



## GESTIÓN COMUNITARIA DEL POTENCIAL BIOECONÓMICO DE TURISMO RURAL EN EL CORREGIMIENTO DEL ENCANO, MUNICIPIO DE PASTO, DEPARTAMENTO DE NARIÑO.

### Guía Taller 1: Organicemos y disfrutemos nuestra finca

#### Autoras:

Lizeth Johanna Villota González  
Gloria Cristina Luna Cabrera  
Johanna Nataly Oliva Burbano

#### Objetivos específicos del taller:

- Identificar la planificación y estructura deseada de la finca, apropiando los conceptos de soberanía y seguridad alimentaria.
- Determinar la importancia del recurso suelo por medio de prácticas de reconocimiento de sus propiedades físicas y químicas.
- Reconocer las características morfológicas del fruto del mortiño y establecer criterios de diferenciación de estos con el arándano.

#### FASE INICIAL

**Actividad 1:** Dinámica de presentación y rompehielos “Caramelos”

**Duración:** 15 minutos

**Materiales:** Caramelos

**Descripción:** El encargado de la actividad debe llevar caramelos y ofrecerlos a los participantes, diciéndoles que agarren los que quieran. Unos toman más, otros toman menos. El animador también toma caramelos. Una vez iniciado el encuentro los participantes deben decir una característica suya, sus hobbies, su canción favorita o una expectativa del taller por cada color de caramelo y una por cada caramelo que han agarrado.

Rojo: Hobbies

Amarillo: Calidad del participante

Morado: Canción favorita

Verde: Expectativa sobre el taller

Lo anterior con el propósito de conocer mejor a los participantes y crear un ambiente ameno y de confianza durante el desarrollo del taller.

#### FASE CENTRAL

**Actividad 2:** Huerta familiar, seguridad y soberanía alimentaria



**Duración:** 40 minutos

**Materiales:** 3 cajas de marcadores gruesos, 15 paquetes de cartulina en octavos, 9 pliegues de papel Bond.

**Descripción:** Los facilitadores entregarán a los productores cada uno de los materiales y les pedirán que de manera individual dibujen cómo está conformada su finca actualmente, este dibujo debe contener cada uno de los espacios que la conforman; adicionalmente, se les pedirá que en el esquema se incluya a cada miembro de la unidad familiar en el espacio de la finca donde más interactúa o le gusta.

Una vez finalizado este proceso, se les indicará que dibujen que les gustaría incluir en su finca (huerta familiar, animales, árboles, etc.), al finalizar la actividad de manera voluntaria expondrán cómo es su finca actual y cómo es su finca soñada, dando especial énfasis al espacio de la huerta familiar e indicando qué roles tomarán los miembros de la unidad familiar en el establecimiento y manejo de la huerta familiar además de los roles que se ejercerán en ella.

El facilitador preguntará qué importancia tiene la huerta para el abastecimiento familiar y como todos los miembros del núcleo familiar pueden participar en este proceso; a través de la participación activa de toda la comunidad se dará claridad al concepto de seguridad y soberanía alimentaria.

**Actividad 3:** Manejo y conservación del recurso suelo

**Duración:** 25 minutos

**Materiales:** vasos plásticos, cinta de PH, agua, agua oxigenada.

**Descripción:** con los grupos de productores previamente divididos en tres, se realizará la identificación de las diferentes propiedades físico-químicas del suelo (humedad, textura y estructura, materia orgánica y Ph del suelo). La actividad iniciará dando paso por tres estaciones previamente diseñadas en donde los participantes pasarán por cada estación y desarrollarán las actividades con sus propias manos.

Estación 1: los productores tomaran una porción de suelo lo mojaran y realizarán la prueba de puño, la cual consiste en agarrar una cantidad del sustrato con el puño de una mano, posteriormente se aprieta, lo normal de un brazo, y dependiendo de las gotas de agua que se derramen se conocerá la humedad del suelo. Aquí también se realizará la prueba del cilindro para definir la textura del sustrato, el desarrollo de la actividad da inicio cogiendo un poco de tierra y se moja para que se pueda moldear con la mano. Se intenta hacer un cilindro de 0,5 cm de diámetro (la mitad de grosor del dedo meñique). Si no se puede hacer es que la tierra tiene menos del 10 % de arcilla y el resto es arena.

Estación 2: para definir la cantidad de materia orgánica en el suelo, se tomará una muestra de suelo seco al aire (unos 10 gramos aprox.) y se humedece ligeramente con agua. A



continuación, se aplican unas gotas de agua oxigenada. Si el suelo es muy orgánico se producirá una cierta efervescencia, hecho que no se produce si el suelo es pobre en materia orgánica. También se cavará un hoyo cerca de un árbol y otro cerca de un cultivo de aproximadamente de 30 cm, identificando la cantidad de vida encontrada en cada perfil y definiendo cual es la causa de este fenómeno.

Estación 3: en esta estación se tomarán varias muestras de suelo del sector y se le realizará la prueba con la cinta de pH. La tira de papel indicadora se sumerge en la disolución a analizar durante unos dos segundos. Transcurridos 10 o 15 segundos se podrá comparar el color que obtuvo con la de la escala de colores de pH, de esta manera se sabe el nivel de la acidez o alcalinidad de una solución.

Finalmente, se explicará la importancia del recurso suelo y algunas medidas de protección del mismo.

**Actividad 4:** Identificación de características del mortiño

**Duración:** 20 minutos

**Materiales:** 3 bandejas de mortiño fresco y 3 bandejas de arándano

**Descripción:** para desarrollar este punto se pondrán las bandejas de mortiño y arándano a disposición, cada persona pasará por ahí y con los ojos vendados tomará dos frutos, describe su sabor, textura y tamaño; posteriormente se les mostrará el fruto tomado de cada bandeja para su tacto y degustación, una vez finalizado este proceso los productores deberán contar qué diferencias encontraron entre los frutos, si los reconocen y qué características los diferencian.

## **FASE FINAL**

**Evaluación (contenidos, metodología, facilitador, tiempo, participación):** de manera participativa se generará un espacio donde se reflexione sobre los temas abordados, evaluando en cada productor los conocimientos adquiridos.

**Acuerdos (tareas):** A través de carteleras se definirán los acuerdos establecidos en la jornada.

**Cierre:** Despedida por parte del equipo capacitador.