

## EL CUIDADO DE LOS PROCESOS ANCESTRALES



El recorrido que nos llevó por los llanos del Meta evidenció la capacidad del campo colombiano de levantarse frente a las condiciones adversas.

Ese mismo espíritu condujo a la Dirección de Comercialización de la Agencia de Desarrollo Rural hasta el sur profundo, el Amazonas, donde la selva guarda no solo la mayor biodiversidad del planeta, sino también la memoria viva de los pueblos indígenas que la habitan.

Allí, entre ríos caudalosos y veredas apartadas, la yuca se convierte en un símbolo de vida y de posibilidades de innovación a partir de los usos y saberes ancestrales.

En este territorio, el Programa de Fortalecimiento Comercial llegó para acompañar a las asociaciones APROFA, CHUEKW y NABUPATA. Estas organizaciones están conformadas en su mayoría por mujeres rurales e indígenas que mantienen viva la tradición de elaborar alimentos esenciales para la dieta amazónica. Esto es cultura, soberanía alimentaria y una muestra del vínculo indisoluble entre la tierra y las comunidades.



## La tradición se fortalece con tecnología



**Hasta hace poco, el proceso de rallado de la yuca se hacía a mano, lo que implicaba largas jornadas, baja productividad y un límite claro para la comercialización.**

Esta labor, que se heredaba de generación en generación, era una muestra de resistencia, pero también de agotamiento. Las manos que rallaban la yuca eran las mismas que cultivaban y cuidaban a las familias, un esfuerzo que, a pesar de su dedicación, no permitía crecer.

**Con el apoyo de la ADR y Agrosolidaria, en el marco del programa impulsado por el Gobierno Nacional, la asociación APROFA recibió ralladores eléctricos industriales y hornos blandones que transformaron por completo su capacidad de producción. Gracias a esta intervención, hoy 151 productores y más de 300 familias pueden optimizar sus procesos, reducir pérdidas y aumentar sus ingresos de manera tangible.**



**Esta mejora no solo dignifica el trabajo de las mujeres y hombres que integran la asociación, sino que también proyecta a la organización hacia mercados más amplios, con productos como la fariña, el casabe, la tapioca y el almidón, que ahora cuentan con mejores estándares de calidad.**

### Voz del Territorio

“ Gracias a estos programas estamos fortaleciendo a las familias y a la comunidad. Con los nuevos equipos podremos incrementar la producción y responder a los pedidos de nuestros aliados comerciales. ”

**Redin Salvino Medina**  
Representante legal de APROFA

## El Amazonas: un territorio con futuro



La experiencia de **APROFA** muestra que **la economía solidaria y popular, con un enfoque de género, es posible incluso en las zonas más apartadas del país.** Esta nueva ralladora o el horno instalado representan no solo una mejora técnica, simbolizan el reconocimiento a una labor ancestral que ahora se dignifica con herramientas del siglo XXI.

**El Amazonas colombiano se convierte así en un ejemplo vivo de cómo la tradición puede dialogar con la innovación para que la farinã y otros alimentos representativos de los pueblos amazónicos se transformen en el motor de desarrollo, reconciliación y esperanza para cientos de familias que hoy sienten que su esfuerzo tiene un verdadero futuro.**



### Asociaciones participantes:

- APROFA
- CHUEKW
- NABUPATA