

RETRATOS DEL COMPROMISO CON **COLOMBIA**



Editado por

CropLife[®]
LATIN AMERICA

RETRATOS DEL COMPROMISO
CON **COLOMBIA**

RETRATOS DEL COMPROMISO
CON **COLOMBIA**

©Croplife Latin América
ISBN 978-958-99861-0-3
[www. croplifela.org](http://www.croplifela.org)
Septiembre de 2011
Bogotá, Colombia

Proyecto y realización
CropLife Latin America

Dirección
Carlos Buzio
Mónica Velásquez

Cronistas
Alberto Salcedo Ramos
Arturo Guerrero
Carlos Mauricio Vega
José Navia

Fotógrafos
Alejandra Vega
Andrés Arenas
Jorge Velásquez

Coordinación editorial
María Clara Ramos

Corrección de estilo
Marcela Giraldo

Diseño
Quatro Publicidad

Impresión
Panamericana

Contenido

- 12** *Bibliotecas escolares en el alto sur*
Una fascinación sobre ruedas
- 19** *En Tierra Alta*
Festejando la vida
- 24** *El Retén, Magdalena*
Las lecciones de La Colombia
- 31** *Los niños, embajadores de la protección*
Espantapájaros en Viboral
- 36** *El aceite de sacha inchi*
Los enviados de Bayer
- 43** *Educación en Pasacaballos*
Universidad en la barriada
- 48** *Por los caminos de Boyacá*
Siete pasos para actuar con responsabilidad
- 57** *Gigante, Huila*
Esther Pastrana una finquera certificada
- 63** *Los Robles, Tumaco*
A Hipólita los puentes le cambiaron la vida

Por ahora, la lección debe continuar

Compilar las historias que hoy presentamos en esta publicación fue una tarea llena de emociones y expectativas. Son crónicas que trazan un recorrido por algunas regiones del país, en las que la creatividad, la alegría y las ganas de aprender y trabajar de los colombianos sobresalen en cada línea. Son historias de autoreconocimiento, de trabajo comunitario y de solidaridad que sumadas al compromiso del sector privado, construyen país.

Nuestro papel en este libro fue identificar las historias y lograr que quedaran recogidas como testimonios de la vida que día tras día se teje en las zonas rurales de Colombia. Cada historia es el resultado del empuje de comunidades y del compromiso de las compañías afiliadas a CropLife Latin America con el país:

- Dow AgroSciences: Educar en Pasacaballos, universidad en la barriada.
- Monsanto: En Tierralta, festejando la vida.
- Basf: En Aracataca, las lecciones de La Colombia.
- Syngenta: Los niños, embajadores de la protección. Espantapájaros en Viboral.
- FMC: Por los caminos de Boyacá, siete pasos para actuar con responsabilidad.
- Bayer CropScience: El aceite de sacha inchi, los enviados de Bayer.

- DuPont: Bibliotecas escolares en el alto sur, una fascinación sobre ruedas.

Dos crónicas más, “Esther Pastrana, una finquera certificada” y “A Hipólita, los puentes le cambiaron la vida”, ilustran los resultados de dos programas gremiales, que desarrollan las 21 compañías que trabajan unidas en la Cámara Procultivos de la ANDI y la Corporación CampoLimpio alrededor de programas de acompañamiento al agricultor, para que sea más productivo, más competitivo.

Los cronistas que se sumaron a este esfuerzo comparten hoy con los lectores los relatos de Omar Pino en Tierralta; del profesor Azael Peña de una escuela en la vereda La Colombia, a unas horas de Santa Marta; de Leonel Patiño en Carmen de Viboral (Antioquia); de Patricia Revelo, profesora de una escuela al sur de Nariño; de Andrea Tovar una joven universitaria de Bogotá; de Lilibeth Carreaza en Pasacaballos (Bolívar); de José Vega en Soracá (Boyacá); de Hipólita Rosales en Tumaco, y de Esther Pastrana en Gigante (Huila). Todos contaron cómo se construye, se reconstruye y se mantiene la esperanza.

Carlos Buzio

Presidente CropLife Latin America

Comunidad y medio ambiente

La atención a comunidades rurales en las áreas de educación fue el factor común que Cecodes encontró en un inventario realizado sobre las acciones de responsabilidad social de las compañías afiliadas a CropLife Latin America.

De ese inventario de casos, surgieron las historias de vida que hoy se recogen en este libro, en el que los testimonios de la comunidad dan cuenta de la importancia de las iniciativas del sector privado.

La integración con las comunidades y el apoyo al mejoramiento de la calidad de vida se logra de muy diversas maneras. Una de ellas es la educación. Las empresas pueden ayudar a la formación de personas que tendrán más oportunidades de trabajo en la medida en que se logran niveles superiores de instrucción y capacitación, comenzando por el desarrollo de las habilidades básicas de lectura y escritura en las zonas rurales. Por diversos motivos, a estos sectores no llega en forma eficiente el apoyo del Estado, aclarando que de ninguna manera se trata de reemplazarlo sino de apoyar el mejoramiento de calidad de vida de las personas comenzando desde

la niñez. Con el tiempo serán consumidores informados y responsables que orientarán los mercados con criterios de sostenibilidad.

Algunas de las crónicas publicadas en las siguientes páginas reúnen estos elementos que forman parte de diversos principios de responsabilidad social como el Pacto Global o los Objetivos de Desarrollo del Milenio.

La implementación de políticas y prácticas de responsabilidad social empresarial (RSE), en Colombia es tema en evolución, en el cual se encuentran trabajando voluntariamente distintas empresas. A veces aparecen iniciativas gubernamentales orientadas a la elaboración de legislación que no han sido exitosas, sin embargo, existe una creciente presión de los grupos de interés para que las empresas incorporen los conceptos de responsabilidad social. Por su parte, estas últimas se benefician de un mejoramiento en su competitividad, facilidad de acceso a mercados internacionales, y una mayor participación en los nichos de mercados que aprecian estos temas y están dispuestos a elegir productos

basándose no solamente en los criterios de costo y calidad, sino también en el desempeño ambiental y social de los productores.

Las crónicas escritas para esta publicación muestran que las empresas de protección y mejoramiento de cultivos tienen un compromiso estratégico de industria, cuyo énfasis son los temas de comunidad, educación y medio ambiente.

Un tema de gran importancia para la sociedad es la disminución de la contaminación, la cual se logra de manera efectiva cuando trabajan en alianza todos los actores de la sostenibilidad: las empresas, el gobierno y la sociedad. El gobierno hace su parte mediante el suministro de las condiciones macro apropiadas, las empresas por sí mismas o mediante gremios, desarrollan iniciativas, las cuales difunden y ponen en marcha a través de publicidad y capacitación a los consumidores, y estos últimos aportan al

proceso siguiendo las buenas prácticas aprendidas. De esta manera funcionan los casos gremiales, de los cuales se destaca el compromiso y aporte de 21 empresas al programa “CampoLimpio” que más allá de ser una iniciativa coherente con el cumplimiento de la normativa, se ha convertido en un ejemplo de trabajo, con importantes indicadores de impacto en el medio ambiente.

Es loable el esfuerzo de las empresas que forman parte de CropLife Latin America y de las asociaciones nacionales Cámara Procultivos-ANDI y Corporación CampoLimpio en busca de la sostenibilidad empresarial y social. Las prácticas exitosas de las empresas son amplias y variadas. Sería interesante considerar el desarrollo de aquellas que cuentan con mayor trayectoria e indicadores que sirvan de soporte. Es clave visibilizar y promover los programas de alto impacto ambiental y social que además son innovadores y se constituyen en modelos a seguir.

Santiago Madrián de la Torre

Director Ejecutivo
Cecodes
Consejo Empresarial Colombiano para
el Desarrollo Sostenible

Sobre los cronistas

Arturo Guerrero (Cúcuta, 1946).

Periodista y escritor. Ha publicado *La manipulación de la información* (ensayo, 1981); *Nuevos vientos sobre el Caribe* (crónica de viaje, 1982); *Anarcoiris. Textos casuales* (columnas de prensa, 1995); *Trópico. Visiones de la naturaleza colombiana* (ensayo, 1997); *El amor bravío* (ensayo, 1999); *Habitantes de la memoria* (ensayo, 2005); *Bibliotecas de Bogotá*, Taller de Edición Rocca (2008), *Las huellas de las hormigas* (México, 2010). Columnista semanal del diario *El Colombiano*.

Alberto Salcedo Ramos (Barranquilla, 1963).

Forma parte del grupo Nuevos Cronistas de Indias. Sus crónicas han aparecido en *SoHo*, *El Malpensante* y *Arcadia* (Colombia), *Gatopardo* y *Hoja por hoja* (México), *Etiqueta Negra* (Perú), *Ecos* (Alemania), *Diners* (Ecuador), *Pie Izquierdo* (Bolivia), *Marcapasos* y *Plátano Verde* (Venezuela) y *Courrier International* (Francia), entre otras. Es autor de *El oro y la oscuridad. La vida gloriosa y trágica de Kid Pambelé* (Random House Mondadori, 2005); *De un hombre obligado a levantarse con el pie derecho* (Ediciones Aurora, 1999 y 2005) y *Diez juglares en su patio* (Ecoe Ediciones, 1994).

José Navia (Cauca, 1959).

Trabajó por dieciocho años consecutivos en *El Tiempo* y en la actualidad es profesor de la Universidad el Rosario, en la Facultad de Periodismo. Autor de *El lado oscuro de las ciudades* (Intermedio Editores); *Confesiones de un delincuente* (Intermedio Editores), e *Historias nuevas para la ropa vieja* (Editorial Universidad de Antioquia). Sus crónicas han aparecido en *El Malpensante* y la revista *Semana*.

Carlos Mauricio Vega (Calarcá).

Periodista y escritor. Ha publicado en las revistas *Cambio*, *El Malpensante* y *Diners*, y en el diario *El Espectador*. Es autor de *Edwin Kraus: un camino a la montaña* (Diego Samper Editores, 1997); *Alta Colombia* (Villegas Editores, 1996) y *Crónicas sobre las montañas colombianas* para el libro fotográfico de Cristóbal Von Rothkirch - Valle del Cauca (Ediciones Gamma, 1994).



Bibliotecas escolares en el alto sur

Una fascinación con ruedas

Arturo Guerrero

Fotografía: Andrés Arenas

Patricia Revelo es desde hace cinco años profesora de preescolar en la Institución Educativa Agropecuaria Luis Antonio Montero, en la zona rural del municipio de Potosí, 8 kilómetros al sureste de Ipiales.

Desde que a los expertos les dio por llamar 'institución educativa' a las escuelas y colegios, es un galimatías aprenderse el nombre de uno de ellos. Por eso, en lugar de hablar de la 'escuela Montero', ahora hay que recitar la anterior retahíla insufrible.

Pero bueno, a Patricia Revelo la tiene sin cuidado esta circunstancia onomástica. Se concentra en los catorce niños de un salón de paredes forradas con dibujos de animales. Son pequeños de 5 y 6 años, que todavía no leen. Pero escuchan. Y ella les lee en voz alta un libro de cuentos todos los días. Al día siguiente cada niño recuerda la historia, a propósito de un dibujo que elabora.

Patricia es de esas personas hechas para la profesión que han escogido. Sus ojos hablan por ella cuando explica las intimidades de su enseñanza. Cursa una maestría en Educación en la Universidad Tecnológica América (Unita), de Tulcán, la primera población del cercano Ecuador. "Se me

han deteriorado los ojos en estos dos años", se queja, mientras habla de la tesis de grado que elabora sobre la lectura como estrategia para minimizar el trabajo infantil.

"Es que los ponen a trabajar desde chiquitos", dice señalando a Dora Ligia Yandún, madre de Arley Estiven Mejía, de 5 años, uno de sus alumnos.

"El niño colabora en la casa —corroborla la madre—, hace mandados, carga agüita desde la pocetica, pasa la ropa, saca la leche, anda con los animales... ¡Y también trabaja! —¿También trabaja?

—Sí, pica en la huerta casera donde hay cebolla, quita hierbas.

'Picar' significa echar azadón. Eso sí se considera trabajo. Como consecuencia, los niños tienen las manos rudas, a veces estropean sus cuadernos y los libros de cuentos, a pesar de que estos vienen forrados en plástico transparente. "A prueba de niños", puntualiza la maestra.

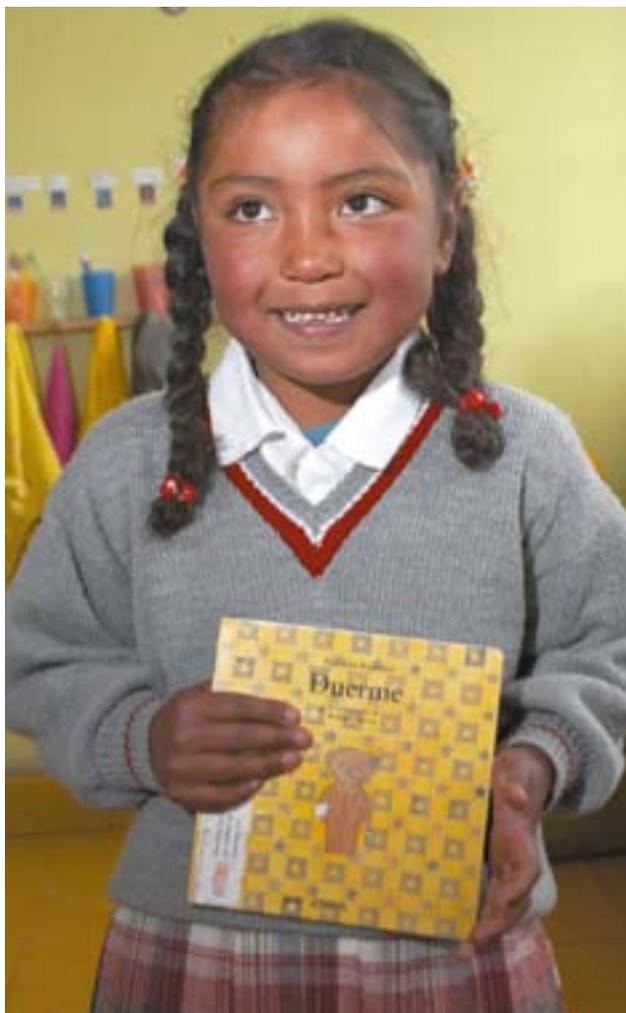
La profe Revelo aborda el propósito de su tesis: "El niño parte del día leerá y parte colaborará". Obviamente no se trata de arrancar del agro al pequeño ni de evitar que



ayude en las faenas familiares. Pero sí de favorecer un ambiente hacia el deleite con los libros. Es que “somos lo que leemos”, sentencia.

Prohibidos los textos

No siempre hubo libros infantiles en esta escuela sureña, enmarcada por parcelas de media y un cuarto de hectárea con cultivos de papa, arveja, maíz y uchuva. Tiene una



biblioteca, sí, pero sus anaqueles son lánguidas filas de textos de estudio grises, ordenados por materias. La perfecta vacuna contra la lectura gozosa.

Lo más llamativo en ella es el nombre de la bibliotecaria, nombrada por la alcaldía de Potosí: Magali Lucero. Pero ¡atención! ¿qué es esa caja alta de madera amarilla, ubicada en el ángulo derecho detrás del mostrador? Tiene ruedas, una especie de manija para arrastrarla y una cerradura. Un aviso dice “donación de la empresa DuPont”.

En las mesas de lectura varias niñas se inclinan sobre un título: “Mi día de suerte”, de la autora e ilustradora japonesa Keiko Kasza. Magali Lucero proclama: “Es nuestro best seller”. Es la hora del descanso y en el lapso de 45 minutos alcanzan a leer dos libros.

De repente irrumpe Diana Carolina Chacua, se acerca precisamente a la caja de madera y pide *La suerte de Ozú*. La bibliotecaria observa que esta niña ha leído cinco veces este cuento de Claudia Rueda, basado en un texto taoísta. Contiene preguntas difíciles sobre lo mejor y lo peor que les ha pasado a sus protagonistas. Al ser interpelada, la lectora responde: “lo mejor que me ha pasado es estudiar para llegar a ser persona de bien. Lo peor, cuando nos dejan tareas y se me pone difícil salir”.

Magali Lucero abre la caja de madera, busca a Ozú, la niña Chacua lo devora por sexta vez. Dentro del baúl amarillo se ordenan los 160 libros de la biblioteca escolar entregada por DuPont como parte de sus acciones de responsabilidad social empresarial. Llegaron a este centro de Potosí a comienzos de 2009, lo mismo que a otras escuelas de Nariño, Antioquia, Atlántico, Boyacá y Cundinamarca.

Contienen ante todo obras de ficción para niños de primaria. También tomos sobre vida de animales y asuntos de la naturaleza, para estudiantes más adelantados. Un comité de selección constituido por expertos y nombrado



2

2. A veces dos o tres niños comparten el mismo tomo lleno de colores, dibujos y figuras animadas que se levantan como dinosaurios reencarnados.

por la Fundación Dividendo de Colombia que opera como gestora, escogió este material. “Están prohibidos los textos escolares —explica— la antropóloga Marcela Chávez, una de sus funcionarias, porque eso sería escolarizar la lectura”.

El proyecto se llama “Leer y escribir en la escuela” y se propone mejorar la competencia de los pequeños en lectura y escritura. Y entonces surge la contradicción: ¿en qué forma mejoran en lectura si no saben leer, como sucede con los alumnos de Patricia Revelo?

El interrogante tiene varias respuestas. De acuerdo con un Plan Lector elaborado por ella misma, la profesora entrega todos los viernes a cada niño una maleta viajera con un libro para su casa. El propósito es la lectura en familia. Papás, abuelos, tíos, vecinos, le leen en voz alta al niño el

cuento, no una sino varias veces en el fin de semana. El lunes siguiente el alumno cuenta lo que le leyeron y muestra un dibujo libre que le inspiró la aventura.

El resultado sorprende. La mayoría de estos niños, de cachetes rojos y tostados por el viento yerto, relatan casi de memoria su cuento o fragmentos de él. Es la oralidad operando. Es la transmisión de generación en generación, como cuando la literatura era igualmente niña y no se escribía sino se proclamaba con repetitivos procedimientos nemotécnicos.

“El objetivo no es que aprendan de memoria —aclara la profe Revelo—, pero ellos lo recitan como si así fuera. Es por el hábito, es porque todos los días leemos en el salón. Y crear el hábito sí es el objetivo”.

Como abejas

Otra respuesta a la contradicción mencionada la dan las niñas de la vereda Casanare Alto cuya escuela, ubicada 14 kilómetros al sur de Pasto, es un venteado lugar a 3.200 metros de altura sobre el nivel del mar, con vista al volcán Galeras. Para llegar a ella es preciso recorrer una carretera afirmada que bordea la represa del río Bobo, de donde toma agua la capital nariñense en verano. Nadie da razón de semejante nombre para tan generoso río.

Los campesinos alternan el uso de las tierras circundantes: dos cosechas de papa y a continuación potreros para ganado normando. La llovizna y el granizo pertinaces imponen la moda infantil: ruanitas azules, gorros de lana y botas pantaneras casi siempre forradas de barro. Los profesores tuvieron una idea para proteger la sala de informática, que es también sala de lectura donde permanece la biblioteca DuPont. Pidieron a los estudiantes traer

de sus casas los costales plásticos en que se empaican los abonos. Con este material resistente y lavable cosieron tapetes, cojines y mochilas viajeras.

A las 10 de la mañana, hora del descanso, luego de un desayuno con arroz y carne, los niños juegan fútbol y las niñas suben las escaleras de cemento que las llevan a la biblioteca. Escogen su cuento, se sientan o acuestan sobre los mullidos empaques reciclados y mueven los labios al son del texto para concentrarse mejor. ¿Concentrarse? Quizá no sea esta la palabra.

Obviamente estas niñas, y uno que otro niño evadido del deporte, saben leer. Pero sobre todo saben embelesarse. Esta sí es la expresión adecuada. En el salón se forma un sonido de enjambre. A veces dos o tres comparten el mismo tomo lleno de colores, dibujos y figuras animadas que se levantan como dinosaurios reencarnados. Es imposible interpelarlos o tratar de interrumpir su inmersión para preguntarles sobre la historia.

3. Se fascinan, son como abejas, se clavan a leer, les encanta, no se despintan del libro.



“Se fascinan, son como abejas, se clavan a leer, les encanta, no se despidan del libro”: la maestra Omaira Cortés no ahorra términos para describir el trance. Sus pequeños estudiantes no entienden de ‘competencia en lecto escritura’. Con simplicidad se internan en universos fantásticos que pasan a habitar a la manera de una segunda vida de imaginación, en parajes tan elevados como los que atisban desde su techo del mundo.

No siempre estos niños tímidos y estas niñas de largo y liso pelo negrísimo, muchos de los cuales son indígenas pastos que conservan sus cabildos y concejos de mayores, no siempre tuvieron a la mano libros emocionantes. Sus maestros debían inventar trucos, recortar revistas, traer tomos descuadernados de la biblioteca municipal o simplemente escarbar en los tremendos textos y cartillas oficiales, para proporcionarles material de lectura.

El paisaje espiritual cambió con la llegada de la biblioteca DuPont. “Hoy las clases son más dinámicas. Hubo un cambio muy marcado y radical”, dice Bernarda Cárdenas, profesora de preescolar en la escuela agroecológica de Males, en el municipio de Córdoba, cerca de Ipiales. “Prefiero los libros a la televisión. Es que uno aquí se puede imaginar y aprende muchas cosas”, confiesa John Alexander, a secas, alumno de la escuela Bajo Sinaí, en Potosí. “Los niños identifican las tres partes del cuento, inicio, nudo y desenlace. Antes de este les preguntó ¿ustedes qué se imaginan que va a ocurrir? Y crean su propio final”, explica la maestra Eugenia Figueroa de la escuela El Campanero Centro, a donde se llega desde Pasto por una vía flanqueada de cruces y guirnaldas amarillas que quedaron de la procesión de San Francisco, santo patrono de la región.

La maestra Patricia Revelo, que en materia de pedagogía es un fervor, se pone categórica cuando pondera la biblioteca: “Es el regalo más maravilloso que nos han podido hacer”.



En Tierralta

Festejando la vida

Alberto Salcedo Ramos

Fotografía: Alejandra Vega

MONSANTO
imagine™



Esa noche los habitantes del barrio Las Riberas del Jui, perteneciente al pueblo de Tierralta, en el departamento de Córdoba, acudieron en masa al río Sinú para honrar mediante un acto simbólico a los mártires de la violencia. El punto de encuentro era un sitio conocido como “El Banquito”, donde en el pasado reciente los escuadrones paramilitares conducían a sus víctimas antes de asesinarlas.

Desde cuando se asentaron en Tierralta como desplazados, los pobladores de Las Riberas del Jui no habían ido a ese barranco contiguo al río. Lo eludían porque lo consideraban asociado a la infamia y al dolor. Pero aquella noche de octubre, gracias a los consejos que recibieron durante sus acompañamientos sicosociales, decidieron cambiar el enfoque: el río Sinú estuvo ahí desde siempre, y no fue aliado sino víctima de los verdugos.

Ciertamente, en el periodo más crítico del conflicto armado los distintos grupos al margen de la ley lo utilizaron como vertedero de cadáveres. Pero no hay que olvidar que para los indígenas zenúes este dios tutelar nunca fue un emblema de muerte sino de vida: propicia la armonía entre los hombres y el universo, irriga las praderas. De modo que la jornada alegórica pretendía desagrarivar al río y rendirle tributo a la memoria de los difuntos.

Cada aldeano llevó a la cita una pequeña canoa de madera. Cuando todos estuvieron reunidos en “El Banquito”, se celebró una eucaristía. Algunas víctimas fueron recordadas con sus nombres propios. El oficiante de la ceremonia religiosa dijo que el perdón no se otorga por cortesía sino como resultado de un paciente proceso espiritual. Hubo cánticos, ronda de testimonios. Los pobladores colocaron en cada canoa una vela encendida, una flor y una fotografía del ser querido inmolado en la guerra. A continuación lanzaron las embarcaciones al agua. Y permanecieron un rato más en el barranco, viendo cómo el río negro de sus pesadillas, transformado por la compasión en un torrente luminoso, recuperaba de golpe su pureza original.

La actividad que se lleva a cabo este 28 de octubre en Las Riberas del Jui también tiene como objetivo integrar a los habitantes y contribuir a la cicatrización de sus heridas. Ahora se encuentran reunidos en una casa, preparando artículos lácteos, cárnicos y de panadería. La jornada de producción es un magnífico pretexto para departir. Mientras trabajan, parlotean, ríen. Miriam Valle hierve el café, Ana Isabel Buelvas cuece la torta de yuca, Deivi Castro hornea las galletas, Ninfa Sotelo amasa las arepas, Cenerys Almanza muele la carne, Nora Pino pica la cebolla.





Muchos niños y madres de familia acuden a este lugar en busca de una ración de leche de soya. Todos traen sus recipientes para que les sirvan el producto. Deyanira Torres, la mujer que los atiende, es una matrona rolliza de 43 años, madre de ocho hijos y abuela de dos criaturas. Deyanira tiene la fuerza típica de las campesinas acostumbradas a valerse por sí mismas: parte un coco con dos martillazos, desbrava un matorral a punta de machete. Para despachar la leche cuando sus vecinos traen envases usados de gaseosa, no necesita embudo: levanta a pulso la cantimplora y la mantiene unos veinte centímetros por encima de la botella desechable. Desde allí emboca el chorro con una precisión asombrosa.

Todos los amaneceres en Las Riberas del Jui son como el de este jueves. Las mujeres se levantan a cumplir con lo que ellas llaman “la ordeñada de la soya”. En cuanto llegan, toman el grano, que ha permanecido en remojo durante la noche entera, y lo licúan en una máquina semi-industrial. Por esta casa desfilan diariamente unas trescientas personas en busca de su dosis de leche. Mientras Deyanira se entienda con los parroquianos, las demás mujeres del colectivo se encargan de los quehaceres restantes. Ahora, por ejemplo, Edie Salcedo coloca una mesa en la calle para exhibir los chorizos. Neivi Castro bate con un molinillo la jalea de ñame.

Al frente, en un quiosco de horcones levantado en plena vía pública, Omar Pino, líder del barrio, organiza las sillas para la reunión que en un rato sostendrá con sus conciudadanos. Un enjambre de niños de diversas edades merodea por los alrededores. Algunos están descalzados, otros descalzos. Hacen rondas lúdicas, emiten chillidos alegres. Viéndolos tan felices, cualquiera supondría que asistirán a una fiesta. Es lo que sucede con casi todas las actividades que emprenden los habitantes de Las Riberas del Jui: siempre son multitudinarias, siempre parecen un festejo.

Tal actitud de regocijo es paradójica porque todos estos seres tienen una historia triste que contar. Olga Lucía Berruero

1. La actitud optimista de estos habitantes de las Riberas del Jui se debe en parte a lo que el comunicador social Óscar Arango llama “la reconstrucción de la esperanza”.

se vino huyendo del caserío de Baltasar, donde las balas criminales asesinaban a diario a varios de sus paisanos. Omar Pino fue desplazado de Saiza por los paramilitares, quienes lo acusaron de ser colaborador de la guerrilla. Cuando el gobierno lo reubicó en el pueblo llamado Batata, aparecieron otros verdugos, los guerrilleros de las FARC, quienes le ordenaron que se marchara inmediatamente, ya que lo consideraban colaborador de los paramilitares.

Arrancados en forma brutal de sus terruños, arruinados de la noche a la mañana, convertidos en parias por la irracionalidad de los grupos armados, finalmente encontraron un lugar donde establecerse: Tierralta, a 80 kilómetros de Montería. Al principio se situaron en el parque principal del pueblo, en cobertizos improvisados con plásticos. Comían gracias a la caridad pública, dormían sobre cartones.

Después de muchas penurias fueron reubicados en un lote baldío de las afueras del pueblo, a orillas de la Quebrada del Jui. Allí construyeron sus viviendas con materiales de poco valor: retazos de madera, saldos de palma, restos de alambre. En este lugar se encuentran a salvo de los bárbaros que en el pasado los acosaron, pero no de los estragos de las lluvias: en los once años que llevan asenta-

dos en el barrio han padecido muchas inundaciones derivadas del desbordamiento de la quebrada.

De modo que cuentos tristes es lo que les sobra. Pero ellos prefieren relatar historias risueñas.

La actitud optimista de estos habitantes se debe en parte a lo que el comunicador social Óscar Arango llama “la reconstrucción de la esperanza”. Arango, que también es teólogo, lleva once años apoyando espiritualmente a los pobladores de Las Riberas del Jui. Para desarrollar su misión utiliza la Fundación Emaús, creada por él con el fin de acompañar a las víctimas de la violencia por medio de procesos sicosociales. La Fundación Emaús, además, capacita a los habitantes en el montaje de proyectos productivos.

Hace tres años, Monsanto en Colombia, juzgó necesario invertir recursos en un plan de asistencia para los habitantes de Las Riberas del Jui. Lo primero que hizo entonces fue establecer una alianza con el Club Rotario Bogotá Laureles, que ya tenía acumulada una experiencia importante en proyectos productivos enfocados en la alimentación. Así nació el “Programa nutricional basado en soya”, una estrategia de

2. El “Programa nutricional basado en soya” es una estrategia de responsabilidad social que pretende, por un lado, donar complementos alimenticios a comunidades vulnerables, y por otro, fomentar en esos grupos una cultura de la autosostenibilidad.



responsabilidad social que pretende, por un lado, donar complementos alimenticios a comunidades vulnerables, y por otro, fomentar en esos grupos una cultura de la auto-sostenibilidad, enseñando a la gente que es más útil producir que mantener una actitud mendigante.

¿Por qué la soya, precisamente? Por sus propiedades nutricionales, en especial su gran riqueza en proteínas. La soya es el grano más consumido en el mundo.

Además, tiene una gran versatilidad: con soya se pueden elaborar desde salsas hasta quesos, pasando por carnes. En el caso de Las Riberas del Jui, el programa de soya no ha reemplazado los alimentos tradicionales de la comunidad, sino que los ha complementado. Esto es posible debido a que la soya se puede fundir con cualquier alimento sin alterar su sabor.

Para preparar la leche y los otros productos con masa de soya, a la comunidad se le entregó una pequeña planta. Se trata de una máquina semi-industrial dotada de molino y licuadora. Lo mejor es que los habitantes mismos –previa capacitación– pueden manipularla. Así adquieren un saber y además participan activamente en la búsqueda de su propio bienestar.

Virginia Panizza, directora operativa del “Programa nutricional basado en soya”, se desplaza cada cierto tiempo

desde Bogotá hasta Tierralta, para acompañar el proceso. Desde hace dos días se encuentra de visita en el pueblo, junto a su compañera de labores Elizabeth París. Si hay algo que la comunidad les agradece a las dos es que son cálidas, cercanas, y participan activamente en las distintas actividades. Si les toca pelar papas o lavar ollas, lo hacen sin remilgos. Ayer, Virginia se encargó de hacer el queso. Y esta mañana de jueves ha estado muy hacendosa ayudando a Nora Pino en la preparación del fricasé de soya.

“Darles una ración de leche diaria a trescientas personas que han padecido las inclemencias del conflicto armado y se encuentran refugiadas en un barrio marginal, es una gestión humanitaria de gran valor”, dice Virginia Panizza. “Pero hay algo mejor que eso: dotar a la gente de una infraestructura tecnológica y enseñarle a trabajar para que genere alternativas de producción auto-sostenibles”.

“Eso es lo mejor”, agrega Nora Pino.

“A mí me dijo un nutricionista que tomarse un vaso de leche de soya equivale a tomarse cinco de leche de vaca. Pero lo que más vale de ese vaso es el cariño con el que se distribuye en la comunidad, y que lo preparamos nosotros mismos. Este programa ha hecho que nosotros dejemos de ser los pobres desplazados para convertirnos en unas personas trabajadoras que luchan por su subsistencia”.

3. Trescientas personas que han padecido las inclemencias del conflicto armado y se encuentran refugiadas en un barrio marginal, reciben diariamente su ración de leche. Una gestión humanitaria de gran valor, sobre todo porque va acompañada de un proceso de enseñanza encaminado a que los habitantes generen alternativas de producción.



Se trata, ni más ni menos, de respetarles a las víctimas su dignidad. Así lo expresa Omar Pino, el líder de esta comunidad, un campesino que a pesar de su escasa formación académica tiene una gran facilidad de expresión.

“Nosotros, desde el principio, nos propusimos no ser desplazados eternos. No queremos estar engrosando los cinturones de miseria, ni andar por ahí diariamente con la mano tendida suplicando compasión y pidiendo limosna. Hemos querido ser actores de nuestro propio desarrollo”.

Era a eso, precisamente, a lo que se refería Óscar Arango cuando hablaba de “la reconstrucción de la esperanza”.

El impacto social del programa se percibe a primera vista con una simple visita al barrio, observando cómo los habitantes –que son los beneficiarios– hacen la fila matinal con alegría, en busca del producto. Y observando, además, la forma en que se cohesionan cada vez más como comunidad.



Día tras día madrugan –como dicen ellos de manera graciosa– a “ordeñar la soya”. Día tras día preparan sus productos. Día tras día se ven las caras los unos con los otros, como vecinos, como familia. A veces organizan rondas testimoniales para ventilar de frente las inquietudes.

Gran parte de la madurez que han adquirido como comunidad se debe a la orientación que permanentemente les ha brindado Óscar Arango. También él ha estado en Las Riberas del Jui arrimando el hombro sin descanso durante estos tres días.

Arango cree que lo mejor del “Programa nutricional basado en soya”, no es lo que representa en términos de ayuda productiva o alimentaria, sino su incidencia en la creación de tejido social.



“En el universo de los desplazados impera el sálvese quien pueda”, dice.

“Los pueblos se fragmentan y cada quien lucha individualmente por salir a flote. Aquí en Las Riberas del Jui la gente se reúne, se congrega. El problema de uno se vuelve el problema de todos. Cuando se les daña el molino eléctrico de los chorizos, todos se ofrecen para moler la carne de manera manual. Entonces, lo que el programa de soya ha hecho es unirlos y ayudarles a recuperar la autoestima. Diez años atrás, los rostros que hoy lucen felices estaban acongojados”.

Justo en este momento, Omar Pino, que ya ha terminado la reunión con sus conciudadanos, enciende una grabadora grande en la cual suena un porro. Alguien festeja con un grito emocionado la irrupción de la melodía:

—¡Eso es, eso es! – exclama– ¡Sigamos con música!

El Retén, Magdalena

Las lecciones de La Colombia

Alberto Salcedo Ramos

Fotografía: Andrés Arenas

Recostado en su taburete de cuero, en las afueras de la Institución San Juan Bautista, el profesor Azael Peña evoca aquella mañana de 2006 en que llevó a sus alumnos de primaria a conocer una sala de informática. La jornada transcurría felizmente pero, de pronto, uno de los niños entró en pánico cuando vio los computadores encendidos. El chico, que entonces contaba más o menos 9 años, pegó un alarido de espanto y huyó a las carreras.

Peña dice que esta es la historia más chistosa que podría contar de su larga vida como docente. Sin embargo, casi en seguida se queda serio, absorto, y advierte que el episodio también fue triste porque evidenció el enorme atraso de su vereda, llamada La Colombia. Aquella mañana -recuerda él invitó a sus alumnos a una excursión por Aracataca. El objetivo del viaje era mostrarles el resto del mundo a aquellos niños que jamás habían puesto un pie más allá de los linderos de su paupérrimo corregimiento. Después de visitar la casa donde nació el escritor Gabriel García Márquez, convertida hoy en un museo, el grupo se trasladó hacia una escuela de Aracataca que tenía un óptimo departamento de sistemas. El profesor Azael tomó tal decisión porque suponía que los chiquillos se pondrían felices cuando descubrieran los computadores. Si hubiera sabido que uno de ellos iba a sufrir una crisis nerviosa, no los habría conducido tan de golpe a la sala de informática.

Jorge Hernández Arrieta, rector de la Institución Educativa Departamental San Juan Bautista, se encuentra sentado al lado de Azael. Hernández sostiene que a cualquier morador de las grandes ciudades del país le sorprendería que, todavía en el sSiglo XXI, exista un lugar del planeta en el cual los niños se asustan al ver los computadores. Pero para él, que conoce al dedillo la miseria de esta comarca de la Costa Caribe, es algo natural. Hernández cuenta que en cierta ocasión asistió a un congreso académico en Bogotá, y cuando comenzó a hablar de la vereda La Colombia los demás concurrentes se mostraron asombrados.

– ¿La Colombia?–, preguntó una profesora vallecaucana.
–Sí, La Colombia–, respondió Hernández.

En seguida explicó que se trata de un corregimiento perteneciente al municipio de El Retén y ubicado a unos 100 kilómetros de Santa Marta. La Colombia tiene, aproximadamente, 1.500 habitantes.

Muchos de ellos se dedican a trabajar como peones en los cultivos de palma africana que han proliferado en la región, otros se emplean como jornaleros a destajo en las plantaciones de banano. Algunos poseen lotes reducidos en los cuales siembran yuca y maíz, otros crían gallinas, los de más allá son comerciantes informales. Las mujeres suelen

1. Trescientas personas que han padecido las inclemencias del conflicto armado y se encuentran refugiadas en un barrio marginal, reciben diariamente su ración de leche. Una gestión humanitaria de gran valor, sobre todo porque va acompañada de un proceso de enseñanza encaminado a que los habitantes generen alternativas de producción.







consagrarse a los oficios domésticos. En La Colombia no hay colegio de bachillerato, ni autobuses, ni parque, y ni siquiera puesto de salud. Cuando se presenta una emergencia —un infarto, una cortadura o la rotura de un hueso, por ejemplo— la víctima es trasladada en moto-taxi hacia el hospital más cercano, que es el de Aracataca (a 20 kilómetros de distancia). Para los lugareños no hay nada peor que enfermarse de noche, sobre todo en las temporadas de invierno, pues la trocha que conduce hacia los pueblos vecinos se vuelve un fangal intransitable.

Cuando Hernández terminó de detallar este inventario de penurias, un profesor burlón de Barranquilla, que también asistía al congreso académico en Bogotá, hizo una chanza pesada.

— Menos mal que en ese pueblo tranquilo no hay atracadores. Si los hubiera, tendrían que atracar con tierra.

— ¿Atracar con tierra?, preguntó Hernández, confundido.

— Claro. Como en La Colombia seguramente no hay armas, los atracadores tendrían que echarles un puñado de tierra en los ojos a sus víctimas, para poder despojarlas de sus pertenencias.

— ¿Atracadores? se pregunta Hernández ahora con un gesto irónico. Él mismo se responde:

— Gracias a Dios, por aquí nunca se ha visto eso. Tan sanos somos en este pueblo que nos damos el lujo de vivir sin estación de Policía.

Hoy es miércoles 20 de octubre. Temprano, al despuntar el sol, ya había habitantes cumpliendo sus faenas. Elsa Madera molía maíz, José Pacheco empujaba su carreta de leña, Ángela Rodríguez barría el patio, Gustavo Pérez enjalmaba su burro, Pablo Cabrera vendía mangos, Lisilia Olivo zurcía una camisola. En la calle principal, al costado de una barraca destartalada que lleva escrita a mano la frase “kiosco comunitario”, un perro flaco se rascaba la oreja con una de las patas traseras. Un poco más allá, frente a una casa de palma, una señora descalza desenredaba con un peine su melena revuelta. Mientras lo hacía, se iba mirando en el espejo que tenía colgado en la horqueta de un almendro.

En cambio ahora, a las 10 de la mañana, el pueblo luce desierto. La temperatura es más o menos de 40 grados centígrados a la sombra. Posiblemente en este momento



los hombres están fuera del pueblo trabajando como jornaleros y las mujeres bajo techo entregadas a sus labores caseras. El único lugar donde se siente bullir la vida es la Institución Educativa Departamental San Juan Bautista, un colegio público en el que 180 niños reciben su educación básica.

Varios infantes se encuentran en la cancha disfrutando del recreo. Los varones juegan fútbol y las niñas hacen rondas lúdicas. Los profesores Jorge Hernández y Azael Peña siguen conversando en las afueras del colegio. Están acompañados por Rina Bornacelly y Juana Bautista Lara, madres de familia, y por Jorge Moreno Cantillo, presidente de la Junta de Acción Comunal. Se encuentran reunidos porque hace un rato estuvieron planeando una jornada colectiva de ornamentación en el establecimiento. Si algo positivo caracteriza a esta escuela –dice Hernández– es la armonía permanente entre el personal académico y la comunidad.

La Institución San Juan Bautista fue fundada en 1932. En aquella época La Colombia no existía como pueblo sino como asentamiento transitorio para un grupo de obreros de la United Fruit Company, la multinacional estadounidense que desde principios del Siglo XX explotaba las abun-

dantes plantaciones de banano en la zona. El colegio se creó, básicamente, para alfabetizar a los hijos de aquellos peones. Entonces la comarca disfrutaba de prosperidad: existía un casino, circulaba el dinero. Según leyendas que se propagaron de generación en generación, algunas noches de sábado los trabajadores enfiestados reemplazaban las velas de sus cumbiambas por mazos de billetes prendidos.

Cuando la United Fruit Company se retiró del país, el asentamiento de La Colombia quedó a la deriva, empobrecido. Sin embargo, con el paso del tiempo se convirtió en corregimiento. Primero, del municipio de Aracataca y, posteriormente, del municipio de El Retén. El colegio continuó funcionando, a pesar de sus grandes carencias materiales.



La jornada del sábado 14 de abril de 2007 fue muy especial para la comunidad de la Institución Departamental San Juan Bautista. Ese día fueron inaugurados un parque infantil, dos aulas y una unidad sanitaria. La construcción fue financiada por la empresa BASF Química Colombiana. La asesoría técnica y social estuvo a cargo de la Fundación Social de Unibán, (Fundauibán).



En vista de sus responsabilidades sociales compartidas, estas dos empresas ligadas al sector bananero y a la comunidad se aliaron en 2007 para mejorar la infraestructura de la escuela, en cuyos cuatro salones estaban hacinados 230 niños.

Las obras fueron ejecutadas en tres meses, gracias al trabajo armónico entre todos sus protagonistas. La comunidad hizo su aporte en arena y mano de obra, Fundaunibán en acompañamiento social y administración del proyecto, y BASF Química Colombiana en dinero.



Esta contribución de BASF Química Colombiana forma parte de su programa “Química que crea lazos”, que tiene entre sus objetivos garantizar el desarrollo sostenible.

El Área de Protección de Cultivos tiene una importante participación en las ventas de esta empresa. Muchas de las zonas donde habitan los usuarios finales de sus productos padecen problemas sociales y económicos. Por eso, el soporte de la compañía a estas comunidades es significativo.



La comunidad de La Colombia –dice ahora Rina Bornacelly– vive muy agradecida con BASF y con Fundaunibán por la colaboración efectiva que prestaron en el mejoramiento del colegio. El aporte es más valioso –agrega Juana Bautista Lara– si se tiene en cuenta que, en el transcurso de sus vidas, muchos habitantes de la vereda solo reciben la enseñanza que se imparte en estos salones. Después, como sus

2. La contribución de BASF Química Colombiana forma parte de su programa “Química que crea lazos”, el cual tiene entre sus objetivos garantizar el desarrollo sostenible.



padres carecen de recursos para enviarlos a otros lugares donde puedan continuar los estudios, muchos niños maduran biches y se enfrentan de manera precoz a las obligaciones de adulto. Entonces se convierten en corteros de palma, o en arrieros de carga, o en moto-taxistas. Conciben sus propios hijos y de ese modo cierran el círculo vicioso para abrirlo de nuevo.

A lo sumo el 2 por ciento de los niños que terminan su enseñanza básica primaria pasan al bachillerato y luego a la universidad, advierte Jorge Moreno mientras frunce el ceño con desconsuelo.

“Por eso vivimos agradecidos con quienes nos mejoraron la única escuelita que tenemos”, interviene Rina Bornacelly. Luego dice que si ella es capaz de leer hoy, a los 35 años, si sabe multiplicar 4 por 8 y nombrar las capitales de los departamentos colombianos, es gracias a la Institución San Juan Bautista, único claustro académico que ha conocido en su vida. Eso sí: asegura que tanto ella como su marido trabajarán tan duro como sea posible para brindarles a sus tres niñas –alumnas de esta escuela– la oportunidad de obtener un título profesional. Juana Bautista Lara, que también aprendió a leer en este plantel, mueve la cabeza en sentido afirmativo.

Hernández Arrieta considera que la única alternativa para sobreponerse a las dificultades del entorno, es la educación. “Te lo digo yo, que soy producto de este contexto social”, agrega.

“Me crié cazando ardillas, pescando, vendiendo lotería por las calles, pero siempre fui de aspiraciones. Yo aprendí desde muy temprano que solo si estudiaba podría alcanzar una mayor calidad de vida para mí y para mi familia. Hoy te puedo decir a boca llena que el esfuerzo valió la pena”.

En este momento termina el recreo. Azael Peña y Jorge Hernández, se levantan de sus respectivos taburetes y se dirigen hacia el interior de la escuela. Las dos madres de



familia y el presidente de la Junta de Acción Comunal se marchan para sus casas. Los niños, sudorosos, se aprestan a ocupar de nuevo los seis salones donde reciben sus clases. Por ahora, la lección debe continuar.



Los niños, embajadores de la protección Espantapájaros en Viboral

Arturo Guerrero

Fotografía: Jorge Velásquez

Los Patiño son una familia de cinco hermanos hechos y derechos que se inclinan al unísono sobre el surco de zanahoria, al lado de su viejo padre Octavio, y alivian las jornadas de azadón con las trovas de Agustín Bedoya y Octavio Meza. La música leve, de letras maliciosas, sale de un radio portátil que lleva en la cintura uno de ellos. Otro silba de memoria la cadencia. El aire se contenta.

Los rodea el espléndido horizonte de su vereda El Cerro, a 4 kilómetros del Carmen de Viboral, un pueblo antioqueño que debe su nombre a la gran cantidad de ofidios que poblaban sus impenetrables caminos de indio, cuando era circunscripción de Marinilla.

La vía montañosa para llegar allá atraviesa ondulaciones que parecen peluqueados de adolescentes afros, tejidos con minucia en surcos paralelos de modo que el agua fluya con el máximo de aprovechamiento. Son cultivos de clima frío: papa capiro, tomate de árbol, maíz, fríjol, aguacate y flores, en especial hortensias. Esto sin contar, por supuesto, las hortalizas.

“Un día las dos niñas vinieron de la escuela contándome cosas. La más pequeña estaba feliz y yo le ponía atención”, dice Leonel Patiño, de 38, alto, flaco, mientras se saca su amplio sombrero alado, tipo ‘vueltaio’, y sus guantes de

caucho de los que se usan para lavar en la cocina. “Que les dieron una película –completa–, y una cartilla. La de preescolar, me dijo: ‘Los que no sabemos leer, pintamos dibujitos, lo demás es para los que saben leer’. Yo vi también la cartilla, había muñequitos y guantes. Me preguntó: ‘¿Pa, esto cómo va?’. Le contesté: ‘es para que se proteja el muñequito’”.

Trapos y pelos

En el Centro Educativo Rural El Cerro, apretados en un salón, los 46 niños de primaria atienden a un televisor que muestra un video animado, titulado “Espantapájaros”. Es un material educativo acerca del uso adecuado y eficaz de productos para la protección de cultivos, según explica Badintong Ávila, ingeniero agrónomo de la Nacional de Medellín y asesor técnico de la compañía Syngenta, que fabrica esos productos y realizó la animación. Esta se inscribe en los compromisos de esta empresa con el Código Internacional de Conducta para la Distribución y Utilización de Plaguicidas, de la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

Los muñecos de colores protagonizan a una familia campesina cuyo hijo Simón tiene dos amigos: uno oficial, el perro Pelos, y otro secreto, el espantapájaros Trapos. Un día el

syngenta

1. Son cultivos de clima frío: papa capiro, tomate de árbol, maíz, fríjol, aguacate y flores, en especial hortensias. Esto sin contar, por supuesto, las hortalizas.

padre anuncia que encontró plaga en la parcela. Trapos calma la angustia del niño y le recuerda que los espantapájaros están para proteger los cultivos. El técnico de Syngenta recomienda un plaguicida, entrega una cartilla de uso adecuado y un equipo de protección para el agricultor, compuesto por gafas, camisa, pantalón, delantal, guantes y tapaboca.

Trapos advierte a Simón que estos elementos deben ser utilizados siempre por los adultos. Y les explica a él y a su hermana cómo interpretar la cartilla que el técnico también les dio, sus pictogramas o dibujos sobre qué hacer antes,

durante y después de la aplicación de los productos. Les indica la importancia de no contaminar las aguas, pues es dañino para las personas, peces, abejas y animales domésticos. “Toda operación debe hacerse a un mínimo de 10 metros de distancia de la quebrada”, concluye.

Los amiguitos juegan a una aventura interestelar, imaginando que sobrevuelan el cultivo. Luego de proclamar imisión cumplida!, reciben instrucciones sobre el enjuague de la fumigadora, el aseo de la ropa para fumigar por separado del atuendo de la familia y el triple lavado de los envases.



2.

2. Son cultivos de clima frío: papa capiro, tomate de árbol, maíz, frijol, aguacate y flores, en especial hortalizas. Esto sin contar, por supuesto, las hortalizas.
3. Además del video, los alumnos reciben cuaderno, lápices de colores y una cartilla educativa con el mismo contenido de la animación y con dibujos para iluminar.

Aprenden a perforar estos con algo puntudo y a llevarlos al sitio donde los recogen. Como es de esperar, el video tiene final feliz: una buena cosecha y alegría familiar.

Apagada la pantalla, el agrónomo agrega que los envases no se queman, deben recopilarse en un costal pues luego pasará a recogerlos una empresa encargada. Sergio Valencia, uno de los dos únicos profesores de esta escuela para niños de nivel económico bajo, corrobora: “Aquí se hacen dos recolecciones al año y se llevan una inmensa cantidad de residuos. En una ruta de dos kilómetros se recogen 2.500 kilos de envases y bolsas de agroquímicos. Una semana antes de la fecha, se entregan volantes en la escuela y en otro sitio concurrido”.

“¿Papi, usted cómo se protege?”

Luego de los 14 minutos del video y de la explicación posterior, Badintong Ávila hace otras preguntas para medir la recepción del mensaje. Asombro: los pequeños han captado casi al pie de la letra las instrucciones de “Espantapájaros”. Es que estos niños campesinos antioqueños, de pelo rubio peluqueado a ras, algunos de los cuales se dejan crecer un mechón corto a manera de cola de caballo, y estas niñas sin pizca de timidez ni de desnutrición, que aspiran a ser pediatras, azafatas o actrices de televisión, están arraigados en la tierra, así sus sueños tengan poco que ver con los de sus mayores.

Deiby Orozco, de 9 años, opina que los productos son importantes “para no dejar que se le peguen las enfermedades al palo”. Y exhibe un lujo de conocimiento sobre las dolencias del tomate de árbol: virosis, plaga y pica, según si las manchas rojas o negras salen en el tronco o la fruta.

“Mi papá fumiga con máquina y manguera –agrega–, se pone tapabocas, capucha y sombrero. Después se quita la ropa y la lava. Los tarros los echa en un costal y los



amontona en una de las dos bodegas que tenemos para eso. Ahí se siguen echando y va creciendo la pila”.

La rubia Estefanía, de 10, que quiere ser actriz “como Lola Calamidades”, ayuda en la siembra del fríjol: “Me parece divertido”. “Vino muy entusiasmada con ese libro –cuenta

su mamá Faride González, recordando el día de ‘Espantapájaros’—, incluso lo tiene a la vista para el que lo quiera. Se lo prestó a un primito. Le preguntó al papá: ‘¿Papi, usted como se protege?’. Él contestó: ‘Es que eso estorba mucho’. Y ella: ‘Pero papi, es mejor que se proteja porque es muy peligroso. Aunque se demore un poco más’”.

Patricia Patiño, esposa de Leonel, enumera las enseñanzas que Valentina, la hija mayor, trajo aquel día de la escuela: “Que los niños no estén junto a los tarros de agroquímicos, que no se arrimen a donde se almacenan, que cuando fumiguen no se acerquen, que estén lejos”. En una rústica bodega al aire, varios pasos abajo de su reluciente casa azul, roja y blanca, la familia apila los envases en hileras horizontales. Al lado se agrupan bolsas dobladas de fertilizantes y abonos.

Leonel formula una filosofía agraria: “Uno siempre brega a tener cuidado con esa vaina. A mis 15 años a uno no le decían nada. Me parece lindo lo que les enseñan a mis hijas. A un niño le entra más que a uno, se concientiza más que uno. Pero uno tiene que protegerse, a ver si dura un poco más”.

El cambio, en cien años

El proyecto “Espantapájaros” busca que los niños se conviertan ante sus padres en embajadores de las buenas prácticas con los agroquímicos. Desde su inicio hace ocho años, Syngenta ha alcanzado a cinco mil escolares rurales en Antioquia, Boyacá, Cundinamarca, Nariño y Valle. Además del video, los alumnos reciben cuaderno, lápices de colores y una cartilla educativa con el mismo contenido de la animación y con dibujos para iluminar.

4. Además del video, los alumnos reciben cuaderno, lápices de colores y una cartilla educativa con el mismo contenido de la animación y con dibujos para iluminar.
5. Estas niñas sin pizca de timidez ni de desnutrición, que aspiran a ser pediatras, azafatas o actrices de televisión.



4.



5.

colores y una cartilla educativa con el mismo contenido de la animación y con dibujos para iluminar.

Las autoridades de Carmen de Viboral, municipio a 22 kilómetros del aeropuerto de Rionegro que sirve a Medellín, reconocen el impacto local de este proceso formativo. “El Cerro es una de las veredas pioneras en este proceso. Para nosotros, la empresa privada es muy importante, nos parecen aliados estratégicos que generan verdaderos procesos comunitarios”, dice Marina Moreno, secretaria de Educación del municipio.

Otro tanto registran los voceros científicos. Carlos Benavides, médico toxicólogo clínico, lidera un equipo del Departamento de Farmacología y Toxicología de la Universidad de Antioquia y la seccional antioqueña de

Asmedas, sindicato médico. Desde hace once años realiza una encuesta entre pequeños agricultores de varios departamentos, para evaluar cómo reciben los programas de capacitación de Syngenta sobre el uso responsable de los productos para la protección de cultivos.

Al puntualizar sobre la región del oriente antioqueño señala: “Carmen de Viboral y La Unión son de los municipios que mejor manejan estos productos. Los utilizan mucho y han recibido mucha capacitación. Se ha detectado bastante cambio en el manejo. Entre más enseñemos a los niños, mejor. El niño debe convivir con el producto sin tener ansiedad: ‘Si usted no manipula, no pasa nada’. Claro que el cambio de hábitos, como cambio cultural, yo lo proyecto a cien años. Mientras tanto, cualquier cambio pequeño es un éxito”.

syngenta



El aceite de sachá inchi

Los enviados de Bayer

Alberto Salcedo Ramos

Fotografía: Jorge Velásquez

Si algo dice tener claro Andrea Natalia Tobar, a sus 21 años, es que los seres humanos magnificamos la influencia del azar en nuestras vidas. Lo que llamamos casualidad —explica— es más bien una consecuencia inesperada de nuestros propios actos.

Andrea esboza su tesis tras varios segundos de silencio en los cuales ha adoptado un aire reflexivo. Ella no cree, definitivamente, que el vuelco que dio su vida en 2010 haya sido producto de la casualidad.

Ciertamente, admite, hubo una feliz cadena de hechos fortuitos, pero ella cumplió la parte que le correspondía: esmerarse al máximo, prepararse para aprovechar cada oportunidad que se le presentara.

Todo empezó una tarde de julio de 2009, cuando su padre, el sociólogo Carlos Tobar, le habló por primera vez de un producto que ella jamás había oído mencionar: el aceite de sachá inchi. El padre le contó que este aceite, originario de la selva amazónica peruana, se ha puesto de moda en la alta cocina. Por su escasísimo contenido de grasa, se le considera el más saludable para el consumo humano doméstico. Don Carlos le dijo, además, que en el departamento del Putumayo —donde él nació— existen buenas

posibilidades de que prospere el cultivo de sachá inchi, conocido también con el nombre de “maní del inca”.

Andrea no recuerda haberse entusiasmado desde el primer momento con el producto que tanto interés le despertaba a su padre. Pero afirma que, por alguna misteriosa razón, el tema se le quedó grabado.

A principios de 2010, Andrea comenzó en la Universidad de la Sabana el séptimo semestre de las dos carreras que estudia en forma simultánea: Administración de Empresas y Administración de Negocios Internacionales. Por aquellos días concertó una reunión con las tres compañeras con las que siempre realiza sus trabajos académicos en grupo. El propósito era elegir la mejor de las ideas que cada una de ellas expusiera en el encuentro, para elaborar un proyecto que les permitiera participar en la feria empresarial de la universidad. En ese momento Andrea recordó, súbitamente, las historias que su padre le había contado meses atrás sobre el tal aceite de sachá inchi. Entonces decidió seguir esa pista. Averiguó en internet, se sumergió en varias bibliotecas.

Fue como si el mar —agrega Andrea ahora— le hubiera devuelto la botella de naufrago que ella ya había desestimado.



1. Estos jóvenes, al igual que los finalistas de las seis versiones anteriores del Bayer Encuentro Juvenil Ambiental, son estudiantes sobresalientes en sus respectivas universidades. El programa pretende, en parte, retribuir su dedicación. Y, además, acercarlos a los esfuerzos globales de protección y optimización en aspectos ecológicos.



¿Cómo podría explicarse tal fenómeno? Por toda respuesta, encoge los hombros, calla. Luego insiste en que si bien el azar le mostró esta nueva puerta, ella tuvo la disposición necesaria para cruzarla. De modo que no va a endosarle a la casualidad el crédito que debería reclamar para sí misma. A continuación retoma el hilo de su relato.

Durante los días previos a la reunión con sus compañeras, se documentó al máximo sobre el sacha inchi: se enteró de que, al ser consumido regularmente, ayuda a prevenir y a curar las enfermedades cardiovasculares. Aprendió que este aceite es el más rico del mundo en ácidos grasos insaturados. Leyó reportes científicos, examinó estudios económicos. Incluso, acudió a los supermercados, porque sintió que necesitaba probar el producto. En este sentido, lo que más le impresionó —cuenta— fue el “color amarillo brillante” y la “consistencia líquida, como sin una pizca de grasa”.

Que la fabricación del aceite de sacha inchi estuviera acaparada por Perú, no la desmotivó: al contrario, vio en esa circunstancia una oportunidad. Romper el monopolio —pensó— sería cuando menos una satisfacción personal. Pero además podría resultar un excelente negocio en un medio como el colombiano, donde tal cultivo es prácticamente desconocido.

Para redondear su propuesta, incluyó un punto sugestivo relacionado con la responsabilidad social: luchar para que los campesinos del sur del país sustituyan con sacha inchi sus cultivos ilícitos. De ese modo podrán mejorar a largo plazo su calidad de vida. Armada con todo este bagaje recién adquirido, acudió a la cita con sus amigas Laura Ávila, Sandra Quintero y Vanessa Prieto, y con el profesor Carlos Calderón, nombrado de antemano como uno de los dos directores del proyecto que aprobaran esa tarde. Después de analizar las diferentes alternativas, el colectivo escogió la idea de Andrea. Para ejecutarla, lo primero que acordaron fue constituir una empresa denominada

Bioamazonic, la cual estaría encargada de “producir y comercializar, con visión global, alimentos funcionales de origen amazónico”. El objetivo principal sería “ofrecer salud y bienestar a la sociedad”.

Faltaba todavía un nuevo guiño del azar. Sucedió el 12 de mayo, un poco después de la inauguración de la feria empresarial de la Universidad de la Sabana. Una de las invitadas especiales al evento recorría en forma casual los pasadizos de la exposición. De repente se detuvo frente al estante de Bioamazonic. Allí se puso a curiosear. Leyó el folleto de presentación, inspeccionó las marquillas. Quiso conocer en detalle el proceso de fabricación del producto.

Andrea le contó que el aceite había sido elaborado en forma artesanal por un campesino de Putumayo a quien ella le encargó esa labor. En Bogotá fue envasado y etiquetado por las muchachas del colectivo. La mujer revisó, además, las matas exhibidas sobre la mesa y palpó las semillas oleaginosas. Entonces se identificó: Ximena Bedoya, coordinadora de Responsabilidad Social de Bayer.

A continuación repartió varias tarjetas de presentación y contó que su compañía desarrolla en cada país donde opera un programa de estímulos dirigido a jóvenes de entre 18 y 24 años. A juzgar por lo que ella estaba viendo —pronosticó— Bioamazonic podría ser un proyecto premiado en el Bayer Encuentro Juvenil Ambiental (*Bayer Young Environmental Envoys*) de 2010. Esto se traduciría en grandes ventajas, ya que los dos seleccionados por Colombia —primero y segundo puesto— son llevados a Alemania para que conozcan las novedades de Bayer, en materia de cuidados ambientales e intercambien sus experiencias creativas y de liderazgo con medio centenar de muchachos procedentes de dieciocho países.

En este punto Andrea concluye su tesis inicial: fue por casualidad que conoció el sacha inchi y fue por casualidad





2.



2. El tema fue la "sostenibilidad orientada hacia negocios verdes". A diferencia de versiones anteriores, en las cuales tan solo había que presentar ideas, en esta ocasión se exigió que cada propuesta estuviera desarrollada en su totalidad o, por lo menos, en parte, con el fin de estimular no solo el talento creativo sino también la capacidad de ejecución y de liderazgo.

que se enteró del concurso de Bayer. Pero más allá de esas dos circunstancias afortunadas, el azar no tuvo ninguna otra participación: ella se desveló muchas noches para darle forma a su proyecto.



El autobús serpentea a través de una carretera angosta bordeada en sus dos costados por vegetación fresca. Sus ocupantes son diez estudiantes universitarios de diferentes ciudades de Colombia, finalistas del Bayer Encuentro Juvenil 2010. El destino final del viaje es el Parque Natural Chicaque, un bastión del turismo ecológico ubicado a 21 kilómetros de Bogotá. Es sábado 25 de septiembre.

Los muchachos no han entrado aún en confianza: algunos duermen, otros escuchan música, los de más allá conversan un poco. El autobús se interna ahora en un tramo cubierto de neblina.

Desde el pasado mes de marzo, cuando Bayer abrió la convocatoria, se registraron en total 160 proyectos. Dirigentes de la compañía visitaron diversas universidades de Colombia para invitar a los jóvenes a participar en el concurso. El tema de este año es la "sostenibilidad orientada hacia negocios verdes". A diferencia de versiones anteriores, en las cuales tan solo había que presentar ideas, en esta ocasión se exige que cada propuesta esté desarrollada en su totalidad o, por lo menos, en parte. El objetivo es estimular no solo el talento creativo sino también la capacidad de ejecución y de liderazgo.

Después de revisar todas las propuestas, los evaluadores escogieron las diez finalistas. Sus autores son, justamente, los muchachos que en este momento van viajando en el autobús. Ellos proceden de diferentes ciudades: hay de Cali, Manizales, Barranquilla, Bogotá y Medellín. En Chicaque, estos jóvenes deberán sustentar sus proyectos ante el jurado. De la solvencia que demuestren en sus exposiciones dependerá en gran parte el resultado que obtengan al



final de la excursión. A los aspirantes también se les juzgará la capacidad para trabajar en equipo y la “habilidad para participar en distintas situaciones vinculadas al cuidado de los recursos naturales”.

El autobús llega a Chicaque, donde los muchachos son recibidos por el guía Eliseo Daniels. Uno de ellos exclama que hace frío. La atmósfera, en efecto, sigue invadida por una densa capa de niebla.

Las reuniones de los finalistas se realizan cada año en un ecocampamento distinto. En estos espacios los jóvenes se familiarizan con conceptos como la protección del medio ambiente y muestran, por medio de sus actos, qué tan preparados están para convivir en armonía con sus compañeros.

Durante los próximos dos días, cada finalista hará una exposición pormenorizada de su proyecto. John Sánchez hablará del reforzamiento de los materiales de construcción a partir de polímeros reutilizados, Mauricio Serrano exhibirá su estación móvil fotovoltaica, Dayanna Doneys disertará

sobre el tratamiento de los lixiviados, David Prada contará cómo piensa lograr la convivencia armónica entre las aves y las ciudades, Daniel Ventura mostrará sus terrazas verdes levantadas con elementos reciclados, Linda Correa propondrá emplear la energía solar como alternativa frente al mal uso de las pilas, Daniel Torres sugerirá cómo se pueden prevenir los desastres ocasionados por las lluvias, Cristian Verdugo formulará la fundación de un parque interactivo del reciclaje, Óscar Cano planteará nuevas opciones para cuidar el medio ambiente y Andrea Tobar presentará su empresa productora de alimentos.

Entre la población estudiantil colombiana hay mucho talento que se desaprovecha por falta de oportunidades. Estos jóvenes, al igual que los finalistas de las seis versiones anteriores del Bayer Encuentro Juvenil Ambiental, son estudiantes sobresalientes en sus respectivas universidades. El programa pretende, en parte, retribuir su dedicación. Y, además, acercarlos a los esfuerzos globales de protección y optimización en aspectos ecológicos. Al visitar la casa matriz del Gupo Bayer en Leverkusen, Alemania, los chicos pueden apreciar cómo, mediante el



desarrollo de productos y procesos responsables de fabricación, se forja un desarrollo sostenible. Algunos de los doce ganadores en las convocatorias pasadas obtuvieron beneficios académicos y laborales gracias a las relaciones que fraguaron a lo largo de este certamen.



Ese aspecto —el de las relaciones— fue justamente uno de los que más disfrutó Andrea Natalia Tobar en Alemania, donde permaneció entre el 6 y el 12 de noviembre. Ahora, una semana después de su regreso a Bogotá, dice que no ha parado de dialogar, por medio de internet, con sus compañeros de aventura. En general, quedó maravillada con los diversos actos científicos y sociales de la excursión: las conferencias de los expertos en desarrollo sostenible, la presentación de los proyectos, las visitas guiadas a las diferentes plantas de Bayer. Cada episodio del viaje, advierte, quedó grabado en su memoria.

También recuerda nítidamente la jornada en la cual fueron escogidos los dos representantes colombianos al Bayer Encuentro Juvenil Ambiental. La ceremonia empezó un poco después de las 8:30 de la mañana del 28 de septiembre, cuando Carlos Fajardo, el coordinador de Comunicaciones Externas de Bayer, les dio la bienvenida a los asistentes y destacó la creatividad de los diez finalistas. Hubo presentación de videos institucionales, discursos sobre la obligación de proteger el medio ambiente, explicación de los objetivos del concurso. Alejandro Martín, gerente de Bayer Schering Pharma Colombia, tomó entonces la palabra en calidad de anfitrión.

“Y pensar que hace unos años”, dijo, “hablar de la protección del planeta era un asunto de las películas de ciencia ficción. Hoy es una responsabilidad nuestra. Si no la asumimos, quién sabe si nuestros nietos lleguen a ver lo que nosotros estamos viendo”.

Al dirigir una mirada a los diez finalistas, Martín advirtió que aunque solo dos de ellos obtendrán los cupos para viajar



a Alemania, todos pueden considerarse ganadores debido a las experiencias que han compartido entre ellos y a los conocimientos que, sobre el tema de la sostenibilidad, han adquirido. En el mañana, cuando se desempeñen profesionalmente, ya sabrán que la ciencia apuesta por una mayor calidad de vida cuando traza sus objetivos a largo plazo. “Esa sola enseñanza”, dice Andrea ahora, “es una gran ganancia”. Tan valiosa como otra lección que oyó repetidamente durante los días de la reunión en Chicaque: los buenos equipos de trabajo son los que le dan razón de ser al liderazgo. Si el líder se queda solo, ¿qué sentido tendrían sus esfuerzos? Eso es algo que, en sus aspiraciones de volverse empresaria, jamás perderá de vista.

Entonces, casi a las 9 de la mañana de aquel 28 de septiembre, los nombres de los ganadores fueron sacados de sus respectivos sobres: segundo lugar, Dayanna Doneys. Primer puesto, Andrea Natalia Tobar.

Pensándolo bien, admite Andrea ahora, por fin, ella sí ha sido una chica con suerte. “Pero he trabajado para merecérmele”, concluye.



Educación en Pasacaballos

Universidad

en la barriada

Arturo Guerrero

Fotografía: Alejandra Vega

El gentilicio femenino de Pasacaballos es pasacaballera. Sí, como no. Y Lilibeth Carreaza es una pasacaballera de 19 años, figura de sílfide, trencitas que caen como lluvia, labios carnosos, aretes certeros. Es malgeniada, “¡a mí hay que obedecerme!”. “Ella es de decisiones”, confirma su mamá Delia quien cuando habla de sus tres hijos gime “no me gusta como los tengo viviendo”.

Estrato uno, casa de tablas, calles destapadas por donde corre una medio agua de color malva. Es el sector Nuevo Milenio, igual a otros barrios de este pueblo de doce mil personas, de las cuales solo la tercera parte está conectada a la red de un alcantarillado que se instaló apenas hace diez años. El alto nivel freático lo hace inoperante, de modo que la gente usa pozos sépticos.

Delia, de 36, dueña de una gloriosa sonrisa inocente, estudió únicamente hasta primero de primaria. Todos los días desde las 8 de la mañana descabeza, pela y empaca camarones en una empresa de la Zona Franca. Sabe cuándo ingresa, pero no a qué hora de la noche sale. Su marido es operario fabril. Lilibeth cursa el quinto de los diez semestres de lengua castellana en la Universidad de Pamplona, gracias a tutorías en el Inem de Cartagena.

“¡Ufff!, que si me hubiera gustado tener esa oportunidad que tiene Lilibeth –lamenta Delia–. Mi mamá murió cuando nació. Yo quisiera estudiar y saber de todo, de todo. Me gustaría aprender en esa escuela de Lilibeth”.

Es que la joven pasacaballera tiene un sueño:

“Quiero fundar mi propia escuela, con mis mismas reglas, como la de enseñar más sobre educación sexual. Aquí los niños desde los 12 años van con el cigarrillo en la boca, y las niñas ya marcan su destino con un embarazo. No quiero dejarme mandar de nadie”.

“Yo me voy para mi picó”

¿Cómo logró Lilibeth lo que su madre añora? Desde sus 7 años, por ser buena estudiante, se ganó el ingreso a un proceso de formación de líderes para el siguiente siglo, auspiciado por la compañía Dow Química de Colombia con asiento en el complejo industrial de Mamonal.

Contiguo a Mamonal, 25 kilómetros al suroeste de la bahía de Cartagena y a orillas del Canal del Dique, está Pasacaballos, verdeado de almendros, robles, cocos y mangos.

 Dow AgroSciences

1. Lilibeth Carreaza es una pasacaballera de 19 años, figura de sílfide, trencitas que caen como lluvia, labios carnosos, aretes certeros.
2. Es una población morocha, fiestera, musical y generosa, que adora el 'picó' y el baile.



1.



2.



Debe su nombre zoológico a los embates de piratas contra Cartagena, los cuales construían puentes provisionales desde la vecina isla de Tierra Bomba para cruzar a caballo.

Es una población morocha, fiestera, musical y generosa, que adora el 'picó' y el baile. Sus hijos pequeños andreguean en las puertas, desnudos, con la barriga al aire, confundidos entre perros y gallinas. Muchos son vástagos de desplazados, venidos del Urabá antioqueño, Montes de María y el Pacífico.

El 70 por ciento de los pasacaballeros son jóvenes. Se les ve en las esquinas, bebiendo, alargando el tiempo. Algunos engruesan las pandillas e incurrir en la delincuencia. Hubo reductos paramilitares e incluso existen simpatizantes de la guerrilla. "Pero la gente es muy bacana para irse al monte, y en cambio dice 'no hombre, yo me voy para mi picó'", cuenta el economista Miguel Caballero, coordinador de Comunidad de la Fundación Mamonal, que es el brazo social de la seccional Bolívar de la Asociación de Industriales (ANDI).

No siempre los muchachos anduvieron quemando el día y la noche en las calles. En 1989, dieciocho bachilleres liderados por Rafael Pérez fundaron la Corporación Cívica Juvenil de Pasacaballos (Corcijupas) y a pesar de lo enrevesado de su acrónimo, la tribu revolucionó el pueblo con proyectos de salud, deporte, educación y sobre todo cultura. Llegó a sumar ochenta socios, eligió junta de acción comunal y ediles.

En 1997, lo fino de su esplendor coincidió con los cien años de Dow, empresa que decidía reorientar sus programas de responsabilidad social. "Buscaba algo de mayor impacto, luego de ensayar muchas iniciativas para resolver problemas puntuales de la comunidad", recuerda su ex gerente John Gilchrist. Los nuevos vientos apuntaban a la educación.

Dow resolvió apadrinar a Corcijupas. Le entregó el manejo de un centro cultural, adecuado en inmediaciones del colegio José María Córdoba. Los jóvenes no tenían preparación administrativa, la experiencia no fue buena,

computadores y enseres se perdieron, la corporación sufrió así un golpe mortal. Se pasó entonces la administración a este colegio, y este trance fue la semilla de una realidad impensable para los pasacaballeros: una universidad construida en el propio pueblo.

Lo mejor de lo mejor

El centro cultural fue uno entre varios componentes del proyecto educativo. Lilibeth ha pasado por todos ellos. A partir de su escuela primaria participó en un esquema de talleres lúdicos donde además de fortalecerle las materias débiles, le enseñaron historia, valores, buenas costumbres, cómo comer en la mesa, cómo sentarse, música, danza, pintura.

Al graduarse de bachiller en 2007, fue seleccionada para las becas técnicas y tecnológicas llamadas “Boomerang”, porque como lo explica Rodrigo Salazar, director ejecutivo de la Fundación Mamonal, “van y regresan, son becas a los mejores estudiantes que, cuando terminan su carrera, entran a las empresas”.

“Fue un alivio, una emoción grande. Como somos de escasos recursos, nos gozamos estas cosas”, comenta hoy Elsa, tía de la becada e inventora de su nombre. “A mí, ideando y pensando, se me ocurrió ponerle ese nombre –recuerda–. Dije, si hay Nínive, debe haber Lilibeth”.

La carrera pedagógica elegida por Lilibeth no es representativa del tipo de materias que cursan sus compañeros de beca y de proceso. Cintia Pérez, por ejemplo, de 20 años, ha llevado un camino similar –“sobresalíamos en notas, éramos lo mejor de lo mejor”–, pero cursa tecnología en producción industrial y se gradúa a finales de 2010. También lleva un aguacero de trenzas, “el pelo me crece rapidísimo”.

Rosmary, su madre y cabeza de familia, sacrificada para levantar a sus dos hijos, respira más tranquila: “El año entrante recibo mi cosecha”.

Fénix Pineda, de 19, adelanta quinto semestre de control de calidad, lleva el apellido materno, cuando cumplió los 15 echó de menos el baile con su papá huidizo, quiere pagarse con su próximo trabajo industrial la carrera de derecho para hacer respetar a su mamá de las burlas de la vida.

“Soy líder de todo –afirma haciendo alusión a su nombre de ave que renace–, cuando eres buen líder, te siguen”.

Igual que estas muchachas benditas por la vida, Ricardo Olivo estudia con beca una carrera de las llamadas ‘pertinentes’ por adecuarse a los requerimientos laborales del complejo fabril: gestión de empresas industriales. 44 años,



soltero, cuatro hijos, 1.92 de estatura, se mueve aparatosamente con muletas por causa de un accidente en moto cuando estaba recién salido de siete años como policía de tránsito en Cartagena.

Con el profesor de emprendimiento hace un proyecto para crear una microempresa de suministro de personal y mantenimiento en área industrial. Ya tiene un socio para esta ilusión, su compañero de estudio Humberto Mercado, 32 años, soltero, dos hijos, actual guardia de seguridad del colegio Córdoba.

Un quiebre en la historia

Olivo y Mercado, junto con quince pasacaballeros más, estudian desde hace dos años en una sede provisional del Centro Regional para la Educación Superior (Ceres), de Pasacaballos. Son los pioneros de esta universidad en la barriada. Y a partir de 2011 estrenarán las cinco

aulas digitales, la sala de los espejos para danza y demás artes, y la tecnología de banda ancha con 15 megas, del edificio de tres pisos donde quinientos estudiantes en varias jornadas adelantarán carreras técnicas y tecnológicas, con solvencia bilingüe, en manejo agrícola, servicios de salud, turismo y hotelería, salud ocupacional, sistemas de tecnología de la información, manejo de despachos y del puerto, computadores personales, manejo industrial, electrónica y comunicaciones.

Los Ceres son un modelo impulsado a partir de 2004 por el Ministerio de Educación, en zonas rurales o urbanas periféricas. A finales de 2008, la administración cartagenera de Judit Pinedo “la Mariamulata” decidió fundar los tres primeros, en Pasacaballos y en los barrios pobrísimos Nelson Mandela y El Pozón, en consonancia con su principal estrategia de poner a la educación en el eje de la política.



3. Cintia Pérez lleva un aguacero de trenzas, “el pelo me crece rapidísimo”. A su derecha, su madre Rosmery.

4. Ricardo Olivo, 44 años, soltero, cuatro hijos, 1.92 de estatura, se mueve aparatosamente con muletas a causa de un accidente en moto.



5. 6.

5. El Ceres es un edificio de tres pisos donde 500 estudiantes en varias jornadas adelantan carreras técnicas y tecnológicas.

6. "Esto ha edificado más que si le dieran a uno una casa. Es mejor que regalen educación, y no plata": Nancy Torres, de las primeras becasas, jefe de almacén en la planta de Dow en Mamonal.

De inmediato Dow asumió el liderazgo desde el sector privado y animó a participar a otras empresas de la Fundación Mamonal. Presentó con gran éxito la iniciativa en las subastas anuales de la asamblea de la ANDI, para la construcción y dotación del Ceres de Pasacaballos.

Cinco universidades, cuatro privadas y una pública, ofrecen en él programas. La operadora del proyecto es privada, la Universidad Tecnológica de Bolívar (UTB), de la cual los alumnos de Pasacaballos son estudiantes plenos, con derecho a sus dos campus y a su biblioteca 24 horas. Estos pagan, con crédito de Icetex, únicamente el 25 por ciento del valor de una matrícula, la cual no excederá el millón y medio de pesos. La matrícula ordinaria para los alumnos de la UTB promedia los cuatro millones.

El asombro y entusiasmo por este Ceres es evidente entre los implicados. "Muestra que los sectores público y privado podemos hacer grandes proyectos mediante el trabajo conjunto", Álvaro Gómez, ex gerente La RAE ya pegó esto en las nuevas normas de la planta de Dow. "El Ceres marcará un quiebre en la historia de Pasacaballos. Se dirá 'antes del Ceres y después del Ceres'", Julio Alandete, secretario de Educación de Cartagena. "Regalan el 75% del pago. Eso nunca existió en mi vida. Para nosotros es una bendición", Rosario Rivas, rectora del colegio Córdoba quien se arregla el sombrero azul y su sonrisa oriunda del Chocó.

"La zona industrial ha tenido gran desarrollo. ¿Cómo es posible que moviéndose tanto dinero, haya pobreza extrema en Pasacaballos? Antes las empresas estaban de espaldas a la comunidad, ahora no", Segismundo Acosta, presidente de la Junta de Acción Comunal.

"Esto ha edificado más que si le dieran a uno una casa. Es mejor que regalen educación, y no plata", Nancy Torres, de las primeras becasas por Dow, hoy jefe de almacén en la planta de Dow en Mamonal, donde tiene a su cargo seis mil referencias por valor de un millón de dólares.

Los esfuerzos de Dow en las comunidades en donde opera están dirigidos a apoyar iniciativas de colaboración entre gobiernos, comunidad y empresas para mejorar la calidad de vida mediante la educación.

Estamos muy orgullosos de contribuir al desarrollo de la comunidad de Pasacaballos ya que reconocemos el talento que existe entre sus niños y jóvenes como Lilibeth, quien es un ejemplo que deseamos sea fuente de inspiración para los demás jóvenes de esta comunidad, comenta Melissa Boisson, gerente de Asuntos Públicos de Dow.

Y Lilibeth Carriazo ¡siempre Lilibeth! cierra con una filosofía: "Educar nace. Todo mundo nace sabiendo algo. El saber nace".



Por los caminos de Boyacá

Siete pasos para actuar con responsabilidad

Carlos Mauricio Vega

Fotografía: Alejandra Vega

FMC®

Se llama José Vega y es vivaz e inteligente, tiene dientes blancos y enormes, y mejillas aduraznadas por el frío y la altura del páramo. Con sus 13 años recién cumplidos es el sostén de sus cuatro hermanas mayores que viven con sus ya ancianos padres en la helada vereda de Altonegro, saliendo de Soracá hacia Miraflores, en el altiplano boyacense. Apenas terminó la primaria, y sus oportunidades educativas no son muchas. Aspira a seguir su bachillerato por las noches en Tunja o al menos buscar la forma de validarlo. Meta difícil de alcanzar cuando desde tan temprana edad hay que doblar el espinazo sobre un surco de un cultivo de papa de la vereda de Rominguira, sembrado en tierras de alquiler por su patrón, el campesino José Paipa, durante las dos cosechas anuales, y al final de cada jornada recorrer 10 kilómetros en bicicleta, breñas arriba, hacia la casa paterna.

Sin embargo, José ha tenido otro tipo de educación práctica en la agricultura. Es experto en las diferentes etapas del cultivo, desde la siembra y el abono hasta la fumigación y la cosecha. Y su nivel de escolaridad es mayor que el de sus padres. Pero lo que importa aquí no es la cantidad de tiempo en la escuela sino su grado de comprensión del mundo. Su capacidad de absorber información y su exposición a nuevas tecnologías gracias a la escuela, el ratico de café internet del fin de semana, la radio que oye durante

el día en el cultivo y la poca televisión que alcanza a ver en las noches, le da ventajas comparativas frente a muchachos campesinos de otras regiones. Por eso, cuando entró en contacto con los ingenieros de FMC (Food, Mechanics and Chemicals) para aprender a usar correctamente los agroquímicos que debe manipular en su trabajo, le quedó clarísima la información técnica de aplicación segura y manejo de desechos adecuado.

Son pasos sencillos: llevar la manga del pantalón por fuera y no por dentro de las botas pantaneras para que los residuos acuosos del fumigante no entren hacia los pies. Usar un atuendo compuesto por delantal, guantes, protección bucal, gorro y, por supuesto, botas. Almacenar adecuadamente los envases de los agroquímicos y proceder limpiamente al momento de mezclarlos, guardando las proporciones y evitando los derrames. Desechar el envase y no reacondicionarlo para ningún otro uso, pero antes hacer un triple juagado al frasco y perforarlo cinco veces para evitar su reutilización, romper las etiquetas y separar las tapas de los frascos, disponer de ellos en lugares de acopio de basuras químicas que el gremio de los productores ubica en los campos colombianos. Estos siete pasos y las medidas de seguridad correspondientes se han difundido mediante campañas continuas entre los cultivadores de todo el país.

1. José Paipa, cultivador de Soracá, población muy cercana de Tunja, alquila tierras anualmente unas cuantas fanegadas de tierra para sembrar papa y contrata escuadras de labriegos que han sido capacitados por las compañías de agroquímicos para manejar de manera técnica los agroquímicos involucrados en el cultivo.





No es un trabajo de poca monta: hasta hace algunos años y aún en ciertas zonas existe la costumbre de botar los envases en las fuentes de agua, o reutilizarlos para guardar comida o guarapo, de almacenar los agroquímicos en compañía de los piensos de los animales, o peor aún cerca de las despensas humanas.

Los pasos para evitar riesgos de contaminación, implican un rigor y una meticulosidad que antes no era común en el agro colombiano, sobre todo en el del minifundio, y que deben partir del dueño de las tierras y de los cultivos hacia el labriego: de la cabeza de la agroindustria a su base. Mediante diversas estrategias de comunicación, que van desde la representación de obras de teatro alusivas al tema hasta la enseñanza personalizada en los campos, los representantes de la antigua firma de agroquímicos FMC han ido penetrando en los campos suramericanos, primero en Brasil y luego en Colombia, con el fin de realizar una labor de posconsumo y de responsabilidad que garantice seguridad y crecimiento en la producción agrícola. FMC está convencida de que la población más joven, niños y adolescentes, constituye el factor multiplicador más eficiente para que las normas de seguridad se difundan en la población, de abajo hacia arriba, es decir, desde la generación de los pequeños hacia los adultos. Así lo han hecho en Brasil y así lo están efectuando en Colombia.

Los niños absorben la información e interiorizan los pasos a seguir en la aplicación de plaguicidas y defoliantes, y se convierten en pequeños profesores y guardianes para que los mayores no se aparten de los protocolos de seguridad.

De la protección personal responsable y de la disposición adecuada de los desechos agroquímicos dependen la salubridad social y la conservación del medio ambiente. Estas medidas deben salir del “paquete técnico” diseñado por la agroindustria de la papa, la cebolla y el arroz, para ser asumidas dentro de la cultura popular que gira alrededor del minifundio.

2. La meticulosidad en los pasos y el cuidado personal se han vuelto imprescindibles en la preparación de los plaguicidas que intervienen en los cultivos de papa y cebolla de Toca, Soracá y Chivatá, tradicionales tierras paperas del centro de Boyacá. Uno de los pasos críticos es la dilución del agroquímico en tanques de agua, para ser asperjado en la proporción correcta mediante bombeo mecánico y distribución manual en cada planta. El lavado de los recipientes y su destrucción posterior también forma parte de este paquete técnico que protege a los cultivadores.

Conocimiento al servicio del cultivo

José Vega tiene en sus facciones el sello del ascendiente muisca. Las tierras en donde creció (la antigua encomienda de Chivatá, escenario de los amores de Inés de Hinojosa con Pedro Bravo de Rivera), y los vecinos municipios de Siachoque y Toca, despojadas de su bosque nativo y convertidas en colcha de retazos de cebolla, papa, trigo y ahora de flores, llevan varios siglos de explotación continua gracias a la bendición de sus aguas y de su permanente primavera. En la memoria genética y en la cultura de José está toda esa información. Pero ahora hay una nueva. Cuando se le pregunta a manera de prueba, entre trago y trago de guarapo y mientras cosecha a gran velocidad la papa que sembró hace seis meses, cuáles son las medidas de seguridad que deben tomarse con los plaguicidas, desaparece lo coloquial y hasta el acento boyacense, “Trabajamos con productos tóxicos. Hay que fijarse en la etiqueta, y seguir los siete pasos para actuar con responsabilidad. Eso nos dijo el ingeniero cuando vino hace un año, y lo que se aprende no se olvida”. Y es que no se trata de un juego.

La conciencia de riesgos ecológicos y de salubridad es todo un cambio cultural que los agricultores deben asumir como peldaño para una mayor y más segura productividad. Ejemplo de ello son los campesinos, cultivadores e ingenieros agrónomos de Soracá Raquel Valbuena y su esposo Rafael, quienes investigan sobre control de plagas en el ámbito científico y también cultivan parcelas de papa en la región de Toca-Soracá-Siachoque con el viejo método de la aparcería o de tierras en empeño. Su economía sigue apretada, porque la papa ha dejado de ser tan rentable como en el pasado, y derivan gran parte de su sustento de un pequeño laboratorio, en donde efectúan pruebas piloto de eficiencia para los plaguicidas de varias compañías.

Ellos son la tercera o cuarta generación de familias campesinas de la región que ahora son vanguardia tecnológica del departamento gracias a su paso por la academia. Al lado del laboratorio, un sencillo silo almacena de manera

ordenada y separada la semilla para la próxima siembra de papa, las bombas, las mangueras del fumigado y los botes plásticos con el químico. Desde hace años ellos contratan al mismo aparcerero, Eduardo Rivera, un campesino de 32 años con cara de niño que maneja las tierras arrendadas por los Valbuena, y también cultiva, en sociedad con otros campesinos, unas parcelas de papa arriba, en el límite del páramo, en la vereda de Otolado. Eduardo, víctima de un difícil divorcio, se niega a irse para Bogotá a trabajar en ferretería, con tal de no alejarse de sus hijos, que viven en Tunja. Casi veinte años de cultivo de papa lo han convertido en experto en el manejo responsable de los plaguicidas.

José Vega y Eduardo Rivera forman parte de un ejército de trabajadores que aplican los productos que protegen los cultivos de plagas, malezas y enfermedades a la cebolla, la papa y el maíz en el altiplano boyacense. Cada vez más tecnificada, la agroindustria del departamento ha adquirido importantes estándares de calidad. Ya no es necesario llevar el camión de papa hasta un centro de acopio en Bogotá, con el temor de que el viaje sea rechazado por una productora de papa frita. En medio de los campos de Siachoque hay un silo de papa y un laboratorio en donde se muestrea la carga de cada camión de acuerdo

3. José Vega, agricultor boyacense



FMC®



4.

4. La alta tecnificación del cultivo de papa en Boyacá permite penetrar en los rincones más lejanos de las fincas para asperjar los productos que controlan tanto el gusano blanco que ataca el tubérculo como los hongos que afectan las hojas y el proceso de fotosíntesis. Mediante juegos de delgadas mangueras que son conducidas por los surcos, se esparce metro a metro el agroquímico que ha sido preparado y bombeado desde estaciones móviles. Los trabajadores deben protegerse estrictamente del contacto del plaguicida en la epidermis. El éxito de estas medidas representa un cambio cultural en las prácticas de cultivos tradicionales de la región.

con indicadores de tamaño y peso, cantidad de humedad por papa y la manera como cada rodaja se fritas antes de convertirse en parte del popular paquete de papas fritas que se consigue en cualquier esquina del país.

para sus compañeros de trabajo y su familia, sino que se ha convertido en factor multiplicador de ese saber hacia sus mayores y también hacia sus compañeros, amigos y colegas, que no han tenido la misma oportunidad de capacitación o que no se interesaron por ella. El rigor en el uso de la protección para aplicar los plaguicidas, en otra época motivo de burlas por parte de sus compañeros, es ahora tomado como una cualidad personal, como signo de meticulosidad y esfuerzo.

Cientos de años llevan estas tierras en esa rutina de labranza en el alto Boyacá, desde antes de la llegada de los españoles: cuatro siglos desde la época en que el encomendero Pedro Bravo de Rivera domeñaba estas tierras y llevaba a cabo sus aventuras galantes mientras con el otro pie oprimía a sus encomendados de Soracá. Ellos ahora han cambiado y crecido y evolucionado hacia la libertad. La mezcla racial y la historia han traído progreso y tecnología a estas regiones. Raquel Valbuena, química y agrónoma nacida en Soracá y posgraduada de la Universidad Piloto de Tunja es un buen resumen de ello: sigue cultivando en su propia, pequeña finca, en Soracá, con su marido, y también en sociedades con otros agricultores en tierras arrendadas. Pero también en su finca ha creado un pequeño laboratorio entomológico en donde realiza para las compañías productoras, pruebas de efectos y eficiencia de control de plagas en productos piloto. Siguiendo el método científico en un cuarto adyacente al almacén que forma parte de la

FMC®

En lo más elevado de la vereda de Altonegro, cerca del páramo que vio pasar a sus antepasados camino de la marcha de libertad del Pantano de Vargas, José Vega pronto dejará de trabajar en el cultivo de papa del señor José Paipa y se convertirá él mismo en agricultor minifundista, siguiendo una vieja tradición. Pasará el rejo, como dicen ellos, por las curvadas tierras de sus padres, para sembrar papa, cebolla, flores. Probablemente lo haga halando el arado con un caballo mientras con la otra mano habla por celular. Los agroquímicos, entre ellos los plaguicidas, serán sus aliados para lograr una mayor productividad de esa tierra que parece inagotable y sin embargo no lo es: un año de papa, otro de cebolla, otro de maíz y uno de descanso.

El trabajo de José Vega es ahora más seguro porque domina la información de seguridad sobre la aplicación de los agroquímicos necesarios para mantener la productividad de sus cultivos. El de la papa es un cultivo de márgenes pequeños de ganancia para los agricultores pequeños, que arriendan dos o tres fanegadas para sacar cuarenta cargas. Es crucial la correcta aplicación de fertilizantes y plaguicidas. Y a los 13 años José Vega no solo conoce el efecto y las dosis precisas para aplicar de manera segura para sí mismo,



5.



6.



5. Recolección de cosecha de papa en Boyacá. La correcta aplicación de plaguicidas y abonos permite mantener una alta productividad a la agroindustria. Las plagas y enfermedades se traducen en rechazo de las cosechas por hallarse por fuera de los parámetros mínimos de calidad.

6. La cercanía del embalse de La Copa en Toca, Boyacá, permite que la vocación papera de la región se alterne con el cultivo de cebolla y de flores.

casa vieja de la finca, pasa largos meses de pacientes pruebas entre pupas, crías e insectos maduros: alimenta y luego asesina generaciones enteras de gusano blanco, larva de un escarabajo que eclosiona en la papa, hasta determinar la potencia de dosis de los productos cuyos ensayos le son confiados. En ella, el saber ancestral y el rigor de la academia se mezclan produciendo un evento que se podría calificar de verdadero cambio cultural, si miramos las condiciones del campo boyacense apenas dos generaciones atrás. Raquel es multiplicador tanto de la excelencia en el manejo de los plaguicidas a la hora de aplicarlos, como del rigor para almacenarlos y preparar los envases contaminados para su reciclaje.

Raquel, José Vega y Eduardo Rivera, cada uno de estratos diferentes de la población, cada uno con un grado de escolaridad y de academia diferentes y cada uno en una etapa de la vida diferente, representan el resultado humano de la tecnificación del campo; el resultado no solo de años y años de investigación científica por parte de la agroindustria, sino de su trabajo de penetración en sus consumidores para que no solo sean fieles a determinado producto agroquímico, sino para que en una etapa de posconsumo se les eduque en buenas prácticas agrícolas y en el adecuado manejo del paquete técnico que conforma el “state of the art” agrícola del cultivo de la papa en Colombia. Una conciencia medioambiental, de protección de las fuentes de agua y de las corrientes freáticas, amigable con páramos y tierras

altas, es la manera de lograr que los cultivos y en general nuestra forma de vida, que incluye cientos de millones de paquetes de papas fritas sea sostenible hacia el futuro.

Del control de plagas depende la calidad y productividad de cada cultivo. Los plaguicidas juegan un papel clave en la economía del departamento y del país, y en la vida de cada cultivador. Al igual que Jim Beam, el hombre que hace 120 años inventó la bomba aspersora portable en la espalda para los cultivos de almendras y de uvas en California, y quien dio origen a FMC, estos hombres se echan literalmente encima la responsabilidad de que los cultivos prosperen a tiempo y con calidad. Surgen como escuadrones armados de mangueras y aspersores entre ondulados mares de papa en la campiña boyacense. No siempre están completamente uniformados: a veces suplen el delantal con un juego de plásticos negros, o no usan las máscaras de tela, pero se protegen brazos y cabeza, y dejan los campos limpios de residuos plásticos.

El tiempo de aprendizaje de los siete pasos es largo, pero FMC está decidido a continuar apostándole a acompañar a los productores de papa para que su trabajo sea más seguro y productivo. Su presencia en la zona y la siembra de consciencia sobre la importancia de tener mucho cuidado en el manejo de los plaguicidas, es un tema prioritario que generará desarrollo y salud para poblaciones que los requieren.

Un esfuerzo gremial

Con la suma de esfuerzos de 21 compañías agrupadas en la Cámara Procultivos de la ANDI y con el respaldo internacional de CropLife Latin America, se han logrado posicionar dos programas gremiales de acompañamiento al agricultor. CuidAgroSM con la misión de lograr que los agricultores manejen adecuadamente los productos fitosanitarios y CampoLimpioSM como una solución ambiental que lograr una disposición adecuada de los envases vacíos de plaguicidas.







Gigante, Huila

Esther Pastrana, una finquera certificada

José Navia

Fotografía: Andrés Arenas

CuidAgro ha capacitado a más de 60.000 trabajadores y dueños de fincas de diecisiete departamentos en el uso y manejo de fitosanitarios, que se usan para eliminar las plagas de los cultivos. Una de estas personas, Esther Pastrana, trabaja para mantener a flote una finca del sur de Huila.

El campero Willys, de color rojo, corona sin mayor esfuerzo la cuesta de cascajo que se adentra en la finca Los Pinos, en las Águilas Altas, una vereda de Gigante, Huila.

“En esta finca conservamos el medio ambiente, evitamos la tala de árboles”, reza un letrero colgado en la portada. El ladrido de tres perros, que de día permanecen encerrados en un corral de malla, recibe a los visitantes. El campero pasa junto a un estanque de alevinos y se dirige a un cobertizo que sirve de parqueadero.

A un lado está la casa, una construcción de ladrillo, de color verde manzana, de un nivel, dotada de corredores amplios y un patio posterior con piso de cemento rústico, que comunica con un gran salón donde se despulpa, se lava, e incluso, se seca café. Más allá están ubicadas las piezas donde se guardan las herramientas, monturas y los agroquímicos. Una mujer de contextura gruesa, mejillas sonrosadas y sombrero de caña abandona sus labores en la huerta y camina despacio hacia el campero.

Mientras parquea, el conductor del vehículo nos advierte: “Ella aquí tiene todo muy bien organizado, así que cuidado con tirar una bolsa al piso porque ahí sí se enoja esa señora”.

La señora a la cual se refiere es Esther Pastrana, la dueña de la finca, una huilense sonriente y amable. Ella forma parte de un grupo de trescientos productores y finqueros colombianos certificados por programa de CuidAgro en el manejo de plaguicidas y alistamiento de equipos para el control de plagas. Su hermano, Herney Pastrana, también logró certificarse.

Los talleres le han permitido a Esther Pastrana ahorrar algunos pesos en los costos de las fumigaciones y proteger a sus trabajadores de posibles intoxicaciones con los productos que utilizan en los cultivos de café, cacao, frutales y especies maderables.

Aunque nació en una zona agrícola, la historia de Esther Pastrana en las labores del campo comenzó en serio

1. Esther Pastrana recorre con frecuencia los cultivos de café que tiene sembrados en las laderas que rodean a Gigante, Huila.



cuando su esposo, Luis Montealegre, compró la finca Los Pinos, hace 31 años.

“En esa época había muy poquito café sembrado aquí cerca de la casa. El resto era monte y culebras”, dice Esther Pastrana mientras pela una naranja.

“Me levantaba a las 3 de la mañana a preparar el desayuno para mi esposo y los trabajadores con los que comenzó a destrancar maleza y hacer un ranchito de bahareque en la parte alta de la finca”.

Empacaba el desayuno y me iba en una mula. También tenía que alistar a mis tres niños y despacharlos para la escuela. En el ranchito les preparaba el almuerzo y me regresaba en la mula a hornear pan, a recibir a los niños y a preparar la comida para los trabajadores. Así duramos como cuatro años, cuenta Esther Pastrana.

Poco a poco, las laderas de la finca Los Pinos se fueron llenando de matas de café que florecían de blanco dos

veces al año. Luego las pepas verdes se iban coloreando de rojizo, hasta lograr un tono oscuro.

Esther Pastrana anuncia que nos vamos para la parte alta de la finca. Minutos después, el campero Willys desciende hasta las vecindades del área urbana de Gigante, da vuelta a la izquierda y comienza a trepar por un costado de la montaña, envuelto en una tenue nube de polvo.

El campero se detiene en la cumbre, a la entrada de un cafetal. “Aquí hay sembradas 22.000 matas de variedad Colombia”, dice Esther Pastrana mientras comienza a caminar entre el cultivo. El terreno se inclina. En el horizonte aparecen tres hileras de montañas de color verde azulado. Abajo, en medio de las faldas de la cordillera, se divisa un trecho del río Magdalena que desciende del Macizo Colombiano.

Esther Pastrana se detiene junto a un cafeto. Examina las hojas y luego escarba en la tierra con la punta del pie. Cientos de insectos parecidos a hormigas brotan de la tierra. “Este palo hay que fumigarlo porque le cayó palomilla”, dice.

Como estamos en época de cosecha, una docena de recolectores salen del cultivo con bultos al hombro. Luego de pesar los fardos, los cosechadores descargan el grano en un estanque de cemento con el piso desnivelado, de manera que las pepas se precipitan hacia la boca de un tubo de PVC de tres pulgadas que desaparece montaña abajo.

“Este es el cafeducto”, dice Esther Pastrana. Cuenta que el cafeducto lo construyó su esposo para bajar el café desde la cumbre hasta el sitio donde lo pelan, en la parte posterior de la casa donde vive. “La tubería tiene más de un kilómetro de largo”, dice Álvaro Gómez, un paisa que administra este cultivo y atiende todo lo relacionado con los trabajadores.

La dueña de Los Pinos revisa la cocina y los alojamientos de los trabajadores. Mientras camina por los cultivos hace notar que “hay que cambiar la variedad de yuca porque se





2.



3.



4.

2. Por las tardes, los cultivadores pesan el grano que cosecharon durante el día.
3. y 4. Los recolectores llegan cada año, en época de cosecha, desde remotos rincones de Colombia.

está pudriendo por la humedad”. Un aguacero repentino nos obliga a regresar de prisa a la casa grande de la finca.

Sentada en el comedor, Esther Pastrana cuenta que su esposo murió hace diez años de un infarto. Un río de gente lo acompañó hasta el cementerio de Gigante. No en balde predicaba: “uno vale por la formalidad y la personalidad”.

“Le hicimos el novenario y la última noche pensé: Me tocó ponerme al frente de esto. Estábamos en plena cosecha y teníamos dieciocho trabajadores. La finca estaba hipotecada por ochenta millones...”, recuerda Esther. Su hijo mayor, Luis Fernando, tenía 20 años. Lo seguía Paola, de 18, y Nora, de 16.

Desde ese momento, Esther Pastrana comenzó a capacitarse: “Primero me metí en un curso de apicultura y pasé de cuatro a cuarenta colmenas en compañía de un apicultor de Garzón”. Luego hizo un curso de plátano y banano. Le siguió uno de especies maderables, en Manzanares (Caldas), otro de cítricos y unos cuantos más para aprender a administrar la finca.

En forma paralela, amplió la casa, construyó un estanque para ochocientas mojarra, un corral para cuarenta gallinas pisco, patos y gansos, y aumentó los cultivos de café, cítricos y especies maderables.

Con el incremento de los cultivos también aumentaron las plagas, especialmente la broca, un bichito que taladra la pepa de café. Debido a esto también aumentó el uso de productos químicos.

Un suceso inesperado, ocurrido hace dos años, alertó a Esther Pastrana sobre la necesidad de aprender a usar correctamente las sustancias que utilizaban para fumigar los cultivos.

Reinaldo Rojas, uno de los trabajadores de la finca, sembró, sin guantes, unos colinos de plátano que habían sido tratados con una sustancia tóxica. Al terminar, el hombre se fue para la zona de frutales y se comió una guayaba sin haberse lavado las manos. Una hora después lo bajaron de urgencia al hospital del pueblo. Estaba intoxicado.

Después de ese episodio Esther Pastrana comenzó a ver la necesidad de aprender a manejar abonos y plaguicidas de manera segura. La oportunidad llegó a finales de 2009, gracias a una invitación que les hizo a los campesinos la Cooperativa Coopcentral, de Garzón, para que asistieran a los cursos organizados por CuidAgro, que eran dictados en convenio con el Sena.

El programa CuidAgro llegó a Colombia a finales de la década del noventa, por la gestión de la Cámara Procultivos-ANDI y CropLife Latin America, que lo impulsó después de iniciar un proyecto piloto en Guatemala en 1991. En la actualidad, CuidAgro promueve el uso y manejo responsable de productos fitosanitarios en dieciocho países de América Latina.

CuidAgro en Colombia ha capacitado por cerca de 60.000 personas en 230 municipios agrícolas de diecisiete departamentos.

Esther Pastrana y su hermano, Herney, fueron de los primeros en inscribirse. Todos los martes, durante diez semanas, participaban en los talleres que se dictaban en el

colegio agrícola Jorge Villamil, en la vereda Bajo Corozal.

Setenta caficultores de El Rodeo, La Peñalosa y Tres Esquinas, entre otras veredas, comenzaron el curso.

“Nos presentaban filminas, afiches, carteles, llevábamos las bombas y como en el colegio hay cultivos de café, nos enseñaban cómo se debe fumigar para no desperdiciar el producto y para hacerlo sin correr el riesgo de intoxicarse”, dice Esther Pastrana.

Al final del curso, solo treinta alumnos lograron graduarse. La emotiva ceremonia se realizó en el hotel Chicalá, en Neiva.

Esther hace un alto en la charla para pedirle a Herney que le traiga el diploma y las carpetas con las instrucciones recibidas durante el curso. Minutos después enseña, orgullosa, dos diplomas. Uno de ellos acredita su competencia laboral para “alistar equipos de aplicación para el manejo de plagas”. El segundo certifica que está capacitada para aplicar plaguicidas con equipos manuales.

5. Con el apoyo de sus hijos y otros familiares, Esther Pastrana ha extendido y mejorado los cultivos de café. También ensaya con cítricos.





Para cumplir con la recomendación que les dieron los instructores de CuidAgro y el SENA de multiplicar el conocimiento adquirido, Esther Pastrana organizó un curso para sus trabajadores. Montó una obra de teatro en la que un recolector se intoxica por fumigar sin los guantes y sin la ropa apropiada. “El fumigador se fue al piso en medio del cafetal. Yo hice de doctora y les indicaba a los demás cómo cargarlo y después lo bañamos bien bañado, le cepillamos las uñas y le pusimos ropa limpia”, cuenta entre risas. También hicieron prácticas con las bombas de espalda.

Según la dueña de la finca Los Pinos, de esa forma sus trabajadores aprendieron a fumigar.

“Antes los fumigadores llegaban con la ropa empapada porque no sabían hacerle mantenimiento a los equipos, o no sabían qué boquillas usar o cómo aprovechar el viento, dice”.

Además, el curso de CuidAgro le sirvió a Esther Pastrana para reorganizar el cuarto de los agroquímicos. El lugar

permanece bajo llave. Adentro hay estantes de madera con letreros para identificar los productos: insecticidas, herbicidas, fungicidas y acaricidas, entre otros. Algunos de estos productos son altamente tóxicos y, si se usan en forma indebida, le podrían causar la muerte a un ser humano.

En otro estante permanecen, doblados en bolsas plásticas, los trajes especiales para fumigar y, más allá, las bombas de fumigación. Sobre el piso de cemento pulido mandó a poner estibas de madera para que al abono no se le formen grumos debido a la humedad.

Después de verificar que todo está en su lugar, Esther Pastrana cierra el cuarto de los agroquímicos, se guarda la llave en un bolsillo y regresa al interior de la casa grande. Ya es de noche. Los tres perros ladran en medio de las sombras.

Al día siguiente, después de un desayuno reforzado, bajamos de la montaña en el Willys rojo.



Los Robles, Tumaco

A Hipólita, los puentes le cambiaron la vida

José Navia

Fotografía: Alejandra Vega

La Corporación CampoLimpio capacita a comunidades campesinas para que inutilicen y devuelvan a sus proveedores los envases de agroquímicos y plaguicidas. El programa CampoLimpio está presente en 452 municipios de 25 departamentos. Visitamos Tumaco para contar cómo se desarrolla el programa en esa región y qué beneficios trae para el medio ambiente.

En la oscuridad de su rancho, Hipólita Rosales Rodríguez levantó la cabeza de la almohada. Por encima del rumor sordo de las olas y del canto de los grillos y chicharras, la mujer estaba segura de haber oído el sonido inconfundible de un cuerpo al caer al agua.

Esperó unos segundos. Un chapoteo y una maldición provenientes de la quebrada que corre frente a su casa le despejaron las dudas. Se levantó a tientas, caminó con sigilo y puso el ojo en la rendija de la puerta.

Con la luz del único bombillo de la fachada, Hipólita Rosales Rodríguez pudo ver a uno de sus vecinos emerger de la quebrada, borracho, furioso y cubierto de fango de pies a cabeza.

“Todos los fines de semana se caía un borrachito y a veces tocaba ir a sacarlo”, cuenta la mujer de 82 años, habitante de Los Robles, una vereda situada a 36 kilómetros de Tumaco. Veinticinco de ellos se hacen por la vía pavimentada

que va para Pasto, pero el ramal de once kilómetros que entra hasta el caserío se encuentra en tan mal estado que los camperos demoran una hora en recorrerlo.

Los Robles es un pueblo de casas de madera pintadas con tonalidades ácidas de verde, rojo, amarillo y azul. A unos diez minutos a pie, desde el centro del caserío, por una trocha de barro chicludo y fétido, se encuentra la casa de Hipólita Rosales Rodríguez.

Parada junto a la quebrada, la mujer cuenta que los borrachos más cautelosos pasaban a gatas las tres guaduas que conformaban el puente. Lo mismo hacía Hipólita cuando llovía. “Las guaduas se ponían como un jabón”, dice.

Fueron muchos los habitantes de los Robles que terminaron en el fango de la quebrada. María del Rosario Portocarrero, una prima de Hipólita que vive en un rancho de esterilla de guadua, a orillas de la quebrada, también cayó a las aguas fangosas con una canasta de ropa recién lavada.



1. Ahora, Hipólita Rosales puede visitar a sus familiares y darse una vuelta por el pueblo sin correr riesgos al cruzar el caño.

“Se me quebró una guadua”, recuerda entre risas. Era domingo y María del Rosario iba para el centro del pueblo a entregar la ropa ajena que lava para darle de comer a sus hijos.

El rudimentario puente del que hablan las dos mujeres ya no existe. En su lugar hay una estructura de color verde que une a esta parte de la vereda con el pueblo. A simple vista, el nuevo puente, por el que van y vienen incluso campesinos con mulas cargadas de coco, plátano y leña, parece construido con tabloncillos de madera aserrada de los bosques vecinos.

Pero Washington Grueso, un campesino que trabaja con el proyecto Áreas de Desarrollo Alternativo Municipal (ADAM), una organización que recibe recursos de la Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), aclara que el puente fue construido con madera plástica, un material de textura similar a la madera de verdad, que puede durar más de cien años.

“El puente fue una cosa muy buena”, dice Hipólita Rosales Rodríguez. Y explica que de su casa para abajo hay otros tres puentes similares que han aliviado el trajín de los campesinos. Los puentes fueron instalados como parte de un convenio entre el proyecto ADAM y el programa CampoLimpio, una corporación sin ánimo de lucro conformada por veinte empresas productoras de agroquímicos.

Myriam Ayala, directora de la Corporación CampoLimpio, explica que el objetivo de esta entidad es capacitar a los campesinos que utilizan agroquímicos para que estos les hagan un tratamiento a los envases una vez han usado su contenido, los inutilicen y los retornen para ser convertidos en madera plástica.

“Cada año se desocupan en Colombia unos treinta millones de envases de residuos peligrosos, que van desde mata zancudos hasta los plaguicidas que utilizan en las zonas agroindustriales”, explica Myriam Ayala.



Según esta iniciativa, si los campesinos retornan los envases se disminuye la contaminación de las fuentes de agua, se evitan posibles intoxicaciones, además de que, al convertirse en madera plástica, se salvan árboles y se les mejora la calidad de vida a algunas comunidades, como a Hipólita Rosales Rodríguez y a los demás habitantes beneficiados por los cuatro puentes que instaló el proyecto ADAM sobre las quebradas de Los Robles.

CampoLimpio ha firmado convenios con ADAM en siete departamentos, pero mantiene acuerdos similares con las entidades regionales de salud en otros dieciocho departamentos. En total, CampoLimpio impulsa la recolección de estos envases en 452 municipios, especialmente de Antioquia, Cauca, Córdoba, Huila, Nariño, Putumayo y Tolima, entre otros.

“Desde que comenzó el programa en 1998, CampoLimpio ha recogido más de 2.900 toneladas equivalentes a 30 millones de envases. Solo el año pasado se manejaron 8 millones de tarros, que si se ponen uno detrás del otro, medirían más de 800 kilómetros equivalente a la distancia entre Bogotá y Valledupar.”

A Nariño, el programa llegó en 2009. Washington Grueso, un campesino calificado que trabaja con el proyecto ADAM, cuenta que el capacitador enviado por CampoLimpio visitó, en septiembre del año pasado, los nueve territorios comunitarios de la ensenada de Tumaco.

Juan Pablo Solís, otro campesino que labora para ADAM y miembro de la junta de gobierno del Consejo Comunitario Recuerdo de Nuestros Ancestros, que reúne a cinco comunidades ubicadas sobre el río Mexicano, recuerda el primer día que salieron a recoger envases llenaron cinco costales de fique.

Protegido por botas pantaneras, overol, tapabocas y guantes de carnaza, Solís y otros dos campesinos de ADAM navegaron por los esteros bordeados de man-



glares. Luego caminaron aguas arriba por las quebradas Guayabito, Pambí, Chibungo y El Ceibo.

“Con los machetes limpiábamos la maleza porque estaba muy tupido. Los envases aparecían al apartar las ramas de pláncira, ortiga y Santa María. Había muchos tarros de etiqueta roja, que son altamente tóxicos, dice Solís”.

En la primera semana los recolectores de ADAM, capacitados por CampoLimpio, ya tenían 26 costales con envases plásticos. Con estos inauguraron una caseta de acopio que ADAM y CampoLimpio instalaron en la vereda Bellavista. Desde entonces, se han instalado ocho de estos centros de acopio en igual número de veredas de Tumaco, y 222 en otros departamentos donde, se calcula, impactan a unos 40.000 campesinos.

Miriam Ayala explica que las casetas donde se acopian los envases también son construidas con madera plástica,

cada una tiene capacidad para 48 costales. El proceso de recolección, sin embargo, es lento.

A pesar de que los más beneficiados con el proyecto son los propios campesinos y sus familias, no ha sido fácil convencerlos de que devuelvan los envases. Algunos piden dinero, a cambio y otros, simplemente, mantienen la costumbre de tirar los envases en el lugar donde los desocupan, así sea junto a la quebrada que surte de agua a su comunidad.

Si en cada uno de esos envases abandonados queda un 'cuncho' de pesticida, plaguicida o fungicida y este cae a la tierra, cada año treinta millones de 'cunchos' de estos productos van a parar a las fuentes de agua debido a la filtración. Eso es lo que algunos usuarios de agroquímicos aun no han comprendido, pese a las capacitaciones.

Sin embargo, hace poco, un campesino de la vereda Bellavista alcanzó a ver a Juan Pablo Solís cuando desembarcaba en el puerto y le gritó: "¡Allá en el palo donde pelamos el coco te dejé cuatro de esos tarros para que los vayas a recoger!".

"Es un proceso lento, difícil porque implica romper con tradiciones que llevan dos o tres generaciones en la familia", dice Myriam Ayala mientras revisa en su computador algunas fotografías para reforzar sus palabras.

"Hemos encontrado a campesinos que cargan agua o leche en envases marcados con una calavera porque contienen sustancias altamente tóxicas. Simplemente los lavan con naranja agria, Clorox, Decol, café y le echan lo que van a consumir, dice".

En algunas zonas son aún más ingeniosos: fabrican vasos chocolateros con los envases de un litro de plaguicidas y con el envase de 250 centímetros cúbicos hacen pocillos para el tinto o cucharones. A veces usan algunos de estos envases como lonchera de los niños.

Algunas de estas costumbres comienzan a ser erradicadas en Tumaco debido a las capacitaciones impartidas por CampoLimpio. Para ver cómo funciona el programa en algunas veredas de Tumaco, cruzamos la ensenada en una lancha rápida y nos adentramos en los esteros.

Amir Obando, un agricultor de ADAM, nos recibió en Bajo Buenos Aires, sobre el río Tablón Salado. Dice que en esta zona, conformada por seis veredas, cada familia tiene un costal en el que recogen los envases y los llevan luego a la caseta de acopio.

Para llegar a la caseta hay que recorrer un sendero hasta las afueras del pueblo. Allí, debajo de un cocotero y junto al casco averiado de una canoa, está el centro de acopio, donde se observan varios costales repletos de envases.

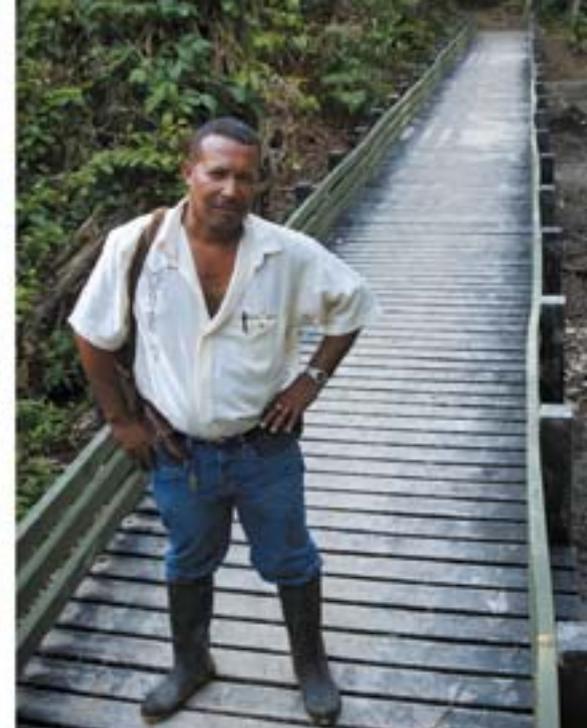
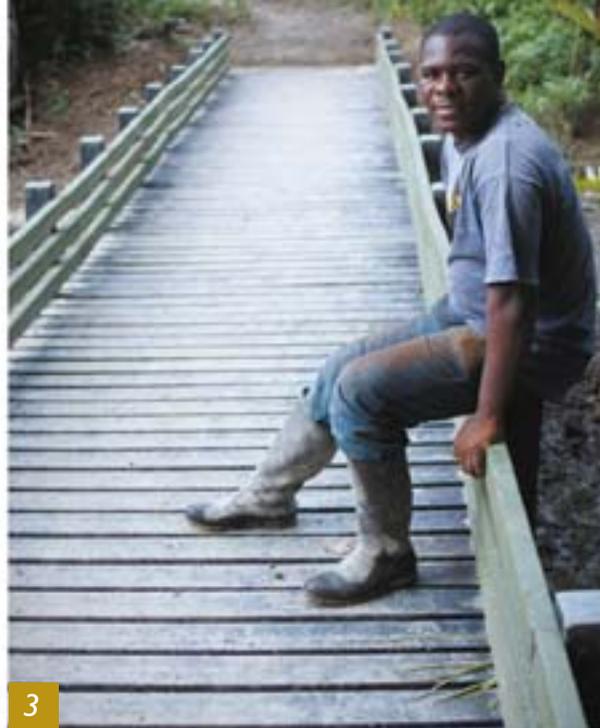
"Los campesinos que andan por el río recogen envases que encuentran flotando y los traen o le dicen a uno: ipasate por la casa que allá te tengo unos tarritos...!", cuenta Amir Obando".

También se observa, pegado en la fachada de madera de la casa de Teotilde de la Cruz, un afiche de ADAM y CampoLimpio, con indicaciones para que los campesinos laven los envases y usen hasta el último 'cuncho' en los cultivos y luego inutilicen el tarro con su machete.

A pocos minutos de este lugar queda Bellavista, donde habitan 2.700 almas. Aquí, el proceso avanza a paso lento porque los campesinos quieren que les paguen por entregar sus envases. Son pobres en extremo. Solo dos de las cinco veredas de la zona están cumpliendo con el programa.

En Bellavista, especialmente, se siente la preocupación por otro fenómeno: el 'picudo', un bicho que pudre el cogollo de las palmas. Ha sido declarado el enemigo número uno de los campesinos y por tanto exige un





3

2. En algunas veredas hay líderes ambientales encargados de recolectar los tarros de químicos y de capacitar a la comunidad en el manejo de estos residuos.

3. El plástico de los envases de agroquímicos, que es de excelente calidad, es transformado en bloques que imitan la madera y con los que se construyen puentes y casetas.

incremento en la fumigación. La imagen del animalito, enmarcada en las palabras “Se busca” aparece en carteles a la orilla del río.

Muy cerca de allí queda Candelo, una de las tres veredas del río Rosario que participan en el programa de recolección de envases. Julio Obregón, un líder de la vereda, dice que distribuyeron sesenta costales entre las familias que fueron capacitadas por CampoLimpio.

Obregón tiene su propia canoa con un motor fuera de borda y eso le ha permitido recoger unos cuarenta costales llenos de envases de plaguicidas y otros productos tóxicos. Cuenta que los campesinos que cultivan montaña adentro abandonan los envases de plaguicidas cerca a las quebradas y cuando hay crecientes la corriente los arrastra hasta el río donde han notado que los residuos matan peces y camarones.

CampoLimpio ha recogido cerca de 1.300 kilos de envases en Tumaco. Esto se suma a unos tres millones de kilos que

esa entidad ha recuperado desde que arrancó el programa, en 1998.

Los envases son transportados a distintas empresas recicladoras en el país, quienes los transforman en madera plástica con la que se construyen centros de acopio y puentes como los que le aliviaron la vida a Hipólita Rosales Rodríguez y a los demás campesinos de la vereda Los Robles.

Ahora, gracias al puente que instalaron frente a su casa, Hipólita puede visitar más seguido a Simona Rodríguez, su prima de 98 años, quien se encuentra enferma en un rancho en el otro extremo del pueblo.

También va cinco días a la semana a la Iglesia Pentecostal y, cuando se aburre en su rancho, cruza el puente y se va a dar una vuelta por el centro del poblado.

“A veces salimos a caminar los domingos de aquí para abajo solo por pasar por los puentes”, dice Hipólita Rosales Rodríguez.

RETRATOS DEL COMPROMISO
CON **COLOMBIA**

