

# Despertar Campesino



Una Publicación de:



**FUNDAEXPRESIÓN**



**ESCUELA AGROECOLÓGICA  
DE PROMOTORES CAMPESINOS**

# Despertar Campesino

## **Tercera Edición**

Floridablanca, Santander – Colombia.  
Diciembre de 2006

La revista Despertar Campesino es una publicación de la  
FUNDACIÓN DE EXPRESIÓN INTERCULTURAL,  
EDUCATIVA Y AMBIENTAL – FUNDAEXPRESIÓN y la  
ESCUELA AGROECOLÓGICA DE PROMOTORES  
CAMPEÑINOS DE LA PROVINCIA DE SOTO.

## **Comité Editorial:**

Carlos Gómez Ariza, Adam J. Rankin,  
Claudia Gimena Roa, Fernando Salazar,  
Gustavo Saavedra, Claudio Edgar Anaya.

## **Ilustraciones:**

Fernando Salazar

## **Fotografías:**

Archivo fotográfico de Fundaexpresión

## **Portada:**

Pintura de origen guatemalteco (autor anónimo)

## **Contraportada:**

Pintura en tintes naturales. Obra de Fernando Salazar

## **Diseño y Diagramación:**

Alfonso Becerra - @&\*"

## **Con el auspicio de:**

Corporación Autónoma Regional para la Defensa de la  
Meseta de Bucaramanga - CDMB,  
Fondo Colombiano para la Modernización y el  
Desarrollo Tecnológico de las Micro, Pequeñas y  
Medianas Empresas – FOMIPYME,  
Universidad Industrial de Santander - UIS

## **Editor:**

FUNDAEXPRESIÓN  
Carrera 6 No. 4-02  
Floridablanca, Santander  
COLOMBIA  
roankine@telecom.com.co  
www.fundaexpresión.org

## **ISSN: 1900-7647**

Deposito Legal Biblioteca Nacional de Colombia



## **ASOCIACIONES CAMPESINAS Y COMUNITARIAS PARTICIPANTES DE LA ESCUELA AGROECOLÓGICA DE PROMOTORES CAMPESINOS DE LA PROVINCIA DE SOTO**



Asociación Campesina para la Conservación del Bosque La Judía – ASOMAKLENKE, Asociación de Fruticultores – AFRUBUESANI, Asociación de Mujeres Campesinas de Matanza, Asociación de Mujeres Campesinas de Piedecuesta – AMUCIP, Asociación de productores – ASOHOFRUTAL, Asociación de Productores – Portachuelo (Rionegro), Asociación de Productores Agropecuarios del Río Frío - APRIF, Asociación de Productores Orgánicos – ASOCHARTA, Asociación Departamental de Mujeres Campesinas e Indígenas de Santander – ADEMUCIS, Asociación Municipal de Mujeres Campesinas de Lebrija – AMMUCALE, Asociación Nacional de Usuarios Campesino ANUC – Piedecuesta, Asociación para la Conservación del Sistema Andino – ASODIVISO, Centro Social SOS - Barrio El Reposo, Colegio Agroecológico Llano Grande, Colegio Técnico Agropecuario Nuestra Señora de la Paz (Matanza), Cooperativa Agropecuaria El Gramal, Cooperativa de Productores Guarumal (Tona), Cooperativa de Trabajo – RECUMSOC, Cooperativa Rural – COARNANIA (Tona), Corporación Mujer Rural de Floridablanca – COMURFLOR, Empresa Comunitaria La Unión – Pajonal, Empresa Comunitaria Nueva Esperanza, Escuela de Cacaoteros de Lebrija, Fundación Granja el Puente, Junta de Acción Comunal - El Cedro (Girón), Junta de Acción Comunal - El Salado (Lebrija), Junta de Acción Comunal - La Mata (Piedecuesta), Junta de Acción Comunal - Llano Grande (Girón), Junta de Acción Comunal - Los Santos (Bucaramanga), Junta de Acción Comunal – San Cayetano (Lebrija), Junta de Acción Comunal - Santa Ana (Matanza), Pastoral Social de Charta, Pastoral Social de Matanza, Pastoral Social de Surata.

# Créditos Institucionales

## ENTIDADES EJECUTORAS:

**FUNDACIÓN DE EXPRESIÓN INTERCULTURAL,  
EDUCATIVA Y AMBIENTAL – FUNDAEXPRESIÓN**

Claudia Gimena Roa  
Directora

Adam J. Rankin  
Coordinador de Proyectos

Nelsy Gualdrón Becerra  
Promotora Agroecológica

Mario Mejía Gutiérrez  
Investigador en Agroecología

Equipo de Trabajo: Alfredo Ortíz, Daniel León,  
Félix Ramírez, Guillermo Bustos, Jaime Moreno, Milena  
Gómez, Yudy Parada, Zulma Monroy,  
Jaime Martínez, Ana Trinidad Roa.

**NODO DE PRODUCCIÓN MÁS  
LIMPIA DE SANTANDER**

Sandra Yaneth Parada Hernández  
Coordinadora

José Gregorio Fonseca  
Asesoría Técnica

Vicente Otero Muriel  
Asesoría Técnica

## ENTIDADES DE AUSPICIO:

**CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL PARA LA  
DEFENSA DE LA MESETA DE BUCARAMANGA – CDMB**

Fredy Antonio Anaya Martínez  
Ex - Director General

Elvia Hercilia Páez  
Directora General (E)

Carlos Alberto Suárez  
Subdirector de Planeación y Sistemas

Hernando Guevara Pineda  
Subdirector de Normatización y Calidad Ambiental

Juan Carlos Castro  
Normatización y Calidad Ambiental

David Cárdenas Amaya  
Educación Ambiental y Participación Ciudadana

**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER - UIS**

Oscar Gualdrón Gonzalez  
Director General de Investigaciones

Leonardo Acevedo Duarte  
Escuela de Ingeniería Química

Jairo Puente Brugés  
Especialización de Química - Ambiental

**FONDO COLOMBIANO PARA LA MODERNIZACIÓN Y  
EL DESARROLLO TECNOLÓGICO DE LAS MICRO,  
PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS – FOMIPYME**

## Agradecimientos especiales a:

Fundación Swissaid - Colombia, UICN – Comité Holandés, CENSAT “Agua Viva”, Grupo Semillas,  
Aldeas Infantiles SOS, Fundación Granja El Puente, Semillas de Agua, Mauricio Meza - Compromiso.



## INTRODUCCIÓN

Escuelas Campesinas.....	1
Editorial.....	1
De campesino a campesino. Prof. Mario Mejía Gutiérrez.....	3
Cátedra campesina. Fernando Salazar.....	5
¿Que loro viejo no aprende a hablar?. Emperatriz Román.....	7
Giras e intercambios de capacitación campesina de la Escuela Agroecológica.....	8

## CAPITULO 1

### Uso Popular de la Biodiversidad..... 10

Compadre Tavo anoche llovió recio. Gustavo Saavedra.....	11
Sin dejar de hilvanar. Hersilia Hernández.....	12
Conservamos al producir, conservamos al empacar. Fernando Salazar.....	13
Cabuya, totuma y nacuma... más que una tradición campesina. Guillermo Bustos y Rosa Milena Gómez.....	14
La médica.....	16
Las plantas al poder. Paulina Rodríguez y Norma Henríquez.....	17
Rescate de gallinas criollas. Bertina Sandoval.....	19
Razas de gallinas criollas. Arlex Angarita y Bertina Sandoval.....	20
Semillas en vía de extinción. Cristian Samuel Esparza.....	22
Semillas criollas rescatadas por las comunidades de la Escuela Agroecológica. Nelsy Gualdrón Becerra.....	23

## CAPITULO 2

### Policultivos Orgánicos..... 24

Compadre Tavo... Pensábamos que aquí se daba solo mora. Gustavo Saavedra.....	25
La tecnología de punta nos esta matando. Darío Basto.....	26
Mi rastroy. Deyanira Mejía y Jorge Luis Ocasiones.....	27
Las espinas de mora. William Orlando Villamizar.....	28
¡Mi forma de resistir!... Edgar Ortiz Maroquín.....	29
Experiencia en piña orgánica. Alveiro Zapata.....	31
El mundo de los Insectos. Eliécer Santamaría.....	33



## CAPÍTULO 3

### Procesamiento Comunitario de Alimentos..... 36

Compadre Tavo... del campo a la mesa. Gustavo Saavedra.....	37
El tiempo da la razón. Alveiro Zapata.....	38
Manos que transforman. Benito Supelano.....	39
Ventajas del procesamiento de alimentos. Claudia Lozada.....	41
Beneficios para la nutrición de los productos agroecológicos.....	42
Con sabor y nombre de campo. Fernando Salazar.....	43
Recetario campesino.....	44

## CAPÍTULO 4

### Mercados Campesinos..... 48

Compadre Tavo.. Me voy a mercadiar. Gustavo Saavedra.....	49
Luis Manosalva, agricultor ecológico. Jairo Puente Brugés.....	50
Días de mercado. Luis Manosalva.....	51
La voz de los abuelos. Myriam Villamizar.....	53
Vivencias del quiosco. Rosa Isabel Rincón.....	56
Los economistas del azadón. Jaime Moreno Quijano.....	57
Estudio de mercadeo de productos agroecológicos.....	59
Mujer campesina. Rosalba Hernández.....	60
Experiencias campesinas de mercadeo. Tatiana Roa Avendaño.....	61

## CAPÍTULO 5

### Tejido Social Campesino..... 64

Compadre tavo... Decálogo del agricultor agroecológico.....	65
¿Porque soy campesino?. Benito Supelano.....	66
Agricultura y espiritualidad. José Rosario Gutiérrez.....	67
Te quiero mi tierra. Oscar Cacua.....	69
Habrà un lugar para Dios en el pensamiento agroecológico.	
María Isabel Traslaviña y Oswaldo Florez.....	70
Las mujeres rurales y el renacimiento de la agroecología.	
Carmenza Lizcano Toloza.....	71
Mi vida musical. Cristian Samuel Esparza.....	72
Nuestra manera de pensar... Carlos Gómez Ariza.....	73
Sembremos nuestra identidad. Misael Araque Solano.....	75
Organizarse es importante, pero tiene su jodal.	
Ingrid Tatiana Medina y Sonia Rincón.....	77
Perguntarius herbarius. Oscar Cacua.....	79
Homenaje a mi fauna. Gonzalo Porras Pico.....	81





# Despertar Campesino





# Introducción: Escuelas Campesinas



## Editorial

Lo que parecía un imposible vemos que hoy es una realidad; nuestros sueños, poco a poco, se están materializando y hemos visto que con nuestras manos es posible incidir en el presente y moldear el futuro. Soñamos algún día en poder contar con un medio de comunicación que le permitiera a nuestra palabra ir más allá de las fronteras y más acá de nuestro escepticismo. Y lo hicimos.

La revista Despertar Campesino llega a su edición número tres. Hemos dedicado este número a la Escuela Agroecológica de Promotores Campesinos, porque desde ella se están fortaleciendo las comunidades campesinas de la Provincia de Soto en su propósito de cualificar y conservar la vida. ¿Qué es el sentido de la vida?, ¿hacia dónde debemos conducirnos?, ¿cómo aporte yo de mi propia experiencia?. Son

*(Continúa en la pagina siguiente)*



*(Viene de la página anterior)*

múltiples los interrogantes que se plantearon los autores de cada artículo y cuya respuesta intentaremos desglosar con el transcurrir de las páginas.

Además de emplear un azadón, un machete, una barra, las mujeres y los hombres rurales dan cuenta en esta publicación de que también son capaces de tomar el lápiz y labrar una hoja en blanco con la misma destreza que lo hacen con la tierra. Cada artículo fue abonado con el testimonio y las palabras de sus autores, que en un lenguaje espontáneo como las margaritas del campo nos permiten conocer su cotidianidad. Hoja tras hoja, artículo tras artículo, nos internaremos en un bosque tropical abonado con las enseñanzas de todas y cada uno de los integrantes de esta maravillosa Escuela Agroecológica, que no es tan sólo una forma de cultivar o de sembrar; por encima de todo, es una forma de construir comunidad, de encontrarnos como árboles en un mismo bosque, de sumar y entrecruzar las raíces sobre las cuales nos cimentamos.

Esto significa que nuestro éxito no está cuantificado simplemente por el número de hectáreas en reforestación o la cantidad de bultos de cultivos orgánicos en el mercado, en absoluto, nuestro triunfo depende de la calidad de sentimientos y realidades manifiestas, de lazos estrechados, de amistades y alianzas creadas, lo que implica un trabajo de construcción permanente, de intercambio de saberes, de aprendizaje "campesino a campesino", que le permitan a una región reflexionar sobre la importancia y pertinencia de una Escuela Campesina. Si no nos hacemos las preguntas adecuadas, no encontraremos las respuestas convenientes y terminaremos viviendo las conclusiones de otros.

Nuestra Escuela Agroecológica nos ha permitido entender que unidos fortaleceremos la dimensión social de los habitantes del campo y que tendremos mayor proyección si nos integramos con otras comunidades campesinas y urbanas: para discutir y encontrar alternativas a la problemática de fragilidad ecológica, erosión cultural y de malnutrición de la población.

Proponemos en esta edición una recopilación de textos que tienen que ver con un conocimiento de comunidades en donde siempre ha primado lo oral, pero que además de la palabra hemos incentivado el espíritu de la escritura, ya que mediante ella podremos compartir y perpetuar la investigación y observación por parte de nuestros pobladores rurales; todo ello con un beneficio inmenso porque las comunidades aquí presentes están compartiendo su identidad.

Esta publicación es fruto del esfuerzo por conocer mejor nuestras capacidades, conflictos, relaciones sociales y mejores formas de desarrollo de la teoría y de la práctica. Sabemos que existe un gran interés por estos procesos de memoria rural, en un país en donde han primado las "historias" de individuos y no las de las comunidades. Para quienes lean esta revista, confiamos en que será de gran utilidad metodológica a la hora de reflexionar sobre los caminos que se han propuesto muchas asociaciones rurales, que pretenden leerse a sí mismas, encontrarse en las historias de los otros y en divulgar experiencias de vida de sus propias realidades.

Les invitamos a que nos descubramos en estas páginas llenas de embrujo, sencillez, sutileza, mitos, color, agua, cantos de aves, mujeres laboriosas, hombres comprometidos, niños, ancianos y calor humano, mucho calor humano.

# De campesino a campesino



*Prof. Mario Mejía Gutiérrez*

El Instituto Mayor Campesino de Buga, Valle, Pastoral Social Jesuita, convocó al Encuentro Nacional de Escuelas Agroecológicas Campesinas\*, en el cual asistimos veinte organizaciones (75% civiles, 25% de pastoral social) de las cuales catorce pudieron identificarse como reales escuelas. Un resumen conclusivo de este evento se ofrece a continuación:

*\* Encuentro Nacional de Escuelas Campesinas  
Buga, Valle del Cauca, 22-25 de septiembre de 2004.*



**1. Diversidad.** El encuentro puso de manifiesto una notable diversidad alrededor de la idea central de un movimiento nacional de formación de promotores campesinos en agricultura limpia. La diversidad se manifestó en cuanto al menos dos de las escuelas presentaron estructura y funcionamiento en términos formales (Granja El Puente, Lebrija y Granja Agroecológica SOS, Armero Guayabal), es decir con instalaciones fijas, profesores de nómina y registro académico secretarial. Las demás escuelas presentaron estructura y funcionamiento informal, con períodos del orden de un año, currículos variables para cada ocasión, y notable autogestión campesina.

**2. Cobertura.** El encuentro sólo convocó escuelas de la región andina colombiana, con una cobertura del orden de 40 municipios. De todos modos esta muestra indica una idea nacional en marcha, un movimiento, una acción constructiva desde la base campesina.

**3. Ideología.** En este encuentro predominó la concepción de la agroecología como idea totalizadora, una especie de religión, que nos liberaría de preocupaciones históricas, sociales, políticas, espirituales y religiosas.

El peso de la argumentación económica, a veces predominante, se mantuvo en un plano discreto durante el encuentro.

En algún momento fueron introducidos a la consideración dos documentos fundamentales: La tierra un don de Dios para todos, tierra de paz, 2003, de la conferencia Episcopal Colombiana, y el Mandato Agrario, 2003, del pleno colombiano de organizaciones campesinas.

**4. Algunas conclusiones.** La principal, a mi juicio, es la demostración a un nivel amplio, de que otra agricultura es posible: una agricultura limpia, ecológica, buscando armonía con la naturaleza, y solidaria con el consumidor para realizar el derecho humano a una alimentación sana.

Otro hecho notable es la aparición de formas no ecológicas de agricultura como la conservación de semillas y la realización de cultivos por la vía pránica, es decir, mediante la movilización por campesinos, de energías sutiles, espirituales, reservadas antes a aspectos médicos.

**5. Algunas recomendaciones.** En primer lugar, la de ascender a un mayor nivel teórico trabajando en las escuelas los instrumentos de lecto-escritura y debatiendo la significación histórica, ética, política, espiritual de la tierra, de las semillas, de la biodiversidad, de la organización y cultura campesina, de la relación solidaria con el consumidor.

Como ejemplo de estas construcciones parte de un poema infantil de una de las escuelas rurales de la Provincia de Soto (Santander): “el agua la necesito para beberla como necesito a mi mamá para amarla”.

Una vez destacado el hecho de que tal vez ninguna escuela agroecológica campesina haya funcionado independientemente de apoyos provenientes de trabajadores intelectuales, se plantea la figura de la minga, el convite, el puxirum, como forma popular, campesina, de autogestión, de poder constructivo civil comunitario, como esencia estructural y funcional de las escuelas civiles campesinas: la referencia nacional al respecto es la experiencia de la Asociación para el Desarrollo Campesino (ADC), La Cocha (Nariño), Colombia.

# Cátedra Campesina



**Fernando Salazar**  
**ASOMAKLENKE**  
**Vereda Helechales, Floridablanca**

La llama del conocimiento permanece viva en el seno de las comunidades campesinas colombianas, bajo novedosos modelos de escuelas que convocan al rescate del “conocimiento popular”, como herramienta básica para la producción agropecuaria sostenible.

Fueron diversas las experiencias que se dieron cita en el Instituto Mayor Campesino (IMCA) de la ciudad de Buga, Valle del Cauca. Allí, más de veinte experiencias estuvieron presentes en el 1º Encuentro de Escuelas Campesinas en el que se evaluaron y establecieron estrategias en pro del

campesinado, cuyo objetivo es la promoción de la agricultura sostenible como una salida a los ya perceptibles efectos de la globalización que arrasa toda forma de vida, además de que agrade nuestra tradición cultural.

La Escuela Agroecológica de Promotores Campesinos de la Provincia de Soto aceptó la convocatoria; allí se participó con productos orgánicos y publicaciones de nuestra autoría. Aprendimos y compartimos que:

- El aula de clase es la casa de cualquiera.
- El patio de la escuela es algún hermoso paisaje



de los municipios de la provincia de Soto.

- No hay profesor ni aprendiz, a cambio viejos y jóvenes, mujeres y hombres que estamos en capacidad de aprender y enseñar.

- Por dos o tres días al mes, hacemos juntos un espacio en el que sembramos paz y convivencia, abonado por la confianza para cosechar alferías.

- Con alegría se aprende más fácil.

Es decir, nuestra escuela agroecológica se construye con horarios flexibles y en lugares menos formales que aseguran la participación de las comunidades en el proceso de aprendizaje a la par con sus actividades cotidianas. Son encuentros mensuales en las fincas de los

promotores, en los que se recibe orientación teórico-práctica además del intercambio de ideas, y en los que se realizan desde mingas de trabajo, hasta la solución a calamidades que puedan presentarse en sus regiones.

El debate del encuentro en Buga nos llevó a reconocer falencias, y es que muy a pesar del esfuerzo quedan algunos puntos por profundizar en las escuelas campesinas; todos son factores en los cuales el campesino debe comenzar a incidir mediante la organización comunitaria.

Queda también claro que hemos tomado el camino acertado y que la educación es una herramienta básica para el fortalecimiento del campesino, de su identidad y cultura.

## PUNTOS DE ANÁLISIS

- **Conflicto armado.** Las comunidades campesinas somos objeto del conflicto, que nos obliga a desplazarnos como única medida para salvar nuestras vidas. ¿Por qué? Porque los territorios indígenas, campesinos y negros son desalojados para que puedan ser apropiados y usados por los bandos en conflicto o para que sus recursos naturales sean explotados por empresas multinacionales.

- **Desplazamiento de tierras.** Los megaproyectos que se desarrollan en los territorios rurales están desplazando también a cientos de comunidades; pueblos enteros han sido destrozados, como los Guahibo en Arauca con las explotaciones petroleras en Caño Limón, o los Embera Katío en el Alto Sinú con la represa de Urrá. ¿Cuál será el próximo afectado?, ¿Será su vereda, o la mía?

- **Despojo de la biodiversidad y del agua.** Algunas regiones del país han vivido la venta de sus recursos hídricos, a los páramos, por ejemplo, se les quiere desalojar de cualquier presencia humana con el interés de poder privatizarlos; sin comunidades que deban ser

consultadas. Ya sea para explotar el agua, el carbón, el paisaje, los frailejones o cualquier otro "recurso". Tratados comerciales internacionales amenazan también con invadir nuestros campos de semillas transgénicas, poniendo en riesgo la biodiversidad y la seguridad alimentaria.

- **Pérdida de identidad cultural.** Nuestra tradición cultural (folclor, gastronomía, música y otros), ha sido cambiada. Hoy, jóvenes y niños siguen tendencias que los medios de comunicación presentan. Esto ocurre al mismo tiempo que la educación rural sigue en una crisis aguda.

- **Falta de visión política del campesino.** Es importante tener en cuenta la experiencia de las comunidades indígenas del Cauca, que días antes del encuentro de Escuelas Campesinas llevaron a cabo la movilización de más de cuarenta mil indígenas hacia la ciudad de Calí, como un llamado y exigencia al gobierno nacional para que atienda no sólo sus necesidades, sino las de toda la población colombiana.

# ¿Que loro viejo no aprende a hablar?



**Emperatriz Román**  
**AMMUCALE**  
**Vereda La Victoria, Lebrija**

En Santander, hay un grupo de personas que decidieron capacitar a quien corresponde, al campesino, ofreciéndole pautas y creando políticas de producción orgánica, reforzando una conciencia solidaria y una mano decidida a trabajar por dejar un mejor legado a las futuras generaciones, un mundo en donde nuestro país sea una arteria importante del pulmón del mundo. Un país que no sea señalado sólo por narcotráfico y violencia, sino por ser capaz de producir lo que consume; un país autosuficiente donde el hambre y la corrupción no existan. Los participantes de la Escuela Agroecológica somos un grupo de personas de diferentes municipios de Santander, tierra de gente berraca\*, que lucha por hacer de este sueño una realidad.

Somos campesinas y campesinos a quienes se nos dificulta salir de nuestras veredas por el mal estado de las vías, o por falta de dinero para subsidiarnos un transporte, es por eso que las personas que formamos parte de la escuela nos sentimos afortunados de ser los gestores del cambio, hacia una vida menos “jodida” como la que estamos viviendo en este momento la mayoría de campesinos de nuestro país.

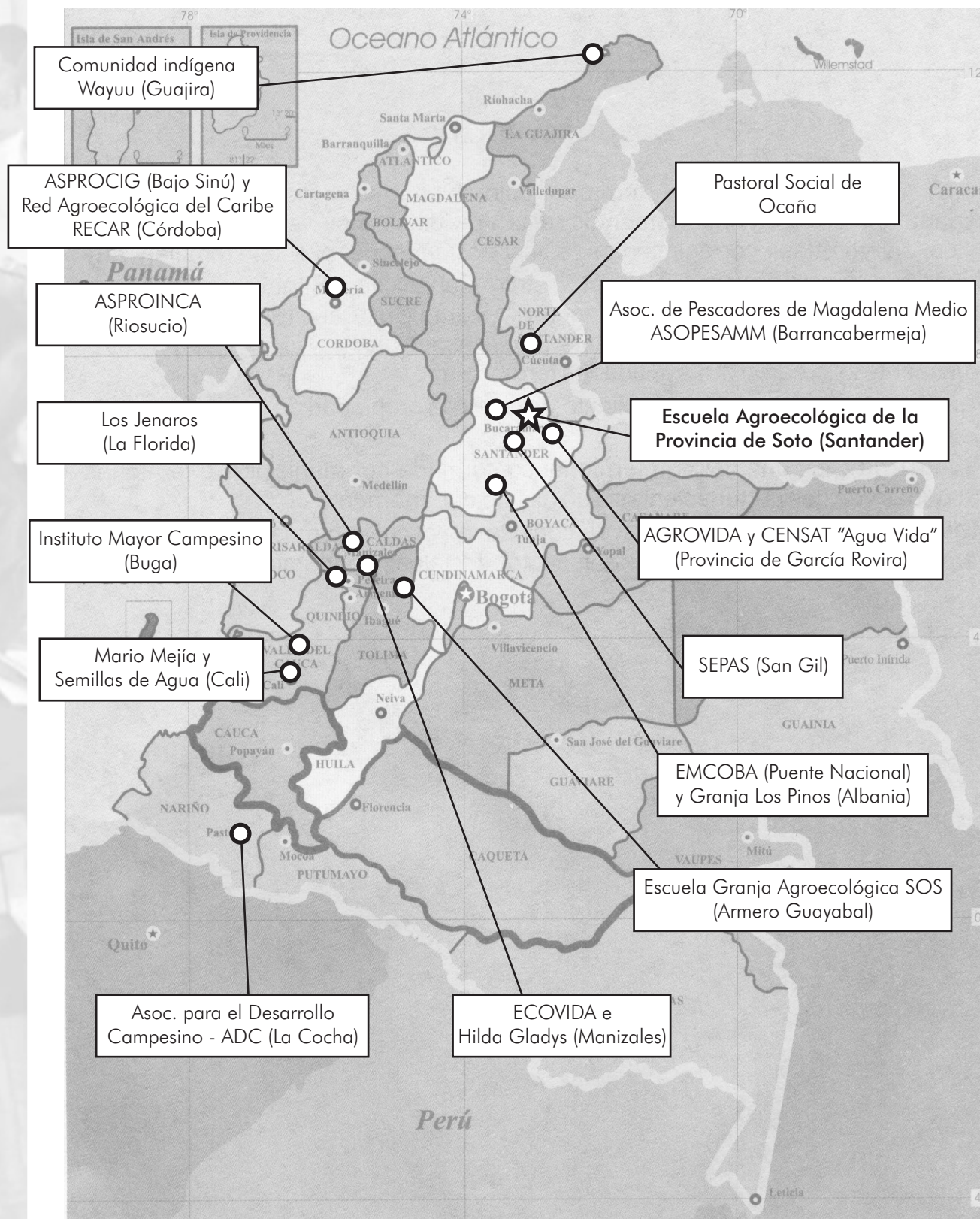
Los fundamentos de nuestra escuela son solidaridad, valor, fe, amor y autosuficiencia. Solidaridad por los menos favorecidos, valor para seguir luchando por el cambio desde nuestra vida. Fe para creer en la palabra del hermano y lograr que nuestra palabra sea una escritura. Amor para trabajar la tierra sin contaminarla, amor por la agroecología que es amor por mi misma. Autosuficiencia, por ser capaces de producir lo que necesitamos para vivir sin depender de la tienda de alimentos o de insumos.

\* La palabra “berraca” para los habitantes de Santander, significa una persona enérgica y dinámica y echada para adelante.



## GIRAS E INTERCAMBIOS DE CAPACITACIÓN CAMPESINA DE LA ESCUELA AGROECOLÓGICA

La Escuela Agroecológica de Promotores Campesinos de la Provincia de Soto ha promovido el intercambio de saberes y experiencias por medio de giras y encuentros directos que fomentan el diálogo campesino a campesino, a los siguientes sitios del territorio nacional:





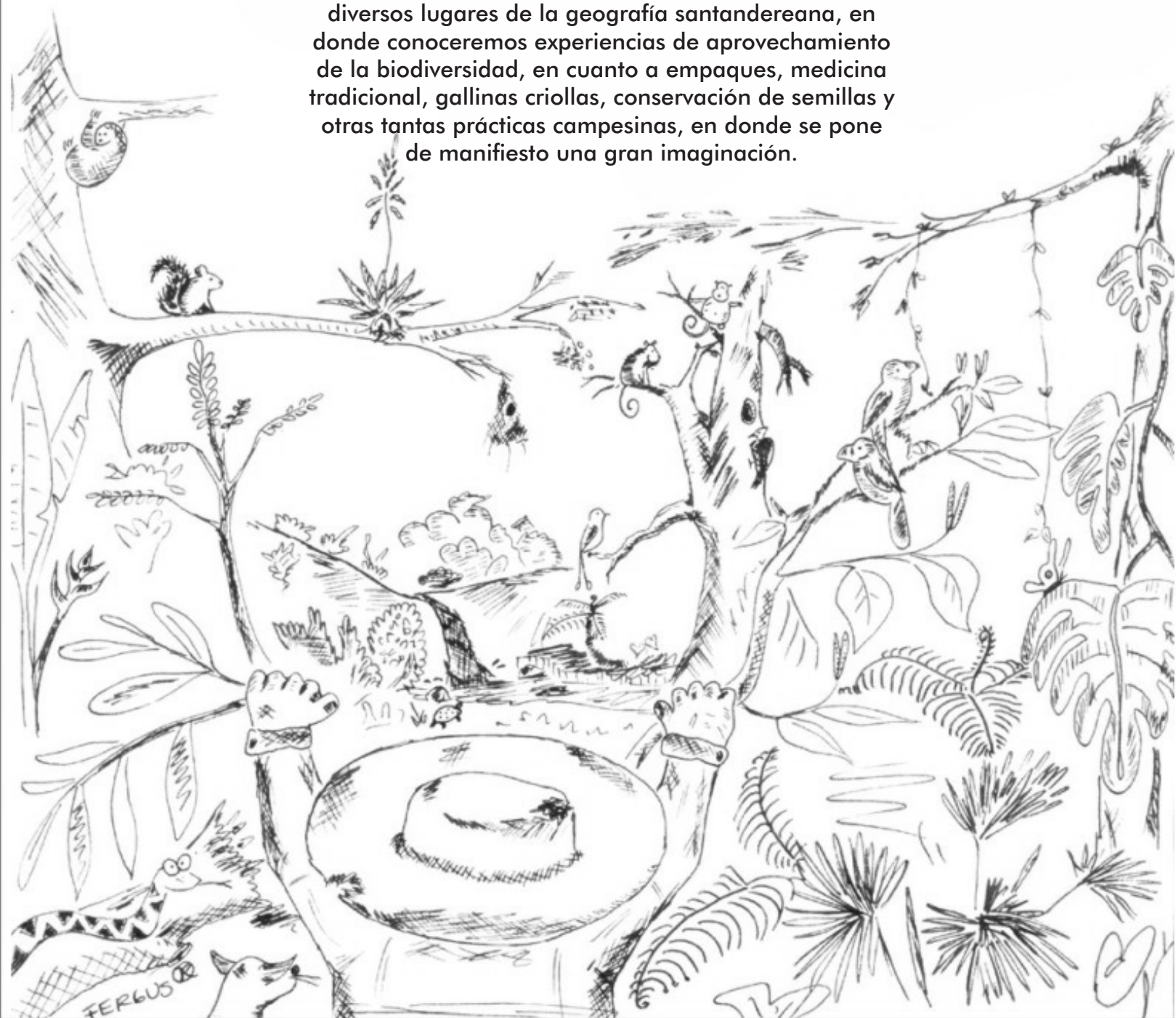


# Capítulo 1:

## Uso popular de la Biodiversidad

### El bosque que nos habita

La cotidianidad de la familia campesina está estrechamente ligada a su entorno, con el cual interactúa, de esa relación nacen las culturas. En la medida en que las comunidades entiendan, comprendan y respeten el medio que los rodea, le pueden dar uso sostenible a la biodiversidad en la que están inmersas y de la que hacen parte. En este capítulo queremos resaltar esa fusión campesino-naturaleza, para lo cual haremos un recorrido por diversos lugares de la geografía santandereana, en donde conoceremos experiencias de aprovechamiento de la biodiversidad, en cuanto a empaques, medicina tradicional, gallinas criollas, conservación de semillas y otras tantas prácticas campesinas, en donde se pone de manifiesto una gran imaginación.





# Compadre Tavo...

## Anoche llovió recio

**Gustavo Saavedra**

**ASOMAKLENKE**

**Vereda La Judía, Floridablanca**

Anoche llovió recio. Hacía como mes y medio que estaba calentando el sol muy duro. “Amanecemos sin agua -dijo mi vieja- toca ir a echarla”. No hay nada más que hacer. Me desayuno y voy, “parestas” que queda tan lejos, como a una hora de camino por entre cultivos y rastros, y otra parte por entre el bosque hasta llegar a la quebradita de donde tomamos el agua.

Empecé el recorrido. Olía a tierra húmeda, todo se veía verde, lleno de vida. Un maizal, dos apiales, un corte de yuca, más allá una huerta pequeña pero sentida: repollo, lechuga, cilantro, perejil, habichuelas, una colcha de retazos de todos los colores a mi paso. En las flores del rastrojo abejorros, abejitas y coquitos con manchas, mariposas de todos los colores y tamaños. Desayunamos con el dulce néctar de sus entrañas.

Ya en el bosque contemplé árboles grandes y flacos, otros bajitos, otros altos, adornados con orquídeas y bromelias. Tal vez unos muy viejos, como sabios con sus largas barbas de musgo observando pasar el tiempo a su alrededor, a sus pies nacían anturios, hongos multicolores, platanillos y muchas otras coloridas plantas.

Pero faltaba lo mejor, la más hermosa serenata jamás escuchada por oído humano: pequeños y medianos pajaritos que saltaban de rama en rama, entonaban cantos maravillosos como queriendo dar gracias al creador por tanta belleza. Extasiado, contemplando todo aquello, no me di cuenta del tiempo y llegué a la quebrada sin advertirlo. Arreglé lo que tenía que arreglar y regresé.

Al llegar a casa me encontré con una pregunta de mi chinita menor: “Papi, ¿usted sabe qué es la biodiversidad y para qué sirve?”. Ni idea miña le respondí, hasta ahora escucho esa vaina, pero por la palabrita supongo que debe ser algo muy lejano a nosotros. “Ningún lejos papi respondió la niña-, la profesora nos dijo hoy que biodiversidad son todas las formas de vida que nos rodea, y que todos los días nos valemos de ella en muchos aspectos de nuestra vida: cuando me enfermo y mi mamita me hace una agüita; cuando utilizamos árboles del bosque, ya sea como leña o madera para arreglar las casas; con los productos que recogemos del campo para alimentarnos o cuando estamos tristes y el canto de un pajarito nos alegra; y de muchas otras maneras”.

Y yo pensando que eso era lejano, biodiversidad fue todo lo que me maravilló durante la caminata que minutos atrás había tenido, biodiversidad es todo lo que me rodea, biodiversidad es mi cultura, mi familia. Yo soy parte de ella en mi vereda La Judía.



# Sin dejar de hilvanar

**Hersilia Hernández**

**AMMUCALE**

**Vereda San Cayetano, Lebrija**

Recuerdo que antiguamente todo era artesanal; para mercar se usaba el canasto que se fabricaba en el núcleo familiar: papá, mamá e hijos. Estos canastos eran elaborados con fibras naturales que las conseguían en el bosque, como el chusque y el baralcalde.



También se utilizaba el fique que cultivaban las familias campesinas. La fibra del fique la sacaban manual, la hilaban y ya preparada la vendían para la elaboración de costales y mochilas que se utilizaban para transportar el mercado. Por lo tanto, no se utilizaba el plástico, o no había. Se usaban los empaques naturales, por ejemplo los quesos se hacían sobre calceta de plátano y se envolvían en hojas de plátano. Los huevos también se envolvían en calceta de plátano. El pan se empacaba en bolsas de papel.

Las comidas eran muy naturales, todo se cocinaba y se guardaba en ollas de barro, por eso se conservaba la salud porque no contenían sustancias dañinas. Las comidas eran a base de maíz y plátano, de maíz se hacían ayacos, arepas, mazamoras, ruyas, cuchuco, mute, chicha, regañonas, chorotas, con toda la sustancia del maíz. Pero todo esto se fue olvidando para dar paso a lo plástico. Hoy en día hay tanto que ya no sabemos qué hacer con él.

La mayoría de personas lo queman contaminando el ambiente, otros lo botan dañando la tierra y el paisaje. Los cultivadores del fique fracasaron porque las fibras plásticas invadieron el mercado y no hubo espacio para ellos; y así fue con todos los artesanos. Luego la Escuela Agroecológica nos ha hecho caer en cuenta que volver a la naturaleza es lo mejor, yo por ejemplo, utilizo las tintas naturales, para teñir la cabuya y la calceta. Se utilizan las semillas de aguacate, la pepa de manchador y muchas otras que dan color. Se hierven o se extraen la coloración natural con alcohol.

Yo los invito a volver a la naturaleza en todo sentido, ya que los pesticidas y los químicos están matando a la humanidad lentamente. Debemos cambiar para dejarles a nuestras futuras generaciones un ambiente sano y un mundo que todos soñamos, libre de contaminación.



# Conservamos al producir, conservamos al empacar

**Fernando Salazar**

**ASOMAKLENKE**

**Vereda Helechales, Floridablanca**

Muy pocas actividades en las que se involucran los seres humanos están libres de ocasionar impactos ambientales; encontramos desde los más cotidianos como consumir un alimento que con el empaque genera residuos, y que en la mayoría de los casos son plásticos (no biodegradables), hasta otros impactos más complejos como las prácticas de cultivo con agroquímicos, que son tan devastadoras que ponen en riesgo la existencia de ecosistemas, tan diversos y frágiles adyacentes a la zona de cultivo.

Esta puede ser una buena razón que justifique el rescate de los tradicionales y antiguos métodos de empaque, que valiéndose de materiales propios de la finca y de la región, pueden garantizar la calidad de los alimentos. Usted como consumidor debe tener en cuenta que al adquirir sus alimentos puede contribuir a que el aire sea más puro, a que los ríos sigan corriendo limpios y a que nuestros campos continúen siendo fértiles y no se conviertan en basureros.

Las comunidades campesinas que participan en la Escuela Agroecológica de Promotores Campesinos, han retomado su conocimiento tradicional, asumiendo de manera ética la cosecha y el empaque de sus frutos, valiéndose de recursos como cascarón de plátano, cabuya, totumo y otros más. Con ingenio y esfuerzo las comunidades rurales están dando un paso en la búsqueda de soluciones que pongan a salvo la salud del planeta.

Las soluciones que nos ofreció la ciencia para sustituir los empaques naturales no midió los costos económicos ni ambientales para el campesino, por el contrario, nos congeló la

posibilidad de seguir descubriendo y utilizando los recursos que abundan alrededor, en nuestra vida cotidiana, nos hizo perezosos y nos convirtió en clientes de agroquímicos, de comida, de bolsas plásticas.

Pero no hay mal que por bien no venga, es así como renace una posibilidad en el seno de la familia campesina, que mira atrás y redescubre que en su sangre transita herencia de artesanos. Serán nuestras manos las que busquen el material y la forma requerida para ofrecer bienestar, con alimentos orgánicos y empaques de bajo impacto, justificando el uso potencial de las incontables riquezas que nos provee la historia y la biodiversidad.





# Cabuya, Totuma y Nacuma... Más que una tradición campesina



**Guillermo Bustos - Biólogo**  
**Rosa Milena Gómez - Diseñadora Industrial**

Los materiales no maderables están conformados por hojas, lianas, frutos, cortezas presentes en nuestras selvas, rastrojos y cultivos, los cuales son una alternativa y posibles sustitutos de los materiales sintéticos (derivados del petróleo). Estos biomateriales que encontramos en la naturaleza poseen un costo económico, ambiental y energético, menor que los plásticos que son utilizados comúnmente.

Nuestra búsqueda colectiva del uso de los materiales no maderables nace de la necesidad de materia prima para la elaboración de soluciones de empaque que armonicen con los productos orgánicos elaborados por los campesinos pertenecientes a la Escuela Agroecológica. A través de entrevistas con los participantes y visitas de campo, se determinaron los biomateriales presentes en cada vereda. Dentro de este trabajo nos encontramos con materiales que se pueden aplicar en la fabricación de objetos como: mobiliario, adornos, vajillas, contenedores, sombreros, tejidos y todo un imaginario de objetos que brotan de las manos de un campesino artesano.

La recuperación del conocimiento tradicional en estas comunidades rurales nos ha permitido compilar de esa memoria colectiva, las plantas que potencialmente son generadoras de

materiales no maderables. Y de igual forma los procesos tradicionales de extracción y procesamiento que alcanzan por medio de esta investigación, plasmar los resultados en un catálogo de biomateriales, clasificados según sus usos como: colorantes, aglomerantes, envoltorios, recipientes y fibras.

A través de talleres de creación, buscamos una sensibilización de las comunidades campesinas en la temática, en las que con la magia de sus manos se transformaron hebras de fique en hilos trenzados, con las semillas que duermen sobre sus tierras, para convertirlas en accesorios (collares, aretes, pulseras). Para ellas es agradable acudir a los recuerdos; revivir cómo hacer canastas y lazos, lo cual era una labor familiar, un momento para heredar saberes. Es recobrar el valor de la cabuya, la totuma, la nacuma, el cascarón de plátano, la hoja de bijao, la guadua, ahora con alternativas de empaque para los productos orgánicos.

De esta manera, los agricultores agroecológicos, con los que al redescubrir el manejo de los biomateriales, se obtuvieron alternativas de empaque para productos de café, chocolate, torta, arequipe, vino, huevos, dulces, pescado y chorizos. Las propuestas son ilimitadas, con creatividad se puedan desarrollar objetos que solucionan cada necesidad e inspiración.

Sabemos que la tradición artesanal está amenazada por la cuadrículada mentalidad de los mercados. De alguna manera, esta es una forma

de luchar contra los empaques plásticos que tienen en jaque los saberes campesinos y que ahogan cada vez más el paisaje.

Con el objetivo de minimizar el impacto sobre las poblaciones naturales y estados sucesionales de la vegetación, nos enfocamos en las plantas producidas por los mismos agro-ecosistemas, los cuales son mantenidos por la comunidad campesina. Es así que construimos identidad al transformar los biomateriales que nos rodean, fortaleciendo la relación campesino-ecosistema, con una apropiación de estos recursos de la biodiversidad de una forma sostenible.

En general, podemos señalar unas recomendaciones que se deben aplicar a la hora de recolectar cualquier biomaterial que nos propongamos manipular, estas prácticas ambientales las señalamos a continuación con el fin de generar un mínimo impacto a la vegetación natural.

- No recoger frutos de individuos solitarios.
- No recoger frutos caídos, solo los que penden de las plantas.
- No utilizar biomateriales que provengan de especies en vías de extinción, por poseer poblaciones disminuidas.
- No coleccionar todos los primordios foliares (hojas nuevas) de una planta.

<b>ESTRATEGIAS CAMPESINAS DE USO SOSTENIBLE DE LOS MATERIALES NO MADERABLES</b>		
<b>ESTRATEGIA</b>	<b>ESPECIES INVOLUCRADAS</b>	<b>ACCIONES</b>
<b>REPOBLAMIENTO DE HABITATS</b>	Chochos (Papilionaceae) Jaboncillo (Sapindaceae) Achiote (Bixa sp) Totumo (Crescentia cujete) Gaque (Clusia sp)	- Recolección de plántulas en las poblaciones naturales. - Siembra en los hábitat naturales despoblados. - Conservación de plantas madre.
<b>PROTECCIÓN DE POBLACIONES SILVESTRES</b>	Pionias (Papilionaceae) Buenas Tardes (Angiosperma) Tagua (Phytelephas sp) Maklenke (Weittinia sp) Chusque (Chusquea sp) Helecho (Dicranopteris sp) Caña de Castilla (Orunda sp) Mimbre (Phylodendron sp) Nacuma (Cardulovica sp)	- Cercado de poblaciones silvestres. - Recolección de semillas sólo en pie o sobre la planta. - Protección del hábitat donde se desarrollan estas especies.
<b>ESTUDIAR LA DINÁMICA DE LAS POBLACIONES SILVESTRES</b>	Helecho (Dicranopteris sp) Maklenke (Weittinia sp )	- Determinar la ecología de estas poblaciones ante una explotación. - Protección del hábitat donde se desarrollan estas especies.
<b>INCENTIVAR EL USO DE MATERIALES CULTIVADOS</b>	Fique (Fourcrea sp) Guadua (Guadua sp) Plátano (Musa sp) Bambú (Bambú sp) Totumo (Crescentia cujete)	- Desarrollar talleres de capacitación en el manejo y diseño de empaques y artesanías con estos biomateriales.



# La Médica

*Tomado de los cuadernos: Ver...de la Tierra,  
Conservación de Ecosistemas,  
CENSAT "Agua Viva"*

"Yo tengo cuatro hijos y hace pero tiempo que no tengo que llevarlos al médico, ¿por qué?, porque toda la medicina se encuentra en los cultivos, solita, como maleza, muy humilde a

pesar del gran poder curativo que tienen. Pero como fumigan pues todas ellas mueren. La misma medicina se encuentra en la finca, al alcance de la mano, en los rastrojos, en los cortes; después vienen de afuera y se llevan esas plantas con las cuales elaboran pastillas que después nos venden en la tienda.

La gente no cree mucho en la medicina de las plantas, pero van a tener que hacerlo porque es la forma más barata y sana de curarnos. Cada cual verá, yo en mi caso no le volví a dar medicina a mis niños, a menos que sea una cosa que no se pueda tratar con las plantas.

Para la diarrea la humaria y el cálamó que nacen en los rastrojos; una aguita de yerbabuena es magnífica para el dolor de estómago; el cidrón para los nervios y para conciliar el sueño a los niños. El agua de ajeno para el dolor de estómago. Tres cogollos de durazno bajan la fiebre. La caléndula en ayunas es muy cicatrizante, para las úlceras por ejemplo. El paico es muy digestivo y el toronjil buenísimo para la fiebre"

Yo me llamo Milena Merchán, tengo cuatro hijos, mi esposo cultiva orgánico y conserva semilla. Estamos en el área rural del municipio de Málaga."



# Las plantas al poder

**Paulina Rodríguez y Norma Henríquez**  
**AMMUCALE**  
**Vereda El Salado, Lebrija**

Llevamos más de seis años trabajando en la vereda El Salado, con la Asociación de Mujeres Campesinas del Municipio de Lebrija AMMUCALE. En nuestra vereda tenemos que tomar conciencia sobre los cultivos indiscriminados: tumbamos cuanto árbol hay, utilizamos los químicos destruyendo desde lo más pequeño hasta lo más grande; entre lo más pequeño se encuentran las plantas medicinales, mal llamadas maleza que son las de mayor poder.

A partir de una serie de talleres en recuperación de plantas medicinales, las mujeres comenzamos a cultivar huertas orgánicas y elaborar los siguientes productos: champú, jabones, pomada y aceites naturales. A muchas personas les ha gustado, en mi casa por ejemplo, llevamos ya varios meses que no sé lo que es un champú comercial.

En el siguiente cuadro hay un listado de algunos productos que hemos elaborado y se ha dado testimonio de sus buenos resultados:



*Continúa en la pagina siguiente*

CHAMPÚ PARA EL LAVADO DEL CABELLO	
Sábila y cayeno Caléndula Sábila y caléndula Romero	Elimina la orquilla, abunda el cabello Elimina la caspa del cuero cabelludo Da brillo y suaviza el cabello Previene la caída del cabello
JABONES PARA EL BAÑO DE LA PIEL	
Llantén y manzanilla Lechuga	Elimina brotes, salpullidos, barros y espinillas de la piel Suaviza la piel, elimina las manchas y arrugas
POMADAS ANTIREUMÁTICAS	
Albahaca, eucalipto, marihuana, tabaco, higuerilla y ortiga	Calma el dolor en las piernas, la hinchazón, dolor de las varices, alivia el reumatismo.
ACEITE MEDICINAL	
Llantén, manzanilla y matarratón	Elimina salpullidos en la piel, brotes, controla la vena varice y alivia las quemaduras.





Viene de la página anterior

Detengámonos a pensar en la salud, que a pesar de ser lo más apreciado en la vida la estamos destruyendo, no nos queremos nosotros mismos, no valoramos lo nuestro porque con los químicos nos estamos envenenando y destruyendo la naturaleza. El químico es hoy y lo agroecológico es el mañana, pensemos en nuestros hijos, no les dejemos una tierra destruida, sin naturaleza, solitaria.

¡Algo importante!, si no cambiamos nuestra forma de pensar no cambiaremos nuestra manera de actuar y de trabajar en comunidad. Hay cosas que nos desaniman, pero hay muchas otras que nos animan a seguir adelante.

### ¿POR QUÉ USAR PLANTAS MEDICINALES?

*Tomado de las cartillas del promotor en agroecología, Medicina Natural, Escuela Granja Agroecológica SOS.*

- Son parte de nuestro patrimonio cultural.
- Son eficaces en el tratamiento de enfermedades comunes.
- Cumplen una acción más integral en el organismo que un medicamento (droga).
- Permiten establecer nuevos vínculos con la naturaleza.
- Permiten establecer vínculos de solidaridad entre las personas.
- Son la base de la farmacología moderna.
- Son un recurso que representan ahorro económico para la familia.
- Precisamos recuperar el poder sobre nuestras vidas.

# Rescate de gallinas criollas



**Bertina Sandoval**  
**AMMUCALE**  
**Vereda Riosucio, Lebrija**

El rescate de las gallinas criollas en mi finca lo inicié hace más de dos años, pensando en conservar las razas que quedaban en mi vereda. Cuando empecé el proceso de recuperación contaba con pocas razas de gallinas, a través de mis conocimientos y al darme cuenta de que se estaban acabando, traté con las demás personas de rescatar las que aún quedaban. Entonces traía a mi finca huevos de otros sitios para sacar, así intercambiaba pollos y gallinas.

En la finca las he mantenido sueltas y complemento su alimentación con yuca, bore y desperdicios de cocina. Es una ventaja que ellas comen de todo.

Parte de la producción de carne y huevos la utilizo para la alimentación de mi familia y la otra parte la vendo a mis vecinos en la vereda. Cuando le vendo huevos frescos a otra persona, poseo el conocimiento para

escogerlos de acuerdo a lo que quieren, por ejemplo, si la persona quiere que le salgan pollos le doy huevos alargados, si quiere pollas le doy huevos redondos.

En las actividades de alimentación y recolección de huevos mis hijos son quienes me colaboran, así van adquiriendo conocimientos en la selección de huevos e identificación de razas, sólo así se asegurará la recuperación de las especies criollas. También, a partir del trabajo que he venido realizando en mi finca, otras personas quieren hacer lo mismo en las suyas.

Por medio de la Escuela Agroecológica tuve la oportunidad de viajar a la Granja Agroecológica SOS que se encuentra ubicada en Armero Guayabal (Tolima), en donde visité un proyecto de gallinas criollas acompañada de Arlex Angarita, profesor de la escuela. Allí conocí e intercambié huevos y pollos de otras razas, también adquirí algunos conocimientos que pienso me van a permitir mejorar la alimentación de las gallinas que tengo en la finca. Para mí, ha sido una experiencia muy bonita, haber tenido ese encuentro tan maravilloso.



# Razas de Gallinas Criollas

Arlex Angarita - Escuela Granja Agroecológica  
SOS (Armero Guayabal)  
Bertina Sandoval - AMMUCALE (Lebrija)

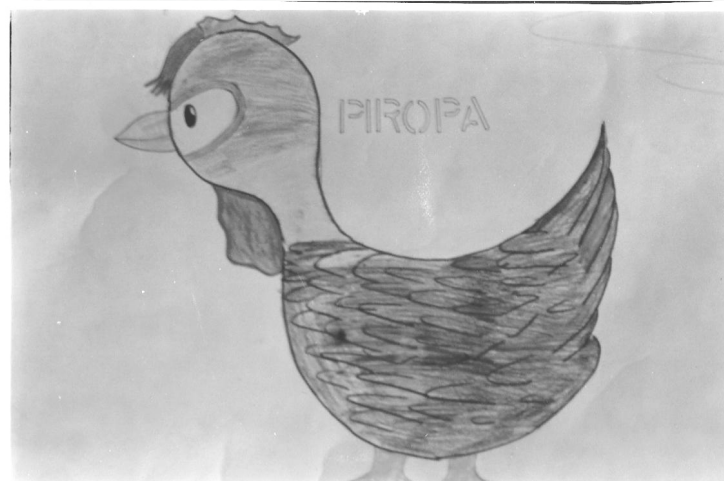
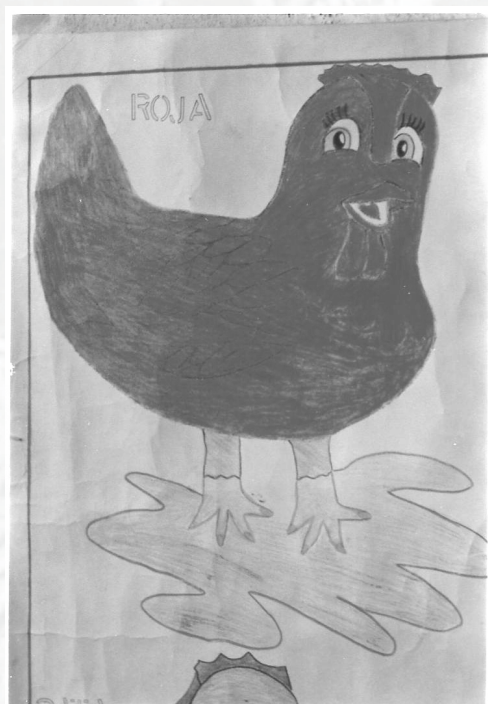
Tradicionalmente en Colombia, las gallinas criollas han sido clasificadas por los campesinos en los siguientes grupos:

- **Las finas, de pelea:** Son pequeñas, buenas ponedoras, de gran capacidad para rebuscar su alimento. Buenas sacadoras y cuidadosas con sus pollitos. Tienen la desventaja, debido a su poco tamaño, de calentar pocos huevos.

- **Las kikas o cubanitas, ornamentales:** Son animales muy pequeños. Se tienen en la casa por bonitas. Las hay de pluma y de pelo.

- **Las cruzadas o mestizas:** Resultan del cruce de razas de gran tamaño con finas. Por su tamaño tienen la capacidad de calentar un mayor número de huevos.

- **Las bastas, productoras de carne y huevos:** De este grupo de gallinas se cuenta con un amplio número de razas, queremos resaltar algunas de ellas:



**1. Copetonas:** Se caracterizan por poseer copete en la cabeza. En ocasiones se hace necesario cortarles las plumas alrededor de los ojos porque les impide ver bien. Son muy buenas sacadoras, hasta veinte huevos por postura.

**2. Charuzas, chirozas, crespas, grifas, chirapas, chamizas o chiles:** Tienen las plumas levantadas (al revés). Junto a las cariocas, son las mejores razas para climas calientes por su gran tolerancia al calor. El invierno, al contrario, les produce ahogo y es fácil que se caigan del gallinero. Si bien son buenas ponedoras, no son muy recomendadas para empollar porque no calientan lo suficiente. Cuando los pollitos nacen, especialmente en tierra fría o en invierno, suelen morir por falta de calor.

**3. Cariocas, cocoterías, lungas o guachipeladas:** Tienen el pescuezo pelado, se recomiendan para climas calientes. Son buenas ponedoras y pueden llegar a treinta huevos por ciclo de postura, también son buenas madres. Frecuentemente son atacadas por los chimbilae (murciélagos) y las comadrejas.

**4. Zamarretas, zamarronas, embotadas o calzadas:** Son animales de gran tamaño, buenas ponedoras y con grandes crestas. Sus patas y dedos están cubiertos de plumas echadas hacia atrás o hacia los dedos.

**5. Papujas, barbudas, cotudas, cachetes, cotocas:** Son acuerpadas, debajo del pico poseen una papada que semeja una hinchazón del pescuezo. Poseen muchas plumas, por lo general sus crestas son muy pequeñas. Buenas madres y ponedoras.

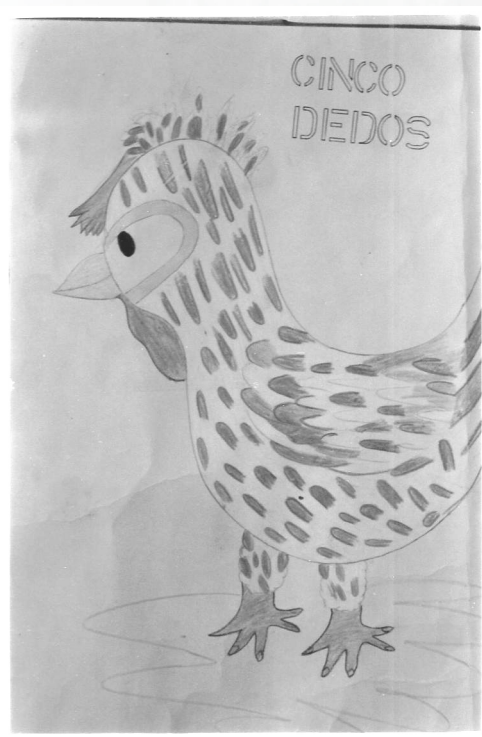
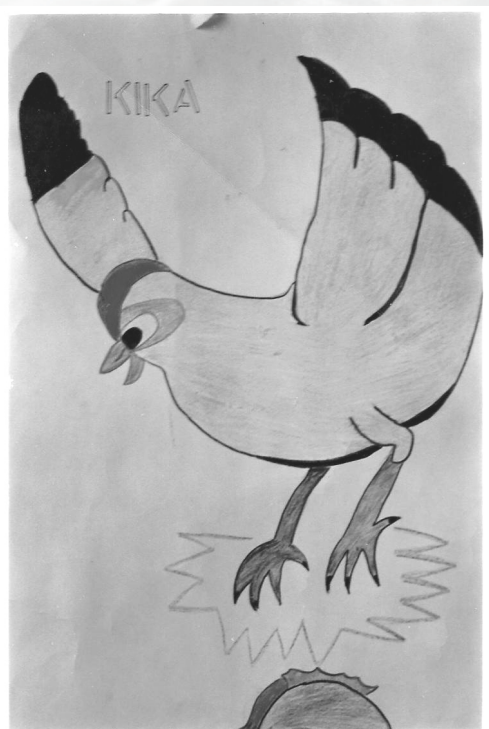


**6. Tapunchas, culimbas o tapas:** De porte mediano, no tienen plumas largas en la cola como las demás. Su nivel de reproducción es bajo porque sus huevos son poco fecundos, para evitar este problema se deben cortar las plumas que cubren la cloaca, facilitando así el contacto anal en la monta. Son buenas ponedoras.

**7. Santandereana o culiparada:** Porte alto y de gran tamaño. Las plumas de la cola son muy inclinadas (casi verticales). Buenas ponedoras y sacadoras.

**8. Telepato, patepato o paterana:** Medianas. Buenas reproductoras. Poseen una membrana entre los dedos que los une, como los patos, características que no le permite escarbar, por lo que se hace necesario suministrarle altas cantidades de alimento. Son buenas para tener sueltas en vista de que no dañan los cultivos.

**9. Rosetas, cresta de rosa, cabeza de chirimoya o cabeza de piña:** Machos y hembras son de gran tamaño. Tienen la cresta aplanada en forma de rosa, por lo general las plumas son de colores muy fuertes (rojo y negro). Las hembras son buenas productoras y buenas madres.



**10. Nicaraguas o morochas:** De gran tamaño, color cenizo o negro, su carne es morena, de pico redondeado y corto, mejillas negras. Son muy resistentes a las enfermedades, los gallos poseen una forma especial del cuello y unas barbillas que los hace similar a un cóndor. Buenas ponedoras y sacadoras.

**11. Saraviadas o saratanas:** De gran tamaño, las plumas son de color negro y blanco, y forman líneas (como cebras). Buenas ponedoras y madres, su cresta es roja y grande.

Finalmente, encontramos otras razas como: las jabadas, nanas, las copetehuevo, zarcilludas, pintas, las mejilla blanca, las cincodedos, las peletas, hueviazul, rumbas o caucanas, las coloradas y las blancas.

**Nota:** El tamaño, color y forma de la cresta varía según los cruces, a medida que se cruzan se van mezclando las formas y características de cada raza. Para obtener buenos animales de reemplazo se recomienda nunca dejar que los gallos padres pisen



# Semillas en vía de extinción



**Cristian Samuel Esparza**  
**Asociación APRIF**  
**Vereda Aguablanca, Floridablanca**

Hay momentos que no entiendo porque nos convencieron de dejar las semillas que nuestros padres nos enseñaban a cultivar, las criollas y las tradicionales. En esos tiempos nadie compraba semillas, se producían en la misma finca, nadie usaba químicos, herbicidas, fungicidas, ni insecticidas; los abonos también se producían con insumos locales, a base de estiércol y desechos de huerta.

Desde muy pequeño aprendí que para obtener una buena cosecha hay que seleccionar una buena semilla, pienso que teníamos las mejores semillas de la región en cuanto a lulo, tomate de árbol, frijoles. Creo que las empecé a perder

hace veinte años cuando dejé el campo temporalmente, pero hace diez años que estoy bregando a recuperarlas de nuevo. He logrado recuperar varias variedades a través de la Escuela Agroecológica y en los intercambios de semillas que hemos realizado entre comunidades.

No me convencen las semillas injertas ni las híbridas, menos las transgénicas. Las semillas injertas son bellas pero no tienen el sabor de una fruta criolla ... las híbridas, de cualquier manera que uno los quiera propagar, no producen semilla o frutos ... y las transgénicas, nos las venden diciendo que son resistentes a plagas y enfermedades, pero la verdad es otra: ellos no quieren contar del daño que le hacen a la naturaleza.

- Uso popular de la Biodiversidad-



# Semillas Criollas rescatadas por las comunidades de la Escuela Agroecológica

*Recopilación de información:*

*Nelsy Gualdron Becerra*

*Promotora Agroecológica - Fundaexpresión*

## **CLIMA FRIO**

Arveja (pequeña o arvejón, verde, piquinegra, santa isabel); Avena Forrajera; Calabaza; Caléndula; Chachafruto; Chirimoya; Fríjol (bejuco, cargamanto, costeño, maicero, pangua negro, sabanero, vara, bola roja); Granadilla; Habas (criolla, guama, verde, amarilla, roja); Lulo; Maíz (amarillo, blanco blandito, opaco, opaco negro, rojo, ucarito); Melocotón; Nabo Forrajero; Papa (colorada, manbera, morada, parda pastusa, sabanera, piquipaloma, salentuna sabanera, única); Quinua; Roble; Tomate de Árbol; Trigo (canelo, negro, serraceno o alforfón).

## **CLIMA MEDIO (ZONA CAFETERA)**

Aguacate (sanvicentino, costeño, redondo, cuello de botella); Ahuyama (negra, redonda, pintada, blanca); Anaco; Bucaro; Cedro; Espinaca Criolla; Fríjol (cabecita negra, pajarito de matica, radical); Girasol; Guanábana Brasileira; Habichuela (negra, blanca); Higuierilla (blanca, roja); Maíz (duro, capio, enano, morado); Maracayá; Moncoro Negro; Morera; Mucuna Cafetera; Ñame; Nogal Cafetero; Pepino de rellenar; Tefrocía; Tomate (manzano, pequeño, silvestre, ciruelo); Trigo Amazónico; Variedades de Yotas, Guatilas o Cidras; Yacón; Yuca (negrita, criolla, blanquita, moradilla, chata).

## **CLIMA CALIENTE**

Albahaca (castilla, blanca, morada); Borojo; Calalte; Canavalia; Cedro Caobo; Fríjol (cabecita negra, campo, pavo o cacha, cargamanto arbolito, perro arbolito); Guandul; Habichuela (metro); Leucaena; Maíz (dura amarillo o cubano, amarillo blandito); Maní; Mucuna Gris; Papaya (redonda, alargada); Piña (perolera, cayena); Soya; Tamarindo; Tomatillo o Tomate Turmemono; Yuca (moradilla, criolla, amarilla).

