

La Ecosofía como estrategia pedagógica para la gestión de residuos sólidos

Carlos Alberto Muñoz*

El manejo integral de los residuos sólidos es una de las grandes problemáticas que deben resolverse en nuestra sociedad, ya que hasta el momento las soluciones aplicadas han sido poco efectivas, y al final en muchas ocasiones, quedan expuestos a cielo abierto con el consabido deterioro del entorno.



Consideramos que la dificultad conceptual más significativa para lograr un adecuado empleo de los desechos, reside en el planteamiento filosófico del problema y no en las definiciones habituales que distinguen entre residuo, desecho y basura; ni en la determinación de las responsabilidades y competencias de los generadores y de los operadores del problema.

Para solucionar un problema debe comprenderse desde su génesis hasta la interrelación de sus factores, y mientras mayor sea, más exige el concurso y la sumatoria de pequeños acercamientos para resolverlo. Propondríamos, incluso, una redefinición del paradigma de “a grandes males, grandes soluciones”, planteándolo para el caso de los residuos como “a grandes males, miles de pequeñas soluciones”. Así, configurado el escenario de los residuos, deberíamos pensar que la solución debe plantearse desde cada individuo, porque en la cadena de producción de basuras, el primer eslabón lo hace la persona generadora y a ésta debe apuntar el concepto de pequeña solución.

Desde la perspectiva de la persona, del individuo que ocupa el ecosistema, empezariamos a ligar el manejo de los residuos sólidos con un programa de seguridad alimentaria para cerrar un ciclo de sostenibilidad. Para lograrlo, tendríamos que centrar nuestro pensamiento en la comida. Un alimento se relaciona con el ambiente

de dos maneras: una inicial, desde su producción, que requiere un suelo fértil, agua y aire no contaminados; y otra posterior a su consumo, que implica el depósito del residuo en los componentes del entorno como son el aire, el agua y el suelo.

Propuesta desde la Ecosofía.

Un vegetal consumible mientras permanece sembrado fija C y libera O₂.

Al consumirse como alimento genera desechos en el suelo, el agua y el aire. Estos, en su degradación, producen metano y requieren del consumo de O₂. Si se tratase de la ingestión de un derivado de origen animal, la diferencia no sería mayor. Sin embargo, la situación se torna más compleja cuando el alimento, además, recibe un procesamiento industrial del que se derivarán otras cargas contaminantes para el ecosistema.

Un programa de agricultura urbana y rural destinado a resolver el problema de la seguridad y la soberanía alimentaria generaría valiosas contribuciones a la protección y la conservación ambiental, y propiciaría, de ese modo, espacios pedagógicos dirigidos a cumplir tal propósito.

Reciclar y compostar materia orgánica separada desde la fuente, emplearla luego para apoyar agricultura urbana o rural en terrazas, balcones, solares y parcelas; con programas educativos sobre alimentación saludable y emprendimiento, sumados a la posibilidad de acceder a micro-créditos que favorezcan la creación de microempresas, y una contundente campaña publicitaria sobre la recuperación nutricional y el mejoramiento del nivel de ingresos de una familia; permitirían confeccionar un ciclo cerrado de sostenibilidad ambiental.

Este ciclo debería ir acompañado de un plan para la utilización de aguas residuales, pues el aumento del consumo de alimentos incrementaría la producción de materia fecal, que en las zonas rurales termina depositándose en las fuentes de agua. Este componente de descontaminación de los acuíferos con plantas de tratamiento de aguas residuales deberá concebirse en concordancia con las directrices del Protocolo de Kyoto, ya que conocida la producción de metano derivada de las heces y su equivalente en bonos de reducción de emisiones, el dinero proveniente de éstos contribuiría con el desarrollo social de la comunidad donde sea invertido.

A este ciclo de sostenibilidad también le podríamos agregar otro de fijación de carbón con el cultivo de hongos comestibles, en donde, a partir del pasto y el bagazo de caña compostado, se podría generar una tonelada de los mismos mensualmente a partir de una tonelada de la mezcla.

Actualmente, en el municipio de La Estrella, se viene desarrollando esta actividad de siembra con una población compuesta por 70 familias de los niveles uno y dos del Sisbén y por alumnos de los colegios del área urbana. Con los escolares se está desarrollando un programa pedagógico fundamentado en la Ecosofía, orientado a que los niños comprendan que cuando siembran se siembran ellos mismos. Esto se explica porque dicha actividad exige el concurso de valores, que una vez “sembrados” por los niños, los consumirán *simbólicamente* como alimento en los Restaurantes Escolares.

Por ejemplo, en una micro-huerta coexisten diferentes plantas, que se apoyan entre sí para protegerse de plagas (Alelopatía) o aportando al suelo elementos de unas que les son útiles a las otras. Esto induce en los niños el conocimiento del valor de la solidaridad. La planta misma, desde la contradicción intrínseca de poseer una raíz que va en sentido opuesto al del tallo, enseña cómo en un suceso se dan hechos opuestos, que si se saben observar permiten entender que las oposiciones se pueden transformar en cooperaciones.

De este modo, los siete principios de Ecosofía, pedagógicamente aplicados desde el programa de seguridad alimentaria, ayudan a construir ciudad en un entorno en permanente reparación.

En la página web del Municipio —<http://www.laestrella.gov.co/>— además de toda la información, se pueden encontrar los principios básicos con su respectiva explicación.

- 1 Autoreferencia y Auto reparación.
- 2 Potencialidad y Creatividad.
- 3 Orden y Ritmo.
- 4 Interrelación e interdependencia.
- 5 Oposición y Cooperación.
- 6 Sincronismo y Sinergia.
- 7 Actividad y Reposo.

*Alcalde Municipio de La Estrella.

Saber Vivir
Servicios Integrales en Operación de Eventos.

Exquisiteces Gastronómicas
Tel.: 4160 160 - Cel.: 300 651 322
infosabervivir@gmail.com