

Las familias que encontraron cómo generar energía con la protección de la naturaleza

En el Magdalena Medio un proyecto logró la instalación de 8 biodigestores como incentivo para proteger cinco especies, claves para el ecosistema.

EDWIN CAICEDO - REDACTOR MEDIOAMBIENTE

@CaicedoUcros

@ElTiempoVerde

Eduardo Vallejo y Alejandra Vallejo (su sobrina) son ganaderos pero quieren dedicar su predio a la conservación. FOTOS: EDWIN CAICEDO. EL TIEMPO

El día que pusieron a funcionar el biodigestor instalado en la finca de Eduardo Vallejo, el ganadero de 53 años aún seguía escéptico. Miraba, a lo lejos, a los técnicos de la Sociedad para la Conservación de la Vida Silvestre (WCS) con quienes llevaba semanas hablando sobre una tecnología que le ayudaría a convertir los excrementos de su ganado en energía, específicamente en biogás. Cuando vio encender la llama, tras varios intentos de los expertos de WCS, Vallejo se puso de pie, caminó hacia la cocina y montó la inmensa olla que utiliza para preparar, diariamente, la comida de sus ocho perros. “Vamos a ver si esta llama caliente”, dijo. Y sí, calentó.

Vallejo es uno de los beneficiarios de un proyecto de conservación que se desarrolla en el Magdalena Medio, en cercanías al departamento de Santander, donde se combina la protección de la naturaleza con la generación de energías renovables. La iniciativa, llamada Proyecto Vida Silvestre (PVS), es financiada por Ecopetrol, WCS y Fondo Acción; y básicamente, la idea es que los propietarios de predios y comunidades que participen en la conservación de sus territorios resultan beneficiados con incentivos que van desde capacitaciones hasta apoyos que favorezcan su producción y mejoren sus modos de vida.

Entre esos incentivos están los biodigestores, una tecnología que permite convertir residuos orgánicos en biogás y también en fertilizante líquido, con el compromiso de que en sus predios y, como miembros de la comunidad, se impulse la protección de cinco especies claves para el ecosistema en el Magdalena Medio: el mono araña, el manatí, el bagre rayado, el paujil de pico azul y las plantas amenazadas maderables nativas, entre ellas el carrete colorado.

Según explica Ernesto Ome Álvarez, especialista en Iniciativas Productivas Sostenibles de WCS y uno de los líderes del PVS, este es uno de los proyectos novedosos que empezaron a implementar con la comunidad, buscando ofrecer soluciones que permitan mejorar la calidad de vida y la capacidad productiva de sus predios, mientras se conservan amplias zonas de bosques gravemen-

te afectado por problemáticas como el mal uso de los suelos, la deforestación y la caza de fauna silvestre.

“La idea es que, en diálogo con las comunidades, ellos deciden cuáles son los incentivos que más les pueden ayudar. En este caso, ellos escogieron los biodigestores”, resalta Ome Álvarez.

La ganadería

El Magdalena Medio es una zona biogeográfica ampliamente ganadera. Hasta allí, específicamente a las afueras del municipio de Puerta Parra, llegó la familia de Eduardo Vallejo hace algunos años, provenientes del Valle del Cauca. Él es ya tercera generación de ganaderos y su sobrina, Alejandra Vallejo, será la cuarta y probablemente quien tome las riendas de Barrederos, el predio familiar que entre ambos administran.

Como buen ganadero, Vallejo es una persona paciente aunque desconfiada. “Como nunca lo había visto, no sabía si iba a funcionar. Nosotros antes usábamos leña para cocinar o pipetas. Pero ahora el biodigestor se lo mostramos a todos. Todo el que viene a la finca quiere instalar uno. Hace algunos días vinieron los dueños de un hotel a que les mostrara cómo funciona porque quieren instalar uno para ellos”, resalta Vallejo.

El biodigestor instalado en su finca se alimenta con 20 kilos diarios de boñiga de vaca, pero podría recibir inclusive hasta 70 kilos y entrega suficiente gas para alimentar una estufa instalada en la finca donde se preparan, entre otras cosas, los alimentos de sus ocho fieles guardianes, sus perros, que no lo dejan en ningún momento. “Si pudiese instalar otro en la casa que tengo allá

al otro lado de la finca lo haría”, asegura Vallejo.

Pero el biodigestor no es el único incentivo que recibió el ganadero. También junto con WCS sembraron en su finca un extenso corredor natural de árboles nativos para que a través de ellos puedan moverse las cuatro especies de primates que viven en la zona y que usan su terreno para transportarse y alimentarse. Vallejo sembró cedros, robles, guasimos, cacao, sapotes, salmónes, jobos, marañones, guanábanas y guásimos, por solo nombrar algunos.

“La idea de convertirnos en Reserva nace por la protección de esos animalitos. Nosotros desde sardinos hemos estado en contacto con el campo, en la finca, con el ganado, con las bestias. Nos han enseñado a no hacerles daño a los animalitos. Uno quiere a los animales. Nosotros somos ejemplo y la gente toma

nuestro ejemplo y lo aplica en sus fincas”, agrega Vallejo.

El restaurante

Frente a la ciénaga de Chucurí, en un paisaje paradisíaco y fascinante, María Eulalia Lozano, apodada doña Yeya, prepara algunos de los platos más deliciosos de la región gracias a otro biodigestor instalado por WCS. Ella, reconocida como la mejor pescadora con atarraya de la zona, se dedica junto con su esposo a la porcicultura, la apicultura y la pesca, pero sobre todo a su restaurante, Donde Yeya, una cocina “riberaña fusión” donde el pescado es el rey de la mesa.

Doña Yeya solía usar antes una o dos pipetas de gas por mes, y en algunos casos leña, para preparar los bagres, blanquillos, doradas o bocachicos que iban a buscar numerosos comensales en su comedor, ubicado a escasos metros de la ciénaga, y rodea-

do de buganvillas, hortensias y crisantemos. Pero ahora es un biodigestor alimentado a partir de excrementos de cerdo (lo que lo hace más eficiente que la tecnología que usa residuos bovinos) el que impulsa la llama con la que cocina diariamente para su familia o sus clientes. Tan solo con esa solución, la cocinera puede ahorrar cerca de 150.000 pesos en pipetas de gas propano, pero también se evita la tala de bosque y obtiene fertilizante para sus cultivos.

El sistema aprovecha la gravedad para que al lavar las ‘cocheras’ -que son los corrales donde se crían los cerdos- baje directamente el material orgánico a través de unos tubos y entre al biodigestor, que está además protegido por una malla que evita que el sol o ramas de árboles puedan caerle y afectarlo.

“Siempre alcanza para que usted esté cocinando. Hoy preparamos 11 almuerzos, cuatro desayunos, calenté agua para el pollo, y todavía sobra gas para aprovechar”, dice doña Yeya.

Más personas

Según explica Luz Marina Flores, doctora en Ciencias Químicas y experta en tecnologías de biodigestión, la instalación de estos sistemas en zonas tan alejadas se traduce en amplias ventajas, sobre todo para fincas ganaderas o proyectos productivos, porque permite tener acceso a energías sostenibles, de bajo costo y que eliminan los impactos ambientales aprovechando los residuos.

Además, de acuerdo con ella, el biogás tiene una combustión más limpia que la leña u otros elementos naturales, por lo que sus emisiones son menores y no genera los probados impactos que tiene para la salud el cocinar con fogones tradicionales, que según han comprobado varias investigaciones médicas puede impulsar el cáncer de pulmón.

“Nos estábamos demorando en el país al traer e impulsar este tipo de tecnologías, que son sencillas, fáciles de manejar y que además solucionan un problema de disposición de residuos, porque no solo se aprovechan las excretas de animales, sino que cualquier tipo de residuo vegetal bajo unas condiciones controladas se puede transformar en este tipo de biocombustible”, resalta Flores.

De acuerdo con ella, algo que se debería hacer es aprovechar estos sistemas a través de modelos de interconexión, algo que ya se está haciendo en Alemania, para que las comunidades puedan apoyarse entre sí en la generación y producción de energía sostenible.

En ese punto, resalta Ernesto Ome Álvarez, de WCS, algo que están intentando con estas iniciativas es lograr que cada vez más personas se involucren y se interesen para ir creando redes que permitan impulsar no solo la energía, sino también la conservación.

“Aparte de tener acciones de conservación y de realizar acuerdos, es importante involucrar a más personas en la conservación. No es solamente involucrar a los propietarios sino a la familia, los vecinos e ir generando redes de apoyo para que más se vayan sumando. El objetivo a futuro es ese, que más gente se vaya sumando”, señala Ome Álvarez.



María Eulalia Lozano, Doña Yeya, y su esposo sostienen el pequeño letrero de su restaurante, ubicado en el patio de su casa, frente al paisaje paradisíaco de la Ciénaga de Chucurí.