Páramo de Chingaza

La producción orgánica en alta montaña:
nuestra experiencia familiar en la finca San Luis

Clementina Barajas, Andrea Murillo y Johanna Moreno
Vereda La Floresta, segundo sector, Guasca

Comunidades de los Páramos
Fortaleciendo las capacidades y la coordinación para la adaptación a los efectos del cambio climático

Comunidades
de los Páramos

La producción orgánica en alta montaña: nuestra experiencia familiar en la finca San Luis

Vereda Floresta, segundo sector,
municipio de Guasca, páramo de Chingaza

Autoras
Johana Moreno
Clementina Barajas
Andrea Murillo

Fotografías
Andrea Murillo
Augusto Riveros
Archivo familiar

Ilustraciones
Luis Murillo
Julián Velandia
Johana Moreno
Andrea Murillo

Comunidades de los páramos, fortaleciendo las capacidades y la coordinación para la adaptación a los efectos del cambio climático.

Marco Cerra
Coordinador de proyecto regional
UICN Sur, Quito, Ecuador

Tropenbos Internacional Colombia

Carlos Rodríguez
Director de programa

Diana Lucía Duque Marín
Coordinadora del proyecto

Catalina Vargas Tovar
Asesora de comunicaciones

Equipo de acompañamiento TBI Colombia para Comunidades de los páramos
Diana Duque
Augusto Riveros

Coordinación editorial
Catalina Vargas Tovar

Asistente editorial
Vanessa Villegas Solórzano

Corrección de estilo
Nora Díaz Pachajoa

Diseño y diagramación
Machete

Impresión
Torreblanca Agencia Gráfica S.A.
Bogotá D.C., 2015

Citación sugerida
Moreno, Johana; Barajas, Clementina y Murillo, Andrea (2015). La producción orgánica en alta montaña: nuestra experiencia familiar en la finca San Luis. Proyecto Comunidades de los páramos, fortaleciendo las capacidades y la coordinación para la adaptación a los efectos del cambio climático. Bogotá: Tropenbos Internacional Colombia & UICN Sur.

ISBN 978-958-9365-88-5

El proyecto regional Comunidades de los páramos es ejecutado por la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN, Oficina Regional para América del Sur) e implementada, a nivel nacional, por las siguientes organizaciones: Tropenbos Internacional Colombia, e Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt en Colombia, Corporación Grupo Randi Randi y Ecopar en Ecuador, e Instituto de Montaña, en Perú. Esta iniciativa se lleva a cabo con el financiamiento del Ministerio de Asuntos Exteriores de Finlandia.

La producción orgánica en alta montaña: nuestra experiencia familiar en la finca San Luis

Johana Moreno, Clementina Barajas y Andrea Murillo

Tabla de contenido

6
Presentación

10
En la finca San Luis la familia adquiere otro significado

20
¿Qué sucede cuando sembramos orgánicamente cerca al páramo?

26
Paso a paso hacia la certificación orgánica

27 Pasos para la certificación orgánica en la finca San Luis

31 Nuestros cultivos tienen el siguiente proceso

35 Todo tiene una función en la finca

41 ¿Qué hacemos con lo que producimos?

42 La terapia Gerson y su vínculo con la Finca San Luis

44
Reflexiones: luchemos por la tierra

Presentación

Somos la familia Murillo Barajas, un grupo de personas que producimos comida orgánica para mejorar la salud de quienes la consuman. Nuestra misión es brindar alimentos sanos a cada uno de los integrantes de la familia, nuestros amigos, vecinos y clientes.

Trabajamos en la finca San Luis ubicada a 2950 m.s.n.m., en el departamento de Cundinamarca, municipio de Guasca, vereda Floresta, segundo sector. Allí funciona nuestra organización llamada ECOMUOBA SAS (Ecológicos Murillo Barajas), la cual está certificada para la producción y comercialización de alimentos ecológicos.

En la finca practicamos la agricultura orgánica, la cual es un sistema de producción que utiliza y optimiza los recursos naturales con el fin de mantener la fertilidad del suelo, la actividad biológica, la biodiversidad y el equilibrio natural de los ecosistemas. No utilizamos fertilizantes ni plaguicidas de síntesis química porque buscamos proteger el medio ambiente y la salud.

Para cada uno de nosotros la agricultura orgánica lo es todo. Es el trabajo de la tierra, es cuidar un árbol, sembrarlo, mantenerlo. Es como el cuidado de un hijo en el cual se refleja toda la belleza de la naturaleza. Si no cuidamos la tierra, no tenemos aire ni agua, tampoco comida. Se debe cuidar la tierra con amor.

Como productores orgánicos tenemos la conciencia tranquila porque no estamos contaminando el agua y no utilizamos ningún químico que pueda afectar la tierra.

Nuestros principios son cuidar la madre naturaleza para así obtener lo mejor de ella, cultivar hortalizas para el bien del ser humano y mantener el agua limpia sin malgastarla.

Hongo que para nosotros es un indicador de buena salud ecosistémica. Foto archivo familiar

La producción orgánica permite tener la certeza de que los alimentos que consumimos están libres de químicos, ya que nos encontramos en constante contacto con todo el ciclo fisiológico de las plantas, desde el momento que se siembra hasta el momento de consumirla. Es agradable darnos cuenta que avanzamos paso a paso en busca de la soberanía alimentaria y que en realidad dependemos de muy pocos productos externos.

Hortalizas en invernadero. Foto archivo familiar

Cuidado del agua. Foto archivo familiar

En la finca San Luis la familia adquiere otro significado

Somos una familia que brinda ejemplo, ya que ponemos gran esmero al momento de producir comida orgánica y cuidar el ambiente.

[Clementina]

Luis Antonio Murillo y Clementina Barajas. Foto archivo familiar

Este proyecto de producción orgánica lo fundamos Luis Antonio Murillo y Clementina Barajas, hace más de treinta años cuando iniciamos a cultivar en materas en la terraza de nuestra casa en Bogotá. Poco a poco nos fuimos dando cuenta de los beneficios que en términos de salud y obtención de alimentos, traían este tipo de huertas caseras. Decidimos vincularnos a capacitaciones sobre agricultura orgánica, producción de lombricompost, aprovechamiento de las propiedades de las plantas en la producción de jabones, cremas y medicinas, y manejo alelopático de los cultivos, el cual consiste en la siembra de unas plantas con otras para ayudar a su protección y crecimiento.

Después nos trasladamos con nuestros hijos a Guasca y allí continuamos implementando en la finca San Luis los aprendizajes obtenidos. Tuvimos la iniciativa de proyectar la finca con este tipo de cultivo, aprovechando su ubicación en un ambiente sano cerca al páramo y a sus aguas.

Sistema alelopático en invernadero. Foto archivo familiar

Agua que baja del páramo. Foto archivo familiar

Para comercializar nuestros productos ayudamos a fundar los mercados campesinos de Guasca y asistimos como invitados a distintas ferias de productores orgánicos en Bogotá. Nos dedicamos a producir y comercializar todos los alimentos, trabajando y cuidando la tierra en familia.

Con el tiempo algunos hijos y nietos Murillo Barajas como otras personas cercanas a la familia nos fuimos vinculando para conformar el equipo y hacer el trabajo un poco más organizado.

Cada uno de nosotros tiene diferentes funciones en la finca. Es importante destacar cómo otras personas se han ido uniendo a nuestro proyecto con el fin de aprender sobre la agricultura orgánica y el cuidado de la tierra. Hemos observado cómo, poco a poco, se ha ido agrandando el equipo de trabajo con la misma familia, vecinos y allegados. El personal de apoyo es la familia pero con diferentes apellidos, por eso se debe decir: “la familia de la finca San Luis”.

Cada uno tiene sus funciones en la finca: nosotros, Luis y Clementina, alimentamos a los animales, protegemos los bosques, el río y toda la finca en general. Pero como fundadores, nuestras preocupaciones abarcan todos los procesos de la finca.

Tenemos seis hijos, los dos mayores viven en Bogotá, la tercera se llama Diana y se encarga de la contabilidad, ella tiene tres hijos, dos, Johana y Camilo, trabajan en la finca, sus labores consisten en hacer los oficios de la postcosecha. Después de Diana está Gloria quien se encarga de la parte administrativa, recursos humanos y también colabora con

Daniel Díaz nos ayuda en la finca. Foto archivo familiar

Julián Velandia ayuda en muchas labores. Foto archivo familiar

la contabilidad. El esposo de Gloria, José, ayuda en los días después de la cosecha, su mamá, la señora Eva, ayuda el día de la cosecha, dejando los productos en el mejor estado para empacarlos. El siguiente hijo Murillo Barajas, es Luis Ángel, se encarga de una parte de la contabilidad, ayuda en los días de cosecha y en el transporte de los productos. Su esposa Rocío trabaja todos los días en la finca haciendo varias labores, durante la cosecha y después, al igual que Andrea, nuestra hija menor.

Carmen es la madre de Luis Murillo, tiene ochenta y seis años y colabora en los oficios de la postcosecha con su otra hija María Inés.

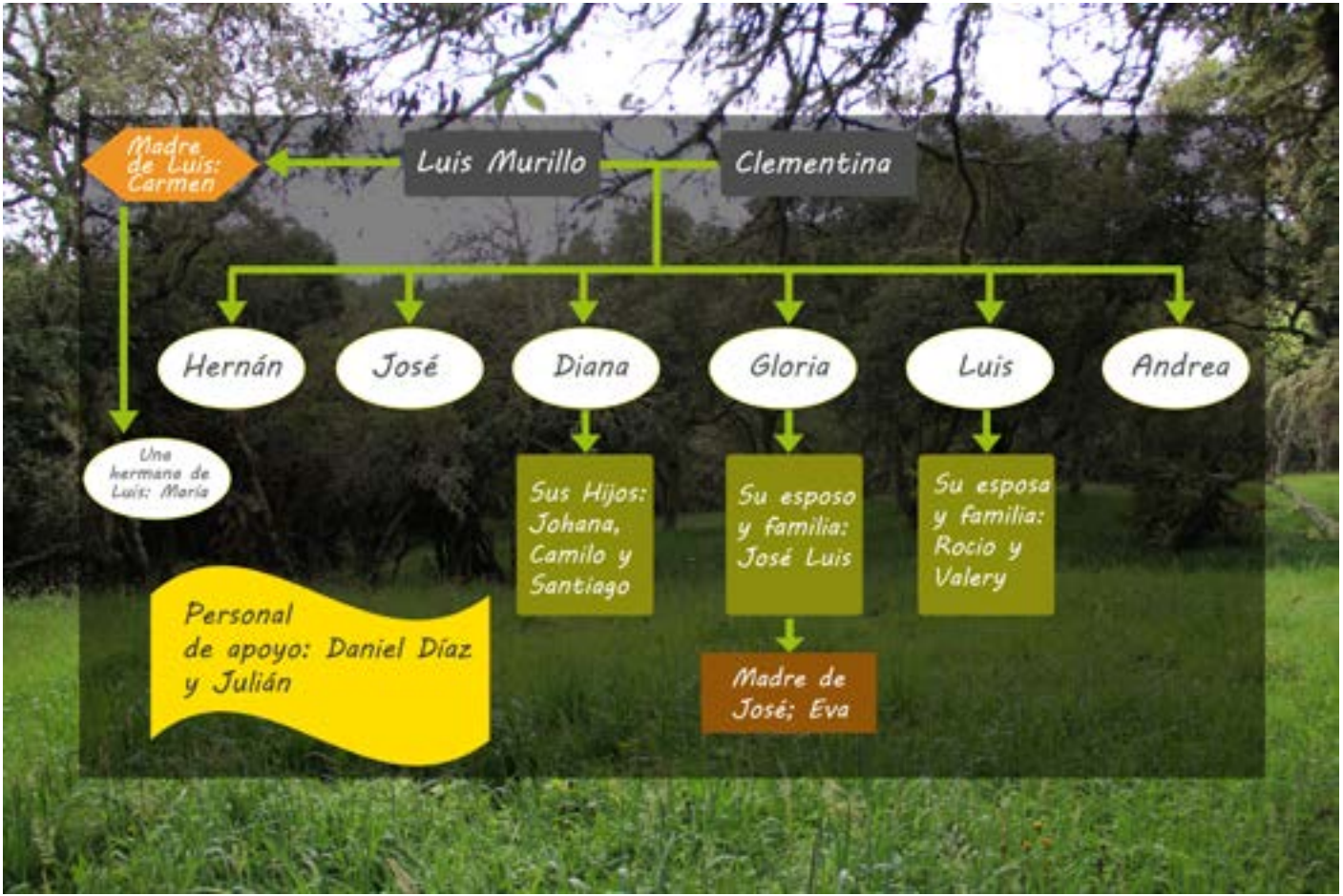
Además, hay un equipo de trabajo conformado por Daniel y Julián, quienes trabajan todos los días en la finca y están pendientes del sembrado, crecimiento, abono, desinfección y demás cosas.

Puede ser algo extraño ver que personas jóvenes están trabajando por la tierra, los jóvenes de ahora prefieren invertir su tiempo y trabajo en las ciudades, creyendo que el campo no tiene mayores ganancias, no se dan cuenta de la importancia de cuidar la tierra y entenderla para

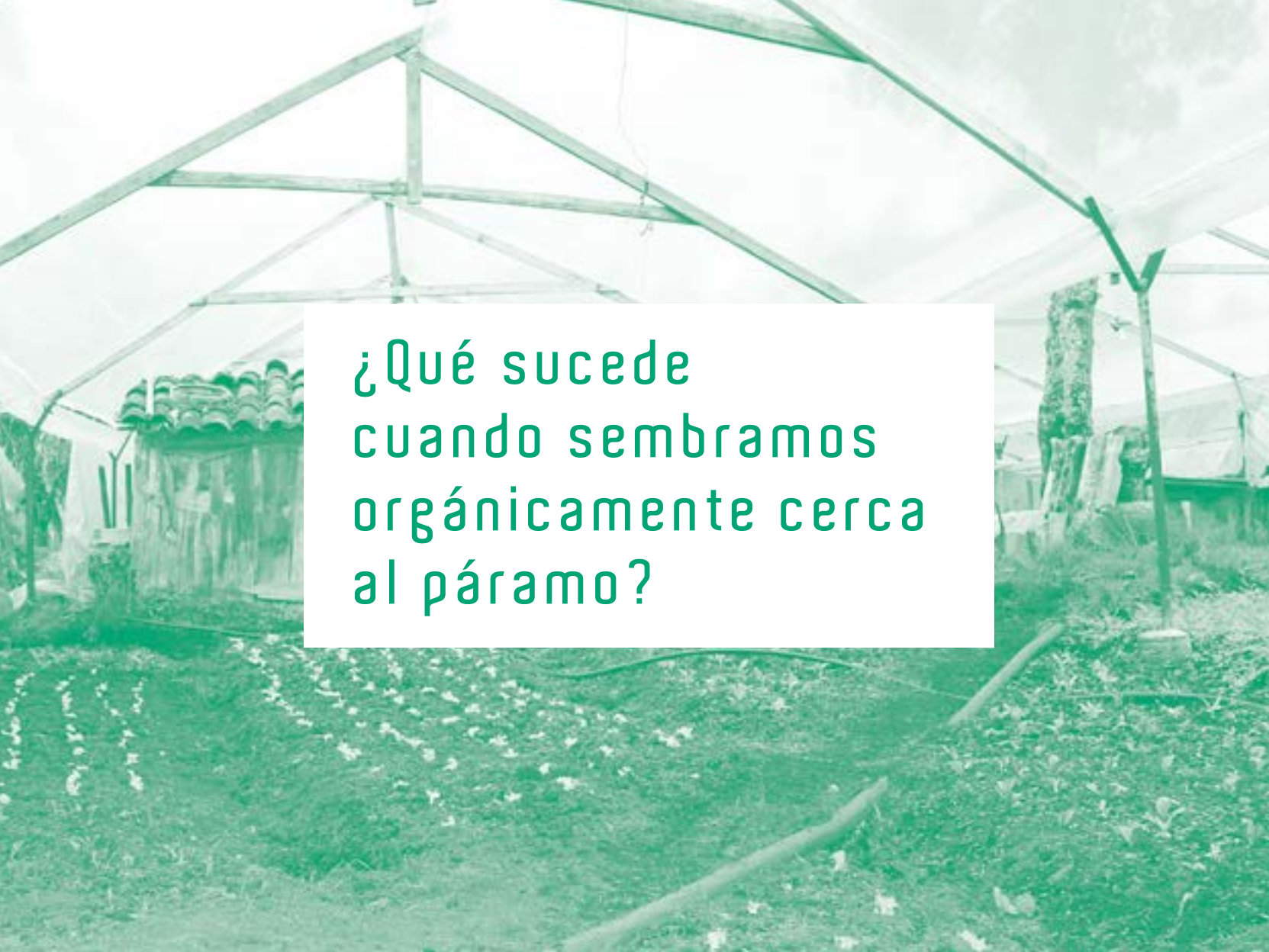
obtener sus benficios. En el caso de nuestra familia cada quien tiene su propio argumento.

- Andrea Murillo (hija): «Para mí es un sueño aprender del campo, un sueño familiar. Deseo seguir el legado de mi mamá».
- Valery (nieta): «Siembro, cosecho y soy feliz con mis abuelos».
- Rocío (nuera): «Lo rico de vivir en la finca es alimentarnos bien, es comer sano, ya que nosotros mismos lo sembramos, los producimos, y lo mejor de todo, libre de químicos».
- Luis Ángel (hijo): «Es sentirnos realmente sanos, sin ningún químico».
- Johana (nieta): «Es, seguir luchando para mejorar nuestra vida, solidaridad con las personas de la terapia Gerson, mantener el sueño de mis abuelos».
- Gloria (hija): «Para mí es un trabajo familiar que lleva muchos años de esfuerzo, que puede salvar a muchas personas y mejorar la salud».
- Diana (hija): «Seguir los sueños de mis papás, mantener y preservar su finca».

Para mis hermanos y yo es excelente aprender de la sabiduría de nuestros padres, ya que luego la podemos compartir con la demás gente interesada en este hermoso proyecto.



Personas que trabajan en la finca San Luis. Foto Andrea Murillo



¿Qué sucede cuando sembramos orgánicamente cerca al páramo?

Teniendo en cuenta la cercanía de la finca San Luis al páramo y la influencia directa de éste en la producción, es importante destacar que todas las actividades que realizamos dentro de la finca están enfocadas a su conservación y la de los recursos que nos brinda, entre ellos, el aire y el agua que se mantienen limpios gracias a los árboles que se encuentran en toda el área de la finca y que funcionan como filtros naturales.

Para nosotros es indispensable mantener y cuidar el bosque nativo puesto que su vegetación es de gran valor para la conservación de la biodiversidad. Algunas de plantas nativas que tenemos en la finca son: aliso, arrayán, mortiño, cucharo, gaque, uvo camarón, tuno, palma boba, frailejón, espino, uña de gato (cardón).

Sección de bosque de la finca. Foto archivo familiar

Pozo cerca al bosque. Foto archivo familiar

Los árboles purifican el aire, los musgos y quiches funcionan como filtros naturales para que el ciclo del agua se cumpla correctamente. El agua y el aire son los recursos necesarios para que cualquier ecosistema surja y permanezca, de ahí la importancia de su cuidado.

En cuanto a la influencia que tienen los bosques en el sistema productivo, se debe tener en cuenta que en ellos viven algunos insectos, como cucarrones y abejas, que son depredadores naturales de las plagas que atacan los cultivos. Del mismo modo, la arborización de la finca es importante para que las raíces mantengan la estructura del suelo, favorezcan su aireación y eviten la erosión.

Líquenes en el bosque de la finca. Foto archivo familiar

Quiche en el bosque de la finca. Foto archivo familiar

Hongos ayudando a la pudrición de los árboles. Foto archivo familiar

Insecto que se encuentra en el bosque (mariposa). Foto archivo familiar

Los cambios del clima dificultan la producción de alimentos en las zonas cercanas al páramo. Las fluctuaciones, como la lluvia, las heladas y las temporadas secas hacen que las plantas tengan distintos cambios, un lento crecimiento, variación en el tamaño de sus productos, problemas de calidad y enfermedades. En invierno aumentan las plagas que pueden atacar los cultivos (babosas, saltamontes, ácaros). El clima seco nos ayuda para que la producción sea sana y gane tamaño, pero es necesario tener cuidado con el manejo y suministro de agua. Las heladas nos provocan grandes daños porque queman la producción. El trabajo es más arduo cuando tenemos estos problemas, existen dificultades en la agricultura orgánica para enfrentar las enfermedades de las plantas, dado que su control debe ser preventivo, esto lo manejamos con productos preparados en la finca, como por ejemplo el Agrobiol que es un fertilizante líquido cien por ciento natural, que ayuda a que las plantas sean más resistentes a las plagas y enfermedades y mejora su producción.

Esto no quiere decir que siempre el clima sea el culpable de las enfermedades o variaciones que

pueda tener el cultivo. Casi todo el año se tiene la suficiente agua para mantener la siembra. En algunas épocas, como en mayo y diciembre, se ve mucha comida ya que no son muchos los cambios de clima y las plantas se dan mejor porque se mantiene la humedad que necesitan.

Para nosotros es muy importante cuidar el agua, la tierra y la naturaleza, pero no todos piensan igual, ahora estamos viendo los resultados, el sol es más fuerte y la lluvia puede desatar avalanchas. Sabemos que los cambios climáticos que actualmente sufrimos son causa de los desórdenes que provocamos los seres humanos, por lo tanto creemos que una de las alternativas para alargar la vida del planeta es implementar prácticas agrícolas tradicionales que no causen grandes impactos al entorno.

Un día llovía mucho y la papa se goteó. Comentamos con algunas personas y llegamos a la conclusión de que las abejas trabajan el propóleo -el cual ayuda a combatir estas enfermedades - lo desatamos en alcohol y se lo aplicamos a la papa para la gota.

[Clementina]

Paso a paso hacia la certificación orgánica

Pasos para la certificación orgánica en la finca San Luis

1. Tener en cuenta el historial de siembra de los vecinos

Es importante que los vecinos de la finca no apliquen químicos a sus cultivos, que manejen los ciclos del ecosistema y cuiden de la biodiversidad del suelo.

2. Querer certificarse

La certificación es un paso significativo tanto para la familia como para los clientes de la finca, ya que les brinda la tranquilidad de que los productos son totalmente limpios y saludables.

3. Solicitar la certificación a la entidad adecuada

Las entidades certificadoras son organizaciones avaladas por el Estado para la vigilancia de la producción orgánica. La finca San Luis ha estado certificada por entidades como Biolatina, Ecoflora, y actualmente por CERES. También existe la certificación de confianza que se hace entre organizaciones o productores que dan fe de la producción orgánica de una finca, esto se usa dependiendo del mercado al que se quiera llegar.

4. Iniciar el período de transición al modo de producción orgánico

Para las fincas que entran en período de transición es importante suspender todos los insumos químicos y cambiar todas las prácticas agrícolas que puedan afectar el medio ambiente. En nuestro caso, desde que decidimos comenzar con el proceso de certificación no hemos tenido inconvenientes con la transición, puesto que no aplicamos insumos de síntesis química.

5. Aplicar los principios de la agroecología y llevar registros de la producción

La finca San Luis se caracteriza por aplicar la gran mayoría de los principios de la agroecología, dado que son esenciales para la producción limpia y la preservación ambiental.

6. Diligenciar los formatos del Plan de Manejo Orgánico (PMO)

Son formatos establecidos por la certificadora que incluyen información del predio (área, manejo de cultivos, insumos para el manejo de cultivos, manejo de suelos, entre otros datos). Es uno de los pasos de mayor dedicación, ya que para tener un control y cumplir las metas establecidas en la producción orgánica es necesario diligenciar todos los formatos.

7. Acompañamiento del auditor

Con las auditorias se pueden corregir algunas dificultades que se presenten durante el proceso y así prepararse para la visita del inspector de la certificación.

8. Visita del inspector

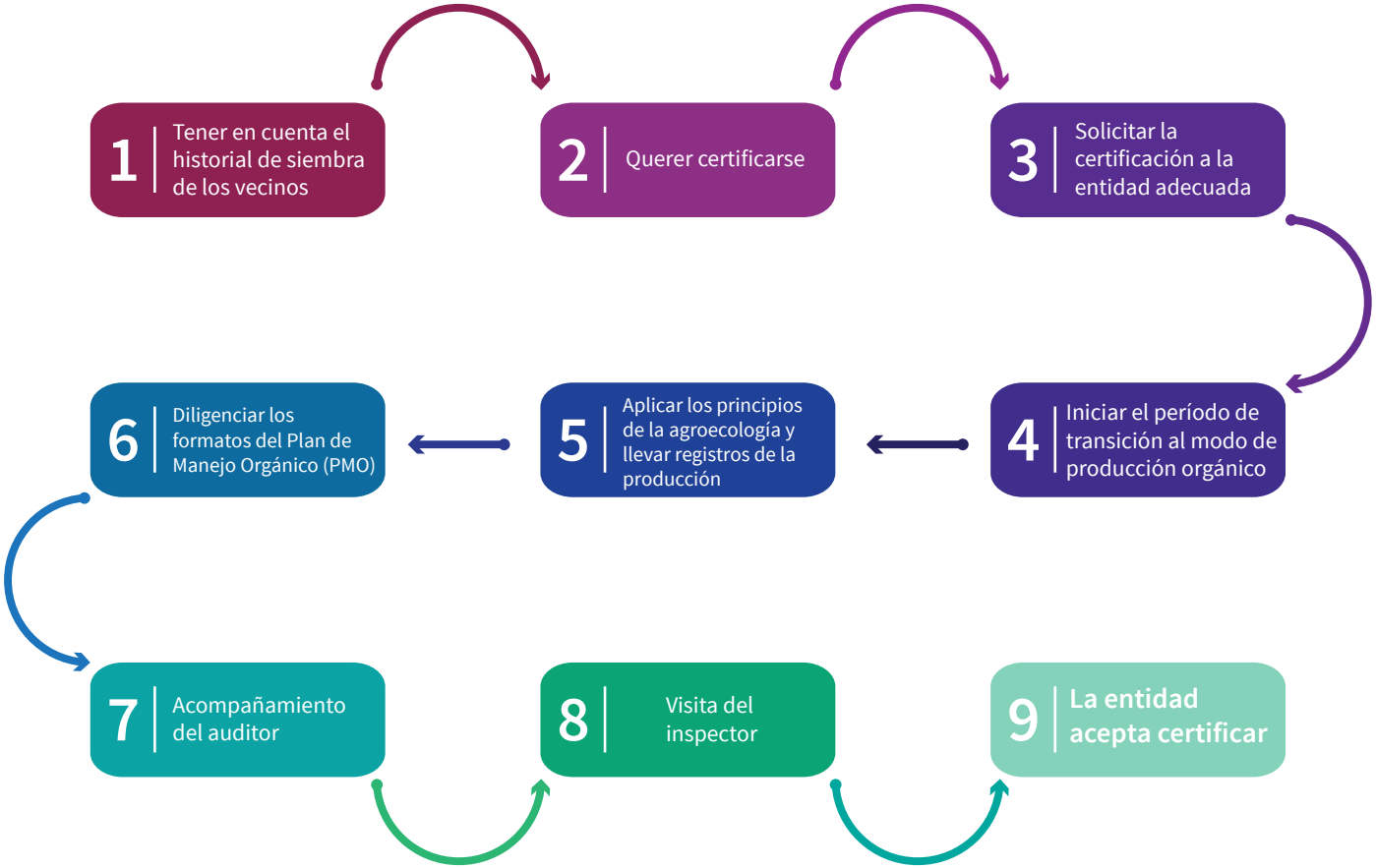
El inspector revisa infraestructura de la finca y que los formatos

del PMO estén correctamente diligenciados. En caso que la finca no cumpla con algunos requerimientos, el inspector deja recomendaciones para las acciones correctivas. Para nosotros esta visita es muy importante, ya que de ella depende el que se avale o no la certificación.

9. La entidad acepta certificar

Después de efectuada la visita, el inspector toma la decisión de aceptar o negar la certificación. Desde un principio hemos obtenido el aval de las certificadoras sin mayores dificultades, esto gracias al apoyo que hemos recibido de otras entidades.

Semanalmente sembramos 1.000 espinacas, 1.000 apios, 200 plantas de brócoli, 100 coliflores, 100 ajos, 50 lechugas romanas, 50 Batavia, 50 lechugas moradas crespas, 50 hojas de roble, 50 plantas de acelga china, 50 matas de acelga, 30 cogollos de Tudela, 30 plantas de endivia, 30 matas de calabacín, 10 unidades de calabacín amarillo, 50 plantas de tomillo, 20 de hierbabuena, 50 de albahaca y 50 de toronjil.


1 Tener en cuenta el historial de siembra de los vecinos
2 Querer certificarse
3 Solicitar la certificación a la entidad adecuada
4 Iniciar el período de transición al modo de producción orgánico
5 Aplicar los principios de la agroecología y llevar registros de la producción
6 Diligenciar los formatos del Plan de Manejo Orgánico (PMO)
7 Acompañamiento del auditor
8 Visita del inspector
9 La entidad acepta certificar

Nuestros cultivos tienen el siguiente proceso

1. Primero se debe desinfectar el terreno. En la finca lo hacemos con un preparado que nosotros mismos elaboramos y cuyos componentes son ajo y ají.

2. Después se siembran las plántulas, cada planta tiene su distancia de sembrado -la mayoría deben tener mínimo 20 centímetros de distancia- y algunas características especiales, como un poco más de abono, sitios cubiertos y buena aireación.

3. Después de la siembra, las plántulas se desyerban, reabonan y fertilizan con caldo microbiano el cual está hecho de estiércol animal, melaza, tierra de capote, sulfatos, cal, leche y levadura, este fertilizante contribuye a la producción de hongos benéficos, controladores biológicos de plagas; activa el suelo y favorece la nutrición; su preparación debe estar a cargo de una persona responsable.

También utilizamos microorganismos de montaña (MM), se realiza una recolección casera con la mezcla de arroz y melaza. Esta recolección se debe hacer con hojarasca del bosque nativo. Son organismos de la zona y están adaptados a las diferentes condiciones de este ecosistema, son muy eficientes. Estos microorganismos son utilizados en la finca para la descomposición en el compostaje, también como un fertilizante foliar que promueve la germinación, crecimiento, florecimiento, fructificación y maduración de las plantas; aumentan la eficiencia de la materia orgánica y eliminan patógenos y plagas del suelo. Igualmente se utilizan algunos purines, entre los que se destaca el de ortiga y caléndula que se utiliza para el control de plagas,

como el gusano cogollero muy común en la zona.

Nosotros sabemos que la ortiga y la caléndula sirven para que el tomate no se pudra, pero también sabemos que con otros ingredientes sirven para enfrentar enfermedades de las plantas, causadas por los hongos, como el mildeo polvoso. Son formas naturales para combatir todas las enfermedades del cultivo.

Para el tratamiento de plagas y enfermedades en la agricultura orgánica, no se puede usar un solo producto porque la plaga con el tiempo se vuelve resistente, se debe cambiar para dar mejores resultados. Nuestro consejo es ensayar con varios ingredientes para mejorar la siembra, por eso decimos que el fruto de nuestro trabajo es una investigación diaria, observando los cambios que tienen las plantas cuando aplicamos algunos productos hechos en la finca, ensayando productos como el ajo-ají que cumple la función de repeler los insectos sin afectar los cultivos y además es compatible con el medio ambiente. Cada día vamos descubriendo distintas propiedades de las plantas que ayudan a mejorar la producción.

4. Se debe estar atento a los tiempos de crecimiento y maduración de las plantas. Cada planta tiene un tiempo estimado de crecimiento ya que sus características se deben desarrollar en su totalidad. Por ejemplo, el tomate de guiso tiene un tiempo de crecimiento de noventa días, la lechuga necesita entre treinta a cuarenta días y la espinaca sesenta.

5. Una vez las plantas han madurado, llega el momento

de su cosecha. Cada planta tiene una forma especial de cosecharse para obtener una mayor duración de su producto,por ejemplo, si a la lechuga se le deja la raíz, se conserva más tiempo, mientras que de la col rugosa es mejor cosechar solo las hojas porque sembrada sigue produciendo igual que la acelga.

6. Los productos cosechados se llevan a un lugar donde se lavan y se dejan escurrir.

7. Luego se trasladan al lugar de postcosecha, allí se empacan, cada uno tiene un empaque diferente debido a sus características. Las que son hojas, como las hortalizas (la acedera, la acelga, la espinaca, la lechuga rúgula, entre otras) y las aromáticas, se envuelven en papel kraft para mantenerlas frescas, además así se evita el uso de bolsas plásticas. Las demás lechugas son empacadas en capuchones microperforados que ayudan a la aireación de la planta, permitiendo que el agua residual de su lavado se seque más rápido y no se le dañen las hojas. Los tubérculos tienen sus propias bolsas en papel kraft.

8. Empacados los productos de la cosecha, cada variedad se organiza por clientes porque cada uno pide una cantidad determinada y un surtido diferente.

9. Los productos empacados se almacenan una noche en el sitio de la postcosecha y al día siguiente se distribuyen

Es muy importante resaltar que para manipular los alimentos cada persona debe tener guantes y gorro para así proteger la comida.

Flujograma del proceso de producción orgánica

Todo tiene una función en la finca

En la agricultura orgánica los residuos de la cosecha sirven como alimento para los animales que viven en la finca, después van al compostaje que se usa para cultivar las plantas. Funciona como una cadena, allí todo tiene una función, sobre todo los residuos cuyo manejo y aprovechamiento contribuye a conservar el ambiente sano.

Cada planta debe tener su limpieza, hay que quitarles las hojas o partes dañadas que a su vez son utilizadas para los animales de la finca, conejos, gallinas, patos, vacas, perros, gatos, peces y pollos, ellos son alimentados con estos residuos de la postcosecha.

Don Daniel recogiendo comida para los conejos. Foto archivo familiar

Cultivos aledaños a las composteras. Foto archivo familiar

Lo que queda de los residuos junto al excremento de los animales, se llevan al proceso de elaboración del compostaje que luego se aplica en la planta para mejorar su crecimiento.

El compostaje es un proceso para la elaboración de abono orgánico, inicia con el uso de los residuos de las cosechas para alimentar a los animales de la finca, posteriormente, todo el excremento de gallinas, conejos y patos se recoge y se lleva a la compostera, mientras que otra parte, la que produce el ganado, se deja en el suelo para que lo

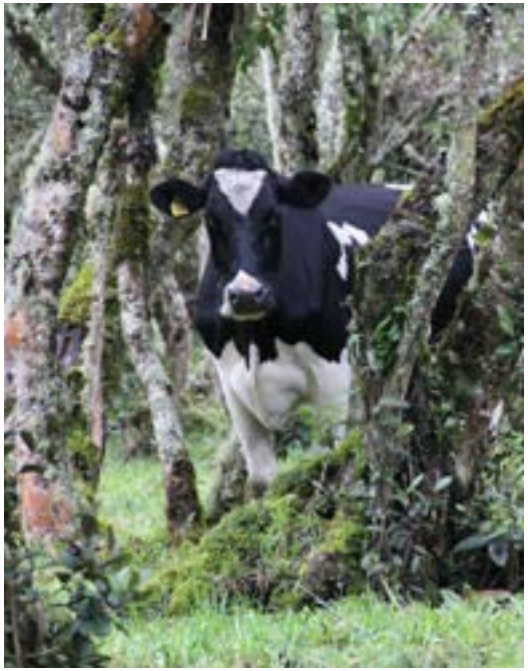
fertilice. Ya en la compostera, a los excrementos se les agrega residuos de cosecha, caldos microbiales de ortiga, melaza, agua y borraja. Para una mejor producción del abono, cada semana se debe dar diez volteos a la mezcla y agregarle más caldos microbiales y residuos de cosecha. Al final del proceso se añade capote de monte y se vuelve a mezclar.

Si la mezcla está muy leñosa, la producción del abono puede tardar hasta ciento veinte días, en caso contrario estará lista en unos noventa días.

Abono en invernadero. Foto archivo familiar

Siempre estamos pendientes de los árboles de la finca , ya que ellos nos brindan salud y nos ayudan con el aire, los suelos y el agua; acomodamos todo para que estén bien. En los espacios en los que necesitamos construir invernaderos, no cortamos los árboles sino que adaptamos el plástico para mantenerlos en el mejor estado y sembramos al lado de ellos para que sigan limpiando nuestro aire.

Un ochenta por ciento del área total de la finca (siete fanegadas y media) es de bosques protegidos, el otro veinte por ciento está dedicado a la producción agropecuaria. Sin embargo, en algunos sectores de bosque, se está implementando el sistema silvopastoril que consiste en cuidar de la relación armónica entre los árboles y los pastos de un mismo espacio, donde el ganado puede pastar. Esto permite que los suelos mantengan la biomasa, ya que los árboles dan sombra a los suelos evitando que en invierno la lluvia les caiga directamente y que el verano los reseque, con lo cual el ganado también se beneficia.



Sistema de bosque y pasto para el ganado de la finca. Foto archivo familiar

Sistema silvopastoril Finca San Luis.
Dibujo de Julián Velandia

¿Qué hacemos con lo que producimos?

Nuestro proyecto de producción orgánica, comenzó como una idea de autosostenimiento alimenticio y para cuidar la buena salud de nuestra familia, todo lo que producimos en la finca tiene como principales consumidores a sus miembros; pero buena parte de la producción se distribuye así: el 80% se destina a los pacientes de la terapia Gerson y el otro 20% es para vender en el mercado campesino de Guasca.

Lotes de cultivo bajo invernadero. Foto archivo familiar

La terapia Gerson y su vínculo con la Finca San Luis

La terapia Gerson es un modelo alternativo de dieta que, según su fundador, Max Gerson, puede curar el cáncer y otras enfermedades crónicas degenerativas. En Colombia esta terapia es liderada por Alan Furmaski, quien ha sido un promotor de la finca San Luis y de los alimentos que aquí producimos.

Se trata de un cambio en el estilo de vida, donde las personas modifican sus hábitos alimenticios para mejorar su salud, dejando de lado la proteína animal, lo que ayuda a desintoxicar el cuerpo. Para ello se consumen trece zumos diarios de zanahoria, manzana y verduras de hoja verde. Es una desintoxicación intensiva del cuerpo, se fundamenta en una alimentación orgánica que ayude a eliminar los desechos, regenerando el hígado y reactivando el sistema inmunológico. También consiste en hacer enemas que se preparan con café molido y agua caliente.

Con la experiencia que tenemos en la familia nos hemos dado cuenta que las quimioterapias causan deterioro físico, dejan a las personas débiles y en ocasiones con pocas expectativas de vida. A alguien que quiera seguir la terapia Gerson, no se le recomienda llevar al mismo tiempo un tratamiento de quimioterapia, puesto que tienen finalidades distintas.

Nuestro aporte a la terapia Gerson es brindar los productos orgánicos que requieran las personas que siguen este tratamiento, toda la variedad de hortalizas, tubérculos, frutas y demás alimentos que se emplean en su régimen.

Reflexiones: luchemos por la tierra

En la finca San Luis, somos una cadena que transmitimos nuestros conocimientos a los que vienen para crear conciencia, porque la agricultura orgánica cuida nuestro ambiente. Esto lo trasmitimos con charlas, visitas y todo lo que esté a nuestro alcance.

Durante todos estos años nos hemos dado cuenta de que la agricultura orgánica es un proceso que se debe estudiar día a día porque es muy diferente a la agricultura convencional que utiliza muchos productos químicos para hacer crecer sus plantas sin importar las consecuencias que esto tenga en las personas que las cultivan y las consumen..

La misma tierra nos da aprendizajes para cuidar nuestro entorno, nos enseña que los árboles pueden ayudarnos con nuestro proceso de mejorar el medio ambiente y de mantener la salud de los seres humanos, si respetamos los hábitos naturales. El trabajo del campo nos da enseñanzas, día a día nos muestra cómo naturalmente podemos atacar las plagas que nos molestan y así proteger nuestros cultivos para mantener la producción.

Trabajar la tierra es todo lo que necesita el ser humano para subsistir. La agricultura orgánica es una rueda que está mejorando nuestra salud, nuestro ambiente, nuestra calidad de vida.

Ser agricultor orgánico es una gran bendición, nuestra familia se alimenta con los mejores productos de la finca, aprovecha la tranquilidad y sabiduría que nos enseña la madre tierra para cuidar y preservar el páramo.

Una de las principales metas propuestas desde la creación de este proyecto familiar, es trabajar en pro de la buena alimentación que asegure la buena salud de nuestro núcleo familiar, al igual que la de nuestros clientes.

La protección de los recursos naturales es la principal estrategia para la preservación de la biodiversidad, y como primera medida el cuidado del agua es fundamental: “Nuestros quiches son signo de vida, son ellos los que alimentan los árboles con el almacenamiento de este preciado recurso”, dice Luis Murillo.

Luis Murillo dibujando la finca. Foto archivo familiar