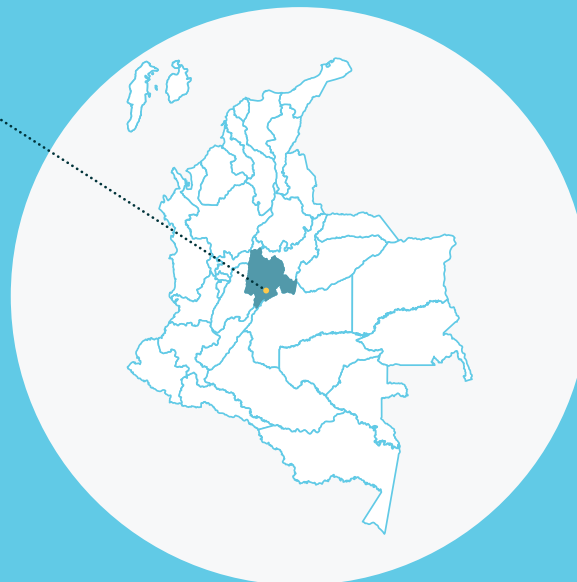


# EL RESCATE DEL NOPAL COMO FUENTE ALIMENTICIA Y AGENTE REFORESTADOR

{ FRUTOS DE LA MACUIRA }



{ URIBIA, LA GUAJIRA }



**S** IAPANA ES UN CORREGIMIENTO EXTRAVIADO EN EL DESIERTO AGRESTE DE LA ALTA GUAJIRA DONDE LA SEQUÍA, EL CALOR INCLEMENTE Y LA FALTA DE VÍAS Y SERVICIOS HACEN MUY DIFÍCIL LA VIDA DE LAS COMUNIDADES WAYÚU. SIAPANA QUEDA A SEIS HORAS DE CAMINO DE URIBIA, LA CABECERA MUNICIPAL, PERO EN VERANO, PORQUE EN INVIERNO PUEDEN SER SIETE, OCHO O HASTA DIEZ HORAS LAS NECESARIAS PARA LLEGAR ALLÍ.

Y si entre 2012 y 2015 no llovió en la zona, recientemente el invierno impidió que durante cuatro semanas sus habitantes pudieran salir a obtener alimentos.

Siapana es conocido sobre todo porque allí funciona el Internado Indígena de Nazareth, que ofrece educación a 550 niños de la zona y que cedió a la organización Frutos de La Macuira una parcela donde adelantar su proyecto de fortalecimiento de la cadena de valor del nopal (*Opuntia leucotricha*) como medida de adaptación y mitigación al cambio climático, con el cual ganaron uno de los 28 reconocimientos de A Ciencia Cierta ECO.

El nopal, denominado más comúnmente cactus, ha sido muy importante para la supervivencia del pueblo wayúu. En tiempos de escasez, de hambruna, fue el alimento que los sostuvo. En tiempos de falta de agua su mucílago les permitió tener una forma de hidratarse. También ha servido como planta medicinal para curar ciertas enfermedades.

“El potencial nutricional del nopal es increíble, tiene más de veintiún aminoácidos, por eso esta planta es ideal para la nutrición” afirmó Yina Zamudio, líder de Frutos de La Macuira en el seminario de intercambio de experiencias organizado por el concurso. “Con este proyecto no solo estamos reforestando y recuperando la planta en el territorio, manteniéndola viva, también estamos generando la oportunidad de mejorar la alimentación de nuestros niños y niñas wayúu a través de la harina del nopal y de los diferentes productos que se logran con el procesamiento de esta planta”.

El nopal es una especie que crece en ecosistemas desérticos o semidesérticos y es capaz de sobrevivir en crudos veranos y en torrenciales inviernos. En la cultura wayúu el corazón del nopal, seco —el coyocojo— se utiliza para construcción de viviendas; así como alimento para cabras y ovejas. Hay especies, como la pontias, que están en vía de extinción debido a que, por su sabor y su contenido de mucílagos, es muy deseada por los animales.

Frutos de la Macuira quiere reforestar con nopal pero también recuperar los saberes y usos ancestrales de la planta. Dice Yina Zamudio: “Nuestro proyecto es de recuperación, fortalecimiento y también de buscar cómo, desde la Alta Guajira se pueden construir alternativas de supervivencia manteniendo una alimentación saludable y generando de empleo. El futuro del nopal y de su recuperación como planta propia del territorio wayúu pasa también porque su procesamiento se convierta en una cadena productiva”.

Para hacer realidad la propuesta la experiencia se inició con la identificación de las zonas potenciales de recolección de semillas de nopal nativo, la principal de ellas fue la comunidad de Palisuwo, en la serranía de La Macuria, a donde acudió un grupo de estudiantes de grados 10 y 11 del internado. Allí

lograron recolectar semillas y plántulas de especies como parrugura, yosuu, sábila, trupillo y moringa, con las cuales se establecieron semilleros que permitieran la alimentación posterior de los viveros.

Con parte de los recursos aportados por A Ciencia Cierta se compraron los elementos necesarios para adelantar las tareas, como una motobomba, palas, machetes, tanques, alambre, tubos y elementos varios.

El paso siguiente fue la adecuación de la parcela experimental cedida por el internado. Se hizo su cerramiento, se estableció un espacio para el vivero, se limpió, se regó y se abonó la tierra y luego, con los alumnos de 10 y 11 de nuevo, se sembraron las especies previamente recolectadas. El riego, que comenzó por ser manual, se mejoró con la instalación de un sistema de tanques para hacerlo por aspersión.



**NUESTRO PROYECTO  
ES DE RECUPERACIÓN,  
FORTALECIMIENTO Y TAMBIÉN  
DE BUSCAR CÓMO, DESDE  
LA ALTA GUAJIRA SE PUEDEN  
CONSTRUIR ALTERNATIVAS DE  
SOBREVIVENCIA MANTENIENDO  
UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE  
Y GENERANDO EMPLEO**

Para la identificación de las especies que se utilizarían para la propagación y transformación se crearon varios espacios de intercambio de saberes con los mayores de la comunidad y los alumnos del internado. Allí se estableció que las más aptas para adelantar el trabajo de reforestación eran las ya recolectadas más el jamushe y el kayusi.

“En cuanto a nuestro saber tradicional —comenta Yina—, lo importante es que el proyecto se ha desarrollado en articulación con la comunidad wayúu; lo estamos liderando a través de una institución educativa con cuyos estudiantes hemos podido recuperar ese saber ancestral de nuestros antepasados”.

Siguiendo ese propósito los niños se han acercado a los ancianos y a los líderes de la comunidad para preparar un texto donde cuentan su experiencia transmitiendo a la comunidad todo ese saber tanto en lengua wayuunaiki como en español. Utilizando un lenguaje sencillo relatan cómo el nopal ha estado en la historia del wayúu, cómo ha pervivido durante tanto tiempo e informan sobre los usos que le dan.

“Este trabajo nos ha permitido saber lo importante que es lo que queda escrito, porque solo se ha mantenido la tradición oral. El escribirlo nos hace tenerlo en cuenta, tenerlo aquí en nuestras bibliotecas, en nuestras sedes, en nuestras aulas, para que no se pierda ese conocimiento cuando mueran los abuelos. Eso es lo que hemos resaltado a nuestros jóvenes, sobre todo a los del grado 11. En su trabajo social se ha estimulado que puedan decirle al abuelo: No queremos que se pierda tu conocimiento; cuéntanoslo para nosotros también llevarlo a las futuras generaciones”.

Sembrada la parcela con especies de la región establecieron los mecanismos y formatos para sistematizar y analizar la información de su dinámica de crecimiento y se dispusieron a investigar el comportamiento de cada especie para establecer su forma de cultivarla y aprovecharla.

“Sí hemos llevado un registro e incluso, hemos cometido errores en la utilización del suelo —comenta Yina. Preparamos un suelo para diferentes especies de árboles y después nos dimos cuenta de que todos no necesitaban el mismo suelo. Entonces nosotros vamos viendo cuál especie necesita que el suelo tenga más, o menos arena. Algunas semillas no requieren de selección. En el caso del guayacán no todos los árboles dan una buena semilla por lo que se hace necesaria la parte de investigación, recorriendo diferentes espacios hasta encontrar el árbol que más semilla da. Todo eso se ha ido registrando, lo estamos documentando”.

Con todo ese conocimiento se hicieron otras dos actividades muy importantes: la primera de ellas la realización de tres talleres de sensibilización con los alumnos, los padres de familia y la comunidad de Siapana. En el primer taller se contó con la participación de sabedores de la comunidad, que desde su experiencia y conocimiento transmitieron el valor de esta planta dentro de la cultura wayúu.

En el segundo taller se buscó resaltar el cuidado, la conservación y reproducción del nopal en los hogares y la comunidad, con la implementación de huertas caseras que ayuden a repoblar la especie. Y en el tercero los estudiantes hablaron de sus experiencias y técnicas en el cuidado del nopal, de cómo es el proceso de transformación del mismo y qué se ha logrado en la huerta experimental del internado.

Paralelamente se trabajó en el montaje de las 50 huertas caseras para el cultivo del nopal en las viviendas de estudiantes del internado comprometidos con el desarrollo del proceso. Ambas actividades contaron con el apoyo del Sena y Corpoguajira.

Los miembros de Frutos de La Macuira también prepararon un video en el cual sistematizan la experiencia.