

20411

3 cop

1515 25745
BIBLIOTECA AGROPECUARIA
DE COLOMBIA

**COMUNIDAD INDÍGENA
LAS PALMAS**
**MUNICIPIO DE COYAIMA,
DEPARTAMENTO DEL TOLIMA**

= 2 SET. 2003

**MI CARTILLA
DEL
RESGUARDO INDÍGENA
LAS PALMAS**

2003

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural,
 Programa Nacional de Transferencia de Tecnología PRONATTA, Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria CORPOICA.

Esta cartilla fue elaborada en el marco del proyecto "Planeación, organización y desarrollo de material escrito y audiovisual, bajo la concepción de tipologías de productores campesinos, como elemento dinamizador de la socialización y la adopción de tecnología en sistemas de producción agropecuarios en el Tolima, Huila y Sur occidente de Cundinamarca", desarrollado por parte de un equipo de investigadores de CORPOICA, en convenio con PRONATTA y con la participación de diferentes instituciones del ambiente regional.

I. C. A. - BAC	[]	CORPOICA Depósito Legal	Costo \$10.000
No. Acceso	[]		
Compra	<input type="checkbox"/>	Fecha: 2 SET 2008	
Cajita	<input type="checkbox"/>		
Donación	<input checked="" type="checkbox"/>		
Procedencia			

EQUIPO INTERINSTITUCIONAL DEL PROYECTO

Por la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria CORPOICA:

- Pedro Rodríguez Quijano, Líder del Proyecto
- Juan José Rivera Varón, Líder Área Tolima
- Lorenzo Pelaez Suárez, Líder Área Huila
- Guillermo Carrero Herrán, Líder Área Surocc. de Cundinamarca
- José Antonio Corredor Ortiz, Coejecutor
- Marta Mercado de Duque, Coejecutora
- Camilo Augusto Agudelo, Perdomo, Coejecutor
- Lilly Figueroa Barrera, Coejecutora
- Luis Augusto Ocampo Osorio, Coejecutor
- Luis Enrique Ramírez Chamorro, Coejecutor
- Adriana Lucía Afanador Vila, Coejecutor
- Ramón Elías García González, Coejecutor
- Sandra Liliana Rubio Bonilla, Coejecutor
- José Lucio Barrios Rengifo, Coejecutor
- Nelson Pérez Almario, Coejecutor
- Luis Felipe Vera Vera, Coejecutor

Por el Programa Nacional de Transferencia de Tecnología PRONATTA:

Fabio Yepes,
 Coordinador Regional Centro Oriente

OTRAS INSTITUCIONES:

- UMATA Coyaima
- UMATA Natagaima
- UMATA Purificación
- CORTOLIMA
- FUNDACION HOCOL
- UNAD CREAD HUILA

Asistentes Técnicos Particulares

Juan Manuel Navarrete, Asesor

IMPRESO POR Impresores Ber Tel 287 66 20

MI CARTILLA DEL RESGUARDO INDÍGENA LAS PALMAS

AUTORES

Adriana Paola Capera Tique
Alberto Ordoñez Madrigal
Alcibiades Matoma Tique
Alvaro Capera Otavo
Ana Beatriz Yara Tique
Anderson Javier Malambo Tique
Arcadio Tole Madrigal
Aristides Tole Madrigal
Arizali Tique Otavo
Armando Poloche Tique
Berenice Madrigal Mape
Carmen Lucía Yara Tique
Cindy Carolina Madrigal Suárez
Edison Norbey Otavo Yara
Edwin Alberto Otavo Tique
Elda Yuly Madrigal Suárez
Félix Otavo Tique
Ferney Malambo Tique
Graciela Tique Aroca
Jeksy Ana Yibe Otavo Yara
Jhon Fredy Poloche Tique
Jhon Jairo tapiero Tique
José Eliécer Tapiero Tique
José Hely Tole Capera
José Olimpo Yate
Josefina Suárez

Juan Evangelista Malambo Madrigal
Julián David Tique Yara
Lida Johana Madrigal Suárez
Lucia Esperanza Matoma Alape
Luis Arturo Yara Yate
Luz María Tique de Yara
Magdalena Otavo Malambo
Magdalena Tique Rodríguez
María de Jesús Malambo Tique
María Doris Tique de Aguja
María Mabel Tique Madrigal
María Odilia Madrigal Mape
Mayerly Lorena Tique Yara
Micaelina Tique de Tapiero
Pedro Celestino Tique Capera
Robinson Daniel Poloche Tique
Rosa Emilia Tique Tique
Rosaura Capera Culma
Sandra Milena Yara Tique
Saturia Tique de Tique
Sergio Otavo Malambo
Tania Lucero Madrigal Suárez
Tatiana Faisuly Otavo Yara
Tito Matoma Tique
Yerson Estiven Malambo Madrigal

EL PANGOGER VISTO POR LOS NIÑOS

el agua y el medio ambiente es útil para las plantas y los animales porque es muy importante para las plantas y los animales para hacer los alimentos para nosotros para hacer las comidas el agua es un recurso que debemos cuidar no acubardo con los animales no tumbados los arboles no echando basura al agua y hay que sembrar mas arboles hay que cuidar el medio ambiente

nombre maria madrigal
Fecha febrero 19 2017



EL PANCOGER VISTO POR LOS JÓVENES



*Dibujo elaborado por Armando Poloche
Resguardo Indígena Las Palmas Municipio de Coyaima*

El agua es un recurso muy importante para muchos beneficios, tanto en la vida de nosotros, el hombre, como en los cultivos, los animales y en nuestro medio ambiente. Es un recurso que debemos cuidar.

¿Cómo lo vamos a cuidar? No acabando con la arborización en las cuencas, sino que debemos sembrar más árboles. También podemos, con una Junta Directiva en la vereda, que trabaje para que todos cuidemos del agua para evitar su contaminación y la del medio ambiente. De pronto evitando las fumigaciones de herbicidas y no echando basuras en las cuencas o en las quebradas.

EL PANCOGER VISTO POR LOS ADULTOS



Dibujo elaborado por Luz Marina Malambo
Resguardo Indígena Las Palmas Municipio de Coyaima



Dibujo elaborado por José Domingo Madrigal.
Resguardo Indígena Las Palmas Municipio de Coyaima

NUESTROS CULTIVOS

CACHACO – MAÍZ – YUCA

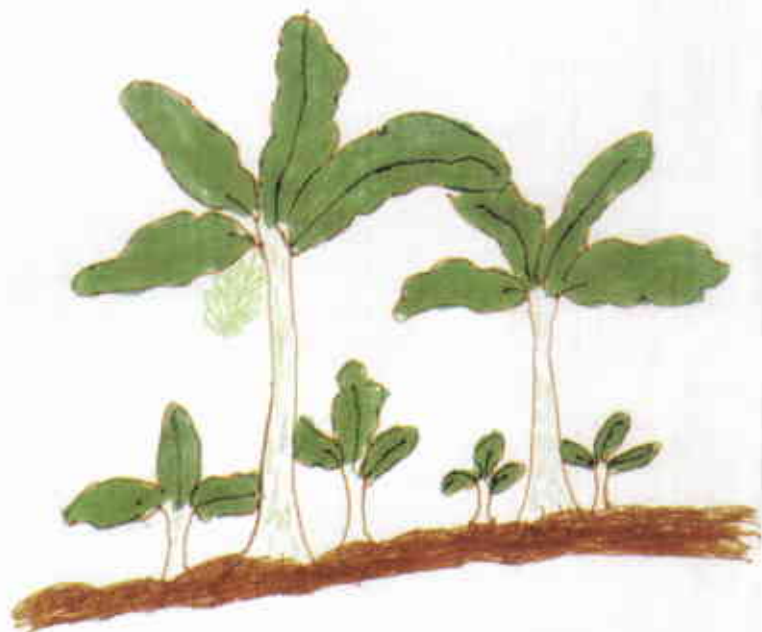


El maíz es uno de los cultivos más importantes para nosotros, porque nos sirve para el consumo, por su gran variedad de servicios. A pesar de prestarnos esta utilidad, en el mercado, cuando lo vendemos a los acaparadores, lo pagan a un mínimo precio que no recompensa la labor del campesino, porque los insumos están muy elevados, lo mismo que el laboreo o preparación del terreno.

Nosotros los del Resguardo hemos estado trabajando con el cultivo del cachaco común, ya que de ahí obtenemos un beneficio por la hoja para los tamales; también por el mismo cachaco para el mercado a nivel municipal o nacional, ya que también es el cultivo más resistente para el verano. Nosotros queremos plasmar en el libro de nuestra comunidad o en el vídeo de nuestra comunidad todo lo del cultivo del cachaco.

La yuca se siembra en arados, se pica la madera y se selecciona en forma de despajo. Se siembra cuando esté lloviendo y se hace la siembra a barretón de madera y azadón o con caballones. Se busca una persona que tenga buena mano para sembrar y que de cargue, para que así tenga una buena producción.

EL CACHACO



*Dibujo elaborado por María Ludier Poloche Tique.
Resguardo Indígena Las Palmas Municipio de Coyaima.*

El cachaco es una planta del campo. Es muy importante para el hogar y la familia; nos gusta porque su producto sirve para alimentarnos nosotros y nuestros hijos. También porque cuando lo cortamos, lo ponemos a madurar y hacemos envueltos de maduro, que son muy ricos para comer; además, porque le cortamos la hoja, la soasamos, la sacamos al mercado y la vendemos para ganar la plata.

El cachaco nos alimenta a todos los colombianos; es una mata viva. A nosotros los agricultores, nos gusta mucho el cachaco porque tiene muchas utilidades: sirve para comer nosotros, para sacarlo al mercado y para darle al ganado picado con melaza; tiene más vitaminas que el plátano; esto está comprobado.

El tamal tolimese es de tan buen sabor porque va envuelto en hoja de cachaco y no en otra.



Para sembrar mi cachaquera tengo que tener un dinero, para preparar mi terreno, sembrarlo y limpiar las matas; tengo que pensar como conseguir dinero para hacerlo. El cultivo del cachaco es muy importante aquí en el sur del Tolima porque su producción es rentable.

El cultivo del cachaco

Hay tres clases de semilla: cachaco común, cachaco injerto y cachaco brasilero. La hoja del cachaco común es la mejor para la fabricación de tamales.

En una hectárea se siembran 1.200 matas, a una distancia de 2 a 3 metros entre surco y de mata a mata.

Para la primera siembra, se limpia, se seleccionan los tallos más buenos, de la mata que tenga de 4 a 6 colinos vigorosos y que no estén contagiados por malaria.



Se abren los hoyos para sembrar las matas; estos hoyos deben ser de 30 centímetros de hondo o profundo y 40 centímetros de ancho.

El cachaco se cultiva, se le echa el abono y se fumiga. Cuando está grande, se limpia y entonces comienza a producir.

La producción de hojas es a los 6 meses. La producción de comida es al año. Produce 3 cortes de racimos: el primer corte al año, el segundo a los 18 meses y el tercero a los 24 meses y sigue produciendo en menor cantidad hasta los 6 años. El vástago sirve para el ganado en tiempo de verano.

Los usos del cachaco

El cachaco lo comemos maduro, crudo o frito, en sancocho, envueltos, arepas, insulsos, patacones, sopas, viudos y coladas. Del cachaco se saca harina de puriplátano del campo.

La hoja de cachaco sirve para envolver los tamales, los insulsos, la lechona, las arepas, los envueltos de maduro, los quesillos y los alfandoques para la venta.





Condiciones de las hojas de cachaco para tamal

Las hojas tienen que ser de cachaco criollo o cachaco común, que es la que más dura en el tiempo. La mata no debe estar enferma, debe estar bien limpia y bien cuidada. La hoja debe estar libre de sombra de cualquier árbol.

No son aptas para tamal ni las hojas de plátano ni las de banano, ni las de cachaco injertado. Estas hojas son vidriosas, quedan negras y no son comestibles.

Se seleccionan las hojas más buenas, las que no estén rajadas, ni con las puntas secas. No se debe cortar la hoja mojada; hay que cortarla seca y sanita, para que no se ponga mojada y que aguante siquiera 8 días en refrigeración, o sea en congelador.

La hoja mojada no sirve para sacarla al mercado. Cuando la hoja se corta mojada, aguanta máximo 2 días; se oxida y hay que darle salida inmediatamente.



Al cortar la hoja se tiene que dejar en el cogollo 3 hojas viches. Se corta en cada colino 3 hojas, en tiempo de invierno. En tiempo de verano se les corta de 1 a 2 hojas, porque si se cortan más, se acaba con la mata.

La hoja tiene que estar jecha y de buen color. Las hojas jechas no cambian de color después de asada y le dan buen sabor al tamal.

Después de que se corta hay que tratarla con mucho cuidado, no hay que tratarla duro y además, la hoja de cachaco no debe revolverse con la hoja de manzano, porque mancha y el tamal queda negro.

La hoja se soasa en candela, muy bien y se arregla. Para que la hoja quede bien soasada se le tiene que poner harta candela. Antes de envolverla se deja regada un poco, para que se ventile y no sude.

Las hojas se envuelven de dos maneras: de a 2 hojas, se llama de tabla y de a 3 hojas, se llama de muñeco. El bulto de hoja se compone de 100 hojas en tabla y 150 hojas en muñeco.

La venta en el mercado consiste en que tenga un buen color y un buen tamaño. Que no sea amarillenta, sino de color verde. Cuando se pone de mal color es porque es vieja de estar procesada, o sea que tiene más de 5 días de cosechada.



LA YUCA



BIBLIOTECA AGROPECUARIA
DE COLOMBIA

*Dibujo elaborado por Tania Lucero Madrigal Suárez.
Resguardo Indígena Las Palmas Municipio de Coyaima*

Para la yuca primero se abre un hueco, se le echan 1 ó 2 troncos de yuca y después se le echa tierra y se tapa. Después, la yuca nace, se va volviendo grande y ahí engruesa y queda lista para comer.

El cultivo

La yuca se siembra en octubre, en los arados del pancoger. Si se siembra en tierra mala, la yuca se da chumba; la yuca se da buena en tierra negra, porque si se siembra en tierra amarilla, o en tiempo de verano, sale dura, o sea chumba. Cuando llueve, la yuca sale blanda.



Se prepara el terreno donde se va a sembrar la yuca. Se ara y se tiende una cuerda para que queden derechos los surcos.

Para sembrar, se selecciona la mata y se corta un palo bueno, o sea, que no tenga plaga. Desde ahí, para que haya una buena producción y no permanezca la yuca con plaga, depende del control que se le haga a la madera.

La madera buena se pica en trozos de 20 centímetros. La madera que esté afectada se coloca en un sitio aparte, para después quemarla y así evitar las plagas.

Se abren los hoyos con un azadón, a una distancia de 80 centímetros de mata a mata y de 2 metros de ancho cada surco.

Se mira el tiempo, para que esté lloviendo y se hace la siembra a





barretón de madera y azadón o con caballones. Se acomoda el palo en el hoyo, con el botón para arriba y se tapa para que nazca. Si llueve nace muy bonita; a los 8 días se mira para resembrar las matas que se necesite; a los 15 días comienza a germinar o sea que comienza a nacer.

Se aporca 2 veces el cultivo para que la yuca cargue y no salga amarga ni dura. Se desyerba con azadón. Por cada cosecha se le hace 2 limpiezas para que no se enrastroje. Para arrancar la yuca esperamos que madure la primera y la segunda hoja.

De los 6 a los 8 meses la yuca está lista para arrancar, porque se le caen las hojas de debajo y se pone amarilla. En los primeros 6 meses madura, luego la tierra se cuetea porque ya la mata de yuca está cargada.

BIBLIOTECA AGROPECUARIA

DE COLOMBIA

Cuando es de un metro de larga, es porque está en toda la producción. Buena producción son 14 yucas; 1 ó 2 yucas es mala producción.

La yuca sirve para la alimentación de la familia, para la alimentación de los marranos y de los pollos y también se saca al mercado.

La yuca se prepara en sancocho, en sopa de maíz, en sudado, en viudo de pescado, frita. También se muele cocinada, se revuelve con maíz de mute, cuajada y margarina y se hacen arepas.



La yuca se ralla, se le echa agua, se cuele, se asienta el almidón y se saca. Con este almidón se preparan los yucos. Si se mezcla el almidón con agua y se le echa limón sirve para los cólicos. Antiguamente se utilizó el almidón para almidonar la ropa de los hombres.

La hoja de yuca sirve para alimentar los chivos, los marranos, la vaca y el caballo.

EL MAÍZ



*Dibujo elaborado por Lida Johana Madrigal.
Resguardo Indígena Las Palmas Municipio de Coyaima*

El maíz es muy importante en nuestra región, ya que con él podemos hacer muchas cosas. Unos lo cultivan para venderlo, otros para el sustento del hogar. Es un producto muy indispensable para alimentar los animales, ya que se manda a trillar y se saca el salvado para los cerdos.

El cultivo del maíz es muy bueno, pero hay que invertirle mucho dinero para el desarrollo de la mata y el abono para la carga. También el maíz sirve para utilizarlo en nuestra alimentación, por ejemplo, en arepas y cuchuco.



Con él sustentamos la familia. Una parte del maíz es para la casa y otra parte es para la venta. El maíz es de mayor precio, pero se vende muy barato en los comercios, y así no se recupera el gasto. El maíz es el cultivo más adecuado a la casa; es el que más se consume, pero el que menos vale en el comercio.



El cultivo

El maíz se debe cultivar en terrenos que no sean tan bajos, para evitar que la mata se ponga amarilla.

Se siembra arado y rastreado. Se puede hacer con máquina, o si se quiere, también a chuzo.

Cuando se siembra a chuzo, los surcos se hacen a una distancia de 90 centímetros, y de mata a mata se dejan 50 centímetros.

Se tienen que usar buenas semillas, que sean resistentes al verano y a las plagas y que den buena producción. Se colocan de 4 a 6 granos en cada sitio de siembra.

Hay que desyerbarlo y aporcarlo para que se de bueno. También hay que abonarlo, para el desarrollo de la mata y para la carga. El abono se le aplica, primero cuando tenga 2 semanas de crecimiento, y después a los 45 días, para tener una buena cosecha.

Hay que tener en cuenta el gusano cogollero que puede dañar el crecimiento del maíz y puede dañar la cosecha. Después de que crece, si tiene plaga, hay que fumigarlo para que la plaga no se lo coma.

Tiene que caer buena agua para que cargue, porque sin agua no se hace nada. A los 2 meses comienza a parar hoja y a espigar. A los 3 meses está en mazorca y a los 4 meses ya está para coger.

Para cogerlo tiene que ser con trabajadores y máquina. Se desgrana a palo, o sea a garrote, o también con máquina.

El maíz lo cultivamos en la comunidad Las Palmas para la alimentación en nuestros hogares, para los animales domésticos, para la industria y para el comercio.

Cuando se lleva al comercio lo pagan muy barato, ya que en nuestros pueblos hay unos comerciantes que se valen de la ocasión con el agricultor.



Para los gastos que tiene el maíz en trabajo y laboreos, no recompensa el precio que tiene en el comercio.

Usos del maíz

El maíz sirve para utilizarlo en nuestra alimentación y para el sustento de nuestras necesidades. Por esto es que el maíz es muy buena provisión.

El maíz sirve para preparar envueltos, peto, mute, insulsos, harinas, chicha, mazamorra, arepas y sopas. También se usa como concentrado para los animales, alimentación de las gallinas y salvado para los cerdos.

