

Mostrar

Mostrar

PARAMostrar

PARAMostrar

Experiencias de manejo en el páramo de Chiles

## Nariño - Colombia

**PARAMostrar** es un periódico que quiere mantenerle informado a usted, habitante o vecino del páramo, sobre los esfuerzos de algunas comunidades e instituciones que trabajan por el cuidado y el uso racional del páramo, ecosistema que provee a poblaciones rurales y urbanas de múltiples servicios como la pureza del aire, hermosos paisajes, fauna y flora únicas y su gran tesoro: el agua!! que regula y distribuye en lagunas, quebradas y ríos.

En esta oportunidad queremos resaltar algunas experiencias de manejo del páramo de Chiles, desarrolladas con participación de la comunidad y que pueden ser repetidas, ajustadas o tomadas como ejemplo por otras comunidades para generar beneficios económicos, ecológicos y sociales.

**PARAMostrar** responde a una de las principales necesidades manifestadas por las comunidades parameras de Colombia: poner a disposición la información sobre iniciativas y actividades de concertación y trabajo por los páramos. Una de estas iniciativas es el Proyecto Páramo Andino, para el cual **PARAMostrar** será también el medio para contarles los principales avances de esta propuesta colectiva de la que queremos que usted haga parte!

## Páramo de Chiles

**Departamento:** Nariño

**Municipios:** Chiles, Cumbal

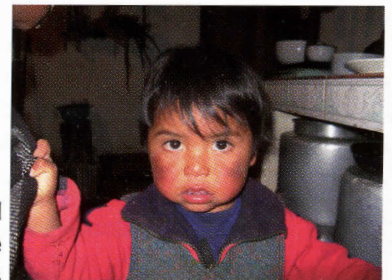
**Altitud:** 3.000 – 4.770 msnm

**Área:** 5.626 ha

El páramo de Chiles integra lo que se conoce como el Complejo Chiles-Cumbal, en el Distrito de Páramos de Nariño y Putumayo, y se extiende entre los 3.300 y los 4.700 msnm de altitud, en la frontera con Ecuador. Este es un páramo binacional, habitado de forma mayoritaria por el grupo indígena de Los Pastos, organizados en los resguardos de Cumbal, Guachucal, Colimba, Panán, Chiles y Carlosama; ubicados todos en el Municipio de Cumbal.

La principal actividad productiva de esta zona es la lechería, cuyo producto se comercializa en Colombia y Ecuador. En segundo lugar está el cultivo de papa, en proporciones considerables.

Como una estrategia para la solución de problemas ambientales, la comunidad ha desarrollado una serie de experiencias. A continuación se presentan algunos ejemplos:



### Conservación de la biodiversidad en el techo de los Andes

Debemos promover la conservación, uso sostenible de la biodiversidad del páramo, el respeto por las dinámicas culturales y el trabajo conjunto entre las personas que habitan en estos ecosistemas.

Esta iniciativa ha sido posible gracias a la colaboración de la comunidad del municipio de Chiles; Cabildo del Resguardo Indígena de Chiles; Corporación Autónoma Regional de Nariño (Corponariño); Sandra Milena Armero, Investigadora - consultora del PPA; Don Segundo Rafael Moreno, Don José Abel Chuquiza y Doña Carmen Revelo, habitantes del Resguardo Indígena de Chiles.

Algunos textos son adaptados de los documentos: Plan de acción para la conservación del páramo de Chiles (Corponariño 2004); y Atlas de Páramos de Colombia (Morales *et al.* 2007).

Compilación: Andrés J. Vivas S.

Fotografía: Andrés J. Vivas S, Ricardo Valbuena

Página Web:

<http://paramos.humboldt.org.co>

Contáctenos en el correo:

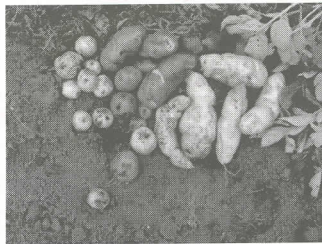
[paramos@humboldt.org.co](mailto:paramos@humboldt.org.co)



Don Rafael Moreno, habitante de la vereda La Calera en el municipio de Chiles, Resguardo Indígena de Chiles es un agricultor que ha dejado el uso de agroquímicos para continuar sus siembras mediante la utilización de abonos orgánicos, desde 2005, cuando recibió una capacitación de Corponariño para la preparación de abonos verdes; por eso, desde entonces ha implementado una granja agroecológica con cultivos orgánicos para mejorar y diversificar los cultivos de su parcela, y ofrecer a sus familiares alternativas "limpias" de producción y consumo de animales y vegetales; de esta manera disminuye la inversión en insumos agrícolas disponibles en el mercado, y recupera prácticas aprendidas de sus "mayores".

Los abonos verdes se preparan de varias formas; por ejemplo, Don Rafael utiliza los tallos, ramas y hojas que quedan como residuo de la producción de papa, los pica en pedazos y los ubica en un lugar especial para que se pudran, con la adición de cenizas del fogón, estiércol de ganado y agua, luego los cubre con un plástico para que el calor acumulado acelere los procesos de transformación de la materia orgánica en abono. En ocasiones también dispone parte de estos residuos en la cama de las lombrices, de suerte que tengan suficiente alimento para poder procesar.

Entre los cultivos que Don Rafael tiene en su huerta encontramos: Raigrás, curubas, quinua, habas, repollo, arracacha, mirango, olloco, chaucha, pepino de rellenar, remolacha, así como 12 variedades diferentes de papa. Entre las aromáticas, para recuperar la medicina tradicional, tiene: toronjil, romero, poleo, samachi, achicoria, cedrón, ajeno o marco, barrabás, tipo, matico, gallinazo, chichiragua, jonjón, marco, ruda, yerbabuena, nabo forrajero, arrayán, entre otros. Don Rafael practica la lombricultura orgánica para la obtención de humus, con el cual abonar las plantas, también cría conejos, así como el cuy, para el consumo por parte de los miembros de la familia.



Producción orgánica de tubérculos

✓ Gracias a su experiencia Don Rafael ha sido visitado por varios grupos de campesinos e indígenas ecuatorianos que quieren conocer experiencias de agricultura ecológica en Colombia, para replicarlas en sus propias localidades. También fue llevado por Corponariño a conocer experiencias de riego en Potosí (Nariño), para adaptarlas e implementarlas en sus predios.

Antiguamente el fuego era el punto de encuentro para los diferentes miembros de la familia, de esta manera se compartían experiencias y se fortalecía la tradición oral como una forma de transmisión de conocimientos. Primero estuvieron los fogones de leña, que más adelante dieron paso a estufas de energía eléctrica y de gas, con lo cual los campesinos debían invertir una cantidad mayor de dinero para el pago de tarifas por electricidad, así como para la compra y utilización de "cilindros de gas" en el ámbito doméstico. Por esa razón la Corporación Autónoma Regional del Departamento de Nariño (Corponariño) y el Resguardo Indígena de Chiles generaron una alianza para el establecimiento de biodigestores caseros empleando el sistema de la minga, para organizar a la comunidad en el trabajo requerido; de esta manera el trabajo se distribuyó entre las diferentes personas beneficiarias hasta que se hubieron construido todos.

Los biodigestores consisten en un sistema para la utilización de los residuos orgánicos, principalmente provenientes del ganado porcino y vacuno, para la generación de gas metano. Este gas se produce por la descomposición de la "majada", es decir el estiércol, y es almacenado en un contenedor de plástico, como una bolsa grande y larga, a la cual se encuentra conectada una manguera

que transporta el gas hasta la casa. El estiércol fluye lentamente mientras se calienta y se produce una descomposición acelerada de la materia orgánica, con la consiguiente generación de grandes cantidades de metano (CH<sub>4</sub>). Este gas es altamente inflamable y resulta de gran utilidad para su operación en el ámbito doméstico. La implementación de este sistema ha disminuido la presión extractiva de leña para los fogones, así como el gasto en energía eléctrica y compra de cilindros de gas para el uso en la cocina, beneficiando a ocho familias (aproximadamente 40 personas) de manera directa. Los biodigestores normalmente producen una llama de coloración azul para cocción de alimentos durante aproximadamente 30 a 45 minutos, diariamente; de esta manera los beneficiarios economizan el gas de cocina, al menos para algunas actividades cotidianas, como es el desayuno, e incluso la cocción de papa criolla para el alimento familiar.



Biodigestor casero

## ParaMovernos...

Las experiencias presentadas en este boletín son sólo algunas de las que las comunidades han desarrollado en el páramo de Chiles, pero existen muchas más, para cuyo desarrollo y éxito se requiere de la cooperación técnica y científica de las instituciones administrativas y académicas en lo local y regional, así como de estímulos económicos para una implementación exitosa. Si usted tiene comentarios acerca de este boletín, escribanos a [paramos@humboldt.org.co](mailto:paramos@humboldt.org.co)