

REDES Y RELATOS DE
AGRICULTORES
URBANOS

<https://redesagricultoresurbanos.podbean.com/>

<https://open.spotify.com/show/5BIa2aVwwkQsekrLjmufkS>

LINKS PARA QUE NOS
SIGAN EN EL PODCAST



con el apoyo de:



INSTITUTO
DISTRITAL DE PATRIMONIO
CULTURAL







📷 [redes agricultoresurbanos](#)

✉ redesagricultoresurbanos@gmail.com

redesagricultoresurbanos en 📻 [Podbean](#) y 🎧 [Spotify](#)

REDES Y RELATOS DE AGRICULTORES URBANOS

Este proyecto nace del interés encontrado en el tejido de intercambio de alimentos que se creó durante las cuarentenas del 2020, a partir de una huerta familiar en Chapinero, donde las hortalizas producidas se distribuían entre amigos y vecinos, a cambio de residuos orgánicos y otros alimentos.

Las dinámicas sociales generadas en torno a estos mecanismos de trueque llamaron la atención sobre su potencial para la conformación y fortalecimiento comunitario. Su importancia radica en que el camino hacia sociedades sostenibles tiene como base la creación de comunidades solidarias y saludables, donde, como en el mundo natural, la vida se sostiene gracias a una inmensa red de relaciones y patrones de organización.

El Instituto Distrital de Patrimonio Cultural IDPC, en el marco del Programa Distrital de Estímulos 2020, lanzó la Beca para la Documentación de Cartografías de los Alimentos en Bogotá, de la cual este proyecto fue beneficiario. Su propósito es identificar, documentar, visibilizar y conectar iniciativas similares impulsadas durante el período de confinamiento.

Como resultado se creó este fanzine y el podcast Redes Agricultores Urbanos (en Spotify y Podbean), que exponen testimonios, crónicas e historias de huertas urbanas, donde estas se convierten en una plataforma para la interacción social, educación y transmisión de conocimientos, creando patrimonio inmaterial en Bogotá.





LA IMPORTANCIA DE LA COMUNIDAD

The Importance of Community

Fritjof Capra

Uno de los grandes desafíos de nuestro tiempo es crear y nutrir comunidades sostenibles, diseñadas de tal manera que nuestras formas de vida, negocios, economía, estructuras físicas y tecnologías no interfieran con la capacidad inherente de la naturaleza para sustentar la vida. En los últimos años, me he convencido cada vez más de que el enfoque en la comunidad en sí será fundamental en este esfuerzo. Hay varias razones para eso.

Para diseñar comunidades humanas sostenibles, primero debemos comprender cómo la naturaleza sustenta la vida. Durante miles de millones de años, los ecosistemas de la Tierra han desarrollado ciertos patrones de organización para mantener la red de la vida.

One of the great challenges of our time is to create and nurture sustainable communities, designed in such a way that our ways of life, businesses, economy, physical structures, and technologies do not interfere with nature's inherent ability to sustain life. Over the last few years, I have become more and more convinced that the focus on community itself will be critical in this endeavor. There are several reasons for that.

To design sustainable human communities, we first need to understand how nature sustains life. Over billions years, the Earth's ecosystems have evolved certain patterns of organization to sustain the web of life. Examples of these patterns of organization are: one species' waste is another species' food;

Ejemplos de estos patrones de organización son: el desperdicio de una especie es el alimento de otra especie; la materia circula continuamente a través de la red de la vida; la energía que impulsa los ciclos ecológicos fluye del sol; la diversidad asegura la resiliencia. Quizás lo más importante es que debemos entender que la vida, desde su comienzo hace más de tres mil millones de años,

matter cycles continually through the web of life; the energy driving the ecological cycles flows from the sun; diversity assures resilience. Most importantly, perhaps, we need to understand that life, from its beginning more than three billion years ago, did not take over the planet by combat but by networking. These basic patterns of organization, or principles of ecology, can also be understood as principles of community.

“La sostenibilidad no es una propiedad individual, sino una propiedad de toda una red de relaciones.”

no se apoderó del planeta mediante el combate sino mediante la creación de redes. Estos patrones básicos de organización, o principios de ecología, también pueden entenderse como principios de comunidad.

La sostenibilidad no es una propiedad individual, sino una propiedad de toda una red de relaciones. Siempre involucra a toda una comunidad. Ésta es la lección profunda que debemos aprender de la naturaleza.

Sustainability is not an individual property but a property of an entire web of relationships. It always involves a whole community. This is the profound lesson we need to learn from nature. The way to sustain life is to build and nurture community. A sustainable human community interacts with other communities — human and nonhuman — in ways that enable them to live and develop according to their nature.



La forma de mantener la vida es construir y nutrir una comunidad. Una comunidad humana sostenible interactúa con otras comunidades, humanas y no humanas, de formas que les permiten vivir y desarrollarse de acuerdo con su naturaleza.

En la actualidad, el mayor obstáculo para avanzar hacia la sostenibilidad es la persistente ilusión, mantenida por economistas y políticos, de que es posible un crecimiento ilimitado en un planeta finito. El crecimiento económico y empresarial se persigue sin descanso

Today, the greatest obstacle to moving toward sustainability is the persistent illusion, maintained by economists and politicians, that unlimited growth is possible on a finite planet. Economic and corporate growth are pursued relentlessly by promoting excessive material consumption. A continual barrage of advertising tells us that buying more goods will make us happier. The most powerful antidote against this corporate onslaught is to find happiness in human relationships — in other words, in community.



promoviendo el consumo material excesivo. Un aluvión continuo de publicidad nos dice que comprar más productos nos hará más felices. El antídoto más poderoso contra este ataque corporativo es encontrar la felicidad en las relaciones humanas, en otras palabras, en la comunidad.

Durante mucho tiempo he pensado que la construcción de comunidades es importante no solo en nuestra sociedad en general, sino también dentro de las organizaciones empresariales. Esto lo confirmé cuando encontré

*I have long thought that building communities is important not only in our society at large but also within business organizations. This was confirmed to me when I came across the recent book by the American organizational theorist and management consultant Peter Block, titled *Community: The Structure of Belonging*. In this book, Block describes his philosophy, experience and methods for creating more accountable leadership and citizenship as well as the importance of “place” that inspires people to build thriving, connected communities.*

el libro reciente del teórico organizacional y consultor de gestión estadounidense Peter Block, titulado *Comunidad: la estructura de la pertenencia*. En este libro, Block describe su filosofía, experiencia y métodos para crear un liderazgo y una ciudadanía más responsables, así como la importancia del “lugar” que inspira a las personas a construir comunidades prósperas y conectadas. Construir comunidad, para Block, significa interconectar a las personas y los sistemas emocional, espiritual y psicológicamente con un sentido de seguridad y pertenencia. Él enfatiza la importancia de diseñar el espacio adecuado para que se produzcan estas interacciones. Block afirma que el desafío de construir una comunidad requiere que seamos “líderes ciudadanos”. Para él, los grandes líderes son “arquitectos sociales”, que co-crean las condiciones para el compromiso cívico y una cultura de propiedad compartida.

Building community, for Block, means interconnecting people and systems emotionally, spiritually and psychologically with a sense of safety and belonging. He emphasizes the importance of designing the right space for these interactions to take place. Block asserts that the challenge of building community requires that we become “citizen leaders.” For him, great leaders are “social architects,” who co-create conditions for civic engagement and a culture of shared ownership.





LAS SEMILLAS NATIVAS: EL ADN DE NUESTRA IDENTIDAD

*“Los pueblos que conservan sus semillas,
gozan de una soberanía alimentaria” Fabriciano Ortiz*

Don Fabriciano Ortiz proviene de una familia dedicada ancestralmente a la conservación de las semillas nativas en peligro de extinción. Gracias a su labor constante, actualmente cuenta con más de 300 variedades de semillas criollas de diferentes alimentos como frijol, maíz, haba, arracacha, lenteja, arveja, papa y aromáticas.

Para realizar el proceso de preservación de las semillas, anualmente debe sembrarlas en su terreno en el municipio de Boyacá. Algunas son especialmente delicadas, pues solo se conservan guardadas durante un año, antes de perder su capacidad de germinación. Otras en cambio pueden almacenarse hasta cinco años. Fabriciano utiliza este sistema artesanal, ya que no cuenta con la implementación tecnológica para conservarlas en sistemas de refrigeración.

¿Por qué están las semillas criollas en peligro de extinción? Según él mismo nos explica, las políticas gubernamentales han favorecido el cultivo de semillas transgénicas, modificadas genéticamente, que son comercializadas por multinacionales como Bayer, Monsanto, Syngenta y Aventis, entre otras. Además de ser dañinas para el consumo humano y el medio ambiente, estas semillas son estériles, es decir, sirven para solo una siembra. Una vez cumplen su ciclo deben ser reemplazadas por unas nuevas. Esto supone un riesgo inmenso para los agricultores, pues los somete a una situación de monopolio económico, que genera dependencia alimentaria.

Esta problemática tiene implicaciones legales serias, ya que se han promulgado leyes que prohíben al agricultor cultivar sus semillas nativas, y lo obligan a comprar las semillas híbridas. Es el caso de la antigua resolución 970 de 2010 del ICA, que una vez derogada fue reemplazada por la actual resolución 3168 de 2015 del ICA, que es aún más perversa que la anterior, según explica Fabriciano. A raíz de esta rígida normativa, en el país ha habido varios casos de demandas contra agricultores y decomisos de semillas.

Conocidos por Fabriciano, solo quedan alrededor de 20 custodios de semillas en todo el país, en los cuales recae toda la responsabilidad de conservación de este patrimonio genético de la Nación. Ellos se encargan de realizar procesos de intercambio y divulgación, a través de encuentros liderados por la Red de Semillas Libres de Colombia.

“Alrededor de las semillas no está solo el alimento, sino que también gira la tradición, las costumbres y hasta los ceremoniales de los pueblos. Un Estado o un pueblo que pierde su autonomía alimentaria, realmente pierde su cultura, su libertad y hasta su dignidad.”

Fabriciano Ortiz

f [Fabriciano Ortiz](#)

f [Red Semillas Libres de Colombia](#)

<https://www.youtube.com/watch?v=wkG6YMWCR4o>

<https://www.youtube.com/watch?v=sCnT2HZRH DU&fbclid=IwAR33YBSOJtMO78C9ILMX4fUQ1AT fvcv-uuT7hk1yvkRLzpZPusTwM8zE8X4>





HUERTA SISTEMARTE UN LABORATORIO EXPERIMENTAL

Sostenibilidad en la cotidianidad

A un centenar de metros del Humedal Córdoba, en el barrio Niza, la Huerta Sistemarte es más que un jardín productivo, Sara Gómez creó un centro de experimentación que alimenta su proyecto para implementar la sostenibilidad desde la cotidianidad.

Sara es fundadora de [@sistemarte](#), una iniciativa de consultoría en desarrollo sostenible y responsable. Desde un enfoque sistémico asesora proyectos relacionados a la economía azul y circular; y desde enero de 2019, con la creación de su huerta, se encarga directamente de verificar muchos de los experimentos relacionados a su trabajo.

Aplicar la sostenibilidad desde la cotidianidad significó para Sistemarte hacer una revisión de sus actividades diarias. Observó que su mayor impacto proviene de los alimentos que consume y de los desperdicios que estos producen.

Ser sostenible implica una actitud fundamental: responsabilidad, es decir, ver más allá del beneficio inmediato y pensar en términos de redes y conexiones, hacerse cargo de cada acción y de los efectos que estas producen en el sistema; por ejemplo, es mejor comprar un durazno producido localmente y de temporada, que un kiwi de Italia importado desde EE.UU., pues el impacto ambiental y de costos sin duda será menor.

El experimento inició con la intención de no invertir dinero en su huerta. Para esto Sara enfrentó dos temas básicos: el tratamiento de residuos orgánicos para producir tierra y la reproducción de semillas.

Desde múltiples pacas digestoras produce tierra, ciertos alimentos, obtiene semillas y además pone a prueba la capacidad de descomposición de productos biodegradables de empresas varias.

La Huerta Sistemarte no es sólo un espacio de producción de alimentos, sino que su mayor importancia radica en que es un lugar de aprendizaje, de generación de conciencia y de transmisión de conocimiento desde el hacer.

Además las huertas son en su mayoría nodos de conformación de comunidad, en el caso de Sistemarte realizan una labor social compartiendo su conocimiento de manera gratuita, tanto en la dispersión de semillas como a través de la enseñanza por medio de talleres a grupos y comunidades.

Sara ha ideado dinámicas de juego como el origami comecocos, con el cual las personas se cuestionan sobre sus hábitos diarios.



7 TIPOS DE RECICLAJE APLICADOS SEGÚN SISTEMARTE

Hay diferentes formas de separación de residuos según el sistema utilizado. [@sistemarte](#) nos propone siete categorías distintas:

1. Metal, vidrio y plástico (como botellas).
2. Tetrapak, cartón y papel.
3. Aceite.
4. Plásticos blandos en botellas pet.
5. Residuos especiales: medicinas vencidas, bombillos, baterías.
6. Orgánicos.
7. Ordinarios (todo lo que no es aprovechable como vinipel o cartón sucio).



Las primeras tres categorías se pueden gestionar con la empresa [@soyamazoniko](#), la cual ofrece un servicio gratuito de recogida. La cuarta categoría, las botellas rellenas de plásticos, son recolectadas por la [@botellasdeamor fundacion](#). Por su parte, los residuos especiales se desechan en algunos supermercados o puntos de acopio del Distrito. En cuanto a los residuos orgánicos, estos se pueden descartar en un sistema de compost casero, o en la paca digestora más cercana. También es posible contratar el servicio de pago de [@mascompostmenosbasura](#).

Otra opción para reciclar en casa es preguntar directamente a los recicladores locales sobre cómo separar los residuos para facilitarles su trabajo.

ALIMENTOS PARA LA VIDA

Construcción colectiva de listado de proveedores con prácticas cuidadosas en Cundinamarca

Fundación Promedio es una organización enfocada en el desarrollo de proyectos culturales cuyo norte es el cuidado, y que como metodología principal utiliza el trabajo colectivo. A raíz de la pandemia sus fundadores comenzaron a fijar su atención en el cuidado de la alimentación y de su impacto en la salud. Fue así como, de manera natural, hicieron un llamado para reunir a proveedores de alimentos saludables. De esta forma se generó una construcción colectiva cuyo resultado es el directorio Alimentos para la Vida, el cual incluye mercados campesinos, huertas urbanas y productos gastronómicos, entre otros.

Como factor diferencial esta lista se elaboró llevando a cabo un proceso de curaduría, que ha ido verificando la calidad de los productos en términos de buenas prácticas. Algunos de los criterios que se toman en cuenta son el uso de técnicas orgánicas y empaques ecológicos, así como la calidad de la elaboración.

El resultado es uno de los listados más completos que hay actualmente, encargado de visibilizar y conectar proveedores de alimentos sanos y sostenibles en Bogotá y alrededores. Este pretende continuar creciendo e incluyendo a todos aquellos interesados en participar.



Lista Alimentos para la Vida:

<https://fundacionpromedio.wordpress.com/alimentos-para-la-vida/>

La lista se realizó con la dirección de Catalina López;
la curaduría de Bárbara Santos, Juliana Van Hemelryck
y Cristina Consuegra; la fotografía de Nicolás Cabrera;
y el diseño de Daniel López y Samuel Córdoba

© [fundacionpromedio](https://fundacionpromedio.wordpress.com/)







DESCOMPONEN RESIDUOS COMPONEN COMUNIDAD: LAS PACAS DIGESTORAS

¡Ocúpese de lo que bota!

Antes del COVID-19 [@paquerxsbogota](https://www.instagram.com/paquerxsbogota) a inicios de este año contaba con cuatro nodos donde las pacas se estaban realizando en varios de los barrios de Bogotá. Hoy, en noviembre de 2020, ocho meses después, son aproximadamente más de 200 pacas implementadas con esta iniciativa comunitaria. Esta es una de las caras positivas que deja la pandemia.

La Paca Digestora Silva es relativamente reciente en el medio urbano bogotano, sin embargo Guillermo Silva, un tecnólogo forestal paisa, viene realizando experimentos relacionados desde hace más de 20 años. Su investigación se basa en la observación atenta y respetuosa de los bosques colombianos, a partir de los cuales se plantea un procedimiento para descomponer los residuos orgánicos, tal y como sucede en los bosques nativos.

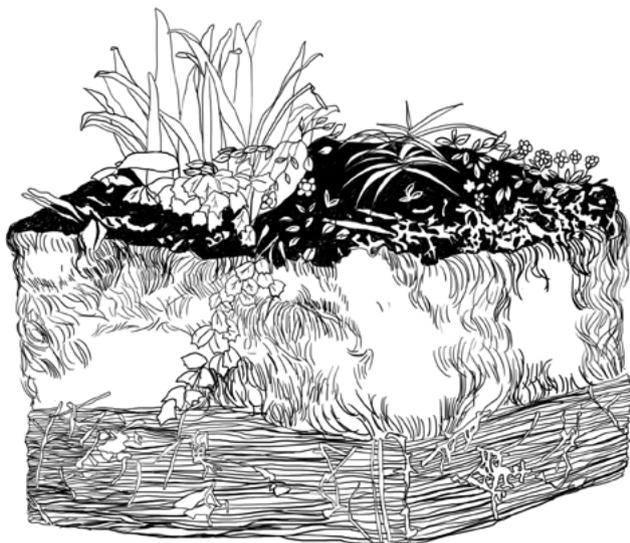
Las hojas que se desprenden de los árboles caen y construyen un manto de hojarasca sobre el suelo, el cual cubre los residuos orgánicos, disminuyendo el oxígeno hasta en un 95%. Lo que se produce no es un proceso de pudrición como en una composta, sino que se desencadena una fermentación donde la descomposición es absolutamente limpia.

El resultado de este experimento que simula los bosques nativos, resulta en un cubo de 1 m³, capaz de procesar 250 kg de residuos de cocina, con 250 kg de residuos de jardín en seis meses. La clave del proceso es la compresión que se aplica y que elimina casi la totalidad del oxígeno. Pero no es solo esto lo que hace de esta iniciativa una maravilla de regeneración urbana, su naturaleza colectiva y educativa le confiere un gran valor social.

Durante los meses de confinamiento de la pandemia para [@paquerxsbogota](https://www.instagram.com/paquerxsbogota) era simplemente imposible volver a disponer residuos orgánicos en bolsas plásticas, así que gracias a la comunidad conformada alrededor de esta iniciativa lograron generar un protocolo de bioseguridad que, en el marco del *Decreto de Manejo de Residuos Orgánicos*, hizo posible que pudieran continuar saliendo a procesar los residuos en los parques de Bogotá. El grupo creció de manera exponencial y hoy los podemos ver sábados y domingos en muchos parques de la capital. El resultado es significativo: aproximadamente 180 toneladas procesadas desde abril de 2019 hasta agosto de 2020, cifra que de otra manera iría al relleno sanitario Doña Juana. Todo esto se logró gracias a la red de apoyo de paqueros.

Las pacas son autogestionadas, puramente comunitarias y tienen un alto impacto pedagógico. Están tejiendo patrimonio vivo en la ciudad. Las describen como un acto político y su naturaleza implica la participación de grupos organizados. Quizá sea este su impacto más valioso en la sociedad, donde el camino hacia la sostenibilidad proviene justamente de la construcción de comunidades fuertes, solidarias y saludables.

📷 [paquerxsbogota](https://www.instagram.com/paquerxsbogota)



SEMBRAR LA CIUDAD PARA REVALORAR EL CAMPO

“El mejor abono es la sombra del agricultor” Refrán campesino

Gabriel Serrano, ecólogo de la Javeriana, lleva más de diez años dedicado al estudio de la agricultura en sus diferentes vertientes. Junto a su socia Fernanda Del Pino deciden fundar el proyecto Cosmo-Ser, a través del cual ofrecen procesos pedagógicos en colegios y asesoramiento para la creación o mejoramiento de huertas, tanto en entornos urbanos como rurales.

Su objetivo principal es brindar herramientas a las personas para que adquieran conocimientos sobre los oficios de la tierra. Aunque han conocido y experimentado técnicas agrícolas diversas, se han decantado por la permacultura, que consiste en un sistema de diseño productivo, basado en una relación sostenible e integral entre el ser humano y el medio ambiente.

Para Cosmo-Ser el “deber ser” es como mínimo tener una huerta en casa, no con el fin único de producir alimentos, sino de impulsar un cambio de conciencia, resultado del aprendizaje del trabajo en la tierra. La idea no es pasar la producción agrícola del campo a la ciudad, sino que a través de los cultivos urbanos, la gente reconozca la importante labor que realiza el campesino.

Con esto en mente, sembraron una huerta en el barrio Belalcazar, en un lote abandonado y lleno de escombros. Lo sorprendente de este experimento fue la respuesta que obtuvieron. En pocos días aparecieron nuevas plantas sembradas. Descubrieron así que poco a poco los vecinos se fueron involucrando en el proceso.



Actualmente un colectivo de personas cuida cotidianamente de este espacio llamado *El Triángulo*, en donde además se crearon pacas digestoras y un sistema de compost.

La intención de Cosmo-Ser es que este tipo de iniciativas se sigan replicando, tanto a nivel comunitario como privado, para generar así una cultura que impulse la soberanía alimentaria, a través del uso de semillas nativas y prácticas sostenibles, para poco a poco cerrar la brecha entre el campo y la ciudad.

@[cosmoser](#)

f [cosmoser](#)





HUERTAS COMUNITARIAS

Huerta-Jardín Itzatá y Huerta La Resiliencia

Tres similitudes comparten estas dos huertas: se conforman por una comunidad sólida, amplia y diversa, en ambas se potenciaron procesos de fortalecimiento y crecimiento comunitario durante las cuarentenas, y lo más importante, las dos tienen como común denominador la defensa del humedal con el que colindan, el Itzatá o Córdoba en el caso de la Huerta-jardín Itzatá, y el Tibabuyes o Juan Amarillo en el caso de la Huerta La Resiliencia.

Desde tiempos ancestrales estos territorios han sido asociados al trabajo del hombre con la tierra. Tibabuyes en lengua nativa significa “Tierra de Labradores” e Itzatá significa “Dominio sagrado de Itza, princesa del agua”. Hoy, quienes habitan esta zona no sólo han iniciado procesos de siembra controlada sino que se han organizado para la protección de los humedales.

Esta defensa ha sido una lucha, que tanto en Itzatá como en La Resiliencia, se ha fortalecido desde el encuentro en la huerta. Allí vecinos, cuidadores ambientales, líderes y población de todas las generaciones convergen en la construcción de un tejido desarrollado bajo intereses comunes en torno al encuentro con lo natural.

Antes de las cuarentenas La Resiliencia era ya un proyecto consolidado, mientras que en Itzatá solamente existían algunos jardines de polinizadores. Sin embargo fue gracias a la pandemia que ambos procesos se potenciaron con el trabajo comunitario de los vecinos. En el caso de La Resiliencia se involucraron de 100 a 150 familias, y en el caso de Huerta-jardín Itzatá alrededor de unas 30 personas. Hoy son grupos establecidos que se reúnen semanalmente.

Uno de los logros más relevantes de estos procesos ha sido la consolidación de Itzató como huerta-jardín pionera con un permiso específico emitido por la Secretaría de Ambiente que les permite intervenir el espacio público de manera controlada, reglamentada y sin afectar al humedal. Bajo el término de jardín biodiverso, pueden sembrar un cierto porcentaje de hortalizas y otro mayor de plantas para polinizadores.

Esta iniciativa tiene como objetivo ser un piloto de huertas-jardín reglamentadas en los espacios públicos de Bogotá, ya que una de las dificultades que enfrentan este tipo de proyectos es la rigidez de la normatividad actual. Esto se debe en parte a que, desde una perspectiva gubernamental, la creación de huertas comunitarias en el espacio público, dedicadas en un 100% a la siembra de hortalizas, se suele considerar como una forma de usufructuar indebidamente el suelo. Sin embargo, esta postura ha generado polémica entre muchos colectivos de agricultura urbana, quienes defienden la siembra como una práctica comunitaria que promueve la seguridad alimentaria y genera espacios de participación.

Más allá del tema legal, estas iniciativas continúan creciendo, especialmente a raíz de la pandemia, como resultado de un cambio de conciencia sobre la relación de las personas de la ciudad con la naturaleza y con el alimento; desencadenando otras prácticas derivadas, como el aprovechamiento de los residuos, el uso de semillas nativas, la práctica de técnicas agrícolas sostenibles y la construcción de tejido social.

huertaitzata@gmail.com

@ [huertajardinitzata](#)

@ [huertaresiliencia](#)

@ [somosuno](#)

VER Y NO TOCAR, LOS CERROS ORIENTALES DE BOGOTÁ

Campaña #LosCerrosNosSalvan



Por qué no podemos circular fácilmente por los cerros Orientales de Bogotá? Uno de los mejores espacios que ofrece la ciudad en términos de riqueza natural, paisaje y biodiversidad no es accesible para la gran mayoría, por el contrario, cada vez es más difícil obtener uno de los turnos para circular por ejemplo por el sendero Quebrada La Vieja.

De haberse cumplido el Fallo de Consejo de Estado (2013), que la Fundación Cerros de Bogotá viene exigiendo desde la campaña #LosCerrosNosSalvan, un Corredor Socio Ecológico existiría hoy de sur a norte en los cerros orientales, disponiendo de un metro cuadrado más de área verde silvestre para cada bogotano.

Esta fundación es una organización sin ánimo de lucro, centrada en una visión macro de los cerros Orientales, su proyecto piloto: Reserva Umbral Cultural Horizontes es un espacio de tres hectáreas donde se están poniendo a prueba las ideas del Corredor Socio Ecológico. En este espacio las huertas son una herramienta para la creación de comunidad, reconfiguración social, creación de lazos vecinales y restauración colaborativa.



Llevan once años presionando para que se cumpla el Fallo de Consejo de Estado que desde el 2013 aprueba la implementación de 515 hectáreas en 55 km lineales de espacios ecológicos y restaurativos dentro de la Franja de Adecuación, y que deberían estar en funcionamiento hoy.

La campaña inició en la cuarentena y está presionando para la creación de este Corredor Socio Ecológico, pues el fallo dice que se debe implementar un área de uso público y ecológico que compense a los habitantes de Bogotá. Todos los bogotanos y residentes en la ciudad deberíamos conocer y apoyar esta campaña.

<https://cerrosdebogota.org/>

<http://redcerros.org/>

© [cerrosdebogota](https://cerrosdebogota.org/)





HUERTA PASO A PASO



PASO 1 ELECCIÓN DEL LUGAR DE SIEMBRA

Opción a) Jardín: no hay que excavar, si el terreno tiene pasto puede colocarse un cartón para que no crezca la grama, cercarse con tablas y aumentar la altura de la tierra.

Opción b) Interior/apartamento: debe prepararse un cajón de madera, con una altura de 25 cm mín. Hay que prever una bandeja para recoger el agua.

(para ambas opciones se debe elegir el lugar con mayor captación solar).

Preparación de la tierra

La tierra o suelo es igual o más importante que las plantas. Lo ideal será preparar una mezcla con tierra abonada, cascarilla de arroz (40%) y de ser posible añadir compost preparado.

PASO 2 PREPARAR PLÁNTULAS

Opción a) Desde semilla. Se puede disponer en cualquier recipiente reciclado. Lo ideal es conseguir turba para la germinación de las semillas. Debe mantenerse húmeda la tierra. Cuando la plántula alcanza más de 3 cm estará lista (1 mes aprox.).

Opción b) Compra de plántula. Muchos proveedores venden las plántulas listas para la siembra (consultar directorio).

PASO 3 SIEMBRA

Basta con hacer un agujero en la tierra y disponer allí la plántula cubriendo las raíces. Es importante comprimir la tierra alrededor del área sembrada.

Riego

El primer riego es indispensable, inmediatamente después de haber sembrado la plántula. De ahí en adelante cada 2 o 3 días deberá regarse, manteniéndose húmeda la tierra.

Protección de la tierra

Si la superficie recibe mucho sol, lo ideal será poner sobre la tierra una capa de material orgánico que mantenga la humedad. Puede ser hojarasca o cualquier otro sustrato orgánico.

PASO 4 COSECHA

Después de 1 o 2 meses debe estar iniciando la cosecha (dependiendo de la hortaliza). Si es lechuga, kale, rúgula o similares es recomendable cortar las hojas exteriores, y dejar las centrales, para mantener la planta hasta 6 meses con cosecha continua.

PASO 5 A LA BOCA

Formas de disfrutar la cosecha:

Opción a) Preparar ensaladas.

Opción b) Compartir con la vecina o el amigo, la tía o el primo.

Opción c) Hacer encurtidos.

PASO 6 RESIDUOS ORGÁNICOS

Lo que no se use puede desecharse en:

Opción a) Un compost casero (solo residuos sin cocinar).

Opción b) La paca digestora del barrio.

Opción c) Emprendimientos de reciclaje como @ [mascompostmenosbasura](#)

PASO 7 SEMILLAS

Si la planta florece, pronto se verán las semillas y estas iniciarán su propio proceso de secado. Cuando estén secas se podrán retirar y ser almacenadas.

PASO 8 REPITA

El compost producido vuelve a la tierra, solamente hay que disponerlo como una nueva capa. No es necesario mezclarlo ya que los microorganismos lo harán por sí mismos. De esta forma se dispondrá de suelo renovado para sembrar de nuevo, alrededor de 6 meses después.

CARTOGRAFÍA / DIRECTORIO DE HUERTAS URBANAS Y ALIMENTOS SALUDABLES

Todas las indicadas con * fueron identificadas gracias al trabajo del colectivo conformado por FUNDACIÓN PROMEDIO en su proyecto: Alimentos para la vida

** Fueron identificadas gracias al trabajo del Jardín Botánico de Bogotá en el Directorio de Huertas Urbanas.

Huertas Urbanas

1 Huerta Las Delicias

Calle 61 No. 2 - 49, Chapinero Alto

2 Huerta de Marisol

K 1B No. 54 - 45, conjunto residencial

3 Huerta Comunitaria Barrio Belalcazar

Calle 48 con 27, parque público

4 Huerta Teusacá – Miel Serancua

Granja Teusacá, Vereda Santa Isabel, Guasca, Cundinamarca

5 Huerta de Medea

Cra. 4 No. 58 – 82, Chapinero alto

6 Reserva Umbral Cultural Horizontes

Tv. 2 Este No. 78 - 93

7 Huerta Sistemarte

Cra. 56b No. 127 - 18

8 Pacas Nodo Norte

Cra. 71d No. 181

9 Huerta La Resiliencia

Calle 90 No. 115a - 13, Ciudadela Colsubsidio

10 Huerta Fundación Promedio

Vía a la Calera

11 Huerta - Jardín Itzatá

Cra. 70f No. 117^a – 24

12 Huerta Tochua

Cra. 11a con Av calle 90

13 *Huerta Miralta

Calle 59 No. 4 - 56, Chapinero Alto

14 **Huerta Jardín Infantil La Paz

Calle 49 No. 3 – 40, Chapinero

15 **Casa Taller

Cra. 5b Este No. 95 – 22, Chapinero

Proveedor de Semillas Nativas y Criollas

16 Fabriciano Ortiz / custodio de semillas

Calle 181d No. 16a - 21, barrio Maturín Santandersito, Bogotá

Provincia de Márquez, Boyacá

17 Isabel Guevara / custodia de semillas

Av. Boyacá Calle 66

Red Semillas Libres de Colombia

<https://www.semillas.org.co>

Elena Villamil / custodia de semillas

[@Huertasantahelena](https://www.instagram.com/Huertasantahelena)

Semilla Andina

[@semillaandina](https://www.instagram.com/semillaandina)

Empresas de
acompañamiento y
creación de huertas

18 Cosmo-Ser / Gabriel Serrano

3142657435 / [@cosmoser](https://www.instagram.com/cosmoser)

Proveedor de plántulas

19 Centro Biosistemas UTADEO

Carretera central del norte, 3 kms

20 Haz Verde / Patricia Samper

3142851365, Calle 122 Bis No. 18b - 05, Bogotá

21 Jardín Botánico de Bogotá

Avenida Calle 63 No. 68-95

22 *Agroecológica / Carlos Rodríguez 3002503828

Alimentos / mercados
orgánicos

23 Utopía Bio / Adriana Cabrera

Km 11 vía Choachí vereda Verjón Bajo / Bogotá rural

24 Mercado Metkalü

Cra. 4a No. 57-41 [@metkalü](#)

25 Mercado Salvo Patria

Calle 54a No. 4 – 13 [@salvopatria](#)

26 Panadería Panamorarte – Panadería artesanal

Calle 36 No. 18 - 48 [@panamorarte_colombia](#)

27 *Ecosavia

Cra. 24 No. 42 – 67 [@ecosavia.organic](#)

28 Verdes del Rosal

Calle 68 No. 5 – 43 [@verdesdelrosal](#)

29 La Granja de San Idelfonso

Cra. 6 No. 56 – 35

30 Raccolto

Cra. 3B No. 62 - 10

31 Sembrando Confianza

Cra. 20 No. 63b – 10 [@sembrandoconfianza](#)

32 Clorofila

Cra. 41 no. 24 - 20 [@clorofilatutiendaecologica](#)

33 La Trocha

Calle 26 C No. 3ª – 13 [@latrochabogota](#)

34 La Despensa Tienda Responsable

Calle 41 No. 26 – 41 [@la_despensa_tienda_responsable](#)

35 Mercado de la Tierra

Calle 69 No. 6 – 20 [@magroecolo](#)

BiAbejas

[@biabejas](#)

Miel Seranca / Juan Carlos Gómez

3107695259

Cincotallos (arándanos)

[@cincotallos](#)

***Agrosolidaria**

3202111902 / 3108024240 – Bogotá

***Biótico**

[@biotico.biodelivery](#)

***Clementina Orgánicos**

[@clementinaorganicos](#)

***La Canasta**

[@lacanastaorg](#) / [www.la-canasta.org](#)

Vida Orgánica

[@vidaorganicabogota](#)

Pro Siembra

[@f.prosiembra](#)

De La Tierra

[@delatierrafoods](#) / [Subachoque](#)

Orgánicos Gourmet

[@organicos_gourmetinc](#) / Tenjo

Vida Simbiótica

[@vidasimbiotica](#)

Empresas de Reciclaje

Amazónico

[@soyamazonico](#) (servicio gratuito de reciclaje)

Más Compost Menos Basura

[@mascompostmenosbasura](#)

Fundación Botellas de Amor

[@botellasdeamor_fundación](#)



9 Huerta La Resiliencia

12 Huerta Tochua

17 Isabel Guevara

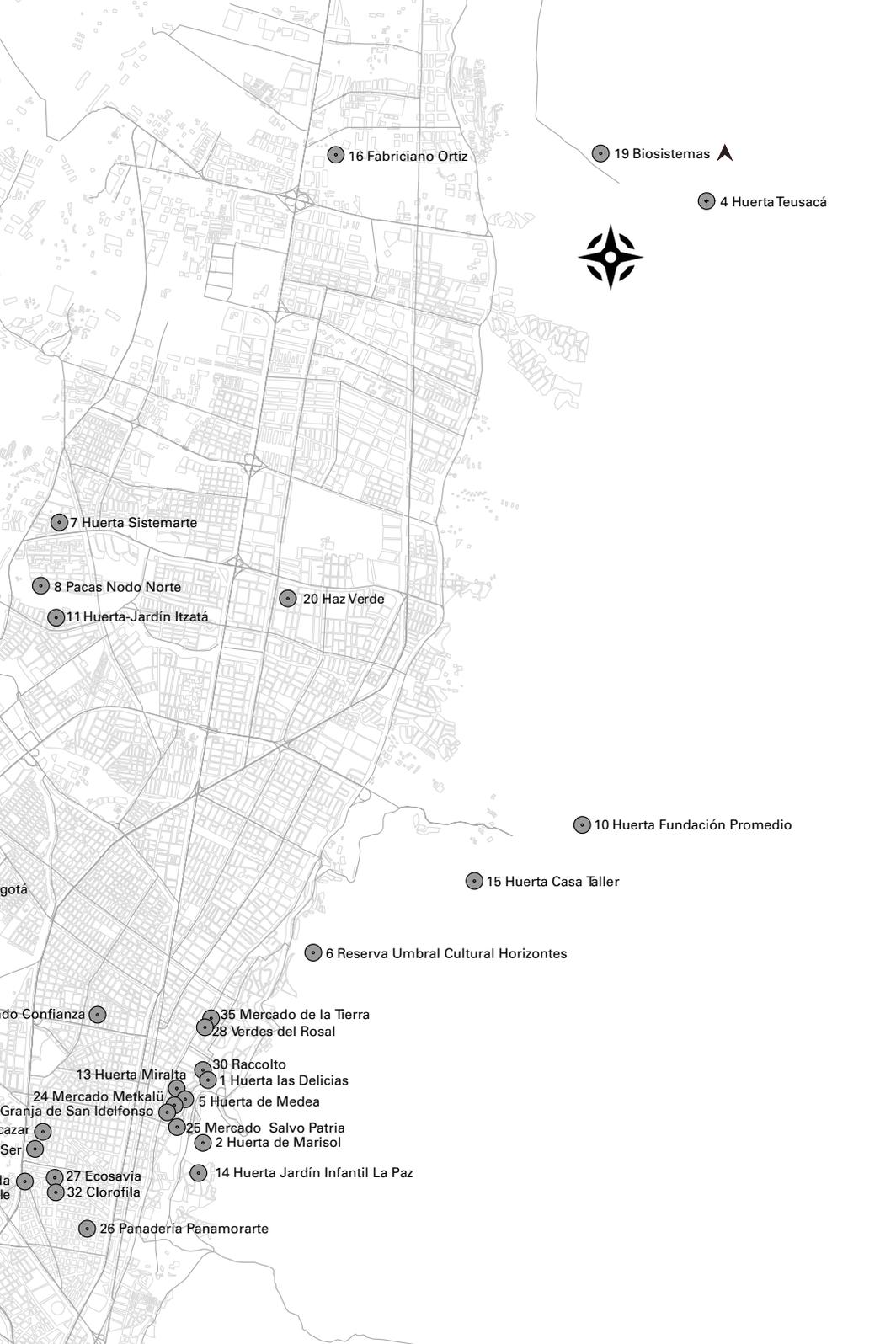
21 Jardín Botánico de Bo

31 Sembran

29 La
3 Huerta Comunitaria Belal

18 Cosmo-

34 La Despensa Tienc
Responsab



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ
SECRETARIA DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE
INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL

ALCALDESA MAYOR DE BOGOTÁ
Claudia López Hernández

SECRETARIO DE CULTURA, RECREACIÓN Y DEPORTE
Nicolás Montero Domínguez

DIRECTOR INSTITUTO DISTRITAL DE PATRIMONIO CULTURAL
Patrick Morales Thomas

SUBDIRECTORA DE DIVULGACIÓN Y APROPIACIÓN DEL PATRIMONIO
Angélica María Medina Mendoza

PROGRAMA DE FOMENTO EQUIPO DE COORDINACIÓN DE FOMENTO:
Camila Medina Arbeláez

ACOMPAÑAMIENTO TÉCNICO Y METODOLÓGICO
Sandra Noriega

EQUIPO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
Edna Rivera

ACOMPAÑAMIENTO ADMINISTRATIVO
Milton Ivan Aguilar

Beca Para La Documentación De Cartografías De Los Alimentos De Bogotá
Programa Distrital de Estímulos 2020

INVESTIGACIÓN
Sofía Gaviria
David Cantoni
Daniel Cantoni

TEXTOS
Fritjof Capra
Sofía Gaviria
Daniel Cantoni

COORDINACIÓN EDITORIAL
Editorial Scripto

DISEÑO GRÁFICO
Vanessa Valero

CORRECCIÓN DE ESTILO
Sofía Gavira

ILUSTRACIONES
Ana Belén Cantoni
Alex Padilla

FOTOGRAFÍAS
Sofía Gaviria

AGRADECIMIENTOS

Programa Distrital de Estímulos del Instituto Distrital de Patrimonio Cultural IDPC - Fritjof Capra quien generosamente nos permitió incluir su texto **The Importance of Community** - Mira Michelle, Capra Course Alumni Network - Vanessa Valero - Ana Cantoni - Sofía Gaviria - David Cantoni - Alex Padilla - Bertha Gamarra y Fernando Gómez (Huerta de Medea) - Anais Pagot y Julián Jaccard - Marisol Cabrera - Bárbara Santos - Catalina López, Samuel Córdoba y José María Córdoba (Fundación Promedio) - Juan Carlos Gómez (Miel Serancia) - Catalina Villamizar González - Juliana Van Hemelryck (Huerta Miralta) - Martha Zabala Molina, Ricardo Dávila y Felipe Dávila (Huerta Las Delicias) - Gabriel Serrano y Fernanda Del Pino (Cosmo-Ser) - María Buenaventura - Don Fabriciano Ortiz - Nathaly Jiménez - Edna Riveros - Juan Carlos Orozco (Biabejas) - Diana Wiesner (Fundación Cerros de Bogotá) - Cristina Consuegra - Natalia Sarmiento y Jeritza Pico (Jardín Botánico de Bogotá) - Sara Gómez (Sistemarte) - Adriana Cabrera (Utopia_bio) - Mercado Metkalü - Jorge Serrano (Biosistemas Utadeo) - Patricia Bastidas Riaño y Gabriela González (Paquerxs Nodo Norte) - Comunidad Huerta La Resiliencia - Comunidad Huerta-jardín Itzató – Sargento Diego Armando Rodríguez (Humedal Córdoba) - Santiago Salgado (Cincotallos) – Pío Molina – Bánfora Records - Lilian Yolanda López – Robinson Díaz - Patricia Samper (Haz Verde) - Mercado Salvo Patria - Asociación Red Mujeres - Productoras de Chapinero - Juan Tibabuyes (Somos Uno) - Comunidad de Paquerxs de Bogotá

IMPRESIÓN

Editorial Scripto

NOTA DERECHOS DE AUTORES

Gracias por apoyar la edición autorizada de este proyecto de divulgación gratuita y por respetar las leyes del copyright al no reproducir, escanear, ni distribuir ninguna parte de esta obra por ningún medio sin permiso de sus autoras.

Noviembre 25, 2020, Bogotá Colombia







📷 [redes_agricultoresurbanos](https://www.instagram.com/redes_agricultoresurbanos)

redesagricultoresurbanos@gmail.com

redesagricultoresurbanos en 📻 [Podbean](#) y 🎧 [Spotify](#)

con el apoyo de:



INSTITUTO
DISTRITAL DE PATRIMONIO
CULTURAL

