PROPUESTA DE TRABAJO

Rehabilitación psicosocial y cultural de la comunidad del Resguardo Indígena La Laguna Siberia

Enfoque étnico, comunitario y de fortalecimiento de la identidad cultural Nasa

1. Presentación

La presente propuesta se desarrolla en el marco del cumplimiento de las obligaciones específicas contractuales orientadas a la rehabilitación psicosocial y cultural de la comunidad del Resguardo Indígena La Laguna Siberia, víctima del conflicto armado. La propuesta parte de un enfoque étnico integral que reconoce los saberes propios, la palabra de los mayores sabedores, la participación comunitaria y las prácticas de armonización como elementos fundamentales para el fortalecimiento de la vida colectiva.

Las acciones propuestas articulan el acompañamiento psicosocial con espacios comunitarios de encuentro, mingas, armonización espiritual y transmisión de saberes entre mayores y jóvenes. De esta manera, se busca contribuir al restablecimiento del equilibrio armónico, al fortalecimiento de la identidad cultural, a la recuperación de prácticas tradicionales y al relevo generacional de los saberes del pueblo Nasa.

2. Objetivo general

Contribuir a la rehabilitación psicosocial y cultural de la comunidad del Resguardo Indígena La Laguna Siberia mediante estrategias comunitarias con enfoque étnico que articulen la participación de autoridades, mayores sabedores, jóvenes y profesionales, fortaleciendo la armonización, la identidad cultural, la transmisión de saberes y el relevo generacional del pueblo Nasa.

3. Objetivos específicos

- Diseñar participativamente la planeación metodológica de las mingas comunitarias y del ritual mayor, de acuerdo con las dinámicas y orientaciones propias del territorio.
- Fortalecer los procesos de armonización física, espiritual y comunitaria mediante jornadas de minga y rituales orientados por los saberes propios.
- Generar espacios de encuentro entre mayores sabedores y jóvenes para favorecer la transmisión de conocimientos, prácticas y valores culturales.

- Promover el reconocimiento y la dignificación de la identidad cultural Nasa como elemento de fortalecimiento comunitario frente a las afectaciones ocasionadas por el conflicto armado.
- Articular el acompañamiento psicosocial con las prácticas culturales propias para favorecer procesos de bienestar, recuperación y fortalecimiento del tejido comunitario.

4. Enfoque metodológico

La metodología será participativa, comunitaria y con enfoque étnico. Las actividades se desarrollarán reconociendo las orientaciones de las autoridades tradicionales y la palabra de los mayores sabedores como referentes para la planeación y ejecución de las acciones. El acompañamiento profesional psicosocial se articulará con las prácticas propias del territorio, procurando que las actividades respondan a las necesidades de la comunidad y respeten sus formas de organización, participación y armonización.

El proceso se desarrollará a través de cuatro momentos articulados: planeación comunitaria, preparación metodológica, ejecución de las actividades y balance o cierre. Cada momento contará con registro de evidencias y con la participación de los actores definidos para garantizar seguimiento y continuidad.

5. Plan de acción por componentes

Componente 1. Planeación de mingas y armonización espiritual

Propósito: Diseñar colectivamente las agendas y metodologías para el desarrollo de las mingas comunitarias y el ritual mayor, articulando autoridades, sabedores, grupo de apoyo y profesional psicosocial.

Actividad	Descripción
Jornada de planeación	Espacio de trabajo colectivo para definir metodología, agenda, responsabilidades y orientaciones para las actividades comunitarias.
Minga comunitaria de limpieza física y espiritual	Jornada de acompañamiento psicosocial y comunitario orientada a la limpieza de espacios físicos y energías, y a la apertura de caminos mediante el ritual correspondiente.

Planeación: 1 día | Participantes: 20 personas (grupo de apoyo, profesional psicosocial, autoridades locales y sabedores).

Minga: 1 día | Participantes: aproximadamente 500 personas de la comunidad.

Logística: olla comunitaria, desayuno, almuerzo y cena para la jornada de planeación, para la minga, desayuno, almuerzo y cena para 500 personas; reconocimiento de combustible (gasolina corriente) para el traslado de las comunidades.

Componente 2. Encuentros de saberes y relevo generacional

Propósito: Fortalecer la transmisión de saberes y la pervivencia de la cosmovisión Nasa mediante espacios de encuentro entre mayores sabedores y jóvenes, con participación de autoridades y acompañamiento psicosocial.

Actividad	Duración	Participantes	Logística
Preparación metodológica de los encuentros	1 día	Autoridades y mayores sabedores	Olla comunitaria (refrigerio AM/PM y almuerzo) y reconocimiento de transporte.
Encuentros de transmisión de saberes	2 encuentros, 1 día cada uno	60 participantes por encuentro, con grupo de apoyo, mayores sabedores y profesional psicosocial	Olla comunitaria: 2 refrigerios, 1 almuerzo y 1 cena por encuentro; refrigeración para almacenamiento de carnes y reconocimiento de combustible.

Los encuentros estarán orientados por mayores sabedores y estarán dirigidos a jóvenes de la comunidad. Se busca dignificar la identidad cultural, fortalecer la resistencia cultural frente a las afectaciones del conflicto armado, mitigar la pérdida de tradiciones y generar condiciones para la continuidad de los saberes propios.

Estas condiciones hacen parte de la capacidad operativa para la ejecución del contrato y complementan las actividades de olla comunitaria, transporte, encuentros de saberes y mingas contempladas en el plan de acción. Su finalidad es garantizar que las actividades puedan desarrollarse de manera segura, organizada y acorde con las necesidades de la comunidad.

La organización logística también contemplará la adquisición, recepción, almacenamiento, transporte y preparación de los alimentos, procurando que cada etapa se realice de manera organizada y bajo condiciones adecuadas de higiene. Esto permitirá que la alimentación suministrada durante las jornadas responda a las condiciones necesarias para el bienestar de los participantes.

Para los alimentos que requieren refrigeración, especialmente carnes, pollo u otros productos perecederos destinados a las ollas comunitarias, se cuenta con los medios necesarios para garantizar la cadena de frío durante su conservación y traslado. De esta manera, se procurará mantener las condiciones adecuadas de temperatura desde la adquisición de los insumos hasta su utilización, evitando que los productos pierdan sus condiciones de conservación.

En cuanto al transporte, se cuenta con los medios necesarios para apoyar el traslado de las personas participantes hacia los lugares establecidos para las actividades, de acuerdo con la programación y las necesidades de cada jornada. Este componente permitirá facilitar la participación de las comunidades y contribuir al desarrollo oportuno de las mingas, encuentros de saberes y demás actividades contempladas.

De igual manera, se cuenta con los utensilios, elementos de protección y materiales de seguridad necesarios para garantizar buenas condiciones de higiene durante la manipulación y cocción de los alimentos. El equipo encargado de estas actividades dispondrá de los elementos requeridos para mantener la asepsia antes, durante y después de la preparación, procurando reducir los riesgos de contaminación y garantizar una adecuada manipulación de los alimentos.

En relación con los espacios para la preparación de los alimentos, se cuenta con instalaciones apropiadas para el desarrollo de las jornadas de olla comunitaria, procurando que los lugares destinados a la preparación, manipulación y distribución de los alimentos se mantengan en condiciones adecuadas de limpieza, orden y asepsia. En los lugares donde no se disponga de suministro de agua potable, se utilizarán cántaros o recipientes con agua previamente tratada, suficiente para las actividades de preparación de alimentos, limpieza y lavado de utensilios.

Para garantizar el adecuado desarrollo de las actividades contempladas en la presente propuesta, especialmente aquellas que requieren la preparación y entrega de alimentos mediante olla comunitaria, se cuenta con las condiciones logísticas y operativas necesarias para atender las jornadas programadas. Estas condiciones estarán orientadas a brindar seguridad, organización y bienestar a las personas participantes, teniendo en cuenta las características y necesidades de cada actividad.

6. Condiciones operativas, sanitarias y logísticas para la ejecución

6. Matriz consolidada de recursos y logística

Actividad	Población impactada	Alimentación / olla comunitaria	Transporte / combustible	Insumos especiales

1. Jornada de planeación	20 personas	Desayuno, almuerzo y cena	Gasolina corriente	Papelería de planeación
2. Preparación metodológica	Autoridades y sabedores	Refrigerio AM/PM y almuerzo	Reconocimiento de transporte	Guías metodológicas
3. Minga de limpieza	500 personas	Desayuno, almuerzo y cena	Gasolina corriente	Elementos para ritual mayor
4. Encuentros de saberes	60 por encuentro (2 encuentros)	2 refrigerios, 1 almuerzo y 1 cena	Gasolina corriente	Kits de desarmonización (tradicionales)
5. Identificación del equipo ejecutor	Equipo ejecutor	No aplica	No aplica	2 chalecos y 2 carnets con logo E.S.E. Popayán
6. Balance y cierre	Equipo y autoridades	Por definir según jornada	Según requerimiento	Actas y registro de evidencias

7. Seguimiento, registro y evidencias

Para cada actividad se realizará el respectivo registro de evidencias, incluyendo actas, listados de asistencia, registros fotográficos y demás soportes requeridos. Estos elementos permitirán documentar el desarrollo de las jornadas, los acuerdos comunitarios y los resultados alcanzados.

8. Condiciones sanitarias de los vehículos de transporte

Como en las actividades realizadas en la ruralidad el agua se adquiría en bolsas, estas deberán transportarse y almacenarse en condiciones limpias, protegidas y separadas de combustibles, residuos y otros elementos que puedan contaminarlas. Las bolsas deben conservarse cerradas hasta el momento de uso. Si se utilizan tanques o recipientes complementarios, estos deberán ser aptos para agua potable, mantenerse tapados y limpiarse antes de llenarlos. La finalidad es garantizar que el agua usada para preparar alimentos y para las prácticas de higiene conserve su calidad.

8.1 Especificaciones del sistema de refrigeración que permita mantener la cadena de frío para carnes, lácteos y demás productos perecederos.

La propuesta contempla alimentos para desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios de las ollas comunitarias. Por ello, carnes, lácteos y otros productos perecederos deberán transportarse y conservarse con refrigeración adecuada hasta su preparación. Se organizará la compra, el traslado y el almacenamiento para reducir el tiempo que estos productos permanezcan fuera de frío, y se evitará mezclarlos con alimentos preparados o con elementos que puedan

contaminarlos. La cadena de frío deberá mantenerse durante el transporte y el almacenamiento, de acuerdo con las condiciones del producto y los medios disponibles.

8.2 Procedimientos de lavado y desinfección de los vehículos, tanques y recipientes utilizados.

Antes y después de transportar los insumos, los recipientes y las áreas de contacto con alimentos deberán limpiarse y desinfectarse mediante procedimientos adecuados. También se realizará el lavado de utensilios, superficies y equipos al finalizar cada jornada. Estas acciones buscan prevenir la contaminación cruzada y mantener condiciones higiénicas durante la preparación y distribución de la alimentación comunitaria.

9. Plan de contingencia para el suministro de agua segura

Cuando no exista suministro de agua potable, se utilizarán tanques o botellones limpios, cerrados y adecuados para almacenar agua potable tratada, en cantidad suficiente para la preparación de alimentos, el lavado de utensilios y las prácticas de asepsia.

La compra de agua en bolsas fue la alternativa utilizada para disponer de agua durante las jornadas. En consecuencia, la logística debe prever con anticipación la cantidad necesaria según el número de asistentes, la duración de la actividad y las necesidades de preparación de alimentos e higiene. Las bolsas se mantendrán cerradas y protegidas; una vez abiertas, el agua se manipulará con higiene y no se dejará expuesta a polvo, manos u objetos contaminados. Si la disponibilidad resulta insuficiente, se deberá gestionar agua potable envasada o tratada de una fuente segura antes de continuar la preparación.

10. Aplicación práctica en las jornadas comunitarias: durante las actividades, el agua para consumo y apoyo a la preparación de alimentos se adquiría en bolsas. Por ello, se deberá prever la compra y disponibilidad suficiente de agua envasada, conservarla cerrada hasta su uso y almacenarla en un lugar limpio, protegido del sol, del polvo y de posibles contaminantes. La cantidad deberá calcularse según el número de participantes y la duración de cada jornada. Si se requiere agua adicional para el lavado y la limpieza, se deberá garantizar que sea segura y adecuada para el uso previsto.

11. Plan de aseguramiento de inocuidad en campo (protocolo de BPM)

El protocolo contemplará, como mínimo, la higiene de las personas manipuladoras, la limpieza y desinfección de superficies y utensilios, la separación de alimentos crudos y preparados, la conservación de productos perecederos, el uso de agua segura y la prevención de la contaminación durante el transporte, la preparación y la distribución de los alimentos.

Dado que las actividades se desarrollan en contextos rurales y pueden reunir a un número amplio de participantes, el protocolo debe organizar la higiene antes, durante y después de la preparación. El equipo manipulador deberá mantener las manos limpias, usar los elementos de protección y utensilios previstos, separar alimentos crudos de los ya preparados y proteger la comida hasta su distribución. Las superficies se mantendrán limpias y los productos que requieran frío permanecerán refrigerados. Estas medidas se articulan con la logística de las ollas comunitarias y buscan disminuir riesgos para la salud de mayores sabedores, jóvenes, autoridades y demás asistentes.

En la práctica, estas medidas incluyen mantener las bolsas de agua cerradas hasta el momento de utilizarlas; lavarse las manos antes de manipular los alimentos y después de manejar residuos; limpiar y desinfectar las superficies y utensilios; separar los alimentos crudos de los preparados, y conservar refrigerados los productos perecederos. Al terminar cada jornada, el área de preparación y distribución deberá quedar limpia y organizada.

12. Plan de manejo de residuos

Se deberá establecer un plan para la recolección, clasificación y disposición final de los residuos generados durante las actividades, incluidos los residuos ordinarios y los aceites usados. El manejo deberá evitar la contaminación del suelo, las fuentes de agua y los demás espacios del territorio.

Durante las jornadas se separarán los residuos desde el lugar donde se generan. Las cáscaras de yuca, papa, plátano y otros residuos orgánicos aprovechables podrán destinarse a la elaboración de abonos orgánicos o, cuando sea apropiado y seguro, entregarse a familias que tengan animales para su aprovechamiento. No se mezclarán estos residuos con bolsas plásticas ni con aceites usados. Las bolsas plásticas y otros residuos no aprovechables se reunirán en un lugar definido y se entregarán al carro recolector de basura, cuyo servicio pasa los lunes y miércoles. Por ello, los residuos deberán mantenerse en recipientes o bolsas cerradas y en un sitio limpio y protegido hasta su recolección, evitando que se dispersen o atraigan animales. Los aceites usados se recogerán en recipientes cerrados y no se arrojarán al suelo, a quebradas ni a desagües. Esta organización permite aprovechar los residuos orgánicos, mantener limpio el espacio comunitario y reducir la contaminación del territorio.

12.1Frecuencia de recolección

El carro recolector de basura pasa los lunes y miércoles. Por esta razón, los residuos plásticos y no aprovechables deberán reunirse y mantenerse en bolsas o recipientes cerrados, en un sitio

limpio y protegido, hasta su recolección. Se evitará dejarlos expuestos para prevenir su dispersión, malos olores y la presencia de animales.

Manejo práctico de los residuos orgánicos e inorgánicos: las cáscaras y otros residuos orgánicos aprovechables, como los de yuca, papa y plátano, se separarán de los demás residuos para destinarlos a la elaboración de abonos orgánicos o, cuando sea pertinente y seguro, entregarlos a familias de la comunidad que tengan animales y puedan aprovecharlos como alimento. Esta entrega deberá hacerse evitando la descomposición y la contaminación. Las bolsas plásticas y demás residuos no aprovechables se recogerán por separado y se dispondrán para su entrega al carro recolector de basura, de acuerdo con la ruta y frecuencia del servicio disponible en el territorio. Los aceites usados no deberán verterse al suelo ni a fuentes de agua; deberán almacenarse en recipientes cerrados para su disposición adecuada.

13. Presupuesto de referencia

El Resguardo Indígena La Laguna Siberia presenta la siguiente propuesta económica para el desarrollo de las actividades contempladas en la presente propuesta de trabajo. A continuación, se detallan los valores correspondientes a cada una de las actividades y los recursos necesarios para su ejecución.

Actividad	Total
Dotación – elementos de identificación: chaleco y carnet	$ 221.494
Materiales psicosociales	$ 233.914
Plan de comunicación del promotor	$ 261.335
Desplazamiento	$ 800.000
Preparar la metodología para la realización de los encuentros entre mayores sabedores y jóvenes de la comunidad	$ 1.332.000
Realizar una jornada de acercamiento, concertación y definición del plan de trabajo	$ 1.972.000
Realizar una minga comunitaria de limpieza física y espiritual por cada año de implementación del PIRC. Vigencia 1, Minga 1	$ 30.393.000
Realizar dos encuentros de transmisión de saberes entre mayores sabedores y jóvenes de la comunidad	$ 14.281.000
TOTAL	$ 49.494.743

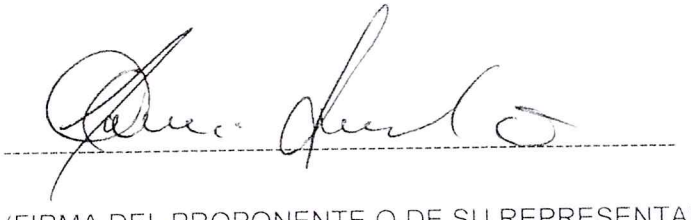
El valor total propuesto por el Resguardo Indígena La Laguna Siberia para la ejecución de las actividades descritas es de CUARENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS M/CTE ($49.494.743), de acuerdo con los conceptos y valores incluidos en esta propuesta económica.

14. Resultados esperados

- Contar con una planeación comunitaria concertada para el desarrollo de las mingas y el ritual mayor.
- Fortalecer espacios de armonización y participación comunitaria.
- Generar dos encuentros de transmisión de saberes entre mayores y jóvenes.
- Fortalecer el reconocimiento de la identidad y la cosmovisión Nasa.
- Favorecer el relevo generacional y la continuidad de prácticas y saberes tradicionales.
- Articular las prácticas culturales propias con el acompañamiento psicosocial.
- Contar con evidencias y registros que permitan realizar seguimiento y balance del proceso.

15. Cierre

La propuesta reconoce que la rehabilitación psicosocial y cultural requiere procesos construidos desde la comunidad, en los que la palabra, los saberes propios, la espiritualidad, la participación y el acompañamiento profesional se articulen de manera respetuosa. Por ello, las acciones planteadas buscan fortalecer el tejido comunitario y aportar a la recuperación del equilibrio armónico, promoviendo la continuidad de la identidad cultural Nasa y el diálogo entre las generaciones.



(FIRMA DEL PROPONENTE O DE SU REPRESENTANTE LEGAL)