

# SUCRE HECHO A MANO: Sistematización del Laboratorio Artesanal de Sucre

## ÍNDICE

[¿QUÉ ES UNA SISTEMATIZACIÓN Y CON QUÉ SE COME?](#)

[1. INTRODUCCIÓN por Maira Sierra \(Work in Progress\)](#)

[2. DEL PAPEL A LA REALIDAD: ¿CUÁL ES EL MEJOR CAMINO?!](#)

[PLANEACIÓN GENERAL](#)

[2.1 NACIMIENTO DE LA UNIÓN TEMPORAL NINATHI](#)

[2.2 EL GOZO DE DISEÑAR UN PLAN DE VUELO PARA EL LABORATORIO](#)

[DECISIONES DE PLANEACIÓN](#)

[3. ¡ETERNICEMOS EL TESORO ARTESANAL DE SUCRE! COMPONENTE 1:](#)

[SALVAGUARDIA DE LOS SABERES Y LA MEMORIA ARTESANAL DEL](#)

[DEPARTAMENTO DE SUCRE](#)

[3.1 ¡ACÉRQUESE QUE ESTE PROYECTO ES PARA USTED!. EN BUSCA DE LOS ARTESANOS](#)

[3.2 EL PRIMER CONTACTO CON SU MAJESTAD LOS ARTESANOS](#)

[GUARANDA](#)

[\(Cocina tradicional - Derivados del Arroz\)](#)

[SAN MARCOS - MONTEGRANDE](#)

[\(Tejeduría en Palma Enchama\)](#)

[CASCO URBANO SAN ONOFRE](#)

[\(Talla en madera\)](#)

[SAN ONOFRE - HIGUERON](#)

[\(Talla en madera\)](#)

[MORROA](#)

[\(Tejido en telar vertical – Hamacas\)](#)

[COLOSÓ](#)

[\(Tejeduría en iraca/ talla en madera\)](#)

[GALERAS](#)

[\(Labrado y tallado en totumo\)](#)

[BETULIA - ALBANIA](#)

[\(Alfarería/Amasijos\)](#)

[LOS PALMITOS](#)

[\(Bejuco catabrero/Derivados del ají\)](#)

[SAMPUÉS](#)

(Marroquinería/Amasijos)

COROZAL - LAS LLANADAS

(Amasijos - Cafongo)

SAMPUES - SAN LUIS

(Tejeduría en telar vertical - Hamaca)

SAN BENITO ABAD, LA VILLA

(Arte religioso)

EL ROBLE

(Tejeduría en telar vertical/Elaboración de escobas)

SINCÉ

(Repostería criolla/Bordado en Lino)

SAN ANTONIO DE PALMITO

(Trenzado en Caña Flecha)

### 3.3 ¿FUNCIONÓ VISITAR CADA MUNICIPIO? ¿CUÁNTOS ARTESANOS SE SUBIERON A ESTE BARCO?

INSCRIPCIONES AL PROYECTO - RESULTADOS Y ANÁLISIS

### 3.4 ¡HAY TIEMPO PARA LA CELEBRACIÓN! ¡FELIZ DÍA DEL ARTESANO!

Blas Agustín Blanco De La Cruz: Talla en Madera, San Onofre

Evaristo Chamorro Gómez: Talla en Madera, Colosó

Diana Isabel Ciprian Medina: Trenzado en Caña Flecha, San Antonio De Palmito

Llamaris Anaya Álvarez: Alfarería, San Juan de Betulia

Magaly Del Carmen Rodríguez Acosta: Repostería Criolla, San Luis de Sincé

Kellis Yojana Aldana Alian: Tejeduría en Palma Enchama, San Marcos

Ever Luis Romero Zabala: Talla en Piedra, Tolú Viejo

Carlos Vergara: Marroquinería, Sampués

Tulio Enrique Sampayo Salcedo: Tejeduría en Telar Vertical/ Hamacas, Morroa.

Luis Antonio López Corena: Tejeduría en Telar Vertical/ Hamacas, Morroa.

José Matías Prieto Arias: Bejuco Catabrero, Los Palmitos.

Jose Luis Galé: Tallado en Totumo, Galeras.

Gloria Romero: Elaboración del Cafongo, Las Llanada, Corozal.

Marta Borja: Tejeduría en Iraca, Colosó.

### 3.5 REUNIÓN DE SABIOS: ARTESANOS SE PREPARAN PARA ILUMINAR A NIÑOS Y JÓVENES

### 3.6 CUANDO LOS MAESTROS ILUMINAN A LAS NUEVAS GENERACIONES: ENCUENTROS INTERGENERACIONALES DE TRANSMISIÓN DE SABERES

¿LAS ÚLTIMAS ALFARERAS DE BETULIA?

Por Yamaris Anaya

¡QUE NO SE APAGUE EL FOGÓN DEL “CAFONGO”!

Por Gloria Romero

LA FÁBRICA DE SABORES DE MAGALY

Por Magaly del Carmen Rodríguez Acosta

HIJOS DEL HIGUERÓN

Por Richard Álvarez

TEJIENDO LA TRADICIÓN EN PALMA DE IRACA

Por Marta Borja

ESENCIA DE AMOR EN CADA BOLLO

Por Tatiana Mercado

MUJERES TEJEDORAS DE SAN LUIS

Por Tarcedith Martínez

BEJÚCO FANTÁSTICO

Por Gustavo Causado

EL AJONJOLÍ DESATADO

Por Doga Meza Castillo

TEJEDORAS EN LUCHA DIARIA

Por Dalciris Atencia

LAS EXQUISITAS CONSERVITAS DE PLÁTANO DE DOÑA CARMEN

ALICIA PÉREZ

EL PICANTE DEL PROGRESO

Por Oliverio Trujillo

EL FUTURO DE LA MARROQUINERÍA EN COROZAL

Por Manuel Pérez

EL SUEÑO DE BORDAR BELLEZA

Por Gisella Pineda

DONDE ALGUIEN VE UN TOTUMO, YO VEO UN PAVO

Por José Luis Galé

SABORES Y SABERES DEL ARROZ

Por Onelia Torres

EL ARROZ VESTIDO DE ORO

Por Ever Moreno, Colaborador Cultural

SE PIERDE EL TALENTO EN LA PICHE

Por Ever Luis Romero Zabala, Tallador de Piedra

TEJIENDO EN SECRETO: MI VIAJE HACIA LA MAESTRÍA

Por Tulio Sampayo

LA MISIÓN DE PROTEGER EL CONOCIMIENTO ZENÚ

Por Luis López Corena

LA GUARDIANA DEL PETATE

Por Kelis Aldana

TEJIENDO VISIÓN

Por Dolis Solórzano

EL LATIDO DEL ARTE ZENÚ

Por Diana Ciprian

#### 4. TRANSFORMAR LAS DEBILIDADES EN FORTALEZAS CON NUESTRAS PROPIAS MANOS :COMPONENTE No 2. FORMACIÓN EN CAPACIDADES EMPRESARIALES Y PRODUCTIVAS

##### 4.1 SUCRE, DESARROLLO HECHO A MANO

Una introducción a las fases de Asistencias Técnicas

Por Diego García Estefan

##### 4.2 GUÍAS DE SABIDURÍA E INGENIO: LAS ASISTENCIAS TÉCNICAS:

Detalles logísticos en el diseño y ejecución de las dos primeras fases de las asistencias técnicas

##### 4.3 VOCES DE LOS ASISTENTES TÉCNICOS

GUARDIANES Y NUEVOS EMPRENDEDORES: ¡UN CAMBIO DE MENTALIDAD!

Por Rafael Sierra

TRANSMISIÓN DE METODOLOGÍAS A LAS MANOS ARTESANAS Por Vanessa Paternina

##### 4.4 DIPLOMADO

###### PREPARACIÓN DEL DIPLOMADO

El lugar

Cronograma

Inscripción y selección

###### PLAN DE ESTUDIOS PARA EL DIPLOMADO- PÉNSUM

###### EJECUCIÓN DEL DIPLOMADO, Cohorte I

###### MÓDULO DE DISEÑO E INNOVACIÓN DE PRODUCTOS ARTESANALES

Perfiles de los Instructores

El contenido temático y la distribución de las clases fue igual para los 3 grupos y quedó de la siguiente manera:

La distribución de los Artesanos, según el instructor y sus oficios, quedó de la siguiente manera:

###### Módulo de Diseño e Innovación de Cocina Tradicional

La distribución de los Artesanos en este segundo momento, según el instructor y sus oficios, quedó planeada de la siguiente manera:

Visita Especial de Laura Hernández Espinosa

###### VOCES DE LOS INSTRUCTORES

LA CONFIANZA EN EL ARTE DE ENSEÑAR Y APRENDER

Por Omar Barboza

## EJECUCIÓN DEL DIPLOMADO, Cohorte II

Perfiles profesionales de los asistentes técnicos

Módulo de habilidades empresariales: Administración y Organización

Módulo de Marketing y Ventas

Módulo de Gestión y Formulación de Proyectos Culturales

Entrega de Diplomas

VOCES DE LOS INSTRUCTORES

DEL AULA AL CORAZÓN DE SUCRE Por Jaime Reyes

## PENDIENTES

4.5 ENTREGA DE DOTACIÓN DE HERRAMIENTAS Y EQUIPOS

## 5. COMPONENTE 3: FORTALECIMIENTO Y PROMOCIÓN DEL SECTOR ARTESANAL

### 5.1 SALÓN ARTESANAL

Diseño, conceptualización y contenido

Curaduría

Requisitos, logística y campaña promocional

Evento: Presentación de seleccionados

Receptividad, rueda de negocios, contactos, resultados en ventas y demás resultados

En voces de 3 a 4 visitantes especiales, comerciantes, diseñadores, analistas, futuros aliados

### 5.2 CIRCULACIÓN DE ARTESANOS

### 5.3 CREACIÓN DE E-COMMERCE

Conclusiones y reflexiones

Anexos

Perfiles del equipo de trabajo de la UT Ninathi

Glosario

Referencias bibliográficas

Nota de edición

# SUCRE HECHO A MANO: Sistematización del Laboratorio Artesanal de Sucre

## ¿QUÉ ES UNA SISTEMATIZACIÓN Y CON QUÉ SE COME?

Oscar Jara lo explica de manera sucinta y clara:

*“La sistematización es la interpretación crítica de una o varias experiencias que a partir de su ordenamiento y reconstrucción, descubre o explica la lógica del proceso vivido, los factores que han intervenido en dicho proceso, cómo se han relacionado entre sí y porqué lo han hecho de ese modo.”\**

**Oscar Jara**

En otras palabras, usted se encuentra frente a una narración que cuenta cómo fue la implementación del Laboratorio Artesanal de Sucre, de una manera ordenada y amena. Y se preguntará, ¿qué es el Laboratorio Artesanal de Sucre? No nos afanemos, que esa pregunta se responderá pronto. Por el momento, lo importante es que como lector tenga alguna claridades, como por ejemplo:

- Este documento narra algunos de los acontecimientos más importantes y transformadores de la vida de los actores que pasaron por el proyecto Laboratorio Artesanal de Sucre, como beneficiarios, ejecutores, gestores culturales, instructores, colaboradores, niños, entre otros. Si alguna persona fue tocada por el proyecto y su experiencia fue transformadora y digna de ser mencionada, aquí debe estar consignada.
- La voz guía de este texto, es la voz impersonal del Sistematizador. Sin embargo, esta voz está nutrida por los sentires y percepciones de muchas personas que hicieron parte del proyecto.
- En este texto están las voces directas de personas que cuentan su experiencia dentro del laboratorio. Como es el caso, por ejemplo, del aparte dedicado a los maestros artesanos que comparten su experiencia con su propia voz.

¿Para qué se hace una sistematización? Bueno, una sistematización tiene varios objetivos:

- Para servir de referente a futuros gestores culturales que puedan apoyarse de la experiencia consignada en este texto.
- Para crear un nuevo conocimiento a partir de análisis críticos de los acontecimientos, que puedan dar a quien lo lea, una nueva mirada de las problemáticas abordadas.
- Para aportar a la memoria y salvaguardia de los saberes milenarios de los maestros artesanos del departamento de Sucre.
- Para que sea una memoria de alcance público, por su narración amena y no se pierda en informes archivados, duros de leer.

¿Cómo se puede leer la Sistematización? La Sistematización está escrita en el orden cronológico de los acontecimientos, así que podría seguirse el orden correlativo de los capítulos de principio a fin. Sin embargo, no es una camisa de fuerza y se puede tomar como texto de consulta. Usted puede saltar directamente al capítulo que más le interese. Hay apartes de la Sistematización que resultan especialmente técnicos y otros que resultan ser narraciones amenas en voces de los propios maestros, como sucede en el aparte “cuando los maestros iluminan a las nuevas generaciones”.

El libro está dividido en 7 grandes capítulos:

- Introducción.
- Planeación General
- Componente 1: ¡Eternicemos el tesoro artesanal de sucre! / Salvaguardia de los Saberes y la Memoria Artesanal.
- Componente 2: Con nuestras propias manos transformar las debilidades en fortalezas / Formación en capacidades empresariales y productivas.
- Componente 3: Fortalecimiento y Promoción al Sector Artesanal.
- Conclusiones y Reflexiones.

Cada capítulo está subdividido en apartes que se detallan a continuación en la tabla de contenido.

Por último, solo quiero compartirles unas impresiones personales que tuve como Sistematizador:

- Amé profundamente la aventura de acompañar como testigo al Laboratorio Artesanal de Sucre, así como ver en los ojos de los artesanos el inmenso amor que profesan por sus oficios.
- Me conmovió y entristeció ver los pesares y las precariedades que atraviesan muchos artesanos y artesanas del departamento de Sucre.

- Luego de la culminación del proyecto, me llevo un corazón colmado de admiración por el talento, el genio y la resiliencia de los maestros artesanos portadores. Ojalá estos escritos les honren.
- Por último quiero agradecer a la extraordinaria Unión Temporal Ninathi, a mi familia y a Dios, por la paciencia y el apoyo en la construcción de este documento.

**Arturo Puentes**

## 1.INTRODUCCIÓN por Maira Sierra (Work in Progress)



## 2. DEL PAPEL A LA REALIDAD: ¿CUÁL ES EL MEJOR CAMINO?! PLANEACIÓN GENERAL

### 2.1 NACIMIENTO DE LA UNIÓN TEMPORAL NINATHI

A las 9 de la mañana del 10 de enero del 2024, en el barrio La Palma de Sincelejo, en el patio de la sede de la Fundación Cantares, bajo un kiosco fresco estábamos siete personas descalzas formando un círculo. Entre nosotros Maira Sierra marcaba un ritmo lento con dos palos de tambor que comparaba con el pulso tranquilo de un corazón. Cada uno de nosotros sostenía un instrumento diferente, tratando de seguir el ritmo de Maira, que era el ritmo de esta Unión Temporal que se gestaba. Uno agitaba una maraca hecha en totúmo que, de repente, se desarmó provocando risas. Maira lo nombró inmediatamente como el reparador oficial del grupo. Otro aprovechó para señalar las complejidades del trabajo en totúmo, destacando cómo algunos artesanos manejan mejor la técnica del "pegado" que otros, revelando su perspectiva como asistente técnico. Este organismo vivo que se gestaba empezaba a mostrar la capacidad de autocurarse. Continuamos con la actividad y, aunque al principio cada uno iba por su lado, logramos acompasarnos a un mismo biorritmo, permitiendo a Maira ir aumentando la pulsación. El de esta Unión Temporal comenzaba a latir.

Maira nos pidió que dejáramos nuestros instrumentos musicales en el piso y nos invitó a que tomáramos en nuestras manos el objeto que cada uno había seleccionado previamente sin ninguna clase de requerimiento específico, más que "el que quisiéramos"; en este caso los objetos que seleccionamos fueron un atrapa sueños, una concha de mar, un portavelas, un portacubiertos, un colador, un contenedor de sorbos y una copa. Con objetos en mano, cada uno se presentó haciendo una breve reseña de sí mismo, en que compartimos cuáles considerábamos serían nuestros principales aportes al proyecto desde nuestras aptitudes y qué conexiones encontrábamos entre estos y los objetos que seleccionamos. La presentación de cada uno reveló algunos de los hitos más importantes de nuestras historias personales de amor, tristezas y logro; y las conexiones que hicimos con los objetos develaron nuestras visiones, valores y compromisos más subconscientes hacia el proyecto. Los objetos se convirtieron en "tótems" que nos recordarían que la importancia de nuestras contribuciones como seres humanos al proyecto serían la base de nuestros aportes profesionales.

Así nació la Unión Temporal Ninathi (en adelante UT Ninathi), una familia temporal conformada por colaboradores de Fundación Cantares e INCUBAR S.A.S., con el noble propósito de trabajar por mejorar las condiciones de vida de los artesanos del departamento de Sucre, que más fortalecimiento necesitan.

Estas actividades, que se vivieron más como un juego, rompieron el hielo entre nosotros y nos permitió empatizar entre nosotros con rapidez. Mantuvimos sonrisas y actitudes amables y pasamos a trabajar en la primera tarea que nos convocaba como Unión Temporal: **la planeación general del laboratorio artesanal.**

## 2.2 EL GOZO DE DISEÑAR UN PLAN DE VUELO PARA EL LABORATORIO

El nacimiento de la UT Ninathi fue como el nacimiento de un potrillo, pues a los pocos minutos ya dábamos nuestros primeros pasos. Del kiosko pasamos a un amplio espacio dentro de la casona de la Fundación Cantares, adecuado con un gran tablero acrílico, videobeam, mesas y sillas. Este lugar sería designado como la oficina base administrativa y logística durante todo el proyecto. Con gran emoción y concentración láser, y siempre acompañados de un buen café preparado por Maira Sierra, se llevó a cabo durante tres días la **revisión y planeación de la ejecución del Laboratorio Artesanal.** Algo así como tomar las ideas del papel y aterrizarlas a la realidad.

Lo primero fue que Hassan Castilla expuso de manera general el proyecto al resto de los miembros de la UT Ninathi, apoyándose en una presentación de diapositivas.

Luego, con la proyección de un documento más detallado, revisamos entre todos, punto por punto, cada fase del proyecto. Según la experticia de cada uno, pudimos aportar ideas en un diálogo que fluyó y resultó en varias **modificaciones y ajustes estratégicos del plan inicial.** El lector podría considerar aburrida semejante tarea, ¡pero nada más lejos de la realidad!, la excitación se mantuvo a tope, resultaba estimulante visionar el aterrizaje del proyecto en función del impacto en la vida de los artesanos. ¡Esa era nuestra razón de ser y fuimos como niños con juguetes grandes y nuevos!

### DECISIONES DE PLANEACIÓN

En la primera reunión se consideró, que un solo evento de **socialización** en Sincelejo sería insuficiente para alcanzar a todos los artesanos interesados en participar. Entonces, para garantizar una participación masiva, se definió que la estrategia más efectiva sería **visitar los 15 municipios** en una ruta de 12 días, con la presencia de la UT Ninathi desplazándose en una van. Algunos de estos municipios, de los que se necesitaba mayor información para resolver los problemas logísticos, requirieron una **visita previa** para una mejor preparación del evento. (Alguien se atrevió a sugerir que nos tomáramos el peso corporal antes de empezar la ruta. Luego entendería por qué.)

Por otra parte, se ajustaron los **criterios de selección** de los artesanos que serían beneficiarios del proyecto, considerando variables como la cantidad de miembros por unidad productiva, estar activos en el oficio artesanal priorizado y la puntualidad en el diligenciamiento de la inscripción, entre otros aspectos. También **se simplificó el proceso de inscripción**, anticipando niveles significativos de analfabetismo en el sector y poco uso de correos electrónicos. Además, se decidió **designar un gestor cultural local por municipio** para lograr una convocatoria exitosa y efectivizar el diligenciamiento de los formatos de inscripción.

El segundo día, con fines prácticos de organización, se modificó el enfoque de la fase de **asistencias técnicas agrupándolas por oficios**. Algunos oficios artesanales presentan similitudes técnicas, funcionales y estéticas; por ejemplo, aquellos que trabajan con fibras naturales por un lado, y los que se dedican a la cocina tradicional por el otro. En consecuencia, se seleccionarían profesionales en diseño industrial, gráfico, habilidades empresariales y artesanos especializados, según las necesidades específicas de cada oficio y se buscaría la **colaboración de profesionales y diseñadores de renombre nacional** para dar visibilidad a los oficios.

En cuanto a los **encuentros intergeneracionales** de intercambio de saberes entre maestros y aprendices más jóvenes y niños, se había planeado inicialmente organizar uno por cada municipio. Sin embargo, dado que algunos municipios tienen más de un oficio tradicional, se decidió ampliar esta actividad para **incluir todos los oficios**, asegurándose de que ninguno quedara excluido. Además, se buscaría garantizar la **continuidad de los maestros que participaron en los Talleres Escuelas** en el año 2022, un proyecto desarrollado por la gobernación de Sucre durante la administración de Héctor Olimpo, a través del Fondo Mixto de Promoción de la Cultura y las Artes (en adelante Fondo Mixto). Los Talleres Escuelas sentaron las bases para seguir con estos procesos.

Finalmente, el tercer día, se decidió que sería importante, al término del laboratorio, seleccionar a los artesanos más destacados junto con sus productos e innovaciones más representativas para exhibir y comercializar en una feria o **salón artesanal en otra región fuera de Sucre**, de alcance nacional. Se plantearía a los maestros artesanos **la posibilidad de donar algunos de sus productos exhibidos a los Talleres Escuelas**, para fomentar la replicación de los mismos. Además, se propondrían a los artesanos más destacados **visitas de familiarización o "FamTrips"** a regiones más desarrolladas en disciplinas similares. Esto tiene como objetivo ampliar su percepción, sofisticar sus creaciones, inspirarlos, ofrecerles una nueva visión sobre las posibilidades de sus actividades productivas, así como la oportunidad de establecer nuevos aliados comerciales.

Durante las reuniones abordamos muchos más temas y al final, todos los miembros de la UT Ninanthi comprendimos mejor a qué nos enfrentábamos. Se trataba de un enorme desafío de tiempo, profesionalismo, recursos y eficacia. Maira Sierra y Hassan Castilla pusieron énfasis en que para poder llegar a la meta con éxito, nuestro abordaje del proyecto no podía ser lineal y que tendría que ser "rizomático", es decir, con avances simultáneos y paralelos de diferentes fases del proyecto. También se enfatizó que esforzarnos por

establecer una comunicación efectiva y clara entre nosotros como equipo, sería imprescindible. Entendíamos que el plan de vuelo diseñado podría seguir experimentando ajustes en el futuro. También nos invitaron a aprovechar la experiencia formativa que nos ofrecería el proceso y ¡Dios sabe que así lo hemos hecho!.

Ya estábamos listos para poner manos a la obra y un poco nerviosos también, por lo imprevisible en estos proyectos; aquello que a veces escapa a nuestro control, tanto a nivel personal como profesional. Era momento de iniciar el camino hacia la montaña y enfrentar al dragón.

Más adelante en el proyecto, experimentamos cambios en la UT Ninathi. Uno de los miembros se retiró del proyecto debido a asuntos personales, mientras que otro debido a problemas de salud. Ambos casos fueron abordados de manera colaborativa y les deseamos lo mejor en sus futuros proyectos. Agradecemos especialmente a Hugo Rivera y Lorena Otero por su valioso aporte durante la fase de planeación y socialización.

Finalmente la UT Ninathi quedó conformada así:

Maira Sierra	-	Representante	Legal	de	la	UT	Ninathi
Hassan Castilla	-	Gerente	del	proyecto			
Diego García	-	Jefe y diseñador del componente de	asistencias técnicas	y	diplomado		
Karina Márquez	-	Profesional	administrativa				
Lilian Covo	-	Profesional en el fortalecimiento de	las	unidades	productivas		
Kenia Medina	-	Asesora	Jurídica	y	Contable		
Arturo Puentes	-	Sistematizador					
Pedro Martínez	-	Jefe de comunicaciones					

### 3. ¡ETERNICEMOS EL TESORO ARTESANAL DE SUCRE! COMPONENTE 1: SALVAGUARDIA DE LOS SABERES Y LA MEMORIA ARTESANAL DEL DEPARTAMENTO DE SUCRE

El Laboratorio Artesanal tiene como una de sus ejes de acción esenciales proteger las tradiciones artesanales identitarias, ancestrales y milenarias del departamento Sucre. La idea es simple y poderosa: tomar acciones hacia su preservación. Algunas de estas tradiciones, legadas por los primeros pobladores Zenú, enfrentan una era que amenaza su continuidad. Para ello, la iniciativa mira hacia el futuro, involucrando a niños y jóvenes, sembrando en sus corazones motivación para practicar los oficios tradicionales o al menos conocerlos y reconocerlos como parte esencial de su cultura.

Sabemos que el tema es complejo pues se necesita restablecer la economía del sector para que nuevas generaciones se muestren interesadas en la continuación de estos oficios, aunque durante la experiencia de laboratorio hemos encontrado que más allá de lo

económico, existen razones variadas por las que los artesanos practican sus oficios, una de las más llamativas, es porque los relaja, los sume un estado de silencio interno donde suelen encontrar respuestas más profundas a sus problemas del día a día. Por tanto, es importante mencionar que **la salvaguardia de los saberes y la memoria artesanal** va más allá de preservar solo las técnicas y habilidades de los artesanos con fines lucrativos. Este componente busca también expandir el amor por nuestra identidad cultural local y departamental, infundir valor a nuestro Patrimonio Cultural Inmaterial, y capturar el pensamiento de las comunidades para que se apropien de estos saberes y reconozcan su importancia única. A su vez, todo esto contribuye directamente al desarrollo económico sostenible de los artesanos y sus comunidades. Este proyecto no solo es un guardián de la memoria, sino un arquitecto que se esmera en labrar un camino hacia un Sucre más próspero.

En resumen, este proyecto va más allá de trenzar pintas en un sombrero y esculpir en piedra. Es un esfuerzo apasionado por cuidar el corazón de Sucre. Un viaje donde el pasado y el futuro se trenzan como la palma, en la hermosa sabana Sucreña, creativa y artesanal.

¿Cómo se ha implementado este componente? Principalmente a través de lo que hemos llamado **Encuentros generacionales entre artesanos y población de niños y jóvenes**.

### 3.1 ¡ACÉRQUESE QUE ESTE PROYECTO ES PARA USTED!. EN BUSCA DE LOS ARTESANOS

Durante las reuniones de planeación concluimos que, para lograr una respuesta contundente en la fase de socialización del proyecto, tendríamos que visitar cada uno de los municipios. El 22 de enero del 2024, emprendimos esta aventura en una van con la UT Ninathi completa, llevando una presentación de PowerPoint y folletos. Esto fue posible luego de un importantísimo trabajo de diseño de las rutas, cotizaciones, organización logística de transporte, alojamiento y alimentación por parte de la UT Ninanthi. Nuestra misión era llegar a la mayoría de artesanos y artesanas de los municipios seleccionados, en un recorrido de 10 días por carreteras y trochas (12 días si se cuentan los días de descanso), en medio de un paisaje que nos hacía sentir que Sucre nunca dejaría de sorprendernos.

Contamos con el recibimiento y el apoyo de gestores y gestoras culturales en cada municipio, que se encargaron de convocar puerta a puerta, por redes sociales y mediante perifoneo, a los futuros beneficiarios para la cita con nuestro equipo viajero/itinerante. La socialización implicaba también llegar a cada municipio y ser recibidos por representantes de las alcaldías en algunos de los espacios más cómodos disponibles en el pueblo para reuniones comunitarias: casas de cultura, bibliotecas y colegios fueron los escenarios. Nos preocupamos por solicitar meriendas representativas a cocineras tradicionales y por reducir el uso de desechables. La socialización significaba adentrarse en el territorio, tener un primer contacto directo con los artesanos, para entregarles la invitación a unirse a este

proyecto. El gerente Hassan Castilla nunca dudó de que la participación excedería nuestras expectativas, porque de esta tierra brotan manos artesanas como brota el arroz en la subregión de la mojana.

El cronograma quedó así:

FECHA	MUNICIPIO
lunes, enero 22, 2024	Guaranda
martes, enero 23, 2024	San Marcos
miércoles, enero 24, 2024	Corozal
jueves, enero 25, 2024	Toluviejo(MAÑANA)
jueves, enero 25, 2024	San Onofre (TARDE)
viernes, enero 26, 2024	Morroa
viernes, enero 26, 2024	Coloso
lunes, enero 29, 2024	Galeras
lunes, enero 29, 2024	Sincé
martes, enero 30, 2024	Betulia
martes, enero 30, 2024	Los Palmitos
miércoles, enero 31, 2024	Sampués
miércoles, enero 31, 2024	San Luis
miércoles, enero 31, 2024	Las Llanadas
jueves, febrero 01, 2024	San Benito Abad
jueves, febrero 01, 2024	El Roble
viernes, febrero 02, 2024	San Antonio Palmito

Sin ser una camisa de fuerza, el orden de las socializaciones fue el mismo y básicamente el siguiente:

1. Saludo de bienvenida por Hassan Castilla y en ocasiones por Maira Sierra.
2. Presentación de cada uno de los asistentes y sus oficios.
3. Presentación de cada uno de los miembros de la UT Ninathi.
4. Exposición pormenorizada del proyecto y sus objetivos por Hassan Castilla.
5. Proceso y criterios de selección de las 248 unidades productivas por Hassan Castilla
6. Espacio para preguntas de los asistentes y aclaración de dudas por Hassan castilla y Maira sierra.
7. Presentación del gestor cultural del municipio y acuerdo de procedimientos y horarios de inscripción.
8. Entrega de refrigerios.
9. Cierre de la jornada

Después de las socializaciones, dimos a los interesados de 3 a 5 días para inscribirse. Para facilitar la inscripción, nos aseguramos de simplificar el proceso pensando especialmente en aquellos que pueden tener dificultades con las plataformas en línea, como las personas

mayores. También redujimos los formatos al máximo posible. Solo tenían que acercarse al gestor cultural asignado en su municipio, en un horario previamente acordado. Esta diligencia reflejaría su interés inicial, sería el primer filtro de selección, además porque se avvicinaban fiestas de corralejas en varios municipios. Para inscribirse como unidad productiva, solo necesitaban llevar una copia de la cédula por cada miembro y completar algunos formatos. Estos incluían información sobre la unidad productiva, así como la firma de la carta de compromisos y derechos de uso de imagen. El gestor cultural responsable de cada municipio, luego de recoger toda la documentación de la inscripción, se encargaría de subirla a una plataforma en línea.

Hassan tuvo razón y la socialización nos ofreció más de lo que esperábamos. Más asistentes de los que esperábamos, una hospitalidad excepcional, la revelación de los primeros diagnósticos de áreas críticas a fortalecer, el planteamiento de posibles rutas y criterios para organizar la siguientes fases del proceso, ideas para resolver problemas, intenciones de conectar las necesidades de las comunidades, pero por encima todo el privilegio de experimentar una revelación constante de exquisitos sabores y maravillosas piezas artesanales creadas por cientos de talentosos Sucreños repartidos por todo el territorio, deseosos de ser visitados, escuchados, observados y de participar de proyectos como este.

## 3.2 EL PRIMER CONTACTO CON SU MAJESTAD LOS ARTESANOS

### GUARANDA

(Cocina tradicional - Derivados del Arroz)

El lunes 22 de enero, luego de 3 horas y media de viaje en carretera, en la biblioteca municipal de Guaranda, El carismático Ever Moreno, un colaborador clave del proyecto, nos recibió a medio día para llevar a cabo el evento de socialización dirigido a cocineros y cocineras tradicionales locales especializados en derivados del arroz como bollos, arepas, arepuelas, chicha, dulce, harina y el popular machucho de carne salada, todas preparaciones exquisitas. Con la ayuda de diferentes medios de comunicación como la elaboración de invitaciones personalizadas, perifoneo y radio, Ever y Daniel Quintero "Coti", gestor cultural, lograron una asistencia masiva de 95 personas, superando las expectativas iniciales.

Durante la socialización, Maira Sierra y Hassan Castilla presentaron el proyecto, destacando la importancia de salvaguardar estos saberes tradicionales y fortalecer la producción de los

cocineros y cocineras. El alcalde de Guaranda, Nolberto Beltrán, hizo presencia y brindó su apoyo total al proyecto.

El evento también contó con la participación de destacadas cocineras tradicionales como “Richo” y su grupo familiar, Ana Varela, Justina “Tina” Solórzano, Olga Quintero, entre muchas otras. También hicieron presencia las gestoras sociales Rufina Máxima Villarreal Rojas, Gisella Pinedo Pacheco, el jefe de prensa de la alcaldía Anderson Durán Guerrero y Félix Baldovino como interventor del Fondo Mixto.

Al finalizar la jornada, los asistentes disfrutaron de un refrigerio con productos derivados del arroz preparados por la señora Guarandera Nancy Guerrero y la UT Ninathi se reunió para evaluar esta primera experiencia.

## SAN MARCOS - MONTEGRANDE (Tejeduría en Palma Enchama)

Kellys Aldana, Gestora Cultural asignada y artesana, nos dio la bienvenida en su casa. Nos compartió que la expansión de potreros para la ganadería por parte de los dueños de fincas, ha hecho que hoy sea difícil encontrar la palma enchama.

Kellys nos presentó algunas muestras del tejido: pies de cama, alfombras, tapetes, caminos de mesa y centros de mesa. Destacó un bolso como innovación y su deseo de mejorar la técnica.

En total 19 personas, la mayoría mujeres, asistieron. Entre ellas se encontraba la señora Guillermina Peña, acompañada por otros 7 miembros de su familia, quienes han heredado y practicado el oficio desde que tienen memoria.

También estuvo presente Dolys Solórzano Peña, miembro de la comunidad indígena Montegrande. Asimismo, Kary, Obeida y Blanquiceth Romero, destacadas tejedoras de palma enchama pertenecientes. Las dos primeras presentan discapacidad auditiva, mientras que la tercera presenta discapacidad motriz en su pierna y brazo derecho.

Además, recibimos la visita de María Fernanda Claro de la Casa de la Cultura de San Marcos, quien ofreció su respaldo al proyecto.

La socialización en Montegrande se caracterizó por la esperanza que despertó entre los participantes al sentirse reconocidos por primera vez.

## TOLÚ VIEJO - LA PICHE (Talla en piedra)



Nos dirigimos al corregimiento de La Piche en Tolú Viejo, una pequeña comunidad campesina e indígena. En su mina de explotación de piedra, junto a un cerro pedregoso, debajo de una pequeña choza de techo de zinc, en medio del ruido de maquinaria pesada, la gestora cultural Yurleidis Paternina nos recibió junto a los mineros y artesanos, la mayoría miembros de la asociación de mineros ASOMIP.

Presentaron piezas de piedra utilizadas para conmemorar eventos, regalándolas al final del encuentro a los miembros de la UT Ninathi. Entre ellos se encontraba Vicente Oliveros, reconocido maestro y experto en tallado en piedra, enchapes e innovaciones que van desde lavamanos de estilo único hasta inodoros. Ever Romero, otro tallador presente, compartió: "Si nos hacen un pedido de lo mismo, cada uno lo hará distinto, porque no somos máquinas".

Resaltaron que el artesano sin el minero no es nadie, porque este es quien encuentra, extrae y corta la piedra requerida.

Luego de la socialización visitamos el taller de Ever Romero junto a una enorme ceiba, observando trabajos en progreso como una tina, un machacador, un lavamanos de pulido suave, platos y ornamentos decorativos. Ever, careciendo de condiciones mínimas de seguridad, compartió que su vista ha estado en riesgo por piedras que han entrado en sus ojos.

Katia Romero, gerente del fondo mixto, Fabrizio Narváez, auxiliar contable de Asomip, y Silvia Correa, secretaria de Asomip, estuvieron presentes en la jornada. La innovación, los puentes comerciales y la transferencia de saberes son aspectos que estos increíbles artesanos demandan para fortalecerse.

## CASCO                      URBANO                      SAN                      ONOFRE (Talla en madera)

En el salón de cultura de la escuela José María Córdoba, Yanivis Pardo, gestora cultural, nos recibió junto a 9 artesanos que presentaron artesanías talladas en madera con temáticas marinas. Piezas como peces globo, caballitos de mar, medusas, barcos y aves zanate, conocidas como "María Mulata", fueron exhibidas, destacando por su innovación y colores vibrantes.

Este grupo, mayormente dedicado a la venta ambulante en las playas, requiere fortalecimiento en aspectos clave como el trabajo asociativo, la mejora de técnicas, acceso a herramientas adecuadas y estrategias de comercialización. A pesar de su gran creatividad y la presencia constante de un mercado turístico en la playa, enfrentan desafíos para lograr en su día a día, suplir sus necesidades básicas. Entre los asistentes se encontraba el hábil artesano Viliardo Verbel, un hombre mayor interesado en el proyecto y Blas Blanco, un colaborador del proyecto, también tallador en madera. Durante la socialización, mostraron receptividad y realizaron diligencias de inscripción de inmediato.

Tras esta efectiva interacción, nos dirigimos hacia el corregimiento Higuieron. Seguimos a Blas Blanco que en su moto nos guió hasta la entrada de una ruta destapada y nos dijo que siguiéndola en 20 minutos llegaríamos al pueblo.

## **SAN ONOFRE - HIGUERON** **(Talla en madera)**

En la entrada del corregimiento se encuentra el taller de la Asociación de Artesanos del Higuieron (ARDEHIGUE) y un letrero tallado en madera, elaborado por los propios artesanos, que da la bienvenida en colores vibrantes: "Higuieron" corregimiento campesino mayoritariamente afro, ubicado en área rural, entre el casco urbano de San Onofre y las playas de Chinchimán.

En el taller se observan trabajos en progreso, como escaparates, puertas, ventanas, pocillos, platos, martillos y picos. Constituida legalmente desde 2013, la asociación es un modelo de éxito colaborativo. En la socialización, 13 miembros estuvieron presentes, incluyendo 4 mujeres, todos con un alto nivel de maestría.

Destaca que algunas mujeres, además del trabajo en madera, se dedican al tejido en palma de iraca. Piezas como individuales de mesa y porta vasos se exhiben junto a las talladas en madera, potenciando ambos oficios en la comercialización.

Esta socialización se caracterizó por el diálogo constante con los participantes y porque se compartieron relatos sobre los inicios de la asociación. Por ejemplo, Manuel Aparicio Altamar de 79 años, compartió que comenzó a trabajar la madera por necesidad de su pueblo, valiéndose de piedras, machetes, pedazos de eternit y "hasta empujones" para hacer pilones y bateas. Alberto Blanco, contó que Jorge Díaz, hermano de la señora Nelcy Díaz Herrera tejedora de palma de iraca, inspiró a varios miembros en la talla, inicialmente tallando en yuca y luego en madera, creando figuras de animales. Curiosamente, el hermano de la señora Nelcy dejó la talla en madera y hoy se dedica a la ganadería.

En la UT Ninathi nos emocionó encontrar una asociación tan unida y organizada, con gran potencial.

## **MORROA** **(Tejido en telar vertical – Hamacas)**

En la casa de la cultura de Morroa, la socialización tuvo lugar bajo un amplio rancho de techo de palma, donde nos recibió Fernando Blas López, el gestor cultural designado por el proyecto. Los artesanos presentaron muestras que incluyeron hamacas, bolsos de tela de hamaca, tapetes, ponchos y pequeños souvenirs que representan los telares verticales que usan diariamente en su labor.

La gran mayoría de los asistentes a la socialización, que superaron las 60 personas, fueron mujeres. Durante la socialización, la participación activa se transformó en un intercambio

de historias, de pareceres y a veces discrepancias entre los presentes, que intentaban problematizar y entender por qué el sector de la tejeduría en Morroa se ha ido debilitando.

Entre los asistentes se encontró el maestro Tulio Sampayo, que crea pigmentos para las hamacas a través de plantas tintóreas, y la señora Ilda Pérez de 82 años, que teje desde niña. También el maestro Luis López, conocido como “Licho”, es un reconocido maestro artesano, compositor y decimero.

Minelva Corena, artesana reconocida, expresó su preocupación por el poco interés de las nuevas generaciones en aprender el oficio y la dificultad para exhibir hamacas debido al costo de la materia prima. La falta de un modelo de asociación efectivo del sector de tejedores fue identificada como una debilidad. En el diálogo espontáneo, se señalaron como principales desafíos la comercialización, la venta a gran escala y la falta de un modelo asociativo del sector de tejedores que sea efectivo.

Felipe Amaya capitán del cabildo indígena Morroy, La secretaria de desarrollo Kendra Sierra, El secretario de educación, cultura, recreación y deportes Miguel Salcedo, el presidente del concejo de cultura Luis López y el presidente del concejo municipal Juan Viloría, hicieron presencia. Este último abrió la puerta para presentar un proyecto para institucionalizar el oficio y para ello invitó la iniciativa de los presentes.

## COLOSÓ

*(Tejeduría en iraca/ talla en madera)*

La socialización tuvo lugar por la tarde, bajo un pequeño rancho de palma en el patio de la Casa Cultural de Colosó. 34 personas asistieron, la mayoría mujeres mayores, quienes exhibieron su arte en tejido de palma de iraca: cestos, individuales, porta vasos, monederos y bolsos.

Estas talentosas artesanas expresaron su principal preocupación: Son casi inexistentes las mujeres jóvenes o niñas interesadas en continuar el oficio, lo que pone en riesgo su preservación.

También, señalaron la necesidad de encontrar mercados más allá del departamento de Sucre a través de la comercialización digital con catálogos en línea. Estos avances aumentarían significativamente la demanda de sus productos y despertarían el interés de las nuevas generaciones hacia el oficio.

Durante la jornada, se destaca la visita de la señora Marta Borja, quien lidera una unidad productiva de más de 20 personas, en su mayoría familiares. También se reconoció la presencia de mujeres como la señora Berta Burgos de más de 70 años de edad y la señora Amparo Novoa, quién heredó el oficio de su madre, Carmen Carrascal de 82 años, precursora del despertar de este oficio en Colosó.

Por otro lado, el tallado en madera tuvo representación únicamente con tres hombres: El señor Evaristo Chamorro de 95 años hacedor de bastones, Raúl Puche y Óscar Martínez,

que evidenciaron su preocupación por el estado crítico en que se encuentra su tradición. Óscar Martínez planteó una solicitud importante para el proyecto y fue la de incluir la talla de Celosías\* dentro de los oficios priorizados en el laboratorio.

Lamentamos la ausencia de Julio Hernández, quien debido a su avanzada edad ya no se dedica a la talla en madera. Sus hijos tampoco han continuado con la tradición de este artesano, quien solía tallar bastones singulares con las iniciales del futuro propietario.

## **GALERAS**

*(Labrado y tallado en totumo)*

El maestro José Luis Galé, un hombre de baja estatura con sombrero vueltiao, bigote y una sonrisa cálida, reconocido entre los artesanos como el padre del tallado en totumo en Galeras, exhibió varias de sus asombrosas creaciones: Un pavo, un pollito, una tetera, un contenedor, un porta pocillos y un portacubiertos, todas elaboradas con exquisitos detalles y un sentido sobresaliente de las proporciones. El maestro Galé, nos mostró también las hermosas herramientas que él mismo ha fabricado para trabajar el totumo.

A pesar de sus habilidades como artista, compositor y decimero, y de su relación comercial con Artesanías de Colombia, el maestro Galé y su esposa siguen enfrentando dificultades económicas para cubrir sus necesidades básicas y mantener un mínimo de bienestar.

También estuvieron presentes Freddy Solá, presidente de la asociación de tallado y labrado en totumo de Galeras ARTOSOGAL, junto con varios de los 10 miembros que forman parte de la misma.

El evento tuvo lugar en el salón de eventos de la Casa de la Cultura, donde asistieron 23 personas entre hombres y mujeres, quienes también exhibieron muestras de sus creaciones, como llaveros, carteras, cucharas de diversos tamaños, vasos, copas, pulseras, collares y adornos, todo tallado en totumo.

Los artesanos se caracterizaron por su alegría y sentido del humor. Entre los presentes estuvieron también Ágelica Carranza colaboradora clave en Galeras, Maira López Gestora Cultural, Rosmayra Armesto y Dallys Severiche Secretarias de Cultura.

## **BETULIA**

*(Alfarería/Amasijos)*

-

## **ALBANIA**

Asistieron 40 personas a la socialización en la biblioteca de la Casa Cultural de Betulia, un encuentro que reflejó el estado crítico del futuro de la práctica de la alfarería y el deseo de fortalecer los procesos productivos industriales y de comercialización del diabolín, producto que representa el renglón más importante de la economía en Betulia. Ambos productos son herencia de los primeros pobladores Zenúes en el territorio.

Entre los asistentes, solo 4 personas se dedicaban al oficio de la alfarería, la señora Yamaris Anaya de 54 años, maestra que ha heredado el oficio de su madre, Ramona Álvarez de 78 años y a su vez de su abuela Andrea Abelina Oviedo Rivera quien, a sus 107 años de edad, reside en la vereda Albania. Las otras personas asistentes dedicadas a la alfarería fueron Marlen Cardozo Navarro, Nora Herazo y Zoila Oviedo.

La alfarería se enfrenta a una aparente falta de relevo generacional total y a la desactivación del taller escuela que Yamaris Anaya lideró inicialmente con el apoyo del Fondo Mixto. Esta última situación se debe a la falta de estabilidad económica que le impide destinar tiempo, trabajo e insumos con regularidad a los niños interesados en aprender la alfarería.

La otra parte del recinto, se dedicaba a la preparación de diabolín. Varios grupos y empresas legalmente constituidas hicieron presencia, como Yabolines JJ, por ejemplo. Se destacó la historia de Rosalba Macareno, ya fallecida, quien fue abuela de Diamina Meza y pionera en la elaboración de diabolín en Betulia. Hace muchos años Rosalba era la única persona que disponía de un horno. Dada la situación de pobreza en la comunidad, compartía su conocimiento y prestaba su horno a diferentes familias. A menudo, estas familias terminaban utilizando el horno hasta altas horas de la noche. Hoy son numerosos los herederos familiares y de otras familias que se dedican al oficio.

Con la orientación técnica adecuada, la producción de diabolín podría avanzar hacia la industrialización y formalización del producto. Esto incluiría la obtención de registros del Invima, lo que les abriría la posibilidad de acceder a supermercados y otros mercados más allá de las fronteras de la región Caribe.

En la reunión también hicieron presencia figuras importantes del ámbito cultural y gubernamental, como La Gestora Social del municipio Diva Ortega, José Javier Quiroz gestor cultural, Apolinar Barreto Gestor Cultural, Nelfis Ortega representante del sector Artesanal en el concejo municipal y en el departamento, Tania Macareno secretaria de gobierno y Corina Vergara directora de la Casa de la Cultura.

## **LOS**

*(Bejuco catabrero/Derivados del ají)*

## **PALMITOS**

Asistieron 33 personas, que en su mayoría manifestaron un gran amor a su tradición de cultivo, procesamiento y venta del ají picante en diversas presentaciones como salsas, pastas, vinagres, ají deshidratado y ají en suero costeño, de las que amablemente trajeron muestras. Este producto se ha convertido en uno de los principales pilares económicos de Los Palmitos. Entre los presentes se encontraba José Miguel Arrieta, uno de los pioneros del ají picante en Los Palmitos, quien lamentablemente enfrenta problemas de salud que lo han alejado de su labor. También se lamentó la ausencia de Delida Trujillo, una maestra reconocida y pionera en la producción del ají picante, quien también presenta problemas de salud.

Por otro lado, destacó la presencia del maestro Matías Prieto, con 40 años de experiencia en el trabajo del bejuco catabrero. Su trayectoria de innovación es sensacional, con creaciones únicas de sillas, sillas colgantes, figuras de animales y personas, todas ellas bellamente y elegantemente elaboradas. Sin embargo, el maestro Prieto expresa preocupación por la falta de interés y compromiso de las nuevas generaciones, quienes en palabras de él “prefieren estar pegados al celular que trabajar el bejuco”, lo que pone en situación crítica la preservación del oficio.

En la socialización también se contó con la participación de Oliverio Trujillo, representante legal del festival de la agroindustria y ají picante del piñal, así como de emprendedores locales como Mónica Orozco de La Casa del Ají Picante, Luis Piñeres de Picante Sabor Caribeño y Kainer Trujillo de Miel y Picante La Bendición. Se reconoció la necesidad de mejorar la presentación y marca de los picantes, así como de obtener registros de calidad para expandir su mercado más allá de los límites locales.

En cuanto al Bejuco Catabrero, se destacó la importancia de rescatar el oficio a través de la transmisión de saberes, la exploración de innovaciones en bejuco y la búsqueda de aliados estratégicos que visibilicen sus sofisticados diseños.

Además, se contó con la presencia de figuras como Carlos Vélez del programa de desarrollo territorial de los montes de María, Carlos Monterrosa coordinador de la Casa de la Cultura, Heraldo Gonzalez gestor cultural, y Nelson Gonzalez colaborador clave del proyecto.

## **SAMPUÉS**

*(Marroquinería/Amasijos)*

Junto a la hermosa iglesia de Sampués se encuentra la Casa de la Cultura, en cuyo salón de eventos tuvo lugar la socialización a la que asistieron 46 personas.

Hicieron presencia las hermanas Meredith y Oneida Geney que llevan toda la vida en el oficio de la bollería, heredado de su madre María Méndez ya fallecida. Su legado perdura a través de la tradición de la elaboración de una amplia variedad de bollos, que incluyen bollos dulces, de carne, de queso, de pollo, de ají picante, entre otras. Su unidad productiva se compone en total de 6 mujeres que día a día basan su sustento en este oficio. Además, se sumaron a la reunión la señora Dramaris Ríos y su familia, dedicados también a la elaboración de bollos.

Por otro lado, también asistió Alcibiades Peñate quien dirige un taller de talabartería donde crea calzado y bolsos, con formación técnica del Sena en producción de calzado. Luzmary Rivero, quien también recibió formación en el Sena en el área de Calzado, cuenta con un esposo dedicado a la fabricación de arreos para caballos, y Keiner Ortega que también se destaca como marroquintero.

En el evento también estuvo presente Ana Pacheco Avilez, representante del alcalde del municipio en su función como jefe de la oficina jurídica y de control disciplinario y Tarcredit Martínez formadora del Sena.

## **COROZAL** - **LAS LLANADAS** *(Amasijos - Cafongo)*

En el patio pequeño, de una pequeña casa de bloques sin empañetar, bajo un techo de Eternit oscurecido por el humo de años de uso de fogón de leña, nos recibió la señora Gloria Romero, una mujer afro-zenú de 64 años. En el calor del patio, la señora Gloria cocina el Cafongo, una deliciosa mezcla de clavos, pimienta, canela, leche, suero campesino y maíz seco pilado, entre otros ingredientes, envuelto en hoja de bijao y cocinado al vapor en una olla sobre fuego de leña. Mientras elabora esta receta tradicional y de sabor único, la señora Gloria se protege del humo utilizando un tapabocas convencional para proteger sus pulmones. Sin embargo, anhela contar con un fogón de leña más avanzado y moderno, que pueda dirigir el humo de manera más eficaz, mejorando así su ambiente de trabajo y salud.

La preparación del Cafongo, una parte crucial de la cultura gastronómica local, que evoca los tiempos de antes, se encuentra en riesgo de desaparecer, ya que la señora Gloria es la única cocinera de este exquisito pasabocas, luego de que su madre la señora Dilia muriera a los 80 años. Recibe ayuda ocasional de su hermana Carmen y su cuñado Rubén Darío, ambos de edad avanzada. Es imperativo para el laboratorio implementar estrategias que busquen garantizar la preservación de esta preparación.

El Cafongo es especialmente popular durante festividades como La Villa en San Benito Abad, donde junto a su hermana, venden hasta 1,000 porciones que se agotan rápidamente.

La asesoría técnica destinada a mejorar sus procesos de producción y comercialización, así como a mejorar las condiciones del espacio de trabajo, será fundamental para preservar la preparación de este exquisito pasabocas. Además, la creación de la oportunidad a la maestra Gloria para que comparta sus saberes a nuevas generaciones.

## **SAMPUES** - **SAN LUIS** *(Tejeduría en telar vertical - Hamaca)*

A solo 5 minutos de Las Llanadas, se encuentra el corregimiento de San Luis de Sampués. Nos recibió la artesana Bricila Berrío en su hermosa casa, quien preside la "Asociación Casa de la Hamaca San Luis, Sucre". En su patio fresco, un total de 12 mujeres, la mayoría integrantes de la asociación, habían colgado muestras de sus espléndidas hamacas, ponchos, bolsos y otras creaciones elaboradas en telar vertical. En conversación con ellas, compartieron que comenzaron a trabajar en este arte desde niñas, siguiendo la tradición familiar que les fue transmitida.

Durante la socialización, se identificó que la asociación es joven y no cumple con el requisito mínimo de tener más de 2 años de funcionamiento continuo para inscribirse como unidad productiva. Por lo tanto, se sugirió que podrían considerar registrarse como unidades productivas individuales o familiares.

Las principales preocupaciones de las artesanas de San Luis se centran en fortalecer su colaboración como asociación, acceder a insumos a precios más económicos directamente de los proveedores y motivar a las nuevas generaciones a continuar con el oficio. También reconocen que la aparición de nuevas empresas que producen hamacas de manera industrial, ha tenido un impacto negativo en su trabajo artesanal.

En esta reunión, se destacó la presencia de personas como Estela Julio, la única joven presente que está aprendiendo el oficio, Yuri Flórez quién apuntó “me levanté haciendo hamacas”, María Lázaro de 80 años “dediqué mi juventud a hacer hamacas” y Mary Flórez Álvarez “yo amo mi profesión”.

## **SAN BENITO ABAD, LA VILLA** *(Arte religioso)*

14 abanicos de techo hay en el salón de eventos de la Casa de la Cultura de La Villa, donde asistieron 18 artesanos. Llevaron muestras de pulseras, camándulas, medallones, aretes, dijes, protecciones, figuras grandes y pequeñas, cuadros, entre otras.

La Villa en San Benito Abad destaca por su impresionante iglesia, una joya arquitectónica adornada con exquisitos vitrales y mosaicos en piedra. Esta iglesia, que tiene una hermosa forma de cruz vista desde el cielo, es un referente de las creaciones artesanales de los artesanos locales. La mayoría de estos artesanos operan puestos de venta informales en chozas pequeñas alrededor de la iglesia.

Durante la socialización, el artesano Abel Morón destacó que las figuras del Cristo de la Villa y de San Benito Abad, elaboradas en yeso e importadas de Buga, Valle, son los productos más vendidos durante las festividades. Los artesanos locales expresaron su deseo de aprender a elaborar estas figuras por sí mismos.

La presidenta de la asociación de artesanos de San Benito Abad, Lina Romero, enfatizó la importancia de la venta de artesanía religiosa para muchas familias locales y mencionó la necesidad de capacitar al sector artesanal en la elaboración de nuevos productos.

En esta visita se identificó la necesidad de fortalecer la innovación y los procesos productivos de los artesanos para adaptarse al mercado turístico religioso.



## **EL**

*(Tejeduría en telar vertical/Elaboración de escobas)*

En el Roble, asistieron más personas de las previstas, sumando un total de 64 participantes, la mayoría mujeres mayores dedicadas a la tejeduría en telar vertical, especialmente de hamacas. Es conmovedor darse cuenta que muchas de estas mujeres enfrentan duras condiciones de vida, luchando diariamente por satisfacer sus necesidades básicas.

La Gestora Social del Municipio del Roble, Elvia Atencia, destacó la falta de reconocimiento de las artesanas locales a nivel municipal, departamental y nacional, y agradeció la invitación del Laboratorio Artesanal.

Por otro lado, hubo una escasa representación entre los asistentes de fabricantes de escobas de varita. Este sector claramente enfrenta el desafío de mejorar sus estrategias empresariales, de innovación y de ventas para elevar los precios de las unidades, que actualmente se venden a precios muy bajos. Juan Carlos Florez, Karen Román, Wendy Atencia y Luis Ortega fueron algunos de los asistentes dedicados a este oficio.

Gran parte de las familias del Roble basan su economía en estos dos oficios. Para el sector de la tejeduría de hamacas, el fortalecimiento del trabajo colaborativo, la diversificación de sus productos y las iniciativas de promoción, serían altamente beneficiosas. En cuanto al sector de la escoba de varita, es necesario fortalecer las capacidades de producción, incursionar en la innovación y mejorar las estrategias de venta para impulsar su desarrollo económico.

## **SINCÉ**

*(Repostería criolla/Bordado en Lino)*

La socialización se llevó a cabo en su hermosa Casa de la Cultura, que rinde homenaje a representantes de la cultura y el folclore colombiano, como Gabriel García Márquez y el maestro Martín Madera. En el evento, asistieron 22 personas, quienes presentaron muestras de sus delicias gastronómicas y hermosas confecciones. Entre los participantes se encontraban Carmen Anaya, especializada en la elaboración de galletas artesanales; Rafael Rodríguez, quien junto a su hermana Magaly dirige la empresa Galletería la 12, aprendiendo el oficio de su madre y abuela; Kelly Fune, con una empresa con más de 50 años.

Se detecta principalmente una necesidad crear los espacios para la transmisión de saberes a las nuevas generaciones, mejorar las capacidades productivas de las empresas, de empaque y de obtención de registros de calidad para acceder más fácilmente a nuevos mercados.

## **ROBLE**

En cuanto a la confección y bordado en lino, Rosiris Palencia se destaca por su alta costura con bordados conocidos como "pata de cabra", confección de vestidos de matrimonio y de baile. Por otro lado, Gisela Pineda dirige una empresa junto a sus cuatro hermanas "Pinedas Bordados y Confecciones", especializada en el bordado a mano de lencería, guayaberas, ropa de bebés, entre otros. La señora Ana Nuñez, con casi 40 años de experiencia en costura, también se dedica al bordado de "pata de cabra". También Ana Garrido sobresale en el tejido y bordado. Este oficio requiere principalmente fortalecerse a través de la creación de espacios de transmisión de saberes, de fortalecimiento de sus procesos productivos y de innovación.

## **SAN ANTONIO DE PALMITO** *(Trenzado en Caña Flecha)*

Durante la socialización en el Centro de Formación y Casa de Semilla de la asociación ASPROINPAL, que también opera como centro de pensamiento del Cabildo San Miguel de la etnia Zenú en San Antonio de Palmito, se contó con la participación de 32 personas, mayormente mujeres artesanas. Estas llevaron consigo una variada muestra de trenzados en caña flecha, incluyendo bolsos, monederos, zapatos, sombreros, accesorios de moda, individuales, tapetes, entre otros productos.

Destacó la hospitalidad y colaboración del cacique del cabildo San Miguel, Ubadel Pérez, quien respaldó esta iniciativa y asumió el rol de gestor cultural en San Antonio de Palmito. En su intervención, expresó su agradecimiento por la iniciativa del laboratorio, destacando la importancia de construir espacios para los artesanos y artesanas que puedan generar una mejor organización productiva.

Entre los asistentes, destacó la presencia de las maestras del trenzado en caña flecha Gladys Reyes, Diana Ciprian y Rodis Clemente. También hicieron presencia Yaseira Salcedo Hernández capitana de la granja y Katia Romero gerente del fondo mixto.

Se sugiere establecer una ruta en la asistencia técnica para mejorar la calidad del tinturado con plantas tintóreas como Bija, Cúrcuma, entre otras. Además, se propone innovar combinando con otros tipos de fibras como la napa y bejuco colora'ó, y crear colaboraciones con aliados estratégicos que contribuyan a la innovación y promoción de estos procesos.

### 3.3 ¿FUNCIONÓ VISITAR CADA MUNICIPIO? ¿CUÁNTOS ARTESANOS SE SUBIERON A ESTE BARCO?

#### INSCRIPCIONES AL PROYECTO - RESULTADOS Y ANÁLISIS

La decisión de visitar cada municipio y presentar directamente el proyecto a los artesanos fue un acierto rotundo. Su impacto superó ampliamente las expectativas iniciales en cuanto al número de asistentes.

Municipios	Nº de Asistentes
San Juan de Betulia	40
Coloso	34
Corozal	32
El Roble	64
Galeras	23
Guaranda	96
Los Palmitos	33
Morroa	60
Sampués	46
Las Llanadas	3
San Luis	12
San Antonio de Palmito	32
San Benito Abad	18
San Marcos	18
San Onofre	13
Higuerón	12
San Luis de Sincé	22
Tolú Viejo (La Piche)	38
<b>Total</b>	<b>596</b>

Esto resultó en una inscripción masiva de unidades productivas tanto a nivel individual como colectivo que sumaron en total 571.

Este nivel de participación prueba varias cosas: confirma que Sucre es un departamento artesanal con un altísimo potencial por desarrollar; muestra un gran interés por parte de los artesanos en participar en programas de fortalecimiento, motivados en parte por los altos niveles de pobreza que enfrentan; y prueba que la realidad está dada para que sean desarrolladas nuevas iniciativas que busquen impactar y fortalecer el sector artesanal de Sucre.

Esta experiencia también arrojó un primer diagnóstico actualizado en territorio, de cuáles son algunos aspectos críticos que se trabajaría por fortalecer en cada oficio. Este insumo recogido se tendría en cuenta en las posteriores reuniones de la UT Ninathi, como referente para el diseño de las siguientes fases del proyecto.

En cuanto al proceso de preselección de las unidades productivas, se comenzó utilizando una tabla de puntajes y criterios. Los primeros criterios aplicados, considerados fundamentales, fueron: que las unidades productivas tuvieran más de dos años de

actividad, lo que indicaría que sus oficios son una fuente de ingresos constantes para los artesanos; y que los oficios inscritos correspondieran a los oficios priorizados por el Laboratorio Artesanal en cada municipio.

Luego se aplicó un sistema de puntuación que priorizaba aquellos oficios en mayor riesgo y que demandan acciones inmediatas de salvaguardia como lo son: la elaboración de bastones, la tejeduría en Palma Enchama, el Cafongo, la Alfarería, la talla en Piedra y el Bordado en Lino. A estos oficios se les asignó una mayor puntuación que a los demás.

Tabla 1| Puntuación criterios de priorización Técnica Artesanal

Criterios de priorización	Puntuación máxima	
El oficio es la principal fuente de ingreso	25	
Oficios en riesgo: (Elaboración de Bastones, Tejeduría en Palma Enchama, Cafongo, Alfarería, Talla en Piedra y Bordado en Lino)	20	
Unidad productiva inscrita con más de 7 miembros	20	
Unidades productivas integradas con <u>Adultos o</u> sabedores mayores de 60 años	15	30
Unidades productivas integradas con jóvenes entre 18 y 28 años	15	
Enfoque Diferencial* <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mujeres cabeza de hogar</li> <li>• Víctimas del Conflicto</li> <li>• Reincorporado</li> <li>• Población <u>LGTBIQ+</u></li> <li>• Población Étnica</li> <li>• Población en situación de discapacidad</li> <li>• Campesinos</li> </ul>	5**	
<b>Total</b>	<b>100</b>	

\*Aplica para el líder de la unidad productiva.

\*\* Estos criterios no son acumulables

Después de que algunas unidades productivas en diferentes municipios igualaran en puntaje, se implementó un nuevo criterio de desempate. Se decidió priorizar aquellas unidades productivas que tuvieran más tiempo de experiencia en la actividad. Este criterio de desempate fue presentado al comité directivo del Laboratorio Artesanal, compuesto por representantes de la UT Ninathi y de la gerencia e interventoría del Fondo Mixto, quienes luego de evaluarlo, definieron concertadamente que era el más adecuado.

Finalmente, se logró el objetivo de preseleccionar a 248 unidades productivas. A continuación, cada una de ellas recibiría una primera fase de visitas técnicas para evaluar detalladamente la información presentada en la inscripción y comprobar su correspondencia.

Agradecemos y valoramos la participación de todos los artesanos que se animaron a inscribirse y que no fueron seleccionados en esta ocasión. Esperamos poder colaborar con ustedes en futuras versiones del proyecto, aprovechar su enorme capital humano y seguir contribuyendo al fortalecimiento de sus capacidades productivas.

### 3.4 ¡HAY TIEMPO PARA LA CELEBRACIÓN! ¡FELIZ DÍA DEL ARTESANO!

*“Primero que todo, quiero agradecerle a la gobernación de Sucre, al Fondo Mixto y al Laboratorio artesanal de sucre, por hacernos este reconocimiento, porque sin lugar a equivocarme, es la primera vez que a mí me han hecho un reconocimiento”.*

El maestro Luis Antonio López Corena, maestro en tejeduría de telar vertical del municipio de Morroa, tras estas palabras, compartió los siguientes versos:

*“Feliz y agradecido/ Al fondo Mixto y a toda su gente/ Porque tengo esto presente/ Trabajo en mi pueblo querido/ Por haber reconocido lo que nosotros hacemos/ entre hombres y mujeres ver que ha valido la pena/ De tanto tejer saberes/ De tanto tejer la historia/ Hoy de Morroa, soy memoria, entre hombres y mujeres/ Y sin tantos menesteres, lo he aprendido y lo he enseñado/ De dejar este legado/ cuando ya no esté más con ustedes/ Mostrando que si se puede/ Por algo yo seré recordado.”*

En la celebración del Día Internacional del Artesano el 19 de marzo de 2024, se homenajeó por primera vez a hombres y mujeres que, con sus saberes y sus manos, llevan toda una vida salvaguardando los oficios artesanales tradicionales del departamento de Sucre. Durante la gestión gubernamental de la doctora Lucy García Montes, se planea continuar este evento de reconocimiento de forma anual. Este gesto es significativo, ya que para muchos de estos artesanos de oficios tradicionales y ancestrales, es la primera vez que se les reconoce por su labor en sí.

Maira Sierra compartió unas palabras conmovedoras en las que destacó la naturaleza pacífica y hospitalaria de los ancestros Zenú, de los artesanos y la mayoría de personas presentes. Además del trabajo en el campo, se dedicaban a elaborar gaitas, sombreros, hamacas, y más. Resaltó que fueron los primeros en el continente Americano en hacer ollas de barro y cocinar en fogón, lo que explica la expansión y la importancia de la riqueza

gastronómica de la cocina Sucreña, así como el valor que tiene para los Sucreños compartir la mesa.

También mencionó el importante hallazgo arqueológico de un colgante Darién, una sofisticada pieza de orfebrería prehispánica, en el año 2012 en el municipio de Los Palmitos. Este descubrimiento evidencia la vocación artesanal ancestral de Sucre. Los maestros homenajeados son los herederos directos de estas y otros tesoros culturales.

El evento, además, fue un espacio donde se conocieron y reconocieron entre ellos, la mayoría por primera vez, y la admiración mutua fue evidente, convirtiéndose unos y otros en referentes de los pueblos vecinos. De esta forma también se construye una identidad cultural Sucreña.

Estuvieron presentes la doctora Ruby García Montes, gestora cultural del departamento; Katia Romero, gerente del Fondo Mixto; Ricardo Vergara, en representación de la junta del Fondo Mixto; los miembros de la Unión Temporal Ninathi; y los familiares de los maestros y maestras que vinieron a acompañarlos.

A continuación una breve reseña de los maestros homenajeados:

### **Blas Agustín Blanco De La Cruz: Talla en Madera, San Onofre**

Nacido en el municipio de San Onofre el 7 de noviembre de 1976, comenzó el tallado en madera a los 12 años, creando figuras de aviones, helicópteros, loros, tortugas y otras figuras que luego comercializaría como llaveros. En su participación en expo-artesanías en 2001 se centró principalmente en la creación de utensilios de mesa, un área en la que se ha especializado desde entonces. Uno de los momentos más destacados de su trayectoria fue cuando recibió un reconocimiento de Artesanías de Colombia al participar en un concurso de tema libre, donde presentó una tortuga con un caparazón en forma de corazón, obteniendo un premio junto a otros 5 artesanos del país. Lo que más disfruta de su trabajo es sumergirse por completo en su labor, concentrándose y dedicándose y de vez en cuando cantando mientras crea sus piezas.

### **Evaristo Chamorro Gómez: Talla en Madera, Colosó**

Nacido en 1929 en el municipio de Colosó, el señor Evaristo Chamorro comenzó su aprendizaje en carpintería y talla en madera a los 25 años, inspirado por el trabajo del señor Julio Hernández en su taller. Se especializó en la elaboración de utensilios de cocina, como cucharas y pilones, y destacó especialmente en la creación de bastones con tallados finos de figuras de animales o iniciales de nombres y apellidos, según los pedidos de sus clientes. Además de ser un maestro en su oficio, ha sido un líder para toda una generación de carpinteros y talladores en madera, enseñando el arte a sus hermanos, hijos y nietos. A lo largo de su vida, también se dedicó a la agricultura, mostrando su pasión por la tierra, pero sin descuidar nunca su amor por la talla en madera; pasión que ha sido fundamental para

mantenerlo lúcido y activo al día de hoy a sus 95 años, con el apoyo de su nieto Juan, quien es heredero de este valioso arte.

## Diana Isabel Ciprian Medina: Trenzado en Caña Flecha, San Antonio De Palmito

Nacida el 30 de julio de 1976 en San Antonio de Palmito, la maestra Diana comenzó su aprendizaje del trenzado en Caña Flecha a los 12 años, siguiendo los pasos de su madre. Juntas, solían sentarse en las tardes en su patio, donde Diana hacía preguntas sobre las pintas de los tejidos y su significado. Su especialización inicial fue en la elaboración del hermoso sombrero vueltaio, del cual se ha convertido en una orgullosa embajadora, ya que a través de sus pintas cuenta parte de la cosmovisión de la comunidad zenú a la que pertenece. Este arte la ha llevado a viajar por Colombia y otros países como España. Aunque puede confeccionar una variedad de productos como bolsos, mochilas, canastas y adornos, su verdadera pasión radica en compartir y enseñar su cultura a personas de todas las edades, transmitiendo un espíritu efusivo e inspirador que conmueve y motiva a quienes la escuchan.

## Llamaris Anaya Álvarez: Alfarería, San Juan de Betulia

Nacida el 25 de julio de 1969 en La Villa, San Benito Abad, la maestra Llamaris se crió desde muy pequeña en Albania, municipio de Betulia. Desde sus primeros años, aprendió el arte de la alfarería de su abuela y de su madre. La maestra Llamaris destaca por la destreza con la que crea piezas en barro, la pasión hacia el oficio que la lleva a perder la noción del tiempo en jornadas largas de trabajo, el orgullo por su tradición y el deseo de transmitir sus saberes a nuevas generaciones de alfareros. La maestra Llamaris ama cada etapa del proceso, desde salir en las mañanas junto a otras alfareras a buscar el barro hasta los últimos retoques de decorado que puede aplicarle a sus piezas.

## Magaly Del Carmen Rodríguez Acosta: Repostería Criolla, San Luis de Sincé

Nacida en Sincé el 24 de agosto de 1957, la maestra Magaly comenzó su aprendizaje en el oficio a los 14 años bajo la orientación de su madre, la señora Blanca Escobar, quien era conocida por hacer bolitas de leche y galletas, siendo un pilar económico para su familia y manteniendo viva la tradición en el pueblo. Sus hijos continuaron con el oficio y la empresa

familiar, que nombraron hace 50 años GALLETERÍA LA 12. La maestra Magaly se especializó en la elaboración de almojábanas y, tras la partida de su madre, también asumió la responsabilidad de hacer otras preparaciones como las galletas. Aunque incursionó en la confección de muñecos y figuras en felpa, su pasión principal siguió siendo las almojábanas, que representan su inicio en el oficio y el legado directo de su madre y ancestros. Actualmente, lo que más disfruta la maestra Magaly sigue siendo ver la satisfacción de sus clientes al probar sus exquisitas preparaciones.

### Kellis Yojana Aldana Alian: Tejeduría en Palma Enchama, San Marcos

Nacida el 23 de agosto de 1981 en San Marcos, esta talentosa artesana aprendió el arte del tejido desde temprana edad gracias a su abuela materna, quien fue una hábil tejedora durante toda su vida. Antes de cumplir los 10 años, Kellis tejía por su cuenta cuando su abuela desocupaba el telar. Aprendió a confeccionar esteras, caminos de mesa, centros de mesa, individuales, siempre innovando con formas, colores y utilizando plantas tintóreas. La característica más destacada de su tejido es su firmeza y durabilidad. Además de ser artesana, también se dedica al cultivo de cachamas y la cría de pollos desde hace 23 años. A pesar de sus múltiples responsabilidades, incluyendo su rol como ama de casa, nunca abandona el tejido en palma enchama, una muestra del profundo amor que tiene por su oficio y tradición ancestral.

### Ever Luis Romero Zabala: Talla en Piedra, Tolú Viejo

Nacido el 27 de junio de 1980, Ever inició su camino en la talla en piedra a principios de este siglo, tras dejar la minería. Su principal mentor ha sido su propia curiosidad, la exploración constante, la experimentación y su dedicación al arte del tallado. En el año 2002 decidió dedicarse por completo a este oficio, combinándolo con su vocación como líder social, llegando a desempeñarse como presidente de la junta de acción comunal de su barrio en dos ocasiones. Aunque es capaz de crear lavamanos, platos y enchapados, su verdadera pasión radica en el tallado de figuras decorativas, ya sean objetos, animales o representaciones humanas. Una de sus obras más destacadas es la serie de seis figuras de gran tamaño de indígenas Zenú, ubicadas en la entrada del municipio de Momil. Ever Romero siendo un hombre joven ya es un maestro en su oficio y desea que la vida le dé la oportunidad de transmitir y preservar la tradición por generaciones.

### Carlos Vergara: Marroquinería, Sampués



Nacido el 2 de septiembre de 1972 en Sampués, el maestro Carlos tuvo una niñez marcada por la influencia de su abuelo, quien era capataz y se encargaba de arrear caballos y ganado en viajes por todo el territorio. Fue de su abuelo que heredó el interés por arreglar monturas, y gracias a su primo, quien aprendió del maestro en talabartería Víctor Ortega, comenzó a adentrarse en este arte. Su abuelo lo envió a Valledupar para especializarse en la confección detallada de monturas para caballos, alforjas y otros accesorios de cuero. En Valledupar, Carlos practicó intensamente debido a la alta demanda, y al regresar a Sampués, continuó perfeccionando su arte para satisfacer las necesidades principalmente de familias de Sincelejo. Lo que más ama el maestro Carlos de su oficio es pensarlo, trabajar con preparación, detalle y meticulosidad, aspectos que considera esenciales para producir obras de calidad.

### Tulio Enrique Sampayo Salcedo: Tejeduría en Telar Vertical/ Hamacas, Morroa.

Nacido en el municipio que lleva el mismo nombre del departamento “Sucre”, el 22 de febrero de 1959, el maestro Tulio aprendió el arte del tejido observando a su madre, quien era una talentosa tejedora de hamacas proveniente de Morroa. Cumplidos sus 16 años, la familia se trasladó a Morroa, donde continuó perfeccionando sus habilidades como tejedor. Inicialmente fue mal visto que Tulio hombre se dedicase al tejido en telar vertical, sin embargo persistió en su aprendizaje y colaboración con su madre. Cuando creció estudió artes plásticas en la Escuela de Bellas Artes de Sincelejo, realizando investigaciones respaldadas por Artesanías de Colombia, sobre la creación y combinación de tintes naturales. Hoy en día, el maestro Tulio es reconocido como un importante pintor, muralista, profesor de arte, tejedor y experto en tintes naturales en su comunidad de Morroa.

### Luis Antonio López Corena: Tejeduría en Telar Vertical/ Hamacas, Morroa.

Nacido el 10 de junio de 1954 en Morroa, el maestro Luis aprendió desde temprana edad el arte del tejido en telar vertical al lado de su madre, a quien considera su principal maestra. Su habilidad excepcional no solo abarca la creación de diversos tejidos en telar vertical y el dominio de tintes naturales, sino también la composición de cantos de vaquería y décimas. Además de ser reconocido como un gran artesano, el maestro Luis es un ferviente protector de la tradición Zenú, siempre dispuesto a compartir sus conocimientos y experiencias mientras “¡jecha cuentos!” con personas de todas las edades. Su labor no solo es una expresión de orgullo por su herencia ancestral, sino también una forma de preservar y difundir las raíces culturales de su comunidad.

## José Matías Prieto Arias: Bejuco Catabrero, Los Palmitos.

Nacido en 1962 en el corregimiento de Pijiguay en Ovejas, el maestro José Matías encontró su vocación a los 20 años al observar a un grupo de muchachos del Carmen de Bolívar trabajar el bejuco catabrero en la elaboración de sillas. Motivado por este encuentro, se dedicó por completo al oficio y descubrió que las posibilidades de diseño eran infinitas, limitadas solo por su imaginación. A lo largo de su carrera como artesano, ha sorprendido con una enorme variedad de diseños, pasando de objetos funcionales como sillas, mecedoras y mesas, a figuras decorativas como mariposas, personas y otros ornamentos, destacando por su sofisticación y elegancia. Lo que más disfruta el maestro José Matías es innovar a partir de los pedidos de sus clientes, procurando satisfacer incluso las solicitudes más inusuales con creatividad y dedicación.

## Jose Luis Galé: Tallado en Totumo, Galeras.

El maestro José Luis Galé, nacido en Galeras el 17 de julio de 1959, dio inicio a la tradición del tallado en totumo desde temprana edad, motivado por su curiosidad durante sus momentos libres como jornalero. Donde muchos ven simplemente un totumo, él maestro ve vasos, cucharas, platos, contenedores e incluso figuras decorativas como cocodrilos o pavos. Lo que comenzó como un pasatiempo eventualmente se convirtió en una fuente de ingresos más próspera que su labor como jornalero, especialmente con el respaldo de su esposa, quien le ayudó a organizar mejor su tiempo. Este descubrimiento lo llevó a enfocarse por completo en el arte del tallado en totumo, no solo para asegurar su sustento, sino también para explorar otras áreas creativas como la fabricación de herramientas de trabajo y la composición musical de canciones y décimas.

## Gloria Romero: Elaboración del Cafongo, Las Llanada, Corozal.

La señora Gloria Romero nacida en el año 1960 en Las Llanadas, corregimiento del municipio de Corozal, lleva consigo una invaluable herencia culinaria desde su niñez. Junto a su hermana, aprendió de su madre, la señora Dilia (que en paz descanse), diversos oficios relacionados con la bollería y otros amasijos como las almojábanas. Sin embargo, entre todas las recetas, destaca el "cafongo" por la singularidad de sus ingredientes y su incomparable sabor. Aunque muchas personas en Sucre han tenido la oportunidad de degustar este delicioso pasabocas, que evoca recuerdos de la niñez, en la actualidad el "cafongo" corre el riesgo de desaparecer. La señora Gloria Romero es una de las pocas cocineras que mantiene vivo este tesoro gastronómico.

## Marta Borja: Tejeduría en Iraca, Colosó.

Nacida en 1963 en San Onofre y criada en Colosó, la maestra Marta encontró su verdadera vocación a los 23 años. Su fascinación por el arte del tejido surgió al desarmar con cuidado un canasto tejido en iraca y volverlo a armar, aunque al revisarlo no quedó perfecto, tuvo la convicción de poder perfeccionar la técnica. En el tejido encontró una fuente de tranquilidad y enfoque, brindándole momentos de relajación y claridad mental durante el proceso creativo. La mayor satisfacción para ella es ver sus creaciones finalizadas y la alegría que transmiten a sus clientes. En la actualidad, la señora Marta lidera y colabora con un grupo de al menos 20 talentosas tejedoras, resaltando siempre la importancia de su trabajo en equipo y la comunidad en su arte y labor artesanal.

### 3.5 REUNIÓN DE SABIOS: ARTESANOS SE PREPARAN PARA ILUMINAR A NIÑOS Y JÓVENES

#### PREPARACIÓN DE LOS ENCUENTROS DE TRANSMISIÓN DE SABERES

En la sala de eventos del hotel plaza de Sincelejo, se dieron cita maestros artesanos de los oficios priorizados en el Laboratorio Artesanal, los gestores culturales para servirles de apoyo y la UT Ninathi. Entre los maestros se encontraban el señor José Luis Galé, maestro en labrado y tallado de totúmo de Galeras; las señoras Dolis Solórzano y Kelis Aldana, expertas en el tejido en palma Enchama de las veredas Buenavista y Monte Grande; Luis López Corena, maestro del telar vertical de Morroa; Oliverio Trujillo, experto en la transformación del ají picante de Los Palmitos; Manuel Pérez, representante de la Asociación de Marroquineros de Corozal (Asoartcos), entre otros. Cada uno llevó una muestra artesanal de su oficio, con la que se decoró y ambientó el espacio.

Este encuentro no estaba planeado inicialmente; sin embargo, surgió de la conciencia de que los maestros y gestores culturales podrían beneficiarse significativamente de algunas orientaciones básicas para planificar sus talleres. Por ejemplo, organizar el número de talleres por temáticas, detallar el paso a paso de cada uno de ellos, algunas herramientas pedagógicas básicas, ponerse de acuerdo sobre los objetivos de los talleres, etc. Esta orientación sería muy útil para los maestros y para los gestores de cada municipio; estos últimos los principales responsables de la logística y la ejecución de los talleres.

Durante el encuentro, la señora Yamaris Anaya, de la vereda de Albania en el municipio de Betulia, tuvo la oportunidad de exponer ante todos los presentes su maestría en el oficio de la alfarería. Sobre todo, impresionó la velocidad con la que modelaba una vasija, haciéndolo ver fácil. Demostró una habilidad sorprendente al jugar con la flexibilidad del barro y darle diversas formas. Al final, el resultado nos asombró a todos y recibió un aplauso.

También de San Antonio de Palmito, el Cacique Ubadel, gestor cultural del municipio, expuso detalladamente el proceso de tejido en caña flecha y la señora Diana Ciprián compartió su profundo apasionamiento por el oficio, especialmente por el tejido del hermoso y sofisticado sombrero vueltaio. Destacó la importancia de este arte en la cosmovisión de la comunidad Zenú y cómo su dedicación la ha llevado a viajar por el territorio Colombiano y países como España. Además, reveló un aspecto personal conmovedor: gracias a su reconocimiento mediático como tejedora, pudo encontrar a su hermano desaparecido hacía 22 años. En repetidas ocasiones, expresó con carácter frente al cacique su firme convicción de no necesitar su permiso para ser una embajadora del sombrero vueltaio, ante lo cual el cacique guardó respetuoso silencio, consciente de la fortuna de tener a alguien como ella en su comunidad, una protectora y embajadora de la cultura Zenú ante mundo. Fue un momento en que la efusividad y el espíritu inspirador de Diana Ciprián nos conmovió y contagió a todos.

Fue especial el encuentro entre los maestros sabedores, algunos de los cuales no se conocían entre ellos y otros se reencontraban. Esta experiencia volvía a renovar su conciencia sobre la diversidad artesanal y creativa en todo el departamento de Sucre.

Se destacó lo que tienen en común: en su mayoría comparten un conocimiento milenario de origen Zenú, el uso de materias primas extraídas directamente de la naturaleza y la elaboración de objetos y alimentos que tienen un valor, no solo por su uso y consumo, si no por representar la cultura de sus lugares de origen. Es decir, se puso un acento en que todos sus productos tienen un valor patrimonial agregado.

Se resaltó también que comparten las mismas gamas de colores en sus elaboraciones, así como formas básicas como el círculo, el cuadrado y el triángulo, y similares métodos de medición. Estos puntos fueron detallados por Maira Sierra durante su exposición sobre la conceptualización creativa del Laboratorio Artesanal de Sucre. Los participantes expresaron en repetidas ocasiones su agradecimiento por este espacio que les permitía conocerse un poco más entre ellos. El evento se caracterizó por ser un intercambio continuo de conocimientos, de saberes y en ocasiones de productos.

También Maira Sierra hizo una presentación detallada sobre qué es el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) y definió conceptos como Cultura, Salvaguardia, PCI, creador colectivo, entre otros; y cuáles son sus características en términos de normas, valores, transmisión, etc. La presentación fue un diálogo permanente con los presentes que hacían preguntas y daban sus opiniones. El objetivo era lograr hablar el mismo lenguaje y más aún, generar conciencia del PCI Sucreño del que ellos son portadores.

*“Tengo 3 hijos y si ellos no ven resultado en dinero, dicen ¿para qué yo voy a aprender el oficio si eso no da plata? Entonces, la idea es que sea viable, que el oficio tenga comercio”,* fue una de las preocupaciones expresadas por la gestora y artesana de Monte Grande Kelis Aldana. *“El oficio se ha visto afectado por el acceso a la materia prima. Hay jóvenes que tienen intención de seguir estos saberes, pero como sustento diario es muy difícil, porque la materia prima está por las nubes”,* expresó el maestro “Licho” Luis López Corena de Morroa. Los asistentes pudieron expresar sus preocupaciones por la continuidad de sus oficios en las nuevas generaciones y esta es en esencia la razón de ser de esta fase del proyecto. Esta es una realidad, especialmente de algunos oficios que se encuentran a un paso de extinguirse, como la elaboración del Cafongo, por parte de la señora Gloria Romero, que tuvimos la fortuna de degustar como refrigerio en el segundo día del evento. Hubo unanimidad en que esta exquisitez no se puede dejar morir.

Durante el evento, se destinó tiempo para conversar con los asistentes y lograron comprender con precisión dentro de qué fase del proyecto Laboratorio Artesanal se encontraban. Se buscaba que comprendieran que su participación en la transmisión intergeneracional de sus saberes, de la cual son protagonistas, forma parte de uno de los componentes del laboratorio: **la salvaguardia de los saberes y la memoria artesanal** y no tiene nada que ver con su participación en otras fases del proyecto en las que los objetivos son otros, más relacionados con su fortalecimiento formativo y productivo. También, el objetivo de estas conversaciones fue dejar claro que la pretensión de los talleres no sería la de que los alumnos terminaran siendo artesanos expertos, porque dicha pretensión excedía los alcances del proyecto, sino más bien que se trataría de talleres prácticos de iniciación en el oficio, un reconocimiento de su valor, de su historia y una alternativa con potencialidades económicas por explorar.

En general, se brindó espacio para que se dieran conversaciones e intercambio de saberes entre los participantes y la UT Ninathi. Se les sugirió un procedimiento para los talleres y se aclararon muchas dudas en torno del mismo. Además, se les proporcionaron sugerencias y condiciones específicas, como la necesidad de obtener permisos firmados por los padres de los menores de edad para su participación, así como consideraciones sobre medidas de seguridad.

El objetivo principal fue optimizar los resultados, buscar un impacto real y eficaz, y despertar un genuino interés en las nuevas generaciones de niños y jóvenes en estos oficios.

## 3.6 CUANDO LOS MAESTROS ILUMINAN A LAS NUEVAS GENERACIONES: ENCUENTROS INTERGENERACIONALES DE TRANSMISIÓN DE SABERES

### ¿LAS ÚLTIMAS ALFARERAS DE ALBANIA? Por Yamaris Anaya

ALBANIA, CORREGIMIENTO DE BETULIA

Las clases fueron en el patio de mi casa. Fueron 5 clases, de 2 horas cada una. La asistencia estuvo excelente, pa' qué, siempre fueron más de 25 niños y niñas todos los días. Empezamos temprano en las mañanas porque con esta sequía, llegan las 10, las 11 y ya está haciendo mucho calor.

Con Josefa (maestra Josefa Atencia) y mi mamá (Ramona Álvarez) pusimos varias mesas en el patio y ahí los niños trabajaron con su pedacito de barro.

Yo le agradezco a sus papás por haberlos dejado llegar hasta nosotras. Con los niños uno vive el pasado, cuando uno aprendió la alfarería. Uno vive esa experiencia nuevamente, no ahora como aprendiz si no ahora como maestra. Es muy grato para uno.

Vea, los niños vienen con tanto entusiasmo de que quieren aprender, inclusive me estaban diciendo los nietecitos de mi hermana, que ellos iban a montar una fábrica allá donde viven, porque allá nadie los va a molestar a ellos y ellos no van a molestar a nadie con el humo.

“Profe Llamaris”, me preguntó una niña que hace adornos bien bonitos a sus vasijas, “¿Hoy vamos a quemar lo que estamos haciendo?” Yo hablé para todos los niños: “Eso lo hacemos la próxima semana, cuando el producto se haya secado por completo, porque es un error hornear el producto si está húmedo. Si el producto se quema húmedo se pierde todo el trabajo, se quiebra. El horneado o quemado nos toca hacerlo a mí y a la maestra Josefa, porque vamos a trabajar con candela. No los podemos dejar participar del quemado porque no tenemos un horno, lo hacemos a la intemperie, a la vieja usanza con boñiga de vaca y es peligroso. A Josefa y a mí nos pasó alguna vez que también queríamos participar como ustedes y no podíamos, teníamos que observar a los mayores hacerlo. Y para que sepan, ese humo no lo pueden respirar, tienen que protegerse, porque si se va para los pulmones, es delicadísimo, puede acarrear afecciones respiratorias como bronquitis o neumonías.”

“Profe, ¿cuando acaban las clases?” Preguntó un niño que siempre hace figuras de animales, ese día hizo un dinosaurio. “La próxima semana se acaban. Después ya pueden

buscar la materia prima ustedes mismos o pueden venir aquí, que yo todo el tiempo estoy trabajando. Si vienen muchísimo mejor porque les puedo seguir enseñando y le van a ir tomando amor a este arte. Yo les doy el barro para que hagan y hagan. Yo hago mi alfarería por amor, pero también me da una entrada económica. Siempre hay gente que hace las cosas por amor, y siempre hay una recompensa por eso. A veces la recompensa es económica y a veces una valoración. Es muy bonito sentirse valorado por lo que uno hace.”

Yo les preguntaba a ellos también: “¿Quién me dice para qué sirve dedicarse a esto de la alfarería?” y me respondían, para vender, para que la tradición no se pierda. Yo les repetí varias veces: “Primero que todo están aprendiendo para que esta tradición no pare. Este es un arte que ya está en vía de extinción y ustedes lo están rescatando. Hay que ver que las personas que nos dedicamos a esto ya estamos en una avanzada edad, yo tengo 54 años y digo que hasta los 70 años estaré trabajando esto, si todavía me siento bien. Segundo, porque seguro que puede ser una entrada económica para ustedes. Seguro no, ¡segurísimo! Yo me comparo con ustedes y ustedes han tenido un aprendizaje más rápido que el mío, para la edad que tienen.

Yo anhelo que estos programas sigan, porque vea que los niños siempre le sacan el tiempo y vienen con entusiasmo a las clases. Y a mí me invade la alegría de sentirme útil, que me valoren. A mí cuando estoy trabajando el barro o enseñándolo, nunca me invade la tristeza, todo lo contrario. Me invade la alegría y la emoción del momento. Para mí ha sido una emoción estar en este proyecto.



*Dibujo de la maestra Llamaris Anaya, hecho por su hija Duleimy Herazo*

### **Yamaris de los Milagros Anaya Álvarez: Alfarería, San Juan de Betulia**

Nacida el 25 de julio de 1969 en La Villa, San Benito Abad, la maestra Llamaris creció desde su infancia en Albania, corregimiento del municipio de San Juan de Betulia. Desde temprana

edad, aprendió el arte de la alfarería de su madre Ramona Álvarez y de su abuela Andrea Abelina Oviedo Rivera, quien a sus 107 años reside en Albania y que a su vez recibió este arte de su madre Ana Santiago. Hoy es una de las pocas mujeres que preservan esta tradición y le preocupa que su generación sea la última de este hermoso arte.

La maestra Lllamaris destaca por la destreza con la que crea piezas en barro, la pasión hacia el oficio que la lleva a perder la noción del tiempo en jornadas largas de trabajo, el orgullo por su tradición y el deseo de transmitir sus saberes a nuevas generaciones de alfareros. La maestra Lllamaris ama cada etapa del proceso, desde salir en las mañanas junto a otras alfareras a buscar el barro, pasando por el quemado en el patio de su casa con boñiga de vaca, hasta los últimos retoques de decorado que puede aplicarle a sus piezas.

## ¡QUE NO SE APAGUE EL FOGÓN DEL “CAFONGO”!

Por Gloria Romero

COROZAL, LAS LLANADAS

Mi mamá, Dilia Romero, hacía el Cafongo. Aquí en Las Llanadas todos la conocían, ella vendía en las calles del pueblo y también venían a la casa a comprarle. Es una preparación que siempre le ha gustado mucho a niños y adultos. A mí me gusta el Cafongo con café con leche o con leche.

Yo empecé a preparar el Cafongo con mi mamá a la edad de 10 años. Así aprendí. Ya después ella murió y yo empecé a prepararlo sola y venderlo en las calles del pueblo, hasta el día de hoy. Mi hermana Carmen Helena también aprendió a hacer el Cafongo.

A mi mamá le enseñó el Cafongo mi abuela Felipa Benítez y a mi abuela le enseñó mi bisabuela Alicia. Yo quería mucho a mi abuela, yo dormía con ella en la misma cama y murió una noche durmiendo conmigo. Amaneció muerta y yo no me había dado cuenta. Le dio un paro. Yo estaba pequeña. Mi abuela me enseñó a cocinar de todo, almojábanas, enyucado, bollo de plátano, ya después mi mamá tomó ese negocio.

Yo nací el 16 de junio de 1959, ya tengo 64 años, y desde los 10 años empecé a prepararlo, entonces ya yo lo sé preparar bien y a la gente le gusta. El Cafongo es bastante trabajado\* y la gente no lo hace por eso. Primero toca moler el maíz, luego volverlo a remoler, luego el tiempo que uno demora dándole vuelta en ese caldero, eso es demorado y se calienta uno en el proceso.



Yo vendo en el pueblo y cuando hay festividades religiosas, por ejemplo en La Villa de San Benito, yo me llevo un bulto. Voy allá y los vendo todos.

La clase de transmisión de saberes a los niños, aquí en mi casa, me pareció bien. Así el niño va aprendiendo y cogiendo esa sabiduría. De pronto, van a haber niños de allí que van a continuar la preparación, porque hay pela'os que son trabajadores. Vinieron 16 niños acompañados de sus familiares más grandes. Uno de ellos, Juan, que se ofreció a moler en la clase, y que es vecinito mío, ha vuelto a la casa y siempre me pregunta: "¿Cuándo va a hacé Cafongo?". Quedó todo entusiasmado.

Yo pienso que para que esto crezca como empresa, primero tiene que haber gente que lo haga, porque hay mucha gente que es floja y no quieren trabajar. Yo pienso que pueden venir a ayudarme a hacerlo, para que así aprendan. Pienso que es importante seguir enseñándole a los niños porque así ellos van creciendo y se van a acostumbrando a prepararlo.

Esta receta la tenía mi bisabuela, pero no sé quién se la enseñó a ella. De pronto fue ella quien la creó. Aquí en Las Llanadas no hay nadie más aparte de mí que prepare el Cafongo. No saben, ni se le miden tampoco. Yo porque he sido trabajadora desde pequeña, porque me tocó también trabajar desde pequeña. Yo tengo 3 hijos y uno de ellos aprendió, Juan Guillermo Madrid Romero es su nombre. El me ayuda a veces. A los otros no les interesó.

Yo no sé cuál es el origen del Cafongo, pero a mi me dice Maira Sierra que ella piensa que por el nombre es de origen Afro, porque no hay ninguna palabra Zenú que se le parezca y como se trata de un bollo, y esa sí es la parte Zenú. Osea que es Afro-zenú, pero yo no sé.

La verdad es que me sentí muy bien como maestra, me gustó y me gustaría volverlo a hacer.



*Reseña de la maestra Gloria Romero en el aparte "HOMENAJE A LOS MAESTROS SABEDORES DE TRADICIONES ARTESANALES DE SUCRE"*

## LA FÁBRICA DE SABORES DE MAGALY Por Magaly del Carmen Rodríguez Acosta

SINCÉ,

Yo empecé a hacer almojábanas a los 14 años, que mi mamá me enseñó. Se llamaba Blanca Acosta. Ella decía que pilaba desde los 10 años, ¡como anteriormente casi no ponían a la gente en el colegio, si no a trabajar! Mi mamá aprendió de mi abuela, Isabel Escobar, y mi abuela aprendió también de la mamá de ella.

Acá en mi casa se hacen galletas, molletes, parpichuelas y almojábanas. Eso era negocio de mi mamá y ahora que ella falleció, yo lo dirijo. Con eso se sostiene la casa. Lo que más se vendía anteriormente eran las galletas, pero ahora lo que más se vende es la parpichuela y el mollete. Lo que yo tengo enraiza'o son las almojábanas, es lo que a mí más me gusta hacer, aunque es lo más trabajoso.

Nosotros en casa somos 4. Una de mis hermanas, ahora que los hijos crecieron, dejó de hacer galletas y vive de lo que los hijos le puedan dar. A mi hermano Jaime y a su mujer, mi mamá les dijo: "Cojan ustedes el negocio de las bolas de leche." Y mi otro hermano Rafael, no se dedica a preparar, pero consigue el maíz y la panela pa' las almojábanas y se gana su porcentaje.

En la clase de transmisión de saberes, que hicimos aquí en mi casa, yo les dije a las señoras primas mías que trabajan con nosotros, que vinieran para poder explicarles bien a los asistentes. Una de mis primas hace molletes, otra hace galletas y la otra hace almojábanas. Así se hizo respectivamente y los que vinieron, cada quien observó. Hubo algunas asistentes que se atrevieron a cortar galletas, a hacer molletes, a estirar con el bolillo, a darles brillo, como hubo otras que solamente se quedaron mirando. Una señora dijo que iba a volver, pero ella no ha vuelto. La gente cree que este trabajo es fácil y no es fácil.

Yo les transmití que le tomen interés, para que esto no se pierda. Habían miembros de mi misma familia, una prima segunda y una sobrina segunda y yo les dije: "Esto viene de generación en generación, ¡ustedes no lo van a dejar caer! Así estudien otra cosa, pueden tener siempre el negocito de las galletas". Dios quiera que no dejen perder la tradición.

Tengo una sobrina, Lady Aguas Rodríguez, ella ya tiene más de 30 años, ahora se ha ido a vivir a Sincelejo y ella sabe hacer las galletas, pero no las hace igual a uno. En ocasiones le

quedan más simples o con menos color. Pero ella si sabe hacerlas, lo que le hace falta es hacer la receta como es debido.

Yo ahora me veo como maestra, Si se tiene el conocimiento, uno lo transmite y se hace el papel de maestra. Aunque la verdad los niños como tal no están siguiendo mucho la tradición, porque los mismos papás se encargan de que se dediquen a otras cosas, les inculcan que tienen que estudiar e irse del pueblo.

El problema en Sincé para que crezca la empresa de las galletería, es que estas son cosas de un trabajo duro y ahora la gente quiere hacer trabajos suavécitos. Con las almojábanas hay que pilar y moler y toca después estar al pie de la candela, meneando la masa. Esa es una de las cosas que a la juventud no le llama la atención. Yo pienso que puede ser mejor enseñar a adultos jóvenes. Y a los niños también inculcárselo, porque de pronto ellos se van a estudiar y luego pueden volver a hacer su negocio con las galletas.

Hubo una época en que nosotros llegamos a hacer 20 libras de maíz en almojábanas y ahora estoy haciendo 5. Hacemos 3 veces a la semana y hace unos años era todos los días. Cada día tenía un dueño diferente. Mi mamá me dio un día a mí, un día a mi hermana, un día a Jaime y un día a dos de las sobrinas. Pero ellos todos dejaron de hacer galletas por diferentes razones. Anteriormente toditos trabajaban, mi abuela, mis tías, mis primas. Ya de la familia de mi mamá se murieron toditos.

*Reseña de la maestra Magaly Rodríguez en el aparte "HOMENAJE A LOS MAESTROS SABEDORES DE TRADICIONES ARTESANALES DE SUCRE"*

## HIJOS DEL HIGUERÓN

Por Richard Álvarez

### SAN ONOFRE, EL HIGUERÓN

Mi nombre completo es Richard Armando Álvarez Cortéz, nací el 17 de diciembre de 1996 y soy uno de los miembros más jóvenes de la asociación de artesanos del Higuerón "ARDEHIGUE". La asociación está legalmente constituida desde el 2010, pero funciona desde los años 90's. Siempre se han construido aquí piezas clave para la comunidad como bateas, contenedores, pilones, herramientas de trabajo. Ahora ya hacemos también productos de mesa, de cocina y de decoración. Escaparates, centros de mesa, fruteros, cucharas, salseras, espátulas, trinchas, individuales, platos, tazas, entre otras cosas.

Yo empecé a trabajar la madera a los 16 años, fui al taller primero por necesidad y aprendí con Manuel Aparicio que hoy tiene 79 años y su sobrino Eugenio Aparicio. Manuel es uno de los pioneros del trabajo de artesanías en madera aquí en el Higuerón y siempre habla de un señor que ya murió, que yo no conocí, que se llamaba Félix Julio, que comenzó antes que

él, haciendo saladeros para echarle sal al ganado, bandejas ovaladas para rallar el coco, cucharas, palotes, etc.

A mí me gusta trabajar la artesanía porque disfruto el arte de diseñar. Me gusta lo que tengo en la imaginación plasmarlo en la madera. El ser artesano como tal le permite a uno también aprender a valorarse y darle valor y reconocimiento a las personas que están alrededor de uno trabajando los productos artesanales. Uno aprende a admirar a los otros artesanos.

Para nosotros los artesanos, la venta es mala en el municipio, pero en otras ciudades es buena. Artesanías de Colombia y Corferias organizan la feria nacional “Expoartesanías”, a la que vienen a visitar personas de todas partes de Colombia y del mundo. Nos invitan todos los años a esa feria y a otras, y nosotros vamos siempre a la que hacen en el mes de julio. Este año vamos a “Expoartesanías” Medellín. Ahí hemos conocido compradores que nos hacen encargos con frecuencia.

Nosotros quisiéramos tener mayor capacidad industrial en ARDEHIGUE. Somos 18 miembros activos y soñamos con adquirir nuevas maquinarias más avanzadas, que nos permita trabajar a varios miembros al mismo tiempo y poder invitar a más gente al taller. También queremos conseguir contactos con mercados en el extranjero que paguen en dólares o en euros. Nosotros confiamos en que lo vamos a conseguir porque se nos ha facilitado el trabajo colaborativo y queremos ayudar a la comunidad.

Tengo muchos recuerdos de la capacitación que hicimos aquí en el taller con 32 personas entre niños y adultos. La mayoría niños. En el momento que estaban trabajando la madera recordé que así mismo empecé yo, me decían: “¡Cuidado te vas a cortar!”, me transportó a ese momento que llegué con la necedad. Me decían y yo les repetía ahora: “Hay que ponerle cuidado, ponerle amor, para tener un buen desempeño a la hora de hacer un producto”. Vi en ellos dar los primeros pasos para incursionar al mundo de la artesanía, los mismos que di yo. Ojalá las futuras generaciones no dejen perder este legado.

Hay niños que tienen la motivación para trabajar la artesanía en madera, pero el mundo de la artesanía no se aprende en dos días, hay que profundizar para darle al niño todas las herramientas básicas y que pueda desarrollarse. Ahora mismo es muy importante la innovación, mostrar nuevos productos y quizá con el tiempo ellos los puedan hacer, pero en dos días eso no se logra. Ojalá se cree una alternativa para ellos, un proyecto que sea de un mes o dos meses de cursos para los niños y jóvenes.

Hubo un niño de nombre Jesús que se destacó. Él tiene como 13 años y al momento de elaborar los productos se dejó guiar y fue rápido para aprender. También otro niño igual, Deifer Roble.

Junto conmigo estuvieron enseñando como maestros Pablo Guillermo Blanco, Jesús Aparicio, Alberto Blanco, Manuel Aparicio. Nosotros nos sentimos bien con las clases, aunque quedamos con ganas de que vuelva a suceder y sean más días.

Nosotros también visionamos que es muy importante generar una vitrina comercial para que el turista pueda venir a visitarnos aquí directamente al Higuerón y conozca nuestra cultura, lo que hacemos. Que el único contacto con el turista no sea el de nosotros yendo a las playas, sino que ellos vengan a visitar propiamente a la comunidad.

A mí personalmente me gustó enseñar y quiero volverlo a hacer. Toca ir paso por paso y un nuevo programa de capacitación más largo sería lo mejor.

## TEJIENDO LA TRADICIÓN EN PALMA DE IRACA

Por Marta Borja

### COLOSÓ

Lo más difícil para los niños es armar el rollo, por la técnica, porque cuando uno no sabe, lo enrolla muy duro y cuando va a pasar la aguja, la aguja no pasa. Y si uno no amarra bien la fibra, entonces se suelta. Lo otro es aprender a administrar bien las herramientas para no accidentarse, para no puyarse con la aguja por ejemplo. ¡Todo es difícil en el tejido en iraca! Pero aunque sea un poco difícil, con paciencia y tiempo, aprenden.

Cuando los niños me dicen que es difícil, yo les digo que metiéndose bien en el aprendizaje es que logran aprender. Si uno no se mete bien en el aprendizaje de armar el rollo, desarmarlo y volverlo armar, no van a aprender. El aprendizaje es un poquito duro, hay que armarse de paciencia para poder avanzar. Les digo que si no tienen la materia prima en la casa, de pronto pueden implementar la técnica en cartón, periódico u otro material casi igual. Si no es con iraca, es un poquito difícil pero si se puede. Ellos saben también que pueden visitarme aquí en la casa cuando quieran.

Las clases fueron 3, las hicimos aquí en mi casa, en el patio que gracias a Dios es espacioso, tengo este techo de palma y las matas que refrescan, ¡porque está haciendo un calor! esos adornos que cuelgan del techo, todos son mis creaciones: los canastos, las luminarias, los atrapa sueños. Y por aquí por enfrente de la casa no pasa nadie, entonces no hay ruido, es tranquilo. Las clases las hicimos en las tardes porque ellos estudian casi todos de mañana. La mayor tiene 15, pero casi todos son más pequeños, 8, 9, 10, 11 años.

Yo siento que lo más importante que les transmití fue mi saber. Es que yo ya llevo 38 años dedicada a esto. Lo que yo aprendo de ellos, es que ellos tienen un poquito de paciencia a veces más que uno, no son como uno que: “Loro viejo no da la pata”, como dicen por ahí. Los niños son más fáciles.

En la primera clase hicimos un reconocimiento de la materia prima: Primero se lava la palma, después la esvarita (se le quita la varita), se cocina en fogón de leña y se asolea por varios días. En la segunda clase ya comenzaron la elaboración de los rollos y de los productos. En la tercera ya se enfocaron en terminar los productos y perfeccionarlos. Todos se destacaron bien, ¡pa' qué!. Los más grandecitos hicieron su producto, a la carrera, pero lo hicieron. Hicieron canásticos y portavasos. Los más pequeños practicaron el rollo que es lo más difícil y algunos hicieron portavasos y otros cáñamos largos.

Yo a mis niños les agradezco su comportamiento y la atención que le pusieron a lo que estábamos haciendo. Me acuerdo que les dije que el cogollo es como la cabeza de la mata de iraca, que uno lo arranca. Uno de los niños me dice, que si se mocha el cogollo, entonces la planta se va a morir y yo les expliqué que no, que la planta no se moría. Y el niño se quedó sorprendido mirándome, porque si le mochan la cabeza a uno, uno se muere. ¡Uno disfruta tanto con ellos!

En la primera clase Gabriela, una niña que le gusta el arte de la iraca, me preguntó qué cómo aprendí yo. Yo les conté que primero aprendí haciendo un cesto de iraca en rollo. Una hermana mía me vendió un canastico para echar los huevos, y yo lo empecé a soltar, lo desarmé. Lo solté con mucho cuidado para que no se dañara y lo volví a cocer hasta que logré armar de nuevo el canasto. Cuando ya estaba listo, lo revisé y vi que no me quedó tan bien, pero me propuse a mejorar más hasta que me quedara igual.

Yo les digo que aprendan este arte, porque así como yo, en estas alturas de la vida, me he beneficiado, a ellos en el futuro también les va a servir para avanzar en esta vida que tenemos, como medio de subsistencia y salir adelante. Este saber pueden usarlo todo el tiempo que quieran. A mí me ha traído bienestar económico y a mi familia, he mantenido esta tradición durante muchos años y quiero seguir haciéndolo y enseñarle a las demás personas.

Lo más importante es enseñarle a los niños y jóvenes este arte para que no se pierda esta hermosa tradición, y también esto puede agradarles en su vida, ya sea económicamente o mentalmente. Cuando estoy haciendo mis artesanías me relajo y despejo mi mente de todo y solo me concentro en mi trabajo para hacerlo lo mejor posible. Me gusta la satisfacción que siento al ver mi trabajo terminado y el cliente queda contento.



*Dibujo hecho por Samuel Peluffo, nieto de la maestra Marta Borja*

### **Marta Borja: Tejeduría en Palma de Iraca, Colosó.**

Nacida en 1963 en San Onofre y criada en Colosó, la maestra Marta encontró su verdadera vocación a los 23 años. Su fascinación por el arte del tejido surgió al desarmar con cuidado un canasto tejido en iraca y volverlo a armar, aunque al revisarlo no quedó perfecto, tuvo la convicción de poder perfeccionar la técnica. En el tejido encontró una fuente de tranquilidad y enfoque, brindándole momentos de relajación y claridad mental durante el proceso creativo. La mayor satisfacción para ella es ver sus creaciones finalizadas y la alegría que transmiten a sus clientes. En la actualidad, la señora Marta lidera y colabora con un grupo de al menos 20 talentosas tejedoras, resaltando siempre la importancia de su trabajo en equipo y la comunidad en su arte y labor artesanal.

## **ESENCIA DE AMOR EN CADA BOLLO** **Por Tatiana Mercado**

SAMPUÉS,

Mi nombre es Tatiana Mercado Álvarez, nací el 1 de diciembre de 1979 y cuando tenía 12 años, ya mis hermanas y yo nos poníamos a hacer los bollos con mi mamá, más que todo bollo dulce y bollo de mazorca.

Aprendimos de mi mamá Ana Graciela Álvarez Pérez. Mami aprendió como a la edad de 10 años, porque antes los viejos aprendían los oficios desde bien pequeños. Mi abuelita se llamaba Elena Pérez Coronado y fue quien le enseñó a ella. Mi hermana Ana Gregoria y yo salíamos a vender los bollos por las casas de Sampués. Uno con este producto vive del día a día y con lo que queda uno paga el maíz para volver a cocinar y paga las cositas que uno necesite para la comida del día. Actualmente, mi hermana Ana Gregoria sigue ejerciendo

este trabajo pero allá en Valledupar, con el maíz ocañero, que es más grande. Ella hace los bollos y los vende a \$3.000 y a \$4.000 pesos, mientras que aquí en Sampués uno los vende a \$1.000, a \$1.500 y a \$2.000. Uno da 4 por \$5.000.

Tengo dos hijos. La niña tiene 16 años, se llama Zharick Sajayó, como tal ella sabe preparar los bollos, pero casi no me ayuda porque está ocupada en el colegio. Cuando puede, me ayuda a deshojar el maíz, aunque también sabe preparar la masa y envolver los bollos. Mi hijo Erick Sajayó me ayuda en lo que es pelar el maíz, recoger las hojas y los residuos que quedan por ahí. Mi esposo David Sajayó también me ayuda cuando puede.

Yo desde que empiezo a hacer mis bollos los hago con amor y cuando uno hace las cosas con amor, todo sale bien. Primero me toca ir con mi ponchera donde mi prima a usar su molino, aunque a veces es complicado cuando está lloviendo, me freno. Si tuviera un molino aquí en mi casa, pasaría del molino a prepararlos de una vez, entonces no sería un proceso tan demoradito. Luego digo: “Señor, en tus manos está todo, ¡ayúdame a que queden ricos y a venderlos todos!”, entonces empiezo a hacer mi masa con mi mamá y empiezo a llamar a la gente: “¡Mire, tengo bollo! Javi, tengo bollo, Ana, tengo bollo, Señora Sandra, ¿cuántos le llevo?” Yo me adelanto, porque a esa hora que yo hago mis bollos otros salen también a vender. Ya cuando salgo ya tengo encargos de 2, de 4, de 8 bollos.

Antes eran más pesadas las ventas. Teníamos que caminar de barrio en barrio, íbamos las tres hermanas, en el medio mi hermana menor y atrás la más grande, parecíamos unas cotorras una detrás de otra. Íbamos a San José, Villán, el centro, Cuatro Vientos, por todos esos barrios íbamos a vender bollos. Ahora es más fácil, tengo el contacto de los clientes, los llamo, salgo a un punto directo con mi canasto y con mi hermana; y si mis hijos no tienen clase, ellos van a vender bollos conmigo, me ayudan. Les he enseñado a que se desenvuelvan también.

En las clases que hicimos aquí en mi casa, esos pela’os estaban contentos. Eran 23 personas, la mayoría pela’os y pela’s, todos querían a la misma vez hacer la cosa, todos querían moler, todos querían envolver. Hay una niña, Valeria Reyes, que me llamó la atención cómo ella cogió la hoja para envolver el bollo, como si ya supiera mucho. Después me entero que ella le ayuda a su mamá en la elaboración del bollo también. También recuerdo ver a mi hija, cómo envolvió los bollos con esa naturalidad, como alguien que tiene mucho tiempo de estar haciendo lo mismo.

Estas clases hay que seguir haciéndolas, porque los pela’os aprenden es haciendo. Contarles también que esto viene de antes, de los ancestros Zenú. Yo me acuerdo que cuando mi abuela hablaba de los bollos, decía: “¡Valoren las cosas que tienen! ¡Nosotros molíamos el maíz en piedra!”. Eso empezó a decirlo cuando llegó el molino. Yo alcancé a ver esas piedras en las que trituraban el maíz. ¡La vida era muy dura antes!

Me gustaría seguir enseñando, por la satisfacción que siente uno y siente la gente cuando uno les enseña. Y una cosa es que uno enseñe, otra que la gente quiera aprender, y la gente en Sampués quiere aprender.



## MUJERES TEJEDORAS DE SAN LUIS Por Tarcedith Martínez

### SAMPUÉS, SAN LUIS

Mi nombre es Tarcedith del Socorro Martínez Carrascal, nací el 7 de julio de 1961 y a los 12 años comencé a tejer en telar vertical. Me enseñó mi mamá, María Carrascal, y a ella le enseñó su mamá, Edina Florez.

Somos siete hermanas: Yoladis, Edina, Onelia, Elsy... y toditicas tejemos. Mi mamá nos decía: “¡Vengan para que aprendan, que este es el oficio de aquí, tejer!”. Y sí, era el único arte que había por aquí. Aprendí y cuando estoy sin tejer, estoy mal, me aburro. A mí tejer me distrae, me divierte.

Mi hija Erika Urzola aprendió a tejer, pero no se dedica porque ahora es enfermera. Ella antes se levantaba a las 4 de la mañana a hacer telones para mochila, para ayudarse con los gastos y tener tiempo de estudiar. Mi hijo me ayudaba embolando el hilo. La otra hija mía es alérgica a la lana del hilo, entonces no le podía decir: “Tráeme la madeja de hilo que está allá”, porque eso le entraba un estornude y estornude y estornude. Hasta que ella no se quitara de por ahí cerca, no se le quitaba eso.

La clase que hicimos aquí en la casa se llenó y hubo unos interesados en aprender y otros no tanto, que decían que casi no les gustaba. La mayoría eran mujeres jovencitas y niñas. Yo les expliqué a los niños cómo empezar a tejer en el telar vertical, cómo se armaban los palitos para armar la hamaca. Después, empezamos a armar la hamaca, le cogimos el peine, y muchas lo hicieron bien. Eran inteligentes porque en un momentico se grabaron las cosas y empezaron a tejer. Tengo una nieta que sabe tejer bien, Adri Lucía Arrieta. La que más entendió del telar vertical también fue Selena Navarro. A mí me gustó ser maestra y pienso que hay que capacitarlas un poco más, motivarlas con más charlas y actividades.

Estamos en un momento en que se han valorizado más las hamacas. Antes yo no era tan solicitada para tejer, ahora me están haciendo más pedidos, así que de vez en cuando vendo. A mí me gusta que me encarguen. Lo que nos hace falta es formar grupos de tejedoras, trabajar en equipo, montar una asociación que funcione bien, porque en San Luis somos muchas mujeres las que nos dedicamos a tejer.

## BEJÚCO FANTÁSTICO

Por Gustavo Causado

## LOS PALMITOS

Es mi primera vez como maestro de muchachitos aquí en la Institución Educativa Santa Rosa de Lima. Vi el interés de algunos, tanto en algunas muchachitas como en al menos dos muchachitos que me ayudaron a hacer una silla con bejuco y Guásimo. Llegaron a mirar, se acercaron, clavaron clavitos al bejuco.

Después de esta experiencia como maestro me siento muy agradecido con el Laboratorio Artesanal y me siento agradecido de ser conocido y reconocido por los estudiantes, para que valoren esta tradición y a sus artesanos. Ojalá la tradición no se pierda.

Lo más difícil de esta primera vez como maestro, es uno sentirse como foráneo en su propio pueblo. Igual estuve contento todo el tiempo con los 27 muchachitos. Me ha parecido muy bueno transmitirle a ellos la experiencia mía. Eso fue lo más importante que transmití, mi experiencia que ha sido siempre un placer. Ellos pudieron ver este trabajo que vengo haciendo desde antes, que deseo lo aprendan para que se queden con el legado.

Me gustaría que vinieran papás también. Hay que traerlos para que vean los trabajos tradicionales en bejuco y los valoren también.

El principal consejo que le daría a un aprendiz, es que continúe practicando, creando, innovando. Que los errores los comete cualquiera, es normal, porque este trabajo a veces lleva dificultad, pero debe asegurarse que todo quede bien acomodado.

NOTA DEL SISTEMATIZADOR: A las sesiones de transmisión de saberes del bejuco catabrero, se intentó que asistiera en maestro Matías Prieto, sin embargo se encontraba con problemas de salud que se lo impidieron. Cabe mencionar, que el maestro Matías Prieto es un extraordinario artista que se destaca por su capacidad ilimitada de innovación y su sentido del gusto y la elegancia. Su catálogo de piezas únicas es amplísimo y hace pensar que las posibilidades del bejuco están aún por conocerse. Se ha sugerido a través de las asesorías técnicas la diversificación hacia productos como luminarias y quizá mezclar el trabajo del bejuco con otras técnicas de la región, como los textiles.

La reseña del maestro Matías Prieto se puede leer en el aparte “HOMENAJE A LOS MAESTROS SABEDORES DE TRADICIONES ARTESANALES DE SUCRE”.

Por otro lado, el maestro Gustavo Causado, se caracterizó por enseñar a los alumnos a través de la práctica y el ejemplo, un hombre de pocas palabras, pero altamente claro y preciso en sus indicaciones, fruto de cerca de 50 años trabajando el bejuco y el Guásimo.

# EL AJONJOLÍ DESATADO

Por Doga Meza Castillo

SINCÉ

Antes el ajonjolí se hacía en la casa para el consumo de uno o para regalarle un poquito al vecino. Ahora que está de moda ya uno lo vende. Yo hace años que vendo la crema de ajonjolí y la horchata, pero aprendí a prepararlos desde chiquita. Yo nací aquí en Sincé el 4 de Mayo de 1952 y aprendí desde chiquita, porque en los pueblos uno empieza a trabajar desde pequeño. Mi abuelos, Narcisa Arrieta y Elías Castillo, y mi mamá, Dolores Francisca Castillo, que Dios los tenga en su gloria, lo cultivaban aquí en la casa y nosotros mismos lo molíamos.

Tengo 8 hermanos, ellos tienen otros trabajos y yo he sido la única que me he dedicado a esto. La verdad es que yo no he tenido otro trabajo, porque la otra opción era trabajar en casa de familia. Dedicarme esto fue lo más fácil, como ya sabía cómo hacerlo, me dediqué. ¡Aunque esto es trabajado!

Ahorita mismo la venta está malita, porque ahora es popular en el pueblo preparar los derivados del ajonjolí. Ahora cualquiera aprende y lo hace, y como hay tanta necesidad en el pueblo. Yo empecé con el negocio por lo mismo. Mi esposo se fue, me dejó sin su apoyo económico, yo tenía mis 3 muchachos y uno por necesidad hace lo que sea para sacar a los hijos adelante. Me dediqué a esto porque era lo que podía hacer en la casa y poder estar con ellos.

Yo diría que lo que me falta es más “salida” del ajonjolí fuera de Sincé, para trabajarlo más, porque aquí en Sincé ahora hay mucha oferta. El que tiene una fábrica y todas sus herramientas, en un momentico se puede moler un bulto de ajonjolí, sacarlo de Sincé y venderlo más barato. Yo no tengo molino eléctrico, lo hago todo a mano y lo estoy trabajando una o dos veces por semana nada más. ¡Es trabajado!. Lo saco a vender aquí en las calles del pueblo o vienen aquí a mi casa, a veces a mis hijos les hacen pedidos desde Sincelejo y se manda el poquito.

Mis hijos me ayudan pero no se dedican a esto. Tengo dos varones y una hembra. Yo busco que ellos me ayuden a moler porque ahora me cuesta hacerlo, es duro, hay que hacerle mucha fuerza al molino. Cuando es poquito lo hacemos entre mi hija y yo. Cuando es mucho

mi hijo me ayuda y él tiene la mano buena pa' molerlo. Porque hay personas a las que les sale agüadito o duro, a él le sale bien.

Para el taller de transmisión de saberes, vinieron como 30 personas a ver y a hacer el proceso del ajonjolí, entre niñas, niños, jóvenes más grandes y adultas. La mayoría fueron mujeres, estuvieron tranquilas, nos reímos y gozamos un rato. Estuvieron atentas y algunas aprendieron, me ayudaron y cogieron el molino pa' ver cómo era. A raíz de ese taller se ha venido desatando más la preparación del ajonjolí en el pueblo. Ahora personas que vinieron se hacen la librita, las dos libritas en sus casas, no pa' vender, pero para su propio consumo.

A mí me alegró la presencia de mi nieta María Gabriel Jaraba y mi sobrinita. Hubo muchos niños, aunque pienso es mejor enseñar a personas ya más grandes, porque los niños de ahora como que no están muy pendientes de estas cosas, pienso yo, de pronto esté equivocada. Pienso que estos son trabajos para personas ya adultas.

La verdad es que me sentí bien como maestra, se portaron bien. Por mí no hay problema en volver a ser maestra.

## TEJEDORAS EN LUCHA DIARIA

Por Dalciris Atencia

### EL ROBLE

Mi nombre completo es Dalciris Isabel Atencia Carmona, nací el 2 de abril de 1962 en el municipio El Roble y empecé a aprender la tejeduría a los 13 años de edad. A mí me crió mi abuela María Estebana Hernández, que hoy tiene 93 años, y yo me ponía a verla tejer pensando "¡ojalá crezca rápido para yo hacer lo mismo!". Me montaba en un banquito frente al telar y mi abuela me gritaba: "¡Cuidado me le vas a sacar el peine a la hamaca!". Mi mamá Benilda Rosa Carmona Hernández aprendió la tejeduría cuando era niña, pero ella después buscó empleo en una finca en casa de familia y por eso nos dejó a mí y a mis hermanos con la abuela.

Tengo un hermano y una hermana. El varón se dedicó a manejar el tractores. Mi hermana hermana Meleida Carmona Hernández ella si aprendió a tejer.

Hago los oficios caseros y el tiempo libre lo dedico a tejer, porque si no, me aburro. Aunque la verdad es que en estos tiempos no es productivo el negocio. Ahora tengo unas mochilas y unas hamacas, pero no he podido venderlas ni cambiarlas y me toca venderlas a veces muy baratas.

Me gusta mucho tejer. Para mí más que un trabajo es sobre todo un entretenimiento. Si uno se concentra en hacer una hamaca bonita, la hace rapidito. Si hay personas alrededor distraendo, la hamaca queda loca. Yo me río cuando me equivoco, cuando hilo como no es y me toca devolverme para hilarlo como es, para que las pintas queden bien.

Tengo 3 hijos, dos varones y una hembra. La hembra fue la que aprendió a tejer, pero como estudió una profesión, se dedicó a ser profesora.

Le agradezco a los niños, jóvenes y adultos que aceptaron la invitación de venir aquí a mi casa. Para mí fue muy bonito, enseñar le hace sentir a uno útil. Quedaron preguntando si había más capacitaciones. En total vinieron 21 personas a cada capacitación y yo les decía que pusieran mucho oído y escucharan bien, porque si estaban en el colegio, ya ellos tenían que saber responder.

Lo más importante para mí de los talleres es que los niños se llevaron un conocimiento de los antepasados que no debe quedar en el olvido. Quiero que ellos aprendan lo que nosotros aprendimos y se desenvuelvan en el campo artesanal y si se van a otro lugar, se lleven esta sabiduría. Las estrategias de cómo se hacen hamacas, cómo se teje y todo eso, si lo aprenden bien, es algo que nadie se lo va a quitar. Y si le vienen a hablar del tema y a decir lo que no es, ya la persona sabe cómo es y puede responder. Ojalá aprendan bien todo lo que se puede hacer en el telar: Las hamacas, las mochilas, las bufandas.

De los asistentes a mí me llamó la atención Yaira Atencia Salcedo que participó con su hijo. Sería bueno que se acercaran a mí, a la casa, a observar cómo lo hago yo. Si tienen alguna pregunta, yo les puedo colaborar y explicar. Sin interés de mi parte, más que enseñar. Tengo un telón para mochilas que pueden usar y un telar de fajitas en la casa.

## LAS EXQUISITAS CONSERVITAS DE PLÁTANO DE DOÑA CARMEN ALICIA PÉREZ

“Yo llegaba cansada a la casa, le lloraba, le rezaba, me arrodillaba ‘Tú tienes que ayudarme Señor’ y de tanto pedirle a nuestro señor que me diera cómo ganarme el centavo aquí en mi casa pa’ no estar lavando por la calle y planchando, un día se me dio. ¡El fue el que me

dio esa fórmula! Me fui a un depósito, véndame una caja de guineos, 'tengo 20 plátanos', los cogí, lavé la concha, los pelé, los molí y antes de ponerlo en el calderote le pedí a Dios que me guiara, comencé a cocinarlos y me quedaron ¡vea!”.

Por inspiración divina, Carmen Alicia, cariñosamente conocida como 'Carmenali', comenzó a preparar las 'Conservitas de Plátano', un exquisito pasabocas que puede provocar una experiencia espiritual para quien las prueba por primera vez. Carmen Alicia Pérez, de 86 años, continúa agradeciendo a Dios por todas las experiencias de su vida, tanto las buenas como las malas, y también por esta inspiración que ha mejorado orgullosamente su calidad de vida, así como la de sus 5 hijos (de los cuales 3 aún viven), sus nietos y bisnietos.

Carmenali' comenzó a vender las 'Conservitas' en tiendas, pero solo le pagaban cuando se vendía la última conservita. Por eso, decidió salir con su olla a venderlas personalmente. Llegaba al hospital y la dejaban entrar, consultorio por consultorio, preguntando: "¿Quieren?" y la respuesta era un unánime "¡Sí, la queremos!". No estamos seguros de cuánto querían realmente a 'Carmenali', pero de su devoción por las conservitas no hay dudas. Tenía su clientela tanto en el hospital como en el banco del pueblo. Al acercarse a la alcaldía, no gritaba ningún pregón, simplemente golpeaba la tapa de la olla y de inmediato los clientes asomaban por las ventanas llamándola "¡Carmenali!" o simplemente "¡Conservitas!”.

Cuando se le menciona por las otras personas que las preparan ella responde: “Las otras personas no cogieron, no es lo mismo que yo las prepare, ¡Las dejan con el caramelo duro! Es que yo ponía mi calderote y le echaba un poquito de agua bendita, ‘en nombre de Dios y la virgen María Santísima’ y siempre me quedaban ¡vea!”. Debido a su avanzada edad, Carmenali desde hace 4 años ya no puede permanecer de pie por mucho tiempo frente al fogón, pero sigue a menudo armando las conservitas y supervisando a su nuera y su nieta en los otros procesos.

Su yerna Maritza y su nieta Vivian, son las herederas directas de esta receta, del arte de cocinarlas y venderlas día tras día, a un precio quizás demasiado económico. Y es que cocinar las 'Conservitas' es ‘trabajoso’. Los plátanos maduros, los guineos mafufos o los bananos maduros molidos, puestos en el caldero, deben cocinarse y revolverse por no menos de una hora y media. Carmenali solía sacar la masa oscura del plátano cocido con un movimiento ágil en el que giraba el caldero de adentro hacia afuera y lo ponía de golpe sobre un mesón. Su yerna Maritza no se acostumbra a hacerlo de esta manera y lo hace girando el caldero de afuera hacia adentro, lo cual es un poco peligroso. Ante esto, la señora Carmen siempre le dice: “¡Un día de estos te lo vas a poner de sombrero!”.

La popularidad de las 'Conservitas' ha ido creciendo poco a poco, tanto que incluso Leonor Espinosa, reconocida como la mejor Chef del mundo en 2022-2023 por la lista británica 'The World's 50 Best', y quien tiene raíces en el municipio de Sincé, se acercó para pasar tiempo con la maestra Carmen Alicia Pérez, cautivada por el sabor único de estos pasabocas.

## **Enseñar a hacer las 'Conservitas de Plátano'**

El pasado 22 de marzo se realizó un encuentro intergeneracional en el que se rindió un sencillo homenaje a la maestra Carmen Alicia Pérez, en la casa de su yerna Maritza. En este evento se reunieron un grupo importante de personas, en su mayoría mujeres de mediana edad, quienes asistieron a la clase impartida por la señora Maritza y su hija Vivian para descubrir el secreto detrás de la preparación de las 'Conservitas'. El proceso tuvo lugar en el patio de la casa de Maritza, donde los presentes se acercaron curiosos para observar cada paso de la preparación y hacer preguntas sobre los detalles. Quedó claro que los ingredientes para las conservitas son simples: plátanos, guineos mafufos o bananos maduros, leche, azúcar, clavos y canela; sin embargo, la clave está en la precisión de los tiempos, el procedimiento paso a paso y las cantidades, similar a cualquier preparación de alta repostería. Sin embargo, hay un "algo más" en su preparación.

Ese "algo más" es un toque secreto que la señora Maritza no se siente lista para revelar públicamente. Sin embargo, ante la pregunta de qué sucederá con ese secreto en caso de que algo le ocurra (Dios no lo quiera), la señora Maritza ha confiado el secreto a su hija Vivian, quien tal vez decida compartirlo públicamente en el momento que ella considere oportuno.

Las personas que participaron en la clase quedaron sorprendidas por lo simple que parecía la preparación de las conservitas al principio. Sin embargo, pronto se dieron cuenta de que su complejidad reside en la delicadeza de las temperaturas, los tiempos y las proporciones. Algunas expresaron su intención de cocinar su propia versión en el futuro, mientras que otras prefirieron simplemente disfrutar del entendimiento de cómo se logra la magia de su sabor.

Por otro lado, la señora Maritza, Vivian y la señora Carmen se sintieron halagadas por el especial interés que despertó ese día su arte culinario. Fue una experiencia gratificante ver cómo su conocimiento y habilidades eran valorados por los demás.

## **EL PICANTE DEL PROGRESO** Por Oliverio Trujillo

### **LOS PALMITOS, EL PIÑAL**

El ají picante ha favorecido que la comunidad haya tenido un cambio económico y social bastante bueno, porque esta comunidad ha sido muy violentada. Hubo muchas masacres, mucha muerte. Aunque la juventud de ahora no vivió eso, pero van a tener el conocimiento

de lo que se vivió. Es importante que ellos sepan, estén atentos y reconozcan la importancia del ají en la economía del piñal.

Me gustó que los 25 estudiantes que vinieron, de la Institución Educativa Técnico Agropecuaria El Piñal, estuvieron dispuestos a adquirir el conocimiento, estuvieron conectados en lo que se estaba haciendo e hicieron buenas preguntas. Me preguntaron de dónde es originario el ají, cómo llegó el ají al piñal, cómo lo utilizaban los abuelos en sus comidas, cómo lo preparaban. Son muchachos que no conocían eso, a pesar de que sus mismos familiares procesan el ají. Pero preguntaron, quieren tenerlo presente y yo les agradezco su participación. Hay que aprovechar que están atentos.

A ellos se les facilitó mucho más la parte de la preparación porque prácticamente son preparaciones artesanales, naturales, que no contienen nada de químicos. Lo más difícil es enseñarles todo el proceso desde el inicio: cómo recolectar el ají en el campo, cómo es el proceso de fermentación, cómo conservarlo, el tiempo que requiere de fermentación para que no se dañe, se mantenga y de mucho más sabor. Ese proceso la mayoría no lo conocía.

Yo les expliqué que comercializarlo en la troncal de occidente es fácil, porque hay muchos transeúntes y se lo quieren llevar para ofrecerlos en sus restaurantes o revenderlos directamente en sus negocios. Les dije que en esa parte de comercialización, podrían ser unos buenos emprendedores en el futuro, para que no dejen caer la economía ni la cultura del pueblo. Luego de aprender a procesarlo, con creatividad pueden innovar y preparar productos nuevos, diferentes. Pueden preparar también productos cosméticos o medicinas por ejemplo y hacer buen dinero.

Al comienzo a muchos no les gusta ese picor que provoca en las manos la manipulación del ají. Pero uno se adapta de tanto tocarlo y es poco el efecto que le hace a uno con el tiempo. Es trabajoso al comienzo, porque fastidia y se es alérgico a veces. Pero con la persistencia uno se adapta, lo he comprobado. A mí ya a estas alturas no me afecta, no lo siento prácticamente.

A mí me interesan todas las partes de la cadena productiva: El sembrado, la cosecha, la conserva, la transformación, la comercialización. Yo hago todo eso y ya tengo desde hace unos años mi propia marca de picantes "Oliver".

Yo les decía que el error más común que comente uno cuando está empezando, es querer tener el producto terminado más rápido del tiempo que demanda. Si yo tengo mi producto, no ha cumplido con el tiempo de conservación mínimo y lo proceso antes de que cumpla ese tiempo, se me daña. Si lo vendo dañado, pierdo prestigio yo y el resto del pueblo. Este



es un producto que tiene gases y el cliente se va a ver con accidentes si no lo manipulo bien, se le puede explotar.

A nosotros en el piñal nos hace falta prepararnos mucho más, tener mucho más conocimiento en cuanto a la manipulación del ají. También nos hace falta trabajar en ideas de innovación, en la forma de conseguir mercados para que crezca la economía aquí en la comunidad. Este es un producto tiene bastante acogida entre los consumidores.

## EL FUTURO DE LA MARROQUINERÍA EN COROZAL

Por Manuel Pérez

### COROZAL

Jonathan David Julio Petano es un niño de 13 años que quiere aprender a hacer abarcas, me preguntó en la clase ¿por qué habíamos dejado caer la talabartería en corozal? ¿Que qué había pasado? Y la falta de educación financiera le respondí, el mal manejo de los negocios, porque realmente el artesano es poco estudiado y en esa época teníamos poco conocimiento de las finanzas, de la contabilidad, de llevar los negocios. Se pensaba que siempre iba a ser igual y no se pensó en innovar.

Entonces llegó la entrada de los productos chinos. No había cómo competir en precios, se empezó a vender muy barato y la juventud empezó a cambiar lo que nosotros hacíamos porque los productos chinos eran más económicos y los pusieron de moda. No hubo publicidad de nuestros productos o apoyo del estado y hoy estamos prácticamente desaparecidos, ha afectado mucho al artesano local.

Los niños y adultos que asistieron a las clases ignoraban muchas cosas, por ejemplo que estos productos los empezaron a fabricar nuestros ancestros zenúes y que estos productos tuvieron una vanguardia en un tiempo. Se exportaban a otros países, por allá en los años 50's, 60's hasta los 80's. Por el clima cálido, se usaba el zapato abierto, por eso somos especialistas en la confección de abarcas. Vea, salían camiones de abarcas a Los Llanos, Venezuela, el Amazonas, Brasil, etc. En los 70's fue el auge máximo.

Jonathan David Julio Petano -nieto del señor talabartero Daniel Petano, un artesano de tradición de Corozal- me dijo que él no quería seguir la tradición, porque veía que su abuelo, su papá y sus tíos no han tenido progreso en el negocio. Me dijo que quiere estudiar otra cosa. Me impactó ese comentario que me hizo darme cuenta que los niños si ponen atención a lo que pasa. La verdad es que a mí me da lástima ver cómo viven actualmente algunos de los que se dedican al oficio y los niños también lo ven.

De todas maneras yo le dije a Jonathan y a todos los que estaban allí presentes, que si hay esperanza, usando la tecnología, la publicidad tecnológica, que nuestros productos se pueden propagar con facilidad por el mercado. También debemos innovar y valorar todas las ideas por muy locas que parezcan.

Yo soy un tipo de ambición larga, y pienso que debemos intentar llegar a la feria de miami, de madrid y ya vender en dólares, en euros, para que ellos, los niños tengan la visión de negocio como empresarios. Eso les llamó la inquietud, la atención.

En la asociación seguimos recibiendo personas y siempre le recomiendo a todo al que vaya a entrar, les digo: “Vamos a tratar de hacer las cosas bien hechas, bien bonitas, vamos a tratar de ser competitivos y mantener una línea firme, ojalá exclusiva. Que tenga materiales de la zona, del sector donde estamos. Combinemos el fique con el cuero, el cuero con la caña flecha, para ir a la vanguardia de la moda y establecer unos modelos únicos que sean difíciles de copiar y establecer unos precios que la competencia no vayan a poder tumbar. Porque los chinos por ejemplo, todo lo hicieron casi igual con fibras sintéticas y nos sacaron del mercado, nos arruinaron. Uno tiene que establecer artículos de calidad y de mucha manualidad, al máximo, con base también de productos naturales que se salen de ciertas plantas. Eso le da un valor único a nuestros productos.”

Las clases fueron 4 aquí en la asociación. Esto antes era un colegio y la alcaldía nos lo dio en contrato de comodato por 5 años. Vinieron personas de todas las edades. Algunos vinieron por curiosidad otros porque de verdad quieren aprender a hacer productos. Para hacer las clases más didácticas los invitamos a que siempre se acercaran a los maestros, tocaran los materiales, vieran la técnica y ellos después la aplicaran ellos mismos. Los maestros artesanos que estuvieron en las capacitaciones, productores de abarcas tradicionales en sus diferentes estilos fueron los siguientes: Jorge Tovar, Juan Manuel Tovar, Ezequiel Segundo Cardenas, Miguel Buelvas, Edgar Pérez y Manuel Pérez.

Fueron muy completas las clases, intentamos abarcar todo lo que pudimos: Selección y tinturado del cuero, organización de herramientas, medición y corte de materiales, armado de la plantilla, trenzado de la capilar, técnicas de pegado y selección de suela, montaje en hormas, técnica de cocido de la plantilla, y aspectos de diseño e innovación para completar el producto final, entre otros temas. Hicimos abarcas, sandalias, zapatos de mocasín. Nos enfocamos eso sí en lo tradicional que es la abarca de tres puntadas o “tres puntá”.

Yo les digo que todo el que quiera venir a aprender, que venga, que aquí se le enseña gratuitamente. Yo los invito a que miren y si les gusta el arte, aquí aprenden y si aprenden se les puede emplear.

El oficio artesanal de la marroquinería se está perdiendo en Corozal. La gente no le tiene aprecio, no le tienen fé al negocio. ¡Están dejando perder el negocio más bien! En la ASOARTCOS somos 31 artesanos y estos señores, ya mayores todos, saben mucho del

diseño. Sería importante mantener, rescatar y aplicar a la vez una tecnología moderna y hacer un complemento. Le diría que luchemos por rescatar a la empresa artesanal, que ya no sería solo artesanal. Ya le meteríamos educación financiera, de diseño, de innovación, manejo de mercado, publicidad, legalización de los negocios, porque todos los negocios son informales, formalizar una marca y competir. Crear una feria bien elegante, bien bonita, para hacernos competitivos. Necesitamos apoyo, conocimiento, voluntad. Trabajar para exportar genera muchos ingresos, tengo experiencia en eso, contamos con una parte de esas herramientas, que hace poco nos donaron una fundación de Turquía. Ahora lo que necesitamos es un poco de apoyo que son las herramientas de trabajo y un capital de inicio, para que arranque. Creo que podemos mejorar la calidad de vida de los artesanos asociados y sus familias y ser competitivos.

### **Manuel Pérez por su esposa Julia Luz Arrieta González**

Mi nombre es Julia Arrieta González, soy la esposa del señor Manuel Francisco Pérez. He convivido con él durante 41 años, por lo tanto me siento la más indicada para describirlo. Es una persona trabajadora, emprendedora y perseverante. Ha trabajado durante años en el arte de la marroquinería y la talabartería. Con éste trabajo informal realizado durante casi toda nuestra vida juntos, pudo sacar su familia adelante, pudo profesionalizar tres hijos. Con el transcurrir del tiempo ha seguido diseñando e innovando modelos y materia prima. Ha elaborado productos en cueros criollos, cueros finos (tula, napa, tala, nobook) combinados con fique, yate, palma maguey, caña flecha, fibra de algodón y nylon. Su fuerte en su trabajo fue en manufactura (sandalias, abarcas) y tuvo su mercado ubicado en los departamentos de Sucre, Córdoba y Bolívar. Es una persona muy responsable y seria, ama lo que hace. Disculpe el retrato, es lo más cercano a lo que es, tal vez es más apuesto, pero no tengo dotes de pintora.

Gracias por la oportunidad de poder expresar lo que conozco de mi esposo Manuel.



# EL SUEÑO DE BORDAR BELLEZA

## Por Gisella Pineda

### SAN LUIS DE SINCE

El consejo para ser buena bordadora, lo primero es gustarle, apreciar el bordado, eso es lo primero. Uno empieza porque le ve el bordado a otras personas y uno lo quiere hacer. No pensar en que voy a aprenderlo porque me voy a ganar la vida bordando. Primero hay que hacerlo con sentimiento, querer plasmarlo para mí, para mi hogar. El bordado se tiene que plasmar en la imaginación primero. Yo primero lo plasmo en mi imaginación y después de que lo sueño, lo plasmo en la tela.

Para que esto siga hay que enseñar. Se me acercaron dos muchachas que se graduaron del colegio el año pasado, hablaron conmigo en diciembre para que les enseñara, quedaron en venir y no han venido. Son muchachas que no están estudiando por la situación económica. Aquí en Sincé, tengo a mi sobrina Marisol que borda en varias puntadas, mi otra sobrina Carla de 17 años está aprendiendo a bordar y así más nadie. Tengo también otra sobrina que estudia contaduría, y le digo que de pronto el día de mañana tú eres la que va a sacar este negocio adelante. A veces buscan empresas afuera y no ven que tienen el trabajo en su casa. Nosotras hacemos guayaberas, blusas para dama, ropa infantil, faldilines para bautizos, bordamos toallas, sobrecamas, manteles. ¿Qué no hacemos nosotras?

En el taller que hicimos, cada una empezó a bordar un dibujito - una flor o un honguito- y se lo llevaron para seguir bordando en sus casas. La señora Ayda después del taller me dijo: "Yo cuando llegué a la casa miraba el dibujito y me di cuenta que podía hacerlo, que podía bordar. Entonces lo solté y lo volví hacer, ¡y me quedó bonito!, lo puse en la mesita de la casa y cada vez que lo veo me da ánimo de seguir, me da ánimo de que lo puedo hacer y me da la idea que puedo hacer muchas cosas más. Voy a venir a su taller, porque quiero seguir trabajando en eso." ¡Siempre que me la encuentro me dice lo mismo! Que le ha hecho bien, que le hizo bien. Yo estoy pendiente de ir visitarla y ver cómo le quedó la mesita.

A las mujeres que nos reunimos ese día, nos quedó en conjunto que vamos a buscar la forma de dictar más talleres, porque a la gente le gusta mucho hacer el detallito, para la forma de vestir, las toallas, los manteles. Una piponcita que estuvo ese día me dijo, yo si quiero cuando mi hijo nazca hacerle detallitos para su ropa. Aquí en Sincé hay muchas mujeres que quieren seguir la tradición y me gustaría poder enseñarles, ojalá también a jovencitas de 12 años para arriba. Lo estamos pensando.

Yo les digo a todas que vengan al taller para enseñarles. Les digo que en la página de pinterest también pueden ver muchos videos de técnicas de bordado. Aunque no solo el video te ayuda, necesitas una persona que te ayude con eso. Y este es un arte como todo, como aprender a manejar un computador, no lo vas a aprender si no te dedicas, si no lo coges la técnica bien, si no lo manipulas todos los días.

El curso lo hicimos acá en el taller que tenemos las hermanas Pineda, en el barrio Cascajito, conocida esta calle como la calle de la “factedá” (fartedad). Fue una sola sesión de 3 horas en la tarde, hacía bastante calor, y como fueron casi 30 mujeres que vinieron y este lugar es angosto, nos ubicamos en todo lo largo e hicimos 4 grupos de 5 mujeres. Pusimos dos abanicos y conversamos bastante sobre el bordado.

Reunidas duramos bastante. Hubo risas, hubo quien se equivocaba mucho, algunas cogían enseguida la técnica. Yo les decía, “¡ustedes jalen mucha risa con el bordado!”. Pero varias me han dicho después que con calma lo han hecho. Me sorprendió el interés que tenían las señoras por aprender el bordado, estaban bastante interesadas. Preguntaron si se les podía dictar un curso y si el laboratorio seguiría dictando los cursos.

¡Me preguntaron tantas cosas! Luzmery Anaya me preguntó cuando estaba haciendo el bordado, “mire señora Gisella con esta técnica, ¿ya yo podría bordar otras cosas que no sean este dibujo? ¿podría jugar con mi imaginación?” “¡Exactamente!” le dije, “quisiera volverme experta en el bordado, hacer cosas innovadoras.” Yo les expliqué cómo trabajo yo. Mi mente se va lejos, voy pensando en cómo me va a quedar, me lo imagino en la cabeza primero, luego lo dibujo en un papel y saco el hilo. Uno se puede inspirar en cualquier cosa, una vez yo tomé el diseño que vi en una reja y use ese patrón para una prenda.

A mí me gusta mucho bordar el rococó, el relleno y calado también. Mis otras 4 hermanas con las que tenemos este taller, que es nuestra empresa familiar, Claudia se dedica a hacer los bordados de la ropa de niños y es la más tesa de todas, le gusta bordar en pata de cabra y tiene un temperamento que si no le va gustando cómo le va quedando el bordado, ella lo suelta todo y vuelve a empezar. Lo más bonito lo hace Gloria, que es el relleno y la ranga, porque todo lo hace con tranquilidad y todo le queda bello. La paciencia que yo no tengo, la tiene ella Gloria. Ana se dedica más a la costura y sabe bordar, pero muy poco borda. Y mi hermana Victoria, con la que dicté el taller, solo se dedica al bordado. Yo coso, bordo y hago todo con mucho agrado, me gusta que todo me quede bonito.

Nosotras aprendimos el negocio de mi mamá Matilde Aguas que falleció hace 6 años pero nos metimos de lleno en el negocio mucho antes, cuando mi papá falleció. Mi mamá tejió hasta los 84 años. Ella fue una mujer hermosa y era conocida porque se sentaba en la puerta de la casa a bordar.

Mi mamá aprendió a bordar en el colegio Antonia Santos de aquí de Sincé, un colegio que fundaron unas hermanitas (monjas) que vivían en Cartagena. El bordado es una tradición que viene de España y las hermanitas empezaron a dar clases de bordado a todas las alumnas, a nuestros antepasados, a las mamás de nosotras. Ellas aprendieron el bordado y empezaron a vivir de eso. Acá en Sincé mis tías bordaban y eran conocidas como Las Aguas (por el apellido) y a nosotras nos decían Las Agüitas. Ya de mis tías solo vive un tía de 85 años, pero ella dejó de bordar porque tuvo problemas de la vista.

A mí me enseñaron desde los 8 años, pero en sí me dediqué a las 17 años, cuando me gradué de bachiller. Las Seños nos obligaban a bordar porque éramos las hijas de la señora “Mati” Aguas, que bordaba, entonces nosotras teníamos que dar el ejemplo de llevar el bordado. Ya hoy los profesores de artística no enseñan nada de bordado.

Esta experiencia me dejó de aprendizaje que sí puedo enseñar. Yo no pensé que tenía espíritu de profesora y que podía enseñar a alguien. También me hizo darme cuenta de la importancia de que nosotras, las hermanas Pineda, no debemos quedarnos solas con esta tradición.

## DONDE ALGUIEN VE UN TOTUMO, YO VEO UN PAVO

Por José Luis Galé

### GALERAS

Mi papá me enseñó a trabajar en el campo con machete, pico, hacha y por iniciativa propia me dediqué al totumo. Al principio lo hacía por curiosidad, en los ratos libres, para tener el tiempo ocupado. Francamente eso lo aprendí sin ningún ánimo de lucro, jamás pensé que podía vivir de eso, lo comencé a hacer con mucho amor. Por el arte del totumo le di años de estudio a mis hijos en primaria y de allí siguieron ellos mismos. Esas son cosas que no se pueden olvidar.

Tampoco puedo olvidar que mi esposa Gladis Mercado que me ha apoyado todos estos años y le agradezco. Gladis es también una maestra de este arte.

Yo me crié en el monte y por eso desde niño empecé a hacer mis propias herramientas. En los montes se parte mucho machete y de ahí agarraba pedacitos, los afilaba con piedras, porque pa' ese tiempo no había esmeril. Todas mis herramientas son hechas por mí: para hacer el caminito tengo una, pa' tirar la línea tento otra, pa' la curva otra, la delgadita pa' hacer los huecos. Por lo general uso cuatro cuchillos, pero tengo más. Aunque uno con dos cuchillos ya puede trabajar.

Las personas que asistieron a mis talleres quedaron con ganas de más horas. Yo también quedé contento. Era un grupo responsable, estaban atentos y enfocados en la misma cuestión.

Yo les recomiendo a todos que aprendan bien el ensamblado principalmente porque ninguno está pegando bien el totumo. Yo soy exigente con eso, porque si no lo ensamblo bien, mejor no hago nada. El que quiera aprender conmigo yo no lo puedo dejar que lo pegue por encima, porque va a hacer lo mismo que los otros que venden más barato. ¡Se va a caer la cafetera y se va a desbaratar!

El arte del tallado en totumo lo pueden aprender también, no para vivir de eso, aunque no se sabe si algún día lo llega a necesitar. En un rato de amargura, si trabaja el totumo se le pasa el amargamiento.

Tengo miles de trabajos entregados que ni siquiera los tengo en archivo de fotos, porque los voy terminando y se los van llevando. A mí me inclina hacer las figuras de los animales, son cosas que no tienen mucha competencia. Ya he hecho 4 caballos y no tengo fotos. Uno está allá en la presidencia de la república cuando Uribe, el otro en Japón, el otro se lo llevaron pa' España y el otro a Estados Unidos. Aquí en Colombia apenas hay uno, el de la presidencia.



Les digo a los alumnos que vinieron a los talleres, que si tienen la oportunidad de tomar clases de diseño, les voy a ayudar a hacer otros diseños más adecuados o más adelantados. También les digo que con lo poquito que ya aprendieron, se consiguen los hierros que tengan a la mano y pueden seguir trabajando a su gusto. Es la mejor enseñanza que les puedo dar, que uno mismo va cogiendo en la casa, en donde esté ubicado. Con paciencia, sin que nadie lo esté distraendo, corrigiéndose, uno mismo se va corrigiendo. Ese es el toque final de las enseñanzas de los talleres.

Les cuento una anécdota: Tendría yo 10 años cuando mi papá me mandaba a comprar a la tienda el café y me quedaba viendo a los viejitos cantando décimas y tomando ñeque. Los viejos empezaron a decir: “¿será que a este muchachito le va a gustar el trago o la décima?” y me decían: “¿quieres un traguito?” y yo: “yo no sé” y yo me lo bebía. Un día me estaba poniendo borrachito y mi papá iba a pelear con esos viejos porque se dio cuenta. Esos viejos eran mayores que mi papá, que me imagino tendrían la edad que yo tengo hoy en día. Aquí les comparto una décima que yo compuse:

*“Me sorprende un policía/arriba ‘e un palo ‘e totumo/Materia que yo consumo/Por seguí l’artesanía/Me salió con grosería/Tratándome de ratero/Me identifiqué primero/y él me puede conocé/Yo soy José Luis Galé/Artesano y decimero.”*

Para que este arte no muera, hay que sembrar la semilla y regarla, porque el totumo está escaso. También hay que seguir las capacitaciones a niños y adultos. El niño aprende y se encariña con la cosa, pero no están siguiendo este arte, porque a medida que va creciendo y los papás le dan estudios, ellos cogen otro camino y uno no puede quitarle los sueños a los hijos. Yo he enseñado una cantidad de niños, pero ninguno se ha dedicado a eso. En cambio, los adultos que están jóvenes todavía, son los que están haciendo la producción. En Galeras artistas importantes del totumo como Gabriel Anaya, Víctor Navarro, Juan



Arrieta, Freddy Solá, José Luis Toro, Alirio Arrieta, me ha visto a mí y hoy están están viviendo de eso.

## SABORES Y SABERES DEL ARROZ

Por Onelia Torres

### GUARANDA

Tengo un restaurante familiar. Yo me levanté en esto de la cocina, con mi mamá ayudándole a trabajar y esto es algo que yo no quiero perder porque siento como si estuviera traicionando a mi mamá, lo que me inculcó. A mí me da gusto cuando vienen personas a mi negocio y dicen: “Esta comida me hace recordar a la comida de mi abuela”, “Yo allá adelante tengo un restaurante más cerca, pero prefiero venir aquí.” A mí me preguntan, “¿tú no te aburres de cocinar?” y yo no me aburro, porque a mí me gusta, lo llevo en la sangre.

En la clase de transmisión de saberes, a pesar del calor que hacía en la casa y la cocina, hubo mucha participación e interés de los niños. ¡Me tocó más lucha con los 4 nietos, que con los particulares! Pero todos estuvieron interesados, eso me llenó el corazón. Lo más importante del encuentro con ellos fue eso y que seguro a cada niño, algo se le quedó.

Vinieron aquí a mi casa 25 niños desde los 11 años en la mañana y en la tarde vinieron los mismos niños más otros jóvenes de más de 20 años. Vino Martilenis Moreno por ejemplo, que ya tiene 30. Todos observaron y aprendieron cómo hago las arepas de arroz y el machucho de carne salada.

El machucho de carne salada es una variante cremosa de arroz, similar al arroz sopudo, pero tiene su propia singularidad. Yo les enseñé a mis hijos Julio y Jesús Rodríguez a prepararlo y cada uno le sabe distinto. Esta preparación surgió como una opción para aprovechar y preservar la carne en una época en que no había refrigeración.

El machucho se prepara en muchas casas de Guaranda. Pero hay personas que lo preparan diferente porque al fin y al cabo la cocina no tiene lógica. Algunas les gusta con zanahoria y a otros sin zanahoria por ejemplo. El machucho es patrimonio de todos y hace parte de nuestra identidad como Guaranderos. .

Todos los niños estuvieron interesados, participaron y hubo niños que destacaron como el inquieto Martín López de 14 años. A él, el principal consejo que le doy es que continúe. Yo lo llamo, le hablo, le digo “me gusta tu actitud” y vamos a continuar en esto. Yo lo invito a



él a venir aquí a mi casa. A las personas que quieren aprender hay que darles las oportunidades, no hay que cerrarles las puertas.

A mí me gustaría seguir enseñando a otras personas. Me siento bien en el trabajo de enseñar. Aquí inicié un proceso de Talleres Escuela con el apoyo del Fondo Mixto y quisiera recuperarlo y continuarlo.

## EL ARROZ VESTIDO DE ORO

Por Ever Moreno, Colaborador Cultural

### GUARANDA

Fluye la brisa en la aurora trayendo consigo la esperanza de un nuevo amanecer, fluye la brisa y acaricia el mechón palpitante en la mesa, dispuesto a disipar la oscuridad mientras el astro rey, el rubio que vive en lo más alto riega sus rayos generosos en la tierra que amo, circula esa corrientilla de aire fresco y tropiezan las brasas en el fogón de barro alimentado con leña seca de árboles que mueren para vivir de otra manera, circula la brisa con mayor impetu alentando al fuego a calentar en perfecta ebullición el cardero de negro tizne, que por muchos años ha servido a la familia para el café de la mañana, propiedad de los dueños de casa y dispuesto como acto mínimo de hospitalidad para la visita que se recibe con cordialidad en su paso de buenos días.

Luego junto a la sinfonía de las aves, la percusión mágica de las manos de pilón procesando el arroz vestido de oro, de un dorado que cautiva la mirada en la esperanza. Los brazos robustecidos del hombre de labor, se conjugan con las manos de pilón como si fueran parte su sistema de fuerza y energías. El arroz en el pilón con cada golpe va desnudando su blanco cuerpo, recordando que fue uno con la tierra que le recibió y le abrió sus entrañas de fertilidad y en un trato merecido y justo le permitió crecer hasta la abundancia de sus espigas doradas, radiantes.

La mujer, si la mujer de campo en una ponchera y una totuma, ventea el oro blanco que se despoja totalmente de su vestidura y retorna a la madre tierra como alimento de las aves de corral.

Alrededor del pilón, pretexto para fortalecer lazos y relaciones, se miden los esfuerzos, se tararea un porro, se canta una canción de cuna o de vaquería, circulan chistes, adivinanzas y consejos. En el pilón acontece la magia del arroz listo para el bollo, la arepa, el machucho, la chicha, el dulce o la manera más común como se sirve en el plato.

El arte de la siembra del arroz, le da vida a hombres y mujeres que se edifican en la alegría de haber nacido en el país de las aguas, en el universo donde habita el Mohán, la mamá grande, y la marquesita que ha dejado por herencia el vivir aquí sin más pretensión que esa... Vivir aquí... Esa es la vida y es el cielo.

## SE PIERDE EL TALENTO EN LA PICHE

Por Ever Luis Romero Zabala, Tallador de Piedra

### TOLUVIEJO

Después de los talleres me han estado preguntando: ¿profe cuando siguen las clases? Y yo les digo: “¡Dejen que me llamen otra vez los gestores!”. Veá, después de las 3 clases que hicimos con los 23 pelaos que vinieron, siguieron viniendo como tres días más. ¡Salían del colegio y se iban para mi taller!

¡En esos talleres me regresé a cuando yo comencé la talla en piedra! Me doy cuenta que hay mucho talento en la piche que se está perdiendo. Siento que me toca seguir enseñándoles más a los pelaos y el señor Vicente Oliveros, que es también un maestro tallador de la piedra, dijo lo mismo.

Yo les dije siempre: “Ustedes saben que todo lo que uno aprende en esta vida no es perdido. Yo lo tenía antes como un pasatiempo y después pensé, ¡Qué voy a andar trabajando en la mina con un pico en ese solazo, si yo puedo ganarme la vida aquí en mi taller haciendo figuras!. Aquí hace menos calor por la sombra de este techito y de está ceiba. Trabajen con el corazón, no pensando en la plata, que eso es lo mejor que hay. Yo no trabajo la piedra por dinero, si no por amor, por la pasión que siento. Yo me apasiono y lo que más gusta es trabajar las cosas difíciles, innovar, hacer cada día diferentes figuras.”

Yo pienso que lo más importante que les transmití fue la importancia del trabajo en grupo y ellos supieron cómo trabajar en grupo. El uno le ayudaba al otro, los más grandes le explicaban a los pequeños y así todos trabajaron por igual. Y lo otro importante que pienso les transmití, fue el sentido de pertenencia de este trabajo que nos identifica aquí en la piche y que tiene mucho futuro.

Algo de los pelaos es que al principio comienzan a trabajar una cosa, no la han terminado y ya quieren hacer otra cosa, quieren hacer todo lo que se les viene a la mente y lo quieren hacer en seguida. Pero eso está bien porque tienen mucha imaginación y eso es normal. No

hay que olvidar que son pelaos y necesitan tiempo para entender que todo lo empezado hay que terminarlo, que es mejor trabajar una sola pieza y terminarla.

Después de los talleres han continuado viniendo a mi taller los más grandes. Yo les doy esto o lo otro que necesito que me brillen, o les falta esto o lo otro, y les doy luego un incentivo, pero tampoco se les puede incentivar demasiado, porque si esos muchachos empiezan a ganar mucho dinero semanal, le vienen ganas de abandonar el colegio. Yo les digo a ellos y a los padres que ellos solo pueden trabajar conmigo si continúan con sus estudios en el colegio, si no, no.

Ya los papás de los niños me tienen de referencia como tallador de piedra y yo sé que quieren que sus hijos sigan con esto, con la cultura. Yo quiero seguir enseñándoles, pero lo más difícil para mí es encontrar el apoyo, el sustento para enseñarles bien, más completo.

Mi visión es hacer el taller más grande y diferente, porque en las clases me di cuenta que hay talento en La Piche y que puedo ser profesor. Ahora vienen las vacaciones y que bueno que sigan con esto porque ellos están motivados.

### **Ever Luis Romero Zabala: Talla en Piedra, Tolú Viejo**

Nacido el 27 de junio de 1980, Ever inició su camino en la talla en piedra a principios de este siglo, tras dejar la minería. Su principal mentor ha sido su propia curiosidad, la exploración constante, la experimentación y su dedicación al arte del tallado. En el año 2002 decidió dedicarse por completo a este oficio, combinándolo con su vocación como líder social, llegando a desempeñarse como presidente de la junta de acción comunal de su barrio en dos ocasiones. Aunque es capaz de crear lavamanos, platos y enchapados, su verdadera pasión radica en el tallado de figuras decorativas, ya sean objetos, animales o representaciones humanas. Una de sus obras más destacadas es la serie de seis figuras de gran tamaño de indígenas Zenú, ubicadas en la entrada del municipio de Momil. Ever Romero siendo un hombre joven ya es un maestro en su oficio y desea que la vida le dé la oportunidad de transmitir y preservar la tradición por generaciones.

## TEJIENDO EN SECRETO: MI VIAJE HACIA LA MAESTRÍA

Por Tulio Sampayo

### MORROA

Mi primer recuerdo con el tejido, fue que yo me paré frente al telar, empecé con los hilos y no sabía nada y mi mamá, Amelia Salcedo Vuelvas, me miraba, me guiaba y me decía: “esto es así”. Lo primero que me enseñó y aprendí para siempre fue el manejo del peine, me enseñó que no es con la fuerza que se usa, es con un pulso que se va a aplicar. Mi mamá

era de acá de Morroa y mi papá del Naranjo Sucre-Sucre. Mi papá vino a Morroa a prestar el servicio, se enamoró de ella y se la llevó para el Naranjo Sucre-Sucre y allí mi mamá continuó tejiendo. Todas mis seis hermanas aprendieron de ella a tejer en telar vertical. Solo mis dos hermanos varones no aprendieron.

Cuando yo tenía 16 años, que murió mi abuelo materno, mi madre dijo: “Ya me voy pa’ mi tierra porque ya no me vienen a visitar más, me voy por el invierno, ¡por todo!”, decidió venir a Morroa por el velorio de mi abuelo y se quedó. Al principio yo no le ayudaba mucho acá en Morroa porque era mal visto que un hombre trabajara el telar. Era un oficio solo para mujeres. Entonces, empecé a ayudarle pero escondido pa’ que nadie me viera. Mi mamá siguió la tejeduría hasta que se enfermó y no podía tejer más, pero seguimos nosotros el legado.

Después de tantos años, para mí el intercambio de saberes con los niños y las niñas ha sido una cosa grande, porque después uno se siente capacitado para dictar talleres en su casa. Yo estaba presto para que la gente viniera y se enterara lo que uno es. A mí me ha causado pena, que aquí muchos saben que soy pintor desde el año 87, que he hecho un aporte a la cultura Morroa con la elaboración de tintes naturales para hamaca y es desde el año pasado que me dicen maestro. Muchos no se habían dado cuenta de mi talento, me desconocían.

Yo a los niños les agradezco su comportamiento, pero lo más importante es la continuidad. Yo animo a los gestores a que se animen a venir al pueblo y hacer más proyectos. Pienso que la educación en las instituciones, en las clases de artística, deberían enseñar a tejer a los niños y entender cómo se elaboran y trabajan los tintes naturales. Yo creo que así habría más desarrollo, porque aquí en Morroa la artística, no se aplica como debe ser.

A mí me han tocado niños que no quieren aprender porque dicen que no lo van a necesitar, y yo les digo, mijo uno no sabe a donde va a llegar. La vida mía no ha sido fácil y en momentos me ha tocado salir adelante con actividades que no me gustaban. Hay que aprender de todo. A veces uno no tiene oportunidad de estudiar o de trabajar, pero podría ser muralista, hacer publicidad, se podría defender de esa manera.

Yo les digo a los niños que quieren seguir que hay que tener paciencia y la concentración, son lo más importante, para que trabaje bien los bordes del tejido, que eso es lo esencial, es lo que uno vende. ¡Todo tiene que ir parejo y terminar parejo! Les digo que: “Uno no nace aprendido y hay que seguir probando. La vida no es fácil y el arte tampoco es fácil. El esfuerzo es lo que uno tiene que hacer. Hay que tener paciencia y no querer que las cosas le salgan a uno de una. Mijo tu tienes capacidad, inteligencia para hacerlo.”

### **Tulio Enrique Sampayo Salcedo: Tejeduría en Telar Vertical/ Hamacas, Morroa.**

Nacido en el municipio que lleva el mismo nombre del departamento “Sucre”, el 22 de febrero de 1959, el maestro Tulio aprendió el arte del tejido observando a su madre, quien era una talentosa tejedora de hamacas proveniente de Morroa. Cumplidos sus 16 años, la

familia se trasladó a Morroa, donde continuó perfeccionando sus habilidades como tejedor. Inicialmente fue mal visto que Tulio hombre se dedicase al tejido en telar vertical, sin embargo persistió en su aprendizaje y colaboración con su madre. Cuando creció estudió artes plásticas en la Escuela de Bellas Artes de Sincelejo, realizando investigaciones respaldadas por Artesanías de Colombia, sobre la creación y combinación de tintes naturales. Hoy en día, el maestro Tulio es reconocido como un importante pintor, muralista, profesor de arte, tejedor y experto en tintes naturales en su comunidad de Morroa.

## LA MISIÓN DE PROTEGER EL CONOCIMIENTO ZENÚ

Por Luis López Corena

### MORROA

Los niños me preguntaron, ¿por qué yo he venido en ese arte de la tejeduría? Y bueno, la verdad es que yo he venido conservando esta herencia de los primeros pobladores Zenúes porque lo heredé de mi mamá. Aquí en Morroa hemos conservado estos saberes. Antes los hombres no trabajaban el telar vertical aquí en Morroa, pero el conflicto armado nos llevó a algunos a buscar la manera de cuidarnos y aportar a la supervivencia de nuestras familias, desde la casa.

Me preguntaron también, ¿por qué los árboles son verdes y cuando sacamos los tintes, nos dan diferentes colores? Los niños con esas preguntas, dan pie para allí comenzar una historia. Yo quisiera que todos los niños de Morroa tengan la oportunidad de aprender este arte como se debe, que sean pequeños maestros de este arte.

Cuando hacíamos el ejercicio con los niños, les dije que yo estaba a la orden para el que quisiera seguir con esto de la tejeduría, que viniera a mi casa, a mi taller, porque es que yo quiero que esto no se pierda. Al niño que quiera aprender le recibimos con el mayor de los gustos. Les decía, nosotros queremos que ustedes aprendan y sean conocedores del proceso del tejido, aunque vayan a ser médicos, ingenieros o abogados, para que se atrevan a decir que son de Morroa, donde hacemos la mejor hamaca del mundo, y explicar “esto se teje así” y que se puedan poner a tejer o no, siendo unos profesionales con doctorado.

Considero que lo principal que transmitimos a los niños, el maestro Tulio Sampayo y yo, es la importancia de que reconozcan y conserven esta hermosa enseñanza, este saber que nos dejó el indio zenú, que es una herencia ancestral.

También les aconsejamos mucho de la siguiente manera: “Usted tiene que aprender a hacer las cosas bien, tener la atención en lo que está haciendo el maestro para que no se equivoque. El consejo es que sea un discípulo bueno para su maestro.” Yo he tenido

discípulos buenos. Hace unos años preparé 10 niños con el ministerio de cultura, jóvenes entre 10 y 15 años.

A los niños que se desaniman, a esos les insisto y les doy cualquier estímulo. Les hago un jugo para que no le pierda el ánimo a la cuestión. Les hago preguntas, los escucho a ver qué les pasa, porque hasta que no salgan bien pulidos de mi taller, yo no los quiero soltar. Les digo, “no lo sueltes, porque te vas a quedar sin aprender y si te desanimas, vas a estar peor a cómo viniste, porque te dejaste llevar por el desánimo”. Siempre le insisto a que vengan.

Yo ehe decidido enseñar hasta que Dios me lo permita, tenga estímulo o no lo tenga. Bendecido por Dios sigo en esto para que este legado no se pierda.



**Luis Antonio López Corena: Tejeduría en Telar Vertical/ Hamacas, Morroa.**

Nacido el 10 de junio de 1954 en Morroa, el maestro Luis aprendió desde temprana edad el arte del tejido en telar vertical al lado de su madre, a quien considera su principal maestra. Su habilidad excepcional no solo abarca la creación de diversos tejidos en telar vertical y el dominio de tintes naturales, sino también la composición de cantos de vaquería y décimas. Además de ser reconocido como un gran artesano, el maestro Luis es un ferviente protector de la tradición Zenú, siempre dispuesto a compartir sus conocimientos y experiencias mientras “¡echa cuentos!” con personas de todas las edades. Su labor no solo es una expresión de orgullo por su herencia ancestral, sino también una forma de preservar y difundir las raíces culturales de su comunidad.

## LA GUARDIANA DEL PETATE

Por Kelis Aldana

SAN MARCOS, MONTEGRANDE

Todos los artesanos ponemos algo de amor y vida en cada producto que hacemos. Yo siento que eso es así.

Soy Kelis Yojana Aldana Alian, nací el 23 de agosto de 1981 en San Marcos. Aprendí la tejeduría de la palma enchama desde niña, desde los 8 años que tengo consciencia. Lo practiqué más adelante, pero lo aprendí desde niña. Lo vi en mi abuela y mi mamá.

Aprendí viendo a mi abuela Leticia Bustamante, que Dios la tenga en su gloria, a mi mamá Teresa Alian y a mis tías, que hacían un conjunto de tejedoras. Yo venía con piticas o fibras de sacos de arroz y armaba en los alambres de púas que cercaban la casa, buscando la forma de cómo era el tejido. No recuerdo que me llamaran para enseñarme directamente, no. Yo aprendí de mi cuenta viéndolas a ellas. Lo que me decían es que no les molestara o les desorganizara el telar, porque yo me ponía en la parte de atrás de la estera y los hilos que sobraban los manipulaba. Mi abuela me regañaba y me decía que no me pusiera a tejer y yo le decía que no se preocupara que no les iba a dañar el trabajo. De mis hermanas y mis hermanos ninguno aprendió a tejer.

Yo siempre cuando digo "voy a tejer" voy emocionada porque voy a plasmar un nuevo diseño. Lo hago siempre con mucho amor, porque me gusta y también porque al momento que me hagan un encargo y lo venda, eso es una ayuda económica para mi familia. Siempre he sentido mucho amor por el tejido del petate, no lo hago por obligación, porque si así fuera, podría dedicarme a hacer únicamente tamales, bollos, empanadas, que se venden más rápido, pero yo hago la artesanía porque me gusta y no quiero que se pierda. Lo haré hasta que Dios me lo permita, la llevo en la sangre de mis antepasados.

Mis hijos todos saben tejer y aunque no se dediquen a eso, ya saben, lo llevan en la sangre también y en su mente. Aquí en mi casa todos sabemos tejer. Mis tres hijos: Pedro Luis, Luis Rafael y Valeria, y mi esposo Luis Naranjo. Ahora que vamos para la feria "Expoartesanías" en Medellín, estamos todos dándole duro.

Los hombres en estas comunidades siempre han tejido aunque se han dedicado más a sacar la palma, espinarla y desvaritarla. Mi esposo se crió con la mamá, la señora Olga Vilorio, que ha sido artesana toda la vida y es tejedora activa. Aprendió desde los 12 años y con eso se ayudó con los gastos del colegio.

La palma está un poco difícil de vender estos días y a veces también hay que parar la producción porque está escasa la palma, sobre todo ahora en tiempo de lluvia que hay que ir a buscarla a la alta montaña, de aquí de Montegrande a una hora y media en moto, en el pueblo de Pipal. La palma se está extinguiendo también porque los dueños de fincas han decidido hacer potreros para cultivar solo pasto y criar ganado. Tenemos esa debilidad. Con el tiempo, si no cultivamos nosotros mismos como comunidad, se puede perder la artesanía, porque si no hay materia prima, ¿con qué tejemos?

La experiencia como maestra es bonita, es linda porque uno puede transmitir el entusiasmo, el amor por el arte. Yo les decía a los niños: "¡Enamórense de esto, que esto es

de nosotros, es nuestra tradición, es su pueblo!”. Yo tengo fé en Dios que van a haber otros proyectos para que yo pueda enseñarles por al menos dos meses y puedan aprender bien.

Después de los talleres de transmisión de saberes que hicimos en varios corregimientos de San Marcos, a los que asistieron grupos de 25 personas entre niños y adultos, a muchos se les despertaron las intenciones de tejer. Pero fue poco el tiempo y ellos querían más. Hubo una niña que se destacó especialmente, Zuri Peña, nieta de artesanas de Buenavista. Un día fue a casa de mi suegra, se metió a la casa y tejió un rato largo conmigo y me dijo allí: “Yo le voy a decir a mi mamá que me haga un telar”. Yo le dije: “Vente pa’ acá pa’ mi casa, pa’ que aprendas a hacer los petates con figuras”. Espero que se anime a venir. Zuri tiene como 12 años. Ella destacó, pero todo el grupo se entusiasmó y tejió. Pienso que les hace falta más tiempo para que se enamoren más del arte.

Nuestra debilidad ha sido el mercado, porque si nosotros logramos ahora que vamos a ir a ferias tan siquiera un cliente que nos encargue pedidos mensuales o cada dos meses, la gente en el pueblo se entusiasma y vuelve a tejer otra vez. Como ese mercado ahora no existe, entonces se dedican a trabajar en casa de familia, vender artículos de revistas, hacer empanadas o algo diferente. ¡Y es que aquí se vende muy barato! Los que vienen de afuera compran la necesidad.

Si nosotros conseguimos un mercado, hasta los hombres se ponen activos a tejer, a sembrar la palma, recogerla, sacarle la espina y desvaritarla. Todos nos beneficiamos si encontramos un mercado seguro. Hace años, aquí todas las mujeres jóvenes y hombres trabajaban la palma. Se vendía mucho. Era barato, pero venían de afuera y compraban mucho. Con el tiempo eso se fue apagando. Algunos de esos compradores murieron. Antes usaban la estera como si fuera un colchón de cama. Con la modernidad, ahora se usan más como individuales, tapetes, alfombras. Ya prácticamente nadie usa la estera como cama. La verdad es que no sé bien para qué utilizaban antes tanto esas esteras.

Aquí hay muchos jóvenes desocupados, metidos en el celular o en cosas raras, que deberían capacitarse en esto. Hay que rescatar esa juventud y que se entretengan con el arte.

Al Laboratorio Artesanal le agradezco de verdad, de todo corazón. Ha sido un equipo muy hermoso, son muy buenas personas todos. Estoy agradecida con Dios y con todo el equipo que ha hecho parte de este proyecto, que nos ha permitido salir del anonimato. El conocimiento que hemos recibido también ha sido muy importante. Ojalá se abran nuevas oportunidades porque el arte continúa. Quiero tener la oportunidad de enseñar aquí en la comunidad y si se puede a otras comunidades también, para seguir fortaleciendo y salvaguardando esta tradición.



## TEJIENDO VISIÓN Por Dolis Solórzano

SAN MARCOS, BUENAVISTA

Nací el 16 de marzo de 1976, en San Marcos, Sucre y empecé a trabajar la Palma Enchama desde los 8 años. Mi papá iba en burro a recolectar la palma y luego en la casa, yo venía de clases y me ponía con mis hermanos a arreglar la palma. Los fines de semana nunca tuvimos paseo, seguíamos trabajando en ese producto.

Yo aprendí a tejer de mi mamá, Guillermina Peña, y de mi abuela, María Jacinta Hernández que tiene 86 años. Mi bisabuela Guillermina Suárez, tenía un punto de venta de petates\* y escobas en su casa esquinera, una esquina comercial. Era una esquina caliente\*\* en la entrada del pueblo, donde la gente esperaba el bus, dejaban sus bicicletas, sus burros. Cuando mi bisabuela murió hace unos 25 años, se acabó esa casita vieja de la esquina.

En mi familia, todos han contribuido a la tradición. Mis tías, mi hermana Johana Peña que murió, mi papá Erasmo Medina y mis dos hermanos varones también, que buscan la palma y la procesan.

A los niños la actividad de transmisión de saberes les gustó muchísimo, se motivaron. Después de la actividad, mi nieto de 8 años, siempre está ahí diciéndome: “Está lindo este petate” y le dice a la abuela: “Quiero hacerlo”.

Las sesiones las dirigimos Isabel Bracamontes, Kellys Aldana y yo. A las 4 sesiones que hicimos, vinieron 24 personas, más que todo niños y jóvenes. Una de las niñas es muy pilosa y se destacó, Manuela Márquez de 9 años. Ella vive con sus abuelos maternos y bajo la protección de mi mamá. Su madre murió y su papá abandonó a su mamá cuando estaba en la barriga. Lo que noté en ella es que le gusta trabajar la palma, fue la primera que dijo: “yo quiero, yo quiero”, le agarró rápido el hilo a lo que estaba haciendo Kellys en el telar de la primera clase. En el segundo taller también estuvo muy atenta. Otra niña que se destacó fue Maria Angel Martínez, de 12 años.

En las actividades enseñamos todo el proceso. Enseñamos que la palma enchama se extrae de la montaña, se trae a la casa, se saca la espina, se desvarita, se hacen moños y se cocina porque ella es vidriosa. Después se extiende al sol en un bejuco para que se seque y el aire la cierra. La palma tiene mucho contacto con el fuego, el agua, la leña y el aire. Luego de esto se convierte en la palmita flexible y resistente de color blanco con la que trabajamos.

Sigue el proceso de cocinar los colores. Para hacer el negro hay que ir al barro, una represa vieja o un charco y uno le da un día, pero no más porque se pudre. Si se entierra por 24

horas, da un color tierra. Después se arma el telar vertical, donde se hace el proceso de armar el petate o lo que vaya a hacer.

Yo me inspiro imaginándome cómo va a quedar el tejido y sus pintas. Siempre quiero que resalte, que cause impacto y se enamoren de él cuando lo cuelgue en la entrada de mi casa.

El 3 de mayo fui a la celebración del Santo de Inés, en la vereda de Santa Inés. Fui con mi sombrero, con mis tejidos y me identifiqué como artesana indígena. Nunca lo había hecho, pero el Laboratorio me ha hecho sentir contenta y segura. Llevé mis palabras, llevé mi ajonjolí, mi chocolate, mi escoba y petate.

He disfrutado este proceso del Laboratorio Artesanal desde la primera reunión de socialización. ¡Por primera vez llegan al territorio! Los felicito de que puedan llegar a proteger estos saberes. Después de esto tendremos una gran trayectoria, ¡yo sé que sí! Desde que llegaron he practicado mucho y he estado haciendo una estera grandísima. Le dije a mi mamá: “Mami, me siento muy contenta y motivada”.

## EL LATIDO DEL ARTE ZENÚ

### Por Diana Ciprian

#### SAN ANTONIO DE PALMITO

Mi nombre es Diana Isabel Ciprian Medina, nací el 30 de julio de 1976 y ya a la edad de 7 años tejía el ribete de un pata y a los 8 de dos patas. A los 10 años ya sabía hacer pintas. Aprendí el trenzado en caña flecha de mis padres y mis abuelos. Mis papás, Calixta Media y Luca Ciprian, los dos sabían trenzar y coser el sombrero a mano y ellos mientras tejían me contaban lo que significaba para la comunidad Zenú cada círculo, cada pinta, cada forma. Mi abuela por parte de mi papá, Carmen Vargas, también se dedicaba al trenzado. El origen de este arte zenú es ancestral y solo lo sabemos trabajar bien nosotros los indígenas. ¡Para mí saber eso es algo grande!

En total somos 14 hermanos de los cuales 11 estamos vivos. Somos 8 hermanas hembras y toditas sabemos trenzar; mis 3 hermanos varones también saben trenzar.

Mi arte no lo cambio por nada, mi trenza yo la amo. Yo trenzo de corazón porque para mí es algo sagrado y por eso también me dedico a que los niños y otras personas aprendan. Cuando veo que todos se enfocan en el sombrero o en ese otro producto que yo hago, y dicen: “¡Miren que lindo!”, me siento agradecida con Dios de tener este arte. Yo lo hago con el corazón y con aprecio de lo que sé.

Trenzar me ayuda a reflexionar y me inspira a sacar más pintas, más diseños, más colores. Yo reconozco que soy importante en esta vida, porque a mí me buscan todo el tiempo,

como una muchacha que recién vino desesperada a que la orientara porque no podía sacar los colores naturales. Yo no pinto con anilinas, yo pinto con tintes naturales que traigo de la planta. Saco el amarillo con la batatilla, el palo de rosa, el negro, el café, los grises, el terracota, todos los colores tierra. Eso llama la atención del cliente.

Tengo dos hijos, un varón John Mario Basilio y una hembra María Camila Basilio de 14 años, que también saben trenzar. El varón es ingeniero, tiene 24 años y ya sabe hacer pintas. Él no deja de tejer y yo he podido darle estudios con la artesanía. Yo nunca voy a dejar de tejer porque eso me ayuda y le doy gracias a Dios por mi arte que ha ayudado a mantenerme en pie en tiempos difíciles, ahora por ejemplo que tengo a mi esposo Leonidas enfermo. A pesar de todo, yo vendo, no dejo de vender todos los días, un sombrero, dos sombreros.

Me gustó la experiencia de enseñanza con el Laboratorio Artesanal aquí en mi casa, compartimos con los niños y jóvenes por qué es sagrada la planta de la caña flecha, les contamos que próximamente se hará un centro de acopio en el pueblo, que uno puede crecer con la artesanía, que es un oficio que genera dinero, que ayuda a relajarse, a desestresarse. Enseñamos a hacer ribetes de 7, 9 y 11 pies, porque hay niños que ya saben algo y otros que empezaban de cero. Les enseñé sobre las pintas y todo lo que representan. Estos talleres ayudaron a impulsar a los niños y a mí a conseguir 4 talleres más con ayuda de la alcaldía y luego di 2 más por mi cuenta. Fueron 7 talleres en total que hicimos. Ahora, a los que aprendieron a trenzar, yo les consigo la palma, ellos trenzan y empiezan a ver la platica para la merienda del colegio. Así se motivan también.

Hubo dos niños que se acercaban y me preguntaban cómo había sido mi visita a España, y decían: “Yo quiero viajar así”, yo les dije que para viajar así con la artesanía toca aprenderse todas las técnicas de la caña flecha, dominarlas y representarlas allí donde uno va. Yo no sé leer ni escribir, pero sé todas las pintas y la elaboración del sombrero. Un niño Hervi Arrazola y una niña Diana Zabaleta me emocionaron por su interés. Me preguntaron: “¿Usted nunca trabajó en casa de familia?” Yo les dije que casi no, y les dije que la verdad es que no les recomiendo que se dediquen a ser mototaxista o trabajar en casa de familia, “menos ustedes que saben leer y escribir”. ¡Esos pelados quedaron bien entusiasmado!.

Yo me he sentado con el cacique, que es nuestro apoyo aquí en la comunidad, y con la alcaldía, y les he dicho que tan solo me ayuden con la materia prima, que yo estoy dispuesta a enseñarle a los niños, eso sí, siempre y cuando ellos pongan la materia prima. Me parece que también es importante enseñarles la costura, que ahora hay máquinas y eso es una ayuda económica importante.

A mí me encanta ser maestra, lo hago de cariño, de corazón, trenzando la palabra, las figuras, las pintas. Estoy agradecida con Dios, con mis padres, que me dejaron ese legado.

## Un poco más sobre el trenzado en caña flecha:

### LAS 5 VIDAS QUE DA LA CAÑA FLECHA

La caña flecha podría ser vista simplemente como un monte. De hecho, así es exactamente cómo la percibe cualquier observador desprevenido. Por ello, en el transcurso de este año 2024, se han producido incendios que han alcanzado cultivos de caña flecha en el municipio de San Antonio de Palmito, territorio de la etnia Zenú.

Nadie puede cuestionar que la caña flecha es una planta silvestre de clima tropical. Sin embargo, tras conversar con Diana Ciprian y su hermano Manuel Hernández, ambos pertenecientes a la etnia Zenú, se comprende que esta descripción de la planta es demasiado vaga. Resulta que la caña flecha es una planta que enriquece la vida humana de diversas maneras: la protege, le enseña, y permite manifestar la nobleza más pura del corazón, entre otras cualidades. A continuación, se expondrá una breve introducción de por qué ésta afirmación no es una poesía.

Para empezar, la caña flecha ofrece cinco beneficios vitales a la comunidad Zenú, que son los siguientes:

El primer beneficio vital es el 'empleo'. Es decir, lo Zenú empiezan a trabajar desde niños, lo que les permite mantener sus mentes ocupadas durante el trenzado. Para los Zenúes, trabajar la caña flecha es trabajar en su propia comunidad, reconociendo su dependencia de esta palma.

El segundo beneficio vital es la 'economía'. Los productos trenzados pueden venderse, lo que significa ingresos directos en forma de dinero.

El tercer beneficio vital es la 'alimentación'. La caña flecha garantiza la soberanía alimentaria de la etnia Zenú. El maestro Manuel Hernández lo expresa así: "Ahora llegamos, compramos una cabeza de puerco, la ahumamos y ya tenemos comida. O compramos el pescado y tenemos alimento o arroz o lo que sea. Tenemos alimento porque tenemos con qué comprarlo."

El cuarto beneficio vital es la 'educación'. El reconocimiento y aprecio de todas las dimensiones de esta planta, enseña a cuidarla y a tener una mayor apreciación por otras plantas y el medio ambiente en general. Por eso es tan importante enseñar a las nuevas generaciones, o a cualquiera que desee aprender, lo que representa la caña flecha para los Zenúes. También brindar espacios para aprender a trenzarla.

El quinto beneficio es la 'protección'. "Hay que darle vida a la planta, porque nos está dando vida a nosotros", dice Manuel Hernández. La planta protege de tres maneras: protege la

tierra del sol al proporcionar sombra y mantenerla fértil. La planta resguarda del frío y de la noche a los Zenúes que cercan sus casas con ella. Finalmente protege la alimentación del ganado, ya que lo que sobra de la hoja (pues solo se necesita su varita para trenzar) se utiliza para alimentar a las vacas mezclándolo con melaza.

La maestra Ciprian afirma: "A la mata no se le pierde nada. Gracias a la caña flecha nosotros exploramos el conocimiento, trenzamos la palabra, trenzamos la experiencia, trenzamos todo el conocimiento que tengamos, y exploramos la mente, es psicóloga, es de todo. ¡Esa planta es sagrada! Y es lo que quiero que quedo escrito. Hay que cuidarla, como cuidar la vida de nosotros, porque es la protección de nosotros. A mí me duele, me parte el alma cuando yo le digo a las mujeres, '¿qué pasó con la caña?' y responden '¡se nos quemó!'. Entonces les digo que hay que cuidarla, que tengo dos hijos y a ellos les digo que no se puede quemar esa planta, para que ellas también le digan a sus hijos que cuando vean esa planta, la reconozcan como una planta sagrada. Yo educo a mis dos hijos, porque eso depende de nosotros. Eso es lo que queremos transmitir a los niños, a las mamás, a los papás, a los caciques; que todos reconozcan que es una planta sagrada y que en todos los territorios se cuide por su importancia."

Lo mencionado en este aparte representa solo una parte de lo que la caña flecha significa para la comunidad Zenú. Este conocimiento puede transformar radicalmente la relación con la planta, permitiendo superar a sus principales enemigos: la ignorancia sobre este conocimiento, el olvido o menosprecio por esta sabiduría ancestral por parte de algunos miembros de la comunidad, los incendios forestales que ocurren, el abandono del cultivo durante la temporada de sequía y la falta de recolección de la misma. Reconocer y valorar la importancia de la caña flecha y su cuidado adecuado, es fundamental para preservar tanto su significado cosmogónico y cultural como los beneficios vitales que hoy son sustento fundamental de la comunidad Zenú.

## 4. TRANSFORMAR LAS DEBILIDADES EN FORTALEZAS CON NUESTRAS PROPIAS MANOS :COMPONENTE No 2. FORMACIÓN EN CAPACIDADES EMPRESARIALES Y PRODUCTIVAS

Este es otro de los ejes de acción esenciales del Laboratorio Artesanal, que busca que los artesanos de los oficios tradicionales priorizados, se capaciten, y con las herramientas aprendidas en el proceso, mejoren por sí mismos su calidad de vida a través del mejoramiento de su economía. La idea es que los artesanos no se vean obligados a relegar sus oficios tradicionales, por otros que les representen mayores fuentes de ingreso, si no que sean estos oficios tradicionales sus principales fuentes de ingreso. ¿Cómo lograrlo? Primero es importante tener un panorama de sus debilidades.

Varios de estos oficios, como la alfarería en Betulia, el tejido en Palma Enchama en San Marcos y la elaboración de bastones en Colosó - por mencionar algunos - dan pasos hacia su extinción, si se mide por la **disminución progresiva de los portadores de estos saberes**, que han ido muriendo de vejez y por el aparente nulo relevo generacional. **La percepción popularizada de la baja rentabilidad** de estos oficios, hace que resulte indeseado para los padres dejar que sus hijos los aprendan y sean los herederos de estos legados, pues prefieren conducirlos a oficios que puedan asegurarles un mejor futuro, no sin poca razón. Así sucede por ejemplo, en Los Palmitos con la elaboración de piezas en bejuco catabrero, que dejaron ver los estudiantes que asistieron a los talleres de transmisión de saberes.

Si bien, no solo por su rentabilidad económica se mantienen estos oficios, es precisamente su rentabilidad económica la cualidad principal que puede despertar un verdadero interés en las nuevas generaciones de continuar con los oficios. Entonces, se hace clave trabajar en cambiar esta percepción y la única forma es mejorar su rentabilidad.

Al visitar el campo se hace evidente que los artesanos portadores de estos oficios, en su mayoría, **luchan día a día por lograr condiciones mínimas de bienestar** y como ya se mencionó, **se ven obligados a buscar oficios más rentables**. Y por lo mismo sorprende cómo se rehúsan a dejar sus prácticas por completo. Para algunos ni siquiera es una posibilidad dejar de tejer su hamaca, confeccionar un par de alpargatas en cuero, porque les trae un bálsamo de plenitud a sus espíritus o sienten que estarían traicionando a sus antepasados, como lo manifestó la cocinera de Guaranda Onelia Torres.

Y es así, como los artesanos persisten en sus oficios, aunque carezcan de la maquinaria, la técnica o las herramientas adecuadas para su producción, aunque carezcan de acceso a los insumos que son demasiado escasos o no tengan cómo pagarlos, a pesar de carecer de capacidades para organizar mejor sus unidades productivas, optimizar sus producciones y utilidades, a pesar de no encontrar la forma de acceder a nuevos mercados, a pesar de su analfabetismo, etc. Es decir, se sobreponen a pesar del cansancio que provoca la lista de debilidades que presentan sus Unidades Productivas.

Cabe mencionar, que a menudo estas unidades productivas están compuestas por un solo artesano que se encarga de cumplir todos los roles de la cadena de producción: Siembran, recolectan, procesan el material, crean los productos y los venden, como es el caso de Oliverio Trujillo vendedor de ají picante en El Piñal y José Luis Galé tallador de totumo en Galeras. En muchas otras ocasiones se trata de núcleos familiares que se reparten en roles, en otras son diferentes familias las que componen las Unidades Productivas y son muy pocos los casos aquellos donde las Unidades Productivas se encuentran organizadas legalmente en forma de asociaciones o corporaciones y trabajan por acceder a los beneficios que esto ofrece.

Respecto a este último punto, en las reuniones de socialización fue un tema recurrente la **desconfianza y la apatía de muchos a organizarse legalmente en forma de asociación**, por experiencias desafortunadas donde algunos de sus miembros se aprovecharon de otros. También hay generalizado un claro **desconocimiento de los beneficios que podría traer estar organizados legalmente** y de cómo verdaderamente aprovechar estos beneficios. En general las alianzas estratégicas y el grado de asociatividad en el sector artesanal de sucre, es bajo. Asimismo **es baja la realización de fases de procesos administrativos en sus negocios**, limitando sus desarrollos de medidas y planes competitivos. También es claro **un bajo el uso de las tecnologías de la información y las comunicaciones**.

Por tanto, todas estas debilidades en términos productivos y empresariales de las Unidades Productivas, han sido para el Laboratorio Artesanal, **oportunidades de transformarlas en fortalezas** y es por ello que se planeó como uno de sus pilares, una estrategia dividida en varias fases con el fin de provocar el aumento significativo de las capacidades de generar riqueza de aquellos beneficiarios que también decidieron confiar y apostar con su tiempo y disposición al plan que les ha propuesto el Laboratorio Artesanal.

Este plan, que se detalla a continuación, en últimas busca en general reducir al sector las incertidumbres del mercado, mejorar el potencial turístico del atractivo artesanal de Sucre y así hacer crecer la economía de los municipios. Esta ha sido sin duda una de las principales

apuestas de los dos periodos recientes del gobierno de Sucre, liderados por Héctor Olimpo y actualmente por Lucy García.

## **CÓMO FUNCIONA LA MÁQUINA TRANSFORMADORA DEL LABORATORIO**

Es un trabajo de varias fases de asistencias técnicas:

1. Diagnóstico: Visita de diagnóstico a cada una de las 248 Unidades Productivas.
2. Talleres: de capacitación directamente a las Unidades Productivas con una metodología teórico-práctica, basados en sus propias experiencias.
3. Diplomado: Participación de los representantes de la Unidades Productivas en el Diplomado diseñado por el Laboratorio Artesanal en “Innovación, Producción y Comercialización Artesanal”.
4. Acompañamiento técnico: Acompañamiento por parte de especialistas en el diseño de innovaciones y diversificaciones de los productos de la Unidades Productivas.
5. Dotación: Entrega de elementos de dotación, como herramientas y equipos, para cada unidad productiva.

A continuación, **Diego Garía Estefan**, quien ha liderado el diseño de las fases de las asistencias técnicas y la orientación de los asistentes técnicos especialistas reclutados para esta misión, nos da una mirada panorámica y transversal de este importante componente del Laboratorio Artesanal de Sucre.

### **¿Quién es Diego García Estefan?**

Es un diseñador industrial colombiano graduado de la Pontificia Universidad Javeriana de Bogotá D.C. Amplió en Argentina sus conocimientos en gestión y gerencia de diseño, y ha profundizado especialmente en desarrollo e ingeniería de diseño de producto en el Politécnico de Milán, Italia. Durante más de 5 años ha estado dedicado a coordinar, liderar y desarrollar proyectos con comunidades de artesanos diseñando nuevos productos en las zonas de Córdoba, Sucre, Atlántico y Bolívar, en la región Caribe de Colombia. Actualmente trabaja en diseño de producto de baja, media y alta complejidad.



## 4.1 SUCRE, DESARROLLO HECHO A MANO

### **Una introducción a las fases de Asistencias Técnicas**

Por Diego García Estefan

Hace uno años, alrededor del 2015, cuando tuve contacto directo con el sector artesanal en el marco de una misión de desarrollo y fortalecimiento de éste como una actividad económica, y de incalculable contenido de valor, me enfrentaba con datos estadísticos relevantes como que los departamentos de Boyacá, Nariño, Sucre y Córdoba, son los territorios de mayor población de artesanos en Colombia. Una verdad innegable desde las realidades de quienes crecimos en alguna de estas zonas, que desde niño hemos tenido contacto con productos artesanales como parte de nuestra cotidianidad, pero que podemos ignorar la magnitud de lo que concierne a muchas comunidades propiamente productoras, que sostienen estos valores culturales e inmateriales en los territorios, y generan ingresos para múltiples familias.

Cuando como profesionales, desde un proyecto de desarrollo, enfrentamos esta realidad podemos preguntarnos, y en este caso desde mi perspectiva de diseñador industrial, ¿Afuera de nuestro departamento se conoce e identifica la fuerza productora de nuestro territorio? ¿Estas comunidades de verdad generan ingresos suficientes para sus familias? ¿Quiénes son estas comunidades? ¿Qué es lo que hacen? ¿Cómo evoluciona en su sector si de verdad lo entendemos como una actividad económica? Intentando responder a estas preguntas me encontré con otra cara de la realidad, y es que, en los departamentos de Sucre y Córdoba, sí es mucha la población artesanal, pero muy poca es atendida y dignificada como gremio económico productor, por lo tanto, no es tan reconocida a nivel nacional, como para que se abran dinámicamente sus oportunidades de mercado, o se visiten especialmente nuestros territorios en búsqueda de variado producto artesanal que existe.

De lo anterior, que proyectos como el Laboratorio Artesanal de Sucre toman todo sentido de valor y significado, este principalmente con el objetivo de fortalecer los saberes asociados a los oficios artesanales y promover la dinámica económica del sector en el departamento. Un propósito amplio que en el proceso de ejecución para lograr instaura objetivos específicos, como dignificar la labor artesanal, reconocer la diversidad de los

pueblos, las comunidades y las etnias, potenciar sus habilidades, cualificar y escalar su producto, y proyectar su sostenibilidad económica hacia el futuro.

Las acciones para lograr estos propósitos son muchas, pero la estrategia del Laboratorio se ha centrado en la asistencia técnica especializada, trabajando en la formación, innovación y desarrollo de capacidades creativas, productivas y empresariales, en el contexto de sus realidades, buscando facilitar el intercambio, transmisión y generación de conocimientos y saberes relacionados con su práctica artesanal. La consolidación de esta estrategia ha sido mi misión dentro de la estructura del recurso humano del Laboratorio, proyectando la asistencia técnica hacia la comunidad, por medio de varias rutas de desarrollo y fortalecimiento.

La asistencia técnica está planteada metodológicamente desde el trabajo colaborativo y la construcción colectiva desde la co-creación, con visitas de campo a cada comunidad y unidad productiva del territorio. Esto es un modelo de éxito en otras entidades que trabajan por dinamizar y potenciar el desarrollo y fortalecimiento del sector productivo en muchas zonas del país, por lo tanto, consideramos avanzar más consistentemente siguiendo modelos exitosos, que indispensablemente han sido diseñados para la realidad de las unidades productivas, el alcance del proyecto y los tiempos de trabajo y ejecución.

La ejecución de la asistencia técnica fue planteada sobre unas rutas de diagnóstico, fortalecimiento, identificación técnica, cualificación creativa y organizacional (diplomado), y promoción comercial, las cuales se llevaron a cabo por distintos equipos técnicos y un material específico para la realización de cada una.

La primera ruta de la asistencia técnica, enfocada en el *diagnóstico y fortalecimiento* consistió en el acercamiento a la comunidad, visitando cada una de las unidades productivas inscritas en el proyecto, para con el apoyo de un formato de diagnóstico, recopilar y consolidar datos en torno a conocer el contexto, los antecedentes, los componentes del oficio y el producto, y el mercado y su dinámica de comercialización, con esto se generó un documento de identificación de la unidad, y sobre ello una identificación de fortalezas y debilidades, con actividades de fortalecimiento a través de talleres y asesorías.

La *identificación técnica*, fue la segunda ruta ejecutada, con la que nos centramos en caracterizar la actualidad técnico-productiva, del oficio y la técnica artesanal, de cada una de las unidades productivas, directamente en cada uno de los talleres, con la que identificamos oportunidades de mejoramiento técnica a través del suministro de maquinaria, herramientas e insumos básico para potenciar y optimizar su proceso productivo artesanal.

La ruta de *cualificación creativa y organizacional*, se vio materializada con la selección de muchas de las unidades productivas para reunir las alrededor de la realización de un curso llamado Diplomado en Innovación, Producción y Comercialización Artesanal, donde a través de talleres teórico-prácticos y organizados por los módulos de: Antecedentes normativos y regulatorios; Diseño e innovación; Cocina tradicional; Habilidades empresariales y marketing; y Gestión de proyectos culturales, logramos suministrar a los beneficiarios del proyecto, herramientas para la autogestión de sus procesos, y aprehender recursos creativos y organizacionales, para la renovación de sus productos desde la conservación de su valor de tradición y la apuesta por nuevas propuestas entorno a las tendencias de mercados. Particularmente, estructuré los contenidos para el módulo de Diseño e Innovación, suministrando guías y material para la realización de talleres en inspiración a través de referentes, color, texturas, diversificación de producto, innovación para la artesanía, empaque y embalaje, exhibición y vitrinismo, y curaduría de productos. Esta ruta propiamente, consolidó unas bases de entendimiento entre diseñadores y artesanos, para concretar una dinámica de co-creación proyectada a generar nuevos productos, de tradición o de innovación, para la promoción comercial en el Salón Artesanal de Sucre.

La *promoción comercial*, es la ruta enmarcada en las posibles participaciones feriales y/o de exhibición de productos, donde se pondrá en escena el diseño de una colección desarrollada en co-creación por un equipo de diseñadores y los artesanos mismos, donde todos aportan desde sus conocimientos para apostar por productos que renueven sus catálogos, dinamicen la rotación de sus inventarios y busquen abrirles nuevos clientes y mercados.

Desarrolladas de manera completa la mayoría de estas rutas anteriormente mencionadas, podríamos compilar aprendizajes y conclusiones alrededor de cada proceso en el territorio y las distintas unidades productivas, unificando aspectos como la amplia y positiva receptividad por las actividades del proyecto, la importancia del acompañamiento institucional y de personal especializado, el orgullo por la dignificación y reconocimiento de esta población como parte importante del tejido cultural del territorio.

Lograr el diseño de una colección completa, de hasta ahora 190 referencias de producto, fruto del acompañamiento y la asistencia técnica, ya es buen logro de co-creación y apuesta de renovación comercial. Ahora, en el ideal esperado de que tenga éxito la apuesta de exhibición comercial y que resulte bien monetizada esta inversión, generaría un efecto más que beneficioso en la percepción de todo el producto artesanal de Sucre, su coherencia con el territorio y el respaldo que daría a intervenciones de este tipo en el sector, para darle continuidad en el tiempo.

Desafortunadamente, hay una mala praxis desde los acompañamientos institucionales o equivocada percepción de la población como que el estado debe ser un “papá estado” siendo un constante proveedor de recursos públicos para su acompañamiento y promoción, y no entender este tipo de proyectos o proceso como ciclos de acompañamiento temporal para enseñarles dinámicas de autogestión y posterior crecimiento autónomo e independiente.

## 4.2 GUÍAS DE SABIDURÍA E INGENIO: LAS ASISTENCIAS TÉCNICAS: Detalles logísticos en el diseño y ejecución de las dos primeras fases de las asistencias técnicas

Mientras se realizaba la selección de las 248 unidades productivas beneficiarias del Laboratorio Artesanal, se llevaba a cabo la evaluación de candidatos opcionales para ser los asistentes técnicos de las fases siguientes. ¿Cuáles son dichas fases?

### **Primera fase de las asistencias técnicas DIAGNÓSTICO Y MEJORAMIENTO TÉCNICO**

La primera fase de las asistencias técnicas fue una visita a las 248 Unidades Productivas Inscritas, por parte de un equipo de 5 asistentes técnicos, que las distribuyeron entre ellos según su especialidad. Es decir, se programaron visitas a los talleres y casas de los artesanos beneficiarios, en las que evaluaron y elaboraron un primer diagnóstico, basándose en una matriz diseñada por Diego García Estefan. Allí utilizaron sus sentidos para percibir la realidad de dichos talleres, escuchando, viendo, tocando y en algunos casos oliendo y saboreando de manera aguda y rápida para poder cumplir con el desafío a cabalidad. Allí, durante el diálogo con las Unidades Productivas, pudieron constatar si la información suministrada en los formatos de inscripción se correspondía con la realidad; si la Unidad Productiva estaba verdaderamente activa, qué tanta dependencia económica presentaban verdaderamente de su oficio, cuáles eran sus debilidades, sus fortalezas y sus oportunidades. Además, diligenciaron un formato de caracterización de cada Unidad Productiva, con detalles como: Qué productos ofrecen, su tiempo de elaboración, qué materia prima utilizan, cómo es la elaboración de dichos productos, qué herramientas, maquinarias o equipos utilizan, qué necesidades de formación requieren recibir en el futuro, entre otros.

Este insumo organizado por municipios, oficios y Unidades Productivas, fue clave como primer filtro de continuidad en el proceso y como base para terminar los diseños de las siguientes fases.

Cabe mencionar en este punto, que la selección de los asistentes técnicos se realizó con base en perfiles idóneos diseñados por Diego García Estefan, pensados para abarcar los diferentes tipos de oficios. Entre los profesionales se requería de ingenieros industriales, agroindustriales, administradores de empresas, diseñadores industriales, gráficos y de modas. Teniendo como referente estos perfiles, Hassan Castilla y Maira Sierra procedieron a evaluar la base de datos de candidatos suministrada por INCUBAR SUCRE y enriquecida con más candidatos tras realizar indagaciones e investigaciones entre profesionales del sector.

En las primeras llamadas de entrevista se evaluó la disponibilidad, las aptitudes y el interés de los candidatos, así como se solicitaron los soportes laborales que hicieran falta. Se priorizó la selección de profesionales radicados en el territorio, con experiencia en él, buscando seguir generando y fortaleciendo tejidos que pudieran perdurar en el tiempo entre ellos y las comunidades de artesanos. Una vez seleccionados fue Diego García quien en varias reuniones se encargó de orientar a los asistentes técnicos en cuanto a la metodología del abordaje en campo y la sistematización de datos.

Los asistentes técnicos seleccionados en esta primera fase, teniendo en cuenta criterios como la experiencia laboral en el sector, fueron:

**Carlos Sierra**, Diseñador Gráfico y de Modas.

**Anabell Nasser**, Ingeniera Industrial.

**Vanesa Paternina**, Ingeniera Agroindustrial.

**Angélica Urzola**, Especialista en Gerencia Financiera

Esta primera fase de diagnóstico presentó varios desafíos logísticos. Por un lado se citó a las 248 Unidades Productivas, lo que requirió un trabajo arduo en conjunto entre los asistentes técnicos y la UT Ninathi, realizando llamadas a cada una de ellas. Con la información recopilada, el cronograma de la primera visita, fue diseñado personalmente por Hassan Castilla y Lilian Covo. Sin embargo, a partir de las siguientes fases de las asistencias técnicas, fueron directamente los asistentes técnicos quienes elaboraron sus propias rutas, que Hassan revisó, ajustó cuando fue necesario y aprobó. Las citas se trabajaron con un doble chequeo a partir de llamadas de los asistentes técnicos y luego de la oficina UT Ninathi.

En ocasiones fue difícil establecer contacto directo con algunas Unidades Productivas, especialmente cuando eran unitarias y la persona no tenía señal o no contestaba su número celular. También sucedió en ocasiones, que los asistentes técnicos asistían a las citas programadas pero los beneficiarios no se presentaban.

En las visitas, los asistentes técnicos empezaron a encontrar inconsistencias en algunas Unidades Productivas inscritas, entre la información suministrada en los formatos de inscripción y la realidad, por ejemplo cuando era evidente que no eran personas activas en el oficio. Todos estos inconvenientes se tuvieron en cuenta en la evaluación y continuación de los beneficiarios en el proceso.

Así, se pidió a las personas que no llegaron a las citas, una constancia en caso de que se hubiese tratado de ausencias por citas médicas u hospitalizaciones por enfermedad propia o de personas a cargo. También en algunos casos, se recibió la respuesta directa de no querer continuar en el proyecto, por tener personas mayores a cargo que les impedía hacerse con los compromisos que exigía el Laboratorio Artesanal, en cuyo caso se le suministraba al representante de la Unidad Productiva un formato de retiro voluntario para que fuese firmado. En otras ocasiones, se certificó de manera formal vía llamada telefónica y por correo electrónico siempre que fue posible, los comunicados de no continuación en el proceso.

Esta primera fase de diagnóstico tardó dos semanas en ser ejecutada en campo y luego de su ejecución, el número de Unidades Productivas que continuaban en el proceso fue de 234, distribuidas de la siguiente manera:

Oficio	Municipio	Producto	Beneficiarios
1. COCINA TRADICIONAL	SAMPUES	AMASIJOS/ BOLLERÍA (BOLLO DULCE Y BOLLO LIMPIO)	4
	COROZAL	AMASIJOS/YABOLÍN	1
		AMASIJOS/BOLLO	6
	COROZAL/LAS LLANADAS	AMASIJOS/ BOLLO CAFONGO	1
	GUARANDA	DERIVADOS DEL ARROZ	20
	LOS PALMITOS	DERIVADOS DEL AJÍ	11
	BETULIA	AMASIJOS/ YABOLÍN	6
	SINCÉ	REPOSTRERIA CRIOLLA (PARPICHUELA, MOLLETES, BOLITAS DE LECHE, GALLETAS DE LIMÓN)	7
		CONSERVITAS	2
DERIVADOS AJONJOLÍ (AJONJOLÍ Y HORCHATA)		3	
<b>TOTAL</b>			<b>61</b>

2. TEJEDURÍA FIBRAS NATURALES	COLOSÓ	CESTERÍA/TEJEDURÍA EN IRACA	9
	SAN ANTONIO DE PALMITO	TRENZADO EN CAÑA FLECHA	15
	LOS PALMITOS	BEJUCO CATABRERO	3
	SAN MARCOS	TEJEDURÍA EN PALMA ENCHAMA	16
	EL ROBLE	ELABORACIÓN DE ESCOBAS	5
<b>TOTAL</b>			<b>48</b>

3. TEJEDURÍA TELAR VERTICAL/ TEXTIL	EL ROBLE	TEJEDURÍA EN TELAR VERTICAL/HAMACA	23
	MORROA	TEJEDURÍA EN TELAR VERTICAL/HAMACA	23
	SAMPUÉS (SAN LUIS)	TEJEDURÍA EN TELAR VERTICAL/HAMACA	24
	SINCÉ	BORDADO EN LINO	3
<b>TOTAL</b>			<b>73</b>

4. MARROQUINERÍA	SAMPUES	MARROQUINERÍA	3
	COROZAL	MARROQUINERÍA	1
<b>TOTAL</b>			<b>4</b>

5. TALLA EN MADERA	COLOSÓ	TALLA EN MADERA / BASTONES	5
	SAN BENITO ABAD	TALLA EN MADERA, REPUJADO Y ARTE RELIGIOSO	14
	SAN ONOFRE	TALLA EN MADERA	14
<b>TOTAL</b>			<b>33</b>

6. TALLA EN PIEDRA	TOLUVIEJO	TALLA EN PIEDRA	3
--------------------	-----------	-----------------	---

7. TALLA EN TOTUMO	GALERAS	TALLA Y LABRADO EN TOTUMO	8
--------------------	---------	---------------------------	---

8. ALFARERÍA	BETULIA	ALFARERÍA	4
--------------	---------	-----------	---

**Total 234**

Con este primer resultado se procedió a dar una segunda oportunidad de vincularse al proceso a aquellas Unidades Productivas que por puntaje, estuvieron más cerca de ser seleccionadas inicialmente. Así se realizaron visitas extras a estas Unidades Productivas, hasta completar nuevamente 248 unidades productivas beneficiadas.

### **Segunda Fase de las asistencias técnicas TALLERES**

En esta segunda fase, bajo la orientación de Diego García y con base en los insumos recogidos, revisados y analizados, los asistentes técnicos procedieron a programar los talleres de fortalecimiento en capacidades de diseño, innovación y capacidades productivas y empresariales a las 248 Unidades Productivas que continuaban en el proceso. En esta ocasión, los mismos asistentes técnicos se encargaron de diseñar las rutas y la UT Ninathi, bajo la revisión de Hassan Castilla, las aprobó.

A esta segunda fase de las asistencias técnicas se sumó un asistente técnico más:

**Rafael Sierra**, Ingeniero Industrial.

Los talleres se llevaron a cabo en casas de cultura, asociaciones, bibliotecas y demás espacios de los municipios que contaban con las condiciones necesarias para recibir a los miembros de la Unidades Productivas. La metodología de los talleres fue a través de clases magistrales, talleres prácticos y estudios de caso. Los talleres duraron de 2 a 3 horas, dependiendo al ritmo en que se asimilaron los conceptos, relacionados con sus propias realidades. Esto sentaría las bases en ellos y familiarización con un lenguaje que se siguió implementando en las siguientes fases.

Los asistentes técnicos en su rol de talleristas, explicaban conceptos de innovación y diversificación como por ejemplo: color, textura, forma; ó si se enfocaban en el fortalecimiento de capacidades productivas y empresariales: mercado, cliente, usuario, etc.; Y entre cada concepto dejaban un espacio de pocos minutos para que los asistentes escribieran en sus cuadernos u hojas, las características de sus propios productos y de sus procesos productivos con respecto al concepto recién explicado. Aquellos que no sabían escribir se apoyaban en los que sí sabían. Al final de los talleres, los beneficiarios habían construido un nuevo producto y un nuevo entendimiento de sus procesos productivos, arrojando en ocasiones luz sobre una innovación o revelando que el cálculo de sus costos lo venían haciendo mal.



La ejecución de esta segunda fase duró 2 semanas con talleres de 2 a 3 horas de clase por municipio. Los asistentes técnicos presentaron sus informes pormenorizados a la UT Ninathi, que se encontraba trabajando paralelamente en los talleres de encuentros intergeneracionales y que se encontraban con los insumos necesarios para proceder a la siguiente fase de las asistencias técnicas: El Diplomado en Innovación, Producción y Comercialización Artesanal.

Esta sin duda fue una experiencia desafiante tanto para los asistentes técnicos, como para la UT Ninathi, en términos logísticos y metodológicos, en los que los asistentes técnicos resaltaron la necesidad de adaptar conceptos complejos a lenguajes más coloquiales y propios del territorio.

## 4.3 VOCES DE LOS ASISTENTES TÉCNICOS

### GUARDIANES Y NUEVOS EMPRENDEDORES: ¡UN CAMBIO DE MENTALIDAD!

Por Rafael Sierra

Soy Rafael Sierra Echeverría, ingeniero industrial con experiencia en gestión de procesos y logística, y he colaborado como consultor en diferentes proyectos. En esta oportunidad, mi rol fue la prestación de servicios profesionales para brindar asesoría y asistencia técnica al fortalecimiento empresarial de las unidades productivas artesanales vinculadas al proyecto Laboratorio Artesanal de Sucre.

Estuve visitando, en la fase de talleres a los municipios de San Antonio de Palmito, San Onofre, Tolú Viejo y Sampués. Trabajé dos núcleos temáticos con los que busqué sembrar las bases para un cambio de mentalidad en ellos, que empiecen a verse como lo que en realidad son: además de guardianes de los saberes ancestrales, son emprendedores. Inicié hablando de los factores tanto internos como externos que pueden influir en una unidad productiva y cómo estar atentos a estos factores les ayuda en la correcta toma de decisiones. También traté la importancia de la organización, no solo física de sus talleres sino de los procesos que realizan, y la importancia de conocer sus costos (directos e indirectos).

El otro tema fue una introducción al marketing, con la que busqué darles herramientas para comprender mejor el mercado y la importancia de entenderlo y conocerlo, permitiéndoles tener éxito en las ventas de sus productos y consolidar su unidad productiva. Los temas tratados fueron: tendencia de mercado, investigación de mercados, segmentación de mercados, el cliente, tipos de cliente y motivaciones de compra.

Considero que los contenidos temáticos fueron adecuados a las necesidades de formación que presentaban los artesanos. Para los talleres, dejé de lado las palabras técnicas y usé un

lenguaje sencillo, algunas veces tomando frases coloquiales de la región. Para cada concepto que presentaba, buscaba darles ejemplos con situaciones cotidianas que todos conocieran. Además, más que una clase magistral, traté que fuera una charla amena en la que todos pudieran participar. Así, en tiempo real, podía evaluar cuánto estaban siguiendo la información que les estaba brindando y, de esta manera, ir ajustando las temáticas dentro de la clase.

En lo personal, he visto mucha receptividad. He tenido experiencias muy gratificantes, como algunos que se mantienen en contacto y me muestran fotos de nuevos productos que están innovando. No tuve dificultades mayores en el desarrollo de mis tareas, aparte de lo cotidiano que se puede encontrar cuando uno hace labores de campo. Lo único fue que, finalizando el proyecto, inició la temporada de lluvias y esto causó que el acceso a algunas comunidades se tornara más difícil de lo habitual.

Me sorprendió gratamente la cantidad de oficios y productos elaborados en las diferentes comunidades. Productos muy bien elaborados, funcionales, que responden a las necesidades actuales y con la capacidad de adaptarse a las necesidades futuras conservando su identidad ancestral. Por otra parte, hay falencias claras como la falta de visualización de estas comunidades, lo que las coloca en desventaja frente a oficios similares en otras regiones. Las unidades productivas no poseen canales de comercialización o, en caso de poseerlos, son deficientes, y hay una falta de educación financiera que garantice la sostenibilidad en el tiempo.

Respecto al resultado de la intervención, no se pueden medir a corto plazo, pero por lo que he podido observar y por el contacto que he mantenido con algunos de ellos, ya es notorio el cambio de mentalidad que se está logrando en los beneficiarios. He mantenido comunicación, por ejemplo, con comunidades como las de “Rincón del Mar” en el municipio de “San Onofre”, que han mostrado especial interés y evolución, como Germis Paternina, Ever Altamar y Manuel Martínez, quienes se han seguido reuniendo entre ellos con el fin de organizarse legalmente como asociación y poner en práctica lo que han aprendido dentro del taller. Están visualizando su negocio de una manera más formal, como una empresa, como lo que realmente es. En Galeras he estado hablando con Jose Luis Galé, a quien fui a comprarle artesanías y me explicó la evolución de su espacio de trabajo y de su vitrina luego del taller, la forma en cómo ha optimizado su espacio con sus bellas creaciones e innovaciones recientes, que quiere llevar al diplomado. De “El Piñal” me han escrito productores del ají picante para que les ayude a conseguir un proveedor de envases nuevos para mejorar su presentación, y he podido compartirles un contacto y me mostraron un producto nuevo que sacaron luego del taller: Una vinagreta de maracuyá, con un nivel de picante bajo, para los que no toleran los picantes fuertes.

Finalmente, para mí, haber tenido la oportunidad de trabajar con las comunidades y aportar desde mi profesión y experiencia para la transformación y el fortalecimiento de estas ha sido la experiencia más gratificante que he tenido. No solo lo digo por lo que pude haber ofrecido, sino que fue algo de doble vía: lo que aprendí de los artesanos a través de cada conversación, la sabiduría que transmiten en sus palabras, son momentos que atesoraré y

que me marcaron como persona. Lo vivido durante este periodo le da sentido a la frase de Antoine de Saint-Exupéry: “Lo esencial es invisible a los ojos.”

## TRANSMISIÓN DE METODOLOGÍAS A LAS MANOS ARTESANAS Por Vanessa Paternina

Mi vida profesional la he desarrollado prácticamente en mi territorio, Sucre, a pesar de que cursé mis estudios superiores por fuera, mi meta siempre fue la misma, regresar a Sucre a devolver un poco de lo que tanto me dio, es así como empecé de voluntaria en una de las instituciones de formulación y ejecución de proyectos de Sincelajo, siendo mi primera experiencia laboral remunerada el piloto del programa Sucre Sabe Diferente, desde ese momento supe que era lo que quería hacer, aportar desde mis conocimientos y habilidades al mejoramiento de la calidad de vida de los beneficiarios de los diferentes proyectos donde me abrieran las puertas pero, en la mitad del camino me di cuenta que, si bien después de cada evento de cierre de los proyectos las condiciones de los emprendimientos o negocios de los participantes estaban significativamente mejor y las personas estaban mejor preparadas; quien se llevaba la mejor parte era yo, porque me llevaba de cada una de esas comunidades aprendizajes y experiencias que de otra manera no hubiese conseguido; es así como he escalado desde auxiliar de campo, asesora en territorio, consejera formada a coordinadora de proyectos y en algunos casos asesora externa, a través de más de 10 proyectos desde el 2021 a la fecha.

En esta oportunidad, el laboratorio artesanal me abrió las puertas como asesora técnica de las unidades productivas de cocina tradicional de los municipios de Sincé, Betulia, Los Palmitos, Corozal, Guaranda y Sampues, aquí como misión me planteé mostrarle a cada beneficiario lo importante que son sus saberes y con ello, que estos le dieran el valor real a cada producto que fabrican. Esto lo conseguimos a través de la metodología de la acción participativa, partiendo de los pre saberes y preconceptos que poseen las personas en su quehacer diario como artesanos para poder llegar a un lenguaje asequible, el cual permitió que se construyeran y aprehendieran conceptos como calidad, innovación y desarrollo de productos en la cocina tradicional, así como el desarrollo de propuestas de mejoramiento de los productos existentes teniendo en cuenta los referentes, las texturas, las combinaciones de colores, olores y sabores. Siendo estos contenidos de suprema importancia y pertinencia para los artesanos, algo referido por ellos mismos al final de cada encuentro; encuentros que si bien se llevaron todos a feliz término también se vieron tocados por las inclemencias del clima, las dificultades de transporte en algunas ocasiones por el estado de las vías, sin embargo, se logró tener una receptividad alta por parte de cada participante.

Como resultado del acompañamiento realizado, pude identificar dos puntos que considero son de suma importancia superar para lograr el fortalecimiento del sector artesanal de Sucre, el primero de estos es el riesgo de la pérdida de estos saberes, en la mayoría de los casos los artesanos son personas mayores y no se evidencia un posible relevo generacional, siendo la principal causa identificada el hecho de que los jóvenes no ven en estas actividades una fuente de ingresos representativa que les permita tener una mejor calidad de vida, y en el caso donde se ha realizado el relevo este llega de manera tardía sin ideas nuevas y con paradigmas arraigados. Y como segundo punto, se encuentra la falta de herramientas de nuestros artesanos en el ámbito productivo, comercial y contable, ya que algunos, aunque logran producir no cuentan con las herramientas o maquinaria necesaria para una mayor y mejor producción, la cual no saben cómo hacer llegar a los clientes a través de otros canales de ventas diferentes a los tradicionales y en los casos donde tienen diversidad de canales muchas veces los precios no compensan las horas de trabajo manual que estos productos requieren. Afortunadamente, a las 246 unidades productivas que hacen parte del laboratorio artesanal al finalizar el lapso de este proyecto lograron conseguir las herramientas para superar el punto dos del que les hablo, con esto lograrán aumentar sus ingresos demostrándole así a la población que los puede relevar que además de ser una tradición, sus saberes se convierten en un negocio muy bien remunerado que vale la pena conservar.

Por otro lado, en el corto plazo es difícil observar el impacto que ha podido provocar el taller de transferencia metodológica en innovación y diversificación de productos. Sin embargo, en Sincé por ejemplo la alegría de las asistentes que fueron altamente creativas y se llevaron cada una una nueva idea de diseño de producto, además del ánimo arriba, es algo que se me queda en el corazón.

Para finalizar, solo puedo expresarles mi gratitud por permitirme ser parte del excepcional equipo que logro sacar adelante tan impactante proyecto, dándome la oportunidad de enriquecer mis experiencias ya que la relación con los artesanos va más allá de lo profesional, el compartir historias, aprender de sus tradiciones y conocer sus sueños crea un vínculo especial y más aún si puedo ayudar a allanar el camino hacia el éxito de las unidades productivas que acompañe.

## 4.4 DIPLOMADO

## PREPARACIÓN DEL DIPLOMADO

El proceso del diseño y gestión de la ejecución del diplomado duró aproximadamente dos semanas entre el 1 y el 15 de mayo, se caracterizó por un gran dinamismo y capacidad de trabajo por parte de la unión temporal Ninathi. Se llevaron a cabo de manera paralela la gestión del lugar idóneo para realizarlo, el diseño del cronograma del diplomado, la gestión de profesionales idóneos para ser sus instructores, contratación de instructores, proceso de inscripción y selección de los participantes representantes de las 248 unidades productivas, contratación, gestión de lugar de ejecución del diplomado, organización logística y contrataciones de transporte, alimentación y alojamiento. Cabe mencionar que, en estas dos semanas, el equipo adelantaba procesos de gestión de los espacios para el futuro salón artesanal que se realizaría en el mes de julio y la revisión de la marca “Sucre Hecha a Mano” propuesta por el aliado en diseño “la casa de al lado”. También, se seguían realizando pagos de gestores culturales y maestros artesanos que habían dictado los encuentros de transmisión de saberes a niños y jóvenes, del componente de salvaguardia de saberes y memoria artesanal de Sucre. Fueron semanas de trabajo intenso bajo la dirección y coordinación de Hassan Castilla y principalmente Maira Sierra que motivó al equipo a sacar lo mejor de sí; y el resultado fue sorprendente a nivel personal para cada uno de nosotros, porque sentimos que se nos desbloquearon capacidades, bajo la presión de la responsabilidad y del tiempo, se liberó nuevo potencial que teníamos codificado en nuestros genes, nos dimos cuenta que somos un equipo altamente capaz y aunque fue muy difícil, lo logramos de manera excelente y al final fue muy gratificante. Crecimos considerablemente luego de esta experiencia.

### El lugar

La idea era poder juntar a representantes de las 248 unidades productivas de los 15 municipios durante el diplomado en Sincelejo. Se inició un sondeo de lugares en Sincelejo con capacidad de recibir no menos de 124 personas, contemplando dividir en 2 cohortes a las 248 unidades productivas. Esa condición redujo inmediatamente las opciones. Todo el equipo, especialmente Verena Sierra, Karina Márquez y Kenia Medina se encargaron de gestionar y visitar lugares como confaSucre, Teatromunicipal de Sincelejo, Casa del Libro Total. Sin embargo, estos lugares no contaban con la disponibilidad en fechas cercanas o con las instalaciones adecuadas. Eso nos llevó a contemplar y finalmente visitar varias opciones cercanas por fuera de Sincelejo. Se gestionaron lugares como el centro Cristiano de integración Gerizim ubicado en el corregimiento de Chochó, la fundación socio cultural villa Bernarda en el municipio vecino de Morroa, ambos lugares con bellas y amplias instalaciones en zonas rurales, bellos paisajes, lugares de esparcimiento, salón de comedor, salones adecuados para clases y capacidad de alojamiento para aproximadamente 250 personas y 150 personas respectivamente. Sin embargo, aunque fuimos bienvenidos, ninguno de los dos lugares contaba con agenda cercana disponible para recibirnos y solo

presentaban disponibilidad hasta el año próximo. Nos alegramos por ellos, pero dejaron de ser una opción.

A 40 minutos de Sincelejo, en el municipio de Coveñas, encontramos un bello lugar llamado “Hotel Vaia”, con una estructura de bloques residenciales en forma de herradura frente al mar, con 6 bloques (cada uno como una mini-herradura) de 3 pisos cada uno y con 6 amplios apartamentos por bloques, ideales para alojar a grupos por municipios, dos piscinas centrales. El bloque de la recepción, es una amplia estructura de 2 pisos en las que se encuentran los salones adecuados para impartir las clases del diplomado, sala de comedor con aire acondicionado.

Este lugar se eligió porque cumplía con las condiciones en un solo sitio para la ejecución del diplomado. También fue significativo entre otras cosas, porque algunas personas no conocían el mar o nunca habían estado en un bello hotel. Además, los beneficiarios manifestaron a menudo que se sentían tratados de manera muy especial. Disfrutaron mucho de la comida y el tiempo de esparcimiento e integración después de las largas jornadas de trabajo. Algunos aprovechaban para madruguar y darse un baño de mar, y también para hacer uso de las piscinas en horas de la noche.

Los salones contaron con video beam, tableros, 2 cajas de marcadores borrables, 1 caja de marcadores permanentes, equipos de sonido con sus respectivos micrófonos, así como dispensadores de agua y café permanentemente. Se entregaron kits por cada beneficiario que contenían: Un lápiz, caja de colores, borrador, sacapuntas. Se dispuso también por cada grupo 2 Resmas de papel carta para repartir entre los artesanos, así como pliegos de papel bond para trabajos individuales o grupales de gran formato. A cada artesano, especialmente en el módulo de “diseño e innovación” se le solicitó traer una muestra de su producto y de su materia prima para trabajar con ellas durante las sesiones. Una persona del equipo, en este caso Kenia Media, fue la persona encargada de asegurarse con lista de chequeo en mano, que todos estos materiales logísticos planeados estuvieran a disposición durante el diplomado. Dicha tarea se realizó con excelencia.

## Cronograma

El diseño del diplomado fue un trabajo conjunto con la participación de todos los miembros de la UT Ninathi y con los aportes significativos del arquitecto Omar Barboza. Organizar el cronograma fue un trabajo en evolución que se resolvió en varias sesiones de trabajo, puesto que hubo que tenerse en cuenta muchas variables en las que se avanzaba paralelamente como fechas, lugar de alojamiento, lugar dispuesto para las clases, instructores confirmados, capacidad logística de UT Ninathi y organización de la convocatoria de los beneficiarios. Algunas de estas variables se resolvían al momento con llamadas de consultas, cotizaciones o contratación.

Una vez se diseñó el cronograma del diplomado, se procedió a hacer una distribución de grupos estratégica teniendo en cuenta por un lado las especialidades de los instructores y que los grupos estuvieran lo más diversos posibles en cuanto a oficios y lugares de origen. Así por ejemplo, Carlos Sierra al ser un diseñador gráfico y de modas, fue un instructor en la fase de innovación mucho más adecuado para acompañar a personas dedicadas al oficio del bordado en lino y tejeduría en hilo de algodón en telar vertical.

## Inscripción y selección

La convocatoria se sabía que tendría que ser de manera presencial, la llamada no sería suficiente, así que fuimos personalmente municipio por municipio a informar a las unidades productivas acerca del diplomado. Esta decisión se tomó especialmente para ayudar a las unidades productivas en su proceso de selección de sus representantes para cada módulo, de modo que no hubiese ambigüedad en que el criterio más importante para los que asistieran al módulo de diseños e innovación, es que fuesen los artesanos de más experiencia y más creativos. Y para el módulo de fortalecimiento de capacidades empresariales, aquellos de las unidades productivas que se dediquen principalmente a las labores de producción y ventas, en general más jóvenes y familiarizados con dispositivos digitales. Sin embargo, la realidad es que en muchas ocasiones se trataba de la misma persona quién se encargaba de las dos funciones y también muy a menudo los beneficiarios son personas mayores que no saben leer ni escribir y vienen de lugares donde inclusive las telecomunicaciones son débiles. Por tanto, las metodologías se pensaron para que fuesen acordes a la realidad.

En esas socializaciones también se aclaró a los beneficiarios que el asistir y cumplir con éxito la participación en cada etapa del proyecto, le hacía merecedor de la participación en la siguiente. Para llevar control y registro de la asistencia a todas las jornadas del diplomado, se diseñaron unas listas de verificación de asistencia que debían firmar cada 2 horas de módulo, así como un trabajo en conjunto de la UT Ninathi para motivar a entrar a los salones a aquellos que se vieran tentados a deambular fuera de clases.

Al final de este proceso, 234 Unidades Productivas se encontraban inscritas para el Diplomado. Las 14 restantes, se retiraron del proceso por diferentes razones, desde razones médicas, personas a cargo o porque no fue posible la comunicación. Este número se intentó obtuvo antes de iniciar el diplomado y permitió realizar reservación de alojamiento y comidas ajustada a la realidad. El hotel, sin embargo estaba al tanto que este número podría disminuir o aumentar a última hora por algún imprevisto.



## PLAN DE ESTUDIOS PARA EL DIPLOMADO- PÉNSUM

PÉNSUM		
Módulos	Tiempo	Participante
Marco normativo y político del sector artesanal - Ley de oficios	2 horas en territorio	Artesano - Comercial
Diseño e innovación artesanal	16 horas presenciales	Artesano
Desarrollo de habilidades empresariales	8 horas presenciales	Comercial
Marketing y ventas	12 horas presenciales	Comercial
Gestión de proyectos	4 horas presenciales	Comercial
Producción artesanal (Practica)	20 horas en territorio	Artesano
Seguimiento al Trabajo autónomo y/o práctico	20 horas en territorio	Artesano - Comercial
<b>Total de horas</b>		<b>82 horas</b>

Inicialmente se trató de diseñar un plan de estudios de 80 horas, sin embargo en vista de la necesidad de destinar un tiempo al estudio del marco normativo y político del sector artesanal, se añadieron 2 horas más. Por tanto, cómo se puede apreciar en la tabla, el total de horas de estudio teórico-práctico, finalmente sumaron un total de 82 horas por Unidad Productiva beneficiada.

La parte presencial del diplomado fue distribuída en 2 grandes Cohortes, de la siguiente manera:

Cohorte	Módulos	Tiempo	Fecha	Perfil
I.	Diseño e innovación artesanal	16 horas presenciales	18 y 19 de mayo	Artesano
	Diseño e innovación en cocina tradicional	16 horas presenciales	25 y 26 de mayo	Artesano
II.	- Desarrollo de habilidades empresariales	8 horas presenciales	29,30 y 31 de mayo	Comercial
	- Marketing y ventas	12 horas presenciales		
	- Gestión de Proyectos	4 horas presenciales	05, 06 y 07 de junio	



## EJECUCIÓN DEL DIPLOMADO, Cohorte I

### MÓDULO DE DISEÑO E INNOVACIÓN DE PRODUCTOS ARTESANALES

#### Perfil del beneficiario: ARTESANO.

El “Cohorte I” se planeó para beneficiar a las 234 Unidades Productivas inscritas, subdividiéndolas en 2 fechas o momentos.

COHORTE I ; MOMENTO 1			
Fechas	Módulo	Oficios	Número de Unidades Productivas
18 y 19 de mayo	Diseño e Innovación de Productos Artesanales	Marroquinería, bordado en lino, tejeduría en telar vertical/hamaca, elaboración de escobas, tejeduría en palma enchama, trenzado en caña flecha.	106
			<b>TOTAL</b> <b>106</b>

COHORTE I ; MOMENTO 2			
Fechas	Módulo	Oficios	Número de Unidades
25 y 26 de mayo	Diseño e Innovación de Productos Artesanales	Arte religioso, alfarería, bejuco catabrero, tejeduría en telar vertical/hamaca, tejeduría en iraca, talla en madera, talla en piedra, labrado y talla en totumo.	67
	Diseño e Innovación de Cocina Tradicional	Conservitas de plátano, repostería criolla, amasijos/bollo cafongo, amasijos/yabolin, amasijos/bollo, derivados del arroz, derivados del ají y derivados del ajonjolí.	61
			<b>TOTAL</b> <b>128</b>

Finalmente, asistieron al proceso **212 Unidades Productivas**, puesto que, a último minuto, algunas personas desistieron de viajar o no se presentaron a la hora de abordar el bus.

En este primer momento se recibieron 102 artesanos (4 menos de los esperados), de los cuáles en su totalidad estuvieron dentro del módulo que se denominó **Diseño e Innovación de Productos Artesanales**. Estos artesanos que fueron seleccionados por los mismos miembros de la Unidad Productiva, con orientación en campo de la UT Ninathi, son los que

lideran los procesos de elaboración, diseño e innovación de productos, dentro de las mismas.

Algunas de las rutas de buses que trajeron a los artesanos de sus municipios hasta al hotel Vaia en Coveñas, iniciaron a las 4 de la mañana. Los artesanos citados estuvieron puntuales en sus puntos de encuentro, por lo general la plaza central de sus respectivos municipios. Hubo siempre un miembro de la UT Ninathi acompañando a los conductores, con lista en mano, para regular el ingreso a los buses y para acompañar a los artesanos en todo momento. Algunos de ellos eran personas mayores o directamente con alguna discapacidad, que no están acostumbrados a viajes tan largos. Inclusive para algunos de ellos, era la primera vez que conocían el mar, como la señora Ayda Luz Mendoza, una mujer mayor tejedora tradicional de hamacas que ha vivido toda su vida en El Roble.

Al llegar al hotel, los artesanos se veían emocionados y alertas. La tejedora de Palma Enchama de San Marcos, Lenis Bracamontes se acercó a la UT Ninathi para saludarnos afectuosamente con su gran sonrisa y nos manifestó su sentir, que sería el de la mayoría de los presentes: *“¿Es verdad que al final nos van a dar un diploma?! Yo cuando supe que nos darían un diploma al final de estas capacitaciones, me emocioné y dije ‘tengo que ir’, porque a mí nunca me han dado un diploma por lo que sé hacer, tejer la palma enchama”*. Y esa ha sido la realidad de casi la totalidad de estos artesanos portadores de saberes ancestrales y milenarios.

Todo se dispuso para entregarles rápidamente a cada artesano los apartamentos de los que dispone el hotel, que compartieron entre miembros cercanos de su mismo municipio, para que descargaran sus maletas, volvieran a reencontrarse en el comedor para desayunar y pasar inmediatamente a los 3 salones de clases. A cada artesano se les entregó un folleto con un texto de bienvenida y unas normas básicas de convivencia.

Cabe mencionar que todo transcurrió con normalidad porque la logística estuvo planeada con mucha rigurosidad por la UT Ninathi. Más adelante en el día, nos reuniríamos para reconocernos dichos aciertos y evaluar lo que habría que mejorar para los próximos días de diplomado.

En los salones de clase A, B, C, se encontraban esperando los instructores seleccionados para impartir las clases:

#### Perfiles de los Instructores

**Omar Barboza**, Arquitecto de la Universidad del Norte de Barranquilla. Ha trabajado diseñando experiencias de aprendizaje no-formal para escenarios culturales del Caribe Colombiano (Museo PUKA, Librería Dos Mangos, Bienal de Arte Textil WTA, Festival ÉPICO de Barranquilla, Feria del Libro de Sincelejo, El Patio Cultural de Baranoa, Biblioteca Pública de San Onofre.

**Alejandrina Jaramillo**, Diseñadora Gráfica, Creadora y Creativa de la marca AlláElla, con alta experiencia en branding e ilustración digital empresarial, corporativa y proyectos de fortalecimiento e innovación de productos en comunidades artesanales de los departamentos de Sucre, Córdoba y Atlántico.

**Carlos Sierra**, Diseñador de modas, ilustrador de moda stylist y diseñador gráfico, egresado de la Universidad Autónoma del Caribe. 8 años de experiencia liderando marcas como Judy Hazbun, participando en pasarelas nacionales como caliexposhow, Ibagué Negocios y Moda e Ixelmoda. Es un conocedor de la moda colombiana con proyección internacional.

Este equipo de instructores se reunió personalmente en días previos al diplomado para conocerse, estudiar las líneas temáticas propuestas por Diego García a través de una presentación de diapositivas, discutir sus consideraciones acerca del nivel de pertinencia de cada tema, compartir propuestas metodológicas teórico-prácticas. Definieron, entre otras cosas, que tendrían que buscar la manera coloquial de explicar los conceptos más abstractos y que los ejercicios prácticos los harían en grupos para que aquellos que no supieran escribir, se apoyaran en los que sí. Este encuentro fue la semilla de una amistad entre ellos que brotó con los días y de una labor efectiva con los artesanos.

El contenido temático y la distribución de las clases fue igual para los 3 grupos y quedó de la siguiente manera:

<b>Sábado 18 de mayo</b>			
<b>HORA</b>	<b>GRUPO A</b>	<b>GRUPO B</b>	<b>GRUPO C</b>
8:00 a.m. - 8:45 a.m.	<b>Bienvenida</b>		
8:45 a.m. - 9:30 a.m.	Inspiración y proceso creativo	Inspiración y proceso creativo	Inspiración y proceso creativo
9:30 a.m. - 10:15 a.m.			
10:15 a.m. - 10:30 a.m.	<b>Receso</b>		
10:30 a.m. - 11:15 a.m.	Texturas, tendencias y color	Texturas, tendencias y color	Texturas, tendencias y color
11:15 a.m. - 12:00 m			
12:00 m - 2:00 p.m.	<b>Almuerzo</b>		
2:00 p.m. - 2:45 p.m.	Diversificación y diseño de líneas de productos	diseño de líneas de productos	Diversificación y diseño de líneas de productos
2:45 p.m. - 3:30 p.m.			
3:30 p.m. - 3:45 p.m.	<b>Receso</b>		
3:45 p.m. - 4:30 p.m.	Diversificación y diseño de líneas de productos	diseño de líneas de productos	Diversificación y diseño de líneas de productos
4:30 p.m. - 5:15 p.m.			

Domingo 19 de mayo			
HORA	GRUPO A	GRUPO B	GRUPO C
8:00 a.m. - 8:45 a.m.	Innovación y su aplicación al sector artesanal	aplicación al sector artesanal	Innovación y su aplicación al sector artesanal
8:45 a.m. - 9:30 a.m.			
9:30 a.m. - 10:15 a.m.	<b>Receso</b>		
10:15 a.m. - 10:30 a.m.	Empaque y embalaje	Empaque y embalaje	Empaque y embalaje
10:30 a.m. - 11:15 a.m.			
11:15 a.m. - 12:00 m	Vitrinismo y exhibición	Vitrinismo y exhibición	Vitrinismo y exhibición
12:00 m - 1:00 p.m.	<b>Almuerzo</b>		
1:00 p.m. - 1:45 p.m.	Vitrinismo y exhibición	Vitrinismo y exhibición	Vitrinismo y exhibición
1:45 p.m. - 2:30 p.m.	Curaduría de productos	Curaduría de productos	Curaduría de productos
2:30 p.m. - 3:15 p.m.			

La distribución de los Artesanos, según el instructor y sus oficios, quedó de la siguiente manera:

PERFIL: ARTESANO				
Sábado 18 y domingo 19 de mayo ; Cohorte I				
Módulo: Diseño e Innovación de Productos				
Grupo	Responsable	Municipio	Oficio	Beneficiarios
A	Carlos Sierra	COROZAL	MARROQUINERÍA	1
		SINCÉ	BORDADO EN LINO	3
		MORROA	TEJEDURÍA EN TELAR VERTICAL/HAMACA	19
		SAMPUÉS	TEJEDURÍA EN TELAR VERTICAL/HAMACA	12
		<b>TOTAL</b>		
B	Omar Barboza	EL ROBLE	TEJEDURÍA EN TELAR VERTICAL/HAMACA	20
		SAMPUÉS (SAN LUIS)	TEJEDURÍA EN TELAR VERTICAL/HAMACA	12
		SAMPUÉS	MARROQUINERÍA	3
		<b>TOTAL</b>		
C	Alejandrina Jaramillo	EL ROBLE	ELABORACIÓN DE ESCOBAS	5
		SAN MARCOS	TEJEDURÍA EN PALMA ENCHAMA	16
		SAN ANTONIO DE PALMITO	TRENZADO EN CAÑA FLECHA	15
		<b>TOTAL</b>		

Los salones eran cómodos, con aire acondicionado, suficientes pupitres dispuestos, tableros, televisores inteligentes de gran formato para proyectar diapositivas o en su defecto Video Beam y sistemas de sonido con micrófonos inalámbricos. También se contaba con un provisión de resmas de hojas de papel, marcadores, pliegos de papel bond para trabajos de gran formato, agua disponible y café. Cada pupitre esperaba al artesano con un paquete de lápices de colores, lápiz, sacapuntas, borrador y papel, que serían en adelante sus mejores aliados para realizar sus dibujos y diseños. Además, al momento de la inscripción al diplomado se le solicitó a cada uno que trajera una muestra de su materia prima para poder trabajar con ella en las clases. Los instructores contaban con las listas de asistencias que los presentes debía firmar dos veces en la jornada de la mañana y dos veces en la jornada de la tarde, para poder llevar control y trazabilidad de la asistencia de los artesanos.

Durante las clases del primer día, los instructores enfatizaron la importancia de no olvidar la forma primaria en que les fue enseñado el oficio, para conservarla y construir a partir de allí los productos de innovación y diversificación. Hablaron sobre las características de las personas creativas y pronto alternaban la clase magistral con ejercicios grupales de aplicación de los conceptos recién vistos. Por ejemplo, luego tocar el tema de la elección del color para su prototipo, se les dio a los artesanos el tiempo para que cada uno procediera a hacer una composición color, usando sus lápices de colores. Así mismo hicieron con los conceptos de forma, formato, etc.

La respuesta de los artesanos fue atenta y activa a pesar de lo difícil que podría ser retomar las actividades después del almuerzo. Omar Barboza por ejemplo, les hizo pararse de sus sillas y ejercitarse un poco antes de comenzar. Rápidamente los instructores también se dieron cuenta que la atención de los artesanos se mantenía arriba en la medida que estos participaran activamente y compartieran sus propios casos y procesos de pensamiento. En crear un ambiente de diálogo, estuvo la clave que permitió que los artesanos se apropiaran del espacio en el mejor de los sentidos.

Finalizando la primera jornada, los instructores decidieron juntar a los 102 beneficiarios en el salón más grande del Hotel, para aprovechar la oportunidad de que todos compartieran un poco más de sus saberes a sus pares. Por oficio eligieron un representante que se encargó de hacer una pequeña reseña del oficio y de exponer alguna muestra, tras la cuál se provocaron expresiones de asombro, admiración, aplausos y finalmente intercambios comerciales, trueques de productos e intercambio de contactos. También manifestaron su agradecimiento hacia el Laboratorio Artesanal y a sus respectivos instructores. Se aprovechó también para que el equipo ejecutor se presentara formalmente y compartiera unas palabras.

*“Somos una sola familia, porque tenemos en común algo espectacular que se llama arte y cultura en nuestras manos, que nos ha regalado Dios. Para nadie es un desconocimiento, que la cultura es la identificación de nuestros pueblos. ¡Sin cultura no somos nada!”* compartió Dolys Solórzano, siempre caracterizada por expresar un gran amor por su tradición y deseo de que el sector artesanal se reactive.

En la noche del primer día, luego de la cena, los artesanos aprovecharon para integrarse en las piscinas del hotel y algunos en el mar. A las 10 de la noche, el hotel ya dormía en calma.

En el segundo día, se continuó con la misma metodología y se empezaron a generar ideas mezclando diferentes saberes artesanales, como sucedió en el grupo de Carlos Sierra entre

artesanos Marroquinos de Sampués y Tejedores de Tela de hamaca de Morroa, quienes empezaron a lanzar ideas de prototipos.

La segunda jornada terminaría a las 3:15 pm y con un refrigerio para llevar, y sus maletas ya previamente preparadas por sugerencia de la UT Ninathi, los artesanos subieron a sus respectivos buses para volver a sus casas.

## Cohorte I, Momento 2

Módulo de Diseño e Innovación de Cocina Tradicional

En este segundo momento o segundas fechas, se presupuestaba el recibimiento de 128 Unidades Productivas:

COHORTE I ; MOMENTO 2			
Fechas	Módulo	Oficios	Número de Unidades
25 y 26 de mayo	Diseño e Innovación de Productos Artesanales	Arte religioso, alfarería, bejuco catabrero, tejeduría en telar vertical/hamaca, tejeduría en iraca, talla en madera, talla en piedra, labrado y talla en totumo.	67
	Diseño e Innovación de Cocina Tradicional	Conservitas de plátano, repostería criolla, amasijos/bollo cafongo, amasijos/yabolin, amasijos/bollo, derivados del arroz, derivados del ají y derivados del ajonjolí.	61
			<b>TOTAL</b>
			<b>128</b>

La distribución de los Artesanos en este segundo momento, según el instructor y sus oficios, quedó planeada de la siguiente manera:



PERFIL: ARTESANO				
Sábado 25 y domingo 26 de mayo				
Módulo: Diseño e Innovación de Productos				
<b>D</b>	<b>Carlos Sierra</b>	SAN ONOFRE	TALLA EN MADERA	14
		SAN BENITO DE ABAD	ARTE RELIGIOSO	14
		MORROA	TEJEDURÍA EN TELAR VERTICAL/HAMACA	4
		EL ROBLE	TEJEDURÍA EN TELAR VERTICAL/HAMACA	3
		<b>TOTAL</b>		
<b>E</b>	<b>Alejandrina Jaramillo</b>	BETULIA	ALFARERÍA	4
		TOLÚ VIEJO	TALLA EN PIEDRA	3
		COLOSÓ	TEJEDURÍA EN IRACA	9
		LOS PALMITOS	BEJUCO CATABRERO	3
		GALERAS	LABRADO Y TALLA EN TOTUMO	8
		COLOSO	TALLA EN MADERA	5
		<b>TOTAL</b>		

ARTESANO				
Sábado 25 y domingo 26 de mayo				
Módulo: Diseño e Innovación en Cocina Tradicional				
Grupo	Responsable	Municipio	Oficio	Beneficiarios
<b>F</b>	Laura Hernández y Omar Barboza	SINCE	CONSERVITAS	2
			REPOSTERIA CRIOLLA	7
		COROZAL	AMASIJOS/ BOLLO CAFONGO	1
		BETULIA	AMASIJOS/YABOLIN	6
		GUARANDA	DERIVADOS DEL ARROZ	10
		SAMPUES	AMASIJOS/BOLLO	4
		LOS PALMITOS	DERIVADOS DEL AJI	11
		SINCE	DERIVADOS DEL AJONJOLI	3
		GUARANDA	DERIVADOS DEL ARROZ	10
		COROZAL	AMASIJOS/BOLLO - YABOLIN	7
		<b>TOTAL</b>		

Sin embargo en este segundo momento, se recibieron 110 artesanos (14 menos de los esperados, pues 4 ya se habían retirado en la primera fecha). En esta ocasión, se atribuye al hecho de que fue una madrugada lluviosa en los municipios y por esta razón algunos desistieron de asistir al punto de abordaje del bus.

Se decidió agrupar a los 52 representantes de las Unidades Productivas de Cocina Tradicional en un solo grupo para asegurar que estuvieran juntos y aprovecharan la visita especial de Laura Hernández Espinosa, quien sería su instructora durante dos días:

Visita Especial de Laura Hernández Espinosa

**Laura Hernández Espinosa** es una profesional en Relaciones Internacionales, especializada en Responsabilidad Social Corporativa, con Maestría en Estudios de Desarrollo y Maestría Ejecutiva en Administración de Empresas. Tiene experiencia en investigación y gestión de proyectos sociales, culturales y comunitarios, así como amplia experiencia empresarial en gestión sostenible. Su trayectoria académica incluye estudios en IE Business School de Madrid, España, Pontificia Universidad Católica Argentina, Escuela Superior de Hostelería de Barcelona, Universidad del Rosario, Wine and Spirit Education Trust, Universidad de los Andes y EGADE Business School Monterrey.

**Laura Hernández Espinosa** es además hija y socia de la Chef Sinceana Leonor Espinosa, galardonada en 2022 como la Mejor Chef Femenina del Mundo por The World's Best 50. Junto a su madre, tiene varios restaurantes de diseño y artesanías culinarias. Laura Hernández tiene una conexión especial con el territorio sucreño, donde ha trabajado en proyectos comunitarios en años anteriores.

Lo que Laura Hernández aportó, con ayuda de una presentación de diapositivas y un micrófono, fue una extraordinaria experiencia formativa y de estimulación creativa para todos los presentes.

En la fase de inspiración, se enfocó en poner atención a la naturaleza para extraer formas, colores y texturas que agregan valor. Con ejemplos exitosos de marcas artesanales del país, explicó cómo las denominaciones de origen, que identifican y mencionan la tradición, como si es de origen familiar o zenú y desde hace cuántos años se produce, también otorgan un valor agregado importante a sus productos.

Laura Hernández hizo una demostración de posibilidad de combinación de una porción de crema de ajonjolí de \$10.000 pesos procesado en Sincé, empaquetada dentro de una hermosa cajita hecha en Palma de Iraca de \$12.000 pesos tejida en Colosó, con su denominación de origen, que podría venderse en \$35.000 pesos al hacerse más llamativas. Este ejercicio rápido y sencillo se exploró con muchas posibilidades de combinaciones de distintas tradiciones artesanales presentes. Los artesanos se llevaron un método rápido y sencillo para crear valor agregado a sus productos, calcular su precio y llegar a nuevos mercados.

Laura Hernández dialogó sobre los desafíos culturales del mercado, que poco a poco debe acostumbrarse a usar empaques sostenibles y evitar el plástico de un solo uso, especialmente ahora que en Colombia su regulación será más rigurosa. Este desafío lo evidenció Yasmín Alfaro, una cocinera y empresaria de bolitas de leche de Sincé, al contar



una triste anécdota en la que, en un aeropuerto donde solía ofrecer su producto empaquetado en plástico, fue retirado de la vitrina de “productos típicos” cuando cambió la presentación a un empaque de cartón más sostenible y bello, y puesto en la vitrina de “producto nacional”, donde los viajeros se acercan menos a comprar. Aunque Yasmín Alfaro no estaba de acuerdo con esta medida, tuvo que volver al uso del plástico para poder seguir comercializando sus bolitas de leche en el aeropuerto. Es decir, se le sigue dando un lugar privilegiado al plástico por mera costumbre.

También fue significativo su trabajo de crear conciencia que la presentación de la cocina tradicional, va más allá de su experiencia gustativa. Tiene la posibilidad de ser una experiencia del color, de las formas de la comida, del menaje donde se sirve, del diseño en conjunto, del concepto, etc. La cocina tradicional tiene la posibilidad de ser una experiencia sensorial amplia que tiene que ver con el arte.

En horas de la tarde del primer día, Laura Hernández organizó un ejercicio donde invitó a los artesanos de talla en piedra, madera, tejidos de iraca y otros oficios a reunirse en el salón más grande del hotel junto con los artesanos de cocina tradicional. Su objetivo era inspirarlos mostrándoles ejemplos de diseños de menajes que podrían agregar valor a la experiencia gastronómica y atraer a un mercado interesado en comprar sus piezas. Laura Hernández los animó a inspirarse, enfocándose en la innovación, el diseño y cómo agregar valor a sus productos.

Después de su presentación, los 110 artesanos tuvieron la oportunidad de presentar sus oficios y conocerse mejor entre ellos. Laura Hernández mezcló una bandeja de madera tallada en El Higuero-San Onofre con varias galletas de Sincé, envueltas en vinipel. También combinó bolitas de leche con un recipiente tallado en totumo y preguntó a los presentes si pensaban que esas nuevas presentaciones podrían interesar a turistas. La respuesta fue unánime: con estas sencillas combinaciones, los productos aumentaban inmediatamente su atractivo.

El segundo día, les compartió una matriz que aplicaron en clase y se pudieron llevar a sus casas para diseñar sus productos. Con ella lograron crear logos, denominaciones de origen, tipos de empaques, sellos de calidad si los hay, etc. Tuvieron tiempo para evolucionar sus logos a partir de sus primeros bocetos, haciéndolos más económicos en sus elementos y enfocados en provocar recordación. Para algunos, estos resultados serán definitivamente la nueva imagen de sus productos. Este es el caso de Vivian Porras, nieta heredera de las Conservitas de Plátano de Carmen Alicia, quien dio con un hermoso diseño del rostro del tigre Sinceano. Además, explicó que los datos de contacto debían estar por fuera de la

etiqueta de logo, porque a veces los número de teléfono o las direcciones cambiaban, pero el logo seguía siendo el mismo.

Sugirió a los talladores de madera y piedra pensar en productos que favorezcan la presentación de las artes culinarias y les compartió referentes. Les generó conciencia a todos los artesanos sobre la importancia de visitar las ferias artesanales para encontrar oportunidades de combinaciones que agreguen valor a sus productos. En todo momento, apeló a la emoción del comprador y a la narrativa con la que se ofrece el producto.

Al final de la jornada, todos estaban emocionados por la interacción animada y alegre entre ellos. Se sentían muy agradecidos por la experiencia de los días de instrucción y no escatimaron en agradecimientos hacia Laura Hernández, quien tuvo la paciencia de tomarse fotos con prácticamente todos los artesanos, y hacia el equipo ejecutor del Laboratorio Artesanal.

El módulo de Diseño e Innovación de Productos Artesanales y Cocina Tradicional concluyó con éxito. En los días posteriores, se realizarían visitas de asistentes técnicos directamente en los talleres para continuar y dar seguimiento a los diseños e innovaciones de productos.

## VOCES DE LOS INSTRUCTORES

### *LA CONFIANZA EN EL ARTE DE ENSEÑAR Y APRENDER*

*Por Omar Barboza*

En el diplomado aprendí que todo tiene que ver con la confianza. Para hacer cualquier trabajo es primordial confiar en el valor que tiene (o construir un valor que nos haga confiar). Sin eso, nada fluye. Puedo asegurar que el diplomado fluyó, primero, porque el equipo del Laboratorio confió en nosotros como diseñadores para hacer un trabajo de docencia y, segundo, porque las artesanas y artesanos confiaron en el valor de todo aquello que les estábamos compartiendo. Y digo “fluyó” porque se mantuvieron despiertos todas las horas, anotando —las que sabían escribir—, preguntando —las que se atrevían—. Eran 35 personas entre 40 y 70 años, casi todas mujeres.

Mis experiencias me han enseñado que el aprendizaje está mediado por la emoción: para que un conocimiento se instale en nuestro sistema, o un recuerdo en nuestra memoria, debe atravesar primero nuestra sensibilidad, generando impacto en el ser. Prueba de eso es que retenemos más fácilmente las cosas que nos generan sorpresa, alegría o profundo dolor, las que nos resultan novedosas o las que resignifican radicalmente nuestra

perspectiva de la realidad. Otra prueba de eso es el dicho “la letra con sangre entra”. Pero en el Diplomado no hubo dolor, lo aseguro. Tratamos de reírnos lo más que pudimos y hasta bailamos porro. Nos estiramos, abrimos el almanaque Bristol, nos hicimos preguntas curiosas, leímos un libro ilustrado, cantamos La Hamaca Grande al ritmo de una guitarra. Paralelo al aprendizaje hacíamos todas esas cosas porque “la letra con risa entra”.

Aprendimos sobre los fundamentos del diseño: la inspiración, el proceso creativo, los referentes, el color, las texturas, la forma. Esto lo hicimos a través de unos talleres prácticos donde las artesanas podían trabajar sobre una matriz de diseño identificando esos componentes básicos según sus oficios. También hablamos, a través de charlas cortas, acerca de las tendencias actuales del mercado, la curaduría de productos, el vitrinismo y la exhibición en ferias. Por último, realizamos talleres de diversificación e innovación, donde las artesanas pudieron desarrollar ideas de productos alternativos a los tradicionales. En todos estos ejercicios, el dibujo fue un gran aliado: las artesanas realizaban bocetos de cada idea. Y el gran aliado del dibujo es, de nuevo, la confianza.

¿Cómo compartimos estos contenidos? ¿Cómo compartir tantas cosas con personas que saben tanto? Escuchando. La horizontalidad que implica el ejercicio de escuchar es el cimiento perfecto para construir conocimiento. En medio de las charlas y los talleres realizamos ejercicios de escucha activa en donde las artesanas nos compartieron sus propias percepciones, ideas y perspectivas acerca de los contenidos que estábamos compartiendo. Por ejemplo, cuando hablamos del color y de los diferentes nombres que se le asignan a los matices, una artesana de San Luis tomó la palabra para contar que “perro corriendo”, era el nombre con el que se mencionaba al color “camel” (HTML #C19A6B). Luego, hablando de las formas, una artesana del Roble precisó que las hamacas no se miden en centímetros sino en madejas: la hamaca pequeña es la de 11 madejas; la hamaca mediana, de 17 madejas; la hamaca grande es la “de paquete” porque se utilizan todas las madejas de hilo que vienen en un paquete (20 en total). Confiamos en la particularidad de sus lenguajes y así entramos a compartir todo aquello que pudiera aportar.

A partir de este proceso surgieron ideas de productos de innovación, diseños diversos de productos tradicionales y un lazo importante de confianza que nos permitió iniciar de forma amena el proceso de producción artesanal, una vez terminado el diplomado. Todos los contenidos compartidos permitieron que las artesanas y artesanos conocieran los detalles del proceso de diseño. Todos los espacios de escucha activa permitieron que los diseñadores pudiéramos conocer las particularidades de sus oficios. Esto generó una conexión que aseguró acuerdos y sintonías, una sinergia valiosa en la que compartimos nuestra admiración mutua y agradecemos el honor de estar allí. De esta manera, el espacio

de formación fue una base para la siguiente etapa del Laboratorio; la confianza fue la base de todo.

## EJECUCIÓN DEL DIPLOMADO, Cohorte II

**Módulo de Desarrollo de habilidades empresariales**

**Módulo de Marketing y Ventas**

**Módulo de Gestión de Proyectos**

**Perfil del beneficiario: COMERCIAL.**

Para esta Cohorte II del diplomado, las Unidades Productivas seleccionaron aquel miembro que se destaca por su perfil comercial, dentro de las mismas. Es decir, a esta Cohorte II vinieron beneficiarios que en su mayoría, no estuvieron en la Cohorte I de Diseño e Innovación. En algunos casos, si volvieron los mismos artesanos, especialmente en aquellos en que la Unidad Productiva la conforma un solo miembro.

Así pues, esta Cohorte II también se dividió en 2 momentos, para poder abarcar a las **212 Unidades Productivas** que seguían en el proceso.

La logística de ejecución, continuaba siendo básicamente la misma a la implementada. Sin embargo, al cambiar los contenidos, se necesitó ampliar el número de salones, el número de instructores y ya no serían 2, sino 3 los días de diplomado.

COMERCIAL			
Miércoles 29, jueves 30 y viernes 31 de mayo			
Grupo	Municipio	Oficio	Beneficiarios
A	GUARANDA	DERIVADOS DEL ARROZ	20
	SAN MARCOS	TEJEDURÍA EN PALMA ENCHAMA	10
	TOTAL		30
B	SAN MARCOS	TEJEDURÍA EN PALMA ENCHAMA	6
	SAMPUÉS	AMASIJOS/BOLLO	4
	SAN BENITO ABAD	ARTE RELIGIOSO	14
	SAMPUÉS	TEJEDURÍA EN TELAR VERTICAL/HAMACA	7
TOTAL		31	
C		ELABORACIÓN DE ESCOBAS	5
	EL ROBLE	TEJEDURÍA EN TELAR VERTICAL/HAMACA	23
	SAMPUÉS	MARROQUINERÍA	3
TOTAL		31	
D	SAMPUÉS (SAN LUIS)	TEJEDURÍA EN TELAR VERTICAL/HAMACA	9
		AMASIJOS/BOLLO	8
	COROZAL (LAS LLANADAS)	MARROQUINERÍA	1
	COLOSO	TALLA EN MADERA	2
	COLOSO	TEJEDURÍA EN IRACA	1
	SAN ANTONIO DE PALMITO	TRENZADO EN CAÑA FLECHA	7
TOTAL		28	
TOTAL GENERAL			120

En las primeras fechas (29, 30 y 31 de mayo) se esperaban 120 representantes de Unidades Productivas, sin embargo asistieron **114**.

Miércoles 05, jueves 06 y viernes 07 de junio			
Grupo	Municipio	Oficio	Beneficiario
E	COLOSO	TEJEDURÍA EN IRACA	8
	COLOSO	TALLA EN MADERA	3
	SAN ONOFRE	TALLA EN MADERA	14
	SINCÉ	COCINA TRADICIONAL	4
	TOTAL		
F	SINCÉ	COCINA TRADICIONAL	8
	BETULIA	AMASIJOS/YABOLIN	6
		ALFARERÍA	4
	LOS PALMITOS	DERIVADOS DEL AJÍ	11
	TOTAL		
G	LOS PALMITOS	BEJUCO CATABRERO	3
	SAN ANTONIO DE PALMITO	TRENZADO EN CAÑA FLECHA	8
	GALERA	LABRADO Y TALLA EN TOTUMO	8
	SINCÉ	BORDADO EN LINO	3
	TOLÚ VIEJO	TALLA EN PIEDRA	3
	TOTAL		
H	MORROA	TEJEDURÍA EN TELAR VERTICAL/HAMACA	23
	SAMPUÉS (SAN LUIS)	TEJEDURÍA EN TELAR VERTICAL/HAMACA	8
	TOTAL		
TOTAL GENERAL			114

En las segundas fechas (5, 6 y 7 de junio) se esperaban 114 representantes de las Unidades Productivas. Sin embargo, asistieron en realidad **95**.

En total, en esta Cohorte II, se abarcaron **209** Unidades Productivas

**Los contenidos y la organización temática** de las primeras fechas (29, 30 y 31 de mayo) y las segundas fechas (5, 6 y 7 de junio) , fueron exactamente iguales.

Miércoles 29 de mayo				
HORA	GRUPO A	GRUPO B	GRUPO C	GRUPO D
8:00 a.m. - 8:45 a.m.	Bienvenida			
8:45 a.m. - 9:30 a.m.	Ofertas institucionales, formalización empresarial y aliados	Planes de mercadeo, análisis del entorno Macro, análisis del entorno Micro	Test estas preparado para iniciar un proyecto	Planes de mercadeo, análisis del entorno Macro, análisis del entorno Micro
9:30 a.m. - 10:15 a.m.			Formulación del proyecto y ejercicio practico	
10:15 a.m. - 10:30 a.m.	Receso			
10:30 a.m. - 11:15 a.m.	Manejo administrativo y financiero, fijación de precios	Clientes, segmentos de mercado y grupo objetivo	Formulación del proyecto y ejercicio practico	Clientes, segmentos de mercado y grupo objetivo
11:15 a.m. - 12:00 p.m.			Convocatorias y plataformas de financiación	
12:00 p.m. - 2:00 p.m.	Almuerzo			
2:00 p.m. - 2:45 p.m.	Inclusión financiera y métodos de pago	Posicionamiento y producto artesanal	Planes de mercadeo, análisis del entorno Macro, análisis del entorno Micro	Posicionamiento y producto artesanal
2:45 p.m. - 3:30 p.m.				
3:30 p.m. - 3:45 p.m.	Receso			
3:45 p.m. - 4:30 p.m.	Roles y responsabilidades de las empresas familiares	Canales de comercialización	Clientes, segmentos de mercado y grupo objetivo	Canales de comercialización
4:30 p.m. - 5:15 p.m.				



Jueves 30 de mayo				
HORA	GRUPO A	GRUPO B	GRUPO C	GRUPO D
8:00 a.m. - 8:45 a.m.	Test estas preparado para iniciar un proyecto	Ofertas institucionales, formalización empresarial y aliados	Ofertas institucionales, formalización empresarial y aliados	Marketing digital (tiendas, redes sociales y plataformas) ejercicios de aplicación
8:45 a.m. - 9:30 a.m.	Formulación del proyecto y ejercicio practico			
9:30 a.m. - 09:45 a.m.	<b>Receso</b>			
09:45 a.m. - 10:30 a.m.	Formulación del proyecto y ejercicio practico	Manejo administrativo y financiero, fijación de precios	Manejo administrativo y financiero, fijación de precios	Creación de guiones de ventas para productos artesanales
10:30 a.m. - 11:15 a.m.	Convocatorias y plataformas de financiación			
11:15 a.m. - 1:00 p.m.	<b>Almuerzo</b>			
1:00 p.m. - 1:45 p.m.	Planes de mercadeo, análisis del entorno Macro, análisis del entorno Micro	Inclusión financiera y métodos de pago	Inclusión financiera y métodos de pago	Test estas preparado para iniciar un proyecto
1:45 p.m. - 2:30 p.m.				Formulación del proyecto y ejercicio practico
2:30 p.m. - 3:45 p.m.	<b>Receso</b>			
3:45 p.m. - 4:30 p.m.		Roles y responsabilidades de las empresas familiares	Roles y responsabilidades de las empresas familiares	Formulación del proyecto y ejercicio practico
4:30 p.m. - 5:15 p.m.	Cientes, segmentos de mercado y grupo objetivo			Convocatorias y plataformas de financiación

Viernes 31 de mayo				
HORA	GRUPO A	GRUPO B	GRUPO C	GRUPO D
8:00 a.m. - 8:45 a.m.		Marketing digital (tiendas, redes sociales y plataformas) ejercicios de aplicación		Ofertas institucionales, formalización empresarial y aliados
8:45 a.m. - 9:30 a.m.	Posicionamiento y producto artesanal		Posicionamiento y producto artesanal	
9:30 a.m. - 09:45 a.m.	<b>Receso</b>			
09:45 a.m. - 10:30 a.m.		Creación de guiones de ventas para productos artesanales		Manejo administrativo y financiero, fijación de precios
10:30 a.m. - 11:15 a.m.	Canales de comercialización		Canales de comercialización	
11:15 a.m. - 1:00 p.m.	<b>Almuerzo</b>			
1:00 p.m. - 1:45 p.m.	Marketing digital (tiendas, redes sociales y plataformas) ejercicios de aplicación	Test estas preparado para iniciar un proyecto	Marketing digital (tiendas, redes sociales y plataformas) ejercicios de aplicación	
1:45 p.m. - 2:30 p.m.		Formulación del proyecto y ejercicio practico		Inclusión financiera y métodos de pago
2:30 p.m. - 3:45 p.m.	<b>Receso</b>			
3:45 p.m. - 4:30 p.m.	Creación de guiones de ventas para productos artesanales	Formulación del proyecto y ejercicio practico	Creación de guiones de ventas para productos artesanales	
4:30 p.m. - 5:15 p.m.		Convocatorias y plataformas de financiación		Roles y responsabilidades de las empresas familiares

## Perfiles profesionales de los asistentes técnicos

**Jaime Andrés Reyes Páez**, Director de Estudios Socio-Humanísticos Culturales y Éticos de la Universidad Ean. Doctor (C) en Business Administration en Maastricht School of Management - Holanda - Centrum Pontificia Universidad Católica de Perú. Master of Marketing Universidad de New South Wales Sydney - Australia, Mphil MSM Holanda, Extra Mural Diploma in New Media Management - University of London y Publicista de la Universidad Jorge Tadeo Lozano de Bogotá.

**Habid Rivero**, Magister en Marketing Digital de la Universidad de La Rioja España, Economista de la Universidad de Sucre, con experiencia en dirección estratégica de

comunicación y marketing en proyectos territoriales que buscan la salvaguarda y puesta en valor del patrimonio cultural (Sucre Sabe Diferente, IX Festival Cultural y II Feria del libro), consultor del proyecto Gubernamental "Fabricas de productividad", empresario, Fotografo y director creativo.

**Jorge Romero** (Invitado), Ingeniero Multimedia y Especialista en Productividad e Innovación, enfocado en el desarrollo e integración de sistemas y servicios multimedia basados en procesamiento digital de imágenes, audio y video, y sistemas interactivos. Gestiona proyectos tecnológicos multimedia y planifica estratégicamente el uso de estos sistemas en la organización. Trabaja en la experiencia de usuario (UX) y crea contenidos digitales que pueden ser utilizados en marketing, utilizando diversas aplicaciones tanto de uso libre como comercial.

**Maria Gabriela Quiñonez Alean**, Administradora de empresas con énfasis en finanzas, egresada de la Universidad de Sucre. Ha desempeñado roles de Gerente de zona en ventas por catálogo para empresas como NIVI, Global de Armenia, Danny Venta Directa de Bogotá y Dolce. Ha contribuido como gestora en el Fondo Mixto para la fundación Montocuy, apoyando espacios musicales y vigías de patrimonio. Su experiencia comercial incluye roles como Gestora Comercial para INCUBAR y actualmente se desempeña como Asesora Comercial en el proyecto de Mini Cadenas de la Cámara de Comercio.

**María Baldovino Olivara** (Invitada), Profesional en Administración de Empresa y Estudios de Mercadotecnia, Especialista en Gerencia Pública, Especialista en Docencia y Especialista en Hacienda Pública. Cuenta con más de 23 años de experiencia en el sector público y privado, como asesora financiera, asesora administrativa y asesora de presupuesto en las alcaldías municipales de San Benito Abad, El Roble y Coveñas Sucre. Secretaria de hacienda, tesorera y jefe de presupuesto en la Alcaldía de San Benito Abad. Se ha desempeñado como directora administrativa y Gerente encargada del Fondo Mixto de Promoción De La Cultura y Las Artes de Sucre.

**José Yamil Fernández Caballero** (Invitado), Administrador Público y Técnico Profesional en Ingeniería de Sistemas con 23 años de experiencia en el sector cultura donde ha asesorado a entidades territoriales y organizaciones culturales y comunitarias en temas como fuentes de financiación, espacios de participación, planeación, proceso de formación y formulación de proyectos. Igualmente ha asesorado a los 170 municipios PDET para el cumplimiento de las iniciativas establecidas en los Programas de Desarrollo con Enfoque Territorial.



Los módulos se distribuyeron entre los instructores de la siguiente manera:

Módulos	Docente
Desarrollo de habilidades empresariales	María Quiñonez
	María Baldovino
Marketing y ventas	Habbid Rivero
	Jaime Reyes
	Jorge Romero
Gestión de proyectos	José Yamil

Módulo de habilidades empresariales: Administración y Organización

Este módulo se enfocó en despertar en los beneficiarios, una óptica empresarial de sus Unidades Productivas, en ofrecerles una serie de herramientas prácticas fáciles e inteligentes, que les permitiera desglosar detalladamente el funcionamiento de sus negocios y entendiendo mejor su funcionamiento, poder identificar y mejorar lo que es susceptible de ser mejorado y tienen a la mano. Es decir, empoderarlos en un control más inteligente de sus negocios.

El señor Rogelio Márquez de 77 años, quien posee una fábrica de Diabolín en Corozal, luego de este módulo pudo definir la misión, visión, valores de su empresa, objetivos y se fue con la certeza de poder estructurarla mejor. Además, tuvo la claridad de que necesita contratar a una persona que se encargue de utilizar las redes sociales, si quiere ver un aumento de sus utilidades. También es consciente de la urgencia de obtener una máquina empacadora, porque es consciente que el cliente necesita asepsia y le incomoda tener que hacerlo con la mano.

Otro de los efectos de este módulo fue la consciencia de la necesidad de un liderazgo que propicie reuniones periódicas en las que los trabajadores puedan conversar, retroalimentarse, generar ideas, verificar si están logrando los objetivos. Además, la necesidad de la existencia de una supervisión permanente del proceso productivo.

Tras un ejercicio práctico y grupal, con el que todos tuvieron la oportunidad de calcular sus costos fijos, sus costos variables, sus puntos de equilibrio y sus utilidades, la sorpresa de algunos fue, desde un punto de vista numérico, no sólo no están generando utilidades, si no que el negocio les está presentando pérdidas. Como fue el caso de la talentosa tejedora de hamacas de San Luis la señora Ayda Severiche, que expresó: *“Estoy regalando mi trabajo. No me queda ganancia y lo que quiero es mejorar mi calidad de vida”*. Si dio cuenta que si

ella no sabe escribir, necesita a alguien que le asista con papel y lápiz en la organización de su Unidad Productiva y hacer las cuentas a ver si lograr mejorar sus utilidades.

Tanto la instructora María Baldovino, como María Quiñonez, destinaron una parte importante de sus talleres respectivos a explicar la crucial importancia de dar pasos hacia la organización legal de sus empresas, la importancia del trabajo colaborativo, todos los beneficios que ello trae. Esto permitió establecer un diálogo en que algunos presentes explicaban por qué no confiaban en las asociaciones. Las talleristas conscientes de que el bajo nivel de asociatividad es una de las principales debilidades del sector, se tomaron el tiempo de enumerar los beneficios como: credibilidad y confianza del mercado, el acceso a préstamos a bajo interés, el acceso a asesores comerciales y administrativos por parte de la cámara de comercio, el poder participar de convocatorias como persona jurídica, el poder mandar a un representante a ferias, evitar futuras sanciones al responder con las obligaciones tributarias, posibilidad de exportación, etc.

Se les enlistó detalladamente, para que dejara de ser un misterio, cuáles son los requisitos mínimos para registrarse en la cámara de comercio en forma de asociación o corporación y se habló de las tarifas mínimas estimadas para hacerlo. Entre los documentos deben obtener un NIT, registro ante la DIAN, Permisos Sanitarios, pagos de seguridad social, entre otros. También se detalló el proceso.

Lo cierto es que hay una gran inseguridad por parte de los artesanos, porque lo primero que ven es que deben hacer una inversión significativa de dinero para poder constituirse legalmente y que luego adquieren unos compromisos que también representan dinero. Algunos lograron ver con más claridad, que si aprovechan las oportunidades que ofrece estar registrados, el dinero invertido no será significativo frente a lo que puede ganar y crecer como empresas.

## Módulo de Marketing y Ventas

Este módulo fue quizá el que más despertó el interés de los beneficiarios, porque permitía un ejercicio de creatividad permanente que en ocasiones resultaba divertido y revelador. Por ejemplo, en el taller dictado por Habbid Rivero, buscando el factor diferenciador de cada una de la Unidades Productivas surgieron ideas cómo la de añadir valor agregado a los accesorios de arte religioso de un puesto de venta en San Benito Abad, por medio de adquirir la costumbre de llevar los accesorios todos los domingos donde el sacerdote de la basílica del Señor de los Milagros para que este los bendiga y poder contar esa historia al

posible comprador. Otro de los presentes, decidió que entregaría sus accesorios con pequeñas historias y milagros de San Benito Abad.

Por otro lado, entre las tejedoras de San Luis surgió en una de ellas la idea de pintar las paredes de su casa con murales llamativos que representen los diseños de sus hamacas. Otra haría un mural de su abuela, de quién aprendió el oficio directamente, junto con una leyenda y entregaría cada una de sus hamacas con una pequeña historia de su abuela, escrita a puño y letra.

Todos estos ejemplos apuntan a lo mismo, ofrecer al comprador una experiencia más allá del producto, a partir de reconocer los valores propios, protegerlos, reforzarlos y así convertirlos en una ventaja que genere valor agregado.

Yanaidis Larios, de 31 años, dirige una empresa familiar en el municipio de Guaranda que produce arepas de arroz y peto. Sus productos se caracterizan por ser crocantes por fuera, suaves por dentro y de aspecto redondo impecable. Después de asistir al módulo de Marketing impartido por Jaime Reyes, Yanaidis decidió abrir diferentes canales de pago, como cuenta bancaria, Nequi y Daviplata. También va a colocar un letrero en su casa, donde realizan las preparaciones, ya que nunca han tenido uno.

Además, diseñaron un logo y consiguieron contactos de proveedores de bolsas de papel para imprimir etiquetas con su logo. También crearán un perfil de WhatsApp Business para compartir experiencias de consumidores, ofertas, innovaciones y demás.

De igual forma en el taller impartido por Jorge Romero surgieron ideas raras pero definitivamente fascinantes, que podrían generar recordación en el consumidor y atracción a posibles consumidores, como la creación del bollo más grande del mundo, representado a través de técnicas artesanales del sector. Este tipo de ideas funcionan bastante bien en estos tiempos en que todo es susceptible de ser “instagrameable”.

En estos encuentros era muy común que el tallerista se viera interrumpido por aplausos espontáneos de los beneficiarios y que al final todos quisieran una foto con “el profe” o “la profe”.

## Módulo de Gestión y Formulación de Proyectos Culturales

Este módulo fue dictado por el administrador público José Yamil Fernández, quien, con su lenguaje coloquial, sentido del humor y trato cercano, logró mantener la atención de los 4

grupos, en los que dictó el mismo programa, a pesar de tratarse de contenidos que podrían anticiparse como algo tediosos. Es justo mencionar que los beneficiarios también pusieron un gran esfuerzo en aprovechar el taller, ya que eran conscientes que son pocas las oportunidades de contar con un profesional en dicha área que les explique pormenorizadamente y esté dispuesto a responder todas sus preguntas sobre las convocatorias existentes y cómo formular y aplicar con proyectos.

José Yamil Fernández comenzó el taller utilizando un formato de diagnóstico que entregó a cada beneficiario. Este formato debía ser diligenciado a lápiz para determinar en qué grado estaban preparados intelectual y emocionalmente para emprender y desarrollar un proyecto de negocios con éxito. Funcionaba como un mecanismo de puntaje consciente de capacidades, seguido de una extracción estadística sencilla que deducía el nivel de preparación.

José Yamil Fernández procedió con cada uno de los grupos de la misma manera y luego de la aplicación del formato de diagnóstico de capacidades, entraba directamente a compartir detalladamente cuáles son las principales fuentes de financiación del sector cultural a nivel regional y nacional. Explicó detalladamente que los dineros que financian el sector cultura salen del impuesto regional llamado Estampilla Pro-Cultura, de la Ley 397 de 1997 - Ley General de Cultura y la Ley 666 de 2001.

Seguidamente pasaba a revisar las convocatorias disponibles para presentar proyectos, entre ellas: el Programa Nacional de Concertación Cultural, donde estar constituidos legalmente es un requisito mínimo (de ahí la insistencia y la motivación a organizarse legalmente), y el Programa Nacional de Estímulos.

En coherencia con la propuesta metodológica teórico-práctica, y porque en realidad es la única forma en que el ser humano aprende, se procedió a un nuevo ejercicio práctico. Cada beneficiario debía diligenciar un formulario de convocatoria con 7 preguntas. El resultado de este ejercicio fue comprender que la formulación de proyectos no es tan complicada y sembrar la semilla de un proyecto futuro. Luego, llenaron otro formato, el de convocatoria de estímulos. Este último lo hicieron de manera grupal, eligiendo un proyecto que, una vez formulado, socializaron con todo el salón. Recibieron retroalimentaciones y orientaciones por parte de los beneficiarios y el tallerista.

Como información adicional, José Yamil Fernández mostró a los beneficiario listas de dineros destinados por municipio y por convocatoria y ofreció su contacto a los interesados en recibir su asesoría gratuita. Solo pidió que no lo llamaran en la madrugada.

Por su carisma y conocimiento, José Yamil Fernández fue sin duda uno de los talleristas más queridos por los beneficiarios.

Es importante mencionar, que durante la ejecución de esta Cohorte II del diplomado, recibimos la visita de Katia Romero, gerente del Fondo Mixto.

Una semana más tarde, en las fechas del 5, 6 y 7 de Junio, este mismo programa, con los mismos talleristas se volvió a repetir. Solo que esta vez dirigido a nuevos oficios.

### Entrega de Diplomas

En una ceremonia corta pero profundamente emotiva, se inició la entrega de diplomas a aquellos representantes de Unidades Productivas que terminaron el proceso de manera exitosa y que se encontraban presentes. Fueron entregados directamente por Katia Romero, gerente del Fondo Mixto, con la presencia de Anatael Garay Director de la Escuela Politécnica de Artes y Ciencias de Sucre y de Maira Sierra representante legal de la UT Ninathi, quienes aprovecharon para compartir unas breves y emotivas palabras alrededor de la importancia de dicho acontecimiento. *“La mejor forma de salvaguardar las manifestaciones y los saberes, es hacerlas productivas”*, fue uno de los apuntes de Maira Sierra.

Expresiones de emoción inevitables se escapaban de los artesanos y artesanas al escuchar sus nombres para acercarse a recibir sus diplomas. La talentosa maestra alfarera de Betulia, Yamaris Anaya, le dedicó agradecimientos a todos los presentes y añadió: *“¡Nos trataron como los reyes artesanos que somos! ¡Muchísimas gracias!”*.

### VOCES DE LOS INSTRUCTORES

#### DEL AULA AL CORAZÓN DE SUCRE Por Jaime Reyes

Yo llegué al Golfo de Morrosquillo con una corazonada. En el almuerzo del primer día, antes de iniciar la primera clase, abordé al sistematizador del proyecto Arturo Puentes y le traté de sonsacar información sobre buenas prácticas. El, muy generoso, me habló de lo que les había funcionado a otros docentes, pero la inquietud seguía viva entre pecho y espalda, es exactamente en ese punto donde se siente la curiosidad.

A las 2:05 p.m. llegué al salón, un auditorio grande con mucho espacio vacío y casi tres decenas de artesanos. La mayoría sabían, fruto de su propia experiencia, la paciencia que se necesitaba para hacer una llamada con un teléfono fijo de disco. Al fondo, sobre unas

mesas las escobas rústicas sobresalían entre los tejidos coloridos de las hamacas de “El Roble”, un remoto municipio en Sucre. Puse el computador sobre una mesa, pero no lo abrí. Recordé mis fracasos y una de sus lecciones: que lo que se diseña en la capital vale huevo en el territorio cuando uno no lo ha caminado. En un par de parpadeos logré corroborar mi “pálpito”.

Yo pensaba que ya había conocido las particularidades de esta región Caribe cuando en Sincelajo las mujeres pararon mi discurso para cantarle “Amargo y Dulce” a Felipe, su único compañero de clase; o cuando antes de arrancar a rematar el módulo de marketing II de la Universidad EAN de la cohorte de gestores culturales, los sucreños sacaron las gaitas y arrancaron a bailar como si sostuvieran velas y polleras en sus manos. No obstante, Sucre no deja de sorprender, las realidades de este hermoso territorio, van más allá de su alegría, su creatividad, su folklore y sus playas mansas.

Después de dos décadas dedicadas al mismo trabajo que tenía mi Nona Ana, que también fue el de mi papá, mi mamá, mi hermano y mi suegro, me vi enfrentado al reto más grande de mi carrera docente. Para no tener que gritarle al vacío de ese auditorio, le pedí a los estudiantes que se arrimaran. Al plantear el primer ejercicio segmenté mi audiencia por oficios y lugar de origen. Luego me fui de grupo en grupo, de repente una señora con la piel curtida por al menos 70 veranos sucreños me dijo sin pena: **“yo no puedo hacer ese ejercicio profe, no sé leer... ni escribir”**.

Recordé rápidamente un colega y tocayo al que años atrás llamé sorprendido después de realizar una reserva en un hotel de Quibdó: “Jaimito yo no sé cómo me fue, no me pidieron anticipo, ni tarjeta de crédito, ni nada. Me respondió con pausa y sabiduría: “La palabra Jaime, la palabra”. Entonces supe que el pilar de mi trabajo en el territorio Zenú sería oral y que mis aliados en esta ruta serían las flechas dibujadas en el tablero, los escudos de papel kraft, los garabatos infantiles, y sobre todo la simplicidad. Uno jura que viaja a enseñar, pero cada vez que un docente se sumerge entre la vida y obra de sus estudiantes termina de aprendiz.

Entré a cada salón de Coveñas con la ilusión de vender esperanza. Iniciábamos con un reconocimiento de cada artesano, su nombre, su lugar de origen y su oficio. Luego les decía mi nombre y les contaba lo feliz que estaba de estar con ellos en su hermosa región. Les compartía que venía de Bogotá, de la Universidad EAN, y arrancábamos a trabajar.

Lo primero era entender que en el entorno había fenómenos que no podíamos controlar, pero también contábamos con aspectos que podían estar en nuestras manos. Como estábamos en Coveñas era fácil entender la analogía del navegante que revisa los vientos y la marea antes de alinear velas y zarpar. De la misma forma nosotros podíamos revisar las fluctuaciones del dólar, los cambios en la normatividad, las condiciones de los clientes y las de los competidores, siempre buscando ocupar una posición de poder y evitando las de sometimiento.

Posteriormente hablamos de los segmentos de mercado, los roles de compra y sobre todo la importancia de entender las necesidades y deseos de esas personas que pueden adquirir o usar nuestro producto. En el caso de las relaciones “negocio a negocio” revisamos que la misma persona puede tener prioridades distintas cuando representa a una empresa (comparado con los aspectos a los que le da relevancia cuando el producto o servicio que adquiere es para su propio consumo) y que podíamos aportar siendo parte de un producto o servicio que otro finaliza. Cobraron relevancia las variables geográficas para posteriormente entender conceptos como la cadena de valor, los cambios de precios y desde luego la distribución. Todo esto lo hacíamos con esquemas y dibujos sobre papel kraft o bond que posteriormente socializamos.

Finalmente aprendimos a hacer una estrategia creativa de cuatro pasos que incluía:

1. El grupo objetivo al que íbamos a hablar
2. Lo que creíamos que pensaban sobre el producto artesanal
3. Lo que queríamos que pensarán
4. El mensaje que queríamos comunicar para lograr ese objetivo.

Esto nos daba la línea para producir avisos en foto fija y/o video. Posteriormente explicamos como publicarlos en Instagram. Las jornadas finalizaron con una instrucción sobre cómo realizar publicidad en “Meta”, la plataforma publicitaria para Instagram y Facebook, comparando además los resultados de contenido pago versus el no pago.

De esta manera cubrimos los aspectos estratégicos y tácticos de un plan de marketing para el mercado artesanal. En las conversaciones de cada tema se desprendían intervenciones invaluable que revelaban los retos y las particularidades del sector, del entorno, del territorio. El haber caminado este proceso paso a paso nos ayudó a ir familiarizándonos poco a poco con algo que para muchos podría haber parecido lejano o amenazante: la publicidad en redes sociales. Pero de repente vimos que podríamos tenerlo de nuestro lado, romper límites y conectar nuestras tradiciones con aquellos que, para ese momento, ya no eran tan desconocidos. Me di cuenta entonces, con una sonrisa de oreja a oreja, que los artesanos de Sucre compraron mi mercancía.

# PENDIENTES

## 4.5 ENTREGA DE DOTACIÓN DE HERRAMIENTAS Y EQUIPOS

## 5. COMPONENTE 3: FORTALECIMIENTO Y PROMOCIÓN DEL SECTOR ARTESANAL

### 5.1 SALÓN ARTESANAL

Diseño, conceptualización y contenido

Curaduría

Requisitos, logística y campaña promocional

Evento: Presentación de seleccionados

Receptividad, rueda de negocios, contactos, resultados en ventas y demás resultados

En voces de 3 a 4 visitantes especiales, comerciantes, diseñadores, analistas, futuros aliados

### 5.2 CIRCULACIÓN DE ARTESANOS

### 5.3 CREACIÓN DE E-COMMERCE

Conclusiones y reflexiones

Anexos

Perfiles del equipo de trabajo de la UT Ninathi



Glosario

Referencias bibliográficas

Nota de edición