

Finca agroecológica El Guatín. Una experiencia familiar en la cordillera central de Colombia

DIDIER J. TABORDA GÁLVEZ

Sobre el margen occidental de la cordillera central, a 1 550 m s.n.m. y con una pendiente media de 40%, en la vereda Los Medios del corregimiento La María, municipio de Guadalajara de Buga, departamento del Valle del Cauca, Colombia, la familia Taborda Gálvez adquirió, a principios de 2014, la finca El Guatín, que estaba dedicada a la producción agropecuaria semiconvencional, principalmente al cultivo de café asociado con banano, árboles maderables y frutales, para sombra, y ganado bovino en un sistema de pastoreo extensivo. La familia tomó la decisión de implementar la producción bajo el modelo agroecológico para mejorar sus condiciones de vida, la calidad del ecosistema finca y la de los productos agropecuarios, con la firme convicción de generar una alternativa independiente que sirviera como referente de cambio a nivel local y regional.

El modelo de producción que se desarrolla en la finca El Guatín representa más de 15 años de experiencia familiar en prácticas y técnicas agroecológicas que realizan los integrantes de la familia. El modelo se fundamenta en los componentes de planificación predial, fertilización orgánica, mineral y microbiológica, y manejo de insectos y enfermedades con base microbiológica, alelopática y mineral. El éxito del sistema se complementa con la producción bovina de doble propósito semiestabulada y silvopastoreo en rotación. La planificación predial de El Guatín comprende cuatro zonas en un área total de 7,5 hectáreas.

1. *Zona agrícola.* Consiste en 1,4 hectáreas de café asociado con frutales (banano,

cítricos, papaya) y cultivos de pan llevar, como yuca, maíz y variedades de frijol, y la huerta familiar dedicada principalmente a la producción de hortalizas y vegetales asociados con plantas medicinales y aromáticas para el consumo de la familia; un invernadero dedicado a la producción de plantas de la familia de las solanáceas que se usa como alternativa para mitigar efectos del cambio climático y multiplicar semillas criollas, y un jardín con gran variedad de flores que embellecen la entrada y alrededores de la finca.

2. *Zona de producción pecuaria.* De 2,8 hectáreas con 11 potreros en silvopastoreo para rotar ocho cabezas de ganado y una parte dedicada a la producción de forrajes.

3. *Zona reservada.* Esta zona está dedicada a la protección de un sistema de nacimientos de agua y drenajes naturales, y de la rivera de una quebrada en un área total de 3,24 hectáreas totalmente aisladas. Conserva y protege especies de flora y fauna nativas y es, además, corredor natural para fauna silvestre de paso, principalmente aves y algunos mamíferos.

4. *Excedente de área.* 0,06 hectáreas dedicadas a vivienda, establo, espacio para la poscosecha de café y una compostera.

El trabajo en la finca

La fertilización de la finca es muy importante y se ha trabajado para consolidar el concepto de compostaje potenciado que consiste en un compost elaborado con base en materia prima de la finca proveniente de la poscosecha de varios cultivos, del estiércol bovino y de materia disponible en fincas vecinas, más ciertos minerales adquiridos en el mercado local.

La fertilización sólida se complementa con un producto líquido mineral elaborado en la finca y que ha dado buenos resultados. El manejo de este producto se logró a través del intercambio de saberes

con un campesino de la región, quien lo denominó "Jockery". Es el resultante de la mezcla de elementos minerales en forma de sulfatos diluidos en agua tibia (50°C), que puede ser utilizado en un periodo de tiempo no mayor a una semana.

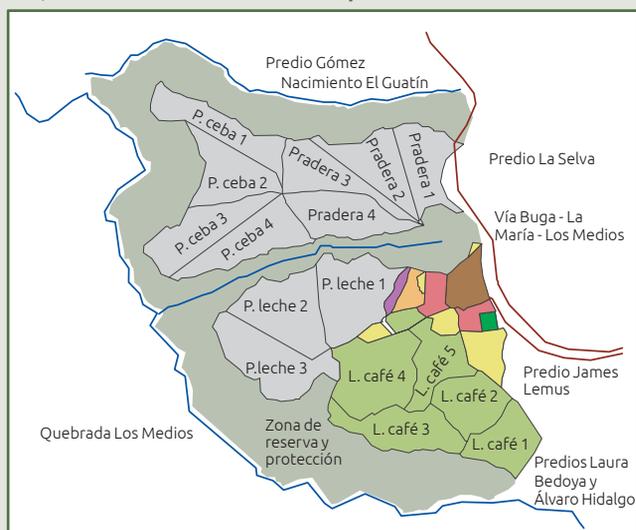
El componente microbiológico consta de tres productos: té de microorganismos de monte aislados y reproducidos en la finca mezclado con hongos entomopatógenos y hongos antagonistas. Actualmente se ha introducido definitivamente el té de sábila (*Aloe vera*) para potenciar el efecto y variar los ingredientes de prevención.

Los resultados se ven reflejados en el balance entre los ingresos generados por la producción comercializada más el valor económico de la destinada al autoconsumo y los egresos por costos de producción y pago de nómina. Según datos de 2016, la comercialización de productos de los otros cultivos (frutales, hortalizas, flores, cabezas de ganado) produjo 3 346 200 pesos colombianos (equivalentes a USD 1 142,37); la finca deja un margen neto de 1 279 710 pesos colombianos (USD 436,90).

La propuesta de la finca El Guatín ha influido positivamente en diversos aspectos del desarrollo humano, especialmente en la alimentación de la familia. En nuestra zona la dieta básica consiste en arroz, papa, pastas, algunas leguminosas y carnes, todo adquirido en el casco urbano. Después de la implementación de las prácticas agroecológicas en el predio, la diversidad de especies incorporadas a la dieta ha aumentado enormemente. La finca provee a la familia de yuca, arracacha (*Arracacia xanthorrhiza*), tres variedades de frijol, tres variedades de habichuela, dos variedades de cebolla, cuatro variedades de maíz, tres variedades de tomate de mesa, siete variedades de frutas, y otras. Además, la finca produce leche fresca, huevos y, en algunas ocasiones, carne de aves de patio. Esto ha significado una gran diversidad de productos y por ende de nutrientes de alta calidad que ingresan y benefician directamente al desarrollo fisiológico de la familia cuando son utilizados en la preparación de gran diversidad de recetas y platos, tanto criollos como de recuperación de la tradición culinaria de nuestros antepasados. ■

Didier J. Taborda Gálvez
Finca El Guatín
didiert518@gmail.com

Mapa 1. Plano de distribución predial



Fuente: Didier Taborda y familia, 2017.