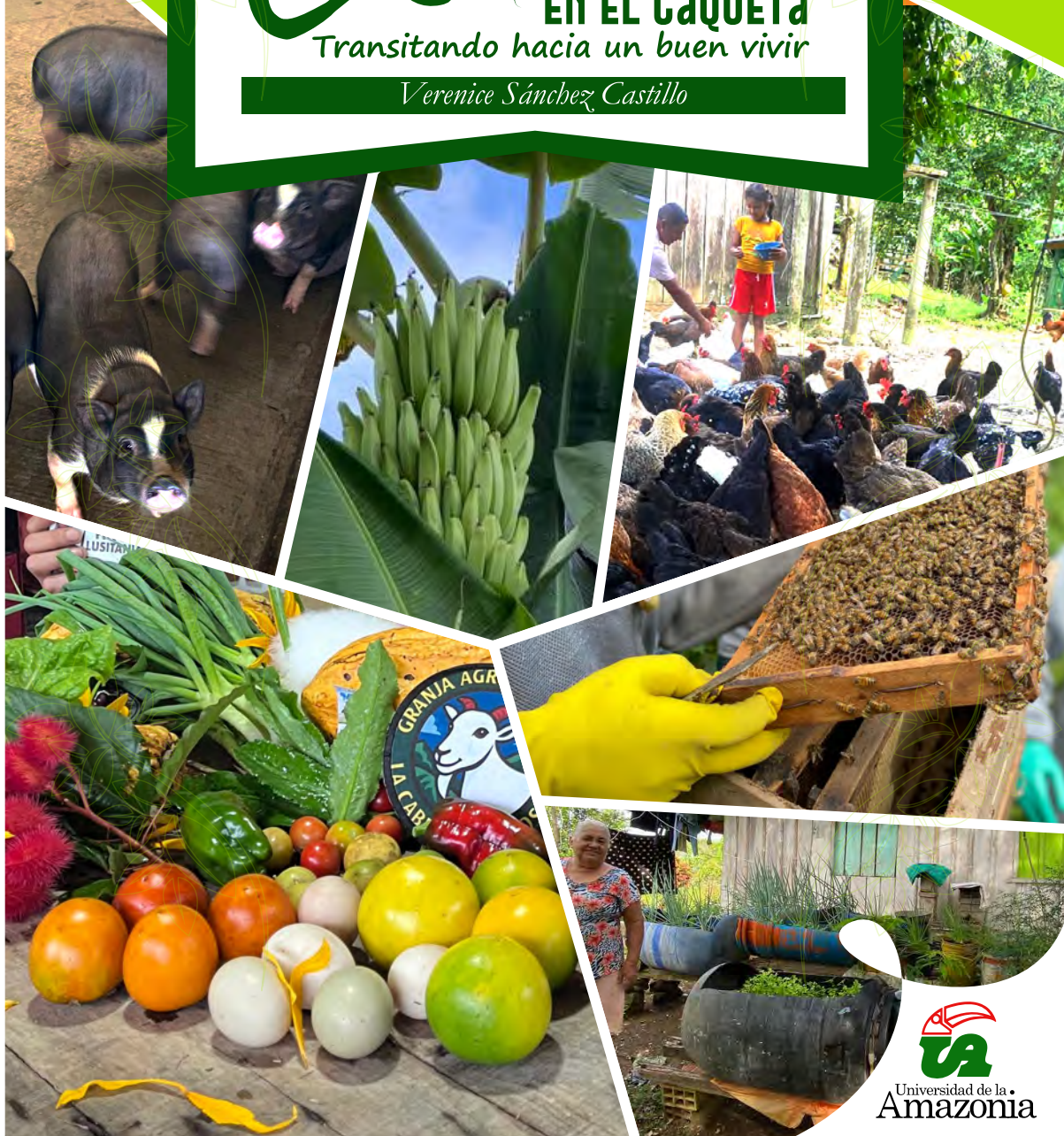


Etale

EXPERIENCIAS EN TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA EN EL CAQUETÁ

Transitando hacia un buen vivir

Verenice Sánchez Castillo



Etiae EXPERIENCIAS EN TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA EN EL CAQUETÁ

Transitando hacia un buen vivir

Verenice Sánchez Castillo



Universidad de la
Amazonia

Autor

© Verenice Sánchez Castillo

*Docente tiempo completo, Programa Ingeniería Agroecológica,
Facultad de Ingeniería, Grupo de investigación en agroecológica
y desarrollo rural- GIADER*

© Fotografías de las experiencias en transición agroecológica en el Caquetá, por:

Ivan Stiven Calvo, Valentina Polania, Adriana Vanessa Hernández, Darcy Julieth Rojas, Ingrith Mirlency Toledo, Paola Andrea Medina, Yulieth Vanesa Ojeda, María Fernanda Camayo, Hector David Valencia, Alvaro Stiven Burbano, Michael Rolando Rentería, Andrés Felipe Ariza, Yeris Alejandra Alape, Yuber Stevens Yauripuma, Jhon Fredy Paladines y Hector Alexis Arango.

DIRECTIVOS - UNIVERSIDAD DE LA AMAZONIA

Rector

Fabio Buriticá Bermeo

Secretario general

William David Grimaldo Sarmiento

Vicerrector académico y de aseguramiento de la calidad

Diber Albeiro Vaquiro Plazas

Vicerrectora administrativa y financiera

Liliana Patricia Benítez Barrera

Vicerrector de investigación e innovación

Juan Carlos Suárez Salazar

DISEÑO DE PORTADA

*Yeison Julián Penagos García,
Fragmentos de Fotografías por diferentes autores y experiencias en
transición agroecológica en el Caquetá.*

PUBLICADO POR:

*Editorial - Universidad de la Amazonia
2025.*

Esta Obra está enmarcada bajo el proyecto de investigación:
"Sistematización de experiencias agroecológicas locales: caminando hacia un buen
vivir" con código interno No. 600.6.665

Esta obra deberá ser citada de la siguiente manera:

Sánchez Castillo, V. (Autor) 2025. Experiencias en Transición Agroecológica en el Caquetá - Transitando hacia un buen vivir. (1ra). Editorial Universidad de la Amazonia. pp.192. Tamaño (16 x 22 cm).

Incluye bibliografía.

© Editorial - Universidad de la Amazonia

ISBN Digital 978-628-7693-33-3

ISBN Impreso 978-628-7693-32-6

Número y año de edición: Primera edición, 2025.

1. Agroecología. 2. Transición agroecológica. 3. Procesos metodológicos

CDD: 630.4 ed.22

Tiraje: Online - 300

Diseño de cubierta:

Experiencias en transición agroecológica en el Caquetá,
Fotografía por varios autores.

Diseño y diagramación

Julián Penagos García

© **Universidad de la Amazonia, Florencia.**

Vicerrectoría de Investigación e Innovación

Editorial Universidad de la Amazonia

Campus Porvenir: Calle 17 Diagonal 17 con Carrera 3F - Barrio Porvenir

Contacto: vrinvestigaciones@udla.edu.co - editorial@uniamazonia.edu.co

Florencia, Caquetá 2025.



Esta Obra está enmarcada bajo el proyecto de investigación: *Sistematización de experiencias agroecológicas locales : caminando hacia un buen vivir.*

Prohibida la reproducción total o parcial de este con fines comerciales.

Su utilización se puede realizar con carácter académico, siempre que se cite la fuente.

"El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión del (los) autor(es) y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de la Amazonia, ni genera su responsabilidad frente a terceros. El (los) autor(es) asume(n) la responsabilidad por los derechos de autor y conexos contenidos en la obra, así como por la eventual información sensible publicada en ella" Florencia, Caquetá, Colombia.

Impreso y hecho en Colombia / Printed and made in Colombia





ETae EXPERIENCIAS
EN TRANSICIÓN
AGROECOLÓGICA
EN EL CAQUETÁ
Transitando hacia un buen vivir



*A quienes siembran y cuidan la vida en sus fincas-escuela:
familias, vecindarios y comunidades que, con paciencia y
coraje, transforman el territorio en aula y hogar.*

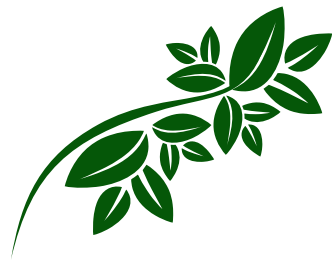
*A las mujeres que sostienen la mesa y el tejido; a los
jóvenes que regresan o se quedan para inventar futuros; a
los abuelos y abuelas que nombran las aguas, las semillas
y los vientos; a quienes fueron desplazados y volvieron a
echar raíz.*

*A las semillas criollas, a los suelos que respiran, a las
abejas sin aguijón y a los árboles que hacen sombra: más-
que-humanos con los que aprendimos a convivir.*

*Y, en casa, a Carlos Alberto, mi esposo,
y a Carlos Manuel, mi hijo:*

*por sostener el cuidado cotidiano
que hace posible este libro;
por su paciencia en las ausencias,
por la alegría del regreso y
por recordarme, cada día,
que la vida que buscamos cuidar en los territorios
comienza en nuestro propio hogar.*





La autora expresa su gratitud a las y los protagonistas de las Experiencias de Transición Agroecológica sistematizadas en este libro, por abrirnos las puertas de su cotidianidad, acogernos en sus hogares y permitir que escribiéramos estas páginas sobre sus maneras de criar la vida.

A mis estudiantes orientados —hoy colegas—, gracias por la confianza depositada en este proyecto. Los nombro con gratitud: Ivan Stiven Calvo, Valentina Polania, Adriana Vanessa Hernández, Darcy Julieth Rojas, Ingrith Mirlency Toledo, Paola Andrea Medina, Yulieth Vanesa Ojeda, María Fernanda Camayo, Hector David Valencia, Alvaro Stiven Burbano, Michael Rolando Rentería, Andrés Felipe Ariza, Yeris Alejandra Alape, Yuber Stevens Yauripuma, Jhon Fredy Paladines y Hector Alexis Arango.

Extiendo mi reconocimiento a mis colegas del Programa de Ingeniería Agroecológica por su apoyo en la construcción de la base de datos inicial; en especial, al Dr. Héctor Eduardo Hernández, por su escucha atenta y las discusiones que nutrieron diversos pasajes de este libro, y a la M.Sc. Melba Gicela Saldaña, por su valioso acompañamiento en el acercamiento a varias experiencias.

ETAE EXPERIENCIAS
EN TRANSICIÓN
AGROECOLÓGICA
EN EL CAQUETÁ
Transitando hacia un buen vivir

ETAE EXPERIENCIAS
EN TRANSICIÓN
AGROECOLÓGICA
EN EL CAQUETÁ
Transitando hacia un buen vivir



© Verenice Sánchez Castillo

Docente tiempo completo, Programa
Ingeniería Agroecológica, Facultad de
Ingeniería, Grupo de Investigación en
Agroecológica y Desarrollo Rural- GIADER

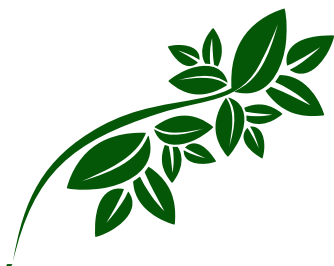
	Pág.
PRESENTACION	13
INTRODUCCION	16
 CAPITULO 1. PERSPECTIVAS EPISTEMOLÓGICAS Y METODOLÓGICAS DE AGROECOLOGIA Y LA TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA-TAE	
Precisando lo que entendemos por agroecología	23
Transición Agroecológica: un concepto que debería ser no tan moderno	27
El concepto moderno de TAE	27
Niveles en el proceso de transición	28
La TAE desde una aproximación no tan moderna	29
Metodologías para estudiar la TAE	31
Instrumento para evaluar el desempeño agroecológico-TAPE	31
Compendio para la evaluación agroecológica	31
Propuesta Metodológica para Evaluar el Escalamiento de Iniciativas Agroecológicas	31
Otros marcos para la evaluación de la agroecología	34
 CAPITULO 2. EL PROCESO METODOLÓGICO DE LA SISTEMATIZACIÓN DE LAS EXPERIENCIAS EN TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA- ETAE	
La construcción del marco teórico metodológico de la sistematización	36
Definición de los criterios para la identificación de las ETAE	37
Identificación de las Experiencias en Transición Agroecológica -ETAE	37
La sistematización de las ETAE	39
 CAPITULO 3. LAS EXPERIENCIAS EN TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA IDENTIFICADAS	
La relación de la ETAE	43
Territorios que florecen: coordenadas de esperanza agroecológica	45



	Pág.
CAPITULO 4. LAS EXPERIENCIAS EN TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA -ETAES SISTEMATIZADAS	
ETAES 1 Finca Villa Karina: Empresa familiar comprometida con la conservación del medio ambiente	50
ETAES 2 Reserva Natural Buenavista: Ecoturismo y Escuela Agroecológica	55
ETAES 3 Reserva Natural y Ecoturística la Avispa: Donde se conserva la vida	61
ETAES 4 Finca La Esperanza: Reconstruyendo vida de la mano con la academia y el conocimiento tradicional	66
ETAES 5 Finca La Cabaña: un laboratorio vivo de innovación agroecológica con vocación formativa	69
ETAES 6 Finca Villa María: Armonía entre conservación y productividad en el corazón del bosque	72
ETAES 7 Predio Buenos Aires: raíz viva: transición agroecológica desde la cultura familiar y el autoabastecimiento	75
ETAES 8 Finca La Amazonia: Resiliencia agroecológica desde la restauración forestal y el arraigo territorial	78
ETAES 9 Finca las Heliconias: Transición agroecológica desde el aprendizaje colectivo y el respeto a los ciclos naturales	82
ETAES 10 Finca la Herencia: Familia y soberanía alimentaria	85
ETAES 11 Finca Albania: Autonomía alimentaria y diversificación de ingresos	89
ETAES 12 Finca La Victoria: Lugar donde se cultiva la vida con el saber de la familia, la tierra y el bosque	93
ETAES 13 Finca la Fortuna De nuestra tierra a tu mesa: ganadería sostenible y alimentos con historia	97
ETAES 14 Granja Agroecológica los Laureles: resiliencia y diversidad, donde padre e hijo cultivan vida, saberes y sabores amazónicos en armonía con la naturaleza	101
ETAES 15 Acuaponía-Caquetá: un modelo de tecnología y naturaleza, donde peces y plantas nutren juntos la esperanza y la tierra	105
ETAES 16 Finca el Cananguchal: de potrero degradado a refugio biodiverso y escuela viva de agroecología	109
ETAES 17 Granja Agroecoturística las Heliconias: mujer, biodiversidad, saberes y turismo rural	114
ETAES 18 Finca el Volga: territorio restaurado donde producción, conservación y aprendizaje agroecológico se encuentran en armonía	119
ETAES 19 Finca Lucitania: diversidad productiva, aprendizaje y sostenibilidad que florecen en familia	123



	Pág.
ETAE 20 Casa Uk: Agroecología, conservación y transformación familiar al servicio de la tierra y la comunidad- víctimas resilientes	127
ETAE 21 Granja Agroturística La Milagrosa: cabras, cuyes, peces, frutas y hortalizas florecen en armonía bajo principios agroecológico	131
ETAE 22 Finca Buenos Aires: un modelo familiar que convirtió los escombros en biodiversidad, sistemas agroforestales sucesionales y soberanía alimentaria	136
ETAE 23 Finca Patio Bonito: de los potreros a cultivos, conservación y autonomía alimentaria	140
ETAE 24 Finca El Renacer de un Nuevo Comienzo: cuidado de la casa común a través del aula viva	145
ETAE 25 Cosechas de mi finca: autonomía alimentaria y cuidado del bosque, con abejas como aliadas principales.	149
ETAE 26 Granja Integral Copoazu	153
ETAE 27 Finca La Patrona: Compromiso con el desarrollo y la industrialización del sector panelero en el sur del Caquetá	157
ETAE 28 Finca Terranova: de la herencia porcina a un sistema diversificado y más autosuficiente	160
ETAE 29 Finca El Paraíso: donde la tierra canta con árboles nuevos, el agua corre con memoria, y una familia siembra futuro con las manos llenas de esperanza	164
ETAE 30 Finca Quebraditas: transformar con el ejemplo, la historia de quien dejó la tala para cultivar vida	167
ETAE 31 Finca Villa Karen: La finca que se hizo familia, la tierra que se volvió hogar	171
ETAE 32 Reserva Forestal El Danubio	175
 REFLEXIONES FINALES	 179
 BIBLIOGRAFÍA	 189



La experiencia enseña que las transformaciones más profundas rara vez anuncian su llegada con estruendo. Llegan en clave doméstica, en los ritmos discretos del agua que se filtra, en la semilla guardada con paciencia, en la mano que poda sin herir. Este libro, dedicado a las experiencias de transición agroecológica, nace precisamente ahí: en el pulso íntimo de las fincas y los territorios, donde la vida se cría —no se extrae— y donde los vínculos importan tanto como los rendimientos.

Lo que aquí se ofrece al lector es más que un inventario de prácticas o un compendio de buenas intenciones. Es una cartografía situada de relaciones: entre suelos y lluvias, entre cuidados y memorias, entre familias, comunidades y ecosistemas. Con un método de investigación-acción participativa y encuadre metodológico de corte entográfico, intentamos escuchar con rigor, acompañar sin invadir, y sistematizar sin simplificar, una combinación de mis raíces agroecológicas y mi caminar antropológico. Ese gesto, ético y epistemológico a la vez, permite que este texto dialogue con las epistemologías situadas y la ontología relacional: no hay “objetos de estudio” mudos, sino entramados de vida que responden, que recuerdan, que padecen y que agradecen.

En estas páginas el lector encontrará densidad descriptiva y, a la vez, una prosa clara, hospitalaria. Las experiencias —diversas en escala, clima, historia y arreglos productivos— son leídas con cuidado comparativo, sin borrar sus matices. Se muestran puntos de encuentro y de divergencia; se nombran tensiones reales —entre mercado y autonomía, entre urgencia económica y tiempos ecológicos, entre técnica y tradición— sin caer en dualismos estériles. La autora asume, con valentía, un “desplazamiento” del centro explicativo: del rendimiento aislado a la reproduc-



ción ampliada de lo vivo; de la receta universal al criterio situado; del discurso moderno del control al horizonte no moderno del cuidado y la co-responsabilidad.

Metodológicamente, este libro aporta tres movimientos que deseo subrayar. Primero, convierte la sistematización en un hecho colectivo: los saberes campesinos, indígenas y locales no son “insumos” sino interlocutores, con voz y agencia. Segundo, articula evidencia cualitativa y cuantitativa sin jerarquías, comprendiendo que las cifras adquieren sentido en el tejido de las historias y que los relatos ganan espesor cuando dialogan con los datos. Tercero, transita de la descripción a la orientación, proponiendo categorías operativas que facilitan la lectura rápida sin perder profundidad, útiles para decisores, formadores y productores.

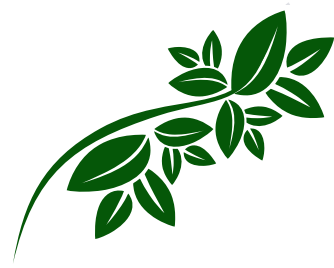
Hay también una apuesta política —en el sentido más noble del término—: reconocer que la transición no es un atajo técnico, sino una transformación cultural y afectiva. Implica reaprender a nombrar la fertilidad, a reconocer los servicios ecosistémicos como vínculos y no como “bienes”, a reconfigurar mercados que no devoren el territorio, a tejer redes de cooperación que amortigüen el riesgo y distribuyan la esperanza. La transición, nos recuerda la autora, no es lineal: avanza, duda, retrocede, vuelve a intentar. Por eso este libro importa: porque documenta procesos reales, con sus logros y sus límites, y porque ofrece herramientas para sostenerlos en el tiempo.

Como texto de referencia, su utilidad es doble. En el aula, abre caminos para formar profesionales capaces de leer contextos, dialogar con saberes diversos y diseñar soluciones sobrias y pertinentes. En la gestión pública y comunitaria, provee criterios para orientar programas y políticas que no impongan moldes, sino que acompañen ritmos ecológicos y sociales. Pero, sobre todo, en la vida cotidiana de quienes crían la vida, legitima una inteligencia práctica que ha sido históricamente subvalorada.



Cerraré con una convicción y una invitación. La convicción: este libro demuestra que es posible investigar con rigor sin renunciar a la ternura, y escribir con ternura sin renunciar al rigor. La invitación: léase con tiempo y con curiosidad; subráyense sus pasajes como quien recorre un mapa que no agota el territorio, y llévase al campo, a las asambleas, a las aulas. Que estas páginas sigan conversando con las manos que siembran y con las instituciones que deben cuidarlas.

Que el lector encuentre aquí no solo argumentos, sino compañía para transitar —con humildad y firmeza— hacia mundos donde quepan muchos mundos.



Amanece en el piedemonte amazónico y la neblina tarda unos minutos en levantarse del potrero. A esa hora, cuando el gallo todavía disputa el silencio con los grillos, una mujer revisa las semillas guardadas en frascos de vidrio; palpa su peso, sopla el polvo fino de la temporada pasada y decide cuáles irán hoy a la tierra. La escena es simple y, sin embargo, ahí late una pregunta mayor: ¿cómo transitar —de verdad, con los pies en el barro— hacia formas de producir, habitar y comer que aboguen por el arte de criar la vida? Este libro nació en ese umbral: entre la urgencia de un mundo que reclama respuestas y la paciencia de quienes, desde hace años, las ensayan sin estridencias.

No es un tratado escrito desde la distancia. Es la memoria de un recorrido compartido: veredas, quebradas, caminos de herradura y cocinas donde “un tintico” siempre abrió las puertas para la conversación. Así, fuimos aprendiendo que la transición no es un salto, sino una trama: decisiones pequeñas que se suman; un entramado de afectos, técnicas y acuerdos; formas de ser y estar que se concretan en una pedagogía cotidiana hecha de pruebas y de cuidados. Por eso, el propósito de estas páginas es sencillo y ambicioso a la vez: contar lo que vimos y escuchamos, ordenar con rigor aquello que las familias han construido, y devolverlo al territorio como un espejo útil para seguir andando.

Cuando hablamos de agroecología abrazamos el enfoque interepistémico (Lugo, 2019), la coexistencia de muchos mundos y formas de vida (Escobar, 2020), el arte de criar la vida (Van Kessel y Condori Cruz (1992), la proliferación de híbridos y redes donde humanos y más-que-humanos co-producen el mundo, un “Parlamento de las cosas”, donde también los no humanos (a través de portavoces y dispositivos) tienen



voz en la vida pública (Latour, 2005), y en el intento de alejarnos de la colonialidad, dejamos de verla como una sola voz y la entendemos como un lugar de encuentro entre la ciencia académica y los saberes campesinos, indígenas y afrodescendientes. Es ciencia, sí, pero una ciencia situada que se co-produce con el territorio: lee el suelo vivo, las asociaciones de cultivos y los ciclos de agua y energía en diálogo con calendarios, rituales y experiencias de la parcela. Es práctica, porque ese diálogo se vuelve oficios, herramientas y acuerdos que se afinan en la co-labor cotidiana. Y es movimiento, porque asume la ética y la política del cuidado: relaciones justas entre productores y consumidores, autonomía alimentaria y economías que no expulsen la vida. Así, la agroecología no es un eslogan, ni un manual único, sino un modo de mirar y de estar que respeta la pluralidad de mundos —humanos y más-que-humanos— que habitan el campo.

Elegimos Caquetá porque es frontera y puente, es nuestra tierra, donde ya son 25 años de caminar, compartir y sentipensar en este territorio. Aquí se encuentran la cordillera que desciende y la llanura que se abre; confluyen historias de colonización, resistencias, retornos y persistencias. Es una geografía de abundancias y heridas, de ríos que nombran, de suelos que hay que aprender a leer, de climas que desafían cualquier agenda. En medio de esas fuerzas, familias y colectivos han levantado paisajes comestibles, vivos, capaces de devolverle a la tierra —y a la mesa— diversidad, sabor y dignidad. Este libro se escribe, entonces, desde un territorio que enseña y que interpela.

Para contar estas experiencias, hicimos una selección que privilegia procesos antes que vitrinas. Nos guiaron cinco señales: la diversidad productiva como estrategia de resiliencia; la participación familiar —con especial atención al liderazgo de las mujeres y a la voz de las juventudes—; la producción de alimentos para humanos y no humanos —aves, suelos, polinizadores—; los vínculos con vecinos, mercados de cercanía y escuelas; y la relación crítica, pero abierta, con instituciones que pueden facilitar o trabar los cambios. No buscamos “la finca perfecta”, sino caminos reales, con su mezcla de logros y tropiezos.



La metodología fue, en esencia, una forma de estar. Observamos y trabajamos a la par: deshierbes, trasplantes, cosechas; conversamos sin prisa, con grabadora o sin ella; llenamos cuadernos de campo con mapas de memoria, árboles genealógicos de semillas y calendarios de lluvia. Luego, organizamos la comprensión en una tríada que nos sirvió de guía: contexto (de dónde viene cada experiencia), caracterización (qué prácticas, qué arreglos productivos, qué relaciones sostienen la vida cotidiana) y aprendizajes (qué funcionó, qué duele, qué falta, qué sueñan). Cerramos cada visita con un gesto que consideramos irrenunciable: la devolución. Volvimos a las fincas con borradores y gráficos para corregirlos con las familias. Nada de lo que aquí se cuenta pretende hablar por ellas; más bien, recoge lo que decidieron contar.

Lo que encontramos no es un catálogo de técnicas sueltas, sino ecosistemas domésticos con personalidad propia. Hay huertos donde la yuca convive con la cúrcuma y las aromáticas; cafetales con sombra de frutales y leguminosas que alimentan el suelo; apiarios que hacen visible la arquitectura incansable de las abejas; patios con gallinas, cerdos y peces que reciclan restos y cierran ciclos. Aprendimos que la diversidad no es sólo una estética del paisaje, sino un seguro contra la incertidumbre. Y también escuchamos las dificultades: caminos en mal estado que encarecen la vida, deudas que aprietan, mercados que pagan poco por lo bueno, normativas que no miran la particularidad del campo, y un clima que se ha vuelto más caprichoso y extremo. La transición, insistimos, no es una línea recta.

El libro está armado como un camino con estaciones claras. En la primera, compartimos las preguntas y el marco que nos orienta, pero lo hacemos sin abrumar: lo justo para que quien lee sepa desde dónde miramos. En la segunda, narramos el proceso de sistematización, porque creemos que el “cómo” importa tanto como el “qué”: es allí donde la investigación se hace confiable y respetuosa. La tercera estación abre el mapa: ofrece una lectura territorial de las experiencias, ubica sus vecindades y cuenta las razones —históricas y materiales— de su concentración y de sus vacíos. La cuarta estación se queda en los patios y



los surcos: entra a los casos con nombre propio, acompaña un día de trabajo, escucha, describe, contrasta, y deja sobre la mesa aprendizajes que puedan replicarse sin domesticar la singularidad de cada lugar.

Si algo buscamos aportar es, precisamente, esa manera de leer procesos. No traemos recetas cerradas ni empaques de “buenas prácticas” listas para colgar en una pared. Traemos, más bien, herramientas de conversación y de decisión: cómo pensar la fertilidad más allá del saco; cómo calcular el riesgo sin expulsar la esperanza; cómo organizar el tiempo familiar para que la escuela no esté reñida con la cosecha; cómo vender cerca sin regalar el trabajo; cómo medir lo que importa —satisfactores, autonomía, salud del suelo, tiempo de cuidado— cuando los indicadores tradicionales no alcanzan. La originalidad, si la hay, está en juntar la ciencia con la experiencia y en tratar a ambos saberes con el mismo respeto.

Este libro también es un gesto ético. Cada fotografía, cada nombre, cada anécdota, fue compartida con consentimiento y, cuando así se pidió, anonimizada o cambiada de encuadre. No hay aquí trofeos ni vitrinas: hay historias que se entregan para aprender en conjunto. Y hay una convicción: que escribir sobre un territorio obliga a devolverle algo más que diagnósticos. Por eso, junto al relato, incluimos fichas, esquemas sencillos y preguntas guía que puedan usarse en talleres, escuelas y reuniones veredales. Ojalá sirvan para abrir conversaciones nuevas y para tejer redes que ya existen, pero que necesitan verse.

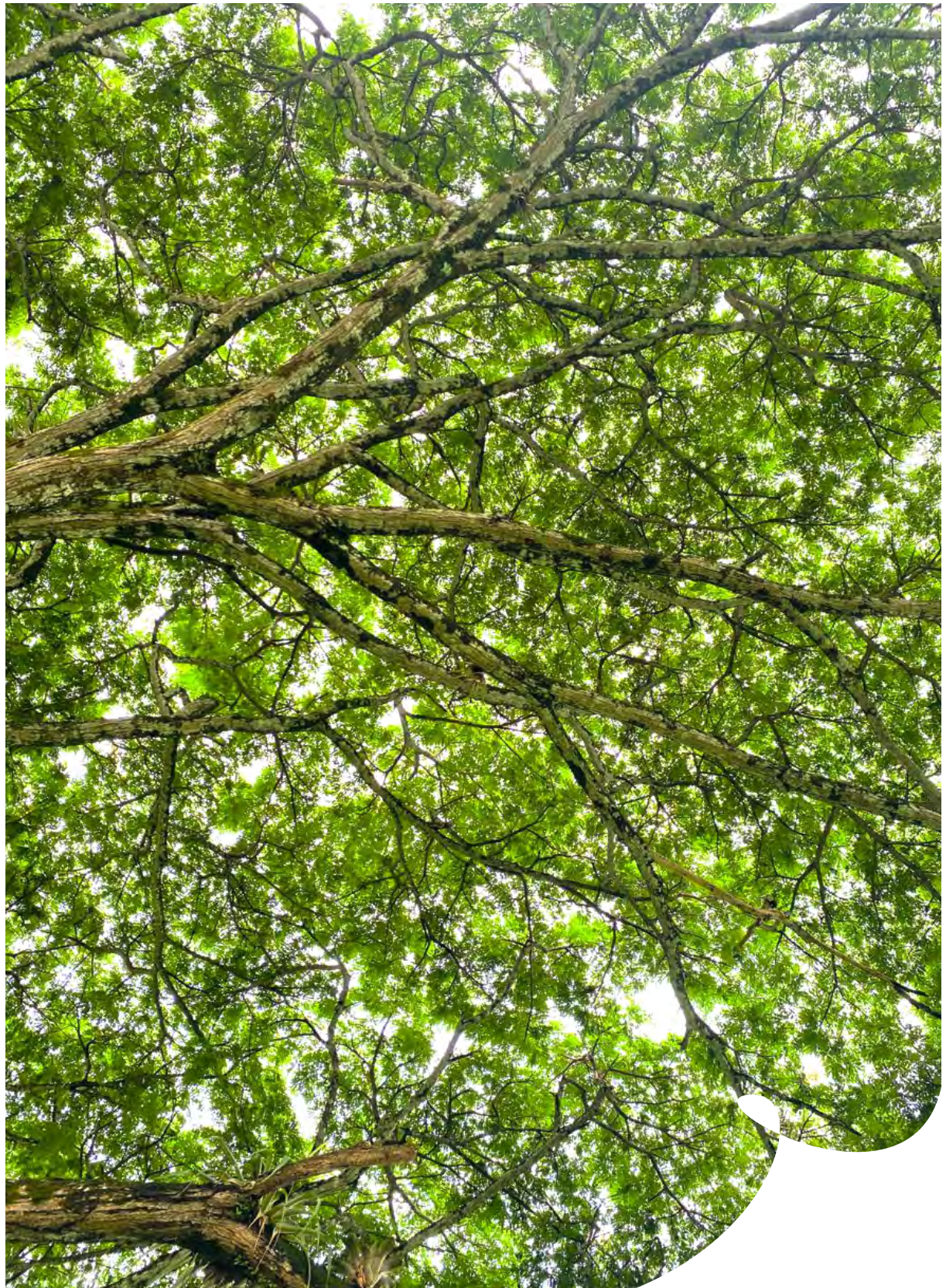
Así las cosas, cerrar esta introducción es, en realidad, abrir la puerta. Quisiéramos que estas páginas se leyeran como se camina una finca: con curiosidad y respeto, deteniéndose en lo pequeño y levantando la mirada para entender el conjunto. Si usted es productor o productora, ojalá encuentre aquí confirmaciones y pistas para sus decisiones. Si es docente, que estas experiencias alimenten clases más situadas. Si trabaja en políticas públicas, que este mosaico le recuerde que el territorio no cabe en un formulario y que la norma puede ser puente o muro. Y si lee



desde la ciudad, que la próxima compra —y la próxima conversación— se haga un poco más cerca.

Al final del día, cuando el sol baja y el humo del fogón dibuja figuras en el aire, uno entiende que la transición agroecológica se parece más a un tejido que a un plan quinquenal. Requiere tiempo, manos, acuerdos y una esperanza terca. Este libro es nuestra manera de honrar a quienes ya la están haciendo posible y de invitar a quienes quieran sumarse. Pase, adelante!....Hay lugar en la mesa, un “tintico” caliente con panela y varias historias por contar.

Nota sobre la voz narrativa. Aunque la autoría de este libro es individual, utilizo el “nosotras” para reconocer el carácter colectivo e interepistémico del proceso: familias, organizaciones, humanos y no tan humanos que co-produjeron saberes en el territorio. Las interpretaciones finales y eventuales errores son de mi exclusiva responsabilidad.



1 CAPÍTULO



PERSPECTIVAS EPISTEMOLÓGICAS Y
METODOLÓGICAS DE AGROECOLOGÍA Y
LA TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA

TAE



PRECISANDO LO QUE ENTENDEMOS POR AGROECOLOGÍA

Como antesala a hablar de la transición agroecológica TAE, es necesario primero precisar el concepto de agroecología. Diversos autores han planteado una definición y alcance de la misma, algunos desde la colonialidad propia de sus pensamientos y otros desde una mirada más crítica, buscando elementos por fuera de la modernidad. Sin ser una discusión agotada, lo que pretendemos a continuación es hacer un recorrido corto pero concreto acerca de las bases desde las dos epistemes, para posteriormente, sentar posición sobre la que se comparte en este libro.

Finalizando los ochenta Miguel Angel Altieri en su obra *Agroecology: The Scientific Basis of Alternative Agriculture* (1983), planteó que la agroecología es ciencia, práctica y movimiento. En primera medida como ciencia, consiste en aplicar los principios ecológicos al manejo de los agroecosistemas, considerando las interacciones entre plantas, animales y los humanos dentro de esos sistemas agrícolas. Por lo que, como disciplina científica, se define como ese conjunto de prácticas, cuyo fin último es la sostenibilidad de los sistemas agrícolas (Altieri y Nicholls, 2012).

En el año de 1998, Costabeber, se centra especialmente en lo productivo y plantea la agroecología como la transformación de los sistemas de producción agrícolas convencionales hacia formas de cultivar sustentables con bases ecológicas.

Posteriormente, Gliessmann (2002), retoma lo propuesto por Altieri (1987) y Costabeber (1998), pero hace énfasis en lo práctico, planteando que la agroecología consiste en llevar los principios ecológi-



cos no solo al manejo de los agroecosistemas, sino también al diseño, pensando en la sostenibilidad y teniendo en cuenta la resiliencia del sistema y su biodiversidad.

Ya por los años 2010 en adelante, se empezaron a incorporar otras dimensiones en la definición de la agroecología, en este año, precisamente, Sevilla-Guzmán (2004), por ejemplo, trajo la sociología a la agroecología y consideró que sobre ella se abriría la ventana a la construcción del conocimiento agroecológico. De esta manera hacía un llamado a vincular no solo los aspectos ecológicos de la producción, sino también los aspectos sociales y económicos, en el marco de la participación comunitaria. En esta misma línea, Barkin en los años siguientes 2016, 2017 y 2020, insistió la relevancia del concepto de soberanía alimentaria como una estrategia agroecológica, por ello la planteó como un enfoque, incorporando en su andamiaje principios de justicia social y economía ecológica en el marco de la producción de alimentos, en un sentido más amplio los sistemas alimentarios sustentables.

Cerrando esta fase de aportes al concepto de agroecología, en el 2021, Graciela Ottmann, en su obra *Agroecología y sociología histórica desde Latinoamérica: elementos para el análisis y la potenciación del movimiento agroecológico*, llama la atención sobre las dimensiones de la agroecología que a su juicio son técnico-productiva y ecológica, socioeconómica y cultural y política (Ottmann, 2021). Esta apuesta resulta bastante interesante porque coloca su énfasis en lo político, lo que implica mayores desafíos y alcances para la agroecología, y además retomando a Toledo (2011), resalta la importancia que tienen para la construcción del conocimiento agroecológico los conocimientos tradicionales.

Finalmente, desde una episteme menos moderna, en una disputa entre el pensamiento colonial y decolonial, los académicos Escobar (2014) y Lugo (2015), van más allá de entender lo agroecológico como una de producción con criterios ecológicos y/o que involucra diferentes aspectos del conocimiento (sociales, técnicos, culturales, económicos,



etc). Si bien reconocen que es tanto movimiento, como práctica y ciencia, consideran que es parte de un proceso de transición del modelo civilizatorio, que promueve el cambio en los valores, en las formas de vida y la comprensión de las relaciones entre lo social y lo natural (Escobar, 2014).

En suma, Lugo y Rodríguez (2018), critican las bases epistemológicas occidentales, presentes en la definición de la agroecología, y la centralidad que se le da al agroecosistema, tanto en el discurso como en lo práctico, por ello consideran que al materializarse el proceso agroecológico, esta ha sido imbuida por la racionalidad moderna y proponen entonces el concepto de agroecologías interepistémicas como formas de pensar, vivir y practicar eso que llamamos lo agroecológico, cuyo origen está en la conversación entre los saberes campesinos, indígenas, afros, académicos e investigativos (Lugo, 2019). De igual forma invita a hacer del agroecosistema un asunto más incluyente, horizontal, sin jerarquías epistemológicas, por ello proponen el término “mundos agrícolas”, donde se integra a lo agrícola, lo espiritual y lo cultural de las comunidades rurales (Lugo y Rodríguez, 2017).

En este sentido, la agroecología desde esta perspectiva se escapa de ser una herramienta técnica para el desarrollo sustentable y se encamina en un escenario político y epistémico de transformación del modelo actual civilizatorio, un espacio para mantener una resistencia territorial. En la infografía se intenta sintetizar el énfasis de cada visión (figura 1).

En el presente texto investigativo comprendemos la agroecología como ciencia - práctica - movimiento social. Como ciencia, compartimos que es una edificación del saber interdependiente, que surge de la sabiduría presente en el dialogo entre la diversidad de los humanos y no humanos, que respeta las distintas ontologías relacionales que configuran los seres que habitan el mundo, en los espacios de vida y los espacios vividos.

Desde lo práctico, entendemos la agroecología como el arte de criar la vida con respeto, cuidado y amor, donde se retoman todos principios



Figura 1.

Visiones y énfasis del concepto de agroecología.



Fuente: la autora

ecológicos en los procesos de transformación de la producción convencional, los cuales implican compromisos que no se agotan en el no uso de agroquímicos, que toman distancia de la jerarquía que da diferenciación entre lo domesticado y lo salvaje, lo natural y lo cultural, esa forma de crianza que siguiendo a Van Kessel y Condori Cruz (1992), están presentes en las redes de relaciones horizontales de reciprocidad y de transitividad que posibilitan la vida con profundo respeto por lo natural y lo espiritual (Haber, 2006).

Este arte de criar la vida significa una forma de ser y estar en el mundo, de senti-pensar nuestro paso por los pluriversos que habitamos en colectivo, por ello la agroecología es lucha, es movimiento, es conciencia y deseo de constru-transformar eso que llamamos realidad, es la reunión de diferentes seres caminando en busca de relaciones menos lesivas para todos.

Así las cosas, ciencia-práctica-movimiento social, se encuentran en el fin último de la agroecología que es la producción de alimentos de una manera soberana, alimentos sanos, amorosos, espirituales suficientes y disponibles para los humanos y los no humanos.



TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA: *un concepto que debería ser no tan moderno*

El concepto de transición agroecológica- TAE, al igual que el de agroecología, se ha interpretado desde diferentes perspectivas del conocimiento, lo que da cuenta de la pluralidad de enfoque teóricos y metodológicos que involucran los mundos agroecológicos. Precisamente dicha pluralidad en su comprensión se ha experimentado gracias la ontología subyacente y el locus enunciativo desde el cual distintos autores interpretan la agroecología y el quehacer agroecológico.

Concepto moderno de TAE

Aunque no se tienen claridades cuándo se empezó a hablar de TAE, si es claro que, a partir del siglo XXI, la comunidad académica y los movimientos sociales se han interesado ampliamente por promover formas para transitar de los sistemas agrícolas convencionales hacia los modelos más sostenibles y han venido desarrollando de manera colectiva este concepto. En línea con lo anterior, por ejemplo, Costabeber (1998), definió la transición agroecológica como: “el proceso gradual de cambio a través del tiempo en las formas de manejo y gestión de los agroecosistemas, teniendo como meta el paso de un sistema de producción convencional a otro que incorpore principios, métodos y tecnologías con base ecológica”(p.9).

Luego lo que llamó Costabeber TAE, Stephen Gliessman (2002), en su obra “*Agroecología: procesos ecológicos en agricultura sostenible*”, lo enunció como “*transición hacia la sostenibilidad en la agricultura*”, a través de la “*conversión a prácticas sostenibles*”, considerando la TAE como un proceso en el que se engranan las diferentes espacialidades finca-comunidad-territorio, lo que implica un cambio en los valores y las sensibilidades de los productores, los consumidores en términos de las relaciones sociales y productivas y con los recursos naturales (Gliessman, et al., 2007).



En línea con Gliessamn (2007), Sevilla-Guzmán (2010), menciona que la TAE concreta la necesidad de un cambio estructural en las formas de producción y funcionamiento de los sistemas agroalimentarios y la paralela participación comunitaria en la gestión de recursos.

Luego Victor Manuel Toledo (2011), sostiene que la TAE, es una revolución tripartita pues vincula lo cognitivo, lo tecnológico y lo sociopolítico, y que es gracias a esta convergencia que se podrá transformar los sistemas alimentarios.

Altieri (2012), muy en línea con los principios de la agroecología, considera que la TAE es un proceso determinante a la hora de intentar superar la dependencia del modelo agroindustrial moderno heredado de occidente, concentrando los esfuerzos en la promoción de las prácticas sostenibles y la soberanía alimentaria.

Astier, et al., (2012), insiste en que el proceso transformación de lo convencional a lo agroecológico, vincula no solo aspectos técnicos, productivos, y ecológicos, sino también socioculturales y económicos de los hogares y sus vecindades y para avanzar en los procesos de transición se debe reconocer la diversidad de contextos, territorios y las disímiles situaciones de los productores interesados en él.

Anderson, et al., (2023) comprenden la TAE como un proceso más amplio, de acción colectiva donde además de buscar sistemas alimentarios más ecológicos, guiados por los principios de la agroecología, se pretende que estos sean socialmente más justos.

Niveles en el proceso de transición

Gliessman (2007), sugiere tres niveles que darían cuenta del avance progresivo de la transición, en este caso alrededor de 1. La reducción - incremento en la eficiencia de las prácticas existentes; 2. La sustitución - de prácticas convencionales con prácticas alternativas, y 3. El rediseño - del agroecosistema para que funcione con procesos ecológicos. Para este



autor, la transición es el proceso por el cual se migra de prácticas de manejo convencionales en los agroecosistemas a prácticas de manejo más sanas, siendo el fin último alcanzar la sostenibilidad (Gliessman, 2007).

Posteriormente el mismo autor en el 2015, planteó dos niveles adicionales en la TAE, que centran sus acciones en un escenario más amplio, pensado en los avances hacia la conversión del sistema alimentario en el orden global. Así pues, en el nivel 4, aparece el *reconectar*-, rescatando la importancia de re-establecer una conexión más directa entre productores y consumidores de alimentos, buscando que estos últimos valoren en mayor medida los alimentos cultivados localmente.

Finalmente, en un nivel 5 habla de *re-estructurar*, donde se aboga por la construcción de un nuevo sistema alimentario mundial, que sienta sus bases desde los principios de equidad, participación, democracia y justicia.

La TAE desde una aproximación no tan moderna

Desde una ontología no tan moderna, autores como Arturo Escobar, Leyson Jimmy Lugo, Graciela Ottmann, se refirieron a la TAE. En el caso de Escobar (2014), con un enfoque decolonial, enfatiza en que la transición de modelos de producción convencional a sistemas productivos con principios ecológicos, implica la necesidad de transiciones civilizatorias que integren las diferentes formas de ser y estar y relacionarse con los seres que habitan el mundo.

Por su parte Lugo (2019), quien ha criticado fuertemente la colonialidad del poder presente en los fundamentos epistemológicos de la agroecología, también lo hace con el término TAE, pues reflexiona que entendida desde un enfoque occidental como el paso de un sistema convencional puede convertirse en un dispositivo de reproducción de la colonialidad del poder y del saber, puesto que no se consideran la singularidades culturales, sociales y ecológicas de las comunidades, perpetuando



relaciones de dominación y marginalización (Lugo-Perea et al., 2018, 2019).

Así mismo, plantea la imposición de epistemologías hegemónicas en las metodologías de la TAE, lo que incrementa la posibilidad de invisibilizar o subordinar los saberes locales y tradicionales.

Finalmente, menciona que la TAE entendida como la transición o el cambio de un sistema de producción convencional a uno con principios agroecológicos llama la atención en que los procesos de cambio que se vinculan dentro de la TAE, son progresivos y que la sostenibilidad de los mismos al largo plazo, depende de la forma en que las dimensiones ecológica, social y económica participen del proceso. En este orden, insta a re-pensar la TAE desde una perspectiva decolonial, con procesos que valoren la diversidad epistemológica cultural de los colectivos rurales, evitando las estructuras de poder colonial (Lugo-Perea et al., 2022).

En el presente texto entendemos como TAE el conjunto de situaciones, elementos o aspectos que se configuran en diversos lugares, llámese predio, finca o experiencia por parte de los seres que los habitan dichos pluriversos con el ánimo y en búsqueda de ontologías relacionales recíprocas en el arte de criar la vida con respeto, amor y cuidado, lo que implica ejercicios para garantizar la producción de alimentos soberanos y autónomos, diversos, y en armonía para todos agentes que participan del sistema; las TAE son esfuerzos que no son cerrados sino que se articulan con otros colectivos familiares y comunitarios, que participan activamente en redes o circuitos cortos de comercialización.



METODOLOGÍAS PARA ESTUDIAR LA TAE

Instrumento para evaluar el desempeño agroecológico -TAPE

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO (2019), diseñó La TAPE, *Tool for Agroecology Performance Evaluation*, que es una herramienta para evaluar el desempeño de los sistemas agroecológicos en distintas dimensiones de la sostenibilidad. En este orden además de conocer el estado de los aspectos ambientales, sociales, culturales, económicos, de salud y de nutrición para apoyar las TAE, busca que esta información sirva de base para la formulación de políticas agroecológicas para específicas para el contexto.

En este orden su fin último es obtener una evidencia acerca del desempeño de los sistemas en transición, con elementos técnicos y políticos, a partir de la cual se pueda brindar apoyo a los ejercicios de TAE y retroalimentarlos desde la autoevaluación misma.

La herramienta hace el análisis sobre los 10 elementos fundamentales de la agroecología propuestos por la FAO (2018), sinergias, intercambio de saberes, diversidad, eficiencia, reciclaje, resiliencia, valores, cultura, gobernanza y economía circular. El procedimiento de evaluación consiste en tres pasos, el primero es la descripción del contexto local, luego se pasa a la caracterización de la TAE, donde se evalúan los 10 elementos anteriormente mencionados, calificando el grado de adopción con puntajes que van de 0 a 4 en un total de 37 indicadores. En un segundo momento se hace la evaluación de desempeño agroecológico en relación a las dimensiones del desarrollo sostenible y los ODS, y finalmente se hace un análisis colectivo y participativo de los resultados.

Una de las ventajas de este enfoque es que es detallado, cuantitativo y abarca las diferentes dimensiones de la sostenibilidad y puede aplicarse en las diversas escalas. No obstante, una de sus críticas es que requiere de un equipo técnico especializado para hacer sus análisis y se centra en los resultados de la experiencia y deja del lado el interés del proceso.



Compendio para la evaluación agroecológica

Levard et al., (2019), del Grupo de Trabajo sobre Transiciones Agroecológicas- GTAE propuso El Compendio para la Evaluación Agroecológica, como una herramienta que pretende ser un marco común de evaluación de los efectos agroambientales y socioeconómicos de las prácticas agroecológicas y las situaciones que aportan a su desarrollo.

El desarrollo metodológico consiste en un primer momento la elaboración de el Diagnóstico del Sistema Agrario – EDSA, donde se realiza un análisis de contexto, se caracterizan los sistemas de producción, se evalúan los efectos de las prácticas agroecológicas y se identifican factores favorables y desfavorables para la adopción de las prácticas agroecológicas. En un segundo momento se desarrolla el sistema de monitoreo y evaluación -SyME, donde a través de la aplicación de un conjunto de indicadores se miden los efectos de las prácticas agroecológica en las dimensiones agroambientales y socioeconómicas.

En este orden, la fortaleza de este enfoque es, que proporciona una amplia batería de indicadores adaptables a diferentes contextos, sin embargo, esta misma diversidad hace que la interpretación de los resultados se complejice.

PROPUESTA METODOLÓGICA

Para evaluar el escalamiento de Iniciativas Agroecológicas

Este conjunto de herramientas propuestas por Altieri (2002), buscan identificar los mecanismos mediante los cuales las iniciativas agroecológicas pueden expandirse o replicarse. Así las cosas, el objetivo de este ejercicio metodológico es conocer los factores que favorecen o desfavorecen el escalonamiento de la iniciativa agroecológica, un marco evaluativo que permita a los agricultores y las organización tener una radiografía del potencial de las iniciativas para consolidarse y que sean un referente tanto en la comunidad como en lo institucional.



Metodológicamente, el ejercicio es de un corte más institucional, por ello si bien en un primer momento se hace un diagnóstico inicial del contexto, posteriormente se concentra analizar el comportamiento de 8 impulsores que también podrían ser “limitantes” de la masificación agroecológica, que serían: el reconocimiento de crisis como catalizador, la organización social intencionada, las prácticas simples y efectivas, procesos educativos constructivistas, el discurso movilizador, la presencia de aliados externos y las políticas favorables.

Posteriormente, analiza el comportamiento de los dominios de transformación Anderson, et al., (2019), en relación a variables como: Acceso a recursos (tierra, agua, semillas), Producción y circulación del conocimiento, Sistemas de intercambio, Redes multiactor, Equidad y Discurso y lenguaje. Finalmente se hace una valoración cuantitativa a partir de una batería de indicadores de potencial de escalonamiento: Motivación del productor, Organización social y redes, Prácticas utilizadas, Liderazgo, Relación con políticas y aliados externos, Uso de mercados alternativos y Nivel de autonomía y comprensión de los principios agroecológicos y con los resultados finales obtenidos, se realiza un análisis colectivo de la información y se identifican las fincas con mayor potencial para convertirse en faros agroecológicos.

Enlazado con el escalamiento aparece Mier y Terán (2018), quienes han detenido su interés en los impulsores que contribuyen a los procesos de masificación y el escalamiento de la agroecología.

Dentro de los encuentros de estas aproximaciones metodológicas, se tiene que existe una participación activa de los productores y la comunidad en la recolección de los datos, sin embargo, ninguna promueve una autoreflexión de los mismos y las percepciones de las comunidades acerca de lo vivido en su transitar agroecológico. De igual forma, aunque todas las metodologías mencionadas promueven la agroecología como un proceso transformador, centran sus esfuerzos en estudiar el agroecosistema y sus múltiples dimensiones, dejando de lado el análisis de las relaciones en las que este participa con los seres que lo conforman, y que permite su agencia.



Las principales ausencias radican en la importancia de la palabra, de lo no medible, de lo narrado, de la experiencia misma de los participantes, de lo que ha acompañado la experiencia, de las motivaciones y desafíos de la transición en un sentido amplio; las metodologías se interesan especialmente por recolectar datos de los resultados, olvidando que transición, implica proceso, y precisamente el proceso es el gran ausente.

Otros marcos para la evaluación de la agroecología

Dentro de las metodologías empleadas para el estudio experiencias agroecológicas se tienen marcos direccionados a evaluar el aporte de los trabajos a la sostenibilidad, es así como para estos estudios se han empleado rutas metodológicas como el Marco para la Evaluación de Sistemas de Manejo de Recursos Naturales -MESMIS- (Masera et al., 2000), el Método para Evaluar la Sostenibilidad y Resiliencia en la Agricultura (SOCLA, 2021); el Marco para Sustentabilidad de los Sistemas Alimentarios y Agrícolas de (FAO, 2014); el Método de Análisis Económico -Ecológico de los Agroecosistemas -LUME- (Peterson, et al., 2017), los cuales si bien no fueron diseñados específicamente para este fin, se han adaptado con resultados interesantes y válidos, en los estudios de caso con enfoque agroecológico.



2 CAPÍTULO

**EL PROCESO METODOLÓGICO
DE LA SISTEMATIZACIÓN DE
LAS EXPERIENCIAS EN
TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA**

ETAÆ

LA CONSTRUCCIÓN DEL MARCO TEÓRICO METODOLÓGICO DE LA SISTEMATIZACIÓN

En una primera etapa, se realizó una revisión documental orientada a identificar metodologías empleadas en el estudio de experiencias agroecológicas, transiciones agroecológicas, marcos de evaluación agroecológica y análisis de fincas agroecológicas. Este rastreo permitió la identificación cerca de doce metodologías (algunas descritas anteriormente), que, si bien no estaban explícitamente formuladas como estudios de experiencias agroecológicas, ofrecieron elementos valiosos para aproximarse a los contextos, enfoques y resultados asociados a prácticas de producción agrícola desde el campo agroecológico. Una característica frecuente en estas metodologías fue una variada cantidad de indicadores, los cuales posibilitan, en distintos niveles, la evaluación del avance en los procesos de conversión de la producción hacia sistemas de producción agroecológica.

De manera complementaria, se identificaron otros enfoques metodológicos provenientes, en su mayoría, de literatura gris. Este tipo de estudios ha sido objeto de críticas en la literatura especializada, debido a que, al abordar casos específicos de transición agroecológica, desde perspectivas analíticas, cualitativas y profundas, suelen no ser considerados equiparables, comparables, o medibles en términos convencionales, lo que ha llevado a subestimar la importancia a los mismos. Sin embargo, frente a la predominancia de metodologías con un enfoque empírico analítico en el estudio de las ETAE y ante la notoria escasez de investigaciones orientadas desde una mirada crítica y política, que en últimas corresponde al enfoque transformador de la agroecología, se asumió el reto de construir y



aplicar el siguiente derrotero metodológico, sujeto siempre a nuevas transformaciones:

DEFINICIÓN DE LOS CRITERIOS PARA LA IDENTIFICACIÓN DE LAS TAE

La primera pregunta que trabajamos, atendiendo nuestra definición adoptada de transición agroecológica-TAE, fue la siguiente: ¿cuáles son los criterios que permiten identificar una experiencia como una experiencia en transición agroecológica-ETAE. En este orden de ideas, se definieron los siguientes criterios:

1. Que la experiencia involucrara en sus formas de criar la vida, prácticas de producción agroecológica.
2. Que la familia participara activamente en las acciones y procesos que configuraran la experiencia.
3. Que el objetivo principal de la experiencia fuera la producción de alimentos para los humanos y los no humanos.
4. Que en la experiencia se integrara la diversificación productiva y la conservación de la biodiversidad.
5. Que existiera algún tipo de relación con los actores externos, formales o no formales

IDENTIFICACIÓN DE LAS EXPERIENCIAS EN TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA -ETAE

Para la identificación de las Experiencias en Transición Agroecológica – ETAE, se realizó inicialmente una búsqueda online que incluyó artículos académicos, blogs, libros, bases de datos, páginas institucionales, trabajos de grado, tesis, repositorios documentales, videos en youtube, programas de radio y televisión. Esta indagación se llevó a cabo empleando categorías de búsqueda como: *experiencias agroecológicas*, *agroecología*, *reconversión productiva*, *producción con enfoque agroecológico* y *transición agroecológica*, entre otras. Los hallazgos se fueron registrando con una plantilla de doble entrada, con el nombre de la experiencia y la



localización, lo cual permitió filtrar únicamente aquellas que se encontraban en el departamento del Caquetá.

Posteriormente, se realizaron visitas a organizaciones sociales, docentes de educación básica y superior, investigadores, estudiantes de pregrado y postgrado, organismos de cooperación internacional, así como líderes y líderes de asociaciones gremiales y productivas del departamento. A estas personas se les consultó acerca de las experiencias en transición agroecológica-ETAE que conocieran o hubiesen escuchado mencionar en el departamento del Caquetá.

Este ejercicio permitió conformar una base de datos inicial compuesta por 67 posibles experiencias de transición agroecológica -ETAE. Para cada una de ellas se recopiló información básica relacionada con el nombre, la descripción general, la localización y el cumplimiento preliminar de los cinco criterios definidos previamente. Como resultado de este proceso, se logró consolidar información preliminar completa sobre 44 experiencias, las cuales fueron georreferenciadas y representadas mediante un mapa de calor, con el fin de visualizar su distribución territorial y áreas de concentración.

A partir de esta georreferenciación, se procedió a la construcción del *heatmap* utilizando la simbología de densidad en ArcGIS Pro, configurando el método con un radio de influencia constante de 15 unidades (en la unidad del sistema de referencia de coordenadas), sin aplicar campo de peso, lo cual implica que todos los predios aportan igual valor al cálculo de densidad visual. El rango cromático utilizado va del rojo (zonas con menor densidad) al verde (zonas de mayor concentración), generando una representación intuitiva de la distribución espacial.

Posteriormente, se adelantó el proceso de sistematización las experiencias identificadas el cual se detalla a continuación. Este abordaje de carácter cualitativo y en profundidad, nos permitió sistematizar un total de 32 experiencias durante los años 2022, 2023, 2024 y lo que lleva corrido del 2025.



SISTEMATIZACIÓN DE LAS ETAE

La primera pregunta a responder fue: ¿qué esperamos de una sistematización de una experiencia en transición agroecológica? A partir de esta inquietud, emergieron cuatro ejes orientadores que estructuraron nuestro abordaje: *el qué, el quiénes, el por qué y el para qué*. Estas preguntas rectoras nos permitieron adentrarnos en aspectos más profundos de cada ETAE.

En cuanto al *qué*: el interés se centró en identificar y caracterizar la dimensión ecológica y técnico – productiva de la experiencia. Esto incluyó aspectos como los sistemas de cultivos implementados, el manejo agronómico, los tipos de insumos utilizados, el volumen y el destino de la producción; así como el tipo de mano de obra empleada, entre otros elementos determinantes para entender la dinámica agroecológica en el territorio.

En segunda instancia, abordamos el *porqué* de cada ETAE, esto involucra las motivaciones que llevaron a las familias a emprender este camino. Nos interesaba comprender qué había detrás de las prácticas tangibles observadas: ¿cuáles factores desencadenaron la decisión de transitar hacia la agroecología?, ¿quiénes acompañaron este proceso?, ¿cuáles fueron los elementos determinantes: un cultivo específico, un municipio, un paisaje particular, una tradición familiar o la influencia de una institución?. También nos preguntamos por qué, aun siendo vecinas, algunas familias deciden emprender un camino con este enfoque y las otras no?. Estas preguntas nos permitieron explorar los marcos subjetivos y relacionales que sustentan las decisiones agroecológicas.

Posteriormente, nos centramos en el *cómo*, y aquí el foco estuvo en el manejo técnico y ecológico de los sistemas de cultivos presentes en la finca o experiencia. Consultamos acerca de las formas de gestión de los agroecosistemas, los principios agroecológicos incorporados y la manera en que dichos sistemas interactúan entre sí y con los seres humanos que participan en su funcionamiento. Este eje permitió



identificar tanto prácticas concretas, como formas de relacionamiento entre los distintos elementos que conforman la experiencia.

Respecto a *los y las quiénes*, nos propusimos desentrañar quiénes son los agentes que transitan hacia la agroecología dentro de cada experiencia. ¿Son las mujeres?, ¿los hombres?, ¿los niños?, ¿la familia en su conjunto?, ¿los humanos?, ¿los no humanos? De igual forma, nos cuestionamos si es posible hablar de transición hacia la agroecología cuando quien toma las decisiones no reside en el predio, o cuando toda la mano de obra es contratada. También reflexionamos sobre el protagonismo exclusivo que a menudo suelen tener en los escritos, el productor o la productora, preguntándonos ¿quiénes son en realidad, los agentes -humanos y no humanos-, que co-construyen las ETAE? ¿quiénes participan activamente en un proceso tan amplio como lo es la TAE?

Finalmente, el *para qué* nos llevó a indagar acerca de las expectativas de quienes participan en estos procesos. ¿Qué buscan al emprender una transición agroecológica?, ¿generar más ingresos, ¿alimentarse mejor? ¿ambas cosas?, ¿hacia dónde quieren caminar con esta decisión?, ¿qué imaginan al final del camino? si es que se contempla un final.

Ahora, estas preguntas permitieron configurar una mirada más integral sobre las experiencias, dando cuenta no solo de sus dimensiones técnicas actuales, sino también de sus trayectorias históricas, así como las dificultades y satisfactores que han emergido a lo largo del proceso de transición. Para ello entonces se definió la siguiente ruta de aproximación a las ETAE:

- Análisis del contexto histórico de la ETAE (*el por qué y los y las quiénes*)
- Caracterización de la situación actual (*el qué, el cómo y el dónde*)
- Identificación de los aprendizajes colectivos (*dificultades y satisfactores*)

El método de trabajo en campo para la producción del dato cualitativo, consistió en una aproximación etnográfica, posibilitada a través de visitas y estancias prolongadas en las fincas¹. Esta perspectiva metodoló-



gica partía de la importancia de estar presentes, de compartir con las familias compuestas por humanos y no humanos, para conocer de cerca el funcionamiento cotidiano de la experiencia, interiorizar sus dinámicas, e interpretar y comprender las situaciones que la configuran.

Así las cosas, las observaciones participantes, fueron registradas sistemáticamente en notas de campo, las cuales evolucionaron a diarios de campo, que permitieron retratar las ETAE. Las amplias conversaciones sostenidas con diversos integrantes de las experiencias resultaron determinantes en la comprensión de su papel dentro de los mundos agroecológicos, así como su apuesta ética y práctica en tono a la crianza de la vida. Finalmente, se realizaron entrevistas a profundidad con variables de tipo histórico, percepción situación actual, lecciones aprendidas, dificultades y satisfactores.

Una vez concluido el trabajo de campo, se realizó el procesamiento de la información y la redacción de los hallazgos correspondientes a cada caso. Posteriormente, realizó una vista de retorno a cada una de las fincas, donde se entregó un documento impreso con la respectiva sistematización; esta fue leída y revisada en conjunto con los protagonistas de cada experiencia para su respectiva validación. A partir de este ejercicio, se realizaron en algunos casos ajustes conforme a las observaciones de los protagonistas de las ETAE.

Finalmente, se consultó con cada una de las familias, el interés de plasmar estos resultados en un libro, se firmaron los respectivos consentimientos, y fueron ellos los encargados, de elegir y seleccionar cada una de las imágenes y registros que en esta obra se presentan.

¹El trabajo de campo para la sistematización de las ETAE, fue posible gracias a la participación de 16 estudiantes de pregrado del Programa Ingeniería Agroecológica quienes desarrollaron su opción de grado participación relevante en el Proyecto de Investigación: Sistematización de experiencias Agroecológicas: caminando hacia un buen vivir, durante los años 2022-2025.



3

CAPÍTULO



**LAS EXPERIENCIAS EN TRANSICIÓN
AGROECOLÓGICA IDENTIFICADAS**

ETA E

LA RELACIÓN DE LA ETAE

Las experiencias que se relacionan en la tabla 1, corresponden a un conjunto de esfuerzos familiares, colectivos y comunitarios por transitar a formas de vida más justas donde se reconoce la participación y la importancia de los humanos y no humanos. Estas ETAE, son el resultado de una primera aproximación a su identificación en el departamento Caquetá, y representan las bases que cimentarán sin duda alguna, la construcción de una base de datos, cada vez más robusta, que localice, estudie y de a conocer estos esfuerzos no solo en el mundo académico, sino en el rural, en los pluriversos agroecológicos, en aquellos mundos menos modernos.

Tabla 1.

Experiencias de transición agroecológica -ETAE en el Caquetá.

No.	NOMBRE	MUNICIPIO	VEREDA
1	La Reserva Natural Buena Vista	Florencia	El Dedo.
2	La Reserva Natural y Ecoturística la Avispa	Florencia	La Holanda.
3	Villa Karina	Florencia	Nueva Jerusalén.
4	La Esperanza	Doncello	Alemania.
5	Buenos Aires	Doncello	Casco urbano.
6	La Cabaña	Doncello	San Pedro
7	Villa María	Doncello	El Quebradón
8	Acuaponía-Caquetá	Morelia	Casco Urbano
9	El Cananguchal	Florencia	El Venado, Km 7 vía Morelia
10	Granja Agroecoturística Las Heliconias	Florencia	Parcelación San Esteban, Km 2 vía cárcel las Heliconias,
11	Los Laureles	Florencia	Roncesvalles el Progreso



Cont. tabla 1.

Experiencias de transición agroecológica -ETAE en el Caquetá.

No.	NOMBRE	MUNICIPIO	VEREDA
12	La Amazonía	Belén de los Andaquíes	Agua Dulce, vía la Mono
13	El Danubio	Morelia	Reserva Forestal el Danubio
14	La Patrona	Belén de los Andaquíes	La Reforma, Vía Morelia Belen
15	La Heliconia	Belén de los Andaquíes	El Mirador, Coordillera
16	Albania	Morelia	Brucelas
17	La Victoria	Solano	Mononguete
18	La Fortuna	Solano	Mononguete
19	La Herencia	San José del Fragua	El Luna
20	Villa Karen	Albania	La Chorrora
21	Terranova	Albania	La Arenosa
22	El Paraíso	Albania	La Arenosa
23	Quebraditas	Albania	Versalles
24	El Volga	El Doncello	La Ceiba
25	Lusitania	Florencia	Balcanes
26	La Milagrosa	Florencia	Alto Mirador
27	Casa Uk	Florencia	La Granja
28	Buenos Aires	Florencia	La Paz
29	Patio Bonito	Florencia	La paz
30	Las Brisas	Belén de los Andaquíes	Azabache Medio
31	El Renacer	Florencia	Las Hermosas
32	Granja Copoazu	Doncello	
33	Los Jaguares	Florencia	Casco Urbano
34	Los Lirios	Florencia	Las Brisas
35	Conservación de Charapas de agua dulce	Solano	Laguna potreros
36	Finca la Mexicana	Florencia	El Chontaduro
37	Finca el Paraiso	Florencia	San Isidro



Cont. tabla 1.

Experiencias de transición agroecológica -ETAE en el Caquetá.

No.	NOMBRE	MUNICIPIO	VEREDA
38	Hato Trujillo	San José del Fragua	El Rosario
39	Monchí'z	Albania	San Isidro
40	Reserva Amazónica Juanyumagi	San José del Fragua	La Unión
41	Mirio Bolaños	Florencia	La Turbia
42	Isidro Doncel	San José del Fragua	El Luna
43	Cosechas de mi Finca	Florencia	
44	Villa Stefanny	Florencia	San Luis, km 8 vía Florencia-Neiva

Fuente: la autora

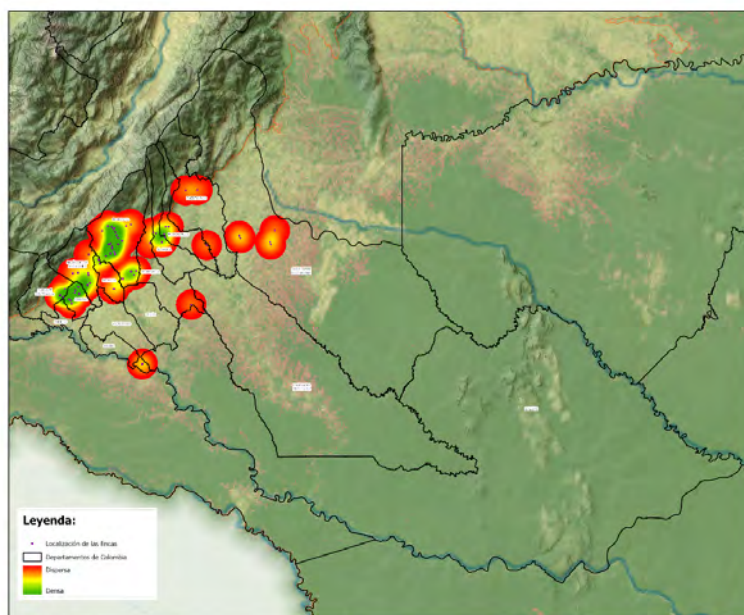
Es importante señalar que esta, no es una lista definitiva. Por el contrario, se reconoce que muy posiblemente existan otros esfuerzos, procesos e iniciativas de transición agroecológica que no fueron incluidos en esta primera aproximación. Tal y como se mencionó al inicio, se tuvo referencia de 67 iniciativas, pero no fue posible obtener información precisa de todas ellas. Además, es probable que existan experiencias adicionales que aún no hayan sido identificadas. A todas ellas extendemos nuestras disculpas por no haber sido consideradas en esta fase inicial; sin embargo, seguiremos transitando en su búsqueda y documentación.

TERRITORIOS QUE FLORECEN COORDENADAS DE ESPERANZA AGROECOLÓGICA

La figura 2, presenta un mapa de calor que ilustra la distribución espacial de 44 predios con prácticas agroecológicas georreferenciados en el departamento del Caquetá durante el año 2025. Cada punto corresponde a una finca que implementa una o varias estrategias agroecológicas. El uso de la simbología tipo heatmap permite identificar zonas con mayor o menor concentración de estas iniciativas en el territorio, lo que facilita la



Figura 2.
Mapa de calor ETAE identificadas.



Fuente: la presente investigación

identificación de patrones de distribución, así como posibles núcleos de transición agroecológica.

El análisis espacial derivado del mapa revela una clara concentración significativa de predios agroecológicos en la región suroccidental del departamento, particularmente en los municipios ubicados en el piedemonte andino-amazónico como Florencia, Belén de los Andaquíes, San José del Fragua y Albania. Estas zonas se identifican como hotspots de iniciativas agroecológicas, lo que sugiere una mayor densidad de ETAE en dichos territorios. Esta concentración, puede asociarse con diferentes factores, que se detallan a continuación. No obstante, es importante precisar que no se establece una relación causa-efecto, sino una convergencia de condiciones en que en conjunto pueden estar favoreciendo esta configuración territorial, resultado del ejercicio.



Entre los factores que pueden incidir en esta concentración territorial, se tiene en primera instancia, el papel que viene desempeñando la Vicaría del Sur de la Diócesis de Florencia- Visur, desde el año 2006, en la construcción de la Finca Amazónica en estos cuatro municipios. Esta iniciativa ha promovido y respaldado a familias y comunidades rurales en procesos orientados a la vivencia de la fe y el mejoramiento de sus condiciones de vida. Cabe señalar que algunas de las ETAE sistematizadas en este libro, mencionaron precisamente tener sus orígenes en este ejercicio, incluso se remontan al programa de agroecología desarrollado por la Pastoral Social, entre 1988 y 2005. Es este contexto, la reflexión acerca de las formas de producción y relacionamiento entre la naturaleza y la comunidad, fueron parte de la transformación integral desde la fe y la vida.

Otro factor relevante es la presencia del Parque Nacional Natural Alto Fragua Indiwasi, en los municipios de San José del Fragua y Belén de los Andaquíes. La existencia de este PNN ha propiciado que diversas familias asentadas en la zona amortiguadora se vinculen a procesos de reconversión productiva, orientados a la adopción de estrategias de conservación y al mejoramiento del relacionamiento con los seres vivos que habitan su entorno. Así mismo, es pertinente señalar, que estos municipios, se encuentran relativamente cerca de la capital Florencia, lo cual podría haber facilitado la identificación de las ETAE por parte del equipo investigador, debido a mejores condiciones de acceso y disponibilidad de información.

En contraste, con las zonas de mayor concentración, los municipios del sur y oriente del departamento, como Solano, Valparaíso, Milán, Morelia y Cartagena del Chairá, presentan baja o nula intensidad cromática en el mapa de calor, lo que sugiere una menor concentración de predios agroecológicos o la ausencia de registros de ETAE. Esta situación puede estar relacionada con factores como la alta dispersión poblacional, las dificultades de acceso geográfico, la limitada presencia de procesos de acompañamiento técnico o, simplemente, el subregistro de iniciativas agroecológicas existentes.



Este tipo de representación espacial es una herramienta clave para la planificación territorial y toma de decisiones, ya que permite focalizar esfuerzos técnicos, identificar vacíos de intervención y orientar estrategias de fortalecimiento agroecológico con enfoque territorial. Además, sienta las bases para futuros análisis comparativos que faciliten la evaluación de la expansión, consolidación o reconfiguración de estas iniciativas a lo largo del tiempo.

4 **CAPÍTULO**



**EXPERIENCIAS EN TRANSICIÓN
AGROECOLÓGICA -ETAE
SISTEMATIZADAS**

ETAE



Finca Villa Karina

*Empresa familiar comprometida con la
conservación del medio ambiente*



Localizada en el municipio de
Florencia Caquetá, en la vereda
Jerusalén, en las coordenadas
1°39'40.20"N y 75°36'17.00" W.

“La gente del Caquetá no
siembra maderables solo se
dedican a talar y al yo
dedicarme a cambiar esta
forma de pensar era difícil,
pero a medida que vieron
experiencias positivas
empezaron a creer”

Don Eli.





La familia que en este lugar le apuesta a la TAE, está compuesta por Elí Cuellar Buendía, quién es el jefe del hogar, su esposa, la Sra. Olfa Ortiz Ortiz, sus cuatro hijas María Yeni Olfa, Eliana y Linda Karina Cuellar Ortiz y sus 5 nietos, quienes participan activamente de las actividades del predio.

Para don Elí, esta experiencia, se construye a partir de una motivación profunda por la vida en el campo en conexión con los animales, los cultivos y especialmente, con los árboles maderables, inspiraciones transmitidas desde su infancia y también por la creciente preocupación por la deforestación y las quemas que cada año presenciaba en el departamento.

El asunto se remonta al año de 1974, don Elí era propietario de una finca ubicada entre los municipios de Albania y Curillo, al sur del Caquetá, aquí cultivaba plátano (*Musa × paradisiaca*, Linnaeus) y yuca (*Manihot esculenta*, Crantz) y trabajaba con la ganadería. Sin embargo, en 1981, él y su familia fueron víctimas del desplazamiento forzado a causa del conflicto armado entre las FARC y los grupos paramilitares, por lo que tuvieron que migrar hacia la ciudad de Florencia.

En 1986, don Elí adquirió una finca de cinco hectáreas en la zona rural del municipio de Florencia, y aunque su terreno era pedregoso, pendiente y de difícil manejo, emprendió actividades con especies menores como la avicultura, la porcicultura y la agricultura; dos años más tarde desarrolló un proceso de reforestación impulsado por los conocimientos heredados de su padre, enfocándose en especies maderables. Esta iniciativa se fortaleció con la interacción comunitaria y la venta de árboles nativos cultivados en su predio.



Para el año 2000, la finca había consolidado su producción forestal estableciendo formalmente un vivero, que sería registrado en la Cámara de Comercio en 2009 para organizar su actividad productiva de venta de material vegetal.

En 2017, gracias a la diversidad forestal alcanzada, participó en un proyecto de conservación con especies en peligro de extinción, para lo cual tuvo que realizar un seguimiento técnico a estos individuos durante cuatro años. En 2023, el vivero alcanzó una producción de 5.000 plantas, y el bosque se consolidó como un ecosistema rico en biodiversidad, demostrando el impacto positivo de su gestión sostenible.

Pese a estos logros, la familia recuerda los retos a los que se enfrentaron a su llegada, el paisaje inclinado de la finca, limitó lo que se quería producir, de igual forma, manejar un suelo tan pedregoso, no fue fácil, como tampoco lo fueron las inclemencias del clima y el temor al fracaso.

Sin embargo, en unión familiar todo es posible, porque como bien lo dice Don Ely, *“la unión y la familia hacen agroecología”*, en Villa Karina, el núcleo familiar cumple un rol fundamental en el funcionamiento del sistema. Los nietos participan activamente en el vivero, desde la recolección de chapolas hasta la organización de plántulas. Una de las nietas, quien es bióloga de formación, aporta conocimientos técnicos y aunque su esposa se dedica a las tareas del hogar por razones de edad, sus hijas residen en la finca y colaboran según disponibilidad.

En la actualidad, esta experiencia de TAE se ha consolidado como un referente clave en la conservación de especies nativas y maderables del departamento, asumiendo un compromiso con la regeneración del bosque y la protección del suelo. Su enfoque productivo integra prácticas agroecológicas que incluyen cultivos frutales, una huerta diversificada, avicultura y porcicultura, todas sustentadas en el uso de abonos orgánicos y alimentación alternativa basada en insumos locales como el bore (*Alocasia macrorrhizos*, L.-G. Don) y el nacedero (*Trichanthera gigantea*, Humb. & Bonpl. - Nees), promoviendo así una soberanía alimentaria justa y sostenible.



La finca cuenta con más de 100 especies nativas y maderables, entre las cuales se destacan el Comino Amarillo (*Aniba perutilis* Hemsl.), Cedro Rojo (*Cedrela odorata*, L.), Achapo (*Cedrelinga cateniformis* (Ducke) Ducke), Marfil (*Astrocaryum malybo* H. Karst.), Lomo Rosado (*Dipteryx oleifera* Benth.), Quina Roja (*Cinchona pubescens* Vahl), Castaño (*Dipteryx oleifera* Benth.), y el Ahumado (*Minquartia guianensis* Aubl.), entre otras y la reproducción de este material vegetal se orienta principalmente a la venta de plántulas, generadas a partir de semillas recolectadas directamente del bosque cultivado.

El proceso de producción comienza con la recolección de chapolas, que luego son trasladadas a un área de prendimiento y posteriormente al vivero, donde se clasifican por especie. Algunas especies, como el Ahumado (*Minquartia guianensis*), presentan ciclos reproductivos largos, con semillas fértiles sólo cada cuatro años. Para el control biológico de plagas como la hormiga arriera (*Atta cephalotes* Linnaeus), se aplican métodos orgánicos a base de orina humana, ají y otros insumos naturales.

El calendario lunar rige parte de la planificación agrícola. Según el saber tradicional de la familia, la siembra de especies maderables se realiza en cuarto menguante, mientras que los frutales se siembran en luna nueva, siguiendo las orientaciones del calendario Bristol, con el objetivo de mejorar el crecimiento y productividad.

En el ámbito pecuario, la familia cría gallinas criollas y patos para el autoconsumo, complementando su alimentación con concentrado y residuos orgánicos. En la porcicultura, los cerdos se alimentan con suero y subproductos agrícolas. También cultivan plátano caqueteño (*Musa × paradisiaca*), yuca (*Manihot esculenta*), maíz (*Zea mays*, Linnaeus) y banano (*Musa acuminata*, Colla), utilizando prácticas agroecológicas como el uso de caldo bordelés, sulfocálcico y bocashi para el manejo fitosanitario, destinando la producción principalmente al consumo familiar.



Este modelo también ha servido como plataforma pedagógica, a través de visitas guiadas y alianzas con instituciones como la Universidad de la Amazonia, Monicue, la Pastoral Social, ACT Colombia y Corpoamazonia, la familia comparte su experiencia con campesinos, jóvenes y nuevos productores, motivándolos a adoptar prácticas más sostenibles y ambientalmente responsables.



Reserva Natural Buenavista

Ecoturismo y Escuela Agroecológica



Localizada en el municipio de
Florencia Caquetá, vereda el
Dedo, en las coordenadas
1°37'20537 N y 75°39'23568" W.

“Cuidamos la naturaleza,
cultivamos la vida”
Neomice.

“Cada lugar tiene un evento y
ese evento te puede transmitir
un sentimiento de paz y de
amor hacia la naturaleza, la
Reserva Buenavista es ese
espacio en donde el productor,
estudiante, puede ver las
prácticas agroecológicas que
desarrollamos, nosotros
estamos dispuestos siempre a
llevar este proyecto donde sea”
Joaquín.





Reserva Natural Buenavista

Los protagonistas de esta historia, son Don Joaquín Sánchez, su esposa Doña María Neomice Prieto y las dos hermanas de don Joaquín María Camila y Tania Loreth. La familia se caracteriza por ser unos enamorados del campo y de la conservación desde muy temprana edad, su conexión con el entorno resulta particularmente íntima y respetuosa con los seres que habitan en su espacio de vida.

En el año de 1995, llegaron a lo que es hoy la Reserva Buenavista, un predio que está en una parte alta de la montaña, con paisajes inclinados y que, en ese momento, se encontraba totalmente deforestado, pero que, por estar en una cadena montañosa, tenía todo el potencial para convertirse en un gran productor de agua, y este fue el primer reto al que se enfrentó esta familia, iniciar un largo y juicioso proceso de reforestación. Aunque sus anhelos iban más allá, como lo recuerda Don Joaquín: *“queríamos formar un corredor biológico, además, la riqueza florística en el Caquetá y relacionarlo con la parte educativa para nosotros era una meta a futuro”*.

En 1996 cuando adquirieron legalmente el predio, realizaron la planificación del uso potencial del suelo, y de los lugares críticos de la finca, con el fin de aplicar estrategias que permitieran empezar a salvar lo poco que quedaba. Así las cosas, se fijaron como meta quedarse allí para siempre, siendo esta su oportunidad de vida.

Es así como a partir del año 1998, dejaron algunas áreas en regeneración natural; para ello, identificaron 11 especies de árboles maderables; luego en el seguimiento que se realizó en el año 2000, la cifra aumentó a más de 70 especies, entre ellas algunas de gran interés



comercial como el ahumado (*Minquartia guianensis*), achapo (*Cedrelinga cateniformis*), abarco (*Cariniana pyriformis*) y granadillo (*Dalbergia melanoxylon*).

En el año 1999 decidieron implementar la ganadería de leche, y en el año 2000 empezaron con la venta de queso y el yogurt natural. En ese mismo año, establecieron otras actividades como la producción de cerdo, codornices, la piscicultura y la huerta orgánica, lo que representó una alternativa para mejorar su economía, tal y como lo menciona su protagonista: “para Neo y yo, fue una puesta a querer mejorar nuestra economía en la reserva y fue así, tuvimos buena producción en ese entonces y mejoró nuestra calidad de vida”.

El año 2001, fue un momento muy crítico para familia, pues los paramilitares y las FARC acechaban esa zona, realizaban caminatas en la noche cerca de las viviendas, además pedían vacunas, esto generó miedo y temor, pues por los chantajes, tuvieron que migrar y dejar por un largo tiempo la reserva, visitando el predio solo ciertos días a la semana a la reserva.

En el año 2007, establecieron 8 ha en caucho natural (*Hevea brasiliensis*), sin embargo, al siguiente año, hubo una avalancha que acabo con buena parte de este. Dos años más tarde establecieron por una donación de Corpoica 1200 abarcos (*Cariniana pyriformis*). Finalmente, en el año 2013, la familia pudo regresar a vivir en su predio.

En el año 2015, incursionaron en el cultivo de cacao (*Theobroma cacao*), realizando la siembra de 1.000 árboles, con el fin de darle una transformación, como el chocolate fino de mesa, durante ese mismo año, obtuvieron la cámara de comercio de su producto, como menciona doña Neomice “queríamos proyectarnos más, darle otra mirada a nuestra reserva, forjando de un producto orgánico hecho con nuestras manos”, pero fue solo hasta el año 2017 donde produjeron sus primeras tabletas de chocolate con su respectiva caja y presentación.



En el año 2021, la familia adelantó el proceso del registro del predio como “Reserva Natural Buena Vista”, en ese mismo año, la familia inició a recibir investigadores e instituciones en su reserva, y ofrecer alojamiento para los mismos, don Joaquín menciona “la reserva se convirtió en un atractivo en cuanto a investigación de aves, anfibios y estudio de los árboles, para nosotros fue una alegría ver como avanzaba la reserva en estos temas”.

Después, en el año 2022, aumentó el número de especies de árboles inventariados, como el cedro (*Cedrela odorata*) y el ahumado (*Minquartia guianensis*), con estos resultados, la investigación se convirtió en un aliado para muchos estudios y sobre todo, como dice don Joaquín, “la reserva se ha convertido en una escuela de campo tanto para los niños y adultos interesados en estos temas ambientales, y la finalidad es que se lleven conocimientos de aquí y los implementen allá fuera”.

Precisamente, en ese año la familia empezó con la construcción del alojamiento, con el fin de ofrecer un mejor servicio, con el uso de material reciclado como botellas de vidrio y plástico, partes de madera, barro y arcilla, además de un baño ecológico, en donde los residuos han sido aprovechados, para los protagonistas fue un gran proyecto pensado en el bienestar de los visitantes y en ofrecer un servicio de calidad, mostrando el buen uso de los recursos de la propia reserva y estableciendo una cadena de saberes.

La Reserva Natural Buenavista, es considerada una Escuela Amazónica, donde la biodiversidad, la autosuficiencia son sus prioridades; un espacio de enseñanza y aprendizaje, donde cada año se siembran más especies forestales, siendo este uno de sus atractivos turísticos. Además, la familia ha avanzado en la implementación de infraestructuras bioamigables como lo son los baños secos y las construcciones con material reciclado.

Otro de los aspectos a resaltar es su permanente trabajo con el recurso suelo, los residuos generados por los humanos y no humanos, nutridos



por microorganismos eficientes del bosque, son procesados y regresados a la madre tierra en forma de abonos, para alimentar los cultivos y huertos.

En términos de la diversificación productiva, se tiene que es una de sus apuestas, en la actualidad (2024), la familia cuenta con 700 árboles de cacao (*Theobroma cacao*), un pequeño cultivo de copoazú (*Theobroma grandiflorum*) en formación, disperso en el bosque, frutales como el arazá (*Eugenia stipitata*), guanábana amarilla amazónica (*Annona mucosa*) Baill.), guayaba (*Psidium guajava*), cítricos como la naranja (*Citrus sinensis*) y el limón mandarino (*Citrus aurantifolia*), sachá inchi (*Plukenetia volubilis*), entre otros, que son utilizados tanto para el consumo, como para generar abonos y alimento para sus animales.

En la parte pecuaria también hay diversidad y producción con enfoque agroecológico; los pollos de engorde, cuya alimentación se basa principalmente en materiales de la finca como en bore (*Alocasia macrorrhizos*), microorganismos de montaña con un poco de concentrado en maíz (*Zea mays*) y purina, arroz (*Oryza sativa* L.), cáscara de huevo molida, nacedero (*Trichanthera gigantea*), botón de oro (*Tithonia diversifolia*), y sachá inchi (*Plukenetia volubilis*). componen la dieta de las aves que, de acuerdo con la familia este es un alimento muy nutritivo con alta proteína y es eficiente por ser orgánico, dos veces al día se alimentan, en la mañana y horas de la tarde. Así mismo en la hidratación, se tiene que al agua que beben sus pollos, le agregan cúrcuma (*Curcuma longa*), ajo (*Allium sativum*), con un poco de sal, como dice doña Neomice “esto es un beneficio para la salud y sirve como purga para los pollos”.

Además, cuentan con conejos y cuyes, que son alimentados con buenas del bosque, pasto de corte (*Pennisetum purpureum*), nacedero (*Trichanthera gigantea*) y bore (*Alocasia macrorrhizos*) y sus residuos fecales son recolectados en canastas plásticas y utilizados para hacer abonos.

Otro de los sistemas de crianza de la vida de esta TAE, es la piscicultura, cuya alimentación combina concentrado (10%), bore (*Alocasia*



macrorrhizos), y en residuos de plátano y banano (*Musa × paradisiaca*), guanábana amazónica (*Annona montana*), cocona (*Solanum sessiliflorum* Dunal), guayaba (*Psidium guajava*), arazá (*Eugenia stipitata*), el otro 90% restante de la alimentación.

Los protagonistas consideran que las principales dificultades que han tenido que afrontar en estos años, son la constitución y transición del suelo, pero también una de sus grandes satisfactores es ver el cambio en la fertilidad del mismo.

Sumado a ello, otra de las dificultades fue, el orden público, que limitó en su momento el desarrollo del proceso, pero que también fue algo que reafirmó que hacer la agroecología fortalece la seguridad y autonomía alimentaria frente a escenarios como paros, pandemias, etc.

Finalmente, como sus principales satisfactores, se tiene la llegada de animales silvestres, recuerdan que cuando llegaron, tan solo reconocieron 11 especies de aves, y actualmente han reconocido más de 62 especies, así mismo, la riqueza de anfibios y reptiles, para la familia su reserva se ha convertido en un corredor biológico y en producción de comida. Del mismo modo, para los protagonistas, aunque el suelo ha generado vida al bosque, para ellos se ha convertido en un lugar para la vida.

Otra satisfacción ha sido la producción de agua, manifiestan que, a pesar de los cambios en el clima, ha existido el mismo reservorio de agua siempre, a su vez, la familia relaciona la experiencia con la producción de energía renovable, al contar con la rueda Pelton y el uso de paneles solares, para los protagonistas, ha sido fundamental contar con este tipo de energía que se convierte en un modelo ecológico.

Reserva Natural y Ecoturística la Avispa

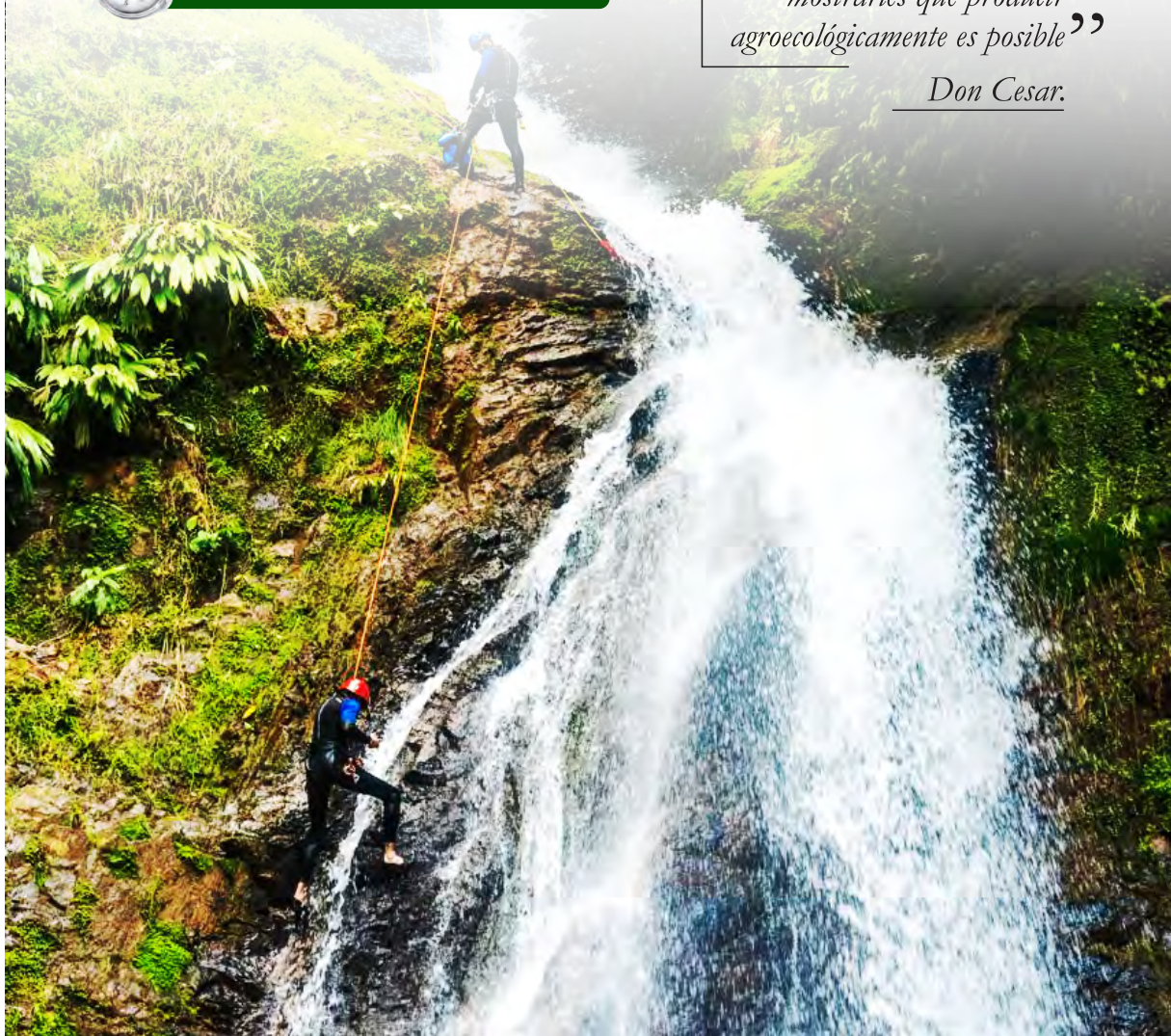
Donde se conserva la vida



Localizada en el municipio de
Florencia Caquetá, vereda la
Holanda, en las coordenadas
1°37'9.10" N y 75°40'9.40" W.

“Nuestro mayor anhelo y que
al fin se ha podido cumplir es
llevar nuestro proyecto a las
familias campesinas y
mostrarles que producir
agroecológicamente es posible”

Don Cesar.





Reserva Natural y Ecoturística la Avispa

La familia Montealegre – Marín, son los protagonistas de esta experiencia. Don Cesar, empresario, y líder comunitario, junto con su esposa Claudia, sus hijas Daniela y Yised y su yerno Luis Miguel, emprendieron ya hace 20 años la aventura de convertir una finca potrerizada en un reservorio de agua para la comunidad, un espacio de vida con alimentos limpios y disponibles para todos los seres que la habitan y un lugar abierto para quien quiera conocer y aprender.

La conformación de esta TAE, inicia con la motivación de la familia por adquirir un espacio donde se pudieran producir parte de las materias primas que requerían en sus restaurantes. Su ideal siempre ha sido la producción limpia y orgánica; así mismo, la ilusión de estar rodeados del bosque, de las aves y de agua fue su inspiración para adelantar este innovador proyecto.

Por el año de 1995 este anhelo se cumplió y don Cesar, en unión con su familia, adquirieron un predio en la vereda la Holanda del Municipio de Florencia, aquí se inició con la producción de yuca (*Manihot esculenta*), plátano (*Musa paradisiaca*), piña (*Ananas comosus*), cultivos de huerta, porcicultura y avicultura, el propósito como lo dice su protagonista era “*a comercializar carne y alimento para mis establecimientos comerciales*”.

Todo iba marchando y creciendo, sin embargo, por el año de 1999, la inseguridad, el desorden público, llegó a afectar esta bonita iniciativa, la extorsión y el secuestro de los padres de esta familia, hizo que se detuvieran los procesos; fue un momento muy angustiante para la familia, doloroso, donde además de las secuelas de un secuestro, tuvieron que separarse de sus hijos. Luego cuando intentaban reponerse de este



impase, el Estado le quitó algunas propiedades por la no prontitud en el pago de impuestos.

No obstante, esta resiliente familia, hacia el año 2000, retomó el trabajo; y en el año 2002, decide transitar de un modelo ganadero que se tenía en su finca, a un esquema de producción diverso y más amazónico, apostarle al cuidado del medio ambiente, producción de oxígeno y agua. En el año 2003 con el apoyo de Corpoamazonia y SINCHI se iniciaron las labores de reforestación en la fuentes hídricas de la finca, y este inquieto líder de la TAE empezó a formarse técnicamente en la alimentación alternativa de cerdos y peces, en la producción de abonos orgánicos, e inició con la producción de huevos de campo.

Por el año 2012, Luis y Daniela yerno e hija de don Cesar, para ese entonces estudiantes de pregrado, apasionados por el ecoturismo y la conservación, se vincularon para apoyar esta iniciativa, y potencializarla hacia el turismo, resaltando que uno de los atractivos de esta Reserva, es una exuberante cascada de agua cristalina llamada la Avispa. Sin embargo, en el año 2014, empezaron a tener problemas con la entrada de personas sin permiso a visitar la cascada la avispa, como dice Luis *“la gente se enteró que había una cascada y fue rápido que empezó a llegar gente sin permiso, dejaban basuras y armaban fogatas”*. Desde ese momento, decidieron darle un mejor orden al ingreso a la cascada, fue así como nació la idea de convertirla en un operador de turismo y fue de esta manera como en el año 2015, se registraron y certificaron en calidad de servicio.

En la actualidad la experiencia se concreta en las dimensiones de producción agroecológica, organización comunitaria y transferencia de conocimientos, innovación en sistemas productivos, el turismo como eje complementario y la investigación científica y conservación.

En términos de la producción agroecológica, se tiene que esta TAE se concentra en la implementación de avicultura (350 gallinas ponedoras, 27 patos), piscicultura (3 lagos, 3000 peces) y pancoger arazá (*Eugenia stipitata*), mandarina (*Citrus reticulata*), limón (*Citrus limon*), yuca (*Manihot*



esculenta), plátano (*Musa × paradisiaca*), caña (*Saccharum officinarum*), papaya (*Carica papaya*), aguacate (*Persea americana*), papa cidra (*Sechium edule*), ahuyama (*Cucurbita moschata*), piña (*Ananas comosus*) y cacao (*Theobroma cacao*). Es preciso mencionar que la alimentación de estos seres vivos proviene en un 80% de forrajes verdes que son producidos y transformados primariamente en el predio, y también que los residuos de producción son empleados para la generación de los sustratos y que el destino es el mercado campesino, el autoconsumo familiar y el turismo.

Por su parte la organización comunitaria, se tiene que forman parte de una asociación de 80 familias que promueven la formación en temas agropecuarios con enfoque agroecológico y que ha logrado alianzas con Universidades para acceder de primera mano a literatura avanzada en estos temas de interés.

El turismo, es el eje complementario de la Reserva, pues en ella se combina turismo agropecuario, de aventura, de naturaleza, donde el interés es generar conciencia ambiental; en esta experiencia, se realizan actividades como avistamiento de aves, canyoning, senderismo y torrentismo.

Además, siendo unos enamorados de la investigación, continúan realizando estudios de biodiversidad en aves, reptiles, anfibios, insectos y plantas, a partir de los cuales, se han generado acciones de conservación ambiental, que incluye el registro de especies amenazadas o endémicas.

Los principales *satisfactores* de esta familia con su experiencia de TAE es la haber logrado la restauración de su bosque, recordando que gracias a ello han garantizado la vida de ocho nacimientos de agua que han identificado y un sinnúmero de acuíferos. Les llena de orgullo también ver que este bosque es un espacio educativo, de conservación y de transformación, y que esta unidad productiva es un ejemplo de producción agroecológica con suelos ricos en materia orgánica, libre de agroquímicos y alta soberanía alimentaria.



Fundar, liderar y consolidar la asociación ASOAVIPROAGRO, es otro de sus satisfactores, esta organización que comenzó con 20 familias y que hoy agrupa a 80, promueve los procesos de TAE.

Al explorar acerca de sus mayores *dificultades* en este proceso, la familia dejó ver su preocupación por la inestabilidad de los mercados para los productos agropecuarios, mencionando que al inicio tuvieron sobre oferta de huevos de campo, y no había mercado para ello; así mismo, que el desconocimiento de la producción con enfoque agroecológico dificultó e hizo más difícil su transitar.





Finca La Esperanza

*Reconstruyendo vida de la mano con la academia y el
conocimiento tradicional.*



Localizada en el municipio de El
Doncello Caquetá, en la vereda
Alemania, en las coordenadas
1°42'3.89" N y 75°21'47.43" W





Finca La Esperanza

La familia que habita en este predio está compuesta por la señora María, los señores Hernán y Andrés, quienes gestionan su finca bajo la teoría de ser autosuficientes y sostenibles, con el objetivo de garantizar la seguridad y soberanía alimentaria para ellos y su entorno.

La familia González, llegó al territorio hace 20 años. Su experiencia como mayordomos por varios años, permitieron adquirir recursos económicos para acceder a la tierra. Es así como con bosque y algo de café (*Coffea arabica*), empezaron una nueva aventura en lo propio. Para ello lo más complejo de esta época fue empezar desde cero, abrir caminos, y el desconocimiento del cultivo por parte del jefe del hogar, pues su experiencia estaba especialmente relacionada con la ganadería. Sin embargo, resalta la importancia del papel de la mujer, pues la Sra. María de González, es nacida en el Huila y tenía conocimiento del café (*Coffea arabica*) desde muy niña, de esta manera fueron sorteando las dificultades, para avanzar en la iniciativa.

Inicialmente su producción se desarrolló con base al uso de agroquímicos, pero posteriormente fueron experimentando con la producción de abonos orgánicos, a partir de residuos de la cocina y cuando lograron establecer ganadería, también a partir de estiércol del ganado. Luego en este trasegar, el Sr. Andrés, conoce a la Asociación de Mujeres Empresarias Cimientos del Hogar-ASMUECH, colectivo donde se vincula de manera activa e inicia un proceso más profundo de cambio de la producción convencional a la producción orgánica; desde entonces además del conocimiento que ha recibido, han sido beneficiarios de diversos proyectos y han adoptado y promovido la agroecología, lo que ha influido significativamente en su enfoque hacia una alimentación más saludable y autónoma.



En la actualidad, el compromiso con la sostenibilidad se manifiesta en el uso reducido de agroquímicos y en el aprovechamiento de los recursos disponibles en la finca. Por ejemplo, el estiércol se transforma en abono orgánico, evidenciando una práctica que beneficia tanto a la tierra como a los cultivos. Por lo tanto, les genera un esfuerzo constante para mantener una diversidad de actividades de producción pecuaria y agrícola. Para ellos, la seguridad alimentaria significa tener la certeza de disponer de alimentos suficientes, saludables y nutritivos para el sustento diario de la familia. Esto implica "*tener de todo un poquito*" en la finca, garantizando así no solo la variedad sino también la calidad y disponibilidad continua de alimentos, permitiéndoles cumplir con ese objetivo dicho inicialmente.

En la actualidad, tienen una producción pecuaria diversificada que vincula avicultura, con gallinas ponedoras, garantizando la proteína fresca para la familia y también excedentes para la venta; la porcicultura, consiste en cerdos minipig, que son alimentados con residuos de la cocina, sueros de la leche; aunado a ello, tienen un modelo de producción piscícola, donde 600 peces son sostenidos gracias al concentrado, pero también al suministro de forrajes verdes. Adicionalmente, se tiene el ganado de leche para la producción y venta de queso fresco.

Finalmente, y de manera reciente, la familia decidió incursionar en la apicultura con abejas meliponas lo que refuerza la estrategia de conservación ecológica y diversificación productiva.

Lo más satisfactorio de esta experiencia para la familia, es cultivar su propio alimento, libre de químicos, con la oportunidad de consumirlo fresco, saludable, confiable y limpio.

Por su parte, sus mayores dificultades están relacionadas con la baja disponibilidad de mano de obra, pues el campo está solo, "*los que quieren estar, ya están viejos y enfermos y los jóvenes se van a la ciudad y no quieren retornar al campo*". Aunado a ello, se tiene la subvaloración de los productos que se cultivan y se llevan al mercado, frescos y libres de agroquímicos, pues el esfuerzo es mayor, y es difícil competir con precios en los mercados locales.

Finca La Cabaña

Un laboratorio vivo de innovación agroecológica con vocación formativa



Localizada en el municipio de El Doncello Caquetá, en la vereda la Cabaña, en las coordenadas 1°41'32,40" N 75°20'43,90" W

“
Nosotros estamos
reconstruyendo el futuro de
nuestros hijos y restaurando
la naturaleza”
Doña Ligia.





La familia Ortiz-Nasca, está conformada por don Héctor Ortiz Lozano, su esposa Ligia Nasca Huila, sus hijos Yeiner Alexander, Geison Andrés y Luz Mary Ortiz Nasca y su nieto Jerico Alexander Ortiz Villarraga, quienes vivían en el Departamento del Putumayo y trabajaban con el cultivo de la hoja de coca (*Erythroxylum coca*)

En el año 2010, a causa de las constantes fumigaciones con glifosato, la familia decidió vender sus tierras y desplazarse hacia el municipio del Doncello, donde sus padres habían dejado una tierra como herencia; es así como compraron las partes de sus hermanos e iniciaron una experiencia productiva diferente, esta vez con la producción de alimentos y el sistema ganadero, pero desde el enfoque agroecológico que fue posible gracias a su perseverancia, pero también gracias a su participación activa en ASMUECH donde obtuvieron conocimiento y acompañamiento.

En la actualidad la familia ha logrado diversificar la producción de alimentos, con el objetivo por un lado de garantizar la alimentación, el bienestar y el autocuidado de la familia, y también generar algunos excedentes para la venta. De esta manera han implementado los huertos empleando la tecnología del macrotúneles con cubiertas de plástico, para la disminución de los riesgos e impactos de la lluvia y el sol y que los cambios bruscos de temperatura por la variabilidad climática no afecten sus cultivos. En este espacio producen cebolla larga (*Allium fistulosum*), tomate (*Solanum lycopersicum*), lechuga (*Lactuca sativa*), apio (*Apium graveolens*), plantas aromáticas y medicinales como albahaca (*Ocimum basilicum*), ruda (*Ruta graveolens*) y también hierbabuena (*Mentha spicata*). Aunado a ello, alrededor de los túneles, se han establecido también especies benéficas como la habichuela (*Phaseolus vulgaris*), la mora (*Rubus glaucus*) y la ahuyama (*Cucurbita moschata*).



Es necesario precisar que el conjunto de siembras del huerto hortalizas-aromática y sus alrededores ha sido rigurosamente pensadas en términos agroecológicos, para repeler insectos y que su interacción sirva como control biológico.

Además, otra característica de esta ETAE es que trabaja por la seguridad y la soberanía alimentaria, pues la producción es destinada tanto al consumo, como a la venta con la generación de excedentes, para obtener ingresos que permitan mejorar su calidad de vida. En este parte, ha sido clave su articulación con los Circuitos Cortos de Comercialización, en este caso, el mercado campesino del municipio y la empresa de economía solidaria Nativa, de la cual forman parte y es la encargada de transformar parte de la producción de aromáticas en infusiones y helados.

De igual forma, la lógica del funcionamiento de la ETAE es comunitaria, por ello la adquisición de las semillas y el material vegetal se hace a través de intercambios, y el material es criollo.

En relación a lo pecuario, se tiene que combinar, aves, ganado y peces y que los productos obtenidos son destinados tanto al consumo, como al mercado. También es importante resaltar el papel de la mujer en estos renglones de la producción quien con amor y dedicación realiza las labores del ordeño de las vacas, el manejo de las gallinas y la atención a los peces.

En cuanto a las *dificultades*, la familia Ortiz considera que, el servicio de transporte, correlacionado con las malas vías de acceso y la amplia distancia entre el predio y el casco urbano del municipio de Doncello, han limitado el desarrollo de la ETAE. Así mismo, la variabilidad climática, ha dejado pérdidas en términos en producción y la relación oferta-demanda.

Como *satisfactores*, de la ETAE, resalta la amplia y diversa disponibilidad de alimentos, sentir que su alimentación y la de su familia es limpia y saludable, y que esto guarda estrecha relación con la conservación del agroecosistema y los no tan humanos.

Finca Villa María

*Armonía entre conservación y
productividad en el corazón del bosque*



Localizada en el municipio de El
Doncello Caquetá, en la Vereda el
Quebradón, en las coordenadas
1°37'58,70" N 75°18'14,50" W

“ Biribamba sabor que
perdura, Biribamba sabor
que contagia ”

“ Si tumbas un árbol debes
sembrar diez para que por
lo menos recupere tres ”

Doña Francenid.





La familia está compuesta por doña Francenid Martínez León, su esposo, el Sr. José Omar Granados Prada y sus tres hijos. La familia acaba de cumplir 40 años de vivir en este lugar; y hoy recuerdan, cómo al llegar el paisaje de lomerío era en un 80% potreros dedicados a la ganadería extensiva y cómo fue esto cambiando gracias a su filosofía de vida, para don Omar era innegociable que por cada árbol talado, se sembraban 10 nuevos. No obstante, en medio del ensayo y error, con el uso de agroquímicos perdieron un número interesante de material vegetal ya establecido. Desde entonces, no usan productos de síntesis química y por el contrario en los espacios de los maderables plantados, hacen rotación de cultivos de ciclo corto como maíz (*Zea mays*), plátano (*Musa paradisiaca*) y sacha inchi (*Plukenetia volubilis*) entre otros.

Desde el año 2020, comenzaron a implementar prácticas en pro de la seguridad y soberanía alimentaria. Antes sembraban comida de manera esporádica e intermitente, pero con la llegada de la pandemia y los proyectos relacionados, se tomaron más en serio la producción de sus propios alimentos.

Ante la buena calidad de la leche producida e inicialmente la baja demanda de las aromáticas, decidieron innovar haciendo helados de plantas aromáticas con sabores de albahaca (*Ocimum basilicum*), limoncillo (*Cymbopogon citratus*), hierbabuena (*Mentha spicata*), limón mandarina (*Citrus reticulata* × *Citrus limon*), y en temporada también de arazá (*Eugenia stipitata*) y copoazú (*Theobroma grandiflorum*); de esa manera, han logrado valor agregado a sus materias primas, además de fomentar la innovación y el empleo en el departamento, promoviendo el consumo de plantas saludables de una manera deliciosa.



Dentro de los satisfactores que le genera esta experiencia a la familia, mencionan en primera instancia la abundancia, diversidad y calidad de los alimentos que se producen en la finca, tener alimentos disponibles para la familia y los visitantes, es su mayor alegría. Sumado a ello, se tiene que lograr el autocuidado, la biodiversidad y que sus acciones sean pensadas en beneficios de todos los integrantes de la experiencia, les produce una sensación de plenitud y felicidad.

Ahora, a la familia reflexionar sobre las dificultades, resaltaron que les preocupa sentirse solos, la migración campo – ciudad, es cada día más fuerte, la juventud no quiere estar en el campo y la mano de obra, es escasa, lo que consideran un fuerte riesgo la sostenibilidad del proceso, tanto en el mediano como en el largo plazo.

De igual forma, consideran que los apoyos son pocos y no hay incentivos para hacer este tipo de transiciones, como tampoco para quedarse en el campo, pues lo rural es subvalorado y poco reconocido.



Predio Buenos Aires

Raíz viva: transición agroecológica desde la cultura familiar y el autoabastecimiento.



Localizada en el municipio de El Doncello Caquetá, en el casco urbano.

“ Nosotros trabajamos
por un mejor futuro ”
Doña Clara Inés.





La protagonista de esta ETAE, es la señora Clara Inés Hoyos y su hijo Jesús David Moreno. Doña Clara, es una mujer emprendedora, inquieta, curiosa, con energía desbordante por investigar, ensayar, aprender y generar conocimiento. Lleva en el municipio 55 años, y considera que su proceso agroecológico lo inició hace 20 años -año 2005-, gracias a la Alcaldía y a la Universidad de la Amazonia, que la apoyó con un proyecto del cultivo orgánico de stevia.

Posteriormente, por el año 2015 inició con la siembra de aromáticas y fue una de las promotoras y aun en la actualidad, lidera la Asociación de Mujeres Emprendedoras Cimientos del Hogar-ASMUECH, una asociación que de mujeres víctimas de la violencia y el conflicto armado, campesinas, y amas de casa unidas por un cambio sociocultural. ASMUECH, motivó a las mujeres a buscar no solo a vender aromáticas, sino también a educar a las personas sobre sus beneficios y propiedades medicinales. Este enfoque en la salud implicó asumir un compromiso con las prácticas orgánicas, siendo el SENA la primera institución en acompañarlas en este aspecto; con ellos, realizaron un proceso de aprendizaje en la preparación de sustratos orgánicos y producción ecológica.

Posteriormente, con el apoyo técnico y organizativo por parte de la Universidad de la Amazonia, doña Clara recibió para su predio la Certificación en Buenas Prácticas Agrícolas.

En la actualidad la experiencia vincula tanto producción pecuaria como agrícola, en ambas se aplican los principios de la agroecología. En lo agrícola cuenta con un cultivo de Sacha inchi (*Plukenetia volubilis*), el cual lleva un año en producción; asimismo un cultivo de stevia (*Stevia rebaudiana*).



diana), plántulas aromáticas como la citronela (*Cymbopogon nardus*), albahaca amazónica (*Ocimum basilicum*), limoncillo (*Cymbopogon citratus*), cuya producción es transformada en aromáticas o limonadas.

De igual forma, la huerta casera cuenta con la variedad de cebolla (*Allium cepa*), cebollín (*Allium schoenoprasum*), tomate (*Solanum lycopersicum*), lechuga (*Lactuca sativa*) y cilantro cimarrón (*Eryngium foetidum*), entre otras especies. La producción pecuaria se concentra en el sistema avícola y piscícola, gallinas ponedoras (*Gallus gallus domesticus*), que son para el consumo familiar y cuya la alimentación se basa principalmente en bore (*Colocasia esculenta*) y maíz (*Zea mays*). En relación a la piscicultura, se maneja cachama (*Colossoma macropomum*) y mojarra (*Diplodus vulgaris*), tanto para consumo y como para la venta, aportando de manera satisfactoria a los ingresos de la familia.

En esta experiencia, los protagonistas, consideran que lo más satisfactorio, es demostrar que se logra producir alimentos en condiciones y suelos como los del Caquetá y que se tienen alimentos de calidad para el auto-consumo, sin generar efectos lesivos sobre el entorno. De igual forma, genera bastante orgullo, sentir que su predio y su proceso de TAE, sea un referente, un ejemplo para otros productores de la región.

Dentro de los retos que ha tenido que enfrentar se tiene la baja disponibilidad de mano de obra y los problemas de salud. A doña Clara Inés, le preocupa el mantenimiento de su predio, pues en la producción siempre surgen algunas problemáticas y es complejo poder repartir el tiempo entre la Asociación y las labores de la finca y asuntos externos.



Finca La Amazonia

*Resiliencia agroecológica desde la restauración
forestal y el arraigo territorial*



Localizada en el municipio de Belén de los Andaquíes, en la vereda Agua Dulce, Inspección de la Mono, en las coordenadas 1°20'17.60" N 75°48'51.30 W.

“ Cuando ayudamos a restaurar la naturaleza, ella nos premia y cuando la maltratamos ella nos castiga ”
Ever C.





Es liderada por la familia Castro-Cano, don Ever quien es el jefe del hogar, doña Martha su esposa y sus tres hijos quienes, aunque no residen de manera permanente en el predio, aportan conocimientos, gestión y mano de obra ocasional en las actividades que se desarrollan.

En el año 2002, la familia adquirió este predio, cuya actividad productiva principal era el cultivo de hoja de coca (*Erythroxylum coca*), que les dejaba buenos dividendos. Sin embargo, la extorsión y el cobro de vacunas, hicieron que tuvieran que desplazarse de su predio a la zona urbana del Municipio de Belén por un tiempo. Por el año 2006, lograron un crédito para ganadería y empezaron con este modelo, abandonando la coca (*Erythroxylum coca*). Cinco años más tarde, con mayor contacto institucional, se hicieron beneficiarios de un proyecto para el establecimiento de sistemas agroforestales con caucho (*Hevea brasiliensis*), así conocieron de policultivos, asociaciones de especies, y se fueron encaminando hacia otras formas de cultivar, estableciéndose como meta crear una finca demostrativa de producción y conservación con enfoque agroecológico, y es así como para el 2018, empezaron ver resultados de esta meta.

En este orden, tecnificaron la huerta, ampliar las áreas de reforestación, pero con árboles nativos y frutales amazónicos; establecer cacao (*Theobroma cacao*) en un sistema agroforestal, y ver el predio como un sistema donde todo funciona de manera relacional fue su reto.

Actualmente, reconocen que lo que los motivó a iniciar la TAE en su predio, obedeció no solo a una razón en particular, sino a un conjunto de situaciones, por ejemplo, las giras de aprendizaje, los talleres de capacitación, las charlas sobre temas de sostenibilidad y producción orgánica, ayudó a que hoy la agroecología para esta familia, sea un modelo de vida a aplicar en su unidad productiva.



Desde el año 2021, la afluencia de estudiantes universitarios, visitantes de organizaciones, instituciones públicas y privadas, y de otros departamentos al predio, ha crecido considerablemente, lo que los llena de orgullo y los motiva a continuar.

En la actualidad, se tiene que se han mantenido los esfuerzos en torno a la reforestación, con registros de árboles maderables como el achapo (*Cedrelinga cateniformis*), ahumado (*Minquartia guianensis*), ahumado negro, yopo (*Anadenanthera peregrina*), laurel (*Laurus nobilis*), laurel blanco, caimo (*Pouteria caimito*), comino (*Aniba perutilis*), perillo (*Couma macrocarpa*) y frutales amazónicos como el asaí (*Euterpe oleracea*), uva caimarona (*Pourouma cecropiifolia*), canangucha (*Mauritia flexuosa*) y copoazú (*Theobroma grandiflorum*), lo que para don Ever, es uno de los principales atractivos de su ETAE.

En términos de la producción de alimentos, se cuenta con un área considerable de huerto con cultivos diversos como pimentón (*Capsicum annuum*), cebollín (*Allium schoenoprasum*), cebolla (*Allium fistulosum*), habichuela (*Phaseolus vulgaris*), tomate cherry (*Solanum lycopersicum* var. cerasiforme (Dunal) Spooner, Anderson & J.L. Contr.), cilantro (*Coriandrum sativum*), aromáticas y medicinales como el orégano (*Origanum vulgare*), hierbabuena (*Mentha spicata*) y albahaca (*Ocimum basilicum*), cuyo sustrato base es 100% orgánico y es generado en la misma finca.

En relación a los cultivos de tipo agrícola, se tiene que aún cuentan con el sistema agroforestal de (*Theobroma cacao*), con enfoque agroecológico y además han establecido pancogeres como plátano (*Musa paradisiaca*), banano, pildoro, cachaco, yuca (*Manihot esculenta*), maíz (*Zea mays*), frijol (*Phaseolus vulgaris*), café (*Coffea arabica*) y cítricos, cuya producción es destinada al consumo de la familia y para la preparación de los alimentos a los visitantes.

Las infaltables aves en las TAE, aparecen también en la finca la Amazonia, con el manejo de gallinas de campo y pollos de engorde, también administradas desde el enfoque agroecológico con la implementación de



BPA. Además, con el ánimo de prevenir enfermedades en ellas, doña Martha tiene por costumbre agregar permanentemente ajo (*Allium sativum*), sábila (*Aloe vera*) y limón (*Citrus limón*) en los bebederos, y en su alimentación se les ofrecen bore (*Colocasia esculenta*) y botón de oro (*Titbonia diversifolia*). El destino de la producción es el autoconsumo y los excedentes se destinan al mercado local, amigos o tiendas del municipio.

Una de las mayores dificultades que experimentó la familia fue el no tener los recursos económicos necesarios para avanzar en mayor medida en la TAE. De igual forma, don Ever menciona que una de sus mayores preocupaciones era la inexperiencia en el manejo de otros cultivos agrícolas, pues sólo sabía de la coca (*Erythroxylum coca*); esta situación era generalizada en la familia, por lo que era escéptica y hasta pesimista con la idea de cambiar las formas de producción.

A su vez, lo más satisfactorio para la familia ha sido convertir su finca en una escuela de campo, enseñar, dar ejemplo a otras familias y ser reconocidos a nivel veredal, comunitario e institucional como un referente en producción agroecológica.

Ahora en lo concreto, en lo tangible, la familia plantea que lo más satisfactorio ha sido convertir la finca en un bosque productivo, en donde la familia misma, las aves y los animales han tenido la oportunidad de tener un espacio seguro y acceder a alimentos libres de químicos, que brindan escenarios propios de soberanía alimentaria sin afectar los recursos naturales.

Finca Las Heliconias

*Transición agroecológica desde el aprendizaje colectivo y el respeto
a los ciclos naturales*



Localizada en el municipio de Belén
de los Andaquíes, Vereda el
Mirador, en las coordenadas
1°25'01.2"N 75°54'57.6"W.

“ Yo soy
hombre de la montaña”
Gilberto, G.





Finca Las Heliconias

Su protagonista es el señor Gilberto Guerreño Medina, un hombre solo, que ha dedicado su vida a la producción agroecológica.

La historia de esta TAE, se empieza a concretar en el año 2004, cuando don Gilberto adquiere el predio, pues, aunque siempre había tenido en mente la importancia de relacionarse de manera horizontal y recíproca con todos los seres que participan en los escenarios y espacios de vida, solo fue hasta la adquisición de este predio por medio de un crédito, que empezó a trabajar para lograr uno de sus sueños.

Así las cosas, lo primero que hizo fue usando prácticas agroecológicas establecer de comida, para los integrantes del sistema, se sembraron diferentes cultivos como el plátano (*Musa paradisiaca*), yuca (*Manihot esculenta*), caña (*Saccharum officinarum*), maíz (*Zea mays*), entre otros. Luego, se apoyó con diferentes asociaciones y organizaciones sociales del departamento, con el fin de extender sus conocimientos y seguir aportando al campo.

En el año 2019, inició con el cultivo de cacao (*Theobroma cacao*), en sistemas agroforestales, y con el acompañamiento técnico y financiero de la Cooperación Alemana, en el año 2021, logró certificarse en Buenas Prácticas Agrícolas-BPA, lo que le ha posibilitado pertenecer a un grupo de productores que exportan chocolate a Alemania.

En lo que respecta a la actualidad del predio se tiene que se trabaja en cuatro frentes, por un lado en la diversificación productiva, en este caso en sistemas agroforestales que vincula especies de ciclo corto y también perennes; así pues, se cuenta con el cultivo de cacao (*Theobroma cacao*), cultivos amazónicos como el sacha inchi (*Plukenetia volubilis*), copoazú



(*Theobroma grandiflorum*), chontaduro (*Bactris gasipaes* Kunth) y uva caimarona (*Pourouma cecropiifolia*), además de plátano (*Musa paradisiaca*), yuca (*Manihot esculenta*), papaya (*Carica papaya*) y piña (*Ananas comosus*). Así mismo se mantiene el suministro de hortalizas gracias a la huerta agroecológica donde se producen alimentos básicos, que, a su vez, se ha convertido en un símbolo de resiliencia de la familia, de empoderamiento y también bienestar espiritual.

Aunado a ello todos los sistemas de manejo emplean productos orgánicos y el control de plagas y enfermedades se hace de manera orgánica y biológica. Por último se tiene que la comercialización y venta de los excedentes se hacen en mercados campesinos, ventas directas en el casco urbano de Belén de los Andaquíes y también a la Asociación ASPROBELEN.

Como dificultades a atender se tiene que los pocos recursos económicos disponibles, afectó considerablemente a don Gilberto, pues mientras se lograba la producción y venta de lo cultivado, tuvo que buscar trabajo en otros lugares y vender su mano de obra.

Aunado a ello, las frecuentes y altas precipitaciones en la zona en este tipo de paisaje, incrementó la vulnerabilidad del suelo y se generaron deslizamientos de tierra, lo que colocó en riesgo su vivienda y sus cultivos.

Dentro de los *satisfactores*, más importante rescata poder incentivar a otras familias a llevar una transición hacia lo orgánico y convertirse en un referente y ser reconocidos por parte de las instituciones.

Finca La Herencia

Familia y soberanía alimentaria



Localizada en el municipio de
San José del Fragua, vereda el
Luna, en las coordenadas
1°15'49.30" N 76°0'17.70" W

“ Trabajamos para un
mejor futuro,
de nuestra familia y el de
la naturaleza ”
Angélica L.





Los protagonistas son la familia Cano-Lomelin, y aunque la líder de la experiencia es la Sra. Angélica Lomelin y su hija Marly, su esposo Martín y sus demás hijos, Cristian, Jhoan y Neymar, trabajan día a día en esta apuesta de vida familiar.

Este es un proceso de transición reciente, que inició finalizando el año 2020, cuando la familia decide vender un predio de amplio hectareaje donde tenían un hato con ganadería extensiva; hato que si bien les generaba unos interesantes dividendos, también tenía todos los problemas ambientales propios de los generados por la ganadería, erosión, compactación, deforestación, etc. Así pues, el primer paso fue adquirir un predio de tan solo 11 hectáreas, donde desarrollarían todas sus actividades productivas, optimizando el terreno y con la meta de poder administrarlo de mejor manera y tratar de evitar los problemas que se presentaban en la otra finca.

Este nuevo reto, no fue fácil, pues el terreno adquirido estaba en condiciones desfavorables, no había comida, ni un sistema productivo establecido que permitiera a la familia tener ingresos. Sin embargo, iniciaron con la adecuación y el mejoramiento de algunos potreros, para ello hicieron división sostenible de praderas, que les permitió mejorar el sistema de rotación, con mayores tiempos de descanso y mejor rendimiento del forraje disponible.

Posteriormente, establecieron un sistema agroforestal de cacao (*Theobroma cacao*), plátano (*Musa paradisiaca*) y yuca (*Manihot esculenta*) junto a árboles maderables e iniciaron con el proceso de reforestación de la quebrada que pasa por su finca. El siguiente paso fue apoyarse en las redes de trabajo colectivo, asociaciones y organizaciones que trabajan



con enfoque agroecológico, esto les permitió por un lado fortalecer los conocimientos y por el otro afianzar su compromiso con su forma de producción.

Para el año 2023, en La Herencia se contaba con producción de plátano (*Musa paradisiaca*), cacao (*Theobroma cacao*), yuca (*Manihot esculenta*), gallinas ponedoras (*Gallus gallus domesticus* (L.)) y leche; así como con un sistema apícola que les permitió sin duda alguna diversificar sus ingresos y ampliar su producción agrícola.

En la actualidad, el predio la Herencia se caracteriza por tener una actividad agrícola y pecuaria activa, donde se combinan especies mayores y menores; además, de producir sus propios abonos.

En la producción pecuaria diversificada, sus actividades principales son avicultura con gallinas ponedoras (*Gallus gallus domesticus*) que son alimentadas con maíz (*Zea mays*) y bore (*Colocasia esculenta*), cultivados en la finca. Aunado a ello se maneja ganadería de leche.

En lo agrícola, se puede decir que es un tema muy familiar, pues la huerta diversificada es el espacio de diálogo y compartir no sólo con la familia, sino con los vecinos e integrantes de la asociación a la que pertenecen, pues se producen intercambios no solo de semillas propias, sino de conocimientos y experiencias. En el momento se cuenta con producción tomate (*Solanum lycopersicum*), cebolla (*Allium cepa*), pepino (*Cucumis sativus* L.), pimentón (*Capsicum annuum*), cilantro (*Coriandrum sativum*), papaya (*Carica papaya*) y ají (*Capsicum annuum* L.), también plantas medicinales como sábila (*Aloe barbadensis*), orégano (*Origanum Vulgare*) y hierbabuena (*Mentha spicata*).

El sistema agroforestal de cacao, se concretó gracias a un con apoyo de Asoacasan y aunque está en fase inicial, se tienen especies maderables y pancoger asociados a él. Es importante resaltar que estas actividades tienen como eje transversal la producción de biofertilizantes caseros y la lombricultura. De igual forma se tiene que este predio está articulado



con redes cortas de comercialización, pues la venta de la leche se hace en la quesillera local, la de plátano (*Musa paradisiaca*) y yuca (*Manihot esculenta*) en mercados locales; los huevos son intercambiados en supermercados por los granos y las otras producciones son destinadas al autoconsumo.

Dentro de los satisfactores, se tiene que la familia se siente a gusto por tener alimentos disponibles en su finca, pero quizás lo más importante para ellos es poder dejar un legado a sus hijos y nietos donde la producción sostenible es posible y lograr el autoabastecimiento también. Por otro lado, el interés que inicialmente los motivó a adoptar la agroecología se convierte en un satisfactor en sí mismo, aportando recompensas emocionales y personales que tienen un significado que no solo es lo económico. Finalmente, su compromiso con el medio ambiente les genera una satisfacción profunda, al sentir que sus prácticas respetuosas contribuyen a un futuro sostenible.

En cuanto a las dificultades en su camino agroecológico, se tienen degradación generada por las fumigaciones con agroquímicos que habían hecho los anteriores dueños en el predio; este es un desafío constante pero que se ha ido mejorando a lo largo de su trabajo de transición agroecológica. La fumigación en las fincas vecinas, también representa otra dificultad notable, esto está relacionado con la exposición a químicos utilizados en áreas cercanas, que afectan sus cultivos y su producción sostenible.

Finca Albania

Autonomía alimentaria y diversificación de ingresos



Localizada en el municipio de Morelia
Caquetá, Vereda Brucelas, en las coordenadas
1°18'41.032856" N 75°38'15.200266" W





La familia que participa en esta experiencia, está compuesta por los esposos Willer Rivera y Pureza Alvis, su hijo William y su nieto Dylan, quienes disfrutan la vida del campo y la producción limpia.

Llegaron a este predio antes del año 2019, esta era una finca tradicional, con el modelo caqueteño de ganadería extensiva, convencional, que si bien funcionaba tenía un limitado porvenir en el mediano y largo plazo. En el año 2020, inspirados en un proyecto del Centro Internacional de Agricultura Tropical-CIAT, de ganadería sostenible iniciaron el proceso de división de potreros, establecimiento de árboles en los potreros, aislamiento y protección de relictos boscosos y la adopción de algunas prácticas agroecológicas.

Dos años más tarde, el hato contaba con un ordeño en pastoreo rotacional, cultivos diversificados, producción de panela y miel y un sistema de cosecha de agua; luego, comenzando el 2022, iniciaron con la producción de pollos de engorde.

En este corto pero comprometido recorrido, han tenido que vender su mano de obra en predios vecinos para poder continuar con las inversiones. Sin embargo, y paradójicamente lo que favorece en este caso el desarrollo de la experiencia, es precisamente que la mano de obra que desarrolla las actividades en la finca, es principalmente de tipo familiar, pues el colectivo participa de manera activa en la planificación y desarrollo del modelo.

En la actualidad, la finca es un sistema diverso en lo agrícola y en lo pecuario, la ganadería bovina de leche, los cerdos, las aves, el huerto hortícola, la agroforestería y la producción de caña (*Saccharum officinarum*)



para la obtención de panela y miel, son sus apuestas para el autoabastecimiento alimentario, todo producido desde el enfoque agroecológico.

Para doña Pureza, uno de los elementos que le ha facilitado sus tareas en el sistema ganadero, es la cosechadora de agua lluvia que satisface la demanda del acueducto ganadero, evitando que el ganado acceda directamente a las fuentes hídricas y que en tiempo de verano tenga que desplazarse a traerlas hasta el lugar de la toma de agua, esto optimiza el tiempo para sus otras tareas. De este modo, se evita la contaminación de los cuerpos de agua y se garantiza que los animales siempre tengan acceso a agua limpia y fresca.

La producción de caña de azúcar se complementa con una diversidad de cultivos de pancoger, que incluyen plátano (*Musa paradisiaca*), yuca (*Manihot esculenta*), maíz (*Zea mays*), limón (*Citrus limon*), bore (*Colocasia esculenta*), chontaduro (*Bactris gasipaes*), açai (*Euterpe oleracea*), guayaba (*Psidium guajava*), mandarina (*Citrus reticulata*), guanábana (*Annona muricata*) y arazá (*Eugenia stipitata*), contribuyendo así a su alimentación diaria.

La huerta orgánica de la finca, apoyada por el proyecto "Construyendo Huertas en mi Tierra", es un espacio vital donde cultivan plantas medicinales y hortalizas, como tomate (*Solanum lycopersicum*), cebolla larga (*Allium fistulosum*) y cilantro cimarrón (*Eryngium foetidum*). También han sembrado árboles maderables en los potreros como el yopo (*Anadenanthera peregrina*), acacia (*Acacia mangium*), abarco (*Cariniana pyriformis*) y guamo (*Inga edulis*).

Para la alimentación de cerdos y aves, se combinan concentrados y residuos de la finca, en el caso de los cerdos, se les suministra yuca (*Manihot esculenta*), maíz (*Zea mays*), bagazo de caña (*Saccharum officinarum*), suero de leche que les facilita un amigo vecino y desperdicios de la cocina. Al utilizar alimentos producidos en la finca, reducen la necesidad de concentrados comerciales, lo que disminuye costos y fortalece la sostenibilidad del sistema. El estiércol de los cerdos se utiliza como



fertilizante orgánico lo que contribuye a un manejo ecológico integral.

Por su parte las aves, en este caso de los pollos de engorde, crecen en un entorno natural al aire libre, lo que favorece su bienestar; su dieta está compuesta por maíz (*Zea mays*), plátano maduro (*Musa paradisiaca*), hojas de plátano (*Musa paradisiaca*) y yuca (*Manihot esculenta*), cultivos producidos en la finca, lo que reduce la dependencia de insumos externos y favorece un sistema de producción sostenible.

Aunado a ello, para prevenir enfermedades como el moquillo o la gripe aviar, a las aves se les administra un expectorante natural elaborado con limón (*Citrus limon*), ajo (*Allium sativum*) y cebolla morada (*Allium cepa*), y fumigan a los pollos con vinagre de manzana para controlar el piojillo.

Don Willer es asociado de Asopanela, una asociación que fortalece sus capacidades productivas y comerciales, así como de la Junta de Acción Comunal, la cual está en proceso para el mejoramiento del montaje para la molienda en su finca. Gracias a estas organizaciones, han accedido a capacitación y recursos para mejorar sus técnicas agrícolas y potencializar su producción, manteniendo un enfoque agroecológico en su trabajo diario.

Uno de los *satisfactores* de este ejercicio es la organización familiar en torno a la experiencia, pues cada integrante de la familia tiene su rol y su papel dentro del sistema, haciendo de este un escenario de cooperación y aprendizaje. De igual forma mencionan que les llena de orgullo sentir que sus animales tienen una alta condición de bienestar y que cada vez son más autosuficientes como sistema.

Dentro de las *dificultades* para la sostenibilidad de la TAE se tiene la falta de recursos económicos para apalancar más los procesos, la poca disponibilidad de mano de obra y las vías de acceso, que encarece los productos que se generan en la finca.



Finca La Victoria

*Lugar donde se cultiva la vida con el saber de la familia,
la tierra y el bosque*



Localizada en el municipio de Solano
Caquetá, Inspección de Monogue, en las
coordenadas 0°47'53.153"N y 75°26'3.63W





La familia, está integrada por los esposos Carlos Calvo y Cenaida Gonzalez y sus cinco hijos, aunque actualmente, solo dos de ellos viven en la propiedad.

Una de las principales críticas al sistema ganadero tradicional, es que además de los impactos que este genera, son predios donde solo se cultiva pasto, para el ganado y no se cultivan otras especies que permitan garantizar el alimento de la familia. Este predio, localizado a orillas del río Caquetá de tradición ganadera doble propósito, en sistemas convencional, no es la excepción a la regla de estas crítica, donde hasta finales del 2017, no se encontraba un pancoger, y además prácticas como tala, quema y uso de agroquímicos para el mantenimiento de las pasturas, eran sus principales características.

En el año 2018, don Carlos y doña Cenaida, se decidieron por iniciar un proceso de reconversión productiva, a raíz de una experiencia de enseñanza y aprendizaje que tuvieron con la Pastoral Social, de igual forma, uno de sus hijos ingresó a estudiar ingeniería agroecológica y le empezó a compartir a su familia que había otras maneras de cultivar y relacionarse con el entorno.

De esta manera comenzaron a implementar una variedad de especies vegetales mediante policultivos, cultivando plátano (*Musa paradisiaca*), yuca (*Manibot esculenta*), maíz (*Zea mays*), caña (*Saccharum officinarum*), piña (*Ananas comosus*), y criando especies menores como gallinas y cerdos. Luego se concentraron en dar manejo adecuado a la regeneración natural para dejar los árboles en los potreros, buscando mejorar el bienestar animal y aportar a la regulación del microclima.



En la actualidad, se mantienen los sistemas agrícolas y pecuarios con principios agroecológicos, con la promoción de la agricultura circular, donde los cultivos se abonan con abonos orgánicos y los residuos de los otros subsistemas de la finca. Además, se conservan áreas forestales de interés ambiental y se mantienen áreas aisladas en regeneración natural incentivando corredores de conectividad ecológica. Para don Carlos, esto ha sido posible gracias a la integración y la participación familiar en cada uno de las actividades prediales.

En términos puntuales, se tiene que en lo pecuario se combinan la porcicultura, la avicultura y la ganadería, con ejercicios artesanales de transformación de la leche en queso, para la generación de suero para los cerdos y se complementa con los residuos de cocina.

En relación a lo agrícola se tiene los pancogeres tradicionales, frutales y la huerta de hortalizas con amplia variedad de plantas y alimentos; también doña Cenaida con el proceso de la Pastoral Social, ha logrado consolidar un custodio de semillas donde se resguarda cada cosecha material vegetal para asegurar la permanencia de las especies.

Dentro de las especies más representativas, se tiene la yuca (*Manihot esculenta*), el plátano (*Musa paradisiaca*) y la piña (*Ananas comosus*). La producción es destinada al autoconsumo y venta, la cual se hace tanto en la finca, como en la Inspección de Mononguete; esto permite el desarrollo de un circuito corto y eficiente de comercialización. Además, este sistema de comercialización también le ha permitido al propietario del predio ofrecer productos de su finca como parte del pago cuando contrata mano de obra, práctica que es bien recibida por los contratistas, lo que contribuye a fortalecer la economía familiar y a crear una red de intercambio que beneficia a todos los involucrados. Así, la producción agrícola se convierte en una fuente de ingresos y en un medio para fomentar relaciones de cooperación y apoyo mutuo en la comunidad.

El cultivo de la caña (*Saccharum officinarum*) funciona diferente, Don Carlos, tiene por costumbre que cuando va a cosechar la producción de



miel, invita a algunos vecinos para que colaboren en la recolección y molienda, y el producto final lo reparte entre los participantes.

Dentro de los satisfactores mencionan que tener diversidad en los alimentos disponibles en su mesa y que estos se hayan producido en su predio y por la familia, es la mayor satisfacción. De igual forma, ver los resultados en términos del sostenimiento del ganado, la recuperación de las pasturas, gracias a la división sostenible de praderas, les llena de orgullo y ánimo para continuar.

Al abordar las dificultades, el colectivo expresó que, la inseguridad y la zozobra que genera el orden público, es de las cosas más difíciles de manejar, la presencia de grupos ilegales, les preocupa y sienten incertidumbre y miedo. Aunado a ello, consideran que la falta de vías de acceso terrestre, limita el desarrollo de la experiencia hacia la TAE.



Finca La Fortuna

*De nuestra tierra a tu mesa: ganadería sostenible y
alimentos con historia*



Localizada en el municipio de Solano
Caquetá, Inspección de Monogue, en las
coordenadas 0°47'0.179" N y 75°27'31.759"W





Sus protagonistas son el Señor Cristobal Calvo, Yaqueline Gonzalez, su esposa y sus tres hijos. La experiencia de esta familia venía anclada a muchos años con la producción ganadera extensiva, convencional. Sin embargo, en el año 2014, la Pastoral Social, hizo presencia por Mononguete, jurisdicción de donde está situada la finca; esta institución invitó a los ganaderos que quisieran iniciar labores en torno a una ganadería más amigable con el ambiente y los Calvo-Gonzalez, tuvieron el interés y la “fortuna”, de ser beneficiados por este proyecto.

Inicialmente, hicieron división sostenible de potreros, siembra de árboles y la implementación de sistema de rotación inteligente de pasturas, optimizando el área y mejorando la disponibilidad de forraje. Para doña Yaqueline, este trabajo con la Pastoral, más allá de dar unos materiales o un conocimiento, fue un proceso de formación de valores para el cambio de pensamiento, de la forma de relacionarse con los componentes del sistema finca, desde allí la familia considera que hay un antes y un después de esta experiencia.

Luego, convencidos de la importancia de asegurar la comida y del autoconsumo, introdujeron especies menores como los cerdos, los peces y las gallinas; ya para el año 2017, se concentraron en el establecimiento de cultivos de pancoger y frutales, involucrando toda la familia en torno a estos sistemas.

En el 2018 iniciaron con la identificación de zonas de conservación, es así como aislaron y protegieron una zona boscosa, como área de resguardo para las especies nativas y con la asesoría de un pariente cercano, inició la preparación de abonos orgánicos.



En la actualidad, la ETAE la Fortuna, se caracteriza por mantener un enfoque integral en la producción, donde se combinan el sistema ganadero y la agricultura, con la crianza de peces, cerdos y gallinas de campo, prioritariamente para el autoconsumo y la autosuficiencia del sistema. En La Fortuna, la actividad ganadera se desarrolla bajo principios agroecológicos, incluyendo la división de potreros para un manejo eficiente del pastoreo, que favorece la regeneración de la vegetación y mejora la salud del suelo. En los potreros, han sembrado árboles que brindan sombra y refugio, creando un entorno equilibrado que beneficia tanto al ganado como a la fauna local.

Adicionalmente, se tiene la cría de cerdos, los cuales son alimentados con subproductos agrícolas y residuos de producción, lo cual reduce el desperdicio y refuerza la economía familiar.

Don Cristobal, preocupado por la alimentación de su familia y la diversificación de los ingresos de la finca, decidió incursionar en la piscicultura, con peces adaptados a las condiciones de su entorno, diversificando sus fuentes de proteínas animal y promoviendo prácticas de acuicultura que enriquecen la biodiversidad acuática.

Las gallinas, son criadas al aire libre y alimentadas con maíz (*Zea mays*), restos de cosecha y desechos de la cocina, se integran en su sistema alimentario circular que minimiza el desperdicio en el hogar; la producción de huevo y carne, es para el autoconsumo y venta.

En sus cultivos, la familia mantiene una gran diversidad con plátano (*Musa paradisiaca*), yuca (*Manihot esculenta*), naranja (*Citrus sinensis*), guanábana (*Annona muricata*), borojó (*Borojoa patinoi*) y mango (*Mangifera indica*), garantizando un suministro constante de alimentos frescos para el hogar y oportunidades de venta en el mercado local.

El proceso de producción de miel y panela en La Fortuna se centra en el manejo cuidadoso de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*). La cosecha de caña para la elaboración de miel y panela se realiza el propietario del



predio con la ayuda de su hijo y el trabajador contratado. Una vez cortada, la caña se carga a lomo de mula y se transporta hasta el trapiche donde se realiza el procesamiento. La miel producida se destina al autoconsumo familiar, mientras que la panela se lleva al minimarket, donde su hija Yulieth se encarga de comercializar directamente a los consumidores. Este enfoque fomenta una economía circular en la comunidad y también refuerza el compromiso de la familia con prácticas sostenibles y saludables.

Es importante resaltar la forma en que se preservan y se hace custodio de semillas, asegurando así la sostenibilidad de sus cultivos. Es fundamental destacar que, cuando necesita semillas adicionales o desea introducir nuevas variedades de especies, recurre a una red de intercambio con sus vecinos y otros habitantes locales. Este enfoque le permite obtener semillas de calidad y fomenta la cooperación y el fortalecimiento de la comunidad agrícola. El intercambio de semillas es una práctica tradicional que contribuye a la diversidad genética de los cultivos y a la resiliencia del sistema agroecológico en el que trabaja.

Los satisfactores más importantes para la familia son la autosuficiencia y la diversificación alimentaria, lo que da cuenta que el significado de la TAE está estrechamente relacionado con la apuesta de vida de este colectivo. Aunado a ello, rescataron que los beneficios económicos son ahora mayores, y se sienten orgullosos por tener todo planificado con la participación familiar.

En términos de las dificultades se tiene que las malas condiciones de las vías de acceso, hacen que los costos de producción sean más altos y que la articulación con los mercados se limiten especialmente a los circuitos cortos, disminuyendo posibilidades de acceder a otros canales. De igual forma, la poca infraestructura agropecuaria aunada a la falta de maquinaria agrícola hace que los procesos sean más lentos y desgastantes.

Granja Agroecológica Los Laureles

Resiliencia y diversidad, donde padre e hijo cultivan vida, saberes y sabores amazónicos en armonía con la naturaleza



Localizada en el municipio de Florencia Caquetá, en la vereda Roscenvalles - El Progreso

“Las tierras del Caquetá, se prestan para muchas cosas, no solo para sembrar pasto”
Don Francisco.





Granja Agroecológica Los Laureles

Los protagonistas de esta ETAE son, el Señor Francisco Castro Garzón y su hijo Diego Castro Rojas, quienes en el año 2013 fueron desplazados por el Estado de su finca en el departamento del Huila, por causa de la construcción de una represa para la generación de energía eléctrica.

En vista de este flagelo, la familia decidió migrar hacia la ciudad de Florencia, y en la zona rural consiguieron un pedazo de tierra, que llamaron los Laureles, en razón a la abundancia de la especie en el predio. Sin energía, ni agua, y tampoco vías de acceso iniciaron la siembra de las primeras 900 semillas de (*Theobroma cacao*), que trajeron finca anterior en el Huila, luego sembraron achapo (*Cedrelinga catenaeformis*), castaño (*Castanea sativa*), ahumado (*Minquartia guianensis*) y los representativos laureles (*Laurus nobilis*). Además establecieron algunos pancogeres como yuca (*M. esculenta*), maíz (*Zea mays*) y plátano (*Musa paradisiaca*).

Esta sociedad de padre e hijo, llegaron con la mentalidad de sembrar árboles de frutos "*amazónicos*" y demostrarle a la gente que se puede tener variedad de cultivos, a diferencia de lo que la mayoría de las personas piensan, que los terrenos en el Caquetá solo sirven para sembrar coca y criar ganado; por ello además de sostener los cultivos que ya tenían, en el año 2014, iniciaron con el establecimiento de frutales amazónicos cocona (*Solanum sessiliflorum*), arazá (*Eugenia stipitata*) y copoazú (*Theobroma grandiflorum*).

Para este colectivo familiar, interactuar con lo "*amazónico*" es algo gratificante porque se da muy bien en esta zona, además, como lo menciona don Francisco, contar con diversidad de frutales, permite que "*las aves y animales silvestres arriman a comer de estos, ayudando también a esparcir las semillas, preservando así la fauna y flora*".



En el año 2016, empezaron las primeras cosechas de copoazú (*Theobroma grandiflorum*), y desde entonces estas producciones son destinadas a la empresa Pura Amazonia, un emprendimiento de su hijo Diego que se formalizó como empresa desde el año 2017. En ella inicialmente se producía y vendía exclusivamente pulpa de copoazú (*Theobroma grandiflorum*), pero luego la oferta superó la demanda, ya nadie compraba pulpa, entonces su hijo decidió empezar a comprarlo y almacenarlo, con el ánimo de investigar, procesar y darle un valor agregado.

Uno de los grandes logros que tiene en la memoria don Francisco, es que en el año 2022, obtuvo de su siembra, 300 kilos de pulpa de copoazú (*Theobroma grandiflorum*) y que también en ese mismo año participó en un concurso de cacao (*Theobroma cacao*) de oro en procesos de fermentación en el cual ocupó el cuarto puesto en todo el departamento del Caquetá; luego en el año 2023, la producción de copoazú (*Theobroma grandiflorum*) aumentó a 600 kilos demostrando que si era posible producir grano de cacao (*Theobroma cacao*) amazónica en buena cantidad y calidad.

En la actualidad, la ETAE los Laureles se ha logrado consolidar como un espacio diverso y productivo en torno a la agroforestería, siguiendo los principios de la agroecología; sus esfuerzos están concentrados en la parte agrícola propiamente dicha, y el sistema es manejado por dos personas, padre e hijo, razón por la cual la mano de obra no es suficiente para las especies que se manejan y para el trabajo que se debe realizar.

En relación a las especies que se manejan son: cacao (*Theobroma cacao*), copoazú (*Theobroma grandiflorum*), yuca (*Manihot esculenta*), maíz (*Zea mays*), plátano (*Musa paradisiaca*), limón (*Citris limon*), guanábana cimarrona (*Annona muricata*), Sacha inchi (*Plukenetia volubilis*), ají (*Capsicum annuum*), laurel (*Laurus nobilis*), achapo (*Cedrelinga catenaeformis*), castaño (*Castanea sativa*) y ahumado (*Minquartia guianensis*), siendo el cacao (*Theobroma cacao*) y el copoazú (*Theobroma grandiflorum*), las especies de valor comercial, con la que se generan los ingresos económicos para el sistema a partir de la venta de la pulpa para la empresa familiar Pura Amazonia y también de semillas que son trabajadas en el vivero y vendidas en plántulas ya injertadas.



En el caso del copoazú (*Theobroma grandiflorum*), se cuenta con dos sistemas, en uno tiene sembrado alrededor de una hectárea asociado con cacao (*Theobroma cacao*); en el otro sistema tiene sembrado de 1500 a 1600 árboles que están para primera cosecha.

Por su parte, el cultivo del cacao (*Theobroma cacao*), está asociado con copoazú (*Theobroma grandiflorum*) y son árboles de varias producciones. En tiempo de poda, se realiza con dificultad porque al no contar con mano de obra suficiente y capacitada en llevar a cabo esta labor se demora más tiempo en terminar.

En relación a los satisfactores, se tiene que producir un alimento de calidad que va finalmente a un producto terminado como un chocolate, una galleta, con condiciones orgánicas, es motivo de orgullo. También, el incremento en cuanto a la cantidad en sus cosechas que los motiva teniendo en cuenta que con ello pueden ofrecer más productos que satisfagan las necesidades de los consumidores.

Para el productor, su principal dificultad es la variabilidad climática y los efectos que esto genera sobre su producción, lidiar con estos efectos dado el desconocimiento presente, es de las cosas que más le preocupan. Adicionalmente, la comercialización de sus productos en bastante compleja en el sentido de que enfrentan diferentes inconvenientes en cuanto a las vías de acceso para transportar sus productos



Acuaponía-Caquetá

Un modelo de tecnología y naturaleza, donde peces y plantas nutren juntos la esperanza y la tierra.



Localizada en el municipio de Morelia Caquetá, en las coordenadas 1°48'8639" N 75°72'5452" W

“Somos el futuro de una alimentación sostenible”

Felipe, B.





Sus líderes son la familia Barahona Torres, los esposos Jorge y Sandra y sus hijos Felipe y Marx, quienes en el año 2020, en medio de la pandemia generada por el Covid-19, se plantearon el objetivo de producir sus propios alimentos de forma más limpia y como meta convertirse en una despensa casera de alimentos para la región, motivados especialmente por la alta dependencia de frutas y verduras que tenemos del interior del país.

Sin conocimiento técnico de base, pero con ilusión y entrega, a través de investigación, ensayo y error, en ese mismo año construyeron las primeras instalaciones de un sistema de acuaponía en el predio. Sin embargo, dado que el municipio no cuenta con una planta de tratamiento de agua potable, la captación de agua para el consumo humano es mediante la compra de bolsas de agua, y el fluido eléctrico es intermitente, el funcionamiento del sistema de acuaponía, resultó bastante complicado y en vista de ello, decidieron apoyarse con la compra de paneles solares.

En el año 2021, establecieron la primera siembra de especies como: lechuga cresa (*Lactuca sativa*), pimentón (*Capsicum annuum*), pepino (*Cucumis sativus*), cilantro (*Coriandrum sativum*), acelga (*Beta vulgaris*), tomate (*Solanum lycopersicum*), ají (*Capsicum annuum*), albahaca (*Ocimum basilicum*) y cultivo de mojarra roja (*Oreochromis niloticus*). Aunado a ello, se inició con la construcción del invernadero con la finalidad de garantizar condiciones óptimas para cada cultivo.

Este proceso no ha sido nada fácil, pues además del aprendizaje en la producción, el ensayo-error, darse a conocer y de afianzarse en el mercado, dado que como lo menciona Felipe: “no es solo saber producir



sino también comercializar, ir al final a lo que verdaderamente va la diferencia que es saber vender”, y que estos son retos permanentes. Sin embargo, han sido persistentes logrando ser proveedores de albahaca para el restaurante Fiori, lechuga (*Lactuca sativa*) para el supermercado El Primo y para algunos restaurantes y hamburgueserías, en la ciudad de Florencia, Caquetá.

La calidad en sus productos, hizo que estos fueran más demandados, es así como en el año 2022, tuvieron que ampliar sus instalaciones y colocar en marcha el primer sistema hidráulico cerrado Dutch Bucket para cultivar tomate (*Solanum lycopersicum*).

En el año 2023, realizaron la construcción de otro sistema acuapónico a las afueras del municipio de Morelia y se registraron ante la Cámara de Comercio y también obtuvieron una certificación en acuaponía lo cual los llenó de alegría, ganas de seguir adelante y de producir alimentos orgánicos de alta calidad utilizando tecnologías innovadoras además del cuidado y dedicación que le dan a cada planta obteniendo un producto fresco y libre de químicos nocivos para la salud, donde se fusionan peces y plantas, generando proteínas y vegetales en un mismo sistema, ahorrando agua y espacio.

En la actualidad quienes trabajan y participan en el predio, son tres personas (madre, padre e hijo), dado que, es un proyecto familiar. Se producen de manera constante lechuga crespa (*Lactuca sativa*), albahaca (*Ocimum basilicum*), cilantro (*Coriandrum sativum*) y tomate (*Solanum lycopersicum*) (este último es para consumo familiar); en relación con la temporada de siembra esta se realiza cualquier día y para la implementación de prácticas se tiene en cuenta el calendario de permacultura.

En asocio con estas especies, se tiene el cultivo de cultivo mojarra roja (*Oreochromis mossambicus*), donde conviven alrededor de 150 peces con distintas edades en el mismo estanque con la finalidad de mantener la cantidad al momento de la cosecha, de igual manera cada que se está disminuyendo la producción se vuelven a sembrar, después se sacan los



que están en etapa adulta, aunque casi siempre son escogidos al gusto del comprador.

Los desechos generados en este estanque por los peces son nitrificados por bacterias, convirtiéndose en nutrientes que son transportados y posteriormente son aprovechados por los sistemas de producción de las especies mencionadas anteriormente.

En este sistema de acuaponía las plantas y peces conviven en simbiosis donde el elemento clave para mantener el equilibrio es el biofiltro sumergido fluidizado porque es ahí donde las bacterias benéficas y nitrificantes realizan el proceso de reducir y oxidar el amonio, pasando a nitritos y finalmente a nitratos. En cuanto al manejo después de la remoción y captura de sólidos que se hace en los biofiltros la cual se realiza una vez cada tres semanas en un mineralizador aerobio (presencia de oxígeno) donde se reúnen todos los sólidos de los filtros y con una bomba oxigenadora se oxigena ese recipiente, seguidamente, se decantan los sólidos y se aplican en un cultivo de tierra.

Como principales *satisfactores* de la experiencia, sus protagonistas mencionaron ser líderes en prácticas innovadoras de producción, que se pueden replicar y generar ingresos de manera lícita y sin generar impacto sobre el medio ambiente.

Las *dificultades* más relevantes son la comercialización, el desconocimiento de tecnologías a la mano, a la hora de desarrollar procesos de transición de lo convencional a lo agroecológico.

Finca El Cananguchal

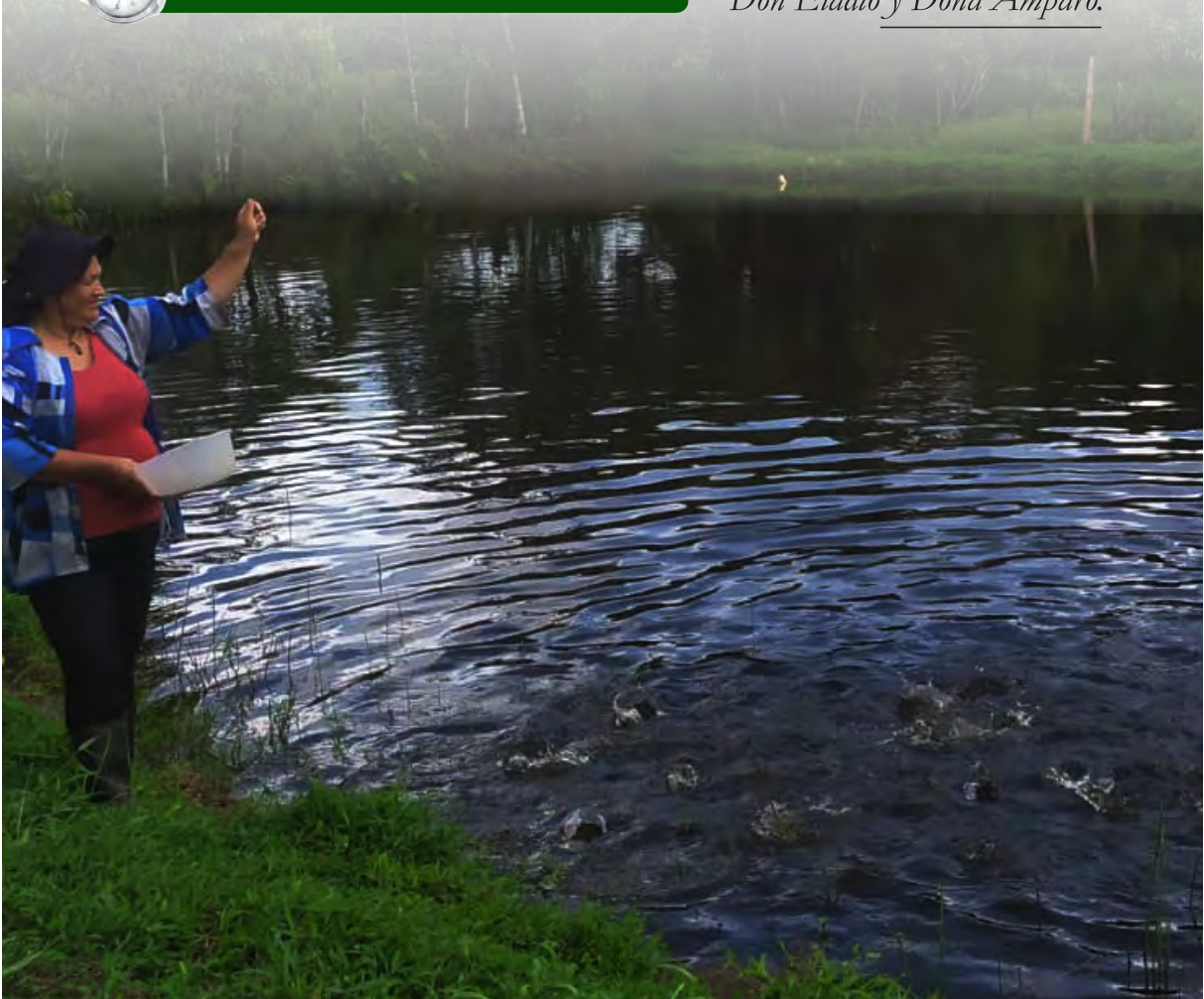
*de potrero degradado a refugio biodiverso y escuela viva
de agroecología*



Localizada en el municipio de
Morelia Caquetá, en la vereda el
Venado, Km 7, en las coordenadas
1°33'20.30" N 75°39'26.20" W.

“ Cuidando la amazonia
dignificamos nuestra vida ”

Don Eladio y Doña Amparo.





Finca El Cananguchal

La familia de esta bonita experiencia, está conformada por los esposos Eladio Ortegón y Amparo Jiménez, y sus hijos Cristian, Alvaro y Mauricio, quienes son unos convencidos de este proceso y de la agroecología como esencia de vida.

Ellos llegaron al Cananguchal en el año 2007 y esta, fue una parcela que obtuvieron por ser beneficiarios del subsidio “Programa Integral de Tierra”. Al llegar a este lugar, todo era potrero, áreas totalmente deforestadas, por lo que decidieron iniciar un proceso de regeneración natural pasiva; con el tiempo, la restauración mejoró la salud e integridad del sistema, empezaron a crecer árboles pues la semilla que estaba ahí guardada, al tener las condiciones adecuadas, germinaron especies como laureles (*Laurus nobilis*), cedros (*Cedrela odorata*) y solimanes (*Solanum diphyllum*).

Aunado a lo anterior, a su venida, se trajeron algunas semillas básicas para iniciar con el establecimiento de sus alimentos, así pues establecieron colinos de pelihita, cachaco (*Musa × paradisiaca*), palma de chontaduro (*Bactris gasipaes*), yuca (*Manihot esculenta*), cebolla (*Allium cepa*) y tomate (*Solanum lycopersicum*), piña (*Ananas comosus*) y mango (*Mangifera indica*)”.

Al inicio, los productores pasaron por momentos difíciles, ya que tenían que sostener a su familia y cubrir las necesidades básicas de subsistencia, se hospedaron en una casa comunitaria junto a seis familias, mientras cada uno construía su vivienda. Tiempo después se dieron enfrentamientos con vecinos por la manera de la organización del predio y la procedencia, los trataban de guerrilleros y les decían que querían que desocuparon. Los productores pese a las dificultades siguieron insistiendo en la parcela agroecológica.



Con especies propias de regeneración natural y alimentos producidos con principios agroecológicos, la parcela se fue conociendo en el entorno institucional, además don Eladio, se caracteriza por ser una persona líder, abierta y con gran conocimiento de la producción agroecológica, por ello tuvo la oportunidad de trabajar, enseñar y aprender en proyectos con Corpomanigua, la Red Caquetá Paz y la Pastoral Social.

En el año 2017, la parcela se convirtió en el escenario ideal para desarrollar diferentes Escuelas de Campo. Actualmente los estudiantes de Ingeniería Agroecológica y Medicina Veterinaria y Zootecnia de la Universidad de la Amazonia, asisten regularmente y desarrollan prácticas en este espacio, contrastando lo aprendido en las aulas con la realidad y enriqueciendo sus conocimientos.

Por el esfuerzo que los ha caracterizado, por su labor armónica con la tierra, por el sistema agroforestal productivo sostenible que han implementado y la diversificación de especies que manejan, en el año 2022 la parcela fue seleccionada como modelo sostenible, especialmente por el trabajo con frutales amazónicos y como resultado han sido visitados por Organizaciones como Agrosolidaria, Natura Cosméticos, SINCHI y Puramazonia.

En el año 2023, la familia continuó diversificando las especies presentes en el predio, introduciendo copoazú (*Theobroma grandiflorum*), sachá inchi (*Plukenetia volubilis*), castaño (*Caryodendron orinocense*), camu camu (*Myrciaria dubia*) con el fin de seguir apostándole a la producción de especies amazónicas.

A inicios del año 2024, la Pastoral Social los invitó a participar de la red de custodios de semillas, asimismo, participaron de un Proyecto de investigación donde están involucradas varias familias productoras de copoazú (*Theobroma grandiflorum*), cuyo objetivo es mejorar la calidad y cantidad de la pulpa producida, así como el tamaño de almendra, dureza de cáscara, y además, evaluar variedades resistentes a enfermedades y capacidad de adaptación al cambio climático.



En la actualidad, en el Cananguchal se encuentra un sistema diverso de especies, con la producción de frutales amazónicos como el cacao (*Theobroma cacao*), el copoazú (*Theobroma grandiflorum*), el sacha inchi (*Plukenetia volubilis*), maraco (*Theobroma bicolor*), cocona (*Solanum sessiliflorum*), arazá (*Eugenia stipitata*), carambolo (*Averrhoa carambola*), guayaba ácida (*Psidium guajava*) y canangucha (*Mauritia flexuosa*). Adicionalmente, se tiene pancoger tradicional como plátano (*Musa paradisiaca*), yuca (*Manihot esculenta*), frijol (*Phaseolus vulgaris*), frutales como naranja (*Citrus sinensis*), limón (*Citrus limon*) y otras especies como ñame (*Dioscorea alata*), tamarindo (*Tamarindus indica*), tomate de árbol nativo (*Solanum betaceum*), mara gulupa (*Pasiflora edulis*), minche (*Campomanesia lineatifolia*), papa aérea (*Sechium edule*), aguacate (*Persea americana*), vainilla amazónica (*Vanilla pompona*), bejuco de agua (*Paullinia pinnata*), bejuco lechoso (*Mascagnia cordifolia* (A.Juss.) Griseb.), agraz (*Vaccinium meridionale*) y totumo (*Crescentia cujete*).

Por su puesto, también se cuenta con la infaltable huerta de hortalizas con cebollín (*Allium schoenoprasum*), tomate (*Solanum lycopersicum*), cilantro (*Coriandrum sativum*), arveja (*Pisum sativum*), variedades de ají (*Capsicum annum*) y un área de bosque que contiene especies maderables como guamo serindo (*Inga spectabilis*), laureles (*Laurus nobilis*), costillo (*Cedrelina cateniformis*), ahumados (*Minquartia guianensis*) y como árboles acompañantes se encuentran las orquídeas.

En términos del destino de la producción se tiene que es variado, por ejemplo, el cacao (*Theobroma cacao*) es vendido a una empresa con el nombre de Umukaba ubicada en Bogotá y también a COMCAFLOR. Los productos como el copoazú (*Theobroma grandiflorum*), guanábana cimarrona (*Annona mucosa*), carambolo (*Averrhoa carambola*), arazá (*Eugenia stipitata*) a Puramazonia, el sacha inchi (*Plukenetia volubilis*) y la cocona (*Solanum sessiliflorum*) son vendidos a Agrosolidaria y también directamente al consumidor final.

Por su parte, en la parcela también tiene especies pecuarias como ganado, gallinas, patos, cuyes y pescados; su alimentación es alternativa, pues se han establecido bancos mixtos de forraje como botón de oro (*Tithonia*



diversifolia), maní forrajero (*Arachis pintoï*), bore (*Colocasia patinoï*), matorratón (*Gliricidia sepium*) y leucaena (*Leucaena leucocephala*). Asimismo, se alimentan con nidos de comején (termitas-Isoptera), frutos, hojas de filipito, frutos amazónicos en sobremaduración. El sostenimiento de las especies pecuarias no requiere tanta inversión económica, permitiendo que aumente los ingresos económicos, donde su venta tiene un precio justo por la crianza armónica.

Los mayores satisfactores de esta pareja de esposos es poder demostrar que sí se puede producir agroecológicamente y enseñar a las jóvenes sus conocimientos y las realidades.

En cuanto a las dificultades se tiene el comprometido relevo generacional de la experiencia, pues todos los hijos no se interesan tanto en el tema, de igual forma, por la necesidad económica, el productor tiene que aceptar ofertas laborales y esto hace que se interrumpa el progreso de los sistemas.

Granja Agroecoturística Las Heliconias

Mujer, biodiversidad, saberes y turismo rural



Localizada en el municipio de Florencia Caquetá, en la vereda Colombia, parcelación San Esteban, en las coordenadas 1°34'2.80" N 75°37'53.30" W

“Trabajamos unidos
sembrando semillas
de paz y esperanza”
Amparo R.





Granja Agroecoturística Las Heliconias

La líder de esta ETAE es la Sra. Amparo Rodríguez, quien conforma la familia con sus dos hijos y sus cuatro nietos.

Doña Amparo, madre cabeza de hogar, aguerrida y luchadora, formó parte en el año 21013 del grupo de 49 familias con vocación campesina, pero sin tierra que tomaron la decisión de invadir un predio que estaba abandonado en el sector rural del municipio de Florencia. El predio no tenía nada cultivado, era potrero, así que cada familia empezó a construir su vivienda, pero la protagonista de esta historia, quería aprender a trabajar la tierra, por tal razón convocó a varios vecinos para aprender a sembrar y para ello tomaron cursos virtuales del SENA relacionados con la siembra, preparación de abonos líquidos y sólidos de elaboración orgánica con los materiales del entorno.

En el año 2014 emitieron la orden de desalojo de los predios ocupados, pese al miedo que producía una eventual intervención del ESMAD, la comunidad se organizó y envió documentación alegando los motivos que los había impulsado a realizar la ocupación de hecho. En este orden, la organización y el diálogo con las autoridades impidieron la intervención del ESMAD y la orden de desalojo y finalmente, La Agencia de Desarrollo Rural entregó el título de propiedad por implementar un sistema productivo agrícola.

En el año 2019, doña Amparo intensificó la siembra de diversas especies agrícolas como las heliconias, plátano (*Musa paradisiaca*), yuca (*Manihot esculenta*), caña (*Saccharum officinarum*), copoazú (*Theobroma grandiflorum*), arazá (*Eugenia stipitata*), castaño (*Caryodendron orinocense*), asaí (*Euterpe oleracea*), guayaba (*Psidium guajava*), además estableció un vivero con aromáticas y medicinales.



Posteriormente, esta familia, se vinculó al mercado campesino de Florencia, en él podían ofrecer sus productos, dentro de ellos peces, pollo, huevos azules de campo, gallina de campo, pollo de campo, plantas medicinales y aromáticas.

En el año 2021 empezaron a vender refrigerios a la Pastoral Social para reuniones, charlas o talleres, con una amplia aceptación por parte de los participantes, también se empezó a comercializar semillas o plántulas de especies de huerta casera, medicinales y aromáticas, para ser entregadas a familias campesinas que alguna vez se dedicaron a los cultivos de uso ilícito como la coca (*Erythroxylum coca*). En ocasiones Doña Amparo también participó como tallerista, para dirigir la siembra o trasplante de las especies producidas y dar las recomendaciones del cuidado y la propagación de las especies.

En el año 2022 esta ETAE empezó a recibir constantemente visitas de estudiantes de la Universidad de la Amazonia, el SENA y Grupos de Extensión Agropecuaria, precisamente por el interés de conocer el proceso de transición agroecológica que se desarrollaba.

En el año 2023, se inició con la construcción de las habitaciones rurales y brindar así una experiencia a las personas interesadas en convivir en espacios naturales, donde se pudiera disfrutar de comida campesina local, conocer los diferentes cultivos e interactuar con especies pecuarias.

En el año 2024, producto de las experiencias vividas, el camino recorrido y el liderazgo, el Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA certificó a doña Amparo en “prestación de servicios en alojamientos rurales”; este, ha sido un logro importante, es el reconocimiento al trabajo y esfuerzo que anima a la familia a seguir avanzando en el proyecto de Granja Agroecoturística con enfoque en la educación ambiental, conservación de semillas y el cuidado del medio ambiente.

En la actualidad las Heliconias, se caracteriza por su alta diversidad de especies de aromáticas, medicinales y alimentarias como romero (*Salvia*



rosmarinus), jengibre (*Zingiber officinale*), ampicilina (*Justicia adhatoda*), anís (*Pimpinella anisum*), valeriana (*Valeriana officinalis*), nopales (*Opuntia ficus-indica*), hierbabuena (*Mentha spicata*), albahaca (*Ocimum basilicum*), pronto alivio (*Lippia alba*), sábila (*Aloe vera*), son algunas de ellas. Adicionalmente, también cuenta con una huerta casera diversa la cual contiene cebolla (*Allium cepa*), repollo (*Brassica oleracea*), tomate chonto (*Solanum lycopersicum*), tomate milano, cilantro (*Coriandrum sativum*), lechuga (*Lactuca sativa*), pepino (*Cucumis sativus*), perejil (*Petroselinum crispum*), apio (*Apium graveolens*), pimentón (*Capsicum annum*), espinaca (*Spinacia oleracea*), rábanos (*Raphanus sativus*), ahuyama (*Cucurbita moschata*), frijol calima (*P. vulgaris*), habichuela (*Phaseolus vulgaris*), maíz (*Zea mays*), arveja (*Pisum sativum*).

Así mismo hay yuca (*Manihot esculenta*), plátano (*Musa paradisiaca*), mora (*Rubus glaucus*), uva (*Vitis vinifera* L.), caña (*Saccharum officinarum*), arazá (*Eugenia stipitata*), copoazú (*Theobroma grandiflorum*), castaño (*Caryodendron orinocense*), limón (*Citrus x limon*), naranja (*Citrus x sinensis*), guanábana (*Annona muricata*), chontaduro (*Bactris gasipaes*), colmenas de abeja. Las prácticas de manejo que se implementan son siembra directa, semillero, trasplante, fertilización.

A juicio de doña Amparo, la temporada de invierno es la indicada para sembrar, ya que el suelo genera las condiciones idóneas para el desarrollo de la semilla y las plántulas; además, para esta labor, se tiene en cuenta las fases lunares por su conexión tradicional y espiritual. Sin embargo, es preciso mencionar que cuando se realizan trueques de semillas con productores o cuando organizaciones sin ánimo de lucro donan plántulas, la siembra de estas, se hace de manera directa, sin tener en cuenta la temporada de invierno o la fase lunar.

Las especies pecuarias que se encuentran en la granja son gallinas, patos, pavos, gansos y pescados; su dietas son alternativas, se combina bore (*Alocasia macrorrhizos*), botón de oro (*Titbonia diversifolia*), maíz (*Zea mays*), caña (*Saccharum officinarum*) y desperdicios de la cocina, aunque en sus etapas iniciales se les suministra concentrado.



Dentro de los satisfactores más importantes se tiene el reconocimiento por liderar una granja familiar productiva con transición agroecológica. A doña Amparo, le llenan de orgullo las visitas por parte de la Universidad de la Amazonia, El SENA y la Pastoral Social; de igual forma la hace muy feliz enseñar de manera práctica a otras personas interesadas en hacer agroecología.

Las principales dificultades que enfrenta esta ETAE, es la baja disponibilidad de mano de obra familiar, pues la líder de la experiencia es quien concentra el 80% de la responsabilidad y las tareas, de igual forma, los pocos recursos económicos que se perciben, en razón a que las visitas no son permanentes, hace que los procesos no avancen como ella quisiera.

Finca El Volga

Territorio restaurado donde producción, conservación y aprendizaje agroecológico se encuentran en armonía

“Ante la sociedad o la comunidad me tildan de loco o de tonto, porque llené de árboles la finca, sin embargo, yo sé lo que estoy haciendo y soy consciente del valor de lo que tengo”

Don Rufino.



Localizada en el municipio de el Doncello, vereda la Ceiba, en las coordenadas 1°44'29,60" N 75°15'41,90"





El núcleo familiar de El Volga está conformado la Familia Chindicué Moreno, quienes residen en el predio y participan activamente en todas las actividades que aquí se desarrollan. La historia inicia hace ya 25 años, cuando don Rufino Chindicué adquirió el predio, donde el uso del suelo era exclusivamente para ganadería extensiva; así pues 110 hectáreas eran solo 4 potreros y en ellos pastoreaban 280 reses. Esta forma de manejo impresionaba por el desperdicio de tierra y la alta cantidad de Unidades de Gran Ganado-UGG por hectárea, por ello lo primero que don Rufino hizo, fue dejar en recuperación las pasturas, disminuyendo la carga animal y posteriormente, se concentró en establecer nuevos forrajes en este caso pasto brachiaria, (*Urochloa decumbens*) con el apoyo técnico de Nestlé y el SENA.

Una de las ventajas de esta ETAE, es el apoyo técnico que ha tenido de diferentes instituciones, que si bien han sido por temporadas de los proyectos, la familia ha seguido adelante con lo adquirido, creciendo y consolidando los subsistemas del predio.

A finales de la década de 1990, con el apoyo del SENA y de Nestlé, se hizo división sostenible de praderas, reduciendo el área media de los potreros, y se establecieron árboles en las divisiones, sin embargo, como las especies plantadas eran introducidas, no prosperaron y el proyecto perdió el material vegetal, el productor el trabajo y el tiempo y los animales la posibilidad de empezar a mejorar los niveles de confort por la sombra.

Dos años más tarde, emprendieron la diversificación alimentaria, estableciendo plátano (*Musa paradisiaca*) y yuca (*Manihot sculenta*), y se inició con la piscicultura y la cría de aves y en 2004, debido a la crisis alimentaria causada por el conflicto en el departamento, la familia decidió reconside-



rar su enfoque en la soberanía alimentaria y empezó a cultivar una mayor variedad de productos para el autoconsumo.

En 2005, la Universidad de la Amazonia implementó un proyecto de investigación en la finca, que incluyó la siembra de leguminosas, gramíneas y árboles. Sin embargo, las leguminosas no prosperaron y la acacia (*Acacia mangium*) fue derribada por el viento.

En 2007, en colaboración con Nestlé y el proyecto LAS, ejecutado por CIPAV, don Rufino, realizó una gira por el interior del país para aprender sobre otras producciones y poner en práctica nuevas ideas. Ese mismo año, la familia construyó un tanque de enfriamiento para la leche con un préstamo del Banco Agrario. Además, inició formalmente la siembra de árboles, leguminosas y gramíneas, estableciendo una línea base para evaluar los cambios en el suelo a lo largo de 10 años. Durante este proyecto, también aislaron y reforestaron las fuentes hídricas de la finca y decidieron que cada potrero intervenido debía aislar su humedal o fuente de agua.

En 2012, con el apoyo de Ganadería Colombiana Sostenible, intensificaron la reforestación de la quebrada que cruza la finca, cubriendo el 90% de sus 1,800 metros con vegetación, creando un ecotúnel. Ese mismo año, crearon corredores biológicos para conectar una montaña nativa con rodales de árboles maderables.

En 2021, comenzaron a criar cerdos como parte de su diversificación productiva. Al año siguiente, ante los desafíos como los bajos precios del mercado lácteo a nivel departamental y nacional, iniciaron la siembra de aguacate Lorena. En 2023, comenzaron a cultivar cacay (*Caryodendron orinocense*) buscando una mayor diversificación productiva en la propiedad.

En la actualidad, la finca sigue trabajando en un proyecto con el CIAT para la cosecha de agua destinada al acueducto ganadero y la mejora de los sistemas silvopastoriles mediante la siembra de franjas de árboles y la división.



Esta ETAE, se ha convertido en un espacio de aprendizaje académico y de investigación, recibe frecuentemente visitas de estudiantes universitarios, e instituciones de carácter organizativo y de investigación.

Para don Rufino el Volga, es un predio con alta biodiversidad de avifauna, por lo que biólogos hacen constantes monitoreos e investigaciones. La producción pecuaria funciona en la actualidad con ganadería bovina en sistemas silvopastoriles, cuya producción de leche se vende a la quesillera local. De igual forma, se continúa con la acuicultura, la porcicultura, y la avicultura, lo que complementa la alimentación de la familia y también sus ingresos por la venta de los excedentes.

En lo agrícola, se tiene los cultivos de pancoger, frutales y la huerta de hortalizas, que son manejados con principios agroecológicos, siguiendo calendarios estacionales y los sustratos de la biofábrica de abonos; importante resaltar que estos productos son destinados para el autoconsumo.

En la finca se mantienen áreas de conservación y también de restauración, con corredores de conectividad ecológica, protección de fuentes hídricas y cananguchales.

Como *satisfactores* para la familia, se tiene haber logrado la autonomía alimentaria para la familia y los animales del predio, de igual forma sostener una relación recíproca con los integrantes del sistema, el agua, los árboles, los llena de felicidad; considerando que la producción agroecológica ha dado bienestar a la familia y a sus integrantes.

En cuanto a las principales *dificultades*, la familia menciona la complejidad de los suelos de su finca que, aunado al desconocimiento inicial, que hizo que esta labor implicara más trabajo; otra dificultad que se identifica fue la inexperiencia que los hizo cometer varios errores, como por ejemplo sembrar especies introducidas con resultados poco favorables y finalmente consideran que, a pesar de todos los esfuerzos, los mercados siguen siendo injustos.

Finca Lucitania

*Diversidad productiva, aprendizaje y sostenibilidad que
florecen en familia*

“Si hubiera aprendido esto cuando era joven, mi vida habría sido diferente.
Porque en dos años aprendí lo que no había aprendido en 50.
Si hubiera aprendido esto de joven,
mi vida habría sido muy distinta;
me habría esforzado menos y habría producido más”

Don Lisandro.



Localizada en el municipio de Florencia
Caquetá, en la vereda Balcanes, en las
coordenadas 1°34'2.80" N 75°37'53.30" W





El núcleo familiar que dinamiza esta TAE está conformado por dos adultos mayores don Lisandro Muñoz y doña María del Carmen Lozada, sus hijos Luis Ferney y Lucero y su nieto Henry. Cada miembro desempeña un rol específico dentro de la experiencia agroecológica. La esposa se encarga de las labores del hogar, el ordeño y el manejo de la huerta; el hijo es responsable del cultivo de caucho (*Hevea brasiliensis*) y cacao (*Theobroma cacao*); y el nieto apoya en actividades como la recolección del grano de cacao (*Theobroma cacao*), el manejo del ganado y el ordeño bovino junto a su abuela.

La llegada al predio, se remonta 20 años atrás, cuando la familia adquirió esta tierra en la vereda Balcanes e inmediatamente se inició con la siembra de comida para la familia plátano (*Musa paradisiaca*) y yuca (*Manihot esculenta*), huerto de hortalizas y la crianza de gallinas. Luego, a través de un crédito del Banco Ganadero, puso en marcha su proyecto de ganadería y un año más tarde (1985), con el apoyo del Instituto Colombiano de la Reforma Agraria (INCORA) establecieron dos hectáreas de caucho (*Hevea brasiliensis*).

En el 2002, CORPOICA le donó 900 árboles para plantar en su finca y ese mismo año, fue beneficiarios de un proyecto silvopastoril por parte de la Universidad de la Amazonia.

En 2008, incorporaron la producción porcícola, creciendo considerablemente hasta llegar a tener 80 cerdos de engorde, cuya alimentación era basada en los desechos orgánicos generados en la cocina y el suero generado en la producción de queso, esto permitió aprovechar eficientemente los recursos de la finca.



En el año 2018, la familia incorporó el cultivo de cacao (*Theobroma cacao*) en medio del caucho (*Hevea brasiliensis*), logrando un sistema agroforestal, en esta oportunidad el apoyo vino de Concaflor.

En la actualidad, esta ETAE cuenta con una diversidad de árboles maderables, entre ellos abarco (*Cariniana pyriformis*), guayacán amarillo (*Handroanthus chrysanthus*) y cedro (*Cedrela odorata*). Además, mantiene cultivos de plátano (*Musa paradisiaca*), yuca (*Manihot esculenta*), caucho (*Hevea brasiliensis*) y cacao (*Theobroma cacao*). En su huerta, cultiva cebolla (*Allium cepa*), tomate (*Solanum lycopersicum*), pepino (*Cucumis sativus*) y ají (*Capsicum annuum*). En el área pecuaria, sigue criando bovinos, aves y cerdos, lo que le permite una integración completa de producción agrícola y ganadera.

La actividad económica principal es la ganadería, que es sostenida en silvopastoriles y con el banco de forrajes, a partir de la venta de leche, se puede invertir en otras necesidades del sistema mismo. De igual forma sucede con los cerdos, que si bien consumen concentrado, la mayor parte de su alimentación proviene de forrajes verdes y residuos de los otros sistemas.

Además, la conservación de las áreas de interés ambiental, ha sido uno de los compromisos firmes de esta ETAE, por ello el nacimiento que pasa por la finca, se encuentra protegido y reforestado.

Finalmente, es importante resaltar que esta ETAE se ha convertido en un laboratorio de aprendizaje, a menudo recibe a profesionales nacionales e internacionales que desarrollan estudios y proyectos en sus instalaciones. Instituciones como el ICA, Agrosavia y la Universidad de la Amazonia, entre otras, han llevado a cabo investigaciones en el predio, evidenciando lo interesante del proceso.

Esta TAE, reflexiona en cómo lo que en algún momento fue una dificultad, hoy es una satisfacción. Puntualmente, se refieren a la experiencia, pues en su momento esto fue una limitante, y ahora es un satisfactor, que se ha cultivado paso a paso, con cada ejercicio, con cada persona, proyec-



to, que se relacionan, con cada iniciativa que emprenden.

Por ello los satisfactores, se relacionan con la experiencia, el aprendizaje y la familia que se congrega alrededor de las actividades agroecológicas. De igual forma, mencionan aspectos de tipo visual, ver comida en la mesa procedente de la finca es una satisfacción, y apreciar, tocar y ver el cambio en el recurso suelo y la respuesta de los microorganismos, significa que las cosas se están haciendo bien.

A pesar de haber sorteado diversas dificultades, los pocos recursos económicos disponibles siguen siendo un talón de Aquiles, pues si bien se requiere más mano de obra para optimizar el funcionamiento del sistema, primero no se cuenta con recursos para ello y segundo la mano de obra familiar es cada día más limitada.

Adicionalmente, se tiene la desconfianza hacia intermediarios y compradores del cacao (*Theobroma cacao*) y el coágulo del caucho (*Hevea brasiliensis*), pues estos actores ofrecen precios bajos por los productos agrícolas, desvalorizando el esfuerzo y perpetuando la desigualdad en las cadenas de valor. Esto no sólo desanima al productor, sino que también dificulta su sostenibilidad económica.

Casa Uk

Agroecología, conservación y transformación familiar al servicio de la tierra y la comunidad- víctimas resilientes

“El ser humano, aunque no es obra de la naturaleza, está dentro de ella. Si una planta produce para sí misma y para otros, y no piensa, no razona, ni habla, ¿por qué yo no puedo hacer lo mismo? cuando se me han dado mayores facultades que a las plantas?”

Don José.



Localizada en el municipio de Florencia Caquetá, vereda la Granja, en las coordenadas $1^{\circ}32'15.56932''$ N y $75^{\circ}41'23.0159''$ W





El núcleo familiar de esta ETAE, está conformado por el Sr José Gabriel Manrique, quien es el jefe del hogar, su esposa Diana Rocío Ninco y sus dos hijas, quienes participan activamente de las labores de la finca.

La familia llegó al predio en el año 2012, y con el apoyo del Ministerio de Agricultura, implementó un sistema agroforestal con cacao (*Theobroma cacao*), abarco (*Cariniana pyriformis*) y castaño (*Caryodendron orinocense*).

En 2013, don José decide iniciar un proceso de reforestación, plantando especies nativas y dejando áreas en restauración natural, lo que posteriormente se convertiría en una reserva forestal. Un año después (2014), estableció cultivos de cítricos como el naranjo (*Citrus × sinensis*) y el limón (*Citrus × limon*). Para 2015, la finca ya había obtenido su primera cosecha de cacao (*Theobroma cacao*), y en ese entonces la transformación se realizaba de manera artesanal, utilizando un molino de mano.

En 2017, fueron beneficiarios de un proyecto de Reparación Integral a las Víctimas del Ministerio de Trabajo, con el que lograron establecer maderables abarco (*Cariniana pyriformis*) y cacay (*Caryodendron orinocense*). Ese mismo año, también inició un proyecto de porcicultura en colaboración con un firmante del proceso de paz, lo que expandió aún más las actividades productivas de la finca.

A finales de 2019, la finca añadió un cultivo de plátano (*Musa paradisiaca*) a través del programa CORCAMOR, y para el año 2020, la familia decidió implementar la cría de gallinas.

En 2022, la finca adquirió toda la maquinaria necesaria para transformar el cacao a nivel industrial y llevar sus productos al mercado.



Actualmente (2024), Casa UK le ha apostado tanto a lo productivo, como a la conservación. Por ello, se mantienen siembras de cacao (*Theobroma cacao*), plátano (*Theobroma paradisiaca*), frutales, plantas medicinales y hortalizas, lo que garantiza la autonomía alimentaria; siendo el cacao (*Theobroma cacao*) y el plátano (*Musa paradisiaca*) quienes generan las principales fuentes de ingreso, el primero en un sentido más amplio que combina procesos básicos de transformación con productos derivados como chocolate, nibs, vino y jabones artesanales y el segundo más en producto fresco.

La finca cuenta con un pequeño sistema de producción avícola, donde se crían gallinas tanto para el autoconsumo familiar como para la comercialización local. Estas aves se desarrollan en un entorno natural, lo que favorece un crecimiento saludable y una mejor calidad en la producción de huevos y carne.

También cuenta con una huerta familiar donde se cultivan hortalizas y otros productos esenciales como ají (*Capsicum annuum*), tomate (*Solanum lycopersicum*) y frijol (*Phaseolus vulgaris*). Esta práctica no solo permite reducir la dependencia del mercado, sino que también garantiza el acceso a alimentos frescos, saludables y libres de químicos. Al producir sus propios alimentos, la familia fortalece su autonomía alimentaria, optimiza los recursos del predio y fomenta una alimentación más variada y nutritiva.

Además, que los continuos ejercicios de reforestación que don José ha realizado, le ha permitido tener un bosque en crecimiento que sirve de hogar a diversas especies de fauna silvestre; pues a lo largo de los años, la finca ha llevado a cabo un proceso de reforestación consciente y dedicada, estableciendo una diversidad de especies arbórea que no solo enriquecen el ecosistema, sino que también contribuye a la conservación del suelo y biodiversidad. Entre las especies plantadas se encuentra el abarco (*Cariniana pyriformis*), achapo (*Cedrelinga cateniformis*), laurel (*Laurus nobilis*) y ahumado (*Minquartia guianensis*), entre muchas otras.



Para la familia Manrique Ninco, los principales satisfactores que les genera esta ETAE, es la autonomía alimentaria, y la relación recíproca que han logrado construir con el ambiente y la naturaleza, siendo la agroecología, la catalizadora de este proceso. Además la posibilidad de enseñar a vecinos y estudiantes, de compartir saberes y conocimientos, es motivo de satisfacción.

En relación a las dificultades, conviene mencionar las desigualdades de la cadena valor, los intermediarios y los precios injustos de los productos que se ofertan, desestimulan el ejercicio productivo; esto aunado a la falta de recursos económica y mano de obra calificada que permita optimizar los procesos, sigue siendo una dificultad.

Granja Agroturística La Milagrosa

*Cabras, cuyes, peces, frutas y hortalizas florecen en armonía
bajo principios agroecológicos*



Localizada en el municipio de
Florencia Caquetá, vereda Alto
Mirador, en las coordenadas
1°38'25,00"N 75°34'38,50" W

“ Es una satisfacción
ver los cultivos y los frutos.
Este sistema no produce
grandes rentabilidades;
es más por satisfacción que
por ganancia económica ”

Don Ferney.





Granja Agroturística La Milagrosa

Sus líderes son Ferney Bravo quien es profesional en el área de la Medicina Veterinaria y lidera la parte pecuaria y Jhon Alexander Guzmán profesional del área social, encargado de la producción de hortalizas, y juntos manejan lo agrícola. Esta pareja de jóvenes, decidieron apostarle a la producción integral de alimentos saludables, desde hace ya 20 años.

Cuando llegaron en el año 2005, continuaron inicialmente con el modelo ganadero que ya se practicaba allí; sin embargo, dada la topografía del terreno tan inclinada y los impactos de la misma, decidieron dejar atrás la ganadería convencional, marcando un cambio significativo en su vida y es así cómo se dedicaron a la siembra de frutales y hortalizas y luego a lo pecuario.

Es así como incorporaron al predio especies menores, como cabras (*Capra aegagrus hircus*), cuyes (*Cavia porcellus*) y conejos (*Oryctolagus cuniculus*). Este primer paso fue impulsado por su deseo de encontrar una alternativa más sostenible para el medio ambiente, aunque en ese momento no sabía que su enfoque evolucionaría hacia la agroecología.

En 2019, introdujeron el cultivo del cacao (*Theobroma cacao*), lo que representa otra forma de relacionarse con el medio ambiente, de manera diversa y colectiva con la especie y este hoy es una fuente de energía para la familia.

Luego, más recientemente, en el 2022, incorporaron la apicultura, lo que les permitió ampliar los productos de su finca y fortalecer su compromiso con la biodiversidad. En ese mismo año también se hizo la introducción del sistema de porcicultura (*Sus scrofa domesticus*) y al año siguiente, empezaron con la piscicultura, donde la crianza de mojarra (*Oreochromis*



niloticus) y cachamas (*Colossoma macropomum*), desde entonces, les ha permitido tener otra fuente de proteína para la familia y también la venta de estas para la generación de ingresos.

Actualmente, dentro de las actividades más destacadas se encuentra la crianza de cabras (*Capra aegagrus hircus*), que ha dado identidad a la finca y se ha convertido en una de sus principales fuentes de producción. El nombre del predio refleja la importancia de esta actividad, que, aunque presenta desafíos en el mercado, sigue siendo una apuesta fuerte para los dueños.

Don Ferney, asegura que la comercialización de la leche de cabra (*Capra aegagrus hircus*) ha sido un reto, pues aún no existe una cultura de consumo consolidada en la región, y muchas personas la consideran un producto de nicho. Por ello, la familia ha optado por dar valor agregado a la producción mediante la transformación de la leche en distintos productos derivados, como quesos artesanales, helados, tortas y otros alimentos procesados. Esto les ha permitido ampliar su mercado y generar mejores ingresos.

Además de la producción caprina, también ha incorporado la crianza de cuyes (*Cavia porcellus*), estableciendo un sistema completo que abarca todo su ciclo de vida, desde la reproducción hasta la comercialización. Así mismo, se sostiene un sistema de piscicultura dedicado a la crianza de cachama (*Colossoma macropomum*), el cual se orienta tanto a la comercialización como al autoconsumo de los propietarios.

Entre los cultivos establecidos en la finca se destacan tanto productos frutales como de agroforestería. En este sistema se encuentran especies como guanábana (*Annona muricata*), sandía (*Citrullus lanatus*), cacao (*Theobroma cacao*), piña (*Ananas comosus*), café (*Coffea arabica*), plátano (*Musa paradisiaca*), limón (*Citrus x limon*), naranja (*Citrus x sinensis*), guanábana (*Annona muricata*), entre otros. Estos cultivos han sido establecidos estratégicamente por los propietarios con el fin de aprovechar al máximo el suelo y los recursos disponibles, asegurando la producción de fruta a lo largo del año.



Finalmente, la finca cuenta con una huerta familiar diversificada, donde se cultivan hortalizas, flores, plantas medicinales y granos esenciales para el autoconsumo. Entre los cultivos más representativos se encuentran el frijol (*Phaseolus vulgaris*), arveja (*Pisum sativum*), cebolla larga (*Allium fistulosum*), cilantro (*Coriandrum sativum*), pronto alivio (*Lippia alba*) y mora (*Rubus ulmifolius*), entre otros. Estos cultivos no solo enriquecen la alimentación de la familia, sino que también fortalecen la soberanía alimentaria del hogar.

En este orden de ideas, se tiene que el predio se sostiene principalmente gracias a los productos derivados de su actividad caprina, como la leche y sus transformaciones: queso, yogur, helados y kumis. Estos productos le han permitido generar ingresos constantes. También ha diversificado su oferta con la venta de cuyes asados, acompañados de plátano maduro (*Musa paradisiaca*) y yuca (*Manihot esculenta*), y han comenzado a transformar el bore (*Alocasia macrorrhizos*), una planta tradicional, en tortas, ampliando su gama de productos y añadiendo otra fuente de ingresos.

Desde hace unos 3 años, la granja también se ha convertido en un espacio de aprendizaje. Abren sus puertas para recibir estudiantes, visitantes y miembros de la comunidad interesados en conocer sus prácticas, participar en talleres y compartir experiencias. Esta dimensión pedagógica ha fortalecido su compromiso con la agroecología, no solo como modelo productivo, sino también como ejercicio de formación, intercambio y construcción colectiva de saberes.

Para estos productores rurales la mayor satisfacción es tener producción local, y lograr la biodiversidad que hoy tienen, cultivando con principios agroecológicos garantizando la soberanía alimentaria para ellos y los demás integrantes del sistema.

Dentro de las dificultades que aún persisten, están por su puesto la mano de obra familiar, pues solo son dos personas y los ingresos del predio no soportan el pago de mano de obra contratada, lo que limita producir la comida de los animales, por lo que aún tienen alta dependencia de



concentrados. De igual forma, la comercialización de productos agroecológicos enfrenta barreras en mercados dominados por productos convencionales más baratos.

Finca Buenos Aires

*Un modelo familiar que convirtió los escombros en biodiversidad,
sistemas agroforestales sucesionales y soberanía alimentaria*



Localizada en el municipio
de Florencia, vereda La Paz,
en las coordenadas
1°43'24.24"N 75°38'05.84" W.

“ Lo más satisfactorio de este proyecto,
ha sido ver el entorno y decir este bosque
lo cree yo,
ver aparecer especies
que no se encontraban,
esto es un corredor biológico
aquí pernoctan los monos titi
y los monos ardilla
hay muchas especies de aves ”

Don Julio.





El núcleo familiar lo componen los esposos Julio Betancourt Rojas y Nancy Pilar Sánchez y sus dos pequeños hijos, para quienes la agroecología es su forma de estar y ser en este mundo.

La historia inicia con el infortunado desplazamiento forzado generado por el conflicto armado, que hizo que esta familia migrara en el año 2002 al corregimiento el Caraño, donde don Julio llegó a desempeñarse como docente en la Institución Educativa el Caraño, y fue seis años más tarde que lograron adquirir 5 hectáreas de tierra en esta zona rural y en el año 2010, asumieron el reto de convertir lo que su momento era un sitio exclusivo para el depósito de escombros y residuos de los derrumbes de la vía Florencia – Suaza, en una apuesta por la autonomía alimentaria, es así como se dieron a la tarea de implementar sistemas convencionales de agricultura familiar; sin embargo, la baja fertilidad del suelo, con la subsecuente baja productividad de alimentos, hizo que la familia tuviera que emplear los insumos de síntesis químicos en las labores de los cultivos; sin embargo, los resultados, no fueron los esperados.

Por el año 2013, don Julio, tuvo la oportunidad de viajar al Amazonas en una gira de aprendizaje promovida por La Pastoral Social, en su estancia, conoció el sistema de producción de alimentos de las comunidades indígenas, comprendió la importancia y lo estratégico que resulta el uso de abonos verdes en el proceso de restauración de suelos y el ciclaje de nutrientes. Es así, como a partir de este momento que decide encaminar sus procesos de producción desde un enfoque agroecológico y para ello iniciaron con la implementación de sistemas agroforestales sucesionales (SAFS) en pequeños espacios de 30 x 50 metros.



Posteriormente, la familia se interesó en la recuperación especies maderables nativas de la Amazonía, tales como el Ahumado (*Minquartia guianensis*), Cedro (*Cedrela odorata*), Laurel (*Laurus nobilis*), Costillo (*Aspidosperma excelsum*), Nogal (*Cordia alliodora*) y entre otras; para ello, recolectaban las chapolas y las sembraba en los SAFS; sin embargo, esta técnica no resultó tan eficiente y se perdía un alto porcentaje del material vegetal ya plantado. Es así como decidieron sembrar las chapolas de sombra dentro del bosque, cumpliendo las exigencias de las mismas, tal como lo expresa el entrevistado: “fuimos aprendiendo de que había que dejarle unos espacios cubiertos de árboles y ahí si meter algunas especies, otras que si son de sol. Todo ha sido un aprendizaje, un ensayo-error”.

Este mismo interés y compromiso de la familia con su proceso de transición, hizo que la Pastoral Social, continuara acompañándolos y que también el SINCHI, les conociera y apoyara el proceso, teniendo beneficios como asistencia técnica, material vegetal e insumos y participación en procesos de formación e intercambios de semillas con productores de diversas regiones de las dos instituciones. Precisamente, producto de la alianza con la Pastoral Social, lograron instalar sus huertas caseras, con semillas criollas que favorecen de alguna manera la obtención de sus alimentos.

En el 2020, llegó a la Institución Educativa Rural Avenida (lugar donde trabaja don Julio), un proyecto de Acuaponía que se implementó con la comunidad educativa, en él, el Sr. Betancur pudo participar de manera activa y conocerlo de cerca, lo que generó un amplio interés por replicar esta forma de producción en su predio Buenos Aires, que al implementarlo, se convirtió en un determinante para asegurar el acceso a alimentos frescos como pescado, cilantro (*Coriandrum sativum*), lechuga (*Lactuca sativa*), tomate (*Solanum lycopersicum*) y cebolla larga (*Allium fistulosum*), durante la pandemia generada por el COVID-19.

En 2022, incorporaron a sus actividades prediales, la lombricultura y posteriormente la apicultura, con abejas meliponas, como la abeja angelita (*Tetragonisca angustula*) y la abeja boca de sapo (*Melipona eburnea*),



las cuales le proporcionan miel para uso casero y medicinales.

Esto les ha permitido, en los 11 años que llevan con este proceso, tener cinco hectáreas en SAFS con excelentes resultados. Donde a lo largo de los años, don Julio y su familia ha demostrado una notable capacidad de adaptación y aprendizaje, siempre con el objetivo de mejorar sus prácticas agrícolas y contribuir a la conservación de la biodiversidad. En la actualidad, el predio Buenos Aires, cuenta con más de 132 especies forestales y frutales de tipo nativo, en los diferentes espacios que configuran las anteriores 5 has de depósitos de escombros.

En la actualidad esta experiencia se consolida como un modelo de producción agroecológica integral, siendo los sistemas agroecológicos sucesionales -SAFS, el eje articulador de las distintas actividades que se desarrollan, con más de 132 especies nativas entre maderables y frutales amazónicos, que permite el beneficio directo para los seres vivos del sistema y la conservación del ecosistema.

Aunado a ello, combinan sistemas de producción agrícola, pecuaria y de conservación; donde tecnologías como la acuaponía, con la integración de piscicultura y hortalizas, además de la lombricultura han permitido brindar los sustratos requeridos para la obtención de alimentos inocuos y generados desde los principios de la agroecología. De igual forma, la producción de 7 colmenas de *Apis mellifera*, permiten cosechar regularmente la miel para el consumo familiar y los productos medicinales.

Finca Patio Bonito

De los potreros a cultivos, conservación y autonomía alimentaria

“Traigo semillas raras no solo porque den fruto,
sino porque sé que no están aquí”

Ramón C.



Localizada en el municipio de Florencia
Caquetá, vereda la Paz, en las
coordenadas 1°43'44.35"N 75°37'51.77"W





La familia Caleño-Otavo conformada por Ramón, María, y cinco hijos, entre ellos, Ramón, el hijo menor, quien actualmente lidera el proceso de transición agroecológica que se desarrolla en el predio. En este camino no está solo, pues cuenta además con el valioso apoyo de Francisco, un miembro que se integró a la familia durante la pandemia y que desde entonces se ha convertido en un pilar fundamental del trabajo diario.

En el año 2007, cuando los Caleño Otavo, adquirieron este predio, tenía una extensión de 3 hectáreas, todas destinadas a la producción de pastos; luego en 2010, la familia se mudó a vivir en el predio, e iniciaron con el establecimiento de gallinas ponedoras criollas de huevos azules (*Gallus inauris*), integrando sistemas de pastoreo y combinado la tradición y experimentación sobre la crianza sostenible de aves de corral.

Entre los años 2011 y 2013, la familia se concentró en el establecimiento de cultivos de pancoger, lo que pronto abasteció su consumo y generó alimentos para la crianza de algunas especies menores.

Entre el año 2014 al 2020, con apoyo de la Pastoral Social, incursionaron en el establecimiento de sistemas agroforestales sucesionales (SAFS), lo que inicialmente era una parcela de 2500 m², se introdujeron aproximadamente 10 especies vegetales todas diferentes, se aplicaron principios de sucesión ecológica para restaurar el suelo, el entorno y diversificar la producción mediante sinergia entre especies para generar un sistema más equilibrado y productivo; luego lo extendieron a otra hectárea que adquirieron; además implementaron huertas caseras e incorporaron la cría de especies menores y comenzaron a elaborar sus propios abonos orgánicos, líquidos y sólidos, como estrategia para mejorar la fertilidad del suelo. Finalizando este periodo, decidieron empezar a hacer transfor-



mación de los alimentos tanto para humanos como para especies menores.

Precisamente, durante 2018-2020, Ramón Caleño, el hijo menor de la familia y principal líder del proceso de transición agroecológica tuvo la oportunidad de realizar una gira de intercambio de experiencias en el Valle del Cauca y conocer diversas granjas autosostenibles y se capacitó en la formulación de dietas balanceadas para especies menores y bovinos, conocimientos que luego aplicaría en su finca, especialmente en los SAFS y los bancos de forraje mixto.

En el año 2019, adquirieron 6 hectáreas de tierra adicionales las cuales fueron destinadas a la conservación de la fauna, la flora, el suelo y las fuentes hídricas. Con esta compra completaron un total de 10 hectáreas que conforman hoy la ETAE Patio Bonito. En ese año se consolidó el predio no solo como un espacio de producción sino también un territorio dedicado a la regeneración ecológica, conservación y aprovechamiento responsable de los recursos naturales.

Para el año 2020 inicia el proceso de reconversión ganadero, para ello implementaron división sostenible de praderas y banco mixto de forrajes, en cuyo sostenimiento se manejan fertilizantes de síntesis orgánicos, con lo cual lograron aumentar la carga animal por hectárea, favoreciendo así, su sistema ganadero.

En el año 2021 se enfocaron en la alimentación animal, para esto establecieron dietas específicas para las distintas especies presentes en la finca, esto resultó en el desarrollo de un sistema de transformación para la elaboración de *pallets* a partir de insumos productivos locales. Además, se construyó un lago que fue destinado a la cría de peces para fortalecer la seguridad alimentaria a través de un sistema cerrado y autosuficiente.

Para el año 2023 la familia se involucró con un nuevo proyecto de alianzas productivas enfocada en la apicultura y la meliponicultura, como una estrategia para diversificar los sistemas productivos porque



contribuyen a la polinización de los cultivos y generan nuevos productos como miel, polen y propóleo.

En el 2024 el predio, recibió un reconocimiento oficial como lugar demostrativo. Esta distinción hizo que el predio fuera un punto de referencia para la capacitación en cuanto a restauración ecológica, la identificación de especies nativas y desarrollo de SAFS, reafirmando la importancia del trabajo realizado durante más de una década.

Finalmente, para el año 2025 tienen proyectado ejecutar un enriquecimiento forestal mediante la siembra de aproximadamente 1.100 árboles maderables autóctonos, buscando no solo ampliar la cobertura boscosa del predio sino también aportar a la conectividad ecológica y la protección de la biodiversidad.

Gracias a este proceso de transición agroecológica la familia Caleño Otavo ha demostrado su compromiso con la sostenibilidad, la innovación y el bienestar colectivo. Hoy Patio Bonito se distribuye de la siguiente manera: 2 hectáreas destinadas a los SAFS, cultivos de pan coger y la huerta, 1 hectárea para las rondas hídricas, otra más para el sistema de rotación de potreros, 4 hectáreas en proceso de regeneración natural y las 2 hectáreas restantes corresponden a montaña que contribuyen a la conservación del paisaje y el ecosistema.

En la actualidad se manejan sistemas de producción pecuaria, con la producción de cuyes (*Cavia porcellus*), conejos (*Oryctolagus cuniculus*), gallinas criollas, peces y ganadería doble propósito, todos estos con producción de su alimento en la misma finca. Así mismo se cuenta con la apicultura manejando tanto *Apis melífera* como Meliponas. En cuanto a los sistemas de producción agrícola, se cuenta con huerto de hortalizas, cultivos de pancoger y frutales que son destinados al autoconsumo, lo que contribuye a la autonomía alimentaria. Finalmente, se tienen los sistemas de conservación, en los que con sucesión ecológica y reforestación han logrado proteger las fuentes hídricas.



En relación a las principales dificultades que don Ramón expresa que la presión social por tener la iniciativa de hacer las cosas de manera diferente, es constante; así mismo ha recibido muchas críticas por participar constantemente en talleres y capacitaciones. De igual forma, el tener potreros con árboles, es visto como sinónimo de abandono y descuido con el predio, pues no se valoran ni se comprenden las prácticas agroecológicas, toda vez que es latente la presión económica y cultural que rechaza las prácticas motivadas por razones simbólicas o afectivas y no propiamente de la generación de ingresos económicos.

Lo más satisfactorio de la ETAE para la familia, gira en torno a lo que deja la transición misma, en este caso no solo se transforma el paisaje productivo, sino también una transformación del paisaje interior que desarrolla cada uno de los seres que participa en el proceso, por ello el aprendizaje, el orgullo de poder proveer de agua a la comunidad, ver crecer los árboles que se sembraron, genera felicidad, una especie de completitud por saber que se cumplió el objetivo.

Finca El Renacer de un **Nuevo Comienzo**

Cuidado de la casa común a través del aula viva



Localizada en el municipio de
Florencia Caquetá, vereda Las
Hermosas, en las coordenadas
1°44'39.00" N y 75°32'59.40" W

“ La vida del ser humano
se basa en la alimentación,
si lo que producimos
no lo estamos produciendo
de una forma agroecológica,
pues nosotros mismos nos
estamos destruyendo
haciéndonos el mismo daño ”
Yeison, R.





Finca El Renacer de un Nuevo Comienzo

Quien lidera el proceso es la familia Rivera – Quintero, don Yehison Rivera, junto a su esposa Laura Camila y su pequeña hija Laura Cattaleya.

Don Yeison, es oriundo de Florencia Caquetá y criado desde siempre en la vereda las Hermosas, tomó en el 2019 junto a su esposa Camila Veru la firme decisión de adquirir un predio para transformarlo en un modelo distinto de producción. Ese mismo año su padre reconociendo su compromiso y visión, le dejó parte una porción de su terreno y fue así como nació el Renacer no solo como nombre del predio, sino como un nuevo comienzo para la familia.

En ese primer año, iniciaron a darle vida al Renacer, implementando un lago con capacidad de albergar alrededor de 300 peces y con la recuperación de los nacimientos de agua y las riberas de la quebrada las Hermosas, para lo cual aislaron las zonas y las dejaron en un proceso de regeneración natural pasiva.

En el 2020, don Yeison y doña Camila tomaron una decisión significativa que consistió en dejar una franja de terreno a lo largo de la quebrada las Hermosas, con el objetivo que se regenerara de forma natural. Con esta acción no solo buscaban restaurar la vegetación ribereña sino también favorecer el equilibrio ecológico del ecosistema acuático. Dicho sea de paso que en la actualidad y gracias a los procesos de sucesión ecológica promovidos en su predio han regenerado más de 3 hectáreas de antiguo potrero devolviéndoles vida y diversidad

En el año 2022, comenzaron a diversificar su producción agrícola con cultivos de pancoger como plátano (*Musa paradisiaca*) y yuca (*Manihot esculenta*), y plantaron frutales como guayaba (*Psidium guajava*), Aguacate



(*Persea americana*), Copoazú (*Theobroma grandiflorum*) y Piña (*Ananas comosus*), orientados principalmente al autoconsumo.

En el 2023, implementaron un corredor biológico de más de 430 m compuesto por árboles maderables y frutales que sirve de refugio y alimento para la fauna en la vereda. Este mismo año con el espíritu de trabajar en comunidad participaron en un proyecto de vivero comunitario por medio de la organización ACT junto con 3 personas más de la vereda. Desde allí comenzaron a propagar especies maderables y frutales nativas de la región.

En el 2024 trajo consigo innovaciones en la familia pues instalaron paneles solares para así abastecer de energía limpia y renovable. Además, construyeron un galpón para la cría de gallinas con sistema de pastoreo garantizando su propio suministro de carne y huevos. También llevaron a cabo la división sostenible de praderas, el establecimiento del sistema de acueducto ganadero por gravedad.

En la actualidad se combinan los sistemas de producción agrícola, pecuaria y de conservación. En lo que respecta a lo agrícola esta ETAE, se consolida como un ejemplo en la producción de material vegetal local, con semillas nativas y plántulas recolectadas en el mismo predio. En este caso en el predio funciona un vivero comunitario, donde se producen regularmente, más de 6.000 plántulas, y al momento se han entregado más de 5.000 plántulas listas para trasplantar a sitio definitivo. Además se cuenta con una producción estable de cultivos de pancoger, que favorecen la autonomía alimentaria de la familia.

En términos de lo pecuario, se combinan la piscicultura, con la producción de tilapia roja y sábalo; la avicultura, con gallinas en libre pastoreo; y ganadería con división sostenible de praderas, acueducto ganadero y potreros con sombra para el ganado. El destino de la producción es exclusivamente para el hogar. Resalta de manera importante el sistema de alimentación de las especies, son 90% procedente de lo que se genera en el predio y un mínimo complemento con concentrado.



En el eslabón de conservación, se tiene un compromiso con la recuperación de los nacimientos, la protección de las riberas de las quebradas, lo que ha permitido su abastecimiento permanente de agua, incluso en las épocas secas.

El reconocimiento de instituciones, productores y comunidad educativa, es una de los mayores satisfactores, que los visiten y recibir personas en su predio, es para ellos gratificante, ese reconocimiento social y comunitario que les ha permitido convertirse en un punto de referencia en temas agroecológicos lo consideran como su mayor logro brindando la posibilidad de generar un impacto positivo en su entorno social y ecológico.

Para esta familia la mayor dificultad del proceso ha sido planificar su visión de futuro y persistir en su sueño, pues diversos actores externos intentan desanimarlos de su proceso, aprovechando la coyuntura de que este tipo de ejercicios no producen resultados inmediatos, ni con un nivel de rentabilidad atractivo, es más una apuesta de vida.

Cosechas de mi Finca

Autonomía alimentaria y cuidado del bosque, con abejas como aliadas principales.



Localizada en el municipio de Florencia Caquetá, vereda la Esperanza, en las coordenadas 1°24'32.90"N 75°29'44.60"W.

“Somos muy felices con lo que producimos, qué tristeza saber que lo que usted hace para ganarse la vida, sea algo que dañe la sociedad, sí usted vende droga, o lo que usted hace está dañando a la familia, eso ha de ser muy triste”

Luz Elena Chilito.





Los responsables de este ejercicio son la familia Mahecha Chilito, conformada por Wilder, su esposa Luz Helena y su suegro Luis Eduardo.

El antecedente de Cosechas de mi Finca, arranca en el año 2016, Doña Elena recibe la noticia de que su padre desea vender una finca de 50 hectáreas de bosque porque “no es productiva”, adicionalmente un vecino está interesado en comprarle el predio para establecer ganadería extensiva. En vista de ello, con su corazón de agroecóloga, ella le pide un plazo a su padre para encontrar la manera de hacerla productiva, sin defostrarla y no tener que venderla.

En 2017, junto con su esposo deciden migrar hacia el Caquetá y hacerse cargo de la finca, con ilusión inician un proceso de formación técnica y reconversión productiva en torno a la apicultura. Aunque trajeron colmena de otros departamentos, la adaptación de los insectos les cobró factura, y el proyecto no prosperó en sus inicios. Sin embargo, esto los llevó a profundizar en formación técnica especializada y adaptar el manejo apícola a las condiciones locales.

En 2020, el confinamiento generado por la pandemia del COVID 19, dinamizó la producción de alimentos, estableciendo una huerta con hortalizas como tomate (*Solanum lycopersicum*), cebolla (*Allium fistulosum*) y pimentón (*Capsicum annuum*), esta acción no solo respondió a una necesidad inmediata de alimentación, sino que marcó el inicio hacia la autonomía alimentaria.

En 2023 logran establecer 50 colmenas de *Apis mellifera*, e incorporar la cría de ovinos para abono y proteína limpia. Luego en el año 2024, inician con la avicultura, incorporando gallinas y pollos con manejo en pas-



toreo y en el 2025 toman la iniciativa de cultivar plantas aromáticas con fines medicinales, combinando especias con miel y se consolida como un sistema agroecológico multifuncional, enfocado en salud, alimentación y conservación.

Hoy la pareja se siente profundamente orgullosa de los logros alcanzados en su predio. Allí producen miel de *Apis mellifera* para el autoconsumo y principalmente como fuente de ingresos económicos ya que cuentan con 50 colmenas cada una con capacidad de producir en promedio 20 kg de miel al año, cuentan con la producción de carne ovina, huevos, carne de pollo, frutas, hortalizas y cultivos de pancoger lo que les proporciona un alto nivel de autosuficiencia. Apenas unos pocos productos no se producen en el predio lo que representa el alto compromiso con la autonomía alimentaria.

En la actualidad, el sistema de producción pecuaria más importante de la finca es la apicultura, el cual además de representar un ingreso económico interesante y clave para la familia, tiene un impacto ecológico positivo en términos de la polinización de los cultivos, la regeneración del bosque, la reproducción de las especies nativas y la conservación de la biodiversidad. Seguidamente y no por ello menos importante, se tiene la ovinocultura y la avicultura.

En lo agrícola, se producen tanto hortalizas, como especies aromáticas y medicinales y cultivos de pancoger, brindando alimentos frescos y balanceados a la familia y demás integrantes del sistema, un escenario donde cada actividad aporta valor al sistema: desde la producción de proteína animal, miel, frutas y hortalizas, hasta el fortalecimiento de la biodiversidad y la regeneración del suelo.

En los satisfactores se tiene que el sentimiento de orgullo y satisfacción que genera producir alimentos limpios, tener conciencia ecológica y social, de que lo que produce se hace en buenas relaciones con lo natural y lo espiritual.



En las dificultades, se refirieron especialmente a asuntos técnicos de la parte agroecológicas y a las pocas opciones que hay para el no uso de productos de síntesis química, pues estos son más efectivos en el corto plazo; entre tanto los productos de tipo orgánico y biológico son de acción más lenta, pero el uso de químicos es algo en el que no se puede ceder por el bienestar de todos los seres del sistema, en especial las abejas, quienes son altamente sensibles a estos productos.



Granja Integral Copoazu



Localizada en el municipio de Doncello Caquetá, la vereda Anayacito Abajo.

“ La biodiversidad no es un lujo,
es lo que sostiene la vida.
La agroecología
no es solo sembrar sin químicos,
es sembrar con conciencia.
No hay receta única,
cada finca
es un organismo distinto
que hay que aprender a leer ”

Don Aurelio.





Granja Integral Copoazu

Hace más de 35 años, don Aurelio decidió dar un paso que cambiaría su vida y la de su familia: compró una finca en la vereda Anayacito Abajo, Doncello, Caquetá, motivado por su experiencia como técnico y extensionista. Desde entonces, comenzó a rescatar prácticas ancestrales campesinas e indígenas para aplicarlas en su predio. Inicialmente sembró cultivos de pan coger como plátano y yuca para asegurar la subsistencia y generar ingresos rápidos, pero su visión fue más allá: deseaba crear un modelo productivo sostenible, que integrara la producción con la conservación ambiental.

Con el tiempo, incorporó frutales amazónicos, ganadería adaptada al entorno, abejas, peces y árboles maderables, tejiendo un sistema diverso y resiliente. La finca se transformó en un pequeño ecosistema donde conviven 127 especies de aves, 17 mamíferos y 14 reptiles. La motivación profunda de don Aurelio nació de su preocupación por la destrucción causada por los sistemas productivos convencionales y su admiración por la sabiduría alimentaria de las comunidades indígenas, que manejan decenas de alimentos nativos de manera sostenible. Durante el proceso, enfrentó el reto de aprender y desaprender. Sin acceso a internet, con apenas un libro prestado del SENA, se formó de manera autodidacta. Observó, experimentó, falló y volvió a intentar. Los fracasos iniciales con gallinas, peces y compost no lo detuvieron. Aprendió a producir alimento en su finca para sus animales, a optimizar el manejo del humus, y a reducir los tiempos de compostaje. Así fue moldeando un sistema de economía circular, donde todo residuo se transforma en recurso.

La violencia también dejó su huella. Las voladuras de redes eléctricas, cierres de vías y ausencia del Estado hicieron aún más dura la transición. Muchos cuestionaban por qué sembraba frutas sin mercado o por qué



insistía en sistemas complejos. Pero don Aurelio persistió. Convencido de que su experiencia tenía sentido, la convirtió en una propuesta formativa para otros campesinos y técnicos, con giras, talleres y parcelas demostrativas.

Actualmente, la Granja Copoazú es un referente regional de transición agroecológica y educación ambiental. El sistema productivo funciona bajo los principios de la economía circular y la diversificación. Se producen huevos, leche, miel, peces, frutos amazónicos, abonos orgánicos, semillas y bioinsumos. Todo se articula: los residuos alimentan larvas de mosca soldado y lombrices, que a su vez nutren a las aves y peces, cerrando los ciclos de producción.

La finca cuenta con cinco nacimientos de agua, energía eléctrica de red (en proceso de migración a solar), compostaje eficiente, y manejo integrado de residuos sólidos. Además, don Aurelio ha construido relaciones sólidas con instituciones como ACT, Corpo Manigua, el Instituto SINCHI, la Vicaría del Sur y Agrosavia. Gracias a estas alianzas, ha fortalecido su labor pedagógica y ha recibido apoyo técnico, materiales, equipos y oportunidades para compartir su experiencia con otros actores del territorio.

El enfoque educativo se ha vuelto central. Cada visita a la finca se convierte en una oportunidad para enseñar sobre los ciclos naturales, la biodiversidad amazónica y las prácticas sostenibles. Don Aurelio ha logrado convertir su finca en una plataforma viva de formación para estudiantes, agricultores y técnicos, que aprenden no solo de la teoría, sino del hacer cotidiano.

Este ecosistema construido con paciencia, resiliencia y conocimiento práctico ha permitido una autonomía alimentaria familiar, fortalecimiento del tejido social y la reconexión con los saberes tradicionales. A pesar de las limitaciones, ha logrado posicionar productos como el arazá en mercados regionales y nacionales, y continúa sembrando ideas transformadoras en las personas que visitan su proyecto.



Uno de las grandes satisfacciones que, a don Aurelio le ha traído este proceso, ha sido demostrar que los residuos no son basura, sino una fuente valiosa de recursos. Ver cómo se recupera la biodiversidad, cómo regresan las aves, y cómo sus hijos valoran lo que se ha construido, llena su vida de sentido. Además, el reconocimiento social y el impacto educativo alcanzado son motivo de orgullo. Logró dignificar la producción agroecológica, transmitir saberes, y sembrar conciencia ambiental en su comunidad.

Ahora, dentro de las principales dificultades se tiene al inicio la falta de mercado para los frutos amazónicos y el rechazo cultural a prácticas alternativas supusieron un gran desafío. La escasez de mano de obra calificada y comprometida aún persiste, al igual que la desatención institucional en ciertas etapas del proceso. También ha tenido que enfrentar barreras logísticas, como vías intransitables y ausencia de redes de comercialización. Todo esto, sumado al contexto del conflicto armado, ha puesto a prueba su determinación. Pero su perseverancia, su capacidad de aprendizaje constante y su visión de largo plazo le han permitido seguir adelante y consolidar un modelo agroecológico ejemplar.

Finca La Patrona

Compromiso con el desarrollo y la industrialización del sector panelero en el sur del Caquetá



Localizada en el municipio de Morelia Caquetá, sobre la vía que conduce al municipio de Belén de los Andaquíes, en las coordenadas 1°25'12.2" N 75°48'36.5" W

La familia que lidera este proceso son los Bastidas-Jimenez, don Leonidas y doña Elia, son la cabeza principal de la experiencia, y cuentan con el apoyo de sus hijos Sara, Jesús y Cristhoper.

La familia adquirió el predio en el año 2012, y en ese momento lo que se manejaba era exclusivamente ganadería extensiva, con alta tasa de deforestación y quemas para producción de cultivos ilícitos y también para el establecimiento de pasturas, lo que evidenciaba una gran problemática.

Ante este panorama, la familia siempre quiso cultivar la tierra sin deteriorarla con el uso de químicos, empleando técnicas de recuperación de suelos y fue en el año 2013, cuando iniciaron el proceso de TAE.

Año a año, paso a paso, fueron incorporando uno y otro cultivo, es así como en el año 2017, iniciaron con el cultivo de plátano (*Musa paradisiaca*) a escala comercial; luego en el 2020, la familia implementó la producción de avicultura con gallinas campesinas (*Gallus gallus domesticus*) con alimentación alternativa, reduciendo así los costos de producción.

A diferencia de la gran mayoría de las personas que recuerda a la pandemia generada por el Covid-19, fue vista como algo negativo; esta familia



considera que la pandemia les favoreció, pues se dieron a conocer con sus ventas de productos agrícolas y pecuarios llevándolos hasta la mesa del consumidor.

En el año 2021, la familia decidió implementar un cultivo de caña panelera (*Saccharum officinarum*), desde el enfoque de las Buenas Prácticas Agrícolas-BPA.

En la actualidad la familia ha incursionado también en el tema pecuario, con aves de traspatio, gallinas de campo, cuyo sello es la calidad del huevo mismo. La alimentación de estas, es una combinación entre lo convencional y lo alternativo con especies como el bore (*Alocasia macrorrhizos*), botón de oro (*Tithonia diversifolia*), cáscaras de frutas y verduras y hoja de plátano (*Musa paradisiaca*), lo cual para la familia se convierte en una ventaja para la reducción de costos de producción, en cuanto a la venta, va destinado hacia el comercio del municipio en mercados campesinos y compras que hacen amigos cercanos.

Así mismo, cuentan con cultivos tales como caña (*Saccharum officinarum*), arazá (*Eugenia stipitata*), limón tahití (*Citrus × latifolia*), plátano (*Musa paradisiaca*), yuca (*Manihot esculenta*). En la huerta cuentan con pimentón (*Capsicum annuum*), ají (*Capsicum annuum*), cebolla (*Allium fistulosum*), cebollín (*Allium. schoenoprasum*), cilantro cimarrón (*Eryngium foetidum*), entre otros, además de algunos árboles frutales como la guama (*Inga edulis*), uva caimarona (*Pourouma cecropiifolia*) y guayabos (*Psidium guajava*).

El manejo de plagas y enfermedades, se realizan prácticas culturales de tipo preventivo, elaboran y emplean abonos orgánicos como el bocashi, además descomponen el bagazo de la caña (*Saccharum officinarum*) y es usado también como abono.

Lo más satisfactorio para la familia siempre ha sido el buen manejo agroecológico de los cultivos, entre ellos la caña panelera y la huerta, el cual, gracias al aprendizaje adquirido en diferentes espacios, han establecido lo que consideran un sistema agroalimentario ideal.



Así mismo, ha sido satisfactorio la agroindustria que han realizado con la panela líquida, para la familia se ha convertido en su producto estrella, y con ello, ha sido satisfactorio poder contar con un comercio seguro, tal como lo menciona don Leonidas: “para nosotros es de orgullo ver que las personas van al supermercado y compran nuestro producto” y por esto que cada día ha existido más reconocimiento de sus productos a nivel regional.

Las principales dificultades son de tipo social, económico y ambiental. En lo social, se tiene que el desconocimiento de los procesos de transición, la poca experiencia en producción orgánica, hizo que al inicio todo esto fuera muy difícil. En lo económico, se presenta que los pocos recursos económicos disponibles no alcanzaban para cubrir las demandas del sistema y en lo climático mencionan que la variabilidad climática les afectó la diversidad y la disponibilidad de lo que se producía en su momento en la finca.

Finca Terranova

De la herencia porcina a un sistema diversificado y más autosuficiente

“ Nosotros lo que queremos es que la finca no se vuelva una finca macho, porque una finca macho es de esas que solo tienen ganado y más nada. Entonces, en este proceso lo que hemos hecho es ir sembrando poquito a poco: que una maticas de yota, que la yuca, que el plátano... así el plátano no dé mucho, por lo menos las hojas nos sirven para darle de comer a los marranos. Eso ya es ganancia.”

Liliana, Z.



Localizada en el municipio de Albania Caquetá, vereda la Arenosa, en las coordenadas 01°17'06"N y 75°54'10"W





La familia Muñoz Zambrano, constituida por el Señor Wilmer Muñoz, su esposa Liliana, su suegra Rubiela y sus tres hijos, inició su proceso hace nueve años, en un predio de 48 hectáreas, que posteriormente se redujo a 25 hectáreas tras una partición familiar. En un principio, la producción se centraba exclusivamente en la cría de cerdos (*Sus scrofa domestica*), una actividad heredada que además de no favorecer la diversificación productiva, tenía una alta dependencia de insumos externos, incrementando los costos de producción y limitando la autosuficiencia.

La transición hacia la agroecología comenzó en 2015, siendo la ganadería de doble propósito la principal actividad, para ello realizaron división sostenible de praderas, lo que garantizó mayor disponibilidad de forraje fresco para los animales y mejorar la rotación descanso-pastoreo de los animales. En el año 2018, se establecieron cultivos de bore, plátano y yuca, lo que complementó la alimentación tanto de los cerdos (*Sus scrofa domestica*) como de la familia. Para el año 2019, además de lo anterior, se incorporó a la dieta de los porcinos caña (*Saccharum officinarum*) y suero, mejorando así la eficiencia y economía del sistema.

El año 2023, se hizo un esfuerzo interesante en términos de la infraestructura, se implementó un biodigestor y el ordeño mecánico.

En la *actualidad*, las dos actividades productivas por las que perciben los ingresos de la finca son la producción de cerdos (*Sus scrofa domestica*) y el ganado de ordeño, los cuales son alimentados principalmente con forrajes propios de la finca, y solo se emplea concentrado en la etapa de lactancia de los lechones.

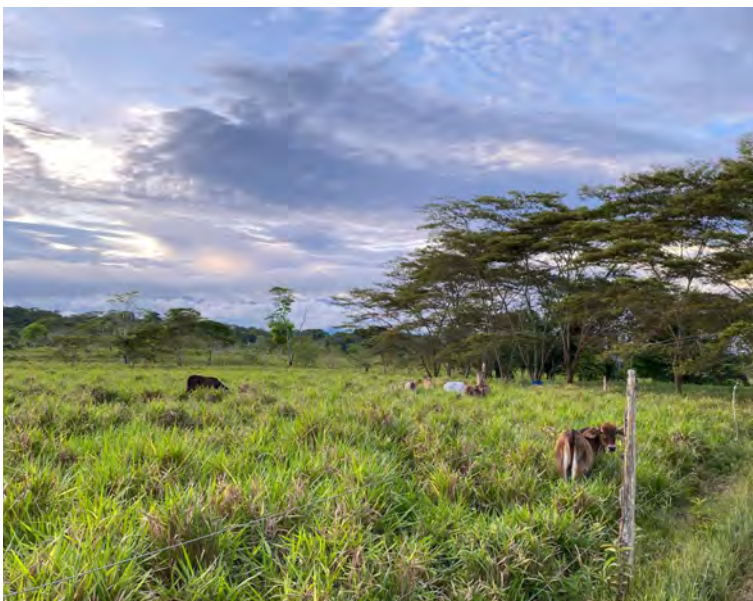


Se ha avanzado con la diversificación productiva, aves de traspatio, gallinas, patos y cuyes. Sin embargo, especies menores como los cuyes (*Cavia porcellus*), se han convertido en competencia para el cultivo de maíz (*Zea mays*) y frijol (*Phaseolus vulgaris*), por su alta reproducción compite con la familia y las otras especies por el acceso al alimento, han intentado aprovecharlos, vender, sin embargo, la población continúa creciendo.

Se cuenta con bastantes hortalizas no es una huerta con cajoneras, sino que se han reciclado diferentes recipientes que ya no se usan en la finca, siendo la clave mantener las especies en lo alto, esto a juicio de doña Rubiela representa un gran ahorro semanal, pues son hortalizas que ya no hay que comprarlas sino que están disponibles todo el tiempo.

Como principales dificultades mencionan desconocimiento en aspectos técnicos, pues las plagas y enfermedades que arrasaron con su cultivo de plátano (*Musa paradisiaca*) y el biodigestor, tiene problemas de funcionamiento, de igual forma mencionan la poca disponibilidad de mano de obra, que hace que los procesos sean más lentos.

Dentro de los satisfactores, mencionan que los llena de orgullo transitar a una producción más limpia y haber logrado disminuir los insumos externos e incrementar los alimentos disponibles en el predio.





Finca El Paraíso

*Donde la tierra canta con árboles nuevos, el
agua corre con memoria, y una familia siembra
futuro con las manos llenas de esperanza*



Localizada en el municipio de
Albania Caquetá, vereda la
Arenosa, en las coordenadas
01°16'55"N y 75°52'17"W

“Somos tres en la casa, pero
la niña que tiene 7 añitos,
ya sabe de todo. Maneja la
casa como si fuera grande.
Sabe que hay que darle la
comida a los marranos,
lavar la cochera,
atender las gallinas, recoger
los buvitos...
ella lo hace todo, colabora
barto, a pesar de lo chiquita
que es.”

Luisa, T.





El predio de la familia Rivera Trujillo, conformado por el señor, la señora e hija, este fue adquirido en 2013 y originalmente contaba con grandes extensiones de potreros sin arborización y sin un sistema eficiente de distribución de agua. La única fuente hídrica disponible era una quebrada, lo que obligaba al ganado a desplazarse largas distancias para acceder al agua. La finca no contaba con una producción diversificada y dependía de prácticas convencionales de manejo.

A partir de 2015, se implementaron mejoras clave como la división de potreros, el acueducto ganadero y la siembra de árboles nativos, lo que optimizó el uso de los recursos naturales.

Entre 2017 y 2019, se fortaleció la producción agrícola con la implementación de una huerta y la diversificación de cultivos. Paralelamente, se mejoró la infraestructura pecuaria con la ampliación de cocheras para cerdos, aumentando la capacidad productiva.

Actualmente, la finca ha logrado consolidar un sistema agropecuario diversificado, con producción de leche, cerdos (*Sus scrofa domesticus*) y cultivos en la huerta.

Entre las dificultades enfrentadas, la familia destaca la poca mano de obra disponible, y el bajo desarrollo que tiene ciertos cultivos, como el maíz (*Zea mays*).

Y sus principales satisfactores es la producción de la huerta con alimentos frescos como cebolla (*Allium cepa*), tomate (*Solanum lycopersicum*) y habichuelas (*Phaseolus vulgaris*), lo que fortalece su autonomía alimentaria y también reduce sus gastos.



Finca Quebraditas

*Transformar con el ejemplo, la historia de quien dejó la tala...
para cultivar vida*

“Nosotros antes trabajábamos con el
machete para tumbar
y ahora trabajamos con el azadón
para sembrar.”
Don Alfonso.

“Antes todo era potrero pelado,
ahora usted mira
y ya hay árboles, hay sombra
y los animales también lo sienten.”
Doña Ercilia.



Localizada en el municipio de
Albania Caquetá, vereda
Versalles, en las coordenadas
01°19'34"N y 75°52'41"W





El predio fue adquirido en 1994 por la familia Chacón Vergara, en ese momento la finca se caracterizaba por tener potreros de más de 7 hectáreas, por su puesto sin árboles, además cultivos de coca (*Erythroxylum coca*) y fuentes hídricas deforestadas. De igual forma, la finca carecía de servicios básicos como agua potable y energía eléctrica, y su acceso era limitado a un camino de herradura. Entre 1996 y 2004, el conflicto armado en la región generó una situación de desplazamiento forzado para la familia, quienes abandonaron la finca durante siete años. Al regresar en 2011, ya no había potreros, ni ganado, y menos infraestructura productiva, solo rastros.

Aprovechando la regeneración natural, propia del abandono, establecieron potreros con árboles, huertas agroecológicas y bancos de forraje. Adicionalmente, implementaron especies menores como las de aves de corral y la piscicultura y huerto de hortalizas, esto con el apoyo de técnico y financiero en algunos materiales por parte de la Vicaría del Sur. No obstante, y a pesar de su entusiasmo, se tuvieron que enfrentar a desafíos como las fumigaciones externas que afectaron los cultivos y la falta de mano de obra para mantener el sistema a gran escala.

Actualmente, la finca ha alcanzado un 80% de recuperación en términos de conservación ambiental y buenas prácticas agrícolas. Sin embargo, enfrentan desafíos como la presión de grupos armados en la zona, afectaciones por fumigaciones externas y dificultades económicas para sostener la producción a gran escala. La escasez de mano de obra y la inestabilidad en la región han limitado la expansión de ciertos proyectos, afectando la continuidad de la producción en la huerta y la implementación de nuevas prácticas agroecológicas.



Las mayores *dificultades* que se les ha presentado en este proceso son la poca disponibilidad de mano de obra familiar en el predio, los bajos recursos económicos para invertir, pero sobre todo y que más los aqueja es la incertidumbre que generan los grupos al margen de la ley que se disputan el territorio, que podría desencadenar un nuevo desplazamiento forzado.

Su mayor *satisfacción* hoy es mirar atrás y saber que, a pesar de todo, lograron volver a levantar su finca con dignidad, sembrar árboles donde solo quedaba rastrojo y proteger cada fuente de agua como un acto sagrado. Lo que un día fue potrero pelado, hoy es bosque que respira y agua que canta.

Otra alegría inmensa es haber educado a sus hijos, quienes, con esfuerzo propio y el acompañamiento familiar, se convirtieron en docentes y profesionales comprometidos con el bien común. “*Ya están grandes, formados, con sus carreras, y siempre pendientes de nosotros y de la finca*”, dice Doña Ercilia con el orgullo de quien ha cumplido su misión.

También encuentran profunda satisfacción en haber alcanzado, paso a paso, una soberanía alimentaria real y concreta: producir sin químicos, cuidar la tierra sin hacerle daño, cultivar vida en espacios pequeños, y



compartir semillas como quien comparte saberes y esperanza. Como ellos mismos lo afirman: *“Queremos mostrar que no se necesita mucho espacio ni venenos para producir alimento sano y en abundancia.”*

Su vinculación con la Vicaría del Sur les abrió horizontes: aprendieron sobre agroecología, conservación y trabajo colectivo. *“Aquí todo lo hemos hecho con las manos, en familia, y con el apoyo de quienes creen que la vida en el campo vale la pena.”*

Finalmente, su compromiso con el futuro los sostiene: quieren que sus nietos hereden no solo una finca, sino una visión de vida en armonía con la naturaleza. *“Este pedacito de tierra, conservado con amor, es nuestra manera de resistir al cambio climático y de cuidar el planeta para quienes vienen después.”*

En Quebraditas, cada árbol tiene historia, cada surco es memoria, y cada día es una oportunidad para sembrar futuro.



Finca Villa Karen

La finca que se hizo familia, la tierra que se volvió hogar



Localizada en el municipio de
Albania Caquetá, vereda la
Chorrosa, en las coordenadas
01°16'30"N y 75°52'21"W

“ Todo se aprende, ¿no?;
es parte de la experiencia,
es un proceso y haciendo es
que se va haciendo la escuela.”
Marlio.

“ Usted tiene que tener
plan A y plan B...
si no sirve para grano,
se pica con todo y va
para los animales.
Esa es la idea mía.”
Doña Sandra.





Fue adquirida por el señor Marlio Rivera y señora Chaparro e hijos, en el año 2010, estaba conformada por potreros sin una planificación estructurada, con un manejo ganadero convencional y limitaciones en el acceso al agua y la sombra para el ganado y débil producción de alimentos para los seres que habitaban en el predio.

Durante los años 2010-2011, se inicia la adaptación del predio con la división sostenible de potreros, estableciendo estrategias en el manejo de la sombra y el acceso al agua a través del acueducto ganadero evitando así la contaminación de los nacimientos y quebradas. Entre los años 2012 y 2015, se consolida la división de potreros y se inicia la diversificación productiva con la implementación de una huerta de hortalizas, la crianza de pollos de incubadora (*Gallus gallus domesticus*) y la construcción de una cochera para cerdos (*Sus scrofa domesticus*). Durante 2016-2019, se fortaleció la producción con la incorporación de gallinas ponedoras (*Gallus gallus domesticus*) a través de un proyecto de la alcaldía y la gobernación. En este periodo, también se afianza la participación en mercados campesinos a través de la asociación Asmujima, lo que impulsa la comercialización de huevos, pollos y productos agrícolas.

A partir de 2020 y hasta la actualidad, se implementan prácticas agroecológicas más avanzadas gracias a la vinculación con la Vicaría del Sur, incluyendo la conservación de fuentes hídricas y la promoción de semillas nativas y criollas, se amplía la huerta con mayor variedad de cultivos y se fortalecen los procesos de comercialización.

Dentro de las mayores dificultades, teniendo que organizarse desde cero tras recibir el predio familiar. La finca, de más de 100 hectáreas, estaba reducida a unos pocos potreros sin árboles ni sistemas de agua adecua-



dos, lo que implicaba recorrer largas distancias hasta la quebrada para abastecer al ganado. **A esta situación se sumaba la escasa disponibilidad de mano de obra, lo** que obligaba a que toda la carga del trabajo recayera sobre los miembros del hogar, dificultando la limpieza de cultivos, el cuidado del huerto y el manejo animal. A pesar del acompañamiento de entidades como CIPAV y la Vicaría, hubo implementaciones que no resultaron favorables —como el diseño circular de la huerta— y otras que fueron limitadas por las condiciones del terreno o por las malezas invasoras, como el bejuco. Sin embargo, cada error ha sido asumido como parte del proceso, fortaleciendo su capacidad de adaptación.

Como *satisfactores*, rescatan la recuperación del suelo, conservación de las fuentes hídricas y diversificar sus actividades productivas. Hoy cultivan hortalizas bajo polisombra, crían cerdos con sistemas mejorados, manejan un acueducto ganadero eficiente y han logrado aumentar su número de animales gracias a la reinversión progresiva de lo obtenido. La participación activa de su pequeña hija, quien ya reconoce las labores del campo y colabora con entusiasmo, es otra fuente de alegría y proyección. Para Doña Luisa y Don Para don Diego, ver cómo la finca se transforma, cómo se logra autosuficiencia alimentaria y cómo sus esfuerzos dan fruto, es la mayor recompensa. Su anhelo ahora es claro: alcanzar una finca completamente autosostenible, donde no tengan que comprar lo esencial, sino que puedan producir, abastecerse y vender desde lo propio.



Reserva Forestal El Danubio

La finca que se hizo familia, la tierra que se volvió hogar



Localizada en el municipio de Morelia, en las coordenadas 1°30'37.90" N y 75°44'12.80" W.

“Sitio turístico, que vela por el cuidado y la conservación de un sí”
Sebastián B.

El líder de la experiencia es el señor Sebastián Bartolo, quien junto con su familia, adquirió este predio en el año 2014, en su momento se tenía exclusivamente ganadería extensiva, luego como la gran mayoría de los productores rurales del departamento, se vieron afectados por la extorsión, obligados al pago de vacunas por grupos al margen de la ley, lo que generó el desplazamiento forzado a la zona urbana, por un tiempo.

Luego cuando los ánimos se calmaron, regresaron al predio y decidieron enfocar sus esfuerzos en la conservación de los recursos naturales. Les llamó la atención una cascada y el río Bodoquero, y decidieron iniciar a trabajar con el turismo de naturaleza y fue así como en el año 2016, se certificaron como empresa legal en el registro nacional de turismo bajo el nombre de Reserva Natural El Danubio.

Los resultados del ejercicio fueron satisfactorios, recibían una buena afluencia de turistas; sin embargo, la pandemia generada por el Covid-19, les jugó una mala pasada, pues fueron dos años donde no se registró ninguna visita, pero si asumir los costos de mantenimiento de la reserva. No obstante, la familia aprovecho este tiempo para seguir reforestando y cosechar sus propios alimentos.

Finalizando el año 2022, la familia inició de una manera más fuerte la transición hacia la agroecología, incursionaron en la apicultura, la lom-



bricultura, la producción de abonos orgánicos, la piscicultura, la avicultura, así como, se apoyaron en los conocimientos ancestrales de la comunidad indígena Muidomeni-uitoto en temas de conservación.

En la actualidad, en el espacio se caracteriza por ser altamente diverso, tanto en frutales como en pancoger y especies forestales, siendo la conservación una de las metas que como familia se habían propuesto, transformar su finca en un santuario natural, haciendo frente no solo a los efectos de la violencia que deja el conflicto armado; sino también a los embates de la variabilidad climática.

En este orden, se mencionan algunas de las especies encontradas: madroño (*Arbutus unedo*), marañón (*Anacardium occidentale*), achiote (*Bixa Orellana*), carambolo (*Averrhoa carambola*), arazá (*Eugenia stipitata*), guamo (*Inga edulis*), cultivos de pan coger y plantas aromáticas como la hierba buena (*Mentha spicata*), menta (*Mentha*), albahaca (*Ocimum basilicum*), limoncillo (*Cymbopogon*), dicho sea de paso que estas especies son empleadas tanto para el autoconsumo de la familia, como también hacen parte de la experiencia de los turistas.

Así mismo que los cultivos que aquí se manejan, se hacen en consonancia con los principios de la agroecología, por ello, por ejemplo en este caso particular, el manejo de plagas y enfermedades, lo realizan con aplicaciones de caldo bordelés, caldo sufocalcico, así mismo de té de jabón, ají, canela, entre otras técnicas que han servido como preventivos y repelentes hacia los cultivos. De igual forma, los residuos de cocina y otros propios del sistema finca, son aprovechados para la realización fertilizantes como bocashi y el alimento del lombricompost.

En cuanto al sistema piscícola, se cultiva sábalo (*Prochilodus lineatus*), cachama (*Colossoma macropomum*) y pirarocu (*Arapaima gigas*), aproximadamente 300 alevinos cuya alimentación combina concentrados y forrajes y frutas de la finca.



En el renglón avícola, manejan pavos reales (*Pavo cristatus*), gallinetas (*Gallus gallus domesticus*), y para terminar con las especies menores, se tiene conejos (*Oryctolagus cuniculus*) y cabras (*Capra aegagrus hircus*), su alimentación ha estado balanceada con frutales, especies vegetales y concentrado, se consideran como atractivo para los visitantes.

Los destinos de las producciones agrícolas y pecuarias, son primeramente la familia para el autoconsumo, y en segundo para los turistas, o directamente al consumidor final, con mercadeo personalizado.

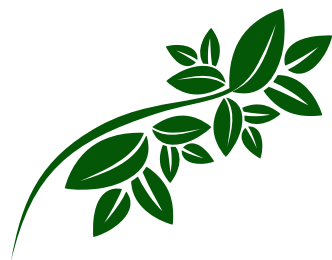
Para la familia una de las mayores dificultades que han afrontado ha sido el proceso de enseñanza -aprendizaje, pues han querido orientar a la comunidad en torno a la conservación, reforestación y la producción agroecológica, sin embargo, no ha sido fácil y sobre todo al inicio se perdió una cantidad considerable del material vegetal establecido en las zonas de interés colectivo. En términos de lo productivo, la actividad de la apicultura, es también una de las que más dificultades les ha presentado, precisamente por su poca experiencia en el manejo.

Por su parte, lo más satisfactorio para la familia ha sido en la apropiación de un bosque productivo, el cual, siguiendo las buenas prácticas, han tenido la oportunidad de tener alimentos libres de químicos y, además, un paisaje productivo.

Del mismo modo, para la familia ha sido satisfactorio el haber logrado unificar a la comunidad de la vereda, el cual, se ha convertido en un cooperativismo, en donde cada familia ha aportado al cuidado de los recursos naturales, al convertirse en guardabosques y prevenir la tala.



REFLEXIONES FINALES



Esta experiencia de investigación acción participativa permitió que criadores de la vida, comunidades e instituciones co-construyéramos un mapa vivo de 32 experiencias de transición agroecológica. Así las cosas, fundamentados en la ontología relacional y aproximándonos a un enfoque no tan moderno, partimos de comprender que el conocimiento no se agota en la tradicional lista de técnicas sino una trama de vínculos entre lo humano y lo no tan humano, entre suelos, aguas, semillas, animales, humanos, saberes y afectos. Ahora, en la reflexión que planteo a continuación, integro tres capas analíticas —puntos de encuentro, semejanzas y diferencias entre las ETAE-; cuatro ideas fuerza que orientan la transición; y tres categorías de clasificación (impulsores de la transición, arquitectura del sistema y anclaje territorial)— con el ánimo de proponer una lectura final que sea a la vez rigurosa y situada, con sentido práctico para quienes los académicos, pero también para quienes “crían la vida” en sus territorios.

En primer lugar, tenemos que los puntos de encuentro entre las experiencias son nítidos, pues todas reconocen la diversidad como principio organizador; conciben la finca como escuela y lugar de aprendizaje; avanzan en cierres de ciclos (suelo-planta-animal-agua-residuo); y trabajan en lograr y mantener sus autonomías —alimentaria, de semillas o energética— como condición de dignidad y resiliencia. También comparten la participación activa de la familia y de la vecindad, así como la existencia de vínculos con actores externos (organizaciones comunitarias, universidades, mercados de cercanía y entidades públicas) que catalizan aprendizajes y abren horizontes. En conjunto, estas regularidades delinean una “gramática agroecológica” que trasciende recetas: no hay un paquete tecnológico a replicar, sino un modo de relación y de cuidado que se traduce en diseños agroecosistémicos singulares.



No obstante, las semejanzas coexisten con diferencias sustantivas que conviene nombrar para no aplanar la riqueza del conjunto. En la trayectoria histórica (el “por qué”), las experiencias emergen por motores heterogéneos: crisis y giros biográficos (desplazamientos, violencias, pérdidas económicas, pandemia) que forzaron reorientaciones y retornos al campo; o apuestas por convicción ética, pedagógica o ambiental, a menudo incubadas en semilleros, procesos de educación popular o espiritualidades territoriales. En la situación actual (el “cómo” y el “con quién”), varían los puntos de entrada técnicos (bosques y maderables, cacao, piscicultura-avicultura, huertas intensivas, acuaponía, meliponicultura), los niveles de infraestructura (desde baños secos y paneles solares hasta invernaderos tecnificados), el peso relativo de autoconsumo y comercialización, y el espesor de las redes (desde lazos barriales hasta articulaciones asociativas y compras públicas locales). Esta variabilidad no es un problema; es justamente la expresión de una ontología relacional: cada sistema emerge de las relaciones que lo sostienen y, por ello, no puede juzgarse por su semejanza con un ideal abstracto, sino por su coherencia ecológica, social y ética en contexto.

Las cuatro ideas que articulan la reflexión final han funcionado como columna vertebral del análisis comparado. La primera idea es la agroecología como trama inter-epistémica y ética del cuidado. El locus enunciativo de las familias de las ETAE acerca de la agroecología, no se agota en asuntos técnicos, ni como ideario político separado de la práctica; pues de manera más amplia, la viven como confluencia de ciencia situada, cotidianidad campesino-indígena-afro y movimiento por la vida. En esa confluencia, “saber” y “poder hacer” se anudan con “poder cuidar”: cuidar la fertilidad del suelo y el agua, cuidar la mesa familiar y a los seres que habitan el predio, cuidar los lazos con el vecindario, cuidar la palabra empeñada en la venta directa. La conclusión que se impone es epistemológica y práctica a la vez: fortalecer la agroecología exige sostener los espacios donde se entretejen saberes (fincas-escuela, mingas, trueques, círculos de semillas, aulas abiertas) y cultivar los *ethos* del cuidado que los vuelven fecundos.



La segunda idea afirma que la diversificación y el cierre de ciclos constituyen el núcleo operativo de la transición. A lo largo de las experiencias, el paso de insumos externos a nutrientes internos (compostas, lombricompostas, abonos verdes), la integración animal-vegetal, los sistemas agroforestales, las aguas manejadas con criterios de circularidad y la prevención biológica de plagas conforman una matriz de diseño que reduce vulnerabilidades, amortigua choques climáticos y baja costos. La diversidad no es un adorno: es infraestructura ecológica y económica. Donde hay más diversidad y mejor cierre de ciclos, disminuye la dependencia de mercados volátiles de insumos, aumentan las opciones de consumo familiar y se abren “ventanas de excedente” para circuitos cortos. Esta constatación sugiere una recomendación verificable: medir la transición por la calidad de sus ciclos y la robustez de su diversidad, no por la adopción de tecnologías aisladas.

La tercera idea muestra que la agroecología “se completa” cuando teje capas sociales, pedagógicas y económicas, además de las técnicas. Fincas que enseñan, recorridos guiados, pasantías de estudiantes, compras comunitarias, mercados campesinos, ventas institucionales locales, redes de intercambio de semillas y pequeñas cooperaciones inter-prediales son la urdimbre que estabiliza los avances técnicos. Sin esta urdimbre, la innovación queda como logro privado y efímero; con ella, se transforma en aprendizaje colectivo que perdura. La conclusión práctica es clara: políticas y programas deberían invertir al menos tanto en tejido y capacidades como en activos físicos, y reconocer formalmente a las fincas-escuela y a las redes de productores como infraestructuras de conocimiento público.

La cuarta idea nombra los tensionamientos estructurales que ninguna voluntad individual puede resolver sola y que, por tanto, demandan cooperación y política. Destacan la escasez de mano de obra y el relevo generacional (agotamiento de cuidadores y migración juvenil), la subvaloración de los alimentos limpios frente a los convencionales, los choques climáticos (lluvias extremas, deslizamientos, veranos prolongados) y las restricciones de capital de trabajo durante la transición.



Reconocer estos cuellos de botella desde la investigación-acción obliga a traducirlos en compromisos: compras públicas de cercanía con criterios de calidad y precio justo; financiamiento paciente, no extractivo, que acompañe la transición; dispositivos de cuidado y descanso para quienes sostienen el día a día; y una agenda interinstitucional de gestión del riesgo climático que parta de soluciones basadas en la naturaleza.

Con estas ideas fuerza, las tres categorías identificativas permiten organizar una lectura de conjunto y orientar decisiones, son las siguientes:

Desde el impulsor de la TAE, importa distinguir entre las experiencias detonadas por crisis y las desplegadas por la convicción. En las primeras, la urgencia empuja cambios rápidos, a veces desordenados, que requieren después un trabajo de re-equilibrio; en las segundas, la curva suele ser más lenta pero con mayor previsión de diseño. Esta distinción ayuda a calibrar apoyos: donde la transición fue forzada por crisis, conviene priorizar estabilizadores (seguridad hídrica, suelos y semillas, alivios de deuda, acompañamiento psicosocial y organizativo); donde nació de convicciones pedagógicas o éticas, conviene potenciar plataformas de incidencia (fincas-escuela, agendas municipales, articulación con instituciones educativas). En ambos casos, el impulsor no es una etiqueta explicativa, sino una palanca para asignar recursos donde más incrementan la autonomía y el cuidado.

En cuanto a la arquitectura agroecológica del sistema, la diversidad de configuraciones observada no debe resolverse en un “ranking” de mejores o peores modelos, sino en criterios comunes de coherencia: calidad de suelos, salud de aguas, densidad de interacciones biológicas benéficas, intensidad de cierres de ciclo, y balances entre autoconsumo y excedentes. Algunas experiencias encontrarán su estabilidad dinámica en matrices agroforestales con cacao y maderables; otras en policultivos de huerta intensiva con avicultura y meliponicultura; otras en integraciones con peces y riego eficiente; y otras en mosaicos que combinan áreas de protección con pequeñas manufacturas (café, aromáticas, helados,



transformados de cacao, mieles, bioinsumos). La comparación útil no es entre rubros, sino entre funciones: ¿qué tan resiliente es la arquitectura frente a sequías o lluvias? ¿qué tan dependiente es de inputs externos? ¿qué tan robusto es su metabolismo socioecológico?

Por último, el anclaje y las redes territoriales condicionan la sostenibilidad de los logros técnicos. Donde hay mercados campesinos, compras públicas locales, acuerdos con restaurantes escolares, ferias comunitarias, escuelas rurales y universidades presentes, la transición agroecológica encuentra canales de reconocimiento y de ingreso; donde predominan distancias largas, intermediación costosa y baja densidad institucional, la autonomía depende más del autoconsumo y de redes del vecindario. En este sentido, la política pública no “lleva” agroecología a los territorios; más bien, reconoce y amplifica redes ya existentes, reduce fricciones logísticas, asegura demanda estable y habilita espacios de gobernanza donde los productores deciden sobre reglas y prioridades.

A partir de estas claves, proponemos una agenda de acción convergente para los próximos años. En el plano del cuidado y el saber, consolidar un sistema de fincas-escuela con reconocimiento institucional, dotación mínima, itinerarios pedagógicos y mecanismos de intercambio interterritorial, incluyendo la voz de mujeres, jóvenes y mayores como portadores de memorias y metodologías. En el plano técnico-ecológico, impulsar prácticas de fertilidad biológica, manejo integral del agua, diversificación planificada, tecnología para mejorar condiciones de adaptación a cambio climático y restauración productiva, con metas observables de cierre de ciclos y reducción de dependencia de insumos. En el plano económico, formalizar circuitos cortos y compras públicas con reglas de juego claras (trazabilidad sencilla, pagos oportunos, criterios de calidad que valoren lo limpio), y promover pequeñas transformaciones locales que capturen mayor valor sin romper la lógica de proximidad. En el plano institucional, transitar de proyectos cortos a pactos territoriales de mediano plazo con financiamiento paciente, indicadores de bienestar y corresponsabilidad entre actores. En el plano de riesgos y cuidados, instalar dispositivos de descanso, salud y relevo



para quienes sostienen la producción; fortalecer seguros y fondos comunitarios para eventos climáticos; y acompañar la planificación predial con lecturas climáticas locales.

Finalmente, cabe reconocer los límites de este proceso. No todas las experiencias pudieron documentarse con la misma profundidad; algunas narrativas conservan silencios (por pudor, por dolor, por cansancio); y la medición cuantitativa de impactos —sobre ingresos, costos evitados, calidad de dieta o balances de nutrientes— avanza de manera desigual. Lejos de deslegitimar los hallazgos, estos límites señalan la necesidad de una segunda ola de investigación-acción que complemente la base cualitativa consolidada con instrumentos de evaluación apropiados a la complejidad de los sistemas vivos. Esa segunda ola debería mantener el lugar de enunciación construido: la voz de humanos y no humanos, es criterio de verdad y de relevancia, no “fuente” a la cual traducir de manera unilateral.

En suma, las 32 experiencias no constituyen un catálogo de buenas prácticas para copiar, sino un repertorio de relaciones para tejer. Lo que las hace semejantes —la ética del cuidado, la diversidad como infraestructura, la finca como escuela, la búsqueda de autonomía— se potencia cuando se reconoce lo que las hace diferentes —sus motores, sus arquitecturas, sus anclajes— y se acompasa ese reconocimiento con apoyos situados. La transición agroecológica, vista desde una ontología relacional, no es el pasaje de un estado A a un estado B; es el arte de sostener transformaciones que aumentan la capacidad de los territorios para cuidar y reproducir la vida. Allí radica la invitación final de este libro: organizar la cooperación pública, comunitaria y académica para que cada experiencia pueda “completarse” en su propio territorio, sin perder singularidad, y a la vez hacer parte de un proyecto común que, paso a paso, reordene nuestras maneras de producir, comer y habitar. Esa cooperación no es un apéndice de la técnica; es su condición de posibilidad. Y su medida no es sólo el quintal o el peso del día, sino la estabilidad de los vínculos que nos permiten seguir criándonos juntos con la tierra.



NOMBRES CIENTÍFICOS

Abarco

Cariniana pyriformis (Miers)

Abeja Angelita

Tetragonisca angustula (Latreille, 1811)

Abeja Boca de sapo

Melipona eburnea (Friese, 1900)

Abeja melífera - Abeja Europea

Apis mellifera (Linnaeus, 1758)

Abejas Meliponas

Melipona spp. (Illiger, 1806)

Acacia

Acacia mangium (Willdenow)

Acelga

Beta vulgaris (Linnaeus subsp. *cicla* (Linnaeus) Koch)

Achapo

Cedrelinga cateniformis (Ducke) Ducke

Achiote

Bixa orellana Linnaeus

Agraz

Vaccinium meridionale Swartz

Aguacate - Aguacate Lorena

Persea americana Miller

Ahumado

Miconia guianensis Aublet

Myrciylon guianensis (Aubl.) Pierre

Ahuyama

Cucurbita moschata Duchesne

Ají

Capsicum annuum Linnaeus

Ajo

Allium sativum Linnaeus

Albahaca - Albahaca amazónica

Ocimum basilicum Linnaeus

Ampicilina (Vasaca)

Justicia adbatoda Linnaeus

Anís

Pimpinella anisum Linnaeus

Apio

Apium graveolens Linnaeus

Arazá

Eugenia stipitata McVaugh

Arveja

Pisum sativum Linnaeus

Asaí

Euterpe oleracea Martius

Aves de corral - Gallina - Pollos

Gallus gallus domesticus (Linnaeus, 1758)

Banano

Musa acuminata Colla

Bejuco de agua

Paullinia pinnata Linnaeus

Bejuco lechoso

Mascagnia cordifolia (Adrien Jussieu) Grisebach

Bore

Alocasia macrorrhizos (Linnaeus) George Don

Colocasia esculenta (Linnaeus) Schott

Borojó

Borojoa patinoi Cuatrecasas

Botón de oro

Titbonia diversifolia (Hemsley) A. Gray

Cabras

Capra hircus Linnaeus, 1758

Cacao

Theobroma cacao Linnaeus

Cacay

Caryodendron orinocense H. Karsten

Cachama

Colossoma macropomum (Cuvier, 1816)

Café

Coffea arabica Linnaeus

Caimo

Pouteria caimito (Ruiz & Pavón) Radlkofe

Camu camu

Myrciaria dubia (Kunth) McVaugh

Canangucha

Mauritia flexuosa Linnaeus filius

Caña - Caña de azúcar - Caña panelera

Saccharum officinarum Linnaeus

Carambolo

Averrhoa carambola Linnaeus

Castaño - Castaño (Castañeta)

Caryodendron orinocense Hermann Karsten

Castanea sativa Miller

Caucho - Caucho natural

Hevea brasiliensis (Willd. ex A.Juss.) Müll.Arg.

Cebolla

Allium fistulosum Linnaeus

Cebolla larga

Allium fistulosum Linnaeus

Cebolla morada

Allium cepa Linnaeus

Cebollín

Allium schoenoprasum Linnaeus

Cedro - Cedro Rojo

Cedrela odorata Linnaeus



Cerdo

Sus scrofa domestica Erxleben, 1777

Chontaduro

Bactris gasipaes Kunth

Cilantro

Coriandrum sativum Linnaeus

Cilantro cimarrón

Eryngium foetidum Linnaeus

Citronela

Cymbopogon nardus (Linnaeus) Rendle

Coca - Hoja de coca

Erythroxylum coca Lamarck

Cocona

Solanum sessiliflorum Dunal

Comino - Comino Amarillo

Aniba perutilis Hemsley

Conejos

Oryctolagus cuniculus (Linnaeus, 1758)

Copoazú

Theobroma grandiflorum (Willdenow ex Sprengel)

K. Schumann

Costillo

Aspidosperma excelsum Kostermans

Cedrelinga cateniformis Ducke

Cúrcuma

Curcuma longa Linnaeus

Cuyes

Cavia porcellus (Linnaeus, 1758)

Espinaca

Spinacia oleracea Linnaeus

Frijol / Habichuela

Phaseolus vulgaris Linnaeus

Gallinas criollas (huevos azules)

Gallus inauris Castelloi

Ganado - Ganado Bovino de Ordeño

Bos taurus Linnaeus, 1758

Ganso

Anser anser domesticus (Linnaeus, 1758)

Granadillo

Dalbergia melanoxylon Guillemín & Perrotet

Guama - Guamo

Inga edulis Martius

Guamo serindo

Inga spectabilis (Vahl) Willdenow

Guanábana

Annona muricata Linnaeus

Guanábana amarilla amazónica

Annona mucosa (Jacquin) Baillon

Guanábana amazónica o cimarrona

Annona montana Macfadyen

Guayaba - Guayaba ácida

Psidium guajava Linnaeus

Guayacán Amarillo

Handroanthus chrysanthus (Jacq.) S.O. Grose

Hierbabuena

Mentha spicata Linnaeus

Hormiga arriera

Atta cephalotes Linnaeus

Jengibre

Zingiber officinale Roscoe

Laurel

Laurus nobilis Linnaeus

Lechuga

Lactuca sativa Linnaeus

Leucaena

Leucaena leucocephala (Lamarck) de Wit

Limón

Citrus × limon (Linnaeus) Osbeck

Limón mandarino - Mandarina

Citrus aurantifolia (Christmann) Swingle

Citrus reticulata × *Citrus limon*

Limón Tahití

Citrus × latifolia (Yu. Tanaka) Tanaka

Limoncillo

Cymbopogon citratus (de Candolle) Stapf

Lomo Rosado / Castaño

Dipteryx oleifera Benth

Madroño

Arbutus unedo Linnaeus

Maíz

Zea mays Linnaeus

Mango

Mangifera indica Linnaeus

Maní forrajero

Arachis pintoi Krapovickas & Gregory

Maraco

Theobroma bicolor Humboldt & Bonpland

Maracuyá gulupa

Passiflora edulis Sims forma edulis

Marañón

Anacardium occidentale Linnaeus

Marfil

Astrocaryum malybo Hermann Karsten

Matarratón

Gliricidia sepium (Jacquin) Kunth

Menta

Mentha spp.

Mínche

Campomanesia lineatifolia Ruiz & Pavón ex

George Don

Mojarra - Mojarra roja

Oreochromis niloticus (Linnaeus, 1758)

Mojarra (alternativa)

Oreochromis mossambicus (Peters)



Mora

Rubus glaucus Benthams

Rubus ulmifolius Schott

Nacedero

Trichanthera gigantea (Humboldt & Bonpland)

Nees

Naranja -Naranja

Citrus × sinensis (Linnaeus) Osbeck

Nogal

Cordia alliodora (Ruiz & Pav.) Oken

Nopal

Opuntia ficus-indica (Linnaeus) Miller

Ñame

Dioscorea alata Linnaeus

Orégano

Origanum vulgare Linnaeus

Ovinos

Ovis aries Linnaeus, 1758

Papa aérea - Papa cidra

Sechium edule (Jacquin) Swartz

Papaya

Carica papaya Linnaeus

Pasto Brachiaria

Urochloa decumbens (Stapf) R.D. Webster

Pasto de corte

Pennisetum purpureum Schumacher

Pato

Anas platyrhynchos domesticus (Linnaeus, 1758)

Pavo

Meleagris gallopavo domesticus (Linnaeus, 1758)

Pepino

Cucumis sativus Linnaeus

Perejil

Petroselinum crispum (Miller) Fuss

Perillo

Couma macrocarpa Barbosa Rodrigues

Pimentón

Capsicum annuum Linnaeus

Piña

Ananas comosus (Linnaeus) Merrill

Platano – cachaco

Musa × paradisiaca Linnaeus

Pronto Alivio

Lippia alba (Miller) N. E. Brown ex Britton &

P. Wilson

Quina Roja

Cinchona pubescens Vahl

Rábano

Raphanus sativus Linnaeus

Repollo

Brassica oleracea Linnaeus var. capitata Linnaeus

Romero

Salvia rosmarinus Spenn.

Ruda

Ruta graveolens Linnaeus

Sábalo

Brycon amazonicus (Spix & Agassiz, 1829)

Sábila

Aloe barbadensis Miller

Aloe vera (Linnaeus) Burman filius

Sacha inchi

Plukenetia volubilis Linnaeus

Sandía

Citrullus lanatus (Thunberg) Matsumura &

Nakai

Solimán

Solanum diphyllum Linnaeus

Stevia

Stevia rebaudiana (Bertoni) Bertoni

Tamarindo

Tamarindus indica Linnaeus

Tilapia roja

Oreochromis mossambicus (Peters, 1852) ×

Oreochromis niloticus (Linnaeus, 1758)

Tomate

Solanum lycopersicum Linnaeus

Tomate cherry

Solanum lycopersicum var. cerasiforme (Dunal)

Spooner, Anderson & Contreras

Tomate de árbol nativo

Solanum betaceum Cavanilles

Totumo

Crescentia cujete Linnaeus

Uva

Vitis vinifera Linnaeus

Uva caímarona

Pourouma cecropiifolia Martius

Vainilla amazónica

Vanilla pompona Schiede

Valeriana

Valeriana officinalis Linnaeus

Yopo

Anadenanthera peregrina (Linnaeus) Spegazzini

Yuca

Manihot esculenta Crantz



BIBLIOGRAFIA



- Altieri, M. A. (1983). *Agroecology: The Scientific Basis of Alternative Agriculture*. University of California, Division of Biological Control.
- Altieri, M. A. (2012). *The scaling-up of agroecology: Spreading the hope for food sovereignty and resiliency*. En M. A. Altieri & C. I. Nicholls, *Agroecology and the search for a truly sustainable agriculture* (120–137). Oakland, CA: Food First Books.
- Altieri, M. Á. (2022). Propuesta metodológica para evaluar el escalamiento de iniciativas agroecológicas. *Centro Latinoamericano de Investigaciones Agroecológicas*. <http://celia.agroeco.org/wp-content/uploads/2022/11/Boletin7-Propuesta-Metodologica-para-evaluar-el-escalamiento-de-iniciativas-2022-.pdf>.
- Altieri, M. Ángel, & Nicholls, C. I. (2012). Agroecología: Única esperanza para la soberanía alimentaria y la resiliencia socioecológica. *Agroecología* 7(2), 65–83. <https://revistas.um.es/agroecologia/article/view/182861>.
- Anderson, C. R., Bruil, J., Johnson-Chappell, M. J., Kiss, C., & Pimbert, M. P. (2020). *Agroecology Now! Transformations towards more just and sustainable food systems*. Palgrave Macmillan. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-61315-0>.
- Anderson, C.I. y otros 2019. From Transition to Domains of Transformation: Getting to Sustainable and Just Food Systems through Agroecology. *Sustainability* 11, 5272; doi:10.3390/su11195272
- Astier, M., García-Barrios, L., Galván-Miyoshi, Y., González-Esquivel, C. E., & Masera, O. R. (2012). Assessing the sustainability of small farmer natural resource management systems in Latin America: A comparative study of IDEA and MESMIS methods. *International Journal of Agricultural Sustainability*, 9(3), 409–422. <https://doi.org/10.1080/14735903.2011.583481>.
- Barkin, D. (2016). *Food sovereignty: A strategy for environmental justice*. SSRN. <https://doi.org/10.2139/ssrn.2861226>
- Barkin, D. (2017, enero 9). *La soberanía alimentaria: Estrategia agroecológica para promover la justicia ambiental*. Servindi. <https://www.servindi.org/actualidad-noticias/09/01/2017/la-soberania-alimentaria-estrategia-agroecologica-para-promover-la>
- Barkin, D., & Sánchez, A. (2020). Contribuciones desde y para la Economía Ecológica Radical. En L. Camacho, A. Martínez-Alier & J. Farinella (Eds.), *Elementos de economía ecológica radical para América Latina*



- (39–56). Revista Iberoamericana de Economía Ecológica (Revibec). https://ddd.uab.cat/pub/revibec/revibec_a2022v35n3/revibec_a2022v35n3p39.pdf.
- Costabeber, J. A. (1998). *Acción colectiva y procesos de transición agroecológica en Rio Grande do Sul, Brasil* (Doctoral dissertation, Universidad de Córdoba (ESP)).
- Escobar, A. (2014). *Sentipensar con la Tierra: Nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia*. Ediciones UNAULA.
- Escobar, A. (2014). *Sentipensar con la Tierra: Nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia*. Medellín, Colombia: Ediciones UNAULA.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2019). *Tool for Agroecology Performance Evaluation (TAPE): Process of development and guidelines for application* (Test version). Roma: FAO. <https://doi.org/10.4060/ca7407>.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2014). *Sustainability Assessment of Food and Agriculture systems (SAFA) Guidelines*. Rome: FAO. <https://www.fao.org/3/i3957e/i3957e.pdf>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2018). *Los 10 elementos de la agroecología: Guía para la transición hacia sistemas alimentarios y agrícolas sostenibles*. Roma: FAO. <https://www.fao.org/3/i9037es/i9037es.pdf>.
- Gliessman, S.□ R. (2002). *Agroecología: procesos ecológicos en la agricultura sostenible* (E. Rodríguez et al., Trad.). Turrialba, Costa Rica: CATIE. (Obra original publicada en 1998 como *Agroecology: Ecological Processes in Sustainable Agriculture*).
- Gliessman, S. R. (2002). *Agroecología: procesos ecológicos en agricultura sostenible*. Catie.
- Gliessman, S.□ R. (2007). *Agroecology: The ecology of sustainable food systems* (2ª ed.). Boca Raton, FL: CRC Press. <https://doi.org/10.1201/b17420>.
- Gliessman, S.□ R. (2007). *Agroecology: The ecology of sustainable food systems* (2ª ed.). Boca Raton, FL: CRC Press. <https://doi.org/10.1201/b17420>.
- Gliessman, S.□ R. (2015). *Transforming food systems with agroecology* [Artículo]. *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 40(3), 187–189.
- Guzmán, E. S. (2004). La agroecología como estrategia metodológica de transformación social. España: Instituto de Sociología y Estudios Campesinos de la Universidad de Córdoba.
- Haber, A.□ F. (2013). *Agricola est quem domus demonstrat*. En C. Gnecco & C. H. Langebaek (Eds.), *Against typological tyranny in archaeology: A South Ame-*



- rican perspective (pp. 57–74). https://doi.org/10.1007/978-1-4614-8724-1_4
- Levard, L., Mathieu, B., & Masse, P. (Coord.). (2019, marzo). *Compendio para la evaluación de la agroecología: métodos para evaluar sus efectos y las condiciones para su desarrollo*. GTAE-AgroParisTech-CIRAD-IRD.
- Lugo Perea, L. J. (2019). *Agroecología y pensamiento decolonial: las agroecologías otras interepistémicas* (1ª ed.). Editorial Universidad del Tolima. Ibagué: Universidad del Tolima.
- Lugo Perea, L. J. (2019). *Agroecología y pensamiento decolonial: las agroecologías otras interepistémicas*. Ibagué: Universidad del Tolima.
- Lugo Perea, L. J., & Rodríguez Rodríguez, L. H. (2018). El agroecosistema: ¿Objeto de estudio de la Agroecología o de la Agronomía Ecologizada? Anotaciones para una tensión epistémica. *Revista Interdisciplina*, 6(14), 47–86.
- Lugo Perea, L. J., Rodríguez Rodríguez, L. H., & García García, N. L. (2017). *Agroecología: otra mirada. Críticas, ideas y aproximaciones*. Editorial Universidad del Tolima. Ibagué: Universidad del Tolima.
- Lugo, A. (2015). Coloniality and the epistemologies of ignorance: Toward a decolonial curriculum. In M. P. Levine (Ed.), *A Companion to the Philosophy of Education* (172–186). Chichester: Wiley Blackwell.
- Masera, O. R., Astier, M., & López-Ridaura, S. (2000). *Sustentabilidad y sistemas campesinos: cinco experiencias de evaluación en el México rural*. México: Mundi-Prensa / GIRA / Programa Universitario de Medio Ambiente – UNAM.
- Mier y Teran, M. y otros (2018): Bringing agroecology to scale: key drivers and emblematic cases, Agroecology and Sustainable Food Systems, DOI: 10.1080/21683565.2018.144331.
- Ottmann, G. (2005). *Agroecología y sociología histórica desde Latinoamérica: Elementos para el análisis y potenciación del movimiento agroecológico – El caso de la provincia de Santa Fe*. Universidad de Córdoba.
- Ottmann, G. (2021). *Agroecología en México: Soberanía alimentaria, saberes, cosmovisión y patrimonio biocultural. Resultados del 1er Concurso mNacional...* En *VIII Congreso Latinoamericano de Agroecología 2020: Memorias* (Vol. I). Montevideo: Universidad de la República, Facultad de Agronomía, Departamento de Sistemas Ambientales & Sociedad Científica Latinoamericana de Agroecología.



- Petersen, P., Mussoi, E. M., & Dal Soglio, F. K. (2017). *LUME: Método para análise econômica-ecológica de agroecossistemas*. Porto Alegre, Brasil: Editora da UFRGS. <https://www.ufrgs.br/pgdr/livros/lume-metodo-para-analise-economica-ecologica-de-agroecossistemas/>
- Sevilla-Guzmán, E. (2010). *La construcción de soberanía alimentaria desde la perspectiva de la agroecología*. En X. Simón Fernández & D. Copena Rodríguez (Coords.), *Soberanía alimentaria e agricultura ecológica: Propostas de acción* (11–56). Vitoria-Gasteiz: Icaria
- Toledo, V. M. (2011). La agroecología en Latinoamérica: Tres revoluciones, una misma transformación. *Agroecología*, 6, 37–46. Recuperado de <https://revistas.um.es/agroecologia/article/view/160651>.
- Van Kessel, J., & Condori Cruz, D. (1992). *Criar la vida: Trabajo y tecnología en el mundo andino*. Comunidad Aymara de Chamchilla, Puno; Vivarium. **Sociedad Científica Latinoamericana de Agroecología (SOCLA)**. (2021). *Método para evaluar la sostenibilidad y resiliencia en la agricultura y la alimentación en América Latina (MESRAA)*. Cali, Colombia: SOCLA. Recuperado de <https://socla.co/mesraa>



Esta obra es publicada por la Editorial de la Universidad de la Amazonia
Florenia - Caquetá 2025

Etale EXPERIENCIAS EN TRANSICIÓN AGROECOLÓGICA EN EL CAQUETÁ

Transitando hacia un buen vivir

Metodológicamente, este libro aporta tres movimientos que deseo subrayar.

- Primero, convierte la sistematización en un hecho colectivo: los saberes campesinos, indígenas y locales no son "insumos" sino interlocutores, con voz y agencia.
- Segundo, articula evidencia cualitativa y cuantitativa sin jerarquías, comprendiendo que las cifras adquieren sentido en el tejido de las historias y que los relatos ganan espesor cuando dialogan con los datos.
- Tercero, transita de la descripción a la orientación, proponiendo categorías operativas que facilitan la lectura rápida sin perder profundidad, útiles para decisores, formadores y productores.