

FINCA EL ALISAL Y SAN LUIS - FAMILIA MURILLO BARAJAS

**“producimos nuestra comida y de muchas personas más” “todos jalamos para el mismo lado”
(Clementina Barajas y Luis Murillo, octubre 2013).**

Ubicación, vereda La Floresta, sección II, Guasca

La finca en la que trabaja y vive la familia Murillo Barajas se denomina El Alisal y San Luis. Está ubicada en la vereda La Floresta, sector II (Piedra Negra), en el municipio de Guasca, del departamento de Cundinamarca Bogotá, Colombia. Arribar a este lugar, desde la ciudad de Bogotá, demora entre hora y media a dos horas y media de viaje.

El municipio de Guasca, tiene sus asentamientos en la zona montañosa de la cordillera oriental de Colombia, conocida como la zona andina del país. La cabecera municipal se encuentra a 2,700 metros sobre el nivel del mar, su piso térmico, su clima frío (15°C) y la abundancia de agua hacen del municipio un territorio productor agropecuario en excelencia.



La finca agroecológica San Luis se encuentra, a 2,900 metros sobre el nivel del mar a mayor altitud que la cabecera municipal. Su ubicación en el primer cinturón de amortiguación de la zona de páramo implica que existe una regulación del uso del suelo, además de procesos de interés local por la protección y conservación de las cuencas hídricas (colinda por el sur occidente con el río Chipatá) y nacimientos de agua.

La finca se encuentra en una zona de pequeñas propiedades, se diferencia de la mayoría de ellas por el grado de conservación de su pequeño bosque, el manejo agroecológico de los suelos y el sistema productivo. Muchas de las fincas vecinas se han articulado a la agroindustria lechera y en su momento a la producción intensiva de hortalizas y de flores de exportación. Hoy algunos productores junto con la familia Murillo Barajas, ofrecen una alternativa a propios y extraños en materia de manejo de recursos naturales.

Retorno a una pequeña parcela, la herencia y posterior ampliación

La historia de la familia Murillo Barajas es un ejemplo de acceso a la tierra a través de la herencia y la compra de un terreno aledaño incluyen procesos legales muy largos que incluyen la lenta y sistemática recuperación de suelos, la planificación predial, la instalación de infraestructura y la especialización económica.

Cuando niños, en la década de los 60, doña Clementina, originaria del Municipio de Zetaquirá Provincia de Lengupá departamento de Boyacá y don Luis del municipio de Guasca son llevados a vivir a la ciudad de Bogotá. Este el inicio de una historia de encuentros y desencuentros.

Familia Murillo Barajas

Doña Clementina Barajas Domínguez y Don Luis Murillo, junto a sus hijas Gloria y Pilar, su hijo Luis Ángel, su esposa Rocío y la nieta Valeri, constituyen un núcleo familiar unido por el conocimiento de la producción orgánica y el policultivo, el entusiasmo y el prestigio por el respeto a los sistemas naturales. La Familia Barajas Domínguez hoy es un referente en la región por su unidad y sobre todo por su vocación de producir agroecológicamente y mostrar un importante logro económico, que se resume en su lema: *producimos nuestra comida y de muchas personas más*.



Los hijos mayores de la familia cuentan con estudios universitarios y han optado por seguir sus propias vocaciones pero continúan apoyando la iniciativa de la Finca, con la producción y la comercialización de sus productos, como lo hace la hija menor quien estudia ingeniería agroecológica y apoya en la logística de la hacienda.

Don Luis y doña Clementina participan activamente en muchas iniciativas y forman parte de diversas organizaciones de la región, como ser la Asociación de Granjeros Ecológicos de Guasca (AGREGUA), la Asociación de Mercados Campesinos, la Asociación de Turismo (ASOTURISMI Guasca) y la Junta de Acción Comunal de la Vereda. A través de estas organizaciones los Murillo Barajas han recibido apoyo y respaldo del Gobierno Municipal de Guasca, de profesores universitarios, de organizaciones regionales y nacionales.

De Bogotá a las fincas el Alisal y San Luis

Doña Clementina trabajaba en el sector público y don Luis en una empresa como técnico electricista automotriz. En 1992 doña Clementina quedó cesante y toma la decisión de trasladarse a vivir a Guasca con sus hijos y ocupar una pequeña tierra que su esposo recibió como herencia, él se acoplaría a vivir con ellos en 1994, dos años después.

En 1995 la familia toma la decisión de dedicarse en pleno a la producción de la fina para ello, acuerdan un trueque con un familiar cercano y cambian la casa que tenían en Bogotá por un terreno aledaño a la finca. Esta decisión fue la más importante para alcanzar la superficie de trabajo con la que hoy disponen.

Actualmente cuentan en total con 8 hectáreas, la mayoría de ellas están cubiertas con bosque nativo, pasturas en sistemas silvopastoriles, y una parte no mayor a 1 ha está destinada al cultivo agroecológico de plantas medicinales, hortalizas y frutas con certificación orgánica.

Sin embargo, la familia no deja de recordar que llegar hasta donde hoy se encuentran fue un proceso progresivo, de alguna manera conservan como testimonio el pequeño cuarto improvisado que construyeron y habitaron los primeros años. La actual vivienda y muchas de las comodidades de la finca las obtuvieron gracias a que “no desperdiciamos la plática de una lechuga o lo que sea”.

Los hijos tanto Gloria como Luis Ángel, han concluido sus estudios, en tanto Pilar ahora se encuentra estudiando agroecología. Cada uno de ellos aporta a la finca con sus conocimientos desde distintas áreas.

Aspectos legales del acceso y control de la tierra

El caso de la familia Murillo Barajas está categorizado como un caso de acceso a la tierra a través del régimen de herencia y posterior compra de una parcela aledaña, es decir una titulación en régimen familiar con un incremento patrimonial por la conservación del bosque y la certificación orgánica con la que cuentan las iniciativas productivas de la finca.

En la actualidad la finca tiene 8 hectáreas, las cuales se distribuyen en actividades de producción agroecológica (0.6 Ha.), crianza de animales, conservación de bosque nativo, la zona de vivienda y lotes de pasto.

De acuerdo a la legislación de Colombia, no existe ninguna restricción para la compra, venta, subdivisión o fusión de pequeñas propiedades, por lo que el dominio absoluto

de este terreno es de los titulares de la familia Murillo Barajas, Don Luis y Doña Clementina.

La finca, más allá de ser un activo físico, guarda un enorme valor agregado por el sistema de manejo y administración de los recursos que posee. Como la conservación de una importante área boscosa, la certificación orgánica y la participación activa en distintos proyectos de protección de la calidad de las fuentes de agua que pasan por el terreno.

La opción por la producción agroecológica

“Desde 1992, cuando optamos por la producción agropecuaria de base campesina, a la inversa que muchos otros grupos familiares, nuestra familia se ha fortalecido y nuestra economía ha mejorado. Estamos sanos y queremos que muchas otras personas tengan la oportunidad de cuidar su salud con nuestros productos”.

El bienestar en términos de salud física y mental es un aspecto de mucho interés para doña Clementina y su familia, en sus propias palabras, fue a raíz de la muerte de su suegro, quien padeció cáncer en el esófago atribuido a las malas prácticas en la utilización de pesticidas, la familia empiezan a investigar acerca de los beneficios de una agricultura agroecológica.

Hoy en día la familia Murillo Barajas es un referente en la producción orgánica y agroecológica, lograron constituir una cartera de más de 60 productos certificados que salen al mercado de manera habitual.

En un principio se empezó con la producción de plantas aromáticas y luego se dio paso a la producción de hortalizas y frutas. Muchas personas visitan la finca para comprar los productos, pero también hacen envíos a otras regiones los días viernes y sábado. Sus productos son comercializados en supermercados orgánicos de Bogotá y tienen una clientela fija que atienden a domicilio. Pertenecen a la Asociación de Mercados Campesinos lo que les permiten llevar sus productos a otras regiones del país a la vez que comercializan en la feria de la plaza de Guasca todos los domingos.

Hoy se presentan con su propia marca ECOMUOBA (Ecológico Murillo Barajas), han construido una imagen comercial y están dispuestos a seguir adelante.

Entre las hierbas aromáticas, medicinales y hortalizas que ofrecen, se encuentran: Acedera, Acelga, Acelga China, Ahuyama, Ahuyama Mini, Ají Rokoto, Ajo, Albahaca, Apio, Arracacha, Arveja (en vaina y desgranada), Atado Aromáticas Mixto, Atado Condimentarias, Berros, Brócoli, Calabaza, Calabacín, Caléndula, Cebolla (Cabezona,

Cabazona Roja, Larga, Puerro), Cebollín, Cedrón, Cilantro, Coliflor, Cubios, Curuba, Espinaca, Fresa, Frejol (en vaina y desgranado), Granadilla, Guatila, Habas (en vaina y desgranadas), Habichuela, Heraldito, Hinojo, Hojas de Remolacha, Laurel, Lechuga (Escarola, Hoja de cedro, Morada, Rugula, Verde Crespa, Romana Morada, Batavia, Lisa), Limonaria, Manzanilla, Mazorca, Mazorca Desgranada, Menta, Mora, Orégano, Papa (Criolla y Sabanera), Pepino Cohombro, Perejil (Crespo y Liso), Pimentón, Polen, Poleo, Quinua, Rábano, Remolacha, Repollas, Repollo (Blanco y Morado), Riubarbo, Romero, Ruda, Tomate, Tomate Cherry, Tomate de Árbol, Tomate de Guiso, Tomillo, Toronjil, Uchuva, Yantel, Yerbabuena, Yuca, Zanahoria, Zuquini (Amarillo y Verde).

Otros productos que sacan al mercado son: Crema de caléndula, Crema para articulaciones, Encurtidos de Ají Rokoto, Huevos Campesinos, Queso Campesino, Mermeladas (Mora, Riubarbo, Tomate Árbol, Tomate Guiso, Uchuva), Miel de Abeja, Pasta de Tomate, Pollo Criollo Entero, Salsa de Cebolla y Salsa Mejicana.

En cuanto a animales crían vacas, conejos, gallinas, chivos, ovejas, abejas y lombrices californianas. La crianza de animales es importante para el sistema agroecológico, complementa la dieta y los productos para el mercado, al mismo tiempo que nos proporciona abonos naturales para el campo.

Todo es armónico en la finca, incluso las abejas están acostumbradas a compartir su territorio, don Luis cuenta que tienen 20 cajas, “con los animales de aquí no hay problema, pero cuando hay un animal nuevo entonces no lo dejan, como si dijeran ¿qué ha venido a hacer aquí? Incluso cuando trajimos otra colmena, se agarraron entre ellas”.

Sin embargo, siguen buscando otras alternativas complementarias a su sistema productivo, en el año 2013 ingresaron a su larga lista el yacón, el arándano y la cría de truchas.

Desde nuestro punto de vista, no hay nada más complejo que la diversificación que ofrecen día a día, si una empresa tuviera tanta y tan distintas variedades necesitaría equipos de planificación seguimiento y evaluación permanentes, pues esta familia sabe cómo hacerlo.

El éxito de la finca del Alisal y San Luis se basa en la concepción de la producción agroecológica como un proceso permanente de acumulación de conocimientos locales, investigación cotidiana y adaptaciones rutinarias y permanentes a los nuevos factores climáticos y contextos económicos que van surgiendo.

El cuidado permanente de la finca, es un proceso largo que implica, conformar una cobertura vegetal para el suelo, cuidar los árboles, un sistema integrado y dinámico

entre plantas, producción animal y sistema de vida familiar, un sistema alelopático, les ha permitido convertirse en un referente en la región, por lo que de manera permanente reciben visitas del ámbito académico, técnicos y de otros productores para aprender de su experiencia. Doña Clementina estima que al año comercializan alrededor de 12 toneladas de productos.

En la finca trabajan seis personas, “tanto hombres como mujeres realizamos las mismas actividades en la casa y fuera de ella”. De manera adicional se emplea de cuatro a seis personas en la producción, limpieza y empaque, muchos otros colaboran y se articulan en la comercialización de productos.

No faltaron los tropiezos, como aquella vez en que contando ya con la certificación, don Luis compró una bolsa de maíz, pero no prestaron atención que el envase era una bolsa reciclada que originalmente contenía urea (un abono químico). Este descuido acarreó un lamentable suceso en el que se sancionó a la finca por seis meses. Más allá de las consecuencias, la papelería y los costos que trajo a la familia, doña clementina se lamenta por la vergüenza que pasó “quería abrir un hueco y meterme para que nadie me viera”. Todo el trabajo de años se puede destruir por un descuido, “a mí ya me conocían en Sopo, Tocancipa, Choachí, en todo lado, y eso me costó lágrimas. Cuando a uno la reconocen en todo lado, un problema de estos es difícil”.

Este suceso llevó a Doña Clementina a ser más crítica con algunos procesos y procedimientos de certificación. Desde nuestra perspectiva, estas experiencias son vistas más como objetos que como construcciones de colectivos concretos en entornos no necesariamente propicios, como el del vendedor de maíz y el envase que utiliza.

También fue difícil alcanzar el volumen de ventas que ahora poseen, al principio el mercado para la producción orgánica era pequeño, aunque salían al parque mensualmente, no lograban comercializar gran parte del producto, en ese entonces no tenían precisado el volumen y el ritmo de producción.

Posteriormente abrieron una línea de provisión semanal de sus productos en una tienda especializada en productos orgánicos en Bogotá, llamada Balú. Allí tuvieron la oportunidad de darse a conocer entre otro grupo de consumidores y fue justamente en uno de sus viajes que conocieron a Alan Furmaski, quien con su testimonio de vida promueve el consumo de frutas y vegetales orgánicos.

Alan Furmaski es un colombiano que fue diagnosticado con un cáncer terminal a partir de esto llevó a cabo la terapia Gerson como único tratamiento para curar su enfermedad, esta terapia consistía en el consumo de 15 jugos frescos de vegetales al

día, además de una dieta vegana. [Alan Furmanski](#) logró vencer el cáncer y su historia y sus ideas acerca de alimentación y hábitos saludables se difundieron ampliamente. Fue esta historia y su protagonista quién motivó a la familia Murillo Barajas a diversificar la producción con otros cultivos que van dejando de ser habituales en el consumo de la población.

Además del interés que mantiene la Familia Murillo Barajas por su propia salud, han ampliado su conocimiento sobre las virtudes de cada una de las plantas que cultivan. En la actualidad una parte de su demanda viene justamente de aquellas personas que siguen este tipo de terapias y que quieren cuidarse, sanar o mejorar su estado de salud.

En un principio fue muy duro, si bien se promovía ya la idea del mercado campesino en el propio municipio, los Murillo Barajas salían a vender a la plaza de Guasca. Un vecino suyo nos cuenta “salían con sus canasticas, les tocó a la intemperie, algunos en el atrio de la iglesia y otros en la acera del comando de la policía, sin carpas ni nada”. Complementa “luego yá con proyectos, la alcaldía le dio un poquitico más de impulso a los mercados campesinos, también llegaron otros proyectos”.

Ahora el mercado campesino es muy bonito, todo está más ordenado, hay más vendedores y también compradores. Doña Clementina afirma “aquí el mercado de los domingos es muy bonito, lo del parque no se puede dejar, porque los clientes vienen a buscarnos, pero también otros sacan pasteles, unos postres muy deliciosos”.

La familia Barajas Murillo, al mismo tiempo que está orgullosa de recomendar trabajo y decisión cuando se emprende un proyecto, es generosa en reconocer la ayuda que ha recibido: como el apoyo en el pago de la certificación orgánica en los primeros años cuando incursionaron en este tipo de sistema de verificación. Recuerdan por ejemplo la participación de la Cámara de Comercio y la Gobernación para los primeros procesos de certificación, además de recibir el apoyo de otras instituciones.

En su interés por capacitarse continuamente, tomaron varios cursos, con el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), con la Corporación Colombia Orgánica, con la Universidad el Minuto de Dios, con Jaime Mejía. En palabras de doña Clementina “muchos otros maestros, y todavía uno sigue aprendiendo en las capacitaciones, intercambios. Uno enseña pero también aprende, porque si no uno se queda ahí”.

Actualmente los Murillo Barajas están relacionados con otras iniciativas similares de agricultura orgánica en San José, Suntuario y Trinidad. En tal sentido, la familia de doña Clementina junto a otras familias de la región creó la Asociación de Granjeros Ecológicos de Guasca, Agregua y son reconocidos como los primeros campesinos

guasqueños que siembran productos levantados con insumos y abonos orgánicos. Esta unión nació a raíz de la concientización respecto a la necesidad de producir alimentos que vayan en beneficio de la salud.

Al momento de esta sistematización, esperaban la anunciada conexión a internet, de manera que pudieran mantener una comunicación más fluida. Hasta entonces, seguramente el teléfono de don Luis, Doña Clementina y el conjunto de la familia, no dejará de sonar de manera constante. Clientes, proveedores, profesores, alumnos, la agencia de turismo que les administra las visitas, colegas productores y autoridades, allí encuentran siempre atención amable y muy profesional.

Saben que enfrentarán grandes desafíos, incluso con las visitas, si bien son recibidas siempre con agrado, suelen traer también preocupaciones, algunas personas no reconocen los cultivos y los pisan, siempre hay que recomendar con diplomacia “cuidado con esto”, “cuidado con esto otro”, en los invernaderos no se debe comer, y hay personas que entran con comida, y hay que pedirles se “retiren”.

Pero es más fuerte que los problemas es el sentido de colectividad, de apertura: “en el campo encontramos la posibilidad de cuidarnos como familia, de trabajar de manera conjunta, y nuestro mayor reto es que todos jalamos al mismo lugar. En el campo tenemos todo lo que necesitamos. Las relaciones con nuestros parientes y vecinos se han fortalecido alrededor del trabajo y el propósito agroecológico de la finca” (Luis Angel Murillo, octubre del 2013).

“Yo siempre tengo la idea de que no me iré de aquí, en la ciudad todo es plata, para salir de la casa se necesita plata, aquí uno sale a caminar donde los vecinos, se distrae, se pone a hablar, y ya está. Dicen que en el campo no hay nada que hacer, para que vea aquí – indica con el dedo el aparato - no tenemos tiempo ni de ver televisión” (Luis Angel Murillo, octubre del 2013).

Otras referencias para consultar

<http://www.youtube.com/watch?v=jCDhFvrizLg>

Créditos

Elaborado en base a entrevistas y material fotográfico provisto por la Familia Murillo Barajas.

Agradecimiento a la vida por permitirnos compartir con la Familia Barajas Murillo.

Sistematizado por IPDRS.

Sistematización apoyada por ICCO.

Vereda La Floresta, octubre del 201



Plano de la finca



El primer refugio



Vivienda actual



Cultivo en campo abierto



Cultivo en invernadero



Criadero de gallinas



Limpieza y sanidad sin agroquímicos



Protección del bosque



Cultivos repelente

País: COLOMBIA
Municipio: Guasca
Caso: Familia Murillo Barajas



Pedagogía del trabajo



Listos para la feria



Ensalada de quinua, verduras y huevo



Tres generaciones unidas

Línea del tiempo

De niños son
llevados a vivir a
Bogotá



Truecan la
casa de
Bogotá
por un
terreno
aledaño al
que
heredaron



Consiguen la
certificación
plena para
sus cultivos



Década 60	1992	1995	2001	2004	2013
	Doña Clementina deja Bogotá y retorna al campo con sus niños, dos años después se reúne don Luis		Se especializan en prácticas agroe- cológicas		Es una familia reconocida por su sistema productivo y su participación en el mercado