

PERIÓDICO

LA RED



Octubre 2016

No.8

cuencaríobitaco

Unidos por naturaleza



#SÚMATE

SEMBREMOS FUTURÓ

CÓNTENIDO



#SÚMATE
SEMBREMOS FUTURO
1

LAS FLORES
ORGÁNICAS DE MILLE

2

6
LECHUGAS
GOURMET

FINCA
EL ARRIMADERO
12



UN PROFE
COMPROMETIDO
16



GESTIÓN AMBIENTAL
DEL TERRITORIO
PARA UNA VIDA SALUDABLE
EN FAMILIA Y EN
COMUNIDAD, CORREGIMIENTO DE
BITACO - LA CUMBRE

20

24
JÓVENES
EMPREENDEDORES

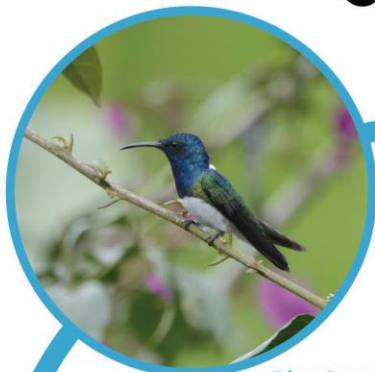
BUENAS
NOTICIAS
26

PUBLICACIÓN DE LA FUNDACIÓN AGRÍCOLA HIMALAYA No.8 – 2016 ©
DIRECCIÓN y EDICIÓN: Carlota Llano. ENTREVISTAS: Palma Garavito y Fanny Echeverry.
COLABORACIONES: Sonia Reyes y Efraín Sánchez, María Emilia Muñoz.
DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN: María Del Llano, Lina González.
FOTOS: Alain Marty, María Del Llano, Carlota Llano, Lina González.
IMPRESIÓN: Estelar Impresores.

www.fundacionagricolahimalaya.com

VUELO DE COLIBRÍ
Veloz
como un sonido
de campanas
que tintinean.
Liviano
y
frágil,
pasa entre margaritas
y veraneras.
Sí:
el colibrí
es un arcoíris
que parpadea.
Mabel Morvillo
Costa Rica

#SÚMATE SEMBREMOS FUTURÓ



Florisuga mellivora m.
Colibrí collajero



Amazilia franciae m.
Amazilia andino



Tangara gyrola
Tángara cabecirrufa



Tangara cyanicollis
Tángara real

El año pasado lanzamos una pregunta a las Juntas de Acción Comunal de Bitaco: ¿Cuáles son los temas que más preocupan a los bitaqueños? Y la respuesta fue unánime: el agua, las basuras, el cuidado del medio ambiente. Segunda pregunta: ¿Sumamos esfuerzos para trabajar unidos y resolver la anterior problemática? No hubo duda: sumando nuestras fuerzas haremos el cambio.

Emprendimos entonces la construcción de un proyecto piloto para empezar a trabajar en esas prioridades: el agua con sus dos componentes: agua potable y aguas residuales, más su cuna que es el bosque; residuos sólidos: los orgánicos, los reciclables, la basura; y lo más importante: el tejido social, la unión de los pobladores que hace posibles y perdurables las buenas acciones para el bien común.

En noviembre presentamos el proyecto en Alemania para conseguir recursos de cofinanciación. Después de seis meses de revisiones y estudios, obtuvimos el Sí de una organización de la Iglesia Católica Alemana: MISEREOR, a quien agradecemos infinitamente ese espaldarazo inicial.

Porque en mayo comenzó con pie derecho el proyecto: **GESTIÓN AMBIENTAL DEL TERRITORIO PARA UNA VIDA SALUDABLE EN FAMILIA Y EN COMUNIDAD, CORREGIMIENTO DE BITACO, LA CUMBRE.** Con su desarrollo en tres años lograremos dar importantes pasos para que 340 familias, más de la mitad de los pobladores, tengan un buen manejo de sus aguas y residuos; para que nuestro corregimiento sea más verde y haya más árboles productores de agua; para que construyamos una cultura de prácticas amigables con nuestro entorno; y para que las seis Juntas de Acción Comunal recién nombradas se capaciten y empoderen como líderes de sus veredas. Se están sumando nuestros concejales, las autoridades municipales y ambientales, quienes manifestaron su respaldo al proyecto. Y está la puerta abierta a todos los bitaqueños.

Después de estos tres años habrá nuevos pasos. Porque unidos podemos seguir convirtiendo en realidad los sueños, en esta apuesta conjunta por un territorio sostenible.

En La Red 8 también destacamos algunos emprendimientos que están haciendo de Bitaco un punto verde notorio en nuestro departamento y a nivel nacional. Porque los 'negocios verdes' hacen futuro, y si nos sumamos a ellos, tendremos un mejor vivir.

#SÚMATE!

Carlota Llano
Gerente
FUNDACIÓN AGRÍCOLA HIMALAYA

LAS FLÖRES ORGÁNICAS DE MILLE



Entrevista a NASMILLE PILLIMUÉ HOYOS

¿De dónde son tus raíces? Toda mi familia es de acá de La Cumbre, de la familia Hoyos Yela; mis dos bellos hijos son nacidos y criados en Chicoral.

¿Tienes hermanos? Tengo 5 hermanos, soy la mayor, cumplí 35 años.

¿En dónde estudiaste? Estudié un tiempo en la escuela de El Diamante, luego en la escuela de Santa Fe, también en la Laureano en Bitaco, por la situación que tenían mis padres; cuando se separan me fui con mi padre y en Jamundí terminé mi primaria; estudiaba y trabajaba en casas de familia o ayudando en lo que podía porque yo tenía solo 12 años. Gracias a Dios, hace 15 días terminé el bachillerato y también estudié con el SENA Agronomía, y eso es lo que más me ha gustado, ¡el campo!

¿Dónde terminaste el bachillerato? En Cali, en el Instituto Comercial de Empresas, los sábados; siempre me ha gustado el estudio; bueno, en algunas épocas no se pudo pero como me decía una profesora, nunca es tarde para estudiar.

Yo les inculco a mis hijos que es importante la capacitación, educarse; por ejemplo a mi hijo que estaba un poco decaído con el estudio, lo animé; él de ver que yo también estaba estudiando, se motivó más y por eso lo matriculé en un Instituto en Cali para que estudie mecánica de motos en simultáneo mientras termina el colegio, más adelante mecánica automotriz.

¿Mille es casada? Sí, soy casada hace 18 años; mi hija tiene 17 años y el chico 15.

¿A qué te dedicas? A mi casa, a mis hijos, al campo: tengo cultivos de flores, vendo plantas, follaje y flores, llevo más de 15 años en el proceso con el cultivo de anturios, acá en mi finca.

¿Cuánta área tienes cultivada? Más o menos 1.200 a 1.300 mt.2 en anturios, aprox. unas 7000 plantas y follaje; tengo otras áreas pero en predios de familiares o donde el vecino: yo le cuido y acordamos que él me deja tener allí unas plantas.

¿Qué variedades de anturios tienes? Tengo variedades de rojos, una de esas variedades la llamamos rojo mariposa; hay también uno que se llama rojo martillado del pequeño, rojo martillado del grande; hay cucharos del mediano y del grande, también hay anturio holandés, anturio anaranjado liso y anaranjado martillado, heliconias; y los follajes como el lino, tengo 4 variedades del lino: lino palma de la mano, tengo bastante masajiana, carey, cintas, helecho cuero, pino Venezuela, entre otros.

¿Por qué empezaste a cultivar flores? Cuando volví por acá tenía 16 años; yo vivía con mi papá en Jamundí, mi mamá vivía en Chicoral, vine a visitarla y me quedé. Yo ya conocía a mi esposo, transcurrieron unos cinco años, ya yo vivía con él acá arriba, ya tenía a mi hija, ella tendría un añito más o menos, y un día vino Álvaro Manrique y me trajo a regalar 27 matas de anturios cucharos. Yo no sabía el valor y el significado que tenían ellas comercialmente, pero como a mí siempre me ha gustado el jardín las sembré, no sabía ni cómo sembrarlas, si necesitaban tierra o capote, **después que uno les de amor, ellas se dan bonitas; y así fue, crecieron muy bonitas**, y un día vino Mery Pechené a ofrecerme compra. Ella pasaba por acá a donde Jorge Alvear quien le vendía flores de color naranja, y me decía: ¡véndeme esas florcitas!; y sacaba 1, 2 docenas; esos \$6.000 me servían, eso empecé a motivarme.

También yo veía que en la vereda había otras áreas cultivadas con anturio; en el transcurso de los años empecé a sembrar más y más sacando la semilla de las plantas que ya tenía; hice préstamos en el banco para poder crecer más, pero el motivo real fue tener mi empresa en mi casa en el campo para poder estar al

lado de mis hijos, ya que yo también trabajaba por fuera y era incómodo: llegaba tarde, salía muy temprano, siempre le pedí a Dios que me diera un sustento que me permitiera estar al lado de mi familia, y bueno, hoy es así: comercializo con viveros de La Cumbre, Pavas, Dapa y Jamundí las plantas de anturio, también vendo las flores y el follaje.

¿De cuánto es la producción semanal de flores? En este momento estoy sacando 70 docenas aprox., pero estoy tratando de cogerlo quincenal ya que el anturio está más duro, lo que hace que dure más y el cliente esté satisfecho; el follaje lo cojo para fechas especiales. Las personas que necesitan vienen directamente a mi casa. En el caso de las plantas vienen por ellas, o las llevo, mensualmente entre 200 y 1.000 plantas, las cuales reproduzco por medio de esqueje de las plantas que ya están muy grandes en el mismo cultivo.

¿Cómo haces el proceso de comercialización? La primera vez le tomé las fotos a las flores o a la planta, y me llamaban para que les llevara tantas docenas; ahora es por el teléfono o por el whatsapp.

¿Cómo es el proceso de control de plagas y enfermedades? Antes cuando no tenía el conocimiento no me gustaba fumigarlo pero me tocaba; como no conocía utilizaba los productos comerciales químicos, pero no me gustaba porque de noche siempre se escuchaba que cantaban las ranitas y grillos, lo usaba sabiendo que iba a causar otra matazón o hacer que los animalitos se vayan; gracias a Dios tomé unos seminarios de productos orgánicos con unas agrónomas de Armenia y aprendí a manejar insumos fertilizantes, fungicidas e insecticidas orgánicos. Para fertilizar manejamos la miel de purga, la harina de rocas, el suero de leche, estiércol de vaca fresco, ceniza de leña sin inmunizantes o pura, cebada, y se hace un preparado que se aplica por aspersión

#SÚMATE
SEMBREMOS FUTURO
♡



{ Después que uno les de amor,
ellas se dan bonitas; y así fue,
crecieron muy bonitas. }



a las plantas desde el suelo a las flores y hojas; otro que aprendí a preparar es el abono bocashi: lo aplicamos directamente al suelo, se prepara con lombricompost, estiércol de ganado, melaza, suero, harina de roca; o el fosfito que se hace con harina de hueso de vaca y cascarilla de arroz que se pulverizan en ceniza y lo aplicamos por aspersión. De fungicidas usamos azufre orgánico y cal blanca los cuales se ponen a hervir por 45 minutos; debe realizarse al aire libre por el vapor que puede ser dañoso para uno y con un tapabocas; también se usa el jabón azul o Rey que no sea detergente, con ceniza se hierve un rato se deja reposar y se usa según lo que se necesite dependiendo del tamaño del cultivo.

¿Cada cuánto haces el control? Cuando por ejemplo hay casos graves como ahora con el caso de la heliconia se aplica todos los días por una semana por las tardes, nunca se debe aplicar o fumigar por las mañanas ni al medio día porque quema la planta. La fertilización del anturio se hace cada 15 días, y las matas con solo verlas ellas te están hablando... 'vea, ya no me eche más, ya es suficiente', entonces ya se puede aplicar cada mes. Por ejemplo cuando le hacemos la limpieza, la basura o maleza que llamamos no la recogemos toda para que los microorganismos, hongos o animalitos del suelo no se vayan a morir por el sol, porque las plantas quedan sin protección ya que estos son benéficos para el suelo, nutren y protegen las plantas.

¿Dónde hiciste ese curso con los agrónomos? Lo hicimos aquí directamente en la finca, por medio del señor con el que trabajo cuidándole la finca que quería hacer una huerta, y yo le dije que debía hacerse un control para los bichos, la helada; como vio que yo estaba estudiando entonces se animó y empezamos: él puso lo económico y yo mi conocimiento y el tiempo. Cuando yo veo que son cosas buenas para el campo estoy allí.

¿Quién te ayuda aquí en la finca? Mi esposo Reinaldo Manrique; cuando él llega por las tardes me ayuda, y los muchachos hacen la limpieza o cosecha.

Mille, hablas del campo con mucha pasión; de ¿dónde viene ese gusto teniendo en cuenta que te criaste en una ciudad como Jamundí? Mis primeros diez años de vida estuve con mis padres viviendo en la vereda El Retiro, luego ellos se separan y yo me voy con mi papá Norberto Pillimué, pero yo recuerdo que yo le ayudaba mucho a mi mamá a recoger leña, también sembraba maticas de jardín, casi no jugaba con muñecas, siempre tenía esas ganas de sembrar, esa visión, porque a mi papá le gustaba trabajar en el campo. ¡La vida mía es el campo, me gusta el campo!



¿Te ha afectado el cambio del clima? Sí, siempre estos días que ha estado haciendo mucho calor más que todo cuando voy a hacer siembra para los viveros me afecta porque toca regar, aunque estamos más o menos a 1900 m.s.n.m; las pequeñas debo regarlas pero las grandes no porque en la tarde o noche siempre la neblina las humedece lo suficiente, y como soy vecina de la Reserva Forestal de Bitaco ayuda a que se mojen más.

¿Qué es lo más difícil para crecer tu empresa? Hasta ahora no ha sido difícil ya que siempre le he visto el lado positivo a las cosas, a pesar de que a veces en la casa no se esté muy bien; yo soy muy responsable con los préstamos, he sido organizada en la contabilidad y lo llevo todo escrito; a mi esposo antes no le gustaba mucho pero ya me apoya, ya le gusta, antes cuando las flores aun no daban siempre tuve otras labores, sembraba maíz, frijol, arvejas y las vendía, también tuve una vaca que me producía leche, y eran extras que en momentos nos ayudaron, aunque él trabaja en Agrícola Himalaya en el cultivo de Té.

¿Cómo inculcarle ese amor a la tierra a las nuevas generaciones?

Enseñándoles el valor del campo, de la tierra, el valor de cada cosa que tiene la naturaleza, desde el insecto más pequeño hasta el más grande, y para qué sirve, porque todo es una cadena de algo bueno. Yo lo hago con mis hijos adolescentes y sembramos frijol, maíz; yo les digo: no es solo terminar de bachiller e irse para la ciudad, hay que tener el conocimiento del campo, saberlo trabajar, porque la ciudad es dura, es bueno que ese tipo de cosas lo enseñen en el colegio como lo hacen en el colegio La Libertad.

¿Por último, qué mensaje quisieras darle a los lectores de La Red? La importancia de cultivar, de preservar, tener el conocimiento de qué tenemos y para qué, cuál es el valor de cada cosa, eso es muy importante para mí. Y sería bueno que todos aprendieran el manejo de lo orgánico; es muy fácil, las cosas que se utilizan no son ni caras, son cosas que usted mismo puede hacer en la finca, se obtienen muchos beneficios entre esos comer sano, amar más la tierra y el campo.

ENTREVISTADORA: Palma Garavito

LECHUGAS GOURMET

Entrevista a don GERMÁN MOLINA

¿Cuáles son sus orígenes, de dónde viene su familia?

Mi mamá es de Jamundí, mi papá de Pasto, de origen campesino; fueron criados acá; los cuatro hijos somos Bitaqueños, arraigados a esta vereda, Santa Fe, donde vivo.

¿Cuántos años y qué profesión tiene?

36 años, soy agricultor.

¿Dónde realizó sus estudios? Estudié en la escuela de Bitaco, Laureano Gómez, posteriormente hice la secundaria en el colegio La Concentración de Desarrollo Rural CDR, ahora Institución Educativa La Libertad, luego estudié en el SENA para tecnólogo en mantenimiento industrial; trabajé once años en la industria; posteriormente estudié en la universidad Autónoma, Ingeniería Industrial.

¿Tienen una empresa? Cuéntenos un poco acerca de ella.

Este negocio empieza en cabeza de mi papá porque él toda la vida ha sido agricultor; mi papá es un todero de la vida, sabe construcción, la parte eléctrica, a todo se le mide, pero la agricultura es lo que más le ha sonado. Entonces viendo esas características y ese apoyo de él, definimos que nos podíamos ir por la parte agrícola, cultivando hortalizas pero enfocadas hacia la cocina gourmet, con semillas importadas, semillas de otras partes que se pudieran adaptar a la temperatura, la altura, el clima, a las características del suelo; y obviamente eso nos ha hecho ir mejorando e ir incursionando en algo que en la región no es muy conocido. Algunas de las verduras que cultivamos incluso apenas están llegando a Colombia; hemos tratado de marcar una diferencia con nuestros competidores, que seamos la vanguardia de la cocina, para una cocina del conocimiento; que el cliente nuestro finalmente sepa que la combinación entre calidad y diferencia no es inalcanzable. Hemos ido abriendo un espacio muy fuerte con lechugas que solo nosotros manejamos en Colombia, obviamente experimentando y buscando como siempre la calidad que es nuestra política de trabajo: calidad basada en el crecimiento de nuestros colaboradores, en el crecimiento personal, una cultura basada en calidad.

¿Hace cuántos años inició Lechugas Molina?

Este proyecto tiene aproximadamente unos quince años, en cabeza de mi papá Antonio Molina inicialmente, y los últimos ocho años en cabeza mía; en estos últimos tiempos hemos crecido de una manera exponencial y digamos que de alguna manera este crecimiento se ha dado porque la clientela nos ha hecho crecer; a nuestros clientes les ha gustado nuestro trabajo, la calidad de nuestros productos.

¿Quiénes son sus clientes? Son personas que visitan los puntos de los Almacenes La 14, en la ciudad de Cali, algunos restaurantes gourmet como Antigua Contemporánea, hoteles, Bifes y Parrillada, que han preferido nuestros productos; y les agradecemos que aunque hay muchos otros ofreciéndoles, no nos cambian; sentimos que hemos encontrado buenos socios, nosotros para proveerles y ellos para tener un buen producto en sus cocinas.

¿Cómo llegaron a tener el mercado de los Almacenes La 14?

Inicialmente mi papá trabajaba con una persona que hoy en día ya falleció, Don Hernán Ibarra; él fue el precursor de la forma de vender, él fue el que inicialmente encaró una forma de negocio en los almacenes La 14.



#SÚMATE
SEMBREMOS FUTURO



¿El señor Ibarra era socio de Lechugas Molina?

Sí, mi papá le vendía todo lo que producíamos en ese momento. Al él desaparecer, pues nos quedamos con toda la producción y en ese momento solo se le vendía directamente a un solo punto de almacenes La 14 en Cali que es el de la avenida sexta. Mi padre queda solo y entro yo a apoyar a mi padre y ya prácticamente a direccionar el negocio hacia la apertura, a tener más variedades, a crecer más en producción. En ese momento éramos solamente seis personas. La 14 abrió un nuevo punto en Centenario, entramos allá y nos invitaron a pasar a los demás puntos y prácticamente tenemos la mayoría de los puntos, espacios que hoy en día mantenemos. Nuestros clientes siguen llevando nuestros productos, porque seguimos cumpliendo con la calidad que ellos necesitan.

¿Hoy cuántos son, cómo ha sido ese crecimiento? ¿Tienen un perfil o preferencia al momento de escoger sus colaboradores?

Cuando empezamos a crecer, nos vimos abocados a saber que cada peso que se iba invirtiendo tenía que ser muy bien plantado y estructurado porque sabíamos que ya no era un juego, ya era un negocio que nosotros queríamos y que pretendemos con mi papá dejarle a nuestra familia. Cuando yo me vine para acá, mi papá y mi mamá no estaban pagando para su jubilación, yo les dije, yo quiero ser parte de la jubilación de ellos, o sea que esto tiene una trascendencia mucho más allá de decir que queremos trabajar a un año o dos años, entonces por eso implicaba hacer una muy buena inversión en todo lo que hiciéramos, todo lo que era la parte de semilleros, el crecimiento en la bodega, nuestro proceso de transporte, de selección, de herramientas; empezaron a fluir cantidad de proyectos de crecimiento que se cumplían a medida que crecía la empresa; todo fue consecutivamente, despacio y con buen paso y bien plantados los cimientos. También comenzó a crecer nuestro recurso humano; nuestros colaboradores son hombres y mujeres, no tenemos ninguna diferenciación entre mujeres jóvenes o de mayor edad, simplemente lo que tratamos de buscar es que sean personas de la región, tanto las personas que trabajan aquí en la finca, haciendo las labores agrícolas, como las personas que trabajan en Cali, impulsando nuestros productos; todos prácticamente son vecinos, gente con la que he crecido, con la que he estudiado, con la que hemos compartido, 58 colaboradores.

¿Cuántas variedades de lechuga tienen?

Tenemos en este momento unas 12 variedades de lechuga

¿Manejan otras hortalizas? Sí, tenemos col china, acelga, que son más utilizados en la comida asiática, hoy en día en crecimiento; también tenemos las habichuelinas que están muy enfocadas hacia la comida gourmet, la albahaca genovesa que tiene mucha fuerza en la cocina italiana; tenemos Kale, muy nuevo en Colombia; tiene unas características mejores que la espinaca, es muy conocida en Estados Unidos y se ha comportado muy bien, y ha tenido buena acogida en el mercado. Nos hemos ido diversificando tratando de buscar la diferencia en otros productos, y tratando de abrir los conocimientos de nuestros clientes; también tenemos flores comestibles, acedera, cebolla, puerro. La idea es poder ir encontrando más nichos de venta en lo que tiene que ver con las verduras, pero enfocados en la cocina gourmet.

¿Qué área tiene la finca en producción?

Actualmente tenemos casi seis hectáreas de cultivos.

¿Cuál es la producción promedio mensual en kilos? Aproximadamente estamos produciendo unos 30 mil kilos.

¿Qué ha sido lo más difícil de crear empresa en esta zona?

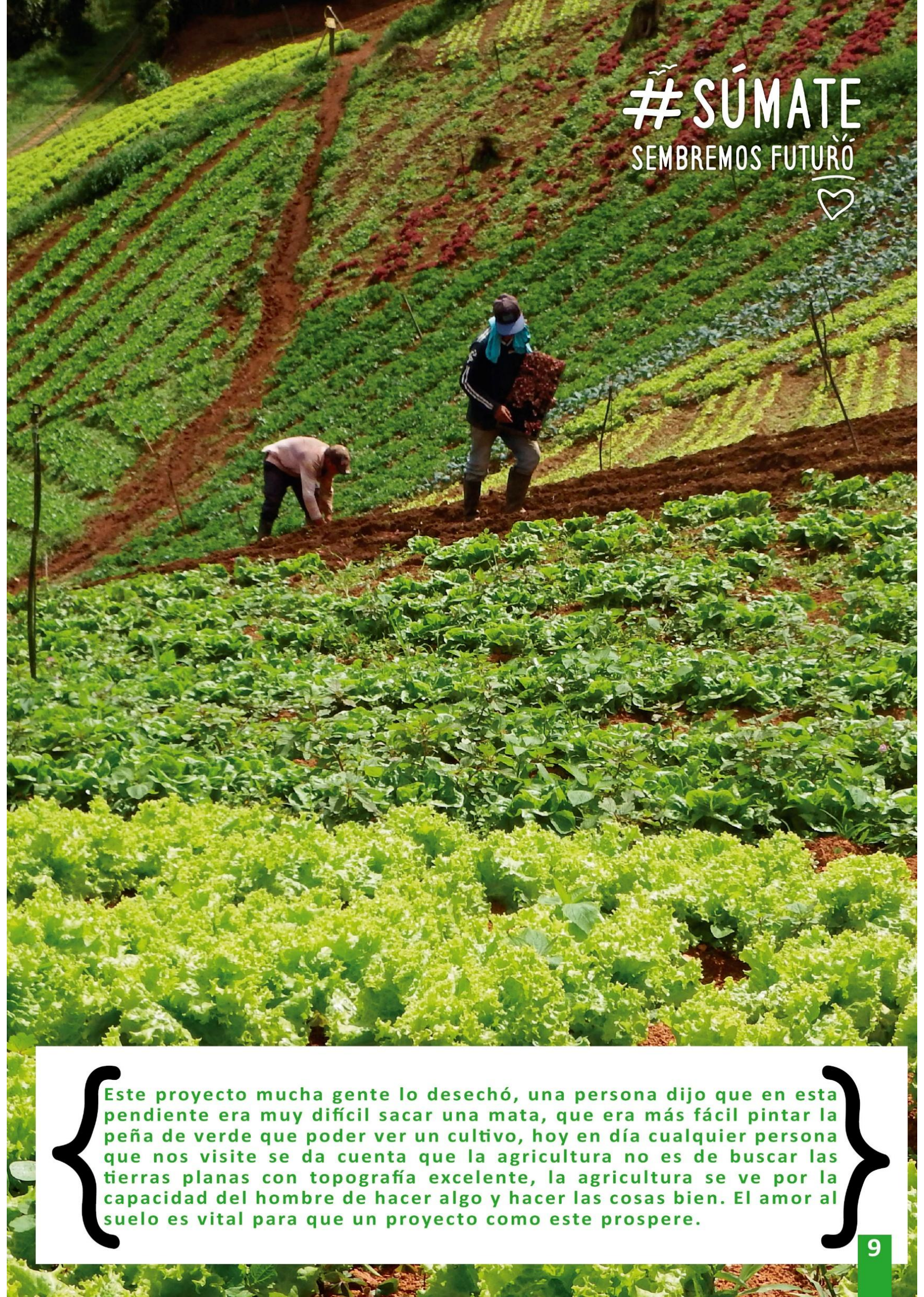
Las vías, son realmente el desgaste, no contribuyen mucho al crecimiento del negocio, afectan mucho el tiempo, la carga que es de cuidado; una vía en mal estado no permite prácticamente el crecimiento, porque los vehículos que son el medio de transporte para sacar el producto en buen estado hacia la ciudad se deterioran y los tiempos de traslado son mayores. También nos ha afectado a veces la falta de recurso humano; por ejemplo cuando hay cosecha de café muchos se van; afortunadamente con el tiempo hemos ido conformando un equipo de trabajo comprometido.

¿Todos sus hermanos trabajan en la empresa?

No, trabaja conmigo la menor María Elena y las otras dos trabajan una en la industria y la otra tiene una empresa con su esposo de aire acondicionado. Trabajan más familiares, tíos, primos, mis padres.



¿Qué influencia cree que tuvo su educación en La Concentración de Desarrollo Rural? 100%, yo desde muy niño sabía que la agricultura tenía que marcar mi vida, porque mis orígenes me llevaban hacia esto; siempre que salía a vacaciones del colegio yo le decía a mi papá: papá, dame trabajo que yo quiero comprar mis cosas, y él siempre me daba trabajo. Y eso me impulsó, sabía que esto no era un proyecto frustrado, crecí en el amor a la tierra, a los proyectos que están basados en la agricultura; yo digo que la tierra es como un ser viviente que hay que estar alimentando y ella en respuesta da muchas veces más de lo que nosotros a ella, la tierra bien trabajada da.



#SÚMATE
SEMBREMOS FUTURO
♡

Este proyecto mucha gente lo desechó, una persona dijo que en esta pendiente era muy difícil sacar una mata, que era más fácil pintar la peña de verde que poder ver un cultivo, hoy en día cualquier persona que nos visite se da cuenta que la agricultura no es de buscar las tierras planas con topografía excelente, la agricultura se ve por la capacidad del hombre de hacer algo y hacer las cosas bien. El amor al suelo es vital para que un proyecto como este prospere.



VINAGRETA
PARA
ENSALADA
POR
ESNEDA
LECHUGAS:
Mayonesa
Miel
Limón
Cilantro
Se licuan
y listo!

¿Cuál es potencial que ve usted en la zona para la creación de empresa? Las características del suelo son esenciales, y yo creo que Bitaco tiene las tierras más fértiles de la región; sus lluvias, sus quebradas, permiten que podamos sin afectar el recurso vital que es el agua, hacer un uso productivo y rentable. Y el recurso humano de mi pueblo que es muy diferente, aquí la gente hace las cosas de corazón, hay una nobleza que yo admiro, es la forma como la gente trabaja la que hace la diferencia.

¿German, qué mensaje le daría a los lectores de La Red, especialmente a los niños y jóvenes de nuestro corregimiento? Mi mensaje es que todo proyecto que uno emprenda con el corazón, con el convencimiento, lo hagan con voluntad y con el convencimiento al 100%, no hacer las cosas es lo que nos ha llevado a donde estamos, siempre tratar de trascender. Cuando nosotros queremos hacer algo debemos buscar la excelencia, y esa búsqueda nos lleva a ser mejores. Nos toca muchas veces darnos la pela, así como nos pasa a nosotros, botar una mata porque no cumple con las características, o pasarla a otra mesa pero siempre buscando lo mejor. El producto habla por sí solo, habla de lo que uno esté haciendo bien.

ENTREVISTADORAS: Palma Garavito y Fanny Echeverry



#SÚMATE CREE EN LAS MANOS QUE HICIERON FLORECER ESTAS TIERRAS



LOS JÓVENES
EMPODERADOS
Y EDUCADOS
HARÁN DE BITACO
UN TERRITORIO
PRODUCTIVO Y
SOSTENIBLE

#SÚMATE
SEMBREMOS FUTURÓ



FINCA

EL ARRIMADERO

Por Sonia Reyes y Efraín Sánchez

Los viejos de la vereda andan diciendo que el clima está muy cambiado, que ya no es como antes, que las quebradas ahora son un hilo de agua. Las instituciones andan diciendo que tenemos calentamiento global, que viene el fenómeno del niño y luego el de la niña. Los científicos andan diciendo que hemos dañado el planeta y que se ha producido un cambio climático al que debemos adaptarnos.

Llegamos a la vereda Santa Fe en el año 2002; nuestra idea siempre ha sido tener una granja autosuficiente, que produzca de manera limpia, sin químicos y en el que los animales y el entorno sean tratados de manera respetuosa. La finca había tenido hace muchos años un área cafetera bastante grande; y cuando llegamos tenía una ganadería de leche en seis grandes potreros, con un área total de 3.6ha. La verdad es que no sabíamos mucho de ganadería, y en nuestro empeño de hacer las cosas de la mejor manera, empezamos por visitar las ganaderías de los vecinos y preguntar por su manejo y rendimiento, por los problemas y enfermedades más frecuentes; así obtuvimos una radiografía de la forma en que se manejaba el ganado en la zona.

En estas averiguaciones encontramos que pocos llevan registros de las actividades, que en verano tienen que vender el ganado porque se quedan sin pasto, que el ganado para engordar se demora casi dos años, que la enfermedad más frecuente es la anaplasmosis y los nuches y las garrapatas hacen también su parte.

Tuvimos la fortuna de asistir a un curso de ganadería ecológica que nos permitió tomar mejores decisiones para instaurar una ganadería eficiente económicamente, y respetuosa con el medio ambiente, sobre todo con los bosques y el agua. Así, iniciamos el trabajo para poner a funcionar una ganadería con la metodología de silvopastoreo racional Voisin. Lo primero fue determinar el área de bosque a proteger, así como las márgenes de las quebradas para saber el área en potrero que tendríamos para el ganado; se protegió entonces la tercera parte de la finca. Luego hubo que determinar cuánto se demoraba en estar listo el pasto para que los animales pudieran comérselo, (punto óptimo de cosecha) pero en la peor época del año, es decir en un verano fuerte, pues esto determinaría la cantidad de pequeños lotes en los que había que dividir los potreros; así iniciamos la división de los potreros en 66 pequeños lotes de 540mts², que se comunicaban por un corredor o sistemas de vías. Los animales pastan cada día en un lote nuevo siempre en su mejor punto de cosecha. Aprendimos que los ganaderos son agricultores, pues el pasto es un cultivo al que hay que ponerle mucha atención, supimos que el pasto no sule todas las necesidades nutricionales del ganado y por eso deben comer otras cosas, por lo tanto los potreros no solo deben tener pasto, sino también otras plantas.





Debimos también, estudiar sobre agricultura y entender qué necesitan las plantas para nutrirse, para poder proporcionárselos de la mejor manera. Por ello en la finca se producen todos los abonos que se usan para abonar los pastos a base de mezclas de materia orgánica, minerales en forma de harinas de rocas y microorganismos que nosotros mismo reproducimos y con los que repoblamos los potreros. Pasamos de producir 15 ton de pasto por ha. a 30 ton por ha., y de tener un toro por ha. a 5 animales por ha.

El manejo ecológico nos permite controlar las garrapatas casi sin químicos, pues las garzas y otras aves ayudan mucho al control natural. Los animales siempre están comiendo pasto de la mejor calidad, estrella o braquiaria, junto con otras plantas como la pega pega, maní, diente de león; la sal ganadera siempre está disponible; además de agua siempre fresca y limpia, pues llegamos con el agua a cada lote para que los animales no tengan que desplazarse, así evitamos que se metan a la quebrada y la contaminen con su saliva y con las excretas, además se pueden atorar en el barro, lastimar o morir. Los animales así criados pasan de 250 kl a 450 o 500 en alrededor de 10 meses.

Estamos en constante lucha contra el cambio climático, pues el CO₂, gas causante, se almacena en la atmósfera donde más daño causa, en los océanos, la vegetación y en el suelo. La ganadería ecológica nos permite contener grandes cantidades de CO₂ en el suelo, a través de la vegetación constante que permanece en los potreros (árboles, pastos y otros arbustos), pues la fotosíntesis de las plantas toma el CO₂ del aire y lo pone en el suelo, donde no hace daño.

Todavía estamos aprendiendo, y hay muchas cosas por mejorar, pero hasta ahora nunca nos ha faltado el pasto ni el agua, aún en los veranos tan fuertes que hemos tenido. Seguimos apostándole a la naturaleza.

#SÚMATE INTEGRA A TU FAMILIA

AVES DE BITACO

Fotos: Alain Marty

Ramphocelus flammigerus f.
Fame-rumped tanager f.
Asoma escarlata



Piaya ardilla
Squirrel cuckoo
Cuco ardilla



Chlorophanes spiza m.
Green honeycreeper
Mielero verde



Piranga rubra m.
Summer tanager
Piranga abejera

Forpus conspicillatus m.
Spectacled parrotlet
Periquito de anteojos



Sicalis flaveola
Canario Coronado



Troglodytes aedon
House wren
Cucarachero común



Euphonia lanirostris
Eufonía común



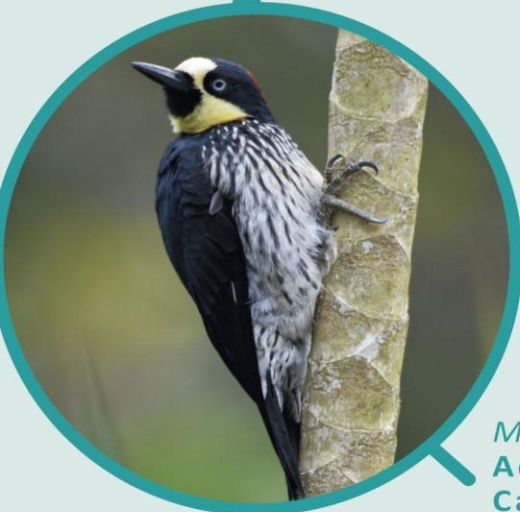
Cyanocorax yncas
Green jay
Carriquí verdiamarillo



Momotus aequatorialis
Highland motmot
Barranquero coronado



Aulacorhynchus haematopygus
Crimson-rumped toucanet
Tucancito culirrojo



Melanerpes formicivorus m.
Acorn woodpecker,
Carpintero de los robles



Colaptes rubiginosus m
Golden-olive woodpecker
Carpintero cariblanco

UN PRÖFE COMPROMETIDO

Entrevista con el profesor Phanor Alberto Ramírez

¿Profesor: de dónde son sus orígenes?

-Nací en La Cumbre; el origen de mi papá es La Cumbre, y mi mamá tiene raíces de Nariño pero también nació acá.

¿Cuántos hermanos son ustedes?

-Cinco hermanos.

¿Y usted es el único profesor?

-Sí. Pero en mi familia sí ha habido maestros, 4 tíos.

¿Usted es licenciado en qué área del conocimiento?

-En Ciencias Sociales.

¿A qué edad empezó a ejercer como profesor?

-La esposa de un tío era docente, trabajaba en Arboledas y a veces uno se iba a acompañarla y terminaba ayudándole en sus labores cotidianas en el oficio de profesora. Una hermana de ella trabajada en San Salvador; nosotros la acompañábamos pero también estudiábamos con ella; desde esa época empecé a tener acercamientos con el oficio de profesor.

¿Usted es egresado de cuál colegio de La Cumbre?

-Del colegio Pío X.

¿En qué universidad estudió su licenciatura?

-En la Universidad Libre de Cali.

¿Y todo el tiempo ha sido profesor en el corregimiento de Bitaco?

-En Bitaco, en el casco urbano de La Cumbre, también estuve en Arboledas, Jiguales, Morales. Inicié en Morales por un compañero que fue docente y personero. Trabajé allá 1 o 2 años y luego me trasladaron a la vereda Zaragoza; la escuela de Zaragoza apenas iba a ser abierta. Inicié con la escuela en una ramada: el techo con pedazos de tejas, era un lugar poco adecuado para la enseñanza ya que no estaba muy bien estructurado, los pupitres eran unas tablas en las cuales se apoyaban y se sentaban los estudiantes. Al tiempo de estar trabajando allá, la CVC y Secretaria de Salud dieron un material y se hizo una parte de la escuela.

¿Podemos decir que usted ha sido profesor en todas las escuelas de primaria del corregimiento?

-En la única que no fui es en la vereda El Retiro; en El Diamante estuve, en Chicoral estuve 2 días como reemplazo. En la Laureano Gómez fui director.

¿Profeso, usted dónde residía por esos años?

-Yo vivía en La Cumbre, en Santa Fe estoy hace unos 43 años más o menos.





¿Cuál ha sido la enseñanza más significativa en estos años como profesor?

-Saber que mis niños hoy en día son hombres ya profesionales. Y la experiencia de haber sacado un “pilo” que es Jhon Erick, egresado de acá. Le enseñé desde segundo de primaria. Y haber conseguido que nos hicieran una bonita escuela en Zaragoza. También ayudar a la comunidad a la electrificación y acueducto que no se logró fácilmente por problemas con la misma comunidad.

¿Y usted para movilizarse a las escuelas en qué se iba?

-Al principio a pie, en Morales estuve viviendo en la escuela. Cuando inicié en la escuela de Zaragoza me desplazaba a pie, después conseguí moto.

¿Cuántos años lleva ejerciendo la profesión?

-Desde 1979 hasta el 2009 serían... 40. Quítele 3, 37 años.

¿Qué es lo que más le ha gustado de ser profesor?

-Estar con los muchachos, el ayudarlos... Uno les coge cariño y quiere que ellos surjan, que salgan adelante. A mí siempre me han llamado la atención los niños, aunque uno a veces ha recibido insultos de ellos, pero bueno.

¿Qué hizo que usted decidiera no irse de La Cumbre?

-La familia; mi esposa trabajaba acá en la zona, y llegar a Zaragoza me pareció importante porque era una comunidad que llegó por lo de la invasión, la colonización. Me pareció importante el trabajo con la comunidad, después ya se pierde el rol y se siente una impotencia al pensar que ya uno no sirve mucho.

¿Y usted cómo se conoció con la profesora Graciela, su esposa?

-Estábamos estudiando y ella hacía las tareas con una prima. Ayudándole a hacer las tareas fue que nos conocimos. Como a los 2 años nos casamos, yo tenía 23 años y ella como 16 o 17 años.

¿Cuántos hijos?

-Son 3, y 4 con mi sobrino.

¿Y cuántos de sus hijos son profesores?

-2 hijos.



#SÚMATE DESDE EL AMOR
SE EDUCA



¿Qué cree usted que influyó para que sus hijos fueran profesores?

-A Jairo le gustó la parte de la docencia, él se fue metiendo por ese lado.

Con Alex que es el mayor yo tenía una idea: que él fuera ingeniero industrial, meterlo en el colegio Camacho en Cali, no hubo cupo, volteamos de colegio en colegio pero estábamos muy cerca de La Normal y por allí vivía el tío. Tampoco había cupo, pero la bibliotecaria dijo que él tenía unas calificaciones mejores de las que estaban recibiendo y que ella ayudaba. Y al año siguiente le preguntamos: "¿Quieres seguir estudiando en la Normal? Y él dijo: "Acá hay dos opciones, uno sigue la carrera de la docencia o se va por otra carrera. Pero lo de la docencia me suena, me gusta".

¿Y ahora que está próximo a jubilarse, qué planes tiene?

-Conseguir una finca para ir a descansar. Ir a visitar a mi hermano a los Llanos a ver qué hay de nuevo por allá, estar con el ganado que me gusta mucho.

Profesor ya para despedirnos, ¿Qué mensaje le deja usted a sus alumnos, ex alumnos, y a las personas que van a leer la revista?

-Que se interesen por el estudio, que es importante para la vida de ellos; la escuela es una de las mejores recreaciones que se pueden tener en la vida, porque el mundo está muy complicado y debemos estar preparados. A los padres, que estén más pendientes de sus hijos, que solucionen sus problemas... para que los niños no estén por ahí 'al aire'.

¡Gracias, profesor Phanor!

ENTREVISTADORAS: Palma Garavito y Fanny Echeverry



GESTIÓN AMBIENTAL DEL TERRITORIO PARA UNA VIDA SALUDABLE EN FAMILIA Y EN COMUNIDAD, CORREGIMIENTO DE BITACO-LA CUMBRE



Por: **María Emilia Muñoz**, asesora del proyecto

El camino para la gestión del proyecto:

Hace un año en la Fundación Agrícola Himalaya decidimos realizar un ejercicio juicioso para conseguir recursos internacionales que nos permitieran financiar un proyecto ambiental para atender las necesidades que identificamos y priorizamos con líderes, Juntas de Acción Comunal y representantes de la población rural del Corregimiento de Bitaco.

En Octubre del 2015 el proyecto que denominamos “Gestión ambiental del territorio para una vida saludable en familia y en comunidad” fue presentado personalmente por la Señora Carlota Llano a 3 entidades en Alemania; aunque estábamos preparados para que nos respondieran en 6 meses, a finales de noviembre recibimos las primeras noticias de una de las entidades informándonos que estaban interesados en cofinanciar el proyecto y debíamos completar una información que ellos requerían para la evaluación final.

Luego a mediados de abril de 2016, recibimos una comunicación de MISEREOR confirmando la aprobación de la financiación del proyecto, en el entendido de que la Fundación Agrícola Himalaya y la empresa Agrícola Himalaya también somos responsables de aportar recursos en efectivo y en especie para la financiación del proyecto durante 3 años.

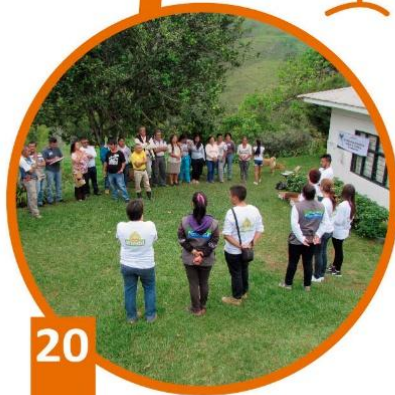
Antes de describir en qué consiste el proyecto, quienes se benefician y cuáles han sido los avances que hemos logrado hasta ahora, es importante contarles un poco sobre MISEREOR para entender por qué decidieron apoyar nuestro proyecto.

MISEREOR es una organización de la iglesia católica alemana que trabaja para la cooperación al desarrollo y desde hace 50 años está comprometida en la lucha contra la pobreza en África, Asia, Oceanía y América Latina.

El apoyo de MISEREOR se dirige a los más necesitados que a pesar de las dificultades tienen el deseo y la fuerza necesaria para mejorar su vida de manera sostenible; por esta razón los proyectos que financia tienen en común una visión integral del ser humano, que además de satisfacer necesidades fundamentales contribuyan a hacer respetar los derechos de las personas y abrirles caminos para alcanzar una vida digna. Proyectos en donde todos participen en la construcción del bien común, en los que se reconozcan y promuevan la diversidad cultural y se implemente la equidad entre el hombre y la mujer. Y para MISEREOR es muy importante que los proyectos que financian, contribuyan a generar cambios reales en la vida de las personas.

El proyecto: en qué consiste, quiénes se benefician y los avances.

El objetivo central del proyecto es lograr que las comunidades rurales del Corregimiento de Bitaco implementen estrategias educativas, ambientales y organizativas que contribuyan a la gestión integral del territorio y a alcanzar niveles de sostenibilidad en las 7 comunidades. Es importante precisarles que el proyecto tiene una duración de 3 años, comprendidos entre Abril de 2016 y Abril de 2019.



Los beneficiarios del proyecto corresponden a 347 familias de 7 comunidades rurales del Corregimiento de Bitaco, La Institución Educativa La Libertad en sus 6 escuelas veredales de básica primaria y su bachillerato y las Juntas de Acción Comunal (JAC) de las veredas Chicoral, El Retiro, El Diamante, Santa Fe, Rincón Santo, Zaragoza y Chicoralito.

Los objetivos específicos o ejes principales que desarrollaremos en el proyecto corresponden a:

- 1 ALIANZA POR LA EDUCACIÓN Y LA GESTIÓN AMBIENTAL DEL TERRITORIO:** busca conformar una alianza entre las JAC, las organizaciones de base, la comunidad educativa y las entidades de apoyo de la región, para el aprovechamiento sostenible de las potencialidades del territorio.
- 2 MANEJO INTEGRADO DEL RECURSO HÍDRICO:** pretende desarrollar un mecanismo de autorregulación para el uso adecuado del agua en donde las organizaciones de base actúen en el control social.
- 3 MANEJO Y APROVECHAMIENTO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS DOMICILIARIOS:** espera generar nuevos conocimientos y estrategias para el manejo y aprovechamiento de los residuos sólidos en el territorio.

La ejecución del proyecto empezó con la conformación de un equipo de trabajo en el que el 90% de sus integrantes son Bitaqueños, que conocen su comunidad y sobre todo tienen vocación de servicio y están comprometidos con aportar en el logro de los mejores resultados.

Antes de finalizar el mes de abril, invitamos a un grupo importante de líderes, directivos y representantes de las Juntas de Acción Comunal (JAC), las Juntas Administradoras de Acueductos (JAA), docentes de la IE La Libertad y algunos concejales para presentarles el proyecto y sobre todo para identificar oportunidades para su vinculación y trabajar conjuntamente.



Socialización del proyecto

Posteriormente, el equipo de trabajo realizó una **visita de reconocimiento a las 7 veredas del Corregimiento de Bitaco** en las que estamos implementando el proyecto, para realizar los primeros acercamientos con líderes, docentes y actores claves, comprender y dimensionar la economía local, identificar infraestructura comunitaria (escuelas, casetas comunales, puesto de salud) así como empezar a generar espacios de confianza con los líderes de las Juntas de Acción Comunal y las Organizaciones de base comunitarias existentes.

Luego durante los meses de mayo y junio, emprendimos la tarea de **socializar el proyecto con las familias de las 7 veredas** y por esta razón con el equipo de trabajo diseñamos una metodología sencilla, agradable e innovadora que le permitiera a la comunidad comprender fácilmente en qué consistía el proyecto, cuáles son los beneficios de participar y los compromisos de las organizaciones para finalmente decidir cuantas familias se inscribían como beneficiarias del proyecto.



Con el apoyo de los líderes y representantes de las JAC y las JAA convocamos a las familias y logramos realizar **7 eventos de socialización en las 7 veredas con la participación de 302 personas** entre adultos, jóvenes y niños, de las cuales 200 se inscribieron como beneficiarios del proyecto. Posteriormente fue necesario realizar visitas domiciliarias a las familias que no pudieron participar en los eventos y logramos que otras 147 familias se inscribieran, para un total de 347 familias inscritas.

Además realizamos una jornada informativa sobre el proyecto con la participación de la comunidad estudiantil de las 6 escuelas veredales y el colegio de la IE La Libertad, en el marco del día ambiental y cultural “Semillas nutritivas para un futuro sostenible”.

Durante los meses de mayo, junio y julio **socializamos el proyecto con 11 entidades públicas y privadas de la región** como la Alcaldía y el Concejo Municipal de La Cumbre, la CVC, la Secretaría de Agricultura y Pesca Departamental, El Comité de Cafeteros, la Universidad Nacional sede Palmira, la IE La libertad, la Cumbre Limpia, el Comité de Comanejo de la Reserva de Bitaco, entre otros, quienes **manifestaron su disponibilidad de vincularse y participar en el proyecto.**

Durante los meses de junio y julio el equipo del proyecto visitó a cada una de las 347 familias en sus viviendas, para **aplicar una encuesta que nos permitió recoger información para conocer y dimensionar la situación ambiental del territorio**, priorizar las necesidades de atención en lo relacionado con el abastecimiento y manejo del agua, el manejo de residuos sólidos, el saneamiento básico, el desagüe de aguas grises y el cuidado del bosque, así como ponernos de acuerdo en la solución de dichas necesidades con el apoyo del proyecto y de otras entidades de la región.

En el mes de agosto organizamos la información de las encuestas en un informe y los resultados más importantes los vamos a compartir con las familias, las JAC y las JAA durante los meses de septiembre y octubre.

De igual manera en septiembre empezamos a compartir los resultados con entidades como la CVC, para definir conjuntamente con cuáles y cuantas familias vamos a trabajar durante los 3 años, por vivir en las condiciones más críticas. Lo mismo haremos con la Alcaldía y el Concejo Municipal y la Gobernación del Valle.

Por otra parte, en el mes de agosto realizamos 3 jornadas de sensibilización para la implementación de **buenas prácticas para el manejo adecuado del agua y de los residuos** sólidos generados en el hogar, la finca, el proyecto productivo y la comunidad con la participación de **22 directivos, docentes y comodatarios de la IE La Libertad así como de 35 trabajadores de algunas fincas de veraneantes y propietarios de la Lechería la Sofía.**

Posteriormente en septiembre empezamos a visitarlos en las fincas, con el fin de verificar si realmente están realizando bien el trabajo.

En agosto también empezamos el trabajo con las JAC, primero a través de entrevistas con sus líderes y representantes para conocer lo que piensan sobre la organización y ponernos de acuerdo en una fecha para realizar un taller que nos permitirá conocer en detalle la situación actual de la JAC.

Luego en el mes de septiembre realizamos 5 encuentros con directivos y representantes de las JAC de las veredas El Retiro, Santa Fe, Chicoral, El Diamante y Zaragoza que nos permitieron evidenciar cómo es su trabajo con la comunidad, cómo se relaciona la JAC con instituciones y otras organizaciones existentes en el territorio. Además tuvimos la oportunidad de conocer cómo se administra la Junta y cuáles son los resultados de su gestión. Con la información obtenida vamos a construir entre todos un plan de trabajo para el fortalecimiento de cada una de las JAC.

#SÚMATE TRANSFORMA TU REGIÓN

Las acciones a desarrollar entre Octubre – Diciembre 2016:

- Devolución de los resultados de las encuestas realizadas a las familias y priorización de las necesidades de atención.
- Taller sobre buenas prácticas con las familias para el uso y manejo adecuado del agua, los residuos sólidos y la compostera.
- Diagnóstico de la situación actual de las JAC para definir el plan de fortalecimiento para mejorar su gestión social, administrativa y ambiental.
- Jornadas de reforestación de las áreas identificadas.
- Primeras adecuaciones de sistemas de tratamiento de aguas residuales e identificación de las viviendas que requieren tanques sépticos.
- Gestión de recursos de apoyo con aliados de entidades públicas y privadas.



¡GRACIAS!

MISEREOR
● IHR HILFSWERK

JÓVENES EMPREENDEDORES

Entrevista a Eferson Vallejo y Verónica Ordóñez, representantes de la AFAC. Cuentan con oficina propia dentro de las instalaciones de La Concentración de Desarrollo Rural, y se destacan como uno de los mejores modelos AFAC del departamento

¿Qué es la AFAC?

Eferson Vallejo: La sigla significa Asociación de Futuros Agricultores de Colombia; es una asociación sin ánimo de lucro de, por y para los estudiantes de especialidades o instituciones agropecuarias; la finalidad de la AFAC es velar por el bienestar de los estudiantes y sus miembros. Cada uno de los socios (alumnos) puede ser parte de la junta directiva, para lo cual se necesita que cumplan con unos requisitos: buen líder, buena presentación personal, y lo más importante que sea un ejemplo para los estudiantes y que le vaya muy bien a nivel académico.

¿Qué proyectos o negocios están implementando en la asociación?

La AFAC en este momento maneja constantemente los proyectos de aves de postura y pollos de engorde; cerdos para ceba; 3 vacas de ordeño, y manejamos la tienda ya que da la oportunidad de aprender a realizar inventarios, manejar comprobantes y demás insumos de la parte contable y de emprendimiento. No manejamos proyectos agrícolas, siempre nos hemos enfocado hacia lo pecuario.

¿Cuál es el proyecto más productivo?

Las aves de postura, ya que el período productivo de las gallinas es bastante amplio (60 semanas); en el momento tenemos 148 gallinas y recogemos entre 4 y 4 1/2 panales al día. La producción ha bajado porque las gallinas ya casi terminan su ciclo productivo.

Hablemos un poco sobre sus planes a futuro, sus expectativas de vida.

Verónica Ordóñez: precisamente por eso quería ingresar a la AFAC, y de tesorera, porque cuando yo tenga cómo quiero montar mi negocio, una tienda donde yo sea la jefa, la dueña, y no depender de nadie.

Eferson Vallejo: a mí me ha permitido expandir mis pensamientos a futuro ya que uno crea el conocimiento y puede pensar en un proyecto para llevarlo a cabo dentro del proyecto de vida de cada persona; en estos momentos estoy a punto de salir a la universidad si Dios quiere y sé que me va a servir mucho lo aprendido en la AFAC.





Kevin Alejandro Yela, Leidy Martínez, Eferson Vallejo, Yoselín Caicedo

Como jóvenes emprendedores, ¿qué mensaje quieren dejar para los lectores de La Red?

Verónica: que estudien, que luchen por sus sueños, que vuelvan al colegio, que no se rindan, porque en la calle no van a encontrar nada, sino que es estudiando como lo van a encontrar. La AFAC despierta habilidades y destrezas en ustedes hacia el sector rural.

¿Cómo ha influido en ustedes?

Verónica: demasiado, porque siempre pienso en mi futuro y la AFAC te inspira a ser más y a buscar tus sueños. Por lo menos yo no tenía planeado todo esto y pienso a veces que sería grandioso montar una empresa y ser reconocida, eso sería...ufff fantástico!

Eferson: en mí ha fomentado y desarrollado el espíritu de un buen emprendedor rural, me ha permitido adquirir habilidades y destrezas en la parte agropecuaria y empresarial, incluso hago parte de un grupo de estudiantes que manejamos una idea de negocio de venta de helados dentro de la institución. La AFAC estimula al estudiante a ser líder, ser competente, le permite a la sociedad colombiana unos ciudadanos íntegros.

¿Cuál es su visión sobre el campo?

Eferson: el conocimiento es muy importante, genera estatus. Deseo ir a la universidad, por lo que debo ir a la ciudad, pero me gustaría volver al campo y aplicar todo el conocimiento en el campo.

Verónica: Aprendemos mucho en la parte contable, a manejar una empresa; si uno desea iniciar un proyecto en el campo sabe cómo empezar y cómo llegar a la gran empresa...cómo sostener tu vida; llevar los registros ordenadamente fortalece nuestro emprendimiento.

¿En qué invierte los recursos la AFAC?

Los ingresos y recursos de la AFAC son para el mantenimiento mismo de los proyectos, y para el bienestar de los estudiantes; apoyamos celebraciones como el día de la madre, de la mujer, fechas especiales dentro del año escolar; en las despedidas se da el helado, gaseosa, se apoya el almuerzo; también apoyamos en el evento que se hace con la Fundación Agrícola Himalaya para el beneficio de todos los socios, es decir los estudiantes.

ENTREVISTADORA: Fanny Echeverry

ESCUELA DE MÚSICA ANDINA DE CHICORAL



Mauricio Arcila y Fabián Fajardo

El pasado 30 de mayo en Ginebra, Valle, el Dueto Cafecito y Caña recibió el Gran Premio Mono Núñez, Categoría Vocal. Los integrantes del Dueto, Fabián Fajardo y Mauricio Arcila están vinculados a la Escuela de Música de Chicoral desde el año 2006 cuando fueron seleccionados para participar en el Primer Concurso Solitario Andino y desde entonces han asistido primero como estudiantes y ahora como apoyo a la Escuela de Música, Fabián en la enseñanza de tiple y Mauricio en la parte de producción musical. El Premio Mono Núñez es el evento más representativo de la música andina colombiana y el reconocimiento de estos jóvenes de extracción campesina, con apenas 20 años de edad, implica un importante logro para el proceso de la Escuela de Chicoral.

TAEKWONDO

El 28 de mayo de 2016 en Chicoral, se dieron cita alrededor de 50 estudiantes pertenecientes a las academias: Oh Do Kwan Palmira, Academia Nacional sede Cali y el grupo de Chicoral. Los alumnos disfrutaron desde el inicio hasta al final todos los ejercicios y técnicas propuestas por el Sabonim Froylan Quiroga, Estiven Quiroga y Nelson Velasco (profesor de planta del grupo de Chicoral), en un día entero de clases de integración.



26

Presentación del Sabonim Froylan Quiroga y Nelson Velasco



Ejercicios de técnicas de combate por parejas



Ejercicios con técnicas de pie a los focos a cargo de los grados mayores

BUENAS NOTICIAS



FÁBRICA DE TÉ GOURMET EN BITACO

Agrícola Himalaya, la empresa productora de té y aromáticas reconocida a nivel nacional por su marca Hindú, se la está jugando toda por Bitaco: hizo una inversión en una nueva fábrica con tecnología de punta en el sector La Sofia, que producirá té suelto gourmet para vender en mercados internacionales y nichos especializados del país, con la marca Bitaco.

Así podrá darle la importancia que se merece a la única plantación de té en el país, de alta calidad por estar ubicada en altura, rodeada de bosque de niebla, y debido a su cosecha manual.

Con esta nueva tecnología llevaremos el buen nombre y sabor de nuestro corregimiento a muchos lugares. La empresa es la mayor empleadora de la región y con este paso ratifica su decisión de ser responsable ambiental y socialmente, le apuesta a que la empresa y el corregimiento crezcan y se desarrollen.

Fábrica de té en hoja suelta



Té Bitaco



Máquinas Proceso de té

El 4º Campeonato de Taekwon-DO I.T.F se realizó el pasado 2 de Julio de 2016, en las instalaciones de la Universidad Santiago de Cali, sede Palmira – Valle del cauca. En esta ocasión se contó con la participación de escuelas de Chile, Perú, San Andrés Islas, Barranquilla, Palmira, Cali y el grupo de Chicoral.

El equipo de Taekwon-DO que compitió por Chicoral lo integraron: Soui Garavito, David Garavito, Laura Medina, Ana Kujar, Nicolás Pabón, Zuly Chanchí, José Oñoro, Rocío León, Arnod Rivera, Mariana Oñoro, Yuliana Campo, Duncan Díaz y Sharon Paz.

Los resultados obtenidos fueron:

- Sharon Paz, tercer puesto en figura, categoría infantil 8-9 años.
- Duncan Díaz, primer puesto combate, categoría juvenil 15-16 años.
- Nicolás Pabón, segundo puesto figura, categoría infantil 12-13 años.
- Laura Medina, segundo y tercer puesto en combate y figura, categoría adultos.
- Zuly Chanchí, segundo puesto en figura, categoría adultos.
- Ana Kujar, tercer puesto en figura, categoría juvenil.
- Yuliana Campo, segundo puesto en figura, categoría juvenil.
- Juan José Oñoro, segundo puesto en combate, categoría infantil 10-11 años.

La delegación de Chicoral aportó dos árbitros categoría C: Soui Garavito cinturón negro 1er Dan y David Garavito cinturón negro 1er Dan.



Profesor Nelson Velasco, Nicolás Pabón Profesor Nelson Velasco, Laura Medina

Los exámenes para cambio de grado fueron realizados por el Sabonim Froylan Quiroga VI Dan presidente de la Asociacion de Taekwon-Do Republica de Colombia. Los nuevos graduados fueron:

- Laura Medina para cinturón azul.
- Edilia Mazo para cinturón verde punta azul.
- Ana Kujar para cinturón verde punta azul.
- Nicolás Pabón para cinturón verde.
- Zuly Chanchí para cinturón verde.
- José Oñoro para cinturón verde.
- Mariana Oñoro para cinturón amarillo.
- Yuliana Campo para cinturón Blanco Punta amarilla.

Todos fueron felicitados por el Sabonin Froylan Quiroga, quien resaltó su buena técnica y su dedicación con el Taekwon-Do.

COPA INTERMUNICIPAL DE FUTBOL DE BITACO



El equipo de Bitaco, patrocinado por la Fundación Agrícola Himalaya y dirigido por Harold Gómez, quedó subcampeón en la copa que organizan Germán Orozco y sus colegas.

¡Felicitaciones!

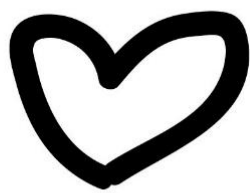
TEATRO EN LA CAPILLA

En 2016 el grupo de Ñucanchic Teatro, liderado por Esquina Latina, y patrocinado por la Fundación Agrícola Himalaya, completó 40 integrantes cuyo entrenamiento inició con los divertidos 'juegos dramáticos' a cargo del profe Harold Rendón. En mayo el grupo fue invitado por el Teatro Esquina Latina a ver la obra, "El Quijote de la Mancha". Fue para los chicos muy enriquecedor ver una obra de gran formato y profesional en Cali. En junio presentó en La Concentración de Desarrollo Rural de Bitaco la obra La Casa de la Vida, pieza estrenada en diciembre de 2015 en el encuentro departamental, estrenando la tarima para eventos que donó la Fundación Agrícola Himalaya al colegio. En agosto se hizo función y foro en la Institución Educativa María Auxiliadora de la Cumbre, vereda Lomitas.

En estos momentos Ñucanchic Teatro se encuentra en proceso de creación de su nueva obra, "El Bosque de Coral", que se estrena en octubre en el marco del XXIX Encuentro Popular de Teatro, Salud, Paz y Ambiente, en el colegio de Bitaco. Y representará al municipio en Miranda, Cauca durante el Encuentro Popular de Teatro.



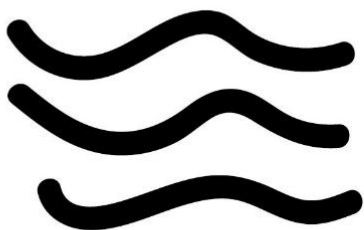
Grupo de Teatro Ñucanchic



AMA



RECICLA



CUIDA
EL AGUA



SIEMBRA

#SÚMATE
SEMBREMOS FUTURÓ



The origin of
experiences

BITACO® ES UN TÉ
DE ORIGEN,
ORGÁNICO,
ÚNICO,
SUAVE Y
ESPECIAL



bitaco®
Unique Colombian Tea

Bitaco® es un té de alta calidad, cosechado a mano, en el que las hojas van sueltas, enrolladas y empacadas en pirámides.

Bitaco® es un té sostenible, responsable con el planeta y la comunidad.

Bitaco® patrocina la Fundación Agrícola Himalaya la cual protege la conservación del ecosistema de bosque de niebla andino que rodea nuestro jardín de té, corredor biológico que permite la preservación de los nacimientos de agua y los ecosistemas de 256 especies de aves, 28 de anfibios, 23 de reptiles y 772 de flora identificados por autoridades ambientales internacionales.

Estamos ubicados en la cordillera occidental del Valle del Cauca - Colombia, a una altura de 1800 a 2000 msnm. en el corregimiento de Bitaco.

Especies protegidas en
nuestra reserva forestal



BARRANQUERO, *momotus momota*



RANA DUENDE, *Pritismantis juanchoi*



PUMA, *Puma concolor*

www.bitacotea.com

