ACTIVIDAD PRACTICA DE RECONOCIMIENTO Y PARTICIPACION

TROPENBO.

FORMACION: PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA PARA LA SOBERANIA ALIMENTARIA
FICHA: 2347695
INSTRUCTORE: CARLOS ANTONIO VELASQUEZ MIRANDA.
MUNICIPIO: DIBULLA (LA GUAJIRA)

PRESENTACIÓN

Para la realización de esta información, se reunió el instructor que imparte la formación con los aprendices, exponiendo la metodología y fines del ejercicio TROPENBO, de manera participativa para aportar al reconocimiento de su municipio, corregimiento y vereda en tiempo real. También encontrar participativamente ideas de cómo mejorar condiciones de vida, aportando al entorno productivo para la soberanía alimentaria, en procura de una alimentación balanceada y asequible. TROPENBO como herramienta importante para conocer el entorno productivo de la comunidad.

UBICACIÓN:

DIBULLA (VEREDA SANTA ANA) es un municipio, situado al occidente del departamento de la guajira. Al norte limita con el mar caribe, al sur con la sierra nevada de santa marta hasta los límites; del departamento del cesar; al este con el municipio de Riohacha demarcando sus límite con el rio tapias y Corual que es un límite tentativo según ordenanza número 030 de 1996 y al oeste con el departamento del Magdalena, delimitado por el rio Palomino.

Está a 62.6 kilómetros de la capital departamental, Riohacha.

Las especies de flora más importantes son: Algarrobo Almendro Bambú Caracolí Caraño Carreto Dividivi Guacamayo Guadua Guamo Guásimo Palma de vino Ceiba tolua Trupillo Iguá Camajón.

Dibulla a través de toda su historia fue un pueblo básicamente agrícola.

En época reciente fue centro platanero de la región. También produce cacao, caña de azúcar, café, aunque en poca escala, satisfacía la demanda local.

En cuanto a cultivos tradicionales, especialmente de yuca, plátano, ñame, ahuyama, malanga y batata fueron los más comunes y abundantes. La producción de aguacate se daba considerablemente, aunque recolectado sólo para consumo doméstico, pues nunca se miró como renglón de explotación económica. Pese a ello, últimamente su cultivo se ha convertido en importante renglón económico, ya que su fruto es llevado a mercados nacionales.

Otro renglón económico de mucha importancia, lo representa el sector pecuario. Aproximadamente el 32% del área territorial del municipio se dedica a actividades de ganadería, la cual se explota en la producción de carne y leche, constituyendo este renglón

una importante fuente de economía para el municipio, en donde sobresale la cría de ganado criollo, cebú y pardo suizo. También es importante y creciente la cría de ganado ovino-caprino.

La pesca como renglón de la economía es ejercida por un escaso número de personas en épocas de subienda, pero la actividad ha sido fortalecida por el plan nacional de rehabilitación PNR y la administración municipal con desarrollo de diferentes proyectos se han construido más de 30 estanques piscícolas, con la debida capacitación a campesinos y juntas de acción comunal, dando como resultado una producción considerable para el sostenimiento de muchas familias. Las especies más cultivadas en esta zona son cachama, tilapia roja y mojarra.

MI CUERPO

Para este ejercicio se nombran y reconocen especies de plantas con características alelopáticas, que nuestros abuelos han utilizado con conocimiento de tener efectos medicinales y aromáticos como también especias en la gastronomía, su utilización en la medicina tradicional de la zona como alternativa en la prevención de enfermedades de humanas y animales.

Estas son algunas de las especies que se encuentran de forma silvestre en la zona:

Ruda, planta considerada exotérica, para el dolor de cabeza.
Hierbabuena, para dolores musculares, y males estomacales.
Sábila, para regulas sistemas digestivos, e inmunidad a epidemias gripales.
Aguacate y **bonche** para el cabello, desintoxicar y limpiar los riñones.
Manzanilla, sábila, Zarzaparrilla, limpiar el estómago.
Chicoria, papaya, payco, para los problemas de infección en los ojos.
Orégano, llantén, lengua de suegra, para el dolor de oído; para infecciones en la boca y dolor en dientes, cogollo de mango, para limpiar pulmones y gripe, la limonaria y eucalipto; el payco lo utilizan como purgante y purificar la sangre.
Quina. - Árnica, para inflamaciones y golpes.
Llantén, achote, para el cansancio en las piernas y mejorar la circulación.
Caléndula, para inflamaciones digestivas.

LA CASITA

Ei ejercicio consiste en identificar los productos que utilizamos diariamente para preparar nuestros alimentos, demostrando que más del 90% de los alimentos los podemos producir en nuestra casa, parcela o patio, lo cual representa consumir alimentos sanos, libres de químicos, además que ahorros en la economía familiar. Dentro de los productos que ellos producen y se comercializan están: tomate, yuca, frijol rosado, maíz, plátano, ahuyama, cebollín en rama, cilantro, habichuela y frutales.



Aprendices realizando el ejercicio de la aplicación de las herramientas de Tropenbos: Mapa territorio, casita con el respectivo calendario aplicado.


La casita


La Casita
Platano 2021
Casita 202