

La comunidad kariña y el casabe en Venezuela

Proyecto Ordenación Forestal Sustentable y Conservación de Bosques en la
Perspectiva Ecosocial (II 2022)



Esta propuesta fue realizada desde el Proyecto de Ordenación Forestal Sustentable y Conservación de Bosques en la Perspectiva Ecosocial GCP/VEN/011/GEF, del Gobierno de la República Bolivariana de Venezuela a través del Ministerio del Poder Popular para el Ecosocialismo, implementado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, y financiado por el Fondo para el Medio Ambiente Mundial

Contó con las orientaciones generales del coordinador técnico del proyecto, Jesús Cegarra.

Contenido realizado por Alcira Ascanio, estudiosa del área forestal, con apoyo de Isabel Rodríguez, quien aportó información relevante desde la Empresa Indígena Forestal Tukupu.

Edición: Rosa Elena Betancourt y Miguel Raúl Gómez.

Diseño y diagramación: Javier J. Véliz.

Fotografías: José Negrón, Jesús Contreras, Isabel Rodríguez y Jesús Cegarra.

Índice

4	Presentación
5	Kariñas: Denominaciones tribales y afiliación lingüística
6	La población Kariña
7	Ubicación geográfica y delimitación desde el punto de vista tribal
8	Actividades tradicionales de subsistencia y producción
10	Áreas alimentarias en los pueblos Kariñas
11	La Reserva Forestal Imataca: Lugar de vida y trabajo de la comunidad Kariña
13	La participación de las mujeres kariñas en el proceso productivo
15	La yuca: alimento de los pueblos indígenas de ayer y de hoy
17	El casabe y su proceso técnico de elaboración
20	El casabe kariña: desde la producción artesanal a la producción semiindustrial
21	Flujograma del proceso técnico de fabricación del casabe
22	La cultura kariña y el casabe: Patrimonio Cultural Inmaterial y Viviente de la Humanidad
23	Bibliografía

Siglas y acrónimos

ENF.	Empresa Nacional Forestal.
FAO.	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
FMAM.	Fondo para el Medio Ambiente Mundial.
GEF.	Global Environment Facility.
IFLA.	Instituto Forestal Latinoamericano.
MINEC.	Ministerio del Poder Popular para el Ecosocialismo.
MAT.	Ministerio de Agricultura y Tierras.
OFSCBPE.	Ordenación Forestal Sustentable y Conservación de Bosques en la Perspectiva Ecosocial.
RFI.	Reserva Forestal Imataca.
SINIIF.	Sistema Nacional Integrado de Información Forestal.
UNESCO.	Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.
ULA.	Universidad de los Andes.
UNEG.	Universidad Nacional Experimental de Guayana.



Cecilia Rivas, capitana, es la lideresa de Tukupu, Primera Empresa Forestal Indígena de Venezuela. Foto: FAO Venezuela.

Presentación

El proyecto socioproductivo y ambiental dirigido a producir casabe, tanto para el consumo de las comunidades kariñas que habitan a lo largo del eje carretero Tumeremo-Bochinche, del municipio Sifontes del estado Bolívar, como para su comercialización, forma parte de un proyecto más amplio denominado Ordenación Forestal Sustentable y Conservación de Bosques en la Perspectiva Ecosocial (OFSCBPE). Este último se puso en práctica desde el año 2016, financiado por el Fondo para el Medio Ambiente Mundial (Global Environment Facility [GEF]), con el acompañamiento técnico y con colaboradores del proyecto, como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Empresa Nacional Forestal (Ministerio de Ecosocialismo), el Instituto Forestal Latinoamericano (IFLA), la Facultad de Ciencias Forestales y Ambientales (Universidad de los Andes) y la Facultad de Industrias Forestales Uputa, de la Universidad Nacional Experimental de Guayana (UNEG). Todas estas iniciativas, bajo la orientación del Ministerio del Poder Popular para el Ecosocialismo (Minec) y el Ministerio del Poder Popular para los Pueblos Indígenas, conjuntamente con la participación directa de los y las indígenas kariñas y sus autoridades tradicionales. Asimismo, el proyecto comprende nuevos protocolos y metodologías para la recolección y actualización de datos forestales, como el Sistema Nacional Integrado de Información Forestal (SINIIF).

Dicho proyecto de producción de casabe es una propuesta para fortalecer las capacidades productivas de las mujeres indígenas kariñas de la reserva forestal y el desarrollo de emprendimientos mediante la reactivación de sistemas ancestrales de producción. Se trata de generar estrategias de empoderamiento económico de las mujeres kariñas a partir del fortalecimiento

de la capacidad productiva del casabe y sus derivados, con el propósito de generar condiciones de equidad económica e igualdad de género en las comunidades kariñas en el marco de un desarrollo local que preserve y aproveche, de manera sustentable, los recursos del bosque.

Una de las iniciativas en actividad ha sido la creación de la Empresa Indígena Forestal Tukupu. Esta modalidad de *empresa de propiedad social directa comunal* se integra en el sistema socioeconómico de la República Bolivariana de Venezuela con el objetivo de influir en la conservación, defensa y protección de la Reserva Forestal Imataca, aplicando técnicas sustentables en el manejo forestal, tanto de los productos forestales maderables como de los productos forestales no maderables, estableciendo sistemas que conlleven a la reinversión social y al rescate de las tradiciones indígenas predominantes de la zona.

Este proyecto es una respuesta de las comunidades kariñas frente a una práctica tradicional de empresas y propietarios que nunca habían reconocido esta zona como territorio de los Kariñas y han trabajado la minería informal y han talado árboles allí sin su autorización o consentimiento, utilizando estos recursos sin ningún beneficio para las comunidades locales.

El proyecto contribuye también a que las comunidades encuentren nuevas formas de obtener sustento del bosque, no solo a través de la comercialización de la madera, sino también a través de productos no madereros. Por ejemplo, la cría de abejas sin aguijón para producir miel, así como la creación de un mercado indígena en Tumeremo para vender miel y otros productos como la yuca y el casabe. Igualmente, se espera secuestrar 12,2 millones de toneladas de CO₂ anualmente por los bosques de Imataca, para contribuir en la mitigación del cambio climático.

Kariñas: Denominaciones tribales y afiliación lingüística



Cecilia Rivas, Capitana kariña con comunidad. Día de la resistencia indígena que se conmemora en Venezuela el 12 de octubre de cada año.

Los Kariñas, que forman al lado de los Yekuana y Yawarana, las tres etnias de filiación lingüística caribe, son por antonomasia los propios Caribes. Los Kariñas fueron llamados inicialmente por los europeos «caribes», término de dudosa etimología que pasó a otras lenguas indoeuropeas.

Las fuentes tempranas relacionaron a los Caribes con imágenes de belicosidad y canibalismo. En realidad, el término *caribe* se ha usado en la literatura con tres sentidos que conviene distinguir con la finalidad de no incurrir en errores en la atribución de la identidad propiamente kariña. Esos sentidos serían:

1. *Caribe* como *Kariña*, es decir, gentilicio del pueblo Kariña. Significa «gente».
2. *Caribe* como denominación de un tronco lingüístico muy extendido en las tierras bajas de América del Sur. Este tronco fue identificado a finales del siglo XVII por el misionero jesuita Felipe Salvador, quien propuso ese nom-

bre. Este tronco incluye otros idiomas caribes como el pemón, el yekuana, el yawarana, el wanaí o mapoyo, el e'ñepá o panare, el yukpa y los aparentemente extintos chaima y cumanagoto.

3. *Caribe* como denominación genérica de muchos grupos indígenas opuestos a la conquista española, dado que la Corona española, desde fechas muy tempranas, había autorizado la guerra contra los «Caribes», por considerarlos sodomitas y guerreros. Así pues, muchos conquistadores intentaron justificar la conquista de muchos pueblos indígenas aduciendo su supuesta condición de «caribes».

De esta manera se creó una gran confusión en las fuentes históricas y aparecieron supuestos caribes en las islas y costas continentales del mar de las Antillas. Estos «caribes» pueden considerarse, en consecuencia, falsos caribes o caribes genéricos. Así mismo, los Kariñas serían, entonces, los verdaderos caribes de las fuentes históricas.



Vista aérea de Botanamo, una de las comunidades que colaboran con Tukupu en el bosque de Imataca. Foto: FAO Venezuela.

La población Kariña

Según el censo de 2011, en Venezuela existen 51 pueblos indígenas y ocho entidades que tradicionalmente han sido habitadas por poblaciones indígenas. Estas entidades son: Amazonas, Anzoátegui, Apure, Bolívar, Delta Amacuro, Monagas, Sucre y Zulia. Lo anterior no quiere decir que la población indígena se encuentre solamente en dichas entidades; al contrario, está distribuida a lo largo de todo el país, concentrándose mayor volumen de población en las entidades mencionadas. Para ese censo, la población que se autorreconoció como indígena fue de 724 592 personas, es decir, el 2,8% de la población total que para ese año era de 26 071 352 habitantes. La comunidad Kariña, según el censo del año 2011, representa el 4,7% del total de los habitantes de los pueblos indígenas, es decir, unos 34 055 habitantes. Otros datos los suministra los censos realizados por la Oficina de Cedulación Indígena de Servicio Autónomo de Identificación, Migración y Extranjería (SAIME) de Venezuela, donde la población aproximada es de 32 980 personas autorreferenciadas como

Kariñas. La población indígena estimada en la Reserva Forestal Imataca era aproximadamente de 1106 kariñas, 3500 pemón, 1071 akawa-yo, 1331 arawaco y 3950 warao.

Considerando exclusivamente al eEstado Bolívar, la población Kariña asciende a 6308 personas según censo SAIME (2014) distribuidas entre 23 comunidades ubicadas en los municipios Heres, Sifontes y Sucre, y registradas con los siguientes nombres: Mayagua, Panapana (Palmarito); Cerro e Mono, Mata de Tapaquire, San Mateo de Warumapate, Botonamo, Cafetal, Juan Cancio, La Esperanza, Kilómetro 50; La Fortaleza, La Iguana, La Reforma, Los Waikas, Matupo, Matupo II, Pozo Oscuro, Vuelvan Caras, Camurica, El Perico, Las Bombitas, San Antonio, Tres Moriche y Guaicaipuro.

Específicamente, en la parroquia Sifontes habita una población total de 1 106 personas, de las cuales, según proyecciones de los últimos censos, un 26,4% son hablantes del idioma kariña; es decir, se estima encontrar en Sifontes una cantidad estimada de 292 hablantes de ese idioma.

Ubicación geográfica y delimitación desde el punto de vista tribal

Los Kariñas se replegaron principalmente a los *pueblos de misión* que se fundaron tanto en los llanos orientales del Orinoco (actuales estados Anzoátegui y Monagas) como en la banda sur del Orinoco (actual estado Bolívar). En muchos de esos pueblos, que luego se conocerían genéricamente como «pueblos de indios», se concentraron familias de diverso origen indígena (Kariña, Chaima, Cumanagoto, etc.). Esto sucedió principalmente al norte de los actuales estados Anzoátegui y Monagas.

En Venezuela, los Kariñas están actualmente asentados en tres **ecosistemas** principales:

- Las sabanas de los llanos orientales.
- Las riberas inundables del Orinoco (estados Anzoátegui, Bolívar, Monagas).
- La selva (estado Bolívar). También habitan en las selvas de Guyana, Surinam y la Guayana Francesa; no obstante, excepto en las áreas fronterizas, no existen vinculaciones entre las aldeas ubicadas en cada uno de estos países.

Desde el punto de vista tribal, la población Kariña en la actualidad se distribuye en tres **zonas**:

- **Zona I:** Mesa de Guanipa y bandas sur y norte del río Orinoco (estados Anzoátegui y Bolívar), donde habita la mayor parte de la población Kariña.
- **Zona II:** Sierra de Imataca, en el estado Bolívar.
- **Zona III:** Norte, que abarca las aldeas kariñas de la Mesa de Urica (estado Anzoátegui), y los estados Monagas y Sucre.

Las aldeas de la zona I están relacionadas por múltiples vínculos. Es posible identificar cinco **indicadores de vínculos** que se cumplen en todas ellas, incluso en las más transculturadas:

1. Todas las aldeas se autoadjudican inequívocamente el etnónimo Kariña.
2. Todas recuerdan al menos fragmentos de la historia de su pueblo.
3. Todas están relacionadas mediante alianzas matrimoniales y, en consecuencia, es teóricamente posible reconstruir los lazos genealógicos que las unen.
4. En todas las aldeas hay personas que hablan, o al menos hablaron u oyeron hablar cuando niños, la lengua kariña.
5. En todas las aldeas se recuerda, total o parcialmente, la historia sagrada y el ritual. Hay o ha



Empaquetado de tortas de casabe listas para ser comercializadas. Foto: Isabel Rodríguez.

habido hasta tiempos recientes especialistas en el ritual (*püddai*).

Estos indicadores se cumplen en las aldeas de la zona II, pero probablemente debido a la desarticulación social generada por las misiones capuchinas del Caroní y a factores no del todo estudiados en la historia kariña, no existe una *transitividad* entre estas aldeas y las de la zona I.

En cambio, en la zona III, ninguno de estos indicadores se cumple. Ello se debe a que estas aldeas se conformaron mediante la agregación de indígenas provenientes de diversos pueblos, principalmente Cumanagoto y Chaima, además de algunos Kariña. De allí que, en estas aldeas, por ejemplo, no se habla kariña ni se celebran rituales que tienen una gran importancia en las aldeas de la zona I, como la conmemoración de los *akaatombo*, que por sincretismo cultural se hace el Día de los Fieles Difuntos. No obstante, en los últimos años las aldeas de la zona III han reivindicado su identidad kariña. Por ello, se pueden considerar como *neokariñas*, pues provienen de pueblos constituidos principalmente por varios grupos de lenguas caribes que poseen una mínima distancia estructural.

Actividades tradicionales de subsistencia y producción



Foto: Isabel Rodríguez.

Los Kariñas basaban su subsistencia en la agricultura extensiva de tala y quema, consistente en la siembra de pequeños conucos en policultivo. Estas parcelas cultivadas se rotaban periódicamente para evitar el agotamiento de los suelos. La mudanza de los conucos implicaba el traslado de las aldeas para facilitar el desplazamiento hacia las áreas de cultivo, y el control de plagas tanto en las áreas de cultivo como en las residenciales.

Hoy, sus actividades se fundamentan en una agricultura de subsistencia, aunque también, durante diversas épocas, han intentado practicar la agricultura intensiva para producir yuca, maíz, ají dulce, maíz y maní. Estos intentos han sido financiados por diversas agencias estatales que promueven proyectos orientados a lograr una mayor capacidad autogestionaria y sustentable de la misma comunidad.

En varias comunidades hay pequeñas empresas de producción de casabe y en otras también se practica la ganadería extensiva. En la Mesa de Guanipa, estado Anzoátegui, se produce artesanía de moriche (chinchorros, cestas, objetos decorativos y utilitarios). Algunas comunidades venden arena, extraída de los suelos arenosos de la región. En comunidades cercanas a centros ur-

banos se ha ido extendiendo la práctica de abrir expendios de licor que, al mismo tiempo, ofrecen diversiones como juegos de bolas, pistas de baile, etc., que atraen a visitantes no indígenas, especialmente durante los fines de semana y días feriados.

Asimismo, muchos de ellos trabajaron y trabajan para las industrias petroleras instaladas en la región, como es el caso de la comunidad Kariña que habita en Anzoátegui (El Tigre). Durante la fundación de este pueblo petrolero en 1933, los Kariñas tuvieron que emigrar, ya que no solo fueron desalojados de sus tierras por las petroleras, la agroindustria y la expansión urbano-industrial, sino que el deterioro ambiental ocasionado por estas actividades limitó severamente la producción agropecuaria.

En consecuencia, muchos kariñas, especialmente en la Mesa de Guanipa y en la zona III, se han visto en la necesidad de trabajar como asalariados en empleos fijos u ocasionales (obreros de la construcción, mano de obra no especializada, labores domésticas y agrícolas, etc.). Esto ha estimulado la migración hacia los centros urbanos regionales como El Tigre (estado Anzoátegui) y Ciudad Bolívar en el cual hay barrios con una importante población kariña.

(Der.) Campesino kariña con el sebucán y el manare. Foto Isabel Rodríguez.



No obstante, a pesar de los efectos de estas actividades en la desarticulación social, en muchas aldeas se siguen plantando conucos. El calendario socioproductivo de los Kariñas de Imataca comienza entre los meses de febrero, julio y septiembre, y de acuerdo con la opinión de las mujeres kariñas, la **primera fase** de elaboración del conuco consiste en identificar en el bosque un terreno apto cercano a la vivienda; luego, durante la luna llena se hace el corte de árboles, tarea realizada por los hombres; la **segunda fase** de preparación del conuco es responsabilidad mayormente de las mujeres, con la participación de hijas, hijos, abuelas y tías. Estas actividades son consideradas como el momento oportuno para la transmisión de los conocimientos y prácticas, donde se definen los roles de cada miembro de la familia.

Si bien la agricultura constituye la principal fuente de subsistencia de los Kariñas, no implica que su agricultura sea de mera subsistencia o que forme parte de una práctica productiva incipiente, como en forma peyorativa e inexacta se suele afirmar con respecto a las sociedades indígenas. La agricultura kariña, como sus similares del área de selva tropical, es el resultado del desarrollo de diversas estrategias adaptativas, y su práctica tradicional se basa en efectivos criterios conservacionistas, gracias al conocimiento del medio atesorado por los indígenas a lo largo del tiempo. Sin embargo, las comunidades Kariñas han sufrido transformaciones y cambios que van más allá de los procesos de aculturación y de resulta-

dos propios de las relaciones interculturales en su cultura, hábitos sociales, trabajo, producción y sistemas de alimentación.

La expansión urbano-industrial provocó el deterioro de gran parte de sus tierras, el abandono de las actividades agrícolas como principal actividad de subsistencia, la contaminación de los ríos cercanos al hábitat y el desplazamiento a cercanías de población no indígena con lo cual adquieren una elevada dependencia de alimentos provenientes del mercado con un alto consumo de carbohidratos, conservas enlatadas, alimentos azucarados, así como de grasas saturadas, altamente dañinas para la salud. Su dieta se ha modificado en mayor o menor proporción según la ubicación de las distintas aldeas de las comunidades Kariñas.

En muchas aldeas, sin embargo, se siguen estableciendo conucos como parte de un movimiento revitalizador de la agricultura y sus diversas actividades, dado que la crisis vivida en el país, que afectó la producción y suministro de alimentos, problemas serios presentados entre 2014 y 2016, así como los efectos de la covid-19, estimularon, entre los pueblos Kariñas, el regreso a sus actividades originarias en el bosque y en el conuco. Se dieron cuenta de que en el bosque y en la tierra está su seguridad alimentaria; de que no se trataba solo del conuco, sino también del bosque, de recuperar las áreas que se habían perdido por la tala y la quema; y de que no solo debían pensar en el presente, sino también en los hijos y en lo que les quedará para el futuro.

Áreas alimentarias en los pueblos Kariñas

En la actualidad podemos distinguir cuatro áreas alimentarias:

- **Área 1.** Las aldeas ubicadas en la Mesa de Guanipa y el norte del estado Anzoátegui, y en los estados Monagas y Sucre. Esta área coincide con el norte de la zona I y la zona III. Debido a la reducción de la caza y la pesca y la concentración demográfica de los Kariñas, la mayoría de las proteínas animales provienen de alimentos adquiridos en el mercado.
- **Área 2.** Las aldeas de la zona II ubicadas en ambas riberas del Orinoco («Costo Orinoco», como se le denomina localmente). Esta área coincide con el sur de la zona I (sur del estado Anzoátegui y región norcentral del estado Bolívar). En estas aldeas existe una mayor disponibilidad de especies tanto para la caza como para la pesca, lo cual asegura un mayor consumo de proteínas. Entre las presas más comunes destacan la iguana, la lapa, el chigüire y el venado. Igualmente, en muchas de las aldeas de esta zona se cría ganado vacuno y se dispone de áreas cultivables más extensas, lo que permite una mayor seguridad alimentaria.
- **Área 3.** Las aldeas ubicadas en la sierra de Imataca. Esta área coincide con la zona II del estado Bolívar, donde guardan una dieta más tradicional y, en consecuencia, menos dependiente del mercado. Sin embargo, muchas de las aldeas provienen de desplazamientos recientes, probablemente forzados por la actividad minera y maderera. Por esta razón se impone un estudio más detallado de la dieta. Entre las especies de mayor consumo destacan el venado, la baba, la danta o tapir, la lapa, el báquiro, el chácharo o cochino de monte, el oso hormiguero, el morrocoy, la tortuga y otros quelonios, el puma o león, el jaguar o tigre, el paují, la pava de monte, la gallina de monte y la grulla. Asimismo, la producción estacional de frutas (principalmente lechosa, cambur, mango, parchita, patilla, ciruela de huesito, merey, guayaba y guanábana) constituye también un importante rubro alimenticio para los Kariña.
- **Área 4.** La población asentada en áreas urbanas, principalmente en Ciudad Bolívar y El Tigre. Esta población tiene una dieta totalmente similar a la de las poblaciones no indígenas urbanas del oriente del país y de Guayana.



Mujeres kariña en la actividad de pelar la yuca. Fuente. Foto. Isabel Rodríguez.

La Reserva Forestal Imataca: Lugar de vida y trabajo de la comunidad Kariña



Tukupu ahora beneficia al pueblo kariña con los recursos que extraen de forma sostenible del bosque Imataca. Foto: FAO Venezuela.

La Reserva Forestal Imataca (RFI) es un área de bosques húmedos tropicales protegidos en el sureste de Venezuela, que administrativamente comprende parte de la jurisdicción de los estados Bolívar y Delta Amacuro, contigua a la parte norte de la zona en reclamación o Guayana Esequiba. Dentro de sus límites se localizan la sierra o serranía de Imataca; diversos ríos, tales como el Yerúan, Cuyuní, Brazo de Imataca y Grande, y los cerros de La Chicharra y Dolomita.

La Reserva fue creada en 1961 y posee una superficie de 38 219 kilómetros cuadrados. Es un área bajo régimen de administración especial (ABRAE) por la existencia de una vasta superficie de bosques (3,8 millones de hectáreas aproxima-

damente) que se asumió con un gran potencial forestal.

El uso agrícola lo ejercen los indígenas y pequeños productores agropecuarios.

Los **indígenas** suelen desarrollar una agricultura de autoconsumo muy restringida y de conucos migratorios de aproximadamente una hectárea por año, ubicados, casi siempre, en medio del bosque, talado con hacha y machete, relativamente cerca de la comunidad y de algún curso de agua.

Los **pequeños productores** agropecuarios se caracterizan por proceder, en su mayoría, de otros estados del país, principalmente de Sucre y Monagas.



En la Reserva Forestal Imataca se han registrado 582 especies (23 órdenes, 62 familias y 325 géneros) de aves. Es una de las áreas de mayor diversidad de aves del país, con un 36,5% del total de aves registradas para Venezuela y un 73,4% de las especies registradas para el estado Bolívar. Así mismo, se han clasificado 17 tipos diferentes de comunidades vegetales.

Imataca es asiento de un significativo patrimonio etnocultural, con cinco comunidades indígenas distribuidas a lo largo y ancho de su ámbito territorial (Warao, Kariña, Pemón, Akawaio y Arawako), así como comunidades no indígenas que se establecieron en la zona producto del proceso histórico resultante de la colonización. Aproximadamente 54404 hectáreas fueron entregadas en concesión bajo la modalidad de co-manejo a las comunidades Kkariñas en el espacio de la Reserva Forestal donde se desarrolla el proyecto de Ordenación Forestal Sustentable y Conservación de Bosques desde la Perspectiva Ecosocial, así como el proyecto socioproductivo del casabe.

La comunidad Cafetal tiene sus orígenes en los Waikas. Todos son miembros de una misma

familia, a excepción de los hombres, que, en virtud de los procesos de organización social, tienen que dejar su comunidad para vivir en la comunidad de su esposa, cerca de su suegra (*matrilocalidad*).

En ese espacio se localizan las comunidades Kariñas ordenadas en dos ejes:

1. **Eje Tumeremo-Bochinche.** En este eje encontramos el mayor número de comunidades Kariñas: Botanamo, La Esperanza, Kilómetro 50, Matupo I, Matupo II, Makayama y La Reforma. En sus entornos tienen un gran potencial forestal y un patrimonio de biodiversidad único. En términos relativos, sus pobladores son originarios de La Reforma.
2. **Eje Tumeremo-El Dorado.** Este eje alberga cuatro comunidades Kariñas: El Cafetal, La Fortaleza, Los Waikas y Pozo Oscuro. Estas comunidades comparten características culturales, ya que se han formado recientemente de la migración de personas de Pozo Oscuro, La Reforma y Botanamo. Generalmente, están organizadas en familias extendidas dentro de patrones de matrilocalidad.

La participación de las mujeres kariñas en el proceso productivo



Joven mujer kariña sembrando en conuco familiar.

El papel de las mujeres kariñas siempre se ha destacado. Una muestra de sus responsabilidades y protagonismo también se evidencian en el hogar. Según el Censo de 2011, y en correspondencia con el fenómeno que se ha generalizado en toda Venezuela, las mujeres han incrementado sus responsabilidades como jefas de hogar a un 40% con respecto al Censo de 2001 que era del 28,1%.

En el contexto de transformaciones sociales, productivas, de nuevas corresponsabilidades y aprendizajes de gestión y desarrollo de nuevas técnicas en su mundo natural, social y de cosmovisión, las comunidades Kariñas asumen un nuevo proyecto: pasar del trabajo artesanal al trabajo semiindustrial y comunal de la yuca y la producción del casabe a una escala superior. Y para esos cambios en la vida productiva y laboral se deben promover simultáneamente, cambios sociales y culturales tanto en el hombre y la mujer, como en las familias y la comunidad en general.

La mujer kariña debe jugar un papel protagónico. Actualmente, sus jornadas de trabajo diarias son más pesadas que las de los hombres. En general, sus responsabilidades son excesivas y experimentan grados de vulnerabilidad por el

dominio masculino como conducta adoptada de las actividades extractivas, sin tener oportunidades de control sobre sus vidas. Igualmente, sus derechos a la salud son restringidos por razones de distancia a los centros de salud, costos de consultas médicas, vías de comunicación y medios de transporte deficientes y los conflictos que producen las minerías artesanales e ilegales que afectan a las comunidades cercanas a ellas. Asimismo, solo posee una educación básica y existe un alto grado de analfabetismo y un monolingüismo que las limitan para desarrollar competencias interculturales.

De acuerdo con su propia percepción, las mujeres kariñas describen sus diversos roles familiares: atienden la casa, la familia, el conuco, buscan leña, limpian y levantan conucos, cosechan yuca, maíz; rallan, cuelan harina de yuca para montar casabe; rallan mazorcas para hacer cachapas. Algunas saben tejer, y cosen a mano sus prendas de vestir. Asimismo, manifiestan querer aprender a coser con máquina, para elaborar sus trajes tradicionales y los uniformes escolares. Antes las mujeres tejían chinchorros de *tampipio*, tiras de la concha de un árbol (*homorie*) o de algodón



(*maakus*). Actualmente, compran los chinchorros en material de nailon. En cuanto a la participación en la toma de decisiones, afirman: «Son los hombres quienes participan, con opinión de las mujeres». «Las mujeres hablamos con los esposos y aconsejamos».

Por estas razones, el proyecto busca fortalecer la autonomía económica de la comunidad y generar condiciones de igualdad de género a partir de la consolidación de estrategias de empoderamiento de la mujer kariña sobre su práctica socioproductiva ancestral en la Reserva Forestal.

Se desea una mayor igualdad de acceso de las mujeres y los hombres kariñas en los mecanismos de participación y toma de decisiones comunitarias, de acceso y control de ingresos dignos, de recursos productivos, tierras, servicios e infraestructura para el desarrollo rural local, para disminuir la fatiga laboral de toda la comunidad mediante la incorporación de mejoras tecnológicas, infraestructura y servicios, y especialmente para reducir la carga de trabajo de las mujeres.

Es imprescindible superar varios **obstáculos** presentes en la comunidad, tales como estos:

- La ausencia de un tendido eléctrico que provea la energía que las comunidades necesitan.
- La escasa penetración del mercado de carburantes.
- La ausencia de tecnología para el aprovechamiento de la energía solar (energía limpia) para optimizar los procesos de producción de casabe de forma mecánica.
- Las limitaciones en el acceso al agua a través de tubería desde las fuentes hídricas.

Con el proyecto en la Reserva Forestal Imataca se busca consolidar varios de los objetivos del desarrollo sustentable (ODS), entre ellos: que las mujeres y los hombres tengan igual poder en sus opiniones y toma de decisiones, el hambre cero, el fin de la pobreza, la igualdad de género, y el fortalecimiento de las capacidades técnicas, culturales y organizativas de las mujeres kariñas de Imataca.

La yuca:

alimento de los pueblos indígenas de ayer y de hoy



La yuca (*Manihot esculenta* Crantz), conocida también en el país como *tapioca*, *casava*, *manioca* y *mandioca*, es un alimento perenne de importancia en la economía venezolana por su alto nivel de cultivo y consumo. En el país, según datos del Ministerio de Agricultura y Tierras (MAT. 2010-2014), se producen alrededor de 330 563 toneladas de yuca por año, en una superficie de 26 292 hectáreas. Las entidades con mayor volumen de producción son Monagas, Sucre, Bolívar, Amazonas, Zulia y Barinas, que concentran el 59% de la producción nacional. El 41% restante se registra en los estados Anzoátegui, Guárico, Portuguesa, Miranda, Trujillo y Apure.

El cultivo de la yuca fue domesticado por los grupos de cazadores recolectores que habitaban la región amazónica hace cerca de 5000 años. Al momento de la invasión española, los nativos habían propagado en Sudamérica cerca de 140

cultivos con algún grado de domesticación, de los cuales 83 eran propios de la Amazonía y áreas adyacentes.

Actualmente, la yuca es el cultivo más extendido en Venezuela. Se produce a diferentes niveles y en casi todas las parroquias del país, refiere el *Atlas VII Censo Agrícola de Venezuela*. No en todos los estados de Venezuela el casabe es un consumo ordinario, pero en otros es un elemento clave en el menú. Con la ingesta de este alimento se provee al organismo de vitaminas, minerales y fibra. Por esto es una excelente opción a la hora de hacer dietas, ya que facilita la digestión. De la yuca se han descrito alrededor de 98 especies de las cuales solo la yuca *Manihot esculenta* tiene relevancia económica y su centro de origen genético se encuentra en la cuenca amazónica.

Esta yuca es el sexto cultivo más importante producido globalmente: por el alto contenido de



energía que contiene su raíz tuberosa, es determinante para la seguridad alimentaria de una gran cantidad de comunidades locales en los países tropicales, al proveer de carbohidratos a cerca de 800 millones de personas en el mundo entero. Es uno de los cultivos de mayor área sembrada y cosechada en más de cien países. Sus raíces son ricas en hidratos de carbono, mientras que sus hojas contienen hasta un 25% de proteínas, además de hierro, calcio, magnesio, potasio y vitaminas A y C. Del mismo modo, proporciona fibra que ayuda a la eliminación de toxinas. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la yuca es la cuarta fuente de calorías del trópico, después del arroz, el maíz y el azúcar. Este alimento tiene un bajo contenido de proteínas, es libre de grasa y sal, no requiere conservantes para su preservación y puede durar hasta ocho meses en almacenamiento. Asimismo, el ganado criado con yuca tiene buena resistencia frente a las enfermedades y bajas tasas de mortalidad.

Los nombres y variedades de la yuca, documentados en cultivos tradicionales, representan un motor fundamental para el desarrollo de programas de mejoramiento participativo y son una fuente alternativa de nuevos genes. La diversidad de la yuca es un pilar que es necesario estudiar y reconocer no solo como materia prima del fitomejoramiento (práctica milenaria, desde el inicio de la civilización humana, usada como un medio para mejorar continuamente las semillas que usamos para sembrar cultivos y alimentar a la humanidad), sino como elemento fundamental de la apropiación del patrimonio biocultural y elemento clave para la seguridad y soberanía alimentaria de las comunidades locales.

Ante la escasez y los altos precios del trigo, el maíz y otros cereales en el mundo, la yuca es una alternativa atractiva porque de ella se extrae una harina de alta calidad que puede sustituir a la harina de trigo. En condiciones óptimas, la yuca puede producir más calorías alimenticias por hectárea que la mayoría de los demás cultivos alimenticios tropicales.

El casabe

y su proceso técnico de elaboración

Procedimiento seguido por las comunidades kariñas de La Esperanza y la de Pozo Oscuro



ga muy apreciado por varias razones:

- Es una alternativa alimentaria saludable. Como no contiene gluten, es ideal para personas celíacas o no celíacas con intolerancia al gluten.
- Tiene un alto contenido de fibras y carbohidratos.
- Es un alimento rico en vitaminas tipo B, que

comunidad La Esperanza, localizada a 50 kilómetros de Tumeremo, estado Bolívar, las mujeres siembran la yuca o *küeere*; después la cosechan, la cortan y la rallan junto a sus hijos durante largas jornadas. Extraen el líquido o yare con un *sebucán*, un utensilio hecho con fibras vegetales entrelazadas. Después de quitarle el yare, la yuca se deja reposar toda una noche para que el casa-



El arduo proceso de rallado ha sido sustituido por un equipo moderno que donó el proyecto. Aumentando de esta manera el rendimiento en esta tarea.



be no quede dulce. Al día siguiente se cierne con un manare y se obtiene la consistencia necesaria para extenderla sobre una plancha bien caliente, para asarla y convertirla en los discos de casabe, «que tienen que quedar doraditos».

Asimismo, Yasmira señala que durante el trabajo de la mujer kariña (*boori*), en el raspado (*pi'sharü*), rallado (*batüükuno*) y secado (*a'pookarü*) cooperan las más jóvenes, mientras que el tendido (*api'sharü*) lo realizan las mujeres más adultas y con experiencia. El arduo proceso de rallado ha sido sustituido por un equipo moderno que donó el proyecto, con el cual aumentó el rendimiento en esta tarea.

En el proceso de preparación de los primeros pasos, que dura un día entero, participan varias mujeres. Los últimos pasos son para montar el casabe sobre el budare. Para montar 100 tortas de casabe se requiere de un día y una noche de trabajo, y varias mujeres se turnan para atender el budare.

Por su parte, un miembro de la comunidad kariña de Pozo Oscuro, explicaba el proceso de esta manera:

Primero, los **hombres** realizan actividades que duran varios meses:

1. Ubicar el terreno apto para el conuco.
2. Talar, quemar, levantar.
3. Limpiar el conuco.
4. Ubicar la semilla de la yuca, comprarla o conseguirla a través de trueque.
5. Almacenar semilla.

Luego sigue el trabajo de las **mujeres**:

1. Sembrar la semilla de la yuca amarga.
2. Mantener desmalezado el conuco.
3. Cosechar la yuca.
4. Trasladar la cosecha.
5. Pelar la yuca.
6. Cortar la yuca.
7. Rallar la yuca.
8. Extraer el líquido (*yare*) con sebucán.
9. Amasar harina.



10. Secar harina.
11. Cernir harina.
12. Pesar y extender harina sobre el budare.
13. Sellar los bordes del casabe sobre el budare a temperatura muy alta.
14. Voltear el casabe.
15. Enfriar el casabe sobre una troja.

Si se desea vender, entonces se realizan otras dos operaciones:

- Endurecimiento y secado. Ya secas, las tortas de casabe se colocan en una mesa y se presan con madera para que queden uniformes. En general, las tortas de casabe son delgadas, de unos 5 mm de espesor, con un diámetro de 50 a 120 cm, y pesan entre 100 y 180 gramos.
- Empacado. El casabe se coloca en un paquete o bolsa cuando se comercializa en unidades. Si se comercializa en tortas grandes, se coloca en paquetes de 20 tortas, llamados *bultos de casabe* o *cuentas de casabe*.

El proceso que se abre entre el grupo de la

comunidad Kariña de la sierra de Imataca para producir casabe en una escala mayor, que sirva para su comercialización, tiene algunos antecedentes. Una experiencia kariña fue la desarrollada en el año 2014 por el Consejo Comunal La Montañita, integrado por indígenas del pueblo Kariña del municipio Heres, de la parroquia Zea del estado Bolívar. Estos productores, en el marco de los proyectos comunitarios y socioprodutivos promovidos por agencias del Gobierno, contaron con más de 200 hectáreas de tierras, de las cuales 150 se usaron para la producción de ají dulce, plátano, cambur, y 21 exclusivamente para yuca amarga, materia prima del casabe. Asimismo, contaron con una planta procesadora de yuca amarga que fue financiada a través de Servicio Autónomo Fondo Nacional de los Consejos Comunales (Safonacc). Experiencias similares exitosas se han conocido entre otros pueblos indígenas.

El casabe kariña:

desde la producción artesanal
a la producción semiindustrial



Máquina de rayar y exprimir yuca.

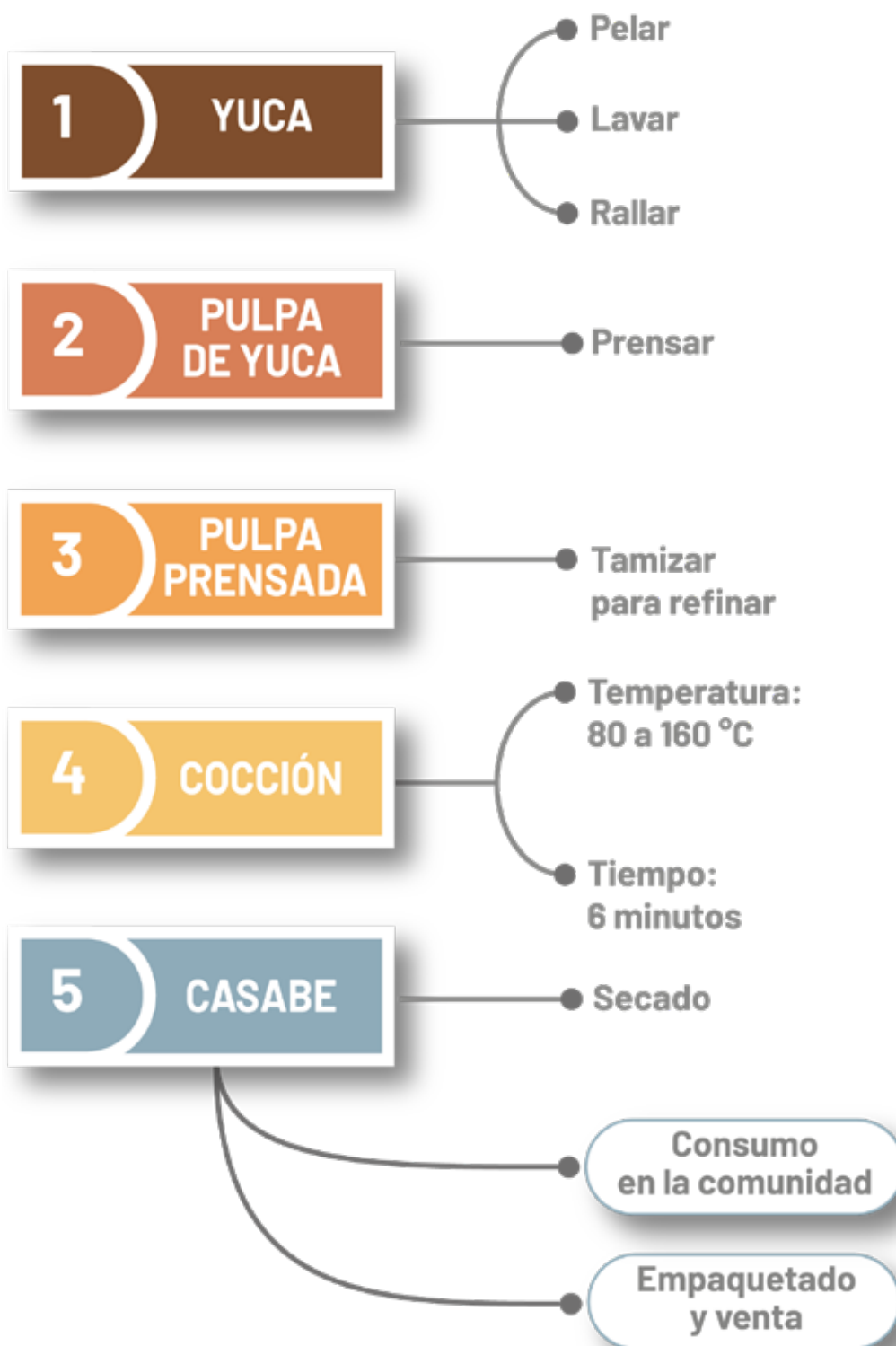


Camión perteneciente a la empresa de la comunidad Kariñas

En Venezuela, la confección de este alimento tradicional incorpora hoy cierta tecnología, como prensas mecanizadas y máquinas para el rallado o *burenes* para un mejor aprovechamiento del calor y permitir elaborar varias tortas a la vez. Desde la empresa Tukupu se aspira desarrollar rubros

como la yuca y el casabe, para la subsistencia y para el mercado de Tumeremo, población localizada a unos 71 kilómetros de la comunidad Kariña. Para ello cuentan con un camión donado por el proyecto, que les permite llevar su producción a destinos más lejanos.

Flujograma del proceso técnico de fabricación del casabe



Diseño: Javier Véliz

La cultura kariña y el casabe:

Patrimonio Cultural Inmaterial y Viviente de la Humanidad



Finalmente, para darle el reconocimiento a la cultura kariña y al casabe, se ha propuesto ante la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura que una de las comunidades de la zona centro sur del estado Anzoátegui sea declarada Patrimonio Cultural Inmaterial y Viviente de la Humanidad. El patrimonio cultural inmaterial o «patrimonio vivo» se refiere a las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación.

El casabe, pan de los Kariñas, es una herencia indígena característica de la cultura del oriente venezolano. Esta tradición alimenticia es un ejemplo de resiliencia cultural que sirve de referencia a otros pueblos y naciones del mundo para la valoración de las tradiciones ancestrales y el reconocimiento de sistemas alimentarios sustentables y resilientes, propios de nuestras comunidades originarias.

Por otra parte, se aspira que la cultura, las tradiciones y las manifestaciones de las comunidades Kariñas sean declaradas oficialmente Patrimonio Cultural Inmaterial o Patrimonio Vivo.

Algunas de esas manifestaciones culturales kariñas son:

- El **baile del Akaatombo**, ceremonia tradicional kariña dedicada a los difuntos. Se realiza el 1 y el 2 de noviembre.
- El **Bomankaano**, ritual que se realiza a los ocho días después de muerta una persona. Los familiares se bañan con un agua helada que se prepara con cardón y piedras blancas para tomar el luto. Representa la purificación del alma.
- El **Bepeekotono**, ritual para retirar el luto, al cumplirse un año de muerta una persona.
- El **Mare Mare**, danza tradicional colectiva que se ejecuta para estrechar las relaciones del grupo. El canto es monótono y grave, y se baila en círculo. Para los Kariñas, el baile es tan importante que, según su cosmovisión, los héroes celestiales crearon el mundo con el poder de la danza, y toda la tierra es la obra mágica de los primeros bailarines.
- La **kashire**, bebida típica fermentada a base de la yuca o del casabe que se quema.

Bibliografía

- Astrid Arellano 2021. Tukupu: las mujeres Kariña guardianas de los bosques en Venezuela. Disponible en: <https://es.mongabay.com/2021/12/tukupu-mujeres-karina-guardianas-de-bosques-en-venezuela/>. Acceso: agosto 2022. .
- El Nacional digital. 2022. Guardianas de los bosques. Disponible en: <https://www.elnacional.com/venezuela/dia-de-los-pueblos-indigenas-las-guardianas-de-la-reserva-forestal-de-imataca/>. Acceso: agosto de 2022.
- FAO. 2007. La yuca. Disponible en: <https://www.fao.org/documents/card/es/c/cd9e42e3-7200-5990-b0a7-073d05bbcb2a/>. Acceso: agosto de 2022.
- IPS. 2022. Disponible en: <https://ipsnoticias.net/2020/10/indigenas-karina-desarrollan-empresa-forestal-venezuela/>. Acceso: agosto de 2022.
- Instituto Nacional de Estadística. 2011. Censo población y vivienda. Disponible en: <https://www.inecub.uy/documents/10181/35289/analisispais.pdf>. Acceso: agosto de 2022.
- Josué Lorca. 2002. Hacia la Descolonización del Pensamiento Ambiental. Apuntes críticos para la discusión. Serie Librillos de Educación Ambiental. Disponible en: <http://www.minec.gob.ve/publicaciones/>. Acceso: agosto de 2022.
- Jorge C. Mosonyi. 2002. *Diccionario básico del idioma kariña*. Caracas. Fondo Editorial Caribe.
- Monografías 2022. Historia del casabe en Venezuela. Disponible en: <https://www.monografias.com/trabajos88/historia-casabe-venezuela/historia-casabe-venezuela>. Acceso: agosto de 2022.
- PDVSA (S.F). Boletín Ecológico. Pueblo kariña. Disponible en: http://www.pdvsa.com/images/ambiente/Pueblo_Karina.pdf. Acceso: septiembre de 2022.
- Pueblos Indígenas. 2022. Los Kariña. Disponible en: <https://pueblosindigenas.es/de-venezuela/karina-pueblo-kalina/>. Acceso: octubre de 2022.

