

Inicio

Clasificados

En su celular

Suscripciones

Titulares

Videos

Publicaciones

ElColombiano.com
Edición impresa

EL COLOMBIANO.COM | Inicio edición impresa |



Noticias del día

Actualidad
Fútbol y Deportes
Internacional

RSS **XML**

Multimedia

Reportajes
gráficos
Fotos
Videos

Secciones

Antioquia
Antioquia bilingüe
Arte y Cultura
Automotores
Campaña Cívica
Ciencia
Colombia
Deportes
Economía
Educación
Fincas y Cultivos
Fútbol
Hípica
Informes
Comerciales
Internacional
Medio ambiente
Opinión
Paz y D.H.
Política
Salud
Tecnología
Tema del día
Turismo
Vida y sociedad
Zona urbana

Semanales

Rumbo nacional
Tema semanal
Contemporáneos
Palabras de peso

Especiales

Regiones
Primeras páginas
Series
Atlas de Antioquia
Navidad
Colombiatex
Premios Oscar
Fórmula Uno
Congreso de la
Lengua
Gabo celebra
Eurocine 2007
Todos los
especiales

Entretenimiento

Las huertas de Calocho, para educar y alimentar

- El objetivo es proveer de alimentos a comunidades que carecen de ellos y enseñar a volver a sembrar.
- Es un modelo de seguridad alimentaria en el ámbito latinoamericano, abierto al país.
- Un antioqueño convirtió su finca en todo un centro tecnológico de producción de plántulas.



Cortesía

Los procesos de capacitación se dan en vivo y en directo. Además de la teoría los participantes participan en procesos de siembra.

Por

Lilliana Vélez de Restrepo
Montenegro, Quindío

Consciente de la necesidad de que la gente pueda contar con un autoabastecimiento alimenticio urbano o rural, la familia del antioqueño Carlos Ochoa se dio a la tarea de convertir su finca La Galicia, en Montenegro, Quindío, en una gran huerta.

Enrique Ochoa, uno de los hijos de don Carlos y quien lidera los procesos productivos de la que hoy se conoce como la Huerta de Calocho, explica cómo funciona este sitio donde la gente aprende todos los procesos que se viven en una granja, incluyendo la interacción con los animales de corral.

Gracias al desarrollo de unas bandejas de germinación para obtener plántulas de hortalizas, Enrique Ochoa logró implementar unos completos kits de alimentos que sólo necesitan ser sembrados.

"A muchas personas les da pereza conseguir semillas y esperar a que retoñen. Aquí les ahorramos ese proceso y les entregamos las plántulas listas y prendidas, de manera que solo tienen que sembrarlas", explica Enrique Ochoa.

A raíz de este proceso la granja se convirtió en un parque educativo, tecnológico y de aventura.

Porque además de los cultivos, y como un complemento para las familias que los visitan, abrió una hostería y un parque de aventuras que incluye dos orbitrones, 12 obstáculos sobre cuerdas altas y cuatro trayectos de tirolesa con un novedoso sistema de freno que permite que toda la familia goce del vuelo en cable.

La hostería tiene capacidad para 50 personas y ofrece todas las comodidades en un alojamiento rural rodeado de huertas, cultivos y mucha naturaleza. La Hostería cuenta con piscina, jacuzzi, mirador, fonda y canchas deportivas.

Solución alimentaria

Las bandejas de plántulas alimenticias de la Huerta de Calocho han demostrado ser una verdadera solución al problema alimentario en muchas regiones del país.

Estas bandejas incluyen 10 alimentos: tomate, cilantro, pepino cohombro, repollo, zanahoria, acelga, cebolla larga, cebolla de huevo, coliflor y lechuga. De cada uno se entregan cinco plántulas listas para sembrar.



Juan Carlos Sepúlveda

Enrique Ochoa se siente satisfecho de saber que sus bandejas de plántulas están solucionando el problema alimentario de muchas comunidades en el país. Su meta es enseñarle a todo el que quiera, para erradicar el hambre.

An

V
m
P
m
de
wS
p
el
ut
di
wS
P
S
pa
pl
fr
st
wR
E
qt
pi
w

Astrología
Crucigramas
Loterías
Directores de cine

Blogs

Cápsulas
De Buena Fuente
Gente de
Tecnología
Mazoblog
Grotextos

Clasificados

Empleos
Propiedad Raíz
Vehículos
Otros

Publicaciones

Gente
La Chiva
La República

Suplementos

El Colombiano
Generación
Resumen 2006

Revistas

Automotores
Nueva
Propiedades

En línea

Defensor
Foros
Mañanas
empresariales

Para su servicio

Histórico
Mapa del sitio
Sugerencias
Titulares e-mail

Corporativo

Quiénes somos
Créditos
Intelecto
Suscripciones
Punto de Compras
Paute con
nosotros
Prensa Escuela
95 años de EL
COLOMBIANO

Institucionales

El Colombiano
Ejemplar
Clásico de
Ejecutivos

Salomón Móvil

Descargas
Servicios SMS

"Hoy en día les vendemos las bandejas a varias gobernaciones y comités de cafeteros que las han aprovechado para iniciar proyectos productivos entre poblaciones deprimidas y de desplazados", explica Enrique Ochoa.

Ahora también las venden a las escuelas, donde los niños se encargan de sembrarlas y cuidar para asegurar así, alimentos frescos y nutritivos para su propio consumo.

"En el caso de los niños, estas huertas se convierten como en una especie de mascota a la que le dedican todo su amor y cuidado", anotó uno de los empleados de la granja.

Cada bandeja, que se presenta en una práctica caja de cartón fácil de transportar, a manera de una lonchera, le cuesta al público ocho mil pesos. En el caso de escuelas y gobiernos el precio es, en promedio, a 6.500 pesos.

Gracias al excelente resultado que han reportado estas "canastas verdes", don Enrique se vio en la obligación de iniciar procesos de capacitación. Éstos no solo se dictan en la propia granja, sino que también viaja a dictar conferencias sobre éste que ha probado ser un modelo de seguridad alimentaria en América Latina.

Fue así como nació la primera escuela de técnicas en educación alimentaria en la que se han capacitado 56 maestros de Risaralda.

Para él y el equipo de trabajo de la granja, cada centímetro cuadrado de tierra es apto para producir alimentos. Esto explica por qué los jardines alrededor de la piscina, resplandecen con los verdes de las lechugas. Y en cada materia de la finca se encuentra un producto comestible, ya sea de hortalizas o de plantas aromáticas.

"Es importante anotar que a partir de las plántulas las personas pueden cultivar según el método que mejor les quede: hidropónicos u orgánicos, ya sea en el sector rural o urbano", precisa el experto.

La Huerta de Calocho ha demostrado que cultivar el campo es volver a la cultura del trabajo, del hacer, como una manera de elaborar su propia comida como lo hacían los abuelos. Y don Enrique Ochoa está dispuesto a multiplicar sus conocimientos.

Ayuda al lector

De las cajas a los invernaderos

Enrique Ochoa, gerente de la Granja de Calocho, insiste en que hay mucha gente padeciendo hambre porque no cuenta con los recursos necesarios. Esto lo llevó a desarrollar unos invernaderos portátiles que tienen una capacidad de 6.400 plántulas para atender la alimentación de 120 familias. "Es un kit completo que incluye el invernadero, las bandejas, las plántulas, las mesas de acopio, incluso un cuarto de pregerminación en la parte inferior y el seguimiento al cultivo", manifestó. El ciclo máximo de producción de estos productos es de 30 días y el mínimo de 15.

De estos invernaderos ya se hicieron 80 para el Quindío.

EL COLOMBIANO.COM | Inicio edición impresa |



Copyright © 2007 EL COLOMBIANO S.A. & CIA. S.C.A.

| **Escríb:**

Directora: Ana Mercedes Gómez Martínez | **Gerente:** Luis Miguel De Bedout Hernández | **Producción:** Medios E
Para visualizar nuestro sitio recomendamos utilizar navegador Internet Explorer 4.0 o superior y una resolución m