FICHA DE VISITA DE MAPEO		
Municipio:	Bojayá	
Vereda, corregimiento o caserío:	La Loma	
Fecha de la visita:	27/08/2024	
DATOS DE LA ORGANIZACIÓN		
Nombre de la organización:	Asocaña El Trapiche	
Inscripción formal:	**Sí**	
Descripción de la organización:	La actividad de producción del viche de caña de azúcar en la loma de Bojayá se remonta a cuarenta años atrás, donde mujeres como **Cenaida Mena Rovira, Clementina Potes y Séfora Juancho Mosquera** trabajaban de manera individual en la elaboración de esta bebida tradicional, quienes en su momento lo realizaban con el objetivo de generar recursos económicos que permitieran la satisfacción de algunas necesidades básicas y a su vez como una forma de independencia económica. Con el paso de los años a algunos habitantes les despertó interés el tema y decidieron aprender de la mano de estas sabedoras de la comunidad, y de esta forma se fue transmitiendo el conocimiento ancestral de generación en generación. Cada día eran más mujeres las que se dedicaban a la producción del biche, por lo cual sintieron la necesidad de organizarse como asociación para llevar un mayor control y obtener algunos beneficios en pro de mejorar las condiciones de trabajo, aumentar los ingresos económicos, e incursionar en el mercado. Para el año 2015 las mujeres deciden agruparse e iniciar labores de producción como grupo. Luego de un año de trabajar por alcanzar la legalización, el 16 de febrero del año 2017 logran registrarse ante la Cámara de Comercio. Para este proceso de legalización contaron con la asesoría de jóvenes profesionales de la comunidad quienes colocaron sus conocimientos al servicio de las mujeres y en la actualidad hacen parte de la asociación. La asociación **Asocaña El Trapiche** está conformada por 27 personas, de las cuales 22 son mujeres, cuyas edades oscilan entre 23 y 70 años.	
Nombre de la representante legal:	Cenaida Mena Rovira	
Correo electrónico:	No tienen	
Número de celular:	3212933755	

DATOS DE LA INICIATIVA / PLAN / PROGRAMA /PROYECTO	
Nombre de la iniciativa:	Fortalecimiento a la cadena productiva de la Asociación de mujeres productoras, transformadoras y comercializadoras de caña de azúcar de Bojayá.
Objetivo general de la iniciativa:	Fortalecer a la asociación de mujeres **Asocaña El Trapiche** con el establecimiento de 100 hectáreas de caña de azúcar y el mejoramiento de la infraestructura para el proceso de transformación del viche.
Objetivos específicos de la iniciativa:	• Fomentar la producción de caña panelera o de azúcar (100 hectáreas) para aumento de los ingresos económicos. • Adquirir tres trapiches tipo 3c o de mayor capacidad de molienda para cada una de las comunidades. • Incluir el fortalecimiento de conocimiento en VBG e identificación de rutas institucionales y comunitarias.
Población a la que se dirige:	Población en general: las comunidades indígenas del rio Bojayá son los mayores consumidores y clientes. Además, comercializan sus productos en otras comunidades del municipio y se logra comercializar en ciudades como Bellavista, Quibdó, Cali, Turbo, Bogotá, Vigía del Fuerte y Bucaramanga.
Origen de la iniciativa (incluye aspectos normativos, si aplican):	Las mujeres de la asociación salieron beneficiadas en un proyecto para el mejoramiento y la construcción de un horno o trapiche específicamente para panela, pero se presentó un sinnúmero de inconvenientes y el proyecto no fue ejecutado de forma efectiva. A raíz de haber observado que llegaban muchos proyectos y se esfumaban en el camino, con la asesoría de algunos jóvenes de la comunidad de la loma se vio la necesidad de organizarse como asociación y por medio de esta canalizar algunos proyectos que les permitieran manejar sus recursos de manera autónoma. La iniciativa también se originó por las condiciones en las cuales se encontraba la infraestructura donde se realiza el proceso de producción del viche y para conquistar nuevos mercados, mejorar los ingresos económicos, contar con una marca y mejor presentación del producto para su comercialización, integrar otras mujeres a la asociación.
Aliados	La Secretaría de Desarrollo Económico de Bojayá y personas de la comunidad que han tenido a bien apoyar esta iniciativa a título individual.

DATOS DE LA INICIATIVA / PLAN / PROGRAMA /PROYECTO (CONTINUACIÓN)	
Descripción de la iniciativa:	Este proyecto pretende seguir fortaleciendo el proceso de producción, transformación y comercialización de la caña de azúcar y sus derivados como lo son el viche, la mistela, la miel, y la panela, entre otros. La iniciativa se encuentra en ejecución; aún hay algunas etapas pendientes por cumplir, referentes al mejoramiento de la infraestructura, que aún no se ha logrado de acuerdo con las expectativas del proyecto y sobre todo de las mujeres. Por otro lado, aún faltan 60 hectáreas de caña por sembrar. Las mujeres se encuentran sacando miel, pero aún no se cuenta con las herramientas necesarias para llevar a cabo este proceso, que es otra línea del proyecto.
Metodología:	Primeramente, se reúnen y crean un cronograma de trabajo, asignando a cada integrante una fecha para la elaboración del producto. Algunas veces trabajan en minga (unidad), para garantizar mayor celeridad en el proceso de producción y a su vez disminuir la sobrecarga y el estrés a la compañera de turno. Esta bebida artesanal se prepara de la siguiente manera: primero, se selecciona la materia prima para moler (caña); esta se muele en el trapiche y una vez se obtiene el guarapo, se almacena en barriles para que inicie el proceso de fermentación. Pasados unos quince días, aproximadamente, se procede a organizar el fogón de leña debidamente atizado Este fogón está hecho con ladrillo de concreto (cemento) y en otros casos con troncos de madera grandes y resistentes que sirven como soporte para el caldero u olla donde se va a llevar a cabo la preparación. En este caso, el fogón es ubicado en la zona plana del piso para evitar accidentes y para mayor comodidad a las mujeres. Por último, se atiza con madera seca que genere sufiente hoguera. Adicionalmente, se recoge una gran cantidad de popocho o plátano, que son cocinados aparte en un caldero grande y molidos hasta conseguir una masa compacta, la cual es utilizada para tapar los espacios del caldero y así evitar que este evapore por los lados y se afecte el proceso de destilación. Una vez se obtiene la masa que servirá como producto para el sellado, se monta una olla grande al fogón, se sella y se empieza a cocinar el guarapo. Al cabo de unos minutos este inicia a destilar y ese líquido que logra destilar recibe el nombre de viche. Al culminar este proceso proceden a envasar la bebida artesanal, para lo cual las mujeres utilizan pequeños embudos de material plástico o de vidrio que son introducidos en las botellas que ellas han previamente seleccionado. Las mujeres reciclan y desinfectan las botellas.

Logros alcanzados a la fecha:	• Empoderarse e identificar sus habilidades. • Generar ingresos que benefician a su núcleo familiar. • Reducir los niveles de dependencia económica. • Representar y participar en procesos comunitarios, aportando ideas significativas basadas en sus vivencias y saberes ancestrales, con orgullo y como aporte significativo a la cultura y conservación de la tradición. • Legalizar la asociación (inscripción en Cámara de Comercio). • Obtener un trapiche eléctrico que facilita y agiliza el trabajo, ya que anteriormente se hacía de forma manual y les causaba afectaciones en la salud, como dolores musculares • Vehículo (moto taxi) para transportar la materia prima. • Contar con un bote y motor para el transporte de sus productos hacia otras comunidades. • Registro de marca "Bitua viche artesanal de caña de azúcar". • Procesos de enseñanza a jóvenes que se han interesado en los temas de producción del viche.
Resultados esperados:	• Sensibilizar y empoderar otras mujeres, para que sean independientes, fortalezcan sus habilidades, destrezas y las potencialicen, e impactar a más de 500 mujeres en el municipio y que esto sirva también como referente para otras mujeres en el país. • Mejorar la infraestructura y condiciones de trabajo. • Comercializar la bebida artesanal y sus derivados. • Lograr una mejor presentación, con botellas etiquetadas con la marca y la historia de quienes la producen. • Trabajar en armonía y mejorar manejo de los recursos. • Sembrar 100 hectáreas y lograr su sostenibilidad en el tiempo, sin déficit de materia prima. • Llegar a lugares como bares, supermercados y discotecas de otros departamentos. • Evitar conflictos internos en la asociación y, en caso de que estos se presenten, recurrir al diálogo como técnica fundamental para el fortalecimiento del grupo.
Posibilidades de réplica	El proyecto ya se ha ido replicando en otras comunidades del municipio del Bojayá como son los corregimientos Playa de Cuia y Corazón de Jesús. En estos momentos están interesadas las mujeres de la comunidad de Pogue, que también producen biche, pero no con caña. Teniendo en cuenta los beneficios que trae la nueva ley del biche, este debe ser biche de caña.