INFORME DE LA GIRA DE INTERCAMBIO DE EXPERIENCIAS ALREDEDOR DE LOS PROCESOS DE CONSUMO RESPONSABLE

En el marco del convenio de asociación FONAM no. 005 de 2025 entre Parques Nacionales Naturales de Colombia – Dirección Territorial Andes Occidentales y la Fundación Suyusama, que se desarrolla en los Santuarios de Fauna y Flora Galeras y Santuario de Flora Isla de La Corota en el Municipio de Pasto, se desarrolló una gira de intercambio de experiencias de bioeconomía en el municipio de Chachagüí, vereda Mataredonda.

En la gira participaron 32 personas, representando diferentes experiencias de iniciativas económicas ubicadas en los Santuarios de Fauna y Flora Galeras y Santuario de Flora Isla de La Corota en el Municipio de Pasto, para conocer la experiencia de la Asociación de Prosumidores Agrosolidaria y la experiencia de articulación de producción y consumo responsable Canastas Verdes

Desarrollo de la Gira:

***1. El Modelo Productivo: Agroecología y Apuesta Política*.**

La asociación local presentó su modelo de Agroecología y Economía Circular no solo como una técnica de cultivo, sino como una apuesta política fundamental. En este marco, se propone desplazar el capital del centro del sistema para situar, en su lugar, la protección de la vida y todo aquello que sostiene los ecosistemas.

Esta visión se traduce en un ecosistema de bienestar común, donde la producción agrícola no busca la explotación del suelo, sino la regeneración del entorno. La agroecología se entiende aquí como un acto de resistencia y autonomía, garantizando que el territorio permanezca como un espacio digno para las familias productoras mientras se preserva la biodiversidad de la región de Nariño.

2. Sostenibilidad y Confianza: La Experiencia de las "Canastas Verdes"

Uno de los pilares más sólidos compartidos en el encuentro fue la trayectoria del proyecto de Canastas Verdes. Tras tres años de ejecución ininterrumpida, esta iniciativa ha demostrado ser un modelo de sostenibilidad financiera y social y solidario exitoso.

- **El Vínculo de Confianza:** A diferencia del comercio convencional, las canastas se basan en la fidelidad y confianza mutua. El consumidor responsable no solo adquiere un producto, sino que respalda un proceso social responsable de la Agroecología.
- **Garantía de Calidad:** Durante estos tres años, la constancia en la entrega y la transparencia en los procesos de siembra han permitido que el consumidor tenga la certeza de que cada alimento contribuye a la salud propia y a la del medio ambiente.
- **Evidencia de Economía Solidaria:** Este ejercicio evidencia que es posible establecer circuitos cortos de comercialización donde el precio es justo para quien siembra y accesible para quien consume, eliminando intermediarios que suelen precarizar el trabajo rural.

3. Intercambio de Saberes y Vivencias desde el Emprendimiento

La jornada se enriqueció con una participación activa basada en la horizontalidad de los saberes. No se trató de una exposición unidireccional, sino de un diálogo de vivencias donde cada emprendimiento presente compartió su camino:

- **Saberes Ancestrales y Técnicos:** Se rescataron prácticas tradicionales de cultivo que, combinadas con la economía circular (como el aprovechamiento de residuos orgánicos para bioinsumos), dan identidad a los productos locales.
- **Expectativas de Futuro:** Los emprendedores manifestaron su intención de escalar estos modelos sin perder su esencia comunitaria, buscando que la economía solidaria se convierta en la norma y no en la excepción dentro del mercado regional.
- **Narrativas de Resiliencia:** Cada emprendimiento relató sus desafíos, desde los cambios climáticos de 2025 hasta la logística de distribución, la constancia de un mercado, donde se ve la necesidad de llegar hasta más consumidores responsables.
- **La Urgencia de Ampliar el Círculo**
  El análisis colectivo llevó a una conclusión ineludible: la necesidad de romper el nicho. A pesar de la solidez de los emprendimientos presentes, existe la

urgencia de alcanzar a más consumidores. La constancia del mercado es el mayor desafío; los productores no solo necesitan vender, necesitan que la sociedad civil comprenda que el consumo responsable es la única vía para garantizar la seguridad alimentaria en el futuro cercano, mejorando los estilos de vida saludable

- **Comercio Justo:** Se validó que el consumo responsable elimina la especulación de precios de terceros, beneficiando directamente al campesino.
- **Educación Ambiental:** La gira demostró que el turismo de naturaleza es la mejor herramienta pedagógica para transformar hábitos de consumo urbanos.

4. Caminata agroecológica y ruta de transformación en la Chagra Santa María.

El recorrido por la Chagra Santa María se concibe como un aula abierta donde la teoría de la sostenibilidad se hace tangible a través de los sentidos. Esta caminata no solo atraviesa cultivos, sino que recorre el ciclo completo de la vida: desde la nutrición del suelo hasta la entrega del producto final.

5. El Origen: Producción de Abonos Orgánicos.

La caminata inicia en el área de Biofábrica, el motor de la soberanía técnica de la chacra. Aquí, los visitantes conocieron el proceso de transformación de residuos en vida:

- **Economía Circular:** Se observó cómo los subproductos de las cosechas y el estiércol de los animales de granja se convierten en abonos orgánicos fermentados (como el Bocashi) y bioles.
- **Análisis:** Este punto es crucial, pues evidencia que el consumo responsable empieza desde el suelo. Producir el propio abono elimina la dependencia de agroquímicos costosos y contaminantes, garantizando que el alimento final sea verdaderamente limpio.

6. El Corazón del Campo: Cultivos Agroecológicos

Al adentrarse en los senderos de la chagra, se atraviesan policultivos que desafían el modelo del monocultivo industrial.

- **Diversidad en el Surco:** Se visitaron otras familias que se dedican a la transformación de panela artesanal, dónde se extrajo guarapo, como también un deshidratador de cúrcuma y plantas medicinales que conviven en armonía. Además, se vive la experiencia que permite ver cómo la asociación de cultivos controla naturalmente las plagas y mantiene la humedad del suelo, una estrategia vital ante los cambios climáticos de 2025, el cultivo de la guadua, la conservación del agua, de la quebrada mata redonda que pasa por la chagra santa María
- **Vivencia:** Los consumidores pudieron recolectar directamente algunos productos, estableciendo una conexión física con la tierra que fortalece la confianza en la calidad de lo que llegará a sus mesas.

7. El Valor Agregado: Unidades de Transformación

La ruta culmina en los espacios destinados a la transformación, donde la materia prima se convierte en productos con identidad territorial:

- **Procesamiento Artesanal:** Se visitaron las áreas donde se realiza el beneficio del café y la molienda de la caña para producir panela. Aquí, el desafío logístico se convierte en oportunidad: transformar el producto en origen permite que el valor agregado se quede en la comunidad y no en manos de intermediarios.
- **Soberanía Alimentaria:** Las familias compartieron cómo el uso de la "Chagra" (huerta tradicional) permite el autoconsumo y la venta de excedentes sin intermediarios.
- **Valor Agregado Sostenible:** Se destacó la producción del Café Mata Redonda, procesado con energía limpia y empaques compostables, minimizando la huella de carbono.

8. Perspectiva de las Personas Consumidoras

El diálogo permitió a los visitantes entender el impacto real de su decisión de compra.

- **Transparencia y Trazabilidad:** Los consumidores valoraron conocer directamente el origen de sus alimentos (panela, café y hortalizas), lo que genera confianza y disposición a pagar un precio justo.
- **Reducción de Desperdicios:** Se fomentó la compra a granel y el uso de bolsas de tela, prácticas que los participantes se comprometieron a replicar en sus hogares en Pasto.
- **Conexión Emocional:** La experiencia de senderismo previa a la degustación ayudó a los consumidores a comprender que consumir local es un acto de protección ambiental del territorio nariñense.

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</table>

	