Danzantes Samilantes del Noroeste Argentino* nació en 2009 como una iniciativa para rescatar y promover una danza ancestral que, con el paso del tiempo y el avance de la modernidad, había comenzado a desvanecerse.

“Durante ocho años consecutivos logramos realizar este encuentro, siendo el último en 2016. Sin embargo, por la gran demanda de esfuerzo y recursos económicos, la comunidad y sus danzantes no pudimos sostenerlo. Siempre lo organizamos de manera independiente”, relata Choquevilca.

Agrega que, tras ocho años de silencio, en 2024 la partida de don Néstor Quispe —pilar fundamental del encuentro— motivó al área de cultura y a las mujeres de la comunidad a reactivar la danza, como homenaje y como acto de reivindicación cultural.

El lenguaje del Suri y la lluvia

La danza de los Samilantes reproduce los movimientos del Suri, que antes de las lluvias despliega destrezas de cortejo para el apareamiento. “Se dice que, al bailar a esta ave sagrada en el mundo andino, se establece una conexión desde lo terrenal con las lluvias, llamándolas y dando continuidad a un nuevo ciclo de fertilidad y prosperidad en la tierra”, explica Jovita Valdiviezo, orientadora del Área de Cultura.

Los danzantes, conocidos como Samilantes, llevan plumas de Suri en sus tocados y cuerpos, emulando al ave. Portan bastones sagrados o palillos decorados con plumas, mientras los cascabeles atados a sus piernas resuenan como el fluir de un río caudaloso.

Para Verónica Mamani, responsable del grupo Samilantes, la enseñanza de los mayores siempre fue clara: aprender de la naturaleza a través de la observación y el respeto. Sin embargo, advierte que “en los últimos tiempos, el avance del llamado progreso y la modernidad nos ha ido alejando de nuestras raíces, haciendo que muchos jóvenes abandonen esta danza y otros elementos de su cultura, llegando incluso a renegar de ella o a sentir vergüenza”.

Mujeres indígenas al frente del rescate de la danza

La resistencia y el rescate cultural hoy llevan rostro de mujer. "Como mujeres y madres kollas dejamos a nuestras familias para salir a bailar. Aunque representa un gasto de tiempo y de dinero, todo se compensa con la satisfacción de saber qué hacemos lo necesario para que esta danza, resguardada por nuestros abuelos durante generaciones, no se pierda", relata Mamani.

Recuerda que, en un inicio, no fue fácil incorporarse a este baile, pues los hombres mayores de la comunidad se oponían a su participación. Con el tiempo, sin embargo, y ante los espacios vacantes, las mujeres tomaron la iniciativa. De la mano de los Samilantes más antiguos aprendieron el estilo propio de la danza: sus pasos y coreografías.

"Para quienes danzaron y aún continúan danzando, sostener este encuentro con el mismo entusiasmo que al inicio ha sido un reto enorme, porque exige la ardua tarea del fortalecimiento comunitario. Es una lucha constante contra los valores impuestos por el capitalismo y el consumismo, que terminan enajenando a nuestros hermanos y hermanas", señala Claudia Alancay, integrante de los Samilantes.

Preparación espiritual y comunidad

La organización del encuentro no comienza el día de la danza. Requiere meses de preparación que incluyen visitas a comunidades vecinas, chall'as y sahumos como ofrenda a la tierra y al agua. "Compartimos cómo nos fue durante el año, qué expectativas tenemos para el próximo, y presentamos nuestras intenciones para la renovación de un nuevo ciclo de prosperidad y abundancia, para la vida misma", explica Sandra Cruz.

El encuentro también conlleva la confección de trajes con plumas, una técnica ancestral que las mujeres han comenzado a aprender y transmitir. "Los trajes siempre fueron elaborados por hombres mayores que guardaban los secretos de las técnicas más antiguas del arte de tejer plumas. Sin embargo, ante la necesidad de reacondicionarlos, las mujeres hemos aprendido a ingeniárnoslas para confeccionar los nuestros", comenta Alancay, quien también participa en la elaboración de la vestimenta.

Añade: "En este último encuentro, realizado gracias al proyecto del Fondo Semillas de Reciprocidad, tuvimos la oportunidad de contar con un profesor joven que nos enseñó dos técnicas antiguas de tejido con plumas. Fue una experiencia muy valiosa, porque adquirimos ese conocimiento y ahora queremos confeccionar nuevos trajes para integrar a más niños y niñas".



Sabiduría ancestral: enseñar, preservar y emocionar

Para los mayores y mayores, el Suristinkuna transmite a las juventudes un principio fundamental: el respeto por lo que son y por lo heredado de sus ancestros. Danzar significa demostrar que siguen vivos, llenos de energía, y que su ofrenda a la Madre Tierra nace de la humildad y la entrega.

“La danza no es un simple espectáculo ni algo sin valor, sino una forma de ser uno con la vida, con nuestra Pachamama. Es también reconocer que, al igual que los animales, las personas dependemos del agua para existir”, afirmó Julián Díaz, Samilante Mayor.

Por su parte, José Zerpa, Samilante Mayor y homenajeado, compartió: “Es hermoso y muy emocionante vernos a los viejos que aún quedamos vivos, recordando nuestras vivencias de años pasados. Y ahora, al observar cómo los jóvenes se suman, sentimos una gran alegría, porque nos da esperanza de que nuestra danza se mantendrá viva”.

Los mayores advierten que, si estos encuentros se debilitan o se pierden, también se apaga la fuerza espiritual que sostiene a la comunidad. Como señala Cándido Liquin, Samilante Mayor: “Cuando dejamos de practicar nuestras tradiciones, nos vamos apagando como el fuego”.

Transmisión de conocimientos y esperanza

Como madres y mujeres kollas, las danzantes saben que la continuidad del Suristinkuna no depende únicamente de ellas, sino también de lo que logren transmitir a sus hijos e hijas. Por ello, buscan que las nuevas generaciones aprendan a valorar y respetar su cultura, que se sientan orgullosos de su identidad y de un legado ancestral lleno de sabiduría.

“Queremos que vivan y sientan la emoción que transmite esta danza, que se fortalezcan con ella para superar sus problemas y que la mantengan viva, tal como nosotras lo hacemos, a pesar de todas las adversidades”, afirma Verónica Mamani.



Las juventudes, poco a poco, también van asumiendo este legado. "Mi mamá me contó que es una danza sagrada, que se practica desde mis abuelos y desde mucho antes quizá. Se usa para atraer a las lluvias, así no tenemos sequía y la hacienda no se nos muere. También para poder sembrar y regar, porque sin agua no hay vida", relata Violeta Tolaba, joven samilante colaboradora.

Sobre su experiencia añade: "Bailar Suri no es tan sencillo como parece: hay que saltar todo el tiempo y cansa mucho. Además, confeccionar los trajes cuesta bastante, desde conseguir las plumas, elegirlos y clasificarlos, hasta aprender a conservarlos. El encuentro fue muy lindo, pero no todos saben el trabajo que representa. Por eso decidí sumarme y ayudar en lo que pude, porque veo que es algo muy importante".

La danza también despierta la curiosidad de los visitantes. "Para los turistas, por ejemplo, esta danza resulta algo extraño. Ellos no conocen a nuestro Suri. Es algo que llama la atención desde lejos y parece místico, todo un ritual en verdad", comenta Himelda Alancay, joven colaboradora.

Más allá de la danza: las ferias y el trueque

El Suristinkuna es también feria, trueque y encuentro. Las artesanas llevan sus tejidos y explican a los visitantes el valor de su trabajo. "Aquí no hay intermediarios, aquí ponemos el precio justo y contamos lo que cuesta hacer un trabajo artesanal", señala Vicenta de Zerpa, abuela tejedora.

Aunque la modernidad empuja al dinero, el trueque todavía sobrevive. "Cuando nos encontramos entre mayores, nos entendemos mejor y compartimos para no volver con cargas a casa. Debería volver a hacer más ferias de trueque, así los jóvenes ven que hay otras formas de reciprocidad, que no todo es dinero", asevera Enrique Barrionuevo, productor.



Retos y futuro

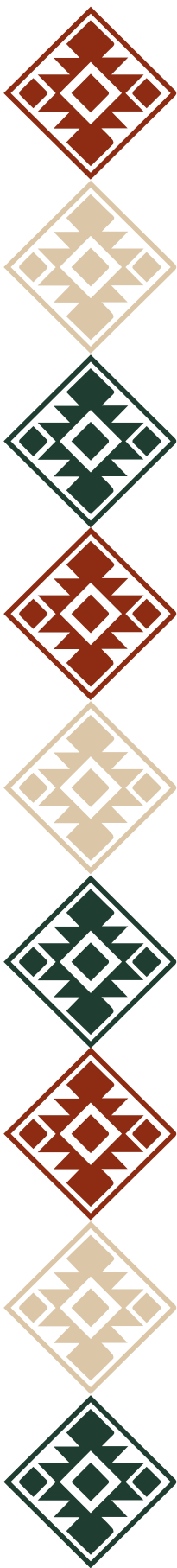
Organizar este encuentro no fue una tarea sencilla: la inflación, la falta de apoyo municipal y los problemas de conectividad complicaron el proceso. Sin embargo, la comunidad logró cubrir los gastos necesarios. "Pudimos sobrellevar estas dificultades realizando el encuentro de manera conjunta con nuestra fiesta patronal, y así cubrir los costos restantes gracias a los aportes comunitarios", explica Aníbal Chocobar, orientador general de Chalala.

De cara al futuro, la comunidad espera poder realizar nuevamente el encuentro el próximo año. El desafío principal sigue siendo el económico, ya que, aunque este año contaron con el apoyo del Fondo Semillas de Reciprocidad y con los aportes propios de la comunidad, la inversión es muy alta y demanda además un gran esfuerzo de trabajo.

"Hay muchas expectativas de parte de los y las danzantes. Esperamos seguir reuniendo a los distintos grupos de Samilantes para generar una mayor conciencia que resguarde nuestra identidad y que también motive a nuestros gobiernos locales a brindar apoyo a través de los ministerios de cultura", señala María Liquín, tesorera de la comunidad.

Liquín también subraya el valor turístico del encuentro: "Los visitantes del mundo que llegan se deslumbran con la belleza de nuestros paisajes y pueden conocer de cerca nuestra cultura".

Con emoción, añade: "Esta iniciativa no solo nos ayudó en lo económico —que es una parte muy importante—, sino que también nos llenó de aliento para decir: '¡Sí podemos!'. Aunque fuimos algunas mujeres quienes nos pusimos al frente y dijimos: '¡Lo haremos!', logramos demostrar una vez más que todo esfuerzo por rescatar esta danza es fundamental".



La seguridad alimentaria desde Flor de Patujú

Bolivia
Fondo concursable: "Semillas de reciprocidad"



En el corazón del Beni, donde los ríos atraviesan el corazón verde del bosque, mujeres indígenas Tsimanes y campesinas lideran un proceso que transforma la tierra, los saberes y la vida comunitaria. Con prácticas agroecológicas, apuestan por cultivar hortalizas en un contexto donde la dieta tradicional gira en torno a la yuca, el plátano y productos de la caza y la pesca. Con estas iniciativas, diversifican la alimentación, generan ingresos y siembran autonomía, fortaleciendo la seguridad alimentaria y abriendo camino hacia un desarrollo sostenible y autonomía económica con rostro de mujer.

La iniciativa “Fortalecimiento de la seguridad alimentaria y la capacidad productiva de mujeres indígenas campesinas”, impulsada por la Asociación de Mujeres Rurales Borjanas “Flor de Patujú” en San Borja, Beni, ha empoderado a 20 mujeres indígenas en la gestión de huertos ecológicos y en la promoción de hábitos alimenticios saludables para sus familias.

Además del trabajo en producción, las mujeres han impulsado acciones de incidencia política a nivel municipal, lideradas por las gestoras de políticas públicas, para avanzar en la aprobación del reglamento de la Ley de Alimentación Complementaria Escolar.

A nivel productivo, la capacidad del Centro de Producción “Flor de Patujú” incrementó en un 50%, gracias a la adquisición de una amasadora industrial de panadería, representando un salto cualitativo en la transformación y comercialización de productos elaborados por mujeres.

Esta iniciativa forma parte del “Fondo Semillas de Reciprocidad”, y es impulsada por el Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y el Caribe - FILAC, el Programa Emblemático Mujeres Indígenas de América Latina y el Caribe - MILAC, las redes regionales de mujeres indígenas de Abya Yala, y cuenta con el apoyo fundamental del Fondo Pawanka y de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo - AECID.

Tsimanes y su territorio

Los t'simanes, también conocidos como tsimanes o chimanes, son un pueblo originario de las tierras bajas de Bolivia que habita en los municipios de San Borja, San Ignacio de Moxos, Rurrenabaque y Santa Ana de Yacuma del departamento de Beni, la mayoría en el territorio del consejo T'simane y varias comunidades en el territorio T'simane Mosetén Pilon Lajas, en el pie de monte de la Amazonia.

Según datos del Censo Nacional de Población y Vivienda 2012, que consideró la variable de autoidentificación étnica, el pueblo T'simane tiene una población de 16.958 personas. El censo comunal 2020, que realiza cada año el Gran Consejo T'simane (GCT), señala que cuenta con un total de 7.500 habitantes, distribuidos en 85 comunidades, entre pequeñas y grandes, compuestas por entre 7 a 120 familias.

Las personas de la comunidad viven de la pesca, caza, recolección, aprovechamiento de recursos forestales no maderables como la jatata, tienen trabajos agrícolas para su subsistencia, con plantaciones de yuca, plátano, papaya y maíz.

Flor de Patujú: Mujeres que cultivan autonomía y transforman el territorio

La Asociación Económica Productiva de Mujeres Rurales Borjanas *Flor de Patujú*, liderada por mujeres como Janeth Conde Salazar —fundadora y actual responsable del proyecto—, impulsa el empoderamiento social, económico y cultural de la mujer rural borjana. A través de la defensa de sus derechos y el fortalecimiento de sus capacidades productivas con enfoque agroecológico. Esta organización se ha convertido en un pilar de transformación territorial y cuidado del medio ambiente.

“Nos conocen por hacer nuestras masitas, los panes, pero hacemos mucho más”, afirma Janeth. En efecto, Flor de Patujú no solo produce alimentos transformados como mermeladas, pasta de cacao, cítricos, sino que impulsa un tejido de mujeres productoras que apuestan por la soberanía alimentaria, la diversificación productiva y la autonomía económica”.

Según Conde, las mujeres son autosuficientes. “No siempre es como dicen, eso de que los hombres son la cabeza de la familia. Aquí, en las comunidades, muchas veces las mujeres somos las cabezas de la familia. Y eso nos ha dado fuerza, valentía y coraje para seguir adelante”.



El segundo aspecto importante, como consecuencia, es el empoderamiento económico. “Nosotras podemos sentirnos útiles”, asevera Janneth. Añadió que también sienten que generan sus propias ganancias, cuando producen. “Y eso también se refleja en nuestras hijas. Ellas nos ayudan, por ejemplo, a hacer las masitas, y así aprenden un oficio. O cuando elaboramos mermeladas con frutos de temporada, o hacemos pasta de cacao o miel, nuestras hijas ven que sus madres pueden solventarse por sí mismas”.

La revolución de las semillas

Esta iniciativa se centra en promover el cultivo y el consumo de hortalizas, algo inusual en las comunidades de la zona donde la dieta tradicional gira en torno a la yuca, el plátano, la carne y los productos silvestres de caza y pesca. “Las verduras aquí no son parte del hábito alimenticio, cuesta mucho que lleguen las verduras desde la ciudad de La Paz”, explica Janeth.

Con apoyo técnico, la asociación ha adquirido cinco tipos de semillas: cebolla, tomate, pimentón, repollo y acelga, las cuales se han repartido entre a las comunidades socias. “Cuando hemos ido a las comunidades, todas querían semilla, entonces hemos tenido que hacer convenio con el corregidor de la comunidad. También, logramos dar, a toda la comunidad, un taller sobre siembra de las hortalizas, mejoramiento y nutrición del suelo”.

Las mujeres han aprendido a preparar almácigos, realizar trasplantes, compostaje orgánico, reconocer qué variedades de plantas resisten mejor el exceso de agua, y cómo mejorar la nutrición del suelo. “El año pasado fue el fuego, este año el agua lo que nos afectó. Pero ahora sabemos cómo adaptarnos, sabemos qué plantar y dónde, incluso cuáles árboles se mueren con el agua y cuáles sobreviven”, añade.

Saberes que se entretajan: tecnología y ancestralidad

Uno de los grandes aprendizajes, en el marco de la iniciativa, ha sido el intercambio entre conocimientos técnicos modernos y la sabiduría ancestral indígena. “Nosotras aportamos con las hortalizas, pero aprendimos mucho también de ellas. Por ejemplo, sobre árboles como la kina kina que resiste inundaciones. Ha sido un diálogo entre saberes, un aprendizaje mutuo”, remarca Janeth.

“Como mujeres, somos guardianas de la naturaleza. Conocemos las semillas y tenemos la capacidad de hacerlas germinar. Pero si no contamos con ciertos conocimientos un poco más técnicos, eso se vuelve más difícil. Ahora, gracias al apoyo de los ingenieros, hemos aprendido qué tipos de plantas se adaptan mejor a nuestro entorno. Por ejemplo, el cacao híbrido no soporta la lluvia intensa y se muere con demasiada agua. En cambio, nuestro cacao nativo amazónico, del Beni, está volviendo a florecer y crecer”, asevera Janeth.

Añade que ese conocimiento les ha ayudado mucho. “También aprendimos sobre las hortalizas: qué variedades sembrar, cada cuánto tiempo y cómo hacerlo. Por ejemplo, el tomate debe sembrarse dejando 30 centímetros de distancia entre planta y planta. Incluso el manejo de las semillitas nos lo han enseñado.”





Centro de producción: Pan, cacao y artesanías

Flor de Patujú cuenta con un centro productivo equipado con un horno industrial y amasadora, donde se elaboran masitas, alfajores, queques y pan en turnos rotativos. Cada semana, un grupo de ocho mujeres trabaja coordinadamente. Pero la producción no se detiene ahí: también elaboran mermeladas, pasta de cacao, artesanías con jipijapa (fibra extraída de las hojas de una palmera), utilizada tradicionalmente para tejer sombreros, petacas y otros objetos artesanales.

La adquisición de la amasadora industrial marcó un antes y un después. “Ha mejorado nuestro trabajo, nos ha facilitado mucho. Era un sueño para nosotras tener nuestras propias herramientas, ahora producimos más, mejor y en menos tiempo”, menciona con Janeth.

Janeth recuerda con alegría el día en que llegó la amasadora al centro. Inmediatamente, se pusieron a trabajar junto a sus compañeras Aida y Zoraida. Esta última trajo a su hijita de 13 años, quien demostró una habilidad increíble para hacer las masitas, y lo hacía con gran felicidad. Esa imagen se le quedó grabada: por un lado, estaban enseñando a una nueva generación a ser económicamente independiente, y por otro, compartían un momento de unión y felicidad entre mujeres. Para Janeth, ese instante fue símbolo del progreso de la asociación, del aprendizaje colectivo y del poder transformador de trabajar juntas.

Según Janeth, “gracias a este tipo de máquinas, ahora tenemos la capacidad de producir en mayor cantidad. Si nos hacen un pedido con una cantidad determinada, sabemos que podemos cumplirlo. Eso nos da fortaleza y también nos permite proyectarnos hacia nuevos mercados”.

Añadió que, “también las mujeres artesanas trabajamos con el jipijapa, una fibra vegetal con la que elaboramos sombreros y abanicos. Somos mujeres campesinas e indígenas de diferentes etnias. En ese sentido, también somos mujeres productoras.”

Impulsan reglamento para fortalecer la alimentación escolar

Con el objetivo de mejorar la seguridad alimentaria escolar en San Borja, la Asociación Flor de Patujú lidera acciones para la aprobación del reglamento municipal de la Ley de Alimentación Complementaria Escolar ACE-622, que permitirá a organizaciones locales proveer alimentos nutritivos para el desayuno escolar.

En alianza con 20 gestoras comunitarias de políticas públicas, la Asociación ha sostenido reuniones con el alcalde, el Consejo Municipal y autoridades del Ejecutivo para presentar su oferta de productos elaborados con insumos locales, como panes y masitas.

“Para ser parte de estos contratos debemos hacer incidencia, organizarnos y conocer las leyes. Tal vez no compitamos con grandes empresas, pero sí podemos exigir que se priorice a las productoras locales”, expresó Janeth.

Esta iniciativa no solo promueve la producción local, sino también el empoderamiento de las mujeres rurales como actrices clave en las políticas públicas del municipio.



El camino del empoderamiento económico para las mujeres Kumaruara

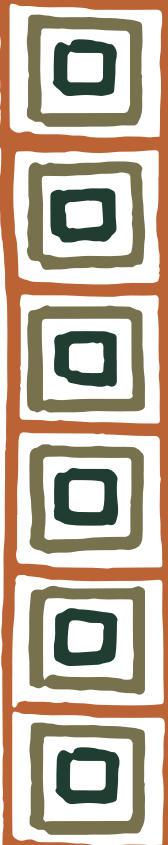


Un grupo de mujeres del Pueblo Kumaruara, ubicado en el municipio de Santarém, Pará, Brasil, unieron sus manos y conocimientos ancestrales para fortalecer su empoderamiento económico, mediante la creación de artesanías y la promoción de la gastronomía tradicional.

Lo hicieron a través de la implementación de la iniciativa “Artesanía y gastronomía sostenible para mujeres indígenas Kumaruara, en Alter do Chão”, que promueve la preservación cultural y el fortalecimiento económico en esta comunidad.

El objetivo es que las mujeres Kumaruara, cuyas vidas y tradiciones están estrechamente ligadas al río Tapajós, logren mayor independencia financiera y asuman roles centrales en la preservación de su cultura.

Este emprendimiento, que fue implementado por la organización Taller de Mujeres indígenas en Alter do Chão, forma parte del Fondo Semillas de Reciprocidad, y es impulsado por el Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y el Caribe - FILAC, el Programa Emblemático Mujeres Indígenas de América Latina y el Caribe - MILAC, y cuenta con el apoyo del Fondo Pawanka y de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo - AECID.



Pueblo Kumaruara: un Pueblo que resiste y florece

El Pueblo Indígena Kumaruara está situado dentro de la Reserva Extractiva Tapajós-Arapiuns. Su territorio abarca 12,274.89 hectáreas, caracterizadas por una rica diversidad que combina bosques tropicales amazónicos, ríos y llanuras aluviales, elementos esenciales para su conexión espiritual y ecología.

Este Pueblo está profundamente comprometido con la preservación de su patrimonio cultural, que incluye rituales, artesanías, música, pesca artesanal y prácticas de cultivo sostenible, mientras enfrenta importantes desafíos como la deforestación, la sobrepesca y los crecientes impactos de la crisis climática.

Actualmente, el Pueblo Kumaruara es el hogar de unas 2.000 personas, distribuidas en ocho aldeas ubicadas a lo largo del río Tapajós. Ellos están completamente comprometidos con la preservación de su patrimonio cultural, que incluye rituales, artesanías, música, pesca artesanal y prácticas de cultivo sostenible, mientras enfrenta importantes desafíos como la deforestación, la sobrepesca y los crecientes impactos de la crisis climática.

El Pueblo Kumaruara, en particular las mujeres, enfrenta grandes desafíos para sostener a sus familias y preservar sus tradiciones culturales. La escasa valoración de la artesanía indígena y de la gastronomía tradicional limita sus oportunidades de generar ingresos, mientras que el alto costo de vida en Alter do Chão y la falta de espacios adecuados para la producción agravan su situación.

Una iniciativa para el empoderamiento económico

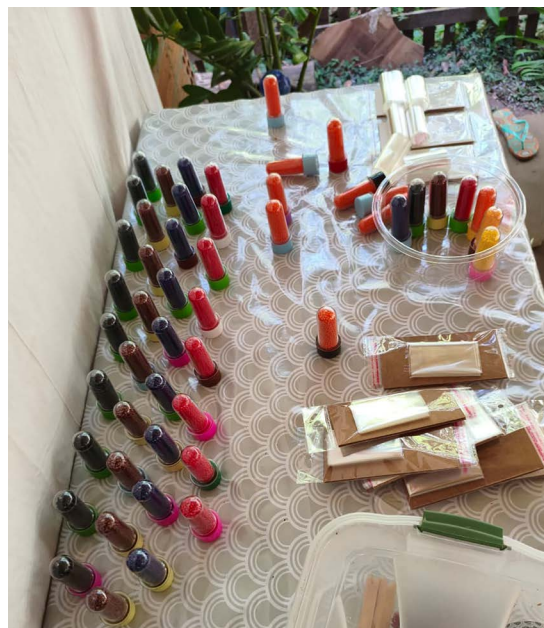
Frente a esta realidad, nace esta iniciativa innovadora basada en un modelo de autogestión, sostenibilidad y transmisión de conocimientos ancestrales.

A través de equipamiento, talleres de capacitación y el fortalecimiento de espacios culturales, las mujeres Kumaruara fortalecieron su capacidad productiva y su independencia económica, contribuyendo al mismo tiempo a la preservación de la identidad cultural.

“La iniciativa creará un modelo de desarrollo que contribuya a la sostenibilidad cultural, económica y ambiental de la comunidad Kumaruara”, asevera Ana Livia da Silva Farias, representante del emprendimiento.

Añadió que “durante el año pasado, en una conversación grupal, decidimos organizarnos para realizar talleres de artesanías utilizando productos autóctonos de la región, materiales que tenemos en nuestras manos”.

Para da Silva esta iniciativa busca principalmente promover la autogestión económica y el empoderamiento de las mujeres indígenas Kumaruara a través de la valoración de la artesanía y la gastronomía sostenible.



Tejer, cocinar y crear comunidad

La iniciativa se desarrolló a través de cuatro líneas principales:

- **Artesanía indígena**

Un grupo de diez mujeres se capacitó, a través de talleres, en el trabajo con semillas nativas, pinturas naturales y abalorios tradicionales. Ellas aprendieron y compartieron técnicas de creación de artesanías inspiradas en la gráfica y simbología Kumaruara.

En el marco de los talleres, se contrató un experto en artesanía tradicional Kumaruara para llevar a cabo los talleres de semillas nativas, pintura y abalorios; asimismo, se ha dotado a las participantes de hilos, abalorios, pinturas, pinceles y telas, asegurando la calidad y que sean adecuados para la producción de las artesanías.

- **Cocina Indígena Sostenible**

Las participantes elaborarán cinco recetas típicas utilizando productos locales — pescados, frutas y raíces de la región— revalorizando los sabores tradicionales.

También se ha contado con un especialista en gastronomía indígena, con conocimiento de la cocina Kumaruara, para impartir los talleres.

Se espera que cada mujer pueda replicar las recetas en sus hogares y comunidades, fortaleciendo la soberanía alimentaria.

- **Creación del Atelier Indígena**

Se creó un espacio de trabajo comunitario, denominado “Atelier Indígena”, el cual cuenta con mobiliario y materiales adecuados donde las mujeres producen, almacenan y exhiben sus producciones artesanales.

En el Atelier, que tiene una pequeña maloca en expansión, las mujeres producen sus artesanías, intercambian conocimientos y construyen formas de fortalecer su cultura y generar ingresos.

“Este espacio representa más que un lugar de trabajo; es un centro de resistencia cultural y de fortalecimiento de las tradiciones Kumaruara”, compartió Ana Livia da Silva Farias.

- **Comercialización en línea**

La iniciativa contempló la creación de una plataforma digital y redes sociales para difundir y vender las artesanías y productos culinarios. Se enlistó al menos 20 productos en la plataforma, con fotografías y descripciones, y se capacitó a las mujeres en el uso de herramientas digitales para la gestión de ventas y promoción.

Semillas que germinan

Esta iniciativa ha sido un gran apoyo para 10 mujeres Kumaruara, y sus familias y comunidades también se han beneficiado de los aprendizajes y logros que han alcanzado a lo largo del proceso.

Más allá de los números, lo que realmente florece en Alter do Chão es una semilla de esperanza, autonomía y continuidad cultural.

Cada pieza de artesanía y cada plato que se prepara son expresiones vivas de identidad, una forma de reafirmar que el conocimiento ancestral sigue latiendo en las manos y en los corazones de las mujeres Kumaruara.



Cuando la semilla es raíz y esperanza:

Mujeres Mapuche Lafkenche crean un laboratorio comunitario de aceite de avellana



En la ribera del Lago Budi, en la Región de La Araucanía, las comunidades Mapuche-Lafkenche han dado vida a un laboratorio comunitario de aceite de avellana. Esta iniciativa no solo busca restaurar la biodiversidad del territorio, sino también fortalecer el empoderamiento económico de las mujeres mapuche, mediante una economía circular que une el uso sostenible de los recursos naturales con la defensa y puesta en valor del patrimonio biocultural del Lago Budi.

El laboratorio coloca a las mujeres indígenas en el centro del proceso. “La recolección viene desde nuestras madres y abuelas, que sabían aprovechar la diversidad de frutos que ofrece el bosque. Este trabajo busca reconocer ese rol y apoyar a las jefas de hogar, a nuestras hijas e hijos, para aportar al sistema económico de las familias”, explica Elizabeth Curiqueo, responsable de la iniciativa.

De este modo, la propuesta impulsa una economía sólida que respeta y protege el *Itxofilmogen* —la vida en toda su diversidad—, promoviendo un equilibrio sostenible entre el bienestar de las comunidades y el entorno natural que las rodea.

Para Elizabeth, el laboratorio no es solo una alternativa productiva, sino también un acto de memoria y de reciprocidad con la naturaleza: “Nuestros padres y abuelos nos enseñaron a recolectar lo necesario, porque en el bosque no estábamos solos: también se alimentan los pájaros, los insectos y el mismo suelo, que es vida”.

La iniciativa es implementada por la Agrupación *Rekvlwvvn ka Kelluwvn* —que en mapuzugun significa *apoyo mutuo*— y forma parte del Fondo Semillas de Reciprocidad, impulsado por el Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y el Caribe – FILAC, el Programa Emblemático Mujeres Indígenas de América Latina y el Caribe – MILAC, las redes regionales de mujeres indígenas de Abya Yala, así como el apoyo del Fondo Pawanka y de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo – AECID.

El avellano chileno: un fruto del bosque y de la memoria mapuche

El avellano chileno (*Gevuina avellana*), conocido como gevuin o ngefv en lengua mapuche, es un árbol nativo de gran valor cultural y ecológico. Sus semillas germinan con rapidez y dan origen a múltiples subproductos, entre ellos el aceite de avellana, rico en omega-3 y altamente apreciado en la fitocosmética por sus propiedades nutritivas y regenerativas.

Esta especie se distribuye principalmente en los bosques templados del centro y sur de Chile, desde la región del Maule hasta la región de Los Lagos. Crece de manera óptima en suelos húmedos y bien drenados, especialmente en las cercanías de ríos y arroyos, donde contribuye a la biodiversidad y al equilibrio de los ecosistemas.

Más allá de su valor ambiental, el avellano chileno ha sido un pilar de la cultura mapuche y de la identidad local durante generaciones. Sus frutos — las avellanas— han sido utilizadas tradicionalmente como alimento, ya sea crudos o incorporados en diversas preparaciones, y se han reconocido también por sus usos medicinales.

Como afirma el Vivero de Frutillar, en la región de Los Lagos: "El avellano chileno ha sido parte integral de la cultura y de la vida de las comunidades. Su fruto y sus propiedades medicinales lo convierten en una especie de profundo significado, que conecta a las personas con la naturaleza y con la memoria de sus ancestros".



Alternativas de microfinanzas y la memoria de la recolección

La iniciativa es un esfuerzo colaborativo entre el Lof Llaguipulli y Maple Microdevelopment para la creación de un grupo financiero comunitario mapuche basado en valores y protocolos propios de nuestro pueblo ancestral. Fue establecido en el año 2013 luego de una fase preparatoria. Con el tiempo, el interés por la soberanía económica se fue entrelazando con la riqueza del territorio y sus frutos: avellanas, murtas y maqui.

Las murtas y el maqui se transformaban en mermeladas y licores, mientras que, hace unos cuatro años, comenzó un proceso de recuperación del conocimiento en torno a la recolección de avellanas, "algo que también se nos había olvidado", recuerda Elizabeth Curiqueo, lideresa de la organización.

"Primero fue volver a reconocer el fruto, recolectarlo y consumirlo; luego llegó el interés por transformarlo en productos con valor agregado, como harinas, cosméticos y un aceite rico en omega 3, muy bueno como bloqueador solar", añade.

Lo que comenzó como una forma de reaprender y valorar la nuez fue abriendo oportunidades económicas para la comunidad. Curiqueo destaca que hace una década nadie imaginaba dedicarse a la extracción de aceite de avellana, ya que su uso tradicional era únicamente como alimento cocido.

Hoy, gracias al trabajo colectivo y socios claves como Budi Anumka, asociación ambiental, que gestiona los viveros y corredores comunitarios en red muchas familias han incorporado este fruto a sus economías locales, retomando incluso árboles plantados años atrás por la machi, autoridad espiritual del Pueblo Mapuche, cuyas semillas siguen dando vida y sostén a la comunidad.

Máquinas para extraer avellana: eficiencia y proyección comunitaria

Para Óscar Carrillo, la producción de avellana se ha convertido en un trabajo altamente exitoso: "Se han adquirido máquinas que nos permiten procesar la avellana y aprovechar su aceite natural para la alimentación", señala.

Estas máquinas partidoras representan un apoyo clave para la organización, integrada en su mayoría por mujeres jefas de hogar. Su incorporación no solo optimiza los tiempos de producción, sino que también eleva la calidad del producto final: aceite extra virgen de avellana, un recurso nutritivo y de gran valor en el mercado.

El objetivo va más allá de la eficiencia: se busca incrementar la producción para fortalecer una alimentación regenerativa en las comunidades y, al mismo tiempo, abrir camino hacia una economía sostenible con la posibilidad de comercializar los productos a mayor escala.

Johanna Paillan, beneficiaria de la iniciativa, recuerda que al inicio el proceso era completamente artesanal y lleno de dificultades. Hoy, gracias a la tecnología, la producción es más sencilla y accesible, lo que ha inspirado a más mujeres y familias a involucrarse. Esto ha permitido no solo disponer de aceite para el consumo propio, sino también generar ingresos a través de la venta de subproductos como mermeladas y licores.



Elizabeth Curiqueo destaca: "Aunque nuestro trabajo sea a pequeña escala, lo realizamos siempre con respeto y conciencia hacia nuestros bosques, nuestras medicinas y nuestras semillas".

Mujeres que lideran con raíz y futuro

Para Elizabeth Curiqueo, esta iniciativa tiene a las mujeres como protagonistas, sin restar valor al aporte de los hombres: "La recolección viene de nuestras madres y abuelas, quienes nos enseñaron a aprovechar no solo los productos más conocidos, sino la gran diversidad de frutos que nos ofrece el bosque".

Curiqueo enfatiza que la vida comunitaria ofrece una alternativa más plena frente a la ciudad: "En la ciudad vivir fue una forma de sobrevivencia, marcada por el tipo de trabajo y la calidad de vida. Aquí en la comunidad hay mucho por hacer, pero nunca nos falta nada. Las herramientas que hemos ido adquiriendo con el tiempo, no solo sirven para producir aceite, sino también para mejorar nuestra calidad de vida. Eso ha sido fundamental".

El entusiasmo de las mujeres por el avellano va más allá de la comercialización: también priorizan el consumo interno, que fortalece la economía local y la soberanía alimentaria. "Eso nos tiene muy satisfechos y contentos", agrega Curiqueo.

En la misma línea, Óscar Carrillo subraya que el trabajo con mujeres busca garantizar una alimentación sana y regenerativa para las familias, además de dar a conocer los productos en otros territorios: "Las mujeres están muy comprometidas con la comunidad, con su trabajo y con sostener una economía sustentable".

Por su parte, Fabiola Paineñil, administradora de la iniciativa, destaca la diversidad de productos que pueden elaborarse: "El aceite de avellana es algo nuevo para nosotras, pero ya conocíamos la harina de avellana, que permite preparar alimentos más saludables para los niños y niñas. Además, en una gira aprendimos que también se puede hacer leche de avellana y hasta nutella, un producto que suele ser bastante caro en el supermercado".



Este esfuerzo colectivo demuestra que, a partir de lo que ofrece el bosque, es posible generar alternativas nutritivas, accesibles y con *identidad, que fortalecen tanto a la comunidad como a la biodiversidad.*

Transmisión de conocimientos y sostenibilidad

Elizabeth Curiqueo explica que la sostenibilidad de la iniciativa se basa en los principios del Gobierno Propio del Lof: "Nuestra principal autoridad ancestral es el lonco, junto con las machis, los ancianos y abuelos. Desde ese conocimiento surge la orientación de no extraer en exceso, de no ser extractivistas y de respetar la diversidad de frutos que nos entregan los bosques".

Este enfoque implica un profundo respeto hacia la naturaleza y sus ciclos. "De esta manera evitamos reproducir el modelo de negocio extractivista que predomina en la economía de Chile. Es el conocimiento ancestral y nuestra forma de relacionarnos con el bosque lo que nos diferencia de otras economías", enfatiza Curiqueo.

En esa misma línea, Fabiola Paineofil, responsable de la administración de la iniciativa, destaca la importancia de transmitir este legado a las nuevas generaciones: "Ha sido muy enriquecedor, como mujer y como mamá, enseñar a los niños y niñas sobre los frutos del bosque, mostrarles de dónde provienen y qué productos se pueden elaborar. Ha sido una experiencia muy bonita y provechosa".

De esta manera, el trabajo con el avellano no solo impulsa una economía comunitaria sostenible, sino que también fortalece la memoria cultural y el vínculo intergeneracional con la tierra y sus frutos.



Más que un laboratorio: avellana, turismo comunitario y bienestar colectivo

La experiencia del laboratorio de aceite de avellana trasciende la producción y comercialización: se ha entrelazado con el turismo comunitario, donde emprendedores locales muestran a los visitantes las propiedades del avellano y de su aceite. Esto amplía el alcance del proyecto sin perder la lógica de un círculo económico cercano, justo y accesible.

“Nuestro círculo económico no está tan lejos. Está aquí mismo, con precios accesibles para nuestra gente y también para quienes quieran adquirir estos productos sanos”, explica Elizabeth Curiqueo.

En esa visión, la iniciativa se conecta con un horizonte mayor de bienestar comunitario, donde la alimentación regenerativa ocupa un lugar central. “Siempre creemos que la base de la familia, de la vida, de la salud y del bienestar está en la alimentación, en nuestra forma de comer y en cómo trabajamos el suelo”, afirma Elizabeth.

Como parte de este esfuerzo, la comunidad ha estado rescatando semillas tradicionales y recuperando la costumbre de consumir frutos estacionales del bosque, prácticas profundamente ligadas a la cosmovisión del Pueblo Indígena mapuche.

Este compromiso también se refleja en el intercambio de saberes. Tal como señala Óscar Carrillo, el trabajo comunitario ha permitido visitar comunidades vecinas para compartir experiencias sobre el consumo y las propiedades de la avellana, fortaleciendo vínculos y tejiendo redes de colaboración territorial.

Desafíos y visión de futuro

Elizabeth Curiqueo explica que uno de los principales retos es consolidar una sala de procesos comunitaria para la avellana, que esté al servicio de todas las familias. La meta es que, en los próximos siete años, aumente la producción de frutos —especialmente del avellano— y que cada vez más hogares se sumen a este movimiento verde de restauración biocultural.

La iniciativa también busca involucrar a niños, niñas y juventudes, transmitiendo conocimientos sobre lo que consumen y promueven una mejor calidad de vida a través de una alimentación sana y consciente.

El avellano, recuerda Elizabeth, no crece en soledad: está acompañado por una gran diversidad de vida que se nutre y convive bajo su sombra. Sus frutos alimentan, sus hojas enriquecen el compost y su follaje ofrece refugio a múltiples especies. Este árbol es expresión del Itxofilmogen, la diversidad de la vida. Por eso, el desafío no es solo plantar, sino restaurar ecosistemas completos, generando espacios de vida equilibrados y fértiles.



Mujeres Siona: tejedoras de pensamiento y guardianas de vida

que cultivan biodiversidad con avicultura y agroecología



En la comunidad indígena de Vegas de Santana, en el departamento del Putumayo, Colombia, un grupo de 30 mujeres Siona lidera un proceso de rescate y revitalización de las prácticas avícolas ancestrales, consideradas un pilar esencial de la identidad cultural del Pueblo Siona. Estas mujeres combinan los saberes tradicionales con los principios de la agroecología moderna, impulsando la conservación de la biodiversidad y el equilibrio entre el bienestar de las aves, la comunidad y el ecosistema.

“Las mujeres Siona somos tejedoras de pensamiento y dadoras de vida; somos quienes cultivamos y producimos buena parte del sustento familiar para nuestros hijos”, afirma Gladis Jacanamejoy, gobernadora y representante de la iniciativa.

A través de procesos de capacitación, acompañamiento técnico y fortalecimiento organizativo, la iniciativa promueve el empoderamiento de las mujeres Siona en la avicultura, fomentando su liderazgo y participación activa en la toma de decisiones comunitarias. Paralelamente, se desarrollan estrategias de respuesta al cambio climático, orientadas a proteger la producción avícola y garantizar la sostenibilidad del territorio frente a los desafíos ambientales.

Estas acciones se enmarcan en la iniciativa “Agroecología Ancestral para la Avicultura de las Mujeres de Vegas de Santana”, implementada por el Cabildo Indígena del Resguardo Siona Vegas de Santana en el contexto del Fondo Semillas de Reciprocidad, con el apoyo del Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y el Caribe - FILAC, el Programa Emblemático Mujeres Indígenas de América Latina y el Caribe - MILAC, las redes regionales de mujeres indígenas de Abya Yala, el Fondo Pawanka y la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo - AECID.

Pueblo Siona: guardianes de la cultura y la naturaleza

El Pueblo Indígena Siona habita en el departamento del Putumayo, Colombia, a orillas del río Putumayo, en las confluencias de los ríos Cuhembi y Piñuña Blanca. Su nombre significa “*el Pueblo del río de la caña brava*”, expresión que en su lengua se traduce como Ga’tiya Paín. A lo largo del tiempo también han sido reconocidos con otros nombres, como Ceona, Quenquecoyo, Encabellado y Bahupai.

De acuerdo con el Censo Nacional de Población y Vivienda de 2019, 2.599 personas se autoidentificaron como integrantes del Pueblo Siona. La mayoría reside en el Putumayo, mientras que pequeñas comunidades se encuentran en La Guajira y Bogotá.

Su economía se basa principalmente en una agricultura, guiada por los ritmos de la naturaleza y el conocimiento heredado de sus mayores. Para la siembra, las familias Siona seleccionan los terrenos más fértiles dentro de su territorio, los preparan mediante tala y quema controlada, y cercan los cultivos para protegerlos de los animales silvestres.

El Pueblo Siona ha forjado un modo de vida en profunda armonía con los seres de la tierra – airu, que incluyen a los animales, las plantas, el aire, el agua, el viento y los guardianes de los lugares sagrados. Este vínculo espiritual y ecológico sustenta un sistema ancestral propio de ordenamiento y manejo del territorio, orientado a garantizar el equilibrio natural y el bienestar colectivo de su Pueblo.

Conocimientos ancestrales y prácticas agroecológicas

En el marco de esta iniciativa, se aplicó una encuesta a mujeres indígenas Siona con el propósito de conocer sus prácticas productivas y su relación con los saberes tradicionales. Los resultados evidencian una fuerte presencia de actividades avícolas y agrícolas sustentadas en conocimientos ancestrales, transmitidos de generación en generación.

“Para el Pueblo Siona, la crianza de aves es una de las grandes tradiciones ancestrales, practicada desde tiempos inmemoriales y liderada por las mujeres”, explica Yerson Vega, enlace de la iniciativa.

La encuesta reveló que todas las participantes crían gallinas camperas, en cantidades que oscilan entre 10 y 30 aves. Durante la noche, las aves se resguardan en pequeños galpones comunitarios o familiares, y su alimentación combina productos comerciales con recursos locales como maíz, chiro y restos orgánicos. Para la prevención de enfermedades, las mujeres emplean remedios naturales elaborados con plantas como limón, ajo, nacedera, escancel y verbena.



Más allá de su valor alimenticio, la crianza de aves tiene un profundo sentido espiritual y simbólico.

“Lo más importante de esta tradición es la transmisión de saberes guiados por nuestro Yai Bain (Gran Anciano), quien orienta la crianza para asegurar una buena producción, el sustento diario y el Buen Vivir de las nuevas generaciones Zio Bian o Siona”, señala Vega.

Dentro de su cosmovisión, la comunidad considera que la carne de gallina es especialmente beneficiosa para las mujeres en etapa posparto, y que el respeto por los ciclos lunares es fundamental para una crianza armoniosa y equilibrada.

“La crianza de las aves viene de nuestros mayores”, añade Vega. “Las mujeres Siona la manejan con conocimiento y respeto, utilizando una gran variedad de plantas comestibles y medicinales, sin recurrir a químicos, y siguiendo los ciclos cósmicos de la luna para que la producción sea óptima y sin contratiempos”.

Además, las mujeres Siona mantienen sus propias huertas o chagras, donde cultivan plátano, yuca, maíz, chiro y otras especies locales. Trabajan la tierra con abonos orgánicos —como estiércol, cáscaras y residuos vegetales— y controlan las plagas mediante bioinsecticidas naturales elaborados a base de ajo, ají y cebolla.

Cambio climático: cambios irreversibles para la crianza de aves

La degradación del suelo, la pérdida de biodiversidad y los efectos del cambio climático han generado profundas transformaciones —en muchos casos irreversibles— en las prácticas tradicionales de crianza de aves del Pueblo Siona.

“Se han perdido muchas de las plantas comestibles y medicinales que antes se utilizaban para alimentar y cuidar a las aves”, explica Yerson Vega, enlace de la iniciativa. “Estos cambios han traído consigo nuevas enfermedades que antes no existían, lo que ha reducido las producciones y nos ha obligado a incorporar nuevas técnicas y estrategias para adaptarnos a las condiciones actuales”.

Vega advierte que gran parte de estas transformaciones se deben a fumigaciones indiscriminadas en los territorios, así como la tala de bosques, la expansión de la ganadería extensiva y la presencia de cultivos transgénicos en las zonas aledañas al territorio ancestral Siona.

Estos factores externos no solo afectan la salud de los ecosistemas, sino que también amenazan la continuidad de los saberes ancestrales asociados a la crianza tradicional de aves, pilar cultural y fuente de sustento para las familias Siona.



Conocimientos ancestrales y agroecología en acción

Los conocimientos y saberes ancestrales del Pueblo Siona se entrelazan con los principios de la agroecología, dando origen a una práctica viva que equilibra tradición e innovación. Según Gladis Jacanamejoy, gobernadora y representante de la iniciativa, los Siona son guardianes de la naturaleza, y al combinar sus prácticas tradicionales con técnicas modernas, fortalecen la conservación de la biodiversidad y comparten su conocimiento con otras comunidades.

“Sabemos que somos responsables de mantener el equilibrio con la naturaleza. Por eso, las prácticas agroecológicas han sido una gran herramienta que complementa nuestras ideas, nuestro diario vivir y nuestro conocimiento ancestral, además de permitirnos conocer nuevos saberes que llegan desde afuera”, afirma Jacanamejoy.

Por su parte, Jaime Yocuro, tesorero de la iniciativa, destaca que esta articulación entre los conocimientos propios Siona y la agroecología ha significado un intercambio de saberes que ha fortalecido las capacidades locales y mejorado las producciones avícolas de la comunidad.

Asimismo, Yerson Vega resalta que las mujeres Siona son las principales impulsoras de este proceso, aplicando estrategias agroecológicas innovadoras, como la producción y transformación de plantas en alimentos naturales para las aves, lo que contribuye al cuidado del entorno y a la autosuficiencia alimentaria.

Mujeres Siona guardianas del conocimiento

Las mujeres Siona constituyen un pilar esencial en la vida comunitaria, y su papel se fortalece día a día como guardianas de la cultura, la memoria y la continuidad del Pueblo.

“Para nosotros, los Siona, las mujeres son vida; son quienes transmiten el conocimiento desde el vientre y educan a sus hijos para que la sabiduría ancestral no se pierda”, afirma Jaime Yocuro.

Además de preservar y transmitir el saber tradicional, las mujeres Siona han ampliado sus conocimientos más allá del territorio, participando en procesos de formación que fortalecen sus capacidades de liderazgo en espacios sociales, económicos y políticos. En cada uno de estos ámbitos, orientan sus acciones de acuerdo con los principios de la Ley de Origen Siona, que guía su pensamiento, su espiritualidad y su compromiso con la comunidad.



Plan de implementación de prácticas agroecológicas

En el marco de esta iniciativa, se llevó a cabo el diseño participativo del “Plan de Implementación de Prácticas Agroecológicas”, un proceso que contó con la participación de 22 mujeres Siona. La actividad incluyó espacios de formación y diálogo en torno a los principios básicos de la agroecología y la avicultura sostenible, fortaleciendo así las capacidades locales para una producción más equilibrada y respetuosa con la naturaleza.

Asimismo, se promovió un diálogo de saberes entre los conocimientos técnicos contemporáneos y las experiencias ancestrales del Pueblo Siona en la crianza de aves, consolidando un aprendizaje colectivo basado en la complementariedad.

El Plan de Implementación contempla acciones orientadas al manejo integral de gallinas ponedoras, la elaboración de insumos agroecológicos para la alimentación animal, y el uso sostenible de praderas para la producción de forraje, entre otros componentes clave que fortalecen la seguridad alimentaria y la sostenibilidad del territorio.

Impacto de la iniciativa en la comunidad Siona

La iniciativa ha generado un impacto significativo en las familias Siona, fortaleciendo su bienestar familiar, económico y social, y promoviendo la cohesión comunitaria.

“Nos ha servido mucho para vivir mejor y también nos ha unido más como comunidad, porque se han creado espacios de diálogo, intercambio y aprendizaje de nuevas ideas para el bienestar colectivo”, señala Jaime Yocuro.

Las mujeres Siona expresan su compromiso de continuar fortaleciendo e implementando estas prácticas agroecológicas y saberes adquiridos, con el propósito de preservar sus tradiciones culturales y dejar un legado duradero a las futuras generaciones.

“Hoy en día es muy difícil adaptarse a los cambios que vivimos en nuestro entorno, pero nosotras, como mujeres y lideresas, buscamos el apoyo constante de proyectos como este para seguir fortaleciendo a nuestras comunidades”, afirma Gladis Jacanamejoy.

La comunidad Siona aspira también a que su mensaje trascienda fronteras: practicar, conservar y aprender nuevas técnicas de producción sostenible es esencial para asegurar un futuro digno y equilibrado para las próximas generaciones.

“Hacemos un llamado a las instituciones para que sigan apoyando nuestros esfuerzos, y así podamos cumplir la tarea que nuestro Taita Riusu (Dios) nos ha encomendado en nuestro Mai Yija (territorio): garantizar que la generación Siona perdure y florezca”, concluye Jacanamejoy.



Entre hilos, colores, diseños y cicatrices,

las mujeres indígenas Awá tejen futuro



En Valle del Guamuez, Putumayo, Colombia, las mujeres indígenas Awá trabajan con dedicación para fortalecer y preservar sus tradiciones de tejido y bisutería artesanal. A través de procesos de formación y empoderamiento económico, transforman hilos, semillas, maderas y otros materiales naturales en piezas que rescatan los saberes ancestrales y los transmiten con orgullo a las nuevas generaciones.

Entre puntadas, colores y diseños, no solo mantienen vivas sus raíces culturales: también fortalecen su autonomía económica y protegen la biodiversidad de su territorio. Todo esto lo hacen realidad mediante la iniciativa “Mujeres Ñankara: Tejiendo el futuro con sabiduría”.

Para Lidia Florayda García Moran, coordinadora de la iniciativa y secretaria de la Asociación Víctimas de Mujeres Indígenas Ñankara: “La chaquira, el hilo, la lana, las semillas, la madera y otros materiales utilizados no son meros insumos, sino portadores de significados culturales y espirituales profundos. Cada material puede estar asociado con elementos de la naturaleza, seres espirituales o eventos históricos importantes para la comunidad Awá”.

Esta iniciativa, implementada por la asociación, forma parte del “Fondo Semillas de Reciprocidad” y cuenta con el apoyo del Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y el Caribe – FILAC, el Programa Emblemático Mujeres Indígenas de América Latina y el Caribe – MILAC, las redes regionales de mujeres indígenas de Abya Yala, así como del Fondo Pawanka y la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo – AECID.



La asociación pertenece al Cabildo Indígena AWA IM y actualmente la integran 20 mujeres indígenas. Su trabajo fomenta su participación en la recuperación de saberes ancestrales y en el desarrollo económico local y sistemas que respetan, preservan y promueven la biodiversidad del territorio.

Resistencia y preservación cultural de las mujeres indígenas Awá

Las mujeres indígenas del Pueblo Awá han sufrido daños directos por el conflicto armado en sus territorios, según documenta la Comisión de la Verdad. “Han visto asesinatos de mujeres, de autoridades, líderes/as indígenas, incluso niños/as, masacres, desplazamientos”.

El conflicto armado, la discriminación y la falta de oportunidades han fracturado los procesos comunitarios y dejado profundas huellas en la vida cultural del pueblo Awá.

Una de las consecuencias más dolorosas ha sido la interrupción en la transmisión de los conocimientos tradicionales de tejido y bordado entre generaciones.

Este quiebre ha provocado una disminución significativa de estas prácticas ancestrales, poniendo en riesgo la permanencia de técnicas, símbolos y diseños únicos que constituyen la esencia de la identidad Awá.

“Son muchos los obstáculos que las mujeres indígenas han sufrido por el conflicto armado que se vive día a día en nuestros territorios. Con la llegada de tantos grupos armados a nuestros territorios, eso hizo que salgamos del territorio para proteger a nuestras familias y evitar que nos maten. Muchas mujeres quedaron viudas, muchos hijos desaparecieron, y aun así seguimos siendo resilientes”, explica Javier Ronaldo Quinteros, gobernador de la comunidad indígena Awá IM.

A pesar de las dificultades, el gobernador resalta que las mujeres indígenas han mantenido viva la capacidad de compartir y de unirse cada día, guiándose por principios fundamentales: unidad, cultura, autonomía y educación.

Ellas, con resiliencia, afirman su voluntad de superar la violencia y las adversidades que han marcado su territorio. Lo hacen a través de encuentros comunitarios en los que transmiten y fortalecen sus habilidades en tejido y bisutería, transformando el dolor en espacios de creación y esperanza.

En este camino surge la iniciativa, que combina procesos de capacitación y empoderamiento económico con la promoción de prácticas artesanales respetuosas de la biodiversidad, reafirmando así la fuerza de las mujeres indígenas como guardianas de la vida y la cultura.

Capacitaciones y transmisión de conocimientos

En el marco de esta iniciativa, la Asociación de Mujeres Indígenas Víctimas Nankara impulsó talleres de intercambio de saberes ancestrales. Estos espacios fortalecieron el tejido social y comunitario, al tiempo que aseguraron la preservación de las tradiciones Awá mediante el aprendizaje intergeneracional.

La experiencia fue ampliamente valorada por la comunidad, pues permitió la unión y la revitalización cultural. Muchas mujeres asistieron con sus hijos, transmitiéndoles directamente los conocimientos y costumbres tradicionales a través del arte del tejido.

Con dedicación y creatividad, las mujeres Awá elaboran aretes, manillas, collares, mochilas, ruanas, blusas, correas, gorros, lienzos, centros de mesa y una gran diversidad de artesanías. Estas piezas no solo reflejan la riqueza de su identidad cultural, sino que también generan ingresos, fortaleciendo su autonomía y empoderamiento económico.

Trabajar en armonía con la naturaleza

Las iniciativas de tejido y bisutería artesanal lideradas por las mujeres indígenas Awá tienen un enorme potencial para aportar al desarrollo sostenible de la comunidad, promoviendo la conservación de los recursos naturales, el turismo cultural y la valoración de los conocimientos ancestrales.

María Amparo Garrido Guanga, sabia y representante legal de la Asociación Indígena Nankara, destaca que ha sido invitada por distintos cabildos para compartir sus saberes. "Ahí hay muchas compañeras y con ellas comparto los conocimientos ancestrales. Sobre todo, comparto cómo debemos trabajar en armonía con la naturaleza, porque como indígena que soy, amo profundamente la naturaleza".

En sus charlas, Garrido enseña cómo mantener viva la cultura: desde la recolección de semillas en el bosque hasta la transmisión de estas prácticas a niñas y mujeres. "El bosque está lleno de semillas, y es tiempo de recogerlas. Siempre les digo que me llamen, para que juntas aprendamos cómo hacerlo".



Por su parte, el gobernador resalta el compromiso ambiental del Pueblo Awá: “Hoy no hablamos de deforestación, sino de reforestación de todas las áreas intervenidas. Tenemos un mandato claro: cualquier trabajo solo puede realizarse en zonas ya utilizadas; no más deforestación”.

El tejido impulsa la autonomía de las mujeres Awá

La producción de textiles artesanales por parte de las mujeres Awá, utilizando materiales naturales y técnicas ancestrales, no solo impulsa el desarrollo económico local, sino que también genera empleo, fortalece el turismo cultural y contribuye a la conservación de la biodiversidad, reduciendo el impacto ambiental.

Las técnicas de tejido —como el telar, el tejido sin telar, el crochet y las dos agujas— son herencia de una tradición milenaria transmitida de generación en generación. Tal como explica Lidia García, “cada técnica cumple funciones específicas en la elaboración de diversos objetos y, en algunos casos, se encuentra vinculada a roles de género o rituales particulares”.

Los diseños y símbolos presentes en las creaciones reflejan la riqueza cultural Awá: flores, mariposas como símbolo de vida, animales como el colibrí (Ñankara), figuras geométricas y elementos de la Madre Tierra. Cada pieza se convierte en un vehículo de identidad, memoria y espiritualidad.

La Asociación Ñankara juega un papel clave en la comercialización y promoción de estos productos, aunque las mujeres artesanas manifiestan la necesidad de mayor apoyo por parte de entidades públicas y privadas. Requieren acompañamiento para acceder a nuevos mercados, gestionar recursos y responder a necesidades básicas, al tiempo que fortalecen sus capacidades.

Para ellas, es esencial que instituciones como la Alcaldía, la Cámara de Comercio y otras organizaciones visibilicen sus productos y apoyen la sostenibilidad de su trabajo. De esta manera, el arte textil se convierte no solo en una fuente de ingresos, sino en una vía de autonomía y empoderamiento para las mujeres Awá.

Finalmente, expresan su expectativa de contar con nuevas iniciativas que reconozcan su rol como mujeres guardianas de su cultura, pese a la violencia que aún afecta a sus territorios.



Mujeres indígenas revitalizan saberes agroculinarios kichwas

para fortalecer el cuidado posparto en Santa Bárbara, Ecuador



“Mi madre, María Dolores, siempre cuidó de nosotras desde su experiencia, protegiendo nuestra alimentación. Durante el posparto no se puede consumir cualquier comida: la dieta debe ser completa, equilibrada, nutritiva y elaborada con cariño y amor”, afirma Cristina Morán, madre de tres hijos y promotora nutricional en la comunidad kichwa de Santa Bárbara, en Cotacachi, Ecuador.

Sus palabras dan apertura a una iniciativa innovadora que coloca en el centro los saberes y sabores ancestrales relacionados con la alimentación y la medicina tradicional en este periodo. Se trata del “Manual agroculinario andino para cuidados posparto desde la medicina ancestral y saberes agroculinarios familiares y comunitarios”.

Redactado en kichwa y castellano, este manual no solo rescata semillas nativas, recetas tradicionales y prácticas heredadas, sino que también promueve una mejor nutrición, revitaliza los conocimientos orales de las abuelas, fortalece la soberanía y autonomía alimentaria y reivindica los derechos sexuales y reproductivos de las mujeres kichwas, en profunda armonía con la tierra y los ciclos de la vida.

Su traducción al kichwa asegura la preservación de la identidad cultural y fomenta la integración de conocimientos tradicionales en la vida cotidiana, reforzando el vínculo con la agroecología y el uso de recursos propios de la comunidad.

Esta iniciativa fue implementada por la organización ancestral “Di Anaku”, en el marco del Fondo Semillas de Reciprocidad, con el apoyo del Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y el Caribe – FILAC, el Programa Emblemático Mujeres Indígenas de América Latina y el Caribe – MILAC, las redes regionales de mujeres indígenas de Abya Yala, el Fondo Pawanka y la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo – AECID.

Alimentación postparto frente a la modernidad

En el contexto actual, la alimentación durante el posparto ha sido desplazada por productos procesados de bajo valor nutricional, reemplazando a los alimentos cultivados en los territorios y utilizados ancestralmente para favorecer la recuperación de la madre y el desarrollo del bebé.

De acuerdo con un proyecto dirigido por la Universidad de Otavalo, en Ecuador, fenómeno que también se replica en otros países, los hábitos alimentarios de la población, y en especial de las mujeres gestantes, han cambiado drásticamente. Cada vez consumen menos los alimentos nutritivos preparados tradicionalmente por abuelas y abuelos.

“El consumo de comida rápida o fast food, caracterizada por altos contenidos de grasas saturadas, carbohidratos, edulcorantes y bebidas azucaradas, se ha vuelto una preferencia para las mujeres embarazadas con el fin de satisfacer antojos y necesidades inmediatas. Sin embargo, este tipo de alimentación no resulta adecuada ni para la salud del bebé ni para la madre durante la gestación”, advierte el estudio.

Estos cambios han contribuido al incremento de uno de los desafíos más profundos que enfrentan las comunidades: la desnutrición materno-infantil y la progresiva pérdida de prácticas alimentarias tradicionales, especialmente críticas en el periodo posparto.

Una iniciativa para colectivizar el cuidado del posparto

Cristina Morán, colaboradora del proyecto, y María José Benítez Hidalgo, responsable técnica de la iniciativa, explican que esta propuesta surge con el propósito de colectivizar el cuidado del posparto y revalorizar los saberes que lo sustentan.

“La propuesta nació de encuentros y conversaciones profundas entre mujeres, donde compartimos nuestras experiencias sobre el cuidado recibido durante el posparto: las memorias e historias que nos acompañaron, las heridas, los cuidados y la alimentación que recibimos”, señala Benítez.

A partir de estos relatos, identificaron que la alimentación no solo responde a la necesidad de saciar el hambre, sino que es una expresión de memoria viva comunitaria; un acto de resistencia y reparación histórica que preserva la salud materno-infantil y fortalece la conexión con el territorio.

En estos espacios también tomó forma la idea de formalizar la iniciativa, otorgarle un nombre y convertirla en un objetivo común. Este proceso



permitió postular al Fondo Semillas de Reciprocidad y consolidar una propuesta construida colectivamente, "como una plantita que hemos cultivado todas juntas", destaca Benítez.

Saberes y sabores del posparto

Esta iniciativa relacionada con la alimentación en el posparto busca proteger y restaurar la salud de las mujeres después del embarazo y el nacimiento de sus bebés.

Esta iniciativa vinculada con la alimentación en el posparto busca proteger y restaurar la salud integral de las mujeres después del embarazo y el nacimiento de sus bebés. Desde su experiencia personal, Cristina destaca el rol fundamental de las madres como portadoras de saberes, guías y cuidadoras. "Es la madre quien tiene la experiencia, la historia, la orientación y, sobre todo, el conocimiento sobre la alimentación, que cumple un papel clave en este proceso tan importante para una mujer", afirma.

Por su parte, María José Benítez señala que son las madres y abuelas quienes acompañan y arropan este ciclo de la vida, transmitiendo recetas y cuidados tradicionales que fortalecen el cuerpo y sostienen la memoria ancestral.

Entre los alimentos más valorados por las mujeres kichwas de Cotacachi se encuentran la gallina de campo, el borrego, las patas de res, la zanahoria y el yoyu (cuy), ingredientes altamente nutritivos que revitalizan el organismo y simbolizan la memoria viva de la comunidad. Su consumo mantiene una herencia culinaria que ha perdurado durante generaciones.

"La sopita o cualquier preparación con carne de borrego, uno de los alimentos más saludables, es una tradición que se ha transmitido en mi familia de generación en generación. Yo la heredé de mi mamá y ahora la transmitiré a mis hijas", asegura Cristina con convicción.

En el caso del caldo de gallina, la receta tradicional se ha preservado mediante la transmisión oral. No se utiliza cualquier gallina, sino aquellas que están comenzando su etapa de producción de huevos, consideradas idóneas para aprovechar sus propiedades nutritivas. Asimismo, el consumo de caldo de patas de res, muy caliente, es valorado por su capacidad para acompañar el cierre del ciclo de dar vida y apoyar la recuperación, promoviendo un inicio saludable de la nueva etapa materna.



Saberes compartidos y memoria ancestral agroculinaria

En esta iniciativa participaron diez familias de la comunidad kichwa de Santa Bárbara, cada una conformada por entre cuatro y cinco integrantes. También se contó con la participación activa de madres, abuelas, juventudes, parteras y personal de salud, quienes históricamente han sostenido los procesos de cuidado familiar durante el embarazo y el posparto.

Estas familias trabajan en sus chacras, crían animales y cultivan alimentos que forman parte de su cosmovisión andina, denominada pacha vivencia, la cual integra el cuidado de la Madre Tierra con el cuidado de la vida en todas sus expresiones.

Como parte del proceso, se desarrollaron talleres y espacios de encuentro para compartir recetas, saberes y prácticas de cuidado ancestral. Entre estas actividades destacó la **Mesa Viva**, una experiencia sensorial que permitió degustar sabores y saberes agroculinarios, visibilizar la diversidad de prácticas tradicionales de cuidado y fortalecer la participación comunitaria.

Cada sesión de la Mesa Viva iniciaba con la frase:

“Les invitamos a vivir una experiencia sensorial que honra los saberes agroculinarios de nuestras abuelas, madres y comunidades. Aquí, cada alimento cuenta una historia, cada aroma despierta una memoria, cada textura conecta el cuerpo con la tierra. Hoy, más que compartir una comida, celebramos la vida, la sabiduría ancestral y la medicina que nace de nuestras manos y raíces.”

La Mesa Viva se consolidó como un encuentro profundamente emotivo, en el que mujeres y familias compartieron sus conocimientos desde el corazón y la cocina. En este espacio colectivo, cada participante preparó con dedicación una receta que trajo a la mesa no solo ingredientes autóctonos y técnicas ancestrales, sino también las historias que los acompañan: relatos de abuelas, de partos, de siembras, de migraciones y de resistencias que continúan tejiendo la memoria viva de la comunidad.



Manual agroculinario incluye plantas y rituales de cuidado

Otro logro significativo fue la elaboración del manual agroculinario, que reúne información sobre plantas medicinales, rituales de cuidado posparto y recomendaciones relacionadas con el descanso y la alimentación. Este instrumento fortalece la soberanía alimentaria y corporal y representa una devolución simbólica de los conocimientos y saberes de la comunidad.

“Nuestros pueblos siempre se han sostenido palabra a palabra, de voz a voz, mediante la oralidad como una forma de ciencia. Por eso, poder escribir estos conocimientos es fundamental para trascender en el tiempo y el espacio, y para que estas recetas se conviertan en un medio de cuidado y preservación de toda esta memoria”, señala Benítez.

Las recetas recopiladas evidencian la revitalización de la memoria agroculinaria, como en el caso del camote y la zanahoria blanca, rescatando prácticas tradicionales de cuidado. Esta memoria viva no solo refuerza la soberanía alimentaria, sino que también promueve la autonomía dentro de la comunidad.

El manual integra saberes ancestrales y garantiza que las prácticas agroculinarias familiares —así como el uso de plantas medicinales y la concepción del alimento como medicina— sean culturalmente pertinentes y efectivas para el cuidado posparto y el bienestar integral de las familias.

Cuidado ancestral y rituales posparto

María José Benítez destaca los relatos de las parteras y familias de Santa Bárbara sobre los cuidados posparto, que incluyen baños con plantas medicinales, sahumeros, infusiones y el respeto a la cosmovisión de lo frío y lo caliente, fundamentales para recuperar el equilibrio del cuerpo.

“Nos comparten cómo se realizaban los sahumeros, qué plantas se utilizaban —como el laurel y el romero— para limpiar las energías luego del parto, así como las infusiones recomendadas después del baño”, señala Benítez.

Durante estos espacios también se compartieron saberes sobre cómo envolver al bebé, el tiempo de descanso que requiere la madre y consejos prácticos para el cuidado del cuerpo y el espíritu, reconociendo la importancia de un acompañamiento integral en esta etapa.

Además, se enfatizó la necesidad de involucrar activamente a los hombres en las dinámicas de cuidado familiar, para asegurar la continuidad de estos conocimientos y su transmisión a las futuras generaciones, fortaleciendo así el tejido comunitario.



Transmisión intergeneracional de saberes y cuidados

En el marco de esta iniciativa, madres, hijas, niños y abuelas de entre 3 y 61 años compartieron saberes y experiencias, reforzando los lazos comunitarios y promoviendo la transmisión de conocimientos vinculados a la maternidad, la alimentación, y los cuidados durante el embarazo, parto, posparto y la gestión de la chakra familiar-comunitaria.

A través del arte y la observación, niñas y niños no solo acompañaron a sus madres y abuelas, sino que también interiorizaron prácticas tradicionales de cuidado, fortaleciendo su sentido de identidad y pertenencia al territorio.

Este aprendizaje intergeneracional asegura la continuidad de los saberes ancestrales y promueve una crianza consciente y comunitaria, que reconoce la salud materna y la alimentación como ejes fundamentales para el cuidado integral de las familias.

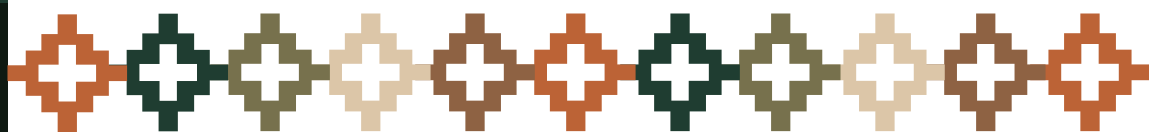
Desafíos y aprendizajes

Se espera que el manual beneficie a más de 80 familias, apoyando la salud materno-infantil, la preservación de la lengua kichwa y la reivindicación de saberes y prácticas tradicionales. Asimismo, busca promover la colectivización del cuidado, la resistencia cultural y la conexión profunda entre el cuerpo, el territorio y la alimentación.

Al ser bilingüe (kichwa-castellano), este manual se constituye en una herramienta educativa que facilita el intercambio de conocimientos y permite que las familias participantes compartan sus relatos y recetas con otras comunidades, fortaleciendo la transmisión de la memoria ancestral.

“Es un paso grande y valioso haber podido llegar a la comunidad y plasmar lo que ellos desean; mientras Dios nos dé vida, seguiremos complementando este trabajo”, concluye Cristina.

Además, destaca la importancia de aprender a elegir alimentos que nutran y den vida, entendiendo este acto como un gesto de amor hacia nosotras mismas, nuestras familias y las generaciones futuras.



Mujeres parteras kichwas fortalecen la atención materna

en la Amazonía ecuatoriana



Entre ríos caudalosos y la exuberante vegetación de las montañas de la Amazonía ecuatoriana, en la provincia de Napo, un grupo de mujeres kichwas preserva un legado esencial para la vida: la partería ancestral. A través de programas de formación y capacitación, estas guardianas del conocimiento tradicional fortalecen y transmiten saberes a nuevas generaciones de parteras, asegurando la continuidad de una atención materna respetuosa, cercana y culturalmente pertinente durante el embarazo, el parto y el posparto.

Esta labor forma parte de una iniciativa impulsada por la Asociación de Mujeres Parteras Kichwas de Alto Napo - AMUPAKIN, organización que brinda acompañamiento integral a mujeres en zonas rurales y garantiza que los partos puedan desarrollarse junto a parteras ancestrales, en un entorno que respeta sus costumbres y tradiciones.

En la Casa de Salud Ancestral de AMUPAKIN, solo en los últimos dos años se han realizado 680 controles prenatales, promoviendo un cuidado integral y respetuoso para las futuras madres. En ese mismo período, se han atendido 102 partos, combinando la medicina ancestral con prácticas alternativas, reafirmando el compromiso de la organización con la salud comunitaria y la preservación del conocimiento tradicional.

Esta iniciativa forma parte del Fondo Semillas de Reciprocidad, y es impulsado por el Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y el Caribe - FILAC, el Programa Emblemático Mujeres Indígenas de América Latina y el Caribe - MILAC y cuenta con el apoyo del Fondo Pawanka y de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo - AECID.

Provincia de Napo: geografía y cultura

Actualmente, la región se organiza en seis provincias, entre ellas la de Napo. De acuerdo con la última Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo – ENEMDU, realizada por el Instituto Nacional de Estadística y Censos -INEC, en 2023, dicha provincia registró una tasa de pobreza del 73,5 %, casi diez puntos porcentuales más que en 2022.

De forma general, el INEC define como personas en condición de pobreza a aquellas cuyo ingreso diario es inferior a los US\$ 3, lo que evidencia la vulnerabilidad económica que afecta sobre todo a zonas rurales.

Mortalidad materna en Ecuador: Avances y desafíos

En el ámbito de salud materno-infantil, Ecuador registró en 2024 un total de 86 muertes maternas dentro de los 42 días posteriores al parto, además de 7 muertes maternas tardías, lo que representa 9 fallecimientos menos que en 2023.

El estudio *"Mortalidad materna en Ecuador: Avances y desafíos en políticas de salud pública"*, elaborado por María Vélez en 2025, detalla que la mayor parte de los casos se concentraron en las provincias de Guayas (35 casos) y Pichincha (10 casos), seguidas por Napo y Manabí, con 5 casos cada una.

Además, el informe señala que el 81.4 % de los fallecimientos ocurrieron en establecimientos públicos de salud, mientras que un 5.8 % sucedieron en domicilios.



Saberes ancestrales de partera Kichwas que salvan vidas

Frente a este panorama, la Asociación de Mujeres Parteras Kichwas de Alto Napo – AMUPAKIN, se organizó para brindar a las mujeres atención durante el embarazo y el parto, con un acompañamiento cercano, respetuoso y culturalmente pertinente, profundamente arraigado en la cosmovisión kichwa.

Si bien el Ministerio de Salud ha reconocido su labor y las ha certificado como parteras, la asociación señala que no cuentan con financiamiento estatal que permita sostener su trabajo organizativo y garantizar la continuidad de sus servicios.

Por ello, AMUPAKIN impulsa esta iniciativa con el objetivo de asegurar la permanencia y el fortalecimiento de la partería ancestral, formar a nuevas mujeres de la comunidad y preservar los saberes tradicionales que sostienen la atención materna en la Amazonía.

Formación de nuevas parteras Kichwas

La iniciativa contempla un programa de formación dirigido a 20 parteras, orientado a fortalecer la transmisión de conocimientos ancestrales y científicos vinculados al seguimiento del embarazo y la atención del parto.

La Asociación destaca que *“la formación incluyó la entrega de material pedagógico culturalmente relevante, guías prácticas y recursos visuales que facilitaron el proceso de aprendizaje”*. Asimismo, se brindó apoyo logístico, que incorporó materiales educativos y de oficina, garantizando un entorno adecuado, respetuoso de la cultura kichwa y favorable para la participación.

De manera complementaria, se elaboró un catálogo pedagógico que estructuró los contenidos en tres ejes temáticos: medicina natural, partería ancestral y paju (don). Este documento funcionó como guía metodológica durante el proceso formativo y, una vez finalizado, fue socializado con las participantes y la comunidad, promoviendo la apropiación del conocimiento y su réplica en otros espacios.

Además, se ha fortalecido el equipamiento básico del espacio de atención de AMUPAKIN, con: camas hospitalarias, colchonetas, muebles funcionales, y una silla de ruedas elaborada con materiales tradicionales. Ello simboliza el equilibrio entre lo ancestral y contemporáneo.

Como parte de la identidad cultural, se ha proporcionado trajes autóctonos Kichwa para maestras y estudiantes, reafirmando el orgullo por sus raíces y el rol de la mujer indígena en la salud comunitaria.



Recuperación y gestión de la Chakra Kichwa Medicinal

Otra de las acciones desarrolladas en el marco de esta iniciativa fue la recuperación y gestión de la Chakra Kichwa Medicinal, con el propósito de garantizar las condiciones óptimas para el cultivo de plantas curativas utilizadas para aliviar dolencias y acompañar el embarazo, el parto y el posparto.

Este proceso se articuló directamente con la formación de parteras, integrando el conocimiento ancestral sobre el uso y manejo de plantas medicinales como parte esencial de su aprendizaje y práctica comunitaria.

Educación y prevención de embarazos adolescentes

Más allá del seguimiento al embarazo y la atención del parto, la iniciativa también amplió su alcance hacia la prevención de embarazos adolescentes en unidades educativas bilingües.

En coordinación con el Ministerio de Educación, se promovió la educación sexual integral y el empoderamiento de las juventudes, fortaleciendo capacidades para la toma de decisiones informadas. Paralelamente, se elaboró una memoria documental que registra las actividades y el impacto de AMUPAKIN en la comunidad, dejando constancia de su aporte a la salud, los derechos y la identidad cultural en la Amazonía.

Comunicar y dialogar para sanar

Reconociendo el papel clave de la comunicación, la Asociación impulsó espacios de diálogo en medios locales y produjo materiales informativos —como roll-ups, trípticos y boletines— para visibilizar la labor de las parteras kichwas y fortalecer el reconocimiento social hacia la medicina tradicional y la salud comunitaria.

El objetivo fue sensibilizar a la población, promover el valor del acompañamiento de parteras y reconocer el aporte del cooperante en la sostenibilidad de estas acciones. Cada nacimiento atendido por AMUPAKIN es un acto de resistencia cultural y una celebración de la vida, un recordatorio de que los saberes ancestrales continúan siendo latido, guía y esperanza en el territorio amazónico ecuatoriano.



Raíces de resistencia: Mujeres y juventudes matsigenkas

rescatan variedades ancestrales de yuca en Koribeni



Cuentan los sabios y sabias matsigenkas que, hace mucho tiempo, los comunarios solo comían tierra, que entonces se creía que era yuca. Kashiri, la Luna —a veces vista como un joven errante, otras como un astro compasivo— se enamoró de una joven matsigenka y le mostró el secreto de la verdadera yuca: le dio la semilla sagrada y le enseñó cómo cultivarla. Desde entonces, este tubérculo no solo es uno de los alimentos de la comunidad: es origen, es vida, es identidad.

Hoy, ese legado ancestral aún palpita en la comunidad nativa de Koribeni, ubicado al pie de la selva tropical del distrito de Echarati, en la provincia de La Convención, Cusco, Perú. Allí, no solo se cultiva la tierra: se cultiva la memoria. Las mujeres, juventudes, sabios y sabias del pueblo Matsigenka implementan una iniciativa innovadora para preservar algo que el tiempo, el comercio y el olvido amenazan con desaparecer: la diversidad de sus semillas de yuca.

A lo largo de generaciones, se cultivaron en Koribeni numerosas variedades de Yuca, cada una con su propio nombre, sabor y uso. Algunas se utilizaban para preparar el masato, bebida tradicional que acompaña tanto la vida cotidiana como las ceremonias ancestrales del pueblo Matsigenka. Sin embargo, con la llegada de proyectos externos, variedades como la yuca arponera —ajena a la cultura local— comenzaron a remplazar a las especies nativas. “La yuca arponera que trajeron crece rápido, pero no es nuestra”, advierte Lizbet Anamel Kaibi Bazan, coordinadora del proyecto y del colectivo.



Frente a esta pérdida silenciosa, ocho mujeres, junto a un abuelo y una abuela sabia, se organizaron para proteger y expandir las variedades de yuca local a través de chacras semilleras comunitarias. Así nació la iniciativa “Recuperación de variedades de yuca cultivadas por los matsigenkas de la comunidad nativa Koribeni”, promovida por la organización *Tsinane Onegintevagetanakero Aniantagarira* (Mujeres cuidando la vida), en el marco del Fondo Semillas de Reciprocidad.

“Es muy importante para nosotras rescatar estas variedades de yuca porque son un cultivo propio del pueblo Matsigenka. Poco a poco, incluso sus nombres en machiguenga se están perdiendo”, explica la coordinadora del proyecto.

Esta iniciativa cuenta con el apoyo del Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y el Caribe - FILAC, el Programa Emblemático Mujeres Indígenas de América Latina y el Caribe - MILAC, las redes regionales de mujeres indígenas de Abya Yala, y el apoyo del Fondo Pawanka y la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo - AECID.

La arponera: una yuca ajena que desplaza lo propio

La llegada de la yuca arponera, de rápido crecimiento y producción casi uniforme, inició una transformación significativa en la vida agrícola y cultural de la comunidad. Como describe Gabriela Loayza Seri, “La ventaja de la yuca arponera es que es más rápida su producción y también es casi una yuca uniforme. Su producto es mediano; entonces lo pueden llevar y es más comercial. Pero al dejar las otras variedades, hemos perdido la misma costumbre, la misma cultura, porque la yuca arponera es del colono, como dicen, de los de afuera; no es una yuca propia de nosotros. Hemos perdido tradiciones”.

Añade, “nosotros tenemos diferentes tipos de yucas que sirven para hacer masato, pero con la arponera no se puede hacer masato, porque tiene mucho almidón. Entonces hemos perdido parte de nuestras costumbres y de nuestra cultura”.

Asimismo, Gabriela explica que cuando trajeron la yuca arponera, comenzó a aparecer más enfermedades, porque al ser solo una variedad, no hay diversidad, y eso hace que las plagas ataquen con más fuerza. Además, muchos comuneros dejaron de sembrar las otras variedades, en parte porque hemos pasado por una etapa de colonización. "Vivimos cerca de la carretera, y con la llegada de ciertos proyectos, la gente empezó a trabajar fuera, alejándose de las chacras", explicó.

Entonces comenzó la escasez. "Actualmente, solo algunas familias cultivan yuca, no todos. Incluso nosotros, que somos los que debemos tener siempre yuca en nuestras chacras, tenemos que comprarla de repente a quienes aún la siembran. Ha cambiado mucho: antes nuestras chacras eran diversificadas, teníamos yuca, plátano, maíz, todo junto. Ahora muchas veces sembramos solo plátano y nos olvidamos de la yuca.

Nuestros abuelos nunca se quedaron sin yuca. Nunca fue escaso. Más bien ahora, ahora sí está haciendo falta", explica Gabriela Loayza, ansiosa.

De la misma manera, la introducción de nuevas variedades y cultivos foráneos ha tenido un efecto especialmente en las mujeres agricultoras, responsables de la alimentación familiar, al reducir la diversidad tradicional de yucas que antes aseguraba un suministro constante durante todo el año.

De acuerdo con Lizbet Anamel Kaibi Bazán, antiguamente nuestros ancestros cultivaban la yuca fundamentalmente para el consumo familiar. Sin embargo, hoy en día se prefiere la arponera porque tiene un tiempo de producción más corto; se desarrolla rápidamente y se puede transportar al mercado con mayor facilidad.

Las variedades ancestrales no solo proporcionan usos y sabores alternativos, también se conservan por un periodo más largo, asegurando la armonía y la sostenibilidad en la alimentación comunitaria, algo que se está perdiendo actualmente y que representa un desafío para la identidad y el bienestar comunitario.



Registro e inventario de las variedades de yuca y sus nombres en matsigenka

“En el marco de esta iniciativa, se recopiló el conocimiento ancestral sobre el origen de la yuca desde la visión del pueblo matsigenka, identificando los saberes y conocimientos ancestrales asociados a 17 variedades tradicionales de yuca, todas con nombres en lengua matsigenka: tsivaigiganire, memeriganire, sankatiganire, peratsiganire, pakitsiganire, puintoriganire, kashiriganire, tipueroganire, tiaretoganire, kemariganire, kapesiganire, kentosoriganire, timpiaganire, oeganire, opuichake, aroriganire y tsamiriganire”, aseguró Lizbet Anamel Kaibi.

La información está siendo sistematizada en una matriz que incluye la descripción de cada planta, el tiempo de siembra y cultivo, así como dos cuentos matsigenkas sobre el origen de la yuca y las técnicas tradicionales de conservación.

Desde la mirada del pueblo Matsigenka, la yuca es un regalo sagrado que reemplazó el barro que antes se consumía. “La yuca siempre ha sido destinada a la alimentación. Antes, desde nuestra cosmovisión, comíamos barro. La Luna se compadeció, se enamoró de una joven, y nos trajo la verdadera yuca. Desde entonces, ya no comemos barro. Siempre la usamos en nuestras comidas y en nuestra bebida, que es el masato”, cuenta Gabriela Loayza Seri, jefa de la comunidad y apoyo del proyecto.

La implementación de esta iniciativa permitió crear un inventario participativo con las sabias y los sabios de la comunidad. Hubo dibujos, relatos, clasificaciones y recuerdos. Hablaron de ciertos tipos de yucas y de aquellas que muy pocos conocían porque tenían usos especiales. Entre ellas, hablaron de la Peratsiganire.

“Había una yuca que le daban a los ociosos, la *Peratsiganire*. A ellos les daban esa yuca y un masato especial para que se les pase la flojera y se vuelvan trabajadoras. Era como un remedio. Pero también tenía sus efectos: si no trabajabas, esa bebida te hacía mal al cuerpo. Había esos secretos”, contó Gabriela, entre las risas de los miembros del proyecto.

Estos saberes, transmitidos de generación en generación, no solo describen técnicas agrícolas, sino que refuerzan normas culturales, valores y enseñanzas sobre el trabajo, el respeto y la reciprocidad. Reivindicarlos, en palabras de Gabriela Loayza va más que agrícola: es una defensa de la memoria genética y cultural del pueblo Matsigenka.



Variedades de yuca recuperadas y sembradas en tres parcelas semilleras

Como parte del proceso, se instalaron tres parcelas semilleras en distintos pisos ecológicos, donde se sembraron seis variedades de yucas recuperadas, cada una con características particulares.

Entre ellas destaca la **Kashiriganire**, asociada con la luna (*Kashiri*), de crecimiento lento y cosecha tardía (hasta tres años), pero con la ventaja de no pudrirse rápidamente. La **Oeganire** es ideal para suelos negros, produce numerosas yucas de color amarillo y muestra gran resistencia a la hormiga *kuki*. Por su parte, la **Opuichake**, de tallo rojizo, es especialmente apreciada para la preparación de *masato* (chicha de yuca), aunque puede amargarse si se deja madurar en exceso.

Asimismo, la **Aroriganire**, que según la tradición llegó con el ave *aroni*, es valorada por sus frutos grandes y por las propiedades cosméticas de su cáscara, utilizada para rejuvenecer la piel.

Además, está la **Tsamiriganire**, que se distingue por sus tres subtipos según el tamaño de sus frutos, pudiendo alcanzar hasta 10 kg, aunque es poco apta para *masato* y altamente perecedera tras la cosecha. En cambio, la **Kemariganire**, cultivada en la ampliación Inkoreni, da frutos grandes y blancos que se conservan bien hasta dos años, lo que la hace muy útil para el consumo prolongado.

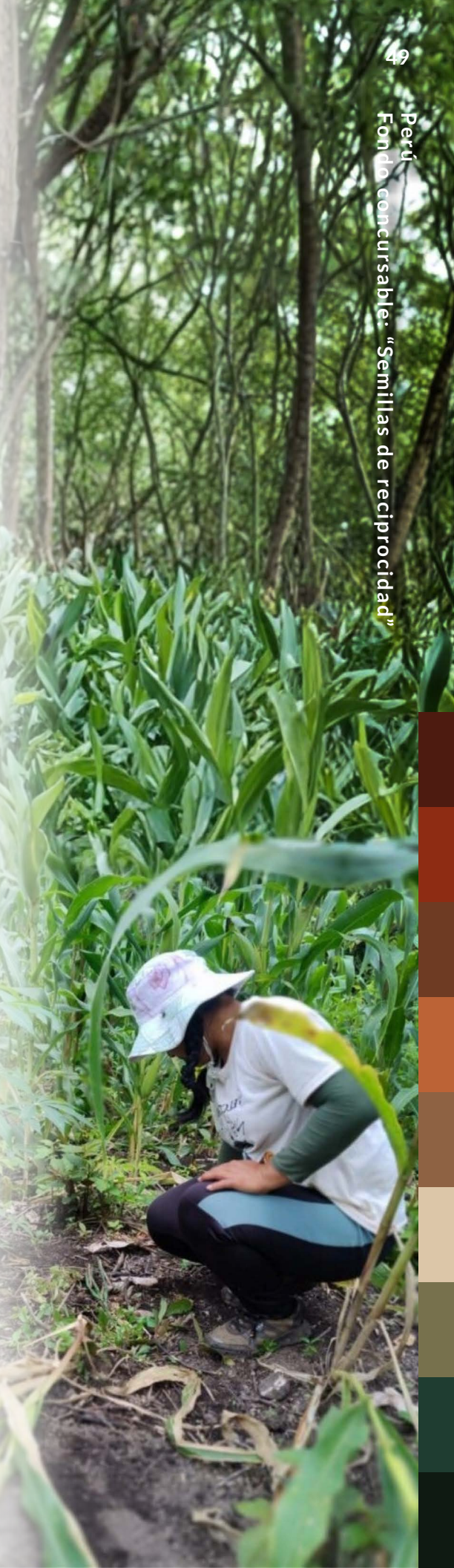
Las semillas se consiguieron mediante intercambios con víveres, visitas casa por casa, y diálogos con personas mayores que aún conservaban los cultivos en sus chacras. También se adquirieron herramientas para preparar y cuidar las parcelas.

Niñas, niños y adolescentes se forman para recuperar las variedades de yuca

En el marco de esta iniciativa también se organizaron talleres en estas parcelas, donde participaron 30 niñas, niños y adolescentes, quienes aprendieron sobre las variedades de yuca, su historia, su siembra y sus múltiples usos. Rodrigo Sonco, uno de los niños participantes, recuerda: "Aprendí que nuestros antepasados comían barro, como si fuera yuca, y que la Luna trajo la yuca verdadera. También vimos los tipos de yuca y aprendimos cómo se siembran". Valeria Korinti agrega: "Me gustó ver cómo se diferencia el tipo de yuca por el color de las hojas".

Estos talleres no solo transmitieron conocimiento agrícola, sino también identidad. Álvaro Loayza, otro de los jóvenes, cuenta: "Me enseñaron en los talleres del señor Eulogio y la profesora Selmira. Aprendí mucho sobre la yuca y el masato".

El *masato* y la harina de yuca siguen siendo alimentos esenciales para la comunidad. Pero su valor va más allá de lo nutricional: son la continuidad de un conocimiento que ha pasado de generación en generación. "Nuestros abuelos nos enseñaron cómo preparar el *masato*, cómo cultivar la yuca. Si dejamos de sembrarlas, se pierde esa historia viva", explica Gabriela.



Semillas que resisten: saberes, mujeres y futuro

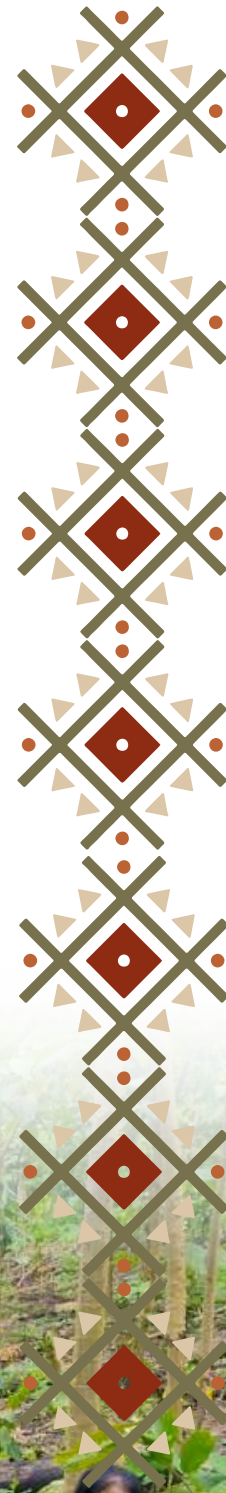
Desde la perspectiva de las agricultoras, la recuperación de esta semilla es también la recuperación de su rol en la sociedad. “Somos nosotras quienes manejamos y cuidamos la alimentación del hogar. La pérdida de variedades nos afecta directamente; además las yucas tradicionales no se malogran rápido, duran meses, hasta un año, mientras que las nuevas se pudren más rápido y no alimentan igual”, sostiene Gabriela.

En la comunidad nativa de Koribeni, esta labor se vive como un compromiso colectivo por resguardar los saberes ancestrales vinculados a la yuca. Yandila Omenki Ortega lo expresa con claridad: “Pienso que sí podemos recuperar las variedades de yuca, pero a veces necesitamos más fondos para intercambiar semillas por alimentos en otras comunidades más lejanas”.

De igual manera, Lizbet Anamel Kaibi Bazán reafirma que, “Sí nos gustaría intercambiar las semillas para que no se pierdan como antes. Estamos gustosas de poder compartir, aprender más y enseñar más, para que los saberes ancestrales continúen”.

Desde la voz de las mujeres matsigenkas se proyecta una apuesta por la transmisión intergeneracional: “Nos imaginamos impartiendo conocimiento a partir de lo que hemos aprendido y hacer un intercambio también con otras comunidades, sobre todo con los estudiantes. Estos talleres entre abuelos, jóvenes, niños y niñas son muy importantes para que no se pierda este valor ancestral que tenemos”, asevera Gabriela Loayza.

Aunque la expansión de la agricultura tecnificada ha alterado el método de la siembra —“ya no es como era antes, ahora se planta cacao puro, plátano puro”, dice Blanca Korinti Piñarreal, miembro del colectivo—, las mujeres se organizan, tejen redes y brindan alternativas. A través de asociaciones impulsan iniciativas que conectan con la conservación, la innovación y el liderazgo de las mujeres indígenas.





Mujeres Warao impulsan la artesanía y el conocimiento ancestral

para defender su territorio y preservar la biodiversidad

En el municipio de Tucupita, en el estado Delta Amacuro de la República Bolivariana de Venezuela, un grupo de mujeres indígenas Warao tomó una decisión que marcó un antes y un después: no rendirse. Con la misma fuerza con la que tejen cestos de palma de moriche y elaboran chinchorros, hamacas hechas a mano, alzaron su voz para afirmar con dignidad y convicción.

“No vamos a caer en condiciones de mendicidad. Tenemos un conocimiento, una práctica ancestral con la que podemos salir adelante: la elaboración y comercialización de nuestra artesanía”.

Así nació la iniciativa “Fortalecimiento de la identidad de las mujeres y niñas Warao a través de la práctica artesanal y los conocimientos tradicionales de la biodiversidad”, creada para enfrentar el progresivo debilitamiento cultural que pone en riesgo la transmisión de saberes ancestrales vinculados al uso sostenible de la biodiversidad.

Este esfuerzo también busca contrarrestar los efectos negativos de las prácticas extractivas en la vida e identidad de las mujeres Warao, partiendo del firme convencimiento de que la conciencia, la organización y el conocimiento son herramientas de resistencia, permanencia y resiliencia.

En este proceso, mujeres, adolescentes y niñas Warao ejercen su derecho a la participación, fortalecen su rol como sujetas de derecho y trabajan colectivamente en la construcción de un protocolo para la conservación de la biodiversidad, reconociéndola como la base de sus medios de vida y de su continuidad cultural.

La iniciativa que fue implementada por la organización Fundación Red de Estudios de la Diversidad del Sur – REDSUR, forma parte del “Fondo Semillas de Reciprocidad”, y es impulsada por el Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y el Caribe – FILAC, el Programa Emblemático Mujeres Indígenas de América Latina y el Caribe – MILAC, y cuenta con el apoyo fundamental del Fondo Pawanka y de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo – AECID.

Warao: gente de la canoa y guardianes de la artesanía

El pueblo indígena Warao, llamado también Guarauno y cuyo nombre significa “gente de la canoa” o “gente del agua”, habita en el oriente de Venezuela, especialmente en los cuatro municipios del estado Delta Amacuro: Tucupita, Antonio Díaz, Casacoima y Pedernales.

Según el portal Pueblos Indígenas en Venezuela, los Warao se organizan en pequeñas comunidades de entre 10 y 15 viviendas, guiadas por un anciano, jefe o cacique, quien coordina el trabajo colectivo y la administración de los recursos, garantizando así la vida comunitaria y la continuidad de su cultura.

La pesca, a la que denominan yaba, es su principal actividad y se encuentra profundamente ligada a su identidad y entorno; por ello, los Warao se reconocen a sí mismos como “yabamos” o pescadores por naturaleza. Junto a esta práctica, la artesanía tradicional constituye otra fuente esencial de sustento. Las mujeres recolectan hojas de camalote, tirite, palma de moriche y temiche para extraer fibras que transforman en hilos, con los que elaboran chinchorros, cestas, carteras, adornos y otras piezas.

A través de este trabajo, las mujeres Warao resguardan un valioso patrimonio de saberes artesanales y lo transmiten a niñas y jóvenes, asegurando la pervivencia de su identidad, su territorio cultural y sus tradiciones.





El reto de trabajar con mujeres vulneradas

Las mujeres Warao han sido vulneradas en diferentes formas. “Son vulneradas por ser indígenas, luego por ser mujeres, por ser Warao y por ser consideradas pobres. Aquí se presenta la interseccionalidad de la discriminación, de la vulneración de los derechos de las mujeres Warao en diferentes niveles”, reconoce Luz Fernández, coordinadora ejecutiva de esta iniciativa.

Además, Fernández señala que estas mujeres han sido afectadas por las instituciones que han intervenido en sus territorios, tanto públicas como privadas, ya que el tipo de apoyo y las intervenciones que han recibido han sido asistencialistas.

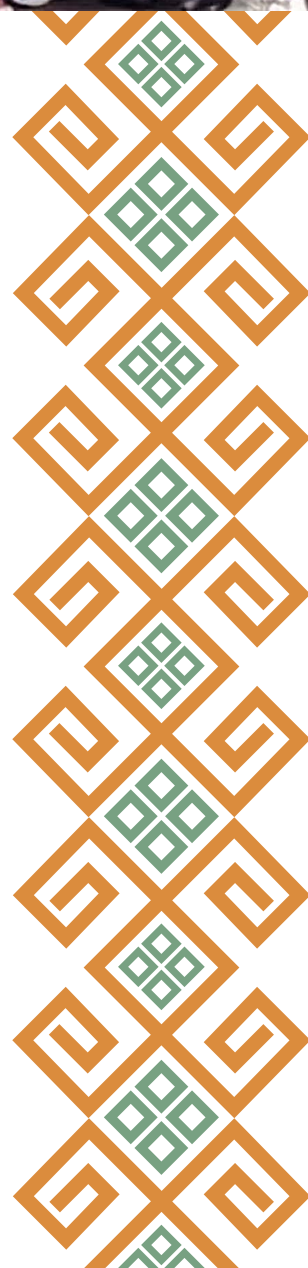
Sin embargo, la coordinadora de esta iniciativa menciona que ha sido positivo trabajar y dialogar con ellas, compartiendo experiencias sobre cómo se ha avanzado en la producción artesanal. “Esto ha ayudado a generar sensibilidad y, sobre todo, a que ellas puedan valorar lo que representan como cultura y como mujeres portadoras de conocimientos”.

“Fue importante hacerles saber que su trabajo y sus conocimientos tienen valor, que se sientan valorizadas y orgullosas de lo que son. De alguna forma, eso ha sido una de las metodologías que hemos utilizado con ellas durante los talleres”, explica Fernández.

Mujeres capaces de coordinar sus propias iniciativas

Fernández menciona que también se ha organizado una exposición de artesanías, impulsadas por ellas mismas, para que no tengan que depender de las instituciones del Estado, ni de ninguna otra institución o personas externas.

De esta forma, se las capacitó para que, por sí mismas, puedan organizar una exposición, coordinar todo lo relacionado con el montaje, diseñar sus catálogos y estructuras, establecer el precio de sus productos, aprender a competir en el mercado sin perjudicar a otras compañeras, y mejorar sus productos para hacerlos más atractivos, entre otras cosas.



“Esta iniciativa busca que las mujeres Warao puedan ser capaces de ejecutar y coordinar sus propias iniciativas, aportando insumos a la administración pública y al gobierno sobre cómo puede funcionar una política construida desde abajo, basada en su visión, su realidad y sus necesidades, en lugar de una política asistencialista impuesta desde arriba, que muchas veces no responde a las verdaderas necesidades de estas mujeres”, explica Fernández.

Además, Silvia Vilorio, coordinadora de medios de vida, comentó que la estrategia principal del proyecto fue capacitar a las mujeres en el uso de tecnología, especialmente teléfonos inteligentes, y en marketing digital. “El objetivo es que puedan comercializar de forma directa sus artesanías desde sus comunidades. A través de talleres, ellas aprenden a crear y manejar sus cuentas en Instagram y Facebook, permitiéndoles hacer ventas directas. Además, en Venezuela cuentan con un canal de envío accesible que facilita la distribución de sus productos a precios módicos”.

La Fundación Red Sur diseñó el programa “Medios de vida de las mujeres indígenas”, con el objetivo de apoyar a las mujeres para que puedan comercializar su producción artesanal en condiciones justas, convirtiéndola en una fuente de trabajo digna para ellas. Sin embargo, solicitan al Estado generar políticas públicas para que accedan a bonos, seguro social, acceso a servicios de salud, entre otros beneficios.

El valor de tejer frente a la violencia

El corazón de la artesanía Warao late en el moriche, una palma que ofrece la naturaleza y que tiene un sinnúmero de usos: “Se utiliza para preparar alimentos y medicina. También sirve para dar sabor a algunos platillos y para construir techos de viviendas y artesanías”, explica Fernández.

También está la bora, una planta acuática cuya incorporación al arte textil nació de una historia de dolor y resiliencia. Una anciana cuenta cómo, huyendo de su esposo que la golpeaba, se escondió en la selva entre la bora. Allí deshilacho la planta y descubrió que de esa planta podía extraerse una fibra resistente, con la que empezó a tejer.

“Esa historia la grabamos con su permiso”, cuenta Luz. “Es un testimonio de cómo el tema de la violencia hacia las mujeres está presente en las comunidades, y de cómo ellas han podido sobreponerse a estas situaciones. Esta oportunidad de poder desarrollar su actividad artesanal representa una oportunidad de lograr su libertad y autonomía económica y también su autonomía física, porque a medida que logren obtener esa autonomía económica, pueden también tomar decisiones a nivel familiar”.



Las mujeres Warao crean chinchorros (hamacas), que se valoran entre 50 y 200 dólares, además de carteras, bolsos, cestas y accesorios como pulseras y collares hechos con semillas. "Hay piezas pequeñas que pueden costar desde un dólar hasta 10 dólares; el precio varía según la cantidad de materia prima utilizada y el proceso que implica", mencionó Luz.

Fortaleciendo la identidad y los medios de vida de las mujeres Warao

Esta iniciativa ha beneficiado a 40 mujeres y jóvenes Warao, destacando a través de talleres la importancia de preservar su identidad cultural y de transmitir los valores tradicionales a las nuevas generaciones. Se han reconocido sus múltiples roles como mujeres sabias, portadoras de conocimientos y prácticas ancestrales que les permiten ejercer autonomía económica mediante el uso sostenible de los recursos naturales, creando artesanías de belleza única y de gran valor comercial.

Como resultado de estos talleres, se elaboró el Protocolo Biocultural para la conservación de la biodiversidad asociada al moriche, el cual es fundamental para los medios de vida de las mujeres Warao en el Estado Delta Amacuro, Venezuela. Este protocolo establece condiciones para el uso sostenible de los recursos naturales, fortaleciendo la autonomía, la autogestión y la protección de los elementos culturales distintivos de las mujeres Warao.

En el marco de esta iniciativa también se llevó a cabo la III Edición Expo Arte Indígena, donde las artesanas mostraron sus conocimientos y prácticas ancestrales, promoviendo la transmisión intergeneracional de saberes y estrategias para la conservación de la biodiversidad de su territorio.

Con esta iniciativa, las mujeres y jóvenes Warao reafirman su papel como guardianas del conocimiento ancestral y de la biodiversidad. Al fortalecer sus capacidades, fomentar la transmisión intergeneracional de saberes y consolidar su autonomía económica, están avanzando hacia un futuro sostenible que preserva su identidad cultural y contribuye al bienestar de los Pueblos Indígenas.







FONDO PARA EL DESARROLLO
DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS DE
AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE



PAWANKA
FUND

