

El arte de los oficios del campo con sostenibilidad agropecuaria, turística y ambiental

Autor de la ficha

Olga Morales Restrepo - Gestora y propietaria del Proyecto – Asociada a la organización comunitaria de turismo rural “Trochas” – Alcaldía de Santiago de Cali-SCT y SBSDC. Maria Elena Mejía Arbeláez – Maria E Turismo Y Más O.T - Motivadora, presentadora y sistematizadora de la experiencia al Concurso.



Afiliación institucional

Organización Comunitaria de Turismo Rural “Trochas”. Red: Proyecto Modelo sostenible de Turismo Rural del Municipio de Santiago de Cali. Reserva Natural Villa Elena, parcela demostrativa en proceso de convertirse en Granja Integral Autosuficiente y demostrativa.

Desarrollo de la experiencia

Inicié en esta práctica fascinada con la belleza del paisaje, su clima y su tranquilidad. Hace 17 años, mi novio quien es actualmente mi esposo, me trajo a conocer su finca “Claroja”, que había comprado 7 años atrás. Entusiasmada con tener un sitio de veraneo para el disfrute de la familia, le pedí que me contactara con alguien que me vendiera un lote pequeño para lograr mis sueños. Después de comprar 3.000 m2 de potrero y unos cuantos guayabos por \$900.000 y llamarla “Reserva Natural Villa Elena” en memoria a mi madre, quien murió de 42 años con la ilusión de tener un lugar propio para tener juntos a sus 18 hijos. Me motivó el deseo desbocado y desorientado de alimentarme con todo aquello que sembrara con mis propias manos y sin tóxicos. A la primera institución que tuve a bien contactar fue a la Unidad Municipal de Asistencia Técnica Agropecuaria UMATA, el apoyo fue de dirección técnica y asesoramiento para la reconversión del suelo, ya que me informaron que debía hacerlo, por lo que estábamos en “ladera de montaña”. Y además en el Parque Natural Farallones de Cali.

Cuando los funcionarios de la UMATA, me vieron el compromiso que estaba dispuesta a asumir con mi predio, me registraron como beneficiaria de la misma.

Desde esas fechas tan memorables para mí, he sido, año tras año, partícipe de los proyectos financiados por la Alcaldía del Municipio de Santiago de Cali, a través de la Secretaría de Bienestar Social y la Secretaría de Cultura y Turismo.

La transformación que se fue dando paso a paso en el predio fue deslumbrante:

- a) Nuestra experiencia comienza con la construcción de los lagos para cultivo de truchas e iniciamos con el primer componente de seguridad alimentaria (La UMATA siempre nos entregó los alevinos o semilla de trucha arco iris). Esta unidad productiva consistió en la apertura de 6 huecos en la tierra con revestimiento en sus paredes y en el fondo con una capa de cemento y tierra caliza mediante el sistema tendinoso (alambre de púas y malla).

Estos estanques tienen una capacidad de agua entre todos de 100m³ aproximadamente, con diferentes espejos de agua por cada uno, acondicionados al espacio existente en el predio pero, para cada una de las edades de las truchas, que a su vez tienen una rotación bimestral por estanque, manteniendo un stock permanente de 3.000 animales que permite tener todo el año pesca deportiva de trucha.

La mencionada rotación permite dar el mantenimiento necesario para lograr la asepsia de los estanques ya que el recambio no es de fondo sino de superficie para la reutilización del agua de estanque a estanque quedando sedimentación en el fondo por excretas y sólidos o residuos de comida.

Estos estanques son alimentados por 2 pulgadas de agua que entran al predio, tomadas de diferentes captaciones, dos de ellas de la misma fuente “La quebrada Honda” la tercera, de un nacimiento ubicado en la Hacienda Santa Martha y la cuarta bocatoma la ubicamos en la quebrada “La Tulia”, todas estas tomas están conducidas en manguera de reciclaje de ¾ de diámetro las 2 primeras, la tercera en 1-1/2 pulgadas y la última en manguera de ½, el recorrido de todas estas mangueras es de 1 kilómetro aproximadamente repartido en dos o tres carreras respectivamente, todo este ir y venir de mangueras, captaciones, bocatomas, quebradas y nacimientos nos arroja un flujo permanente de 1.8 litros por segundo con 5.700 metros de manguera.

Por último y a manera de comentario, la dedicación y observación que hemos mantenido mi grupo familiar con ésta unidad productiva logramos enseñar a las truchas del lago de pesca deportiva, a consumir guayaba, alimento que le ha producido el característico color rosado de los salmónidos y un sabor diferencial como también economía en su sostenibilidad.

- b) La segunda unidad productiva tiene que ver con la protección de las laderas del Parque Natural Farallones de Cali, cuyos suelos tienen vocación forestal pero los primeros colonos convirtieron gran parte de su área en potreros para la explotación ganadera ocasionando así la pérdida de algunos hilos naturales de agua. Así que por la gran sensibilidad ambiental que nos cobija, hemos logrado con este pequeño predio un ambiental y sostenible “parquecillo”, cubierto de varias especies de árboles multipropósito -sirven de banco de proteínas para todos los animales (peces, cerdos, gallinas, patos, pollos). La idea era que estas especies maderables sirvieran para el mantenimiento de las instalaciones de la finca, como barreras rompe vientos y así poco a poco lograr un microclima que nos aumentara la biodiversidad que hace de nuestro espacio un paraíso familiar.
- c) Seguidamente empezamos con la tercera unidad productiva “La huerta casera” en la que ciframos todas nuestras esperanzas porque garantizaría la seguridad alimentaria de la familia pero nos dejó muchos desencantos pues

nunca logramos mucha producción debido a la falta de estudios de suelos para determinar la acidez de la tierra, suelos pobres en nutrientes y finalmente el limitado espacio del predio. Solamente se lograría la seguridad alimentaria de la familia con “huertas hidropónicas” que con unos acertados recursos económicos arrojarían como premio la sana alimentación de este trío familiar conformado por dos adultos con 112 años entre los dos y una pequeña hija de escasos 12 años.

- d) Dentro de todos estos aprendizajes que hemos logrado con las permanentes capacitaciones recibidas en los diferentes programas de la Alcaldía Municipal de Cali y siempre con el apoyo de la UMATA, a través de las diferentes ONG ejecutoras de sus proyectos, fuimos implementando especies menores. Luego en el año 2006 con un préstamo del Banco Agrario - Programa nacional de apoyo a los pequeños agricultores, implementamos nuestra cuarta unidad productiva – cerdas de cría – construimos la cochera para 2 cerdas de cría que hoy con todos los tropiezos normales del aprendizaje han tenido 2 partos de 15 y 16 cerditos cada uno y por cada una, los cuales hemos vendido a carniceros cebadores de cerdos en la ciudad de Cali.
- e) Para esta unidad productiva recibimos el apoyo de la Secretaría de Bienestar Social-Umata con la implementación de un biodigestor como sistema de bioseguridad ambiental que a la vez nos calienta el agua para dos de los baños del alojamiento rural y también hervimos el agua para preparar el alimento de las cerdas y críos.
- f) Continuamos capacitándonos para aprender a proteger el suelo y enriquecerlo con nuestros propios desechos de animales y plantas, todo esto nos ha ido conduciendo hacia visibilizar la importancia de proteger todas las fuentes de agua reforestando sus riberas, economizándola, reutilizándola a través de un ariete y aprovechando las aguas lluvias recogidas a través de bajantes hechos con botellas desechables de gaseosas.
- g) Por último, en la búsqueda de una sostenibilidad económica y social en el tiempo y el espacio, estamos preparándonos para ser prestadores de servicios en turismo rural y comunitario, liderando desde la zona proyectos constructivos, no solamente en el área de la Reserva Natural Villa Elena, sino también en el entorno rural que nos rodea involucrando a los sectores productivos de la zona. Con lemas como: “Vendedores de conciencia”, “El estilo de vida rural”, “Una opción más”, “Vótelo puesto”, nos proponemos utilizar hasta la máxima expresión todos los desechos sólidos.
- h) Quinta Unidad Productiva- el entusiasmo de ésta familia Paiso-Caleña y convencidos de que no hay quinto malo, le sumamos el emprendimiento que me caracteriza al lograr que hoy pueda ser prestadora, operadora y promotora de turismo rural y al singular espíritu investigativo de mi esposo en compañía de la dulce, tranquila pero inteligentísima hija que tenemos, nos hemos lanzado al negocio del “turismo rural sostenible”. Todo esto lo hemos logrado gracias al apoyo y fortalecimiento que hemos recibido de la Secretaría de Turismo de Cali, que con su proyecto “Un modelo sostenible de turismo rural”, basado en la ruta capacitadora, nos adelanta en temas como cocina, mesa y bar, atención al visitante, comunidades anfitrionas, guianza e interpretación ambiental, técnicas de sostenibilidad empresarial, articulación de la cadena valor comunitaria, organización social comunitaria y el aprovechamiento del entorno ambiental,

familiar, vecinal y regional. Y para terminar con este agronegocio rural, donde es aplicable el dicho aquel que de “grano en grano llena la gallina el buche”, la Reserva Natural Villa Elena lanzó su programa bandera “La ciudad sin ti por 24 horas” donde los visitantes podrán vivenciar un estilo de vida rural al interior de una hermosa familia, que en su reserva incita al descanso, comparte su espacio y regala su experiencia.

Temáticas desarrolladas

- a) Adopción de tecnologías: sugeridas apoyadas y fortalecidas por la Secretaría de Bienestar Social-UMATA de la Alcaldía Municipal de Cali, a través del desarrollo de sistemas productivos y en la utilización de materiales reciclables y maquinaria reutilizada, de nuestra propia autoría.
- b) Gestión de la calidad: Apoyada y fortalecida por la Secretaría de Cultura y Turismo-Oficina de Turismo, desarrollando la cadena valor con las experiencias exitosas para su posicionamiento a nivel regional.
- c) Marcas colectivas y sellos de diferenciación: Desarrollo de imagen corporativa con el lanzamiento de destino turístico con el acompañamiento de la Secretaría de Cultura y Turismo de Cali, manejo en el proceso turístico de paquetes diferenciales tales como: El arte de los oficios rurales, Mujer y Región Vuelta Occidente, Entre el Cristo y el río, Oiga mire vea Gallito de Roca, y muchos otros más.
- d) Experiencias comerciales: A través de la Asociación Trochas se han desarrollado ferias y presentación de productos a nivel regional, captando la atención de operadores mayoristas en turismo, por la dinámica de los procesos a seguir.
- e) Gestión empresarial: Como empresaria de turismo rural y capacitándome como promotora de turismo rural, cuyo énfasis ha sido el desarrollo de procesos de sostenibilidad turística, agropecuaria, y ambiental.
- f) Diseño de instalaciones, productos, marcas y etiquetas: Aprovechamiento de espacios, uso y rehúso de materiales, marcan la diferencia.
- g) Organización y asociatividad: Asociada a la organización comunitaria de turismo rural “Trochas”, operadores y promotores de turismo rural al igual que articuladores de la cadena valor.

Impactos positivos:

Importancia a nivel familiar: Mi esposo y mi hija menor han tenido una participación activa en el proceso, cada uno con sus compromisos, tareas y responsabilidades, desarrollando habilidades nunca antes vista en ellos. Mi esposo como apoyo fundamental en este proceso productivo direcciona, toda la parte técnica del predio, al igual que desarrolla sus inventos industriales con base en desechos y materiales reciclados, tales como un monocultivador, una tejedora artesanal de mallas, una picadora de pasto, una carreta carroza para dos personas y por último los cuadros y espejos, decoración que ha sido colocada en las diferentes áreas de la casa hotel, hechas con los últimos desechos del pino.

No puedo dejar de mencionar a mi pequeña hija de 12 años con su tierna y tranquila participación con todo su entorno, además como artesana de bisutería que le ha generado unos ingresos adicionales, muy importantes para su corta edad, que prometen para ella ser una gran “empresaria”.

Si nuestras ocupaciones y labores no nos han permitido demostrar nuestro fortalecimiento, sabemos que tácitamente cada uno de nosotros es un eslabón necesario que forma parte de esta cadena familiar que nos conforma.

Importancia a nivel comunitario: Inicialmente nuestra disciplina y tenacidad han generado sorpresas y reservas en la comunidad que nos rodea, pero poco a poco nuestros vecinos han comprendido que ellos también son ejemplo a seguir, podríamos decir que en todo este tiempo más de 30 vecinos han replicado al menos una de nuestras experiencias.

Con esta experiencia de protección del entorno, la familia y la comunidad, se han iniciado al menos cuatro grupos... pero la falta de experiencia de la gente sumada a la falta de compromiso... no los ha dejado prosperar, como ellos hubieran deseado.

En uno de estos grupos “Mujer y Región Vuelta Occidente”, al cual pertenezco, estamos seguras que nuestro compromiso y liderazgo permitirá que este perdure en el tiempo, afianzándonos como un eslabón más en la cadena de procesos productivos del campo colombiano, combinando nuestros quehaceres de mujer rural con nuestro desempeño como empresarias de turismo rural y comunitario.

Importancia a nivel económico: El mejoramiento de la economía familiar ha sido muy lento... pero seguro. ¡Vamos por buen camino!!!, con las expectativas que nos hemos creado, como el desarrollo de un proyecto de vida familiar y con el compromiso de que este proyecto sea una realidad en nuestras vidas, para el mejoramiento de nuestra calidad de vida ... impulsando también nuestro entorno.

Importancia ambiental en el territorio: Estas prácticas agropecuarias y turísticas en nuestro predio, han incidido en la conservación del territorio y han generado lo siguiente:

- 1.- Protección del suelo, con aumento de microorganismos que lo nutren en alto grado.
- 2.- Con la reforestación, creando un microclima que nos arroja como resultado, una constante de agua limpia para la zona, y la ciudad de Cali.
- 3.- Con el aumento en la siembra de hortalizas y verduras en nuestra huerta casera, ha crecido la diversificación de productos agrícolas de la zona, generando desarrollo no solamente en nuestra granja sino también en el ejemplo a seguir por los demás propietarios de las fincas vecinas, creando así, un modelo productivo en esta cadena de valor.

Las especies sembradas son: arveja, achote, aguacate, alfalfa, aliso, árbol loco, albahaca, ají, banano, bore, botón de oro, balso tambor, cacao, carambolo, cebolla larga, cana, cofrei, cedro, chirimoyo, chachafruto, guadua, guasca, guayacán, guineo, frijol, guanábano, habichuela imperial, limón mandarina, limón injerto, kingras, mandarinas, mangos, manzanas, mar alfalfa, morera, mata ratón, manzanilla, naranja tangelo, naranja común, nacedero, nogal cafetero, noni, orégano, papayo, pera brasilera, poma rosa, ramio, romero, ruda, cidra, swing la, sábila, tomate de árbol,

tomate chonto, tomillo, vetiver, hierba buena, fresa, hoja biao, heliconias, buchón de agua, yuca, papa, papunga, árbol de la felicidad, novios, lechuguillas, cilantros,

4.- Con la ceiba de truchas, se protege el agua para el beneficio de nuestro predio y el del entorno.

5.- Con el buen manejo en la utilización de los recursos, maximizándolos, la producción de desechos sólidos ha permitido el mejoramiento en la calidad de la salud de la familia y en la protección de estos, de la comunidad y la ciudad.

6.- Evitando las quemas, con la arborización y reforestación de la zona se captura carbono, oxigenando el ambiente.

Lecciones aprendidas:

- La salud es la base de cualquier desarrollo humano.
- La protección del medio ambiente, especialmente el agua, como parte fundamental del proceso anterior.
- La generación de ingresos, que nos permite vivenciar una mejor calidad de vida
- La sostenibilidad del predio, como baluarte para los procesos de vida en la zona.
- La alimentación de los animales con concentrados orgánicos, generados en la misma zona.

Errores cometidos:

Los siguientes son los errores cometidos dentro del proceso productivo que lleva aproximadamente 8 años

- La cría de animales en un predio tan pequeño, se comprendió que el espacio es parte fundamental del desarrollo de procesos pecuarios.
- La falta de capacidad de producción del banco de proteínas para el sostenimiento de la parte animal del predio, que nos llevó a reevaluar los procesos, tomando como opción solamente dos unidades productivas, entre ellas la parte porcícola con cerdas de cría y el cultivo de trucha arco iris.
- La cría de gallinas no es un proceso productivo en cadena, sino que forma parte de la seguridad alimentaria de la familia y como complemento en la alimentación de la parte turística del predio. La cría de pollos de engorde se realiza con procesos orgánicos también dentro de la seguridad alimentaria del mismo ciclo.

Notas:

Página web y dirección de contacto acerca del proceso productivo de la Finca Villa Elena:

www.alcaldiadecali.gov.co

Unidad de Asistencia técnica de la alcaldía de Santiago de Cali: umata@hotmail.com,

Secretaría de cultura y turismo: piobania@hotmail.com

Fuente de la información:

Capacitaciones realizadas a través de los años por la Secretaría de Bienestar Social Umata Cali. Ingeniero Jairo Clavijo. Tel. 660 0780 - 6602979

Secretaria de Cultura y Turismo: Oficina de Turismo: Doctora Bania Guerrero. actualmente fortaleciendo a las comunidades rurales con el proyecto "Un Modelo Sostenible de Turismo Rural. Tel: 885 47 57

Fecha de redacción de la ficha:

1 de junio de 2006 a 29 de Octubre de 2008,
15 de Enero de 2009 ampliación detallada del proyecto.

Dirección física y electrónica del autor (es):

Olga Morales Restrepo tel.0325502370-3157279724-3117770681

Correo: olga-morales@hotmail.com

Reserva Natural Villa Elena Sector la Tulia vereda Pueblo Nuevo corregimiento los Andes Municipio de Santiago de Cali-Valle-Colombia.

Motivadora de la presentación del proyecto: María Elena Mejía Arbeláez.

Mariae.turismoymas@gmail.com, mariae816@hotmail.com

Divulgación, promoción y ventas de la Reserva Natural Villa Elena en los teléfonos 57-092-893 73 36 Cel. 316 796 12 36 – 314 726 10 38