

Logros

El proyecto cosechó importantes logros en nutrición y salud, ofreciendo técnicas, herramientas y acompañamiento profesional para que las comunidades participantes aprendieran a producir una serie de alimentos nuevos y fortalecieron el cultivo de variedades tradicionales cuya producción está en retroceso. Estas acciones permitieron que las más de 80 familias de las comunidades ampliaran su base nutricional, en un contexto crítico de reducción de la disponibilidad de alimentos tradicionales obtenidos a través de la caza y recolección. Este conjunto de actividades, sumados al mejoramiento del acceso al agua apta para el consumo, contribuyó a mejorar los estándares de vida en las comunidades: disponer de más alimentos de alta calidad nutricional, menos tiempo dedicado al transporte de

agua desde puntos apartados de las aldeas, agua de buena calidad para beber, para preparar alimentos, para higiene, y para riego.

Además, las ferias de intercambio de semillas facilitaron el acercamiento y el intercambio de experiencias y conocimientos entre miembros y líderes de distintas comunidades, un logro adicional del proyecto, ya que la comunicación frecuente entre las aldeas y la participación colectiva en encuentros formales contribuye a mantener la identidad y el funcionamiento en red de las comunidades guaraníes de la provincia.

Los resultados del esfuerzo de instalación de las huertas comunitarias y familiares permanecen en las aldeas beneficiarias. De ahora en adelante podrán funcionar como modelo e incentivo hacia otras

comunidades para replicar la experiencia, que además ya ha sido enriquecida por la evaluación y adaptación que las propias aldeas realizaron durante el trabajo -identificar dificultades, aportar soluciones, señalar preferencias y conveniencias, etc.-. Así también, la infraestructura instalada para provisión y distribución de agua dentro de las comunidades, constituye una adquisición permanente para las comunidades.

Gracias a la motivación y el compromiso de las familias de las comunidades originarias y de los técnicos y profesionales que las acompañaron en el desarrollo de la iniciativa, respetando tiempos, procesos internos de toma de decisiones y sus patrones culturales, el proyecto pudo alcanzar los objetivos previstos.

Conociendo la territorialidad de las comunidades; Asegurando su uso sustentable y conservación

A fines de diciembre de 2009 iniciamos el proyecto Tape Apo con los mismos socios que el proyecto anterior, pero con una visión trinacional, ya que participan -además de Vida Silvestre- la ONG Altierrada de Paraguay y el Centro de Trabalho Indigenista (CTI) de Brasil.

Además de promover el intercambio de experiencias y la formación de líderes en temáticas de interés para las comunidades, se está trabajando en la realización

de un inventario de los recursos naturales de cada una de las comunidades, lo que permitirá conocer cuáles son las principales amenazas para la conservación de la naturaleza y de la cultura Mbya Guaraní.

A partir de este inventario se diseñará, en conjunto con cada comunidad, un plan de manejo para que se constituya en una herramienta de gestión que las propias aldeas, con ayuda de las organizaciones sociales, puedan implementar para la

conservación, restauración y uso sustentable de los diferentes recursos naturales necesarios para el mantenimiento de sus procesos culturales. Este plan de manejo permitirá a las comunidades fortalecer su gestión interna, pero también comunicar a la sociedad cuáles son sus requerimientos de espacio y disponibilidad de recursos naturales para el mantenimiento de su "Nande Reko" (modo de ser guaraní).



Un esfuerzo compartido

Las mejoras en la calidad de vida de las comunidades involucradas en ambos proyectos -además de constituir una mínima iniciativa de reparación histórica por el atropello e indiferencia a las cuales fueron sometidos los Pueblos Indígenas en los últimos cientos de años pueden ser consideradas como una retribución por los servicios ambientales (protección de nacientes de arroyos, protección de bosques en pendientes, mantenimiento de carbono fijado en el bosque nativo, entre otros), que estos verdaderos "Guardianes de la Selva", brindan a la sociedad Misionera.

Comunidades Mbyá Guaraníes

Guabirá Poty
Aldea Isla
Pyá Guachu
Alecrín
Caramelito



Desarrollado por:



En colaboración con:



Financiado por:

Este proyecto contribuye con los objetivos de:



Trabajando con los “guardianes” de los servicios ambientales del Bosque Atlántico para lograr su autodesarrollo.

En Misiones, una de las provincias con más densidad de población rural del país, se encuentra el mayor remanente del Bosque Atlántico del Alto Paraná (BAAP). La creciente migración interna y la intrusión de tierras generaron una población rural marginada y de escasos recursos, en la que conviven descendientes de inmigrantes europeos, de países limítrofes, y aborígenes Mbyá Guaraníes. En la última década, los Pueblos Originarios se han convertido en verdaderos guardianes de la selva, actuando como barrera al avance de la frontera agropecuaria. Esos remanentes –vitales para asegurar parte de los servicios ambientales en Misiones–, se conservaron, en muchos casos, gracias a la existencia de comunidades Mbyá Guaraníes.

La población Mbyá Guaraní de la región sufrió una disminución comparable a la superficie del BAAP, ya que ambas conservan sólo alrededor del 7% de sus valores originales. La pérdida de la selva implicó la modificación de sus hábitos culturales y alimenticios. La inaccesibilidad a alimentos tradicionales y la falta de conocimiento de las propiedades de los alimentos no tradicionales generó deficiencias alimenticias llevando a una desnutrición crónica que, en no pocos casos, significó la muerte de niños. A raíz de esto, los Mbyá Guaraníes se encuentran en un acelerado proceso de pérdida de identidad, espiritualidad, costumbres y, particularmente, el conocimiento empírico de los secretos de la selva que los ha caracterizado.



Proyecto Tatachiná

Ante esta situación, y en un marco de diálogo y respeto intercultural, la Fundación Vida Silvestre Argentina y la Universidad Nacional de Misiones, en conjunto con la ONGD Cives Mundi y con el apoyo financiero de la de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID), implementaron entre 2009 y 2010 el proyecto Tatachiná –en lengua indígena significa “espíritu de la selva”–. Esta iniciativa buscó implementar estrategias para mejorar la seguridad alimentaria acorde a los patrones culturales en cinco comunidades Mbyá Guaraníes y, de esa forma, garantizar una dieta

equilibrada y suficiente, reduciendo la dependencia de ayudas alimenticias externas (programas sociales del gobierno, por ejemplo). Este proyecto, que se enmarca en los objetivos del Programa Araucaria XXI Bosque Atlántico, representa una manera de retribución a las comunidades aborígenes por su función de guardianes de los servicios ambientales brindados por el bosque nativo. Las 5 comunidades participantes fueron: Guabirá Poty; Aldea Isla; Pyá Guachu; Alecrín y Caramelito, todas ellas ubicadas en la cuenca del arroyo Piray Guazú, en los departamentos de Eldorado, San

Pedro, Guaraní y Montecarlo. Se trató de una población de 87 familias (350 mujeres y hombres), dedicadas en su mayoría a la venta de artesanías y plantas ornamentales nativas (en especial orquídeas), a la agricultura de subsistencia, a “changas rurales” o a empleos transitorios en colonias aledañas. Y, en menor medida, a la caza, la pesca y la recolección de productos vegetales silvestres. Sin embargo, se espera que los resultados de esta experiencia puedan orientar futuras acciones que beneficien a toda la población Mbyá Guaraní de la zona, unas 4.900 personas.

Sistemas de provisión y distribución de agua

Con el objetivo de reducir la incidencia de enfermedades asociadas al agua no potable, y garantizar el acceso al agua en calidad y cantidad necesarias para consumo doméstico y riego de cultivos, el proyecto se ocupó, junto a los miembros de las comunidades, de mejorar los sistemas de provisión y distribución del vital líquido en las cinco comunidades.

* **En las comunidades Guavirá Poty y Arroyo Isla se realizaron perforaciones de pozos de agua** -de 99 y 106 metros de profundidad respectivamente- y se mejoraron las fuentes naturales de abastecimiento de agua (vertientes permanentes) en las aldeas Caramelito, Pyá Guachú y Alecrín, mediante obras de contención y protección de vertientes. Todos los sistemas fueron equipados con tanques y motores para bombeo del agua. La

definición de la ubicación y características de los nuevos pozos fue realizada en forma participativa por representantes de las cinco comunidades, quienes evaluaron, discutieron y finalmente consensuaron la selección de las dos aldeas que recibieron los beneficios de los pozos perforados.

* **En las cinco comunidades se instalaron**, mediante el esfuerzo conjunto de los miembros de las comunidades y el personal del proyecto, **redes sencillas para distribución de agua** a diferentes puntos clave dentro de cada aldea -escuelas, huertas, núcleos de viviendas, etc.- que redujeron el esfuerzo del transporte a mano del agua desde las vertientes o arroyos a los sitios de consumo. **Se instalaron en total 2.380 metros lineales de cañerías de distribución.**



Huertas orgánicas y consumo de vegetales

Asegurada la disponibilidad de agua, se trabajó en incrementar la cantidad y la diversidad de cultivos, tanto tradicionales como no tradicionales en las cinco comunidades beneficiarias, lo que permitió garantizar una dieta equilibrada y suficiente, y reducir la dependencia de ayuda alimentaria externa.

* **Se diseñaron e implementaron huertas comunitarias en las cinco comunidades.** Con apoyo técnico y económico del proyecto se instaló un huerto comunitario por aldea de **1.030 m²** en promedio, provisto de cerco perimetral y acceso al agua de riego, y recibieron además herramientas e insumos necesarios para la producción hortícola a escala comunal. Se mantuvieron las huertas activas entre los meses de abril/mayo hasta noviembre/diciembre de 2009 y 2010, con descansos en los meses estivales, logrando producir un total de **28 especies** y variedades de hortalizas (la mayoría novedosas para las comunidades), que se incorporaron a la alimentación cotidiana de las familias. Los

huertos de hortalizas se complementaron con **parcelas de frutales**, las cuales permitieron incorporar **16 nuevas especies** y variedades de frutales a la producción tradicional.

* **Se organizaron encuentros de intercambio de semillas y de difusión de técnicas de cultivo utilizando variedades tradicionales.** En el marco del proyecto, en conjunto con las comunidades, se organizaron y desarrollaron tres **“Ferias de Intercambio de Semillas”** que constituyeron ámbitos de encuentro con el fin de recuperar, valorizar y compartir semillas (particularmente de variedades de producción tradicional cuya disponibilidad ha venido disminuyendo progresivamente) y otros vegetales de valor cultural, así como también conocimientos y técnicas de cultivo tradicionales y ancestrales. Las instancias de intercambio ofrecieron también capacitaciones tanto formales como informales, a cargo de capacitadores externos o miembros de las comunidades. En estas ferias no sólo participaron

las cinco aldeas vinculadas directamente al proyecto sino que se hicieron extensivas a otras comunidades por interés expreso de las aldeas organizadoras, llegando a participar hasta 9 comunidades externas.

* **Se realizaron talleres de nutrición y manejo de alimentos no tradicionales.** Con el fin de reducir la dependencia de la ayuda alimentaria externa (dado que ésta se caracteriza por ser discontinua y sujeta a variables que no dependen de las comunidades) se promovió y facilitó el consumo de alimentos de producción propia (hortalizas), a través de la enseñanza de la preparación y elaboración de platos con productos de la huerta. Los talleres de capacitación se dictaron en las cinco aldeas y participaron un total de **217 personas** (adultos, jóvenes y niños). Para que los conceptos incorporados perduren en el tiempo, se diseñó, imprimió y distribuyó información bilingüe sobre las técnicas de cultivo y las prácticas de preparación de alimentos con productos de las huertas.

