

Rescate de experiencias replicables del café



Doña Cristina Abrego

COMUNIDAD SANTA FE AMBORÓ

ASOCIACIÓN APROCAM - PORONGO



Don Freddy Bolaños Hurtado

COMUNIDAD BERMEJOS

ASOCIACIÓN APROAF - SAMAIPATA



Doña Mary Farel Gutiérrez

COMUNIDAD PIEDRA MESA

ASOCIACIÓN ASPARA - MAIRANA



Antecedente Institucional

CEPAC es una institución privada de desarrollo sin fines de lucro, que trabaja desde 1990 en diferentes municipios de Bolivia, concentrando su accionar en tres grandes áreas: desarrollo económico, desarrollo social y desarrollo institucional.

Para CEPAC el Desarrollo Económico Local es un proceso de construcción de estrategias en función a la vocación y potencialidades de un determinado territorio, desde una perspectiva de mercado en el cuál se establecen alianzas entre actores públicos y sociedad civil, para gestionar y financiar inversiones concurrentes que permitan generar condiciones para la atracción de mayor actividad económica, con el objetivo de generar un territorio más competitivo en el que las iniciativas colectivas, privadas, puedan generar empleo e ingreso.

El enfoque DEL con el que trabaja el CEPAC define su accionar en dos dimensiones: territorial y empresarial. En la dimensión territorial su accionar está orientado a definir el perfil diferenciador del territorio con la especialidad en aquellas actividades en las que luce ventajas comparativas, consolidar la institucionalidad descentralizada fortaleciendo espacios de concertación público - privada. En la dimensión empresarial se considera la necesidad de que las organizaciones empresariales se adecúen a las tendencias del mercado, tengan la capacidad de producir bienes con alto valor agregado, el fortalecimiento de servicios de desarrollo empresarial y la inversión público - privada concurrente.

Con la promoción del Desarrollo Económico Local queremos contribuir que familias organizadas incrementan el empleo y los ingresos con equidad de género, aprovechando de manera sostenible los recursos naturales y con capacidad de respuesta a los cambios climáticos y la dinámica del mercado.

Desde hace más de cinco años el CEPAC ha estado realizando esfuerzos para incorporar el enfoque de género en los proyectos que ejecuta. Los primeros esfuerzos se concentraron en transversalizar este enfoque a nivel institucional, aspecto que le ha permitido garantizar un ambiente laboral en el que hombres y mujeres tengan las mismas oportunidades y espacios para desarrollar de manera adecuada y eficiente sus actividades laborales. A finales del 2009 el trabajo del CEPAC por desarrollar el enfoque de género en sus actividades se plasma en un documento, que facilitan la transversalización del enfoque de género en Programas de Desarrollo Económico Local (DEL), ejecutados con organizaciones mixtas (hombres y mujeres).

El desarrollo de estrategias y de metodologías innovativas de trabajo participativo comunitario y la calidad de servicios que brindamos, nos han permitido ampliar nuestro radio de acción, hacia la Chiquitanía, el Chaco y los valles mesotermicos en el departamento de Santa Cruz, y por otro lado en el Departamento de Chuquisaca. Los importantes resultados que venimos logrando han garantizado una relación a mediano plazo con varias agencias de cooperación internacional y nos han generado importantes niveles de prestigio entre autoridades, instituciones, organizaciones y la población local.

En este documento presentamos 4 experiencias exitosas de familias productoras, de los municipios Buenavista, Porongo y Samaipata:

- 1.- Abonamiento orgánico y coberturas vivas en cafetal semi adensado.
- 2.- Validación de 6 variedades de café en una unidad local a nivel experimental.
- 3.- Manejo de plantaciones de café bajo sistema agroforestal con enfoque orgánico.
- 4.- Manejo de café tradicional comparado con variedades mejoradas.

Con la presente publicación hacemos una devolución y socialización de los resultados a la población caficultora en general del ANMI- Amboró que comprende los municipios de Yapacani, San Carlos, Buenavista, Porongo, El Torno, Samaipata y Mairana. Tenemos la satisfacción de haber recibido el apoyo de la Comunidad Europea, CORDAID y CONEXIÓN Fondo de Emancipación como instituciones aliadas que apoyan nuestro trabajo.

EXPERIENCIAS EXITOSAS

ABONAMIENTO ORGÁNICO Y COBERTURAS VIVAS EN CAFETAL SEMI ADENSADO

DOÑA CRISTINA ABREGO
COMUNIDAD SANTA FE AMBORÓ
MUNICIPIO PORONGO



Soy Cristina Abrego, vivo en la comunidad de Santa Fe Amboró del Municipio de Porongo, Tengo 57 años y estoy casada con Zacarías Ríos, tenemos 8 hijos 6 hombres y 2 mujeres, con el apoyo de nuestros hijos/as pudimos salir adelante en nuestras actividades económicas

Mi historia como Lideresa

Dirijo un grupo de mujeres desde 1981, desde entonces con el apoyo de PRODEPA aprendimos a elaborar mermeladas, implementar huertas familiares y acceder a créditos. Al principio tenía miedo de dirigir un grupo grande, yo me doy cuenta que cuando están las instituciones de apoyo el grupo funciona y cuando termina un proyecto también termina el grupo. Actualmente con el proyecto Café, nos organizamos de otra manera, en mi asociación APROCAM ocupo el cargo de Vicepresidenta, ya tenemos una personería jurídica y estamos haciendo gestiones ante la Alcaldía y otras instituciones para ejecutar proyectos productivos.

Mi historia en emprendimiento económico

Desde muy pequeña, mis padres me enseñaron a trabajar la tierra, en mi pueblo de origen nos dedicábamos a cultivar maíz, sandía, ají y maní, a mis 17 años me case y nos vinimos a Santa Cruz, a la comunidad Santa Fe de Amboró del Municipio Porongo, al principio producíamos arroz y maní en 10 hectáreas, nuestra producción la comercializábamos en los ingenios de Montero y de Santa Cruz. Después de 4 años la tierra ya no era fértil y los cultivos se secaron, nuestra área de cultivo se redujo de 10 a 2 hectáreas. Como varios vecinos producían arroz, con mi familia decidimos comprar la peladora de arroz, y ahora prestamos el servicio de pelado desde hace 30 años, actualmente con poca demanda, porque la producción ha bajado demasiado.

El año 2009 aparecieron 2 instituciones con proyectos alternativos de desarrollo económico: AR/BOLIVIA: Ofreció reforestar nuestros terrenos con plantas forestales, yo decidí sembrar 5 hectáreas con teca, tarara y serebó, el objetivo de esta plantación fue aprovechar económicamente a largo plazo, pero a corto plazo estos árboles ayudan a conservar y proteger las áreas de tierra más frágiles junto al arroyo y de esta manera también protejo al medioambiente. En toda la actividad AR/BOLIVIA, me da asistencia técnica y capacitación práctica sobre manejo forestal.

CEPAC: Llego a nuestra comunidad trayendo el proyecto Café Amigable con la Naturaleza, los técnicos nos visitaron en Santa Fe y explicaron cómo sería este proyecto y a medida que iban explicando los alcances que tendría y cómo nos van a apoyar, ¡me intereso mucho el proyecto!, porque durante el proceso productivo tendríamos acompañamiento de personas expertas en el tema de café y porque según explicaron los técnicos se iban a introducir y validar nuevas variedades de café que se adaptan en nuestra zona. Nos dijeron que tenían que capacitarnos en cursos modulares, sobre: manejo de la plantación de café con tecnología, certificaciones y *administrar nuestras empresas familiares campesinas*. Es importante para nosotros que el proyecto nos apoye a fortalecer nuestra organización, además que participan hombres y mujeres, podremos vender nuestro café a empresas que nos ofrezcan un mejor precio. Yo tomé esta explicación muy en serio pese a que no conocía ni la planta de café.



Deschupado en plantación de teca.



Rivera del arroyo reforestado con teca.



Taller de presentación de alcances del proyecto, comunidad Santa Fe Amboró, 2009.



Mi participación en giras tecnológicas de intercambio de experiencias

El CEPAC realizó giras tecnológicas, para conocer experiencias productivas del café de otras zonas. Yo asistí a dos giras de comunicación tecnológica justo a otros productores y productoras: En abril del 2009, visitamos la plantación de café, de don Justiniano Condori, en su unidad demostrativa están validando 5 variedades de café, el dueño nos hizo ver que el café necesita semisombra, mejor si es pacay y maderables, nos dijo; porque son compatibles con café, también nos ha mostrado su sistema de plantación de surco a surco 2.5m y de planta a planta 1m, libre de malezas para que las plantas desarrollen mejor. Aprendimos que es muy importante cosechar a mano y solo cafés de color guindo, porque ese grano lo venden a la empresa AGRICABV en Buenavista.



Justiniano Condori explicando su experiencia como líder cafetalero de Espejitos.

En julio del 2010, realizamos la segunda gira a la empresa AGRICABV, esta empresa produce mucho café y también compra todo el café de todos los productores y productoras de Yapacani, San Carlos, Buenavista y también de Chapare. Conocimos la planta de procesamiento del café, el área de recepción del café, el despulpado, fermentado, lavado y la forma de secado al sol y con maquinas a gas. Durante la visita nos explicaron que al momento de recibir el café de manos de los productores y productoras, la empresa realiza un control de calidad, revisan que no haya granos verdes y podridos, porque el café debe estar bien cosechado para poder exportar. Vimos dónde tuestan el café y embasan en bolsas de diferentes tamaños, probamos el café preparado, ¡es muy rico! y diferente a otros cafés que venden en el mercado.



Hombres y mujeres observando la plantación de café en la unidad demostrativa.

Las giras me motivaron y consultando con mi esposo y mis hijos, decidimos establecer 0.5 hectáreas café. El terreno está ubicado en la parte alta del arroyo y es ventilado, en ese entonces en este terreno teníamos sembrado arroz.

Con el técnico local planificamos nuestro terreno para plantar café, recuerdo que en el mes de octubre sembré arroz, con la finalidad de que proporcione sombra temporal al café. Cuando el arroz estaba espigando, en el mes de enero de 2010 llego a nuestro terreno 1800 plantas de café de la variedad Tupi, según CEPAC, esta variedad tiene el mejor comportamiento en cuanto a productividad y vigor. Nosotros pudimos ver esta variedad en la gira que realizamos a Espejitos donde don Justiniano Condori. ¡Así que inmediatamente plantamos el café!, bajo la sombra de arroz aprovechando la época de lluvia para garantizar el prendimiento. Con mismo sistema de plantación que uso Don Justiniano Condori, de surco a surco a 2.5m y entre las plantas a 1m, abarcado en una superficie de 0.5 hectáreas.

Después de 2 meses cosechamos el arroz, los técnicos nos explicaron que las coberturas muertas o restos de cosecha son rastrojos y sirven como fuente de abono, entonces hice carpir el rastrojo de arroz para colocarlo en las filas de café con la finalidad de mantener la humedad y porque sirve como abono orgánico. Después del arroz con mi esposo sembramos maíz en las calles de café, también con la finalidad de mantener sombra temporal, una vez cosechado el maíz, incorpore la chala también junto al café para que se descomponga y sirva como abono.



Explicación práctica a los participantes de la gira en cosecha y control de calidad de café guinda en Cafetal, Buenavista.



Conociendo el mercado, sala de tostado y producto terminado del café Buena Vista.

Según el Ing. Alfredo de CEPAC, esta variedad tiene el mejor comportamiento en cuanto a productividad y vigor; También nosotros pudimos ver esta variedad en la gira que realizamos a Espejitos donde don Justiniano Condori.

Bajo este sistema de plantación de surco a surco a 2.5m y entre las plantas a 1m, abarcado en una superficie de 0.5 hectáreas.



Plantines de café establecidos en terreno bajo sombra temporal de arroz y maíz.



Participamos del taller de abonamiento, los técnicos nos mostraron videos y fotos de cómo se abonan el café para que produzca bien, conocimos diferentes tipos de abonos, estiércol de ganado, de gallina y químicos, también han mostrado algunas plantas como el pacay, guandul, cudzu que sirven también como fuente de abono. La charla me interesó, y yo decidí juntar abono en mi corral de vacas y compre otro tanto, en total tenía 85 bolsas de estiércol de ganado. Contratando 3 peones hice abonar a mi café a cada planta le colocamos 1 balde lleno de 20 litros.

Para enfrentar la sequia, de agosto a noviembre hemos aplicado riego por goteo utilizando botellas desechables de 2 litros, esta tecnología es muy interesante aprovechar al máximo el agua, porque humedad es solo en la planta en el área de las raíces.



Incorporación de rastrojo de arroz y maíz en las filas de café como cobertura muerta para mantener humedad y vigor, en diferentes etapas de desarrollo de la planta.

Como tengo peladora de arroz, toda la chala que se junta la lleve para abonar a mi café, después sembré maní y frejol en las calles de café, esto también sirve como abono y controla la maleza y mantiene humedad en el suelo. Los ingenieros nos han enseñado a elaborar biol como fuente de abono foliar para fumigar; tiene un costo barato y para elaborar 1 carretilla de estiércol fresco se necesita 5 litros de leche, 2 litros de jugo de caña, una bolsita de levadura y 2 kilos de ceniza, todo esto sirve para elaborar 1 turril de 200 litros, yo he elaborado 1 turril de biol y con este producto ya he fumigado 3 veces mi café.



Incorporación estiércol de ganado 5 kg. por planta.

Riego por goteo con nutriente biol en botellas desechables en la época seca.

Todo el trabajo que he aplicado en mi cafetal, ha sido con el seguimiento y monitoreo de los técnicos del CEPAC, ahora mis plantas de café se encuentran en plena floración a su corta edad (1 año con 7 meses), tiene excelente vigor vegetativo, es uniforme, y por otro lado no tiene enfermedades ni plagas, ¡da mucho gusto ver mi café!, y estoy pensando establece 0.5 hectáreas más para completar a 1 hectárea.



Elaboración de Biol como abono foliar orgánico.



Cafetal con alto vigor vegetativo y sanidad con abonamiento orgánico asociado con leguminosa de maní y frejol.



Comunicación tecnológica

Todo el trabajo que desarrolle en mi unidad es gracias al apoyo de la institución CEPAC y todo este conocimiento y experiencia que he aplicado en mi cafetal, no sólo es para mí, por eso hemos realizado una gira con los/as interesados/as de mi comunidad Santa Fe, para que conozcan mi experiencia, yo muy gustosa y sin ocultar detalles he contado paso a paso todo lo que he aprendido y aplicado en mi cafetal, como está escrito en mi historia. Los resultados los he obtenidos con mi esfuerzo e interés como mujer y con el apoyo que CEPAC que me brinda asistencia técnica especializada.



Floración abundante y uniforme de cafetal.



Cafetal semiadensado vigoroso sin sombra.



Desarrollo de los frutos con calidad y sanidad y entrenudos cortos.

También me han premiado con una carretilla para que traslade abono a mi cafetal y esto me da más ánimo.



Dotación de una carretilla por ser una líder productora de café en mi asociación APROCAM.



Aplicación de las normas RAS

Para diferenciar mi café, junto al resto de las familias que están inscritas con el proyecto, hemos pasado un curso sobre las normas de la certificación RAS, queremos certificar nuestro café y así vamos a vender a mayor precio. Tenemos que cumplir 10 principios de las normas RAS, estos principios están directamente relacionados con la parte Social, Económica y Ambiental.

Estas normas no las aplicamos en nuestras casas, pero estamos dándonos cuenta que son muy importantes, por ejemplo: yo ya he construido mi baño, por otro lado he colocado un basurero, para los desechos inorgánicos, tengo un área de reserva con forestal y por otro lado protejo al arroyo para evitar la erosión, aprendí a hacer un registro de las actividades que realizo en mi parcela.

Para el control de plagas y enfermedades yo utilizo en su mayoría productos más orgánicos que nos han enseñado los ingenieros de CEPAC.



Basurero inorgánico en mi cafetal.



Reciclado de botellas desechables para fertirriego en cafetal.



Manejo integrado del cultivo bajo sistema diversificado.

Lecciones aprendidas

- Como soy lideresa en mi grupo de mujeres y Vice presidenta en mi asociación, todo lo que aprendo tengo que enseñar a las familias.
- Organizados hombres y mujeres podemos mejorar nuestras vidas en la asociación y la comunidad.
- Para obtener buenos resultados lo que aprendemos como familia en las giras productivas y los talleres, debemos ponerlo en práctica en nuestro terreno.
- Tenemos que aprovechar los recursos naturales locales (rastros, estiércol) de manera óptima para bajar los costos de producción.
- Aprendí a diversificar mi parcela con café, maní, frejol, maíz y forestales, esto permite que nuestra familia podamos y mejorar nuestros ingresos y vivir mejor.
- Aplicar la norma RAS en nuestra casa, contar con baños y basureros para mantener limpios mi casa y el cafetal.

EXPERIENCIAS EXITOSAS

VALIDACIÓN DE 6 VARIETADES DE CAFÉ EN UNIDAD LOCAL A NIVEL EXPERIMENTAL

DON FREDDY BOLAÑO HURTADO
COMUNIDAD BERMEJOS
MUNICIPIO SAMAIPATA



Mi historia

Mi nombre es Freddy Bolaños, tengo 63 años, Yo nací en Postrevalle en la comunidad Villca, en esta comunidad crecí y trabajé en el campo con mis padres, cuando tenía 12 años aprendí a tocar acordeón por iniciativa propia. A mis 20 años conocí a mi esposa Bella Rojas y me casé, tengo 1 hijo (Juryi de 34 años) y una hija (María Ester de 32 años), por destino de la vida me fui a vivir a la ciudad de Santa Cruz con mi familia y ahí me dediqué a ser músico, tuve contratos cada fines de semana y entre semana para amenizar en acontecimientos y con las ganancias me compre 2 lotes de terreno y construí mi casita.

Mi esposa falleció hace 20 años, quedé viudo, desde ahí mi vocación de músico cambió a la actividad agropecuaria, me vine a vivir de la ciudad a la Comunidad Bermejós y trabajé en un terreno que nos dio mi suegro, inicié cultivando maíz, yuca, posteriormente plante mandarinas y en eso entonces apareció la institución HEIFER, con el proyecto manejo de ganado de leche, nos capacitó en manejo productivo y reproductivo de ganado de leche, aprendimos a elaborar productos biológicos orgánicos

como Biosulfocal, caldo bordelés, compost, bocachi, para prevenir y controlar plagas, enfermedades, y fertilizar nuestros cultivos.

Por ser el más destacado con el proyecto, la institución me eligió como promotor durante 3 años, para mí fue una experiencia interesante trabajar con grupos de personas de mi misma comunidad, éramos 10 socios con este proyecto, y actualmente nos seguimos manteniendo a pesar que el proyecto ha terminado. Con todo lo aprendido tengo diversificada mi unidad productiva con ganado y miel. Todo lo que produzco lo comercializo felizmente en mi misma parcela, los compradores vienen hasta mi casa y hacemos el negocio. Gracias a Dios, con la diversificación que tengo en mi parcela tengo dinero para vivir bien.

Ubicación de la unidad productiva

Mi unidad productiva se encuentra ubicada en la comunidad Bermejitos del Municipio Samaipata del Departamento de Santa Cruz, distante a 78 km sobre la carretera antigua a Cochabamba, en las coordenadas (UTM) latitud 432008 longitud 7995715, a una altura de 906 msnm. Todo mi terreno tiene una extensión de 1.7 hectáreas.

Desarrollo de mis capacidades

Para fortalecer mis conocimientos, en 2 oportunidades participé en una gira de intercambio de experiencias a la que asistimos productores líderes y técnicos locales de Mairana, Samaipata y Torno, la gira fue en la zona de Ichilo donde ya producen y comercializan café desde hace 8 años atrás. En esta gira pudimos conocer cafetales asociados con cítricos, coberturas vivas, maní, forestales, abonamiento con estiércol de ganado, reservorios de agua para riego, cosecha, despulpado, secado al sol en mesas de madera, manejo de la pulpa para abono, también pudimos conocer las instalaciones de la empresa AGRICABV, quien es productor, comprador y exportador de café, esta empresa compra café de todos los/las productores y productoras de café de Yapacaní, San Carlos y Buenavista. En toda esta gira nos dimos cuenta que hay experiencias interesantes donde productores y productoras con poco capital y solo utilizando sus recursos naturales a bajo costo, están produciendo café, esto nos motiva a sembrar café para diversificar nuestras unidades productivas familiares.



Día de campo en Banco de germoplasma en CEPAC, Yapacaní.



Secadora solar en mesas en gira de intercambio en la Comunidad de Avaroa en Yapacaní.

Por otro lado como parte de mi formación, también he participado en un curso teórico y práctico Perito en Caficultura Competitiva en CEPAC-Yapacani, en este curso he reforzado mis conocimientos en todo el proceso de producción de la cadena del café, desde la planificación de las parcelas según capacidad de uso mayor de suelos, producción de plantines con calidad, establecimiento de sistemas agroecológicos, fertilidad de suelos, manejo integrado de plagas y enfermedades, cosecha, beneficiado húmedo, mercados, precios, certificaciones. También hemos degustado el café para sentir el aroma y sabor del buen café. La experiencia fue muy interesante, me levantó el ánimo y espíritu para nuevos emprendimientos.



Taller de presentación
Curso de caficultura
competitiva amigable
con la naturaleza en
Yapacani, 2009.

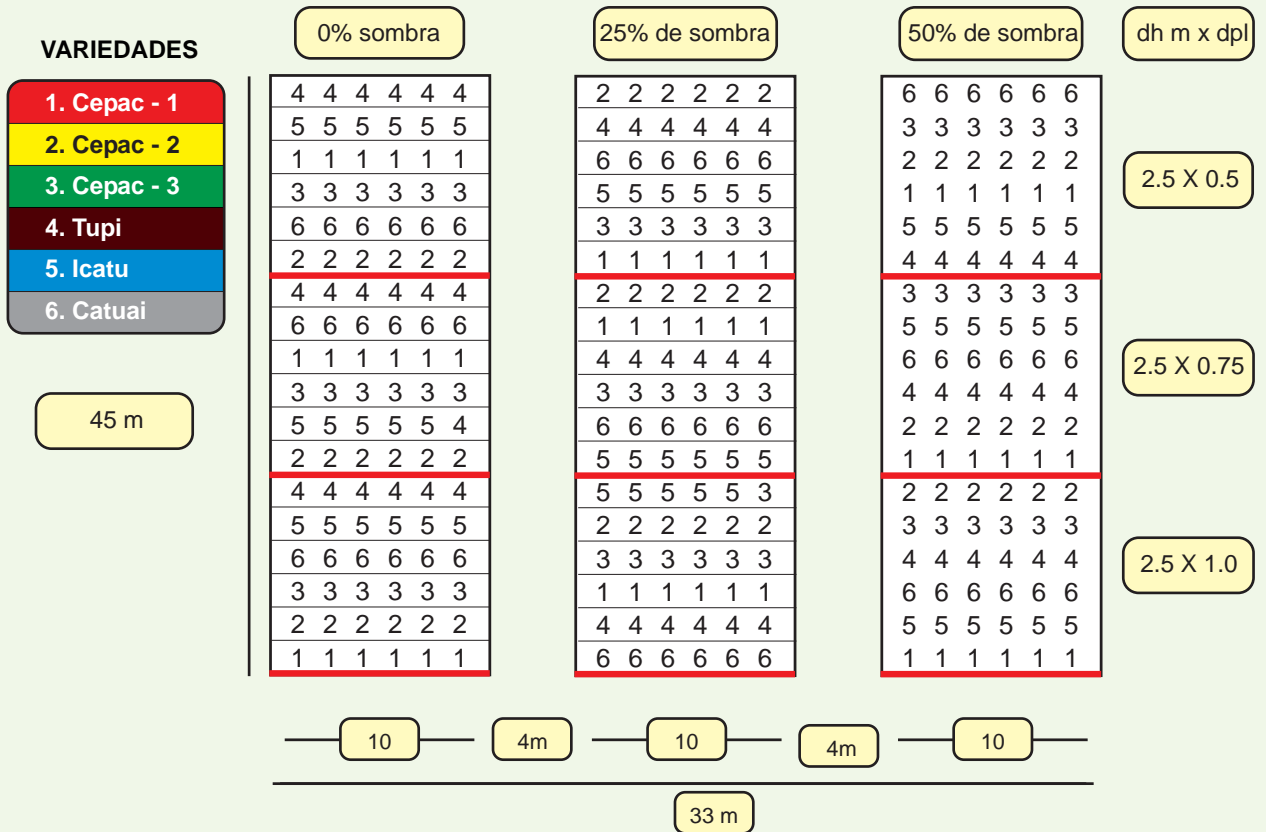


Innovación tecnológica como cooperante investigador

El año 2007, técnicos del CEPAC y el experto de café del JICA me visitaron en mi propiedad, con el propósito de ubicar una unidad de validación con variedades de café a 900 msnm en Bermejo, para ello se realizó un diagnóstico con relación al suelo y mi suelo fue franco arenoso como indica en el análisis de suelo, pese a que mi suelo es arenoso, los técnicos me indicaron que con un manejo tecnológico se podía implementar la unidad de validación.

El año 2008 en enero, iniciamos la fase piloto de implementación de la unidad, los técnicos trajeron un diseño que tiene 3 bloques que dividen las sombras (0, 25, 50%) y 3 espacios de plantación (2.5mx0.5m, 2.5mx0.75m, 2.5mx1m) y 6 variedades de café (C1, C2, C3, Tupi, Icatu y Catuai).

Grafico 1. Croquis de diseño experimental de la unidad de validación



Con este croquis y asesoramiento de los técnicos, plantamos los cafés respetando las distancias entre surcos y entre plantas, cada fila tiene una variedad diferente, el área donde se ha establecido la unidad ya tenía yuca y plátano, que se utilizaron como sombra temporal.



Establecimiento de las variedades bajo diseño experimental, bajo sombra de yuca



Estandarización de Sombras con Banano (0%, 25%, 50%)

Para acompañar la evaluación en mi propiedad también implementamos un pequeño centro meteorológico para medir la temperatura máxima y mínima, así como también la humedad del medio ambiente y la precipitación pluvial, con estos datos se puede determinar cuál es el promedio de temperatura, humedad y lluvia que requieren las plantas de café para desarrollarse mejor, también se puede medir la incidencia de plagas y enfermedades que pueden causar daño económico.

En la etapa de desarrollo de las plantas de café, tengo la visita técnica frecuente del Ing. de CEPAC cada 10 a 15 días, para monitorear y dar las recomendaciones técnicas en cada etapa de desarrollo de las plantas. Respecto a la fertilización hemos aplicado abono vegetal, estiércol de ganado y gallinaza, en total apliqué 4 veces a mi plantación: el primer año he aplicado abono vegetal a razón de 1kg/pl, el segundo año he aplicado estiércol de ganado 3kg/pl el tercer año he aplicado estiércol de gallina 4kg/pl y el último este año he aplicado 5 kg/pl combinado con estiércol de gallina + ganado.

Por otro lado los micronutrientes que faltan en la planta, los aplicamos a través de fumigaciones con abono foliar como biol, albamin, orgasol y vitaplus, estos productos contienen aminoácidos como calcio, boro, magnesio, zinc que requiere la plantas a parte de nitrógeno, fosforo y potasio. Así como también hemos aplicado riego por goteo a través de tripas en cada surco en la época seca que comprende los meses de agosto a noviembre.



Fertilización con gallinaza, estiércol de ganado y encalado



Aplicación de riego por goteo en la etapa de floración

Respecto al manejo integrado de plagas y enfermedades hemos tenido problemas con cercospora(hongos), para su control utilizamos el producto prioriXtra y carbendazim y de manera preventivo hemos utilizado el caldo sulfocal, caldo bordelés y prácticas culturales como regulación de sombra y control de malezas. Para el control de insectos como cochinilla y pulgón utilizamos productos como Advantagem y como preventivo se ha utilizado caldo sulfocal.



Ataque de cochinilla en los frutos ramas y hojas tiernas de café



Ataque de cercospora en los frutos de café

Para monitorear el comportamiento de las variedades en la unidad, el CEPAC nos trajo a un practicante de la Universidad Gabriel René Moreno, para que nos acompañe durante el periodo de la cosecha que ha iniciado el mes de abril hasta julio, el café ha florecido 7 veces y la maduración de los frutos también es en 7 etapas, el momento óptimo para cosechar los granos de café es en estado guinda o rojo, pero hay una variedad que tiene el fruto amarillo, si queremos mantener la calidad del café y la maduración de los frutos, es muy importante la cosecha manual, hemos utilizado como recipientes; baldes y bañadores. Como mi café ha tenido buena producción he tenido que contratar mano de obra calificada y de esta manera también he generado empleo principalmente a las mujeres.



1ra. Cosecha de evaluación de las variedades de café

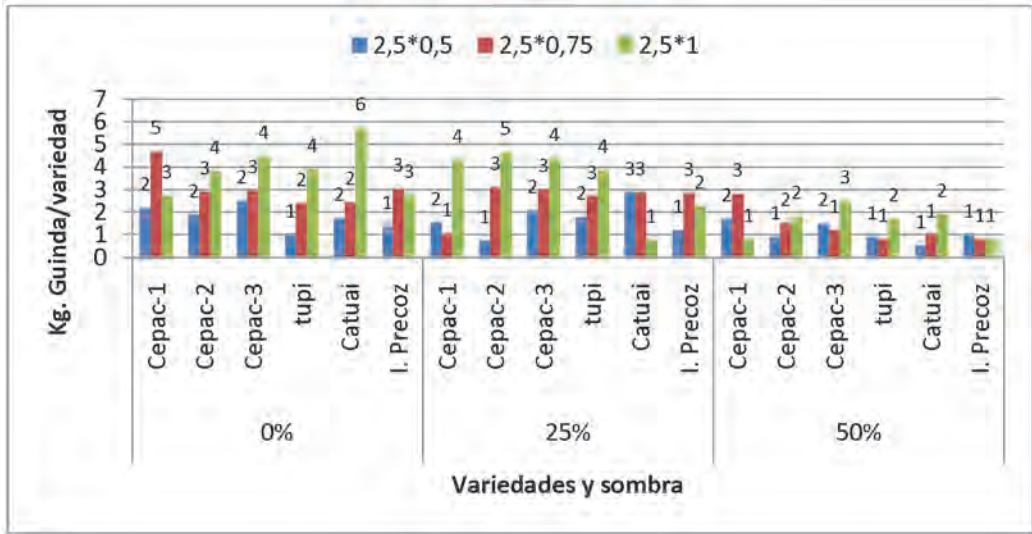


Cosecha manual y selectiva de los frutos maduros en estado de guinda



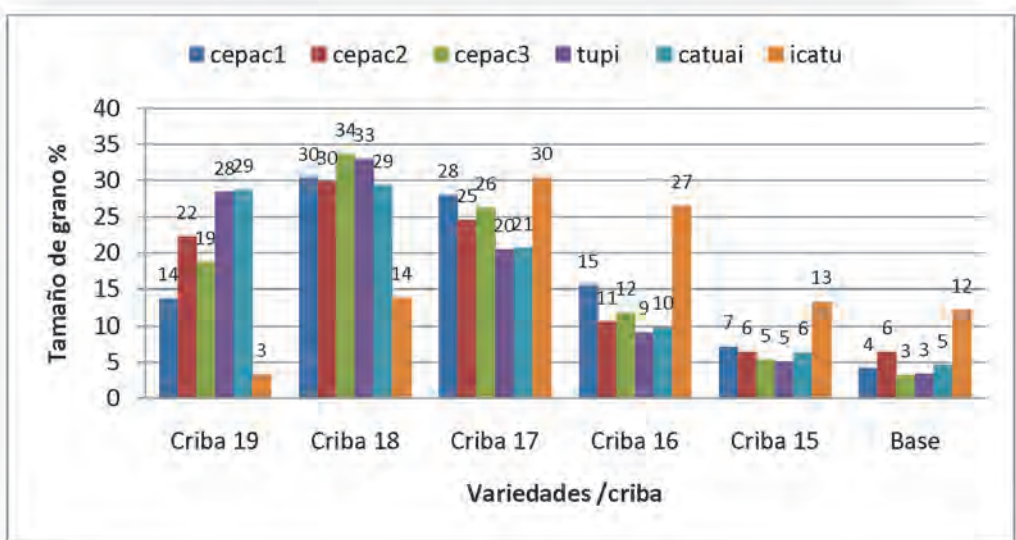
Toma de muestras para evaluación el rendimiento y tamaño de granos de café

Grafico 1. Rendimiento de café guinda por variedad/densidad/sombra



De acuerdo al análisis de resultados por el Ing. Alfredo y tesista Ariel Puma, mi cafetal al tercer año de su plantación ha producido su primera cosecha, los resultados se muestran en la gráfica y se puede ver que todas las variedades han tenido una buena productividad, La variedad que más ha producido es la Catuai (6 kilos), seguido de Cepac 1 y 2 (5 kilos) y Cepac 3 y tupi (4 kilos). Por otro lado estas variedades han tenido mayor producción en distancia entre plantas de 1 metro y 0.75 metros, en 0% y 25% de sombra. Mientras que en 50% de sombra todas las variedades han producido menor. Como recomendación puedo decir que es mejor tener una plantación con sombra 25% y espacio entre plantación de 1 metro o 0.75 metros y entre surcos de 2.5 metros.

Grafica 2. Tamaño de grano de café en oro verde



En este gráfico, se puede ver el tamaño de granos en oro verde obtenido de las diferentes variedades, los tamaños 16, 17, 18 y 19 son granos mayores y sirven para la exportación y los resultados muestran que el tamaño 16, 17, 18 y 19 representan 87% del total de la muestra. Esto nos indica que todas las variedades tienen granos mayores y sirven para la exportación a excepción de la variedad Icatu que tiene granos un poco menores.

Comunicación tecnológica

El 2009, he recibido varias visitas en mi unidad, de productores y productoras, interesados en cultivar café de los municipios Torno, Mairana y Samaipata en total me han visitado unas 250 personas entre hombres y mujeres, la finalidad de esta visita fue mostrar los resultados preliminares de innovación tecnológica que estoy desarrollando con el apoyo del CEPAC. Inicie el recorrido mostrando una pequeña área de café criollo con baja productividad y con enfermedad de roya, antracnosis, de porte alto y con vigor amarillo pálido. Luego pasamos a ver la unidad que tiene identificada cada variedad con sus respectivos letreros, nivel de sombra y espacios de plantación, donde han podido evidenciar las diferencias de manera visible en cuanto al tamaño de la planta, desarrollo de área foliar, distancia entre ramas y nudos productivos, también he mostrado las distancias entre plantas y entre surcos y los niveles de sombra.



Mostrando resultados de desarrollo de las variedades, bajo niveles de sombra y espacios de plantación, para motivar a los/as participantes de en gira. gestión 2009.



El 2011, hubo otro ciclo de giras esta vez las variedades estaban en plena producción y maduración de los granos de café, en esta oportunidad hicimos la demostración de la cosecha selectiva de los granos de café en estado guinda con todos/as los/as participantes, luego hicimos el despulpado con todos/as, mostré el café fermentado y pasamos a ver la secadora solar de café hasta 12% de humedad. Finalmente les mostré el manejo de los residuos como la pulpa que se deposita en una fosa para volver en compost y las aguas miel en otra fosa para su infiltración.

Cuando me visitan no solo muestro la plantación de café, también muestro mis otros cultivos como cítricos, abejas, durazno, peces y ganado de leche, porque quiero que vean que un productor no debe depender de 1 solo producto, sino tiene que diversificar su parcela para mejorar su ingreso y su calidad de vida.



Cosecha selectiva de frutos maduros realizada con los/as participantes de la gira



Demostración de despulpado de café maduro realizado con los/as participantes de la gira



Conociendo la secadora solar de café en mesas suspendidas

Comercialización y mercado

En total mi unidad tiene 710 plantas de las 6 variedades y está establecida en una superficie de 1500 m². He producido un total de 1625 kilos de café guinda, realice el beneficiado húmedo para transformar en café pergamino hasta 12% de humedad y en estado pergamino he comercializado a la empresa AGRICABV. Comercialicé una parte como semilla bajo asesoramiento del técnico del CEPAC.

Concurso en 6to. festival de café

Este año he participado en un concurso a la calidad de café en taza en el VI Festival del café llevado a cabo en Buenavista el 4 de septiembre 2011. Yo envié una muestra de café pergamino (2 Kilos) y mi café ha sido el mejor calificado con 87 puntos y fue catalogado como café especial por expertos catadores de café a nivel Nacional en La Paz.

También en este festival hubo el concurso folklórico, yo como soy músico he participado con mi grupo los Vallunos y también hemos ganado el primer premio. Todo esto es cuando me motiva porque siempre pongo mi esfuerzo, para seguir adelante.



Variedades de café que estoy manejando en mi unidad con el proyecto Cadenas Amigables con la Naturaleza



Lecciones aprendidas

- Las unidades productivas familiares, deben diversificar la parcela con al menos 3 cultivos, para generar ingresos y vivir dignamente.
- Cultivando café generamos empleo en la comunidad, yo he contratado gente para la cosecha, en especial mujeres.
- Es mejor certificar el café para que el producto tenga preferencia en el mercado, para lograrlo tenemos que aplicar las normas de la Red de Agricultura Sostenible (RAS).
- El café es un cultivo noble con la naturaleza y por los manejos tecnológicos que aplico, el café que produzco es de alta calidad, especial para exportar.

Recomendaciones

- Se debe capacitar a las mujeres, porque ellas participan en todas las etapas del cultivo de café y su cosecha.
- Sin desmerecer que todas las variedades son buenas, para mí los mejores cultivares en el primer año de producción fueron: el cultivar catuai, seguido del C-1, C2, C-3, Tupi e Icatu.
- Si hablamos de distancia entre plantas las mejores producciones están a la distancia entre surcos 2.5m y entre plantas 1m, total 4000 pl/ha.
- Respecto a la sombra es mejor que las plantas de café tengan sombra de 20 a 30%, con especies de frutas o forestación.
- Es recomendable cultivar café en suelos más arcillosos y mejor aún si tiene riego, mi suelo es arenoso y necesita mucho abono para sostener alta producción.

EXPERIENCIAS EXITOSAS

MANEJO DE PLANTACIÓN DE CAFÉ BAJO SISTEMA AGROFORESTAL CON EFOQUE ORGÁNICO

**DON EDUARDO CHOQUE Y
MIGUELINA HUAYRA
COMUNIDAD ESPEJITOS
MUNICIPIO BUENAVISTA**



Nuestra historia

Soy Eduardo Choque Muñoz, nací el 27 de noviembre del año 1967 en Potosí en la provincia Linares (cantón Chaquí), allá estude hasta quinto básico y por falta de dinero en la familia, no pude seguir estudiando, así que nos vinimos a Santa Cruz en 1983 a la comunidad de Espejitos, con mis tíos y mi familia, no quise volver a Potosí porque no hay condiciones para vivir en el interior.

Cuando yo llegue a Santa Cruz me dedique a trabajar para otros en el chaco sembrando arroz mayormente, y de ahí estando jovencito entre al cuartel en 1985, luego regrese aquí a seguir trabajando ya con el objetivo de tener parcelita, durante 3 años estuve soltero.

Yo me llamo Miguelina Huayra Peña, nací el 29 de septiembre en 1971 en Yotala en el departamento de Chuquisaca, a mis dos 2 meses de edad mis padres se vinieron para acá a Espejitos, he vivido en esta comunidad toda mi vida, mis padres se dedicaban a producir en su parcela, solo sembraban

arroz, yuca, plátano. Yo estude hasta quinto básico y siempre después de la escuela me iba a trabajar a la parcela juntamente con mi mamá, yo ayudaba a carpir, a sacar yuca, a sembrar arroz con mi papá, y así siempre trabajé. Conocí a Eduardo en la comunidad en 1990 y vivimos un año juntos pero al año siguiente (1991) nos casamos, y ahora tenemos 6 hijos (3 mujeres y 3 hombres), 2 están en la Universidad en Santa Cruz y uno en Instituto Técnico Superior en Montero, este año uno de mis hijos se gradúa bachiller y los 2 menores siguen en la escuela.

Ubicación de nuestra unidad productiva

Nuestra unidad productiva se encuentra a 3 km de la comunidad Espejitos, se accede por el camino que lleva al centro de acopio de Isama I, cruzando el río Espejitos, al final del camino angosto está nuestra parcela, se ubica en las coordenadas UTM latitud 439545, longitud 8044625, a 391 m.s.n.m.

Nuestra actividad productiva

Cuando nos casamos lo primero que pensamos fue en comprar un lote, un lugar para trabajar y así fue que primero compramos la parcela de 20 ha., vivimos ahí y al poco tiempo compramos otro lote en el pueblo de la comunidad, empezamos a producir; primero arroz y yuca pero como vimos que en arroz no había ganancia y su precio era barato, sembramos solo para comer.

De ahí conseguí (Eduardo) como dicen una pega en Buenavista, y me afilí a un grupo y fui lechero y vi que la lechería no convenía porque el litro costaba solo 1 boliviano, igual que con el arroz, porque en el arroz no hay ingresos porque todo se va en la cosecha, el pesaje, la peledora, y no había negocio. Por eso planifiqué mi parcela para plantar frutales con eso hay negocio porque al mismo chaco la gente va a comprar mi producción.

Por un tiempo de 3 meses trabajé como técnico en la institución HEIFFER, y fue mediante esta institución que realice un viaje a la ciudad de La Paz, donde visite plantaciones forestales que también tenían café y vi como los compañeros de allá trabajaban de manera más planificada.

Recuerdo que en el año 2002 ingreso a la comunidad el cultivo de café, la institución PRODISA ha sido quien nos han iniciado con el café, nos ayudaron a poner los viveros, colaboraron para el riego con motorcitos, más que todo nos ayudaron con papeles, a hacer reglamentos, estatutos y nos guiaron como sacar la personería jurídica, y yo (Eduardo) seguí con la tramitación.

Mi experiencia como líder productivo

El trabajo que hacía en HEIFFER fue como promotor, estuvimos como 20 personas, trabajamos con agro-forestal, con asociación de plantas, y me contrataron por 3 meses como técnico local.

En mi comunidad trabajé en todo, primero como presidente de salud 1 año, luego estuve de Subalcalde por 2 años, luego estuve de Dirigente de mi comunidad desde 97 he sido hasta hoy (2012) y luego estuve de Corregidor fue por casi 2 años y como presidente de Junta por 1 año.

También tuve la oportunidad de ser presidente de mi asociación cafetalera APAFECH por 6 años y un poquito más desde el 2005, lo primero que logre fue organizar a mi grupo, después hicimos el trámite para obtener la personalidad jurídica que duro como 2 años, luego entramos en un Proyecto con Alianza Rural, que es el proyecto PAR que tuvo una duración de 3 años y logramos cubrir varias necesidades que tenia la asociación como galpones, maquinas para el proceso de Pre-beneficiado del café nuestra sede y en las sub-sedes.



Participación activa en reuniones ordinarias de cafetaleros de APAFECH



Instalación de máquina despulpadora con motor en la sede de la asociación APAFECH. 2009

Nuestra experiencia como familia de caficultores

La experiencia en caficultura se realizo por comunidad, hicimos viveros para cada comunidad, y éramos como 93 afiliados entre hombres y mujeres en la asociación APAFECH, y entonces para cada socio/socia una hectárea un tablón en el primer año; yo no conocía mucho, pero como asistí en comisión a Alto Beni, en La Paz, y conocí las variedades de café que allá se produce, con gran interés me vine y les dije a mis compañeros, ¡plantemos a una hectárea y ahí vamos a perder o ganar les decía!, lamentablemente algunos compañeros no tienen esa hectárea, ahora algunos ya están plantando porque vieron que estamos agarrando platita. Yo plante una hectárea empecé poniendo en algunas partes el café porque mi terreno es medio arenoso y gredocito, ahora voy como por 2 hectáreas y cada año amplio un poco más. Eso sí desde el principio la producción de café fue un emprendimiento de toda mi familia.

Yo recuerdo (Miguelina) que primerito teníamos que hacer la almacigada, luego en las bolsitas, y luego cuando crecía ya se trasplantaba en el terreno, y ese trabajo lo hemos hecho todos en mi familia, desde la plantación hasta ahora cuando tenemos que cosechar, aunque mis hijos y mis hijas están estudiando afuera, cuando vienen también nos ayudan en el chaco. Porque ahora nosotros tenemos que enviarles platita para sus estudios.

Hoy nuestro cafetal esta diversificado con forestales, también en la parcela tenemos frutales hay grey, mandarina, naranja, por ejemplo un inspector de una certificadora identifico 17 especies forestales, además el manejo de muestra parcela lo hacemos de manera orgánica, el abonamiento yo lo hago de manera natural, me traigo 2 camionadas de bosta de vaca, después cada año yo preparo un turril de abono biol, y para prevención de plagas, para fumigar uso el caldo con ceniza.

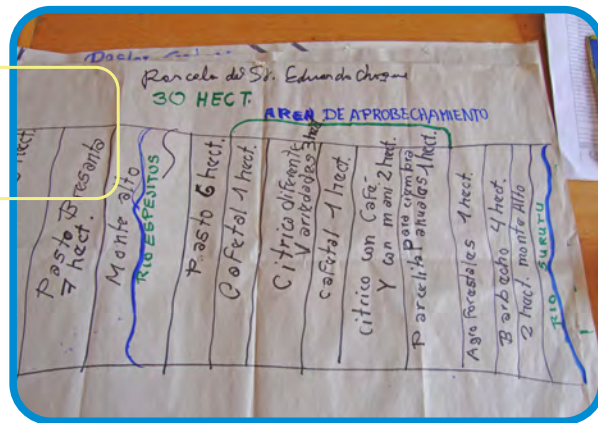
Después de que los técnicos de las diferentes instituciones nos enseñaron sobre el café, sabíamos que los resultados no serían rápidos por eso nunca nos desanimamos, y ahora ya vemos que sí da platita, por ejemplo para producir maní tenemos que sembrar luego cavar, despigar traer la máquina para pelar, en cambio con el café solo cosechamos en guinda y luego llevamos a la empresa en Buenavista y nos compran, el café es más fácil para cosechar porque hay sombra, no estamos bajo el sol, como cuando cosechamos maní.

Desarrollo de Capacidades

Como productor asistí a varios eventos de capacitación, convocadas por instituciones que estuvieron presentes en nuestra zona, recuerdo que con Plan Internacional hace 3 años me capacite en manejo de venta de pulpería familiar, con mi esposa pusimos nuestra ventita en mi casa, también nos capacitaron para producción de leche, aprendí sobre los costos producción, cuantas vacas teníamos que tener, como teníamos que hacer la producciones de pastos, etc. Después PRODISA, me ha llevado a giras de intercambio a Yapacani, para aprender a hacer abonos bioles, insecticidas biológicos, también la institución CRESAP nos ayudo en hacer prácticas en manejo de las plantaciones.

Cuando HEIFFER me llevo el año 2006 a la Paz, a Yungas de Caranavi a un taller de capacitación de sistemas agroforestales, aprendí que en una hectárea podía tener diversas plantaciones de frutales y forestales, yo me interese con este sistema diversificado, y cuando volví a mi comunidad pensé en copiar lo que aprendí en el viaje, pero no tenia plantas frutales ni forestales, ¡así que conseguí las plantas forestales del proyecto AR/BOLIVIA!, y desde hace ya 6 años tengo mis plantaciones forestales. Como en el año 2006 era presidente de la asociación, al retornar de mi viaje, hice conocer a mis bases todo lo que había aprendido, difundí aquí en Espejitos y también en la comunidad La Envidia, a diferencia de mis compañeros, a la fecha !lo que yo hice en mi parcela ya se ve!.

Planificación de la parcela hasta el 2016.



La institución CEPAC llego a Espejitos cuando nosotros estábamos iniciando con el café con PRODISA, desde nuestro segundo año ya estaban con nosotros, ida y vuelta estamos con CEPAC capacitándonos en temas productivos, administrativos de la organización y de la familia y también en tema de negocios en todos estos años.

Hice una planificación en mi parcela, tengo el plano y hemos dividido según el terreno, como mi parcela esta cerca del Rio Espejitos y del Rio Surutu, hay áreas que son intocables porque son áreas de reserva.

Para mí como mujer es importante el trabajo que desarrollamos en familia, porque en la producción del café, desarrollamos capacidades ambos, yo trabajo en la actividad del abonamiento orgánico porque nuestro café esta certificado con 2 sellos: como producción Orgánica y UTZ, por eso que la prevención de plagas y enfermedades la realizamos de manera orgánica preparando Biol y con todo lo que hemos aprendido, nos animamos a participar de las ferias que se hacen en el pueblo en Buenavista, en los festivales de café y en ferias productivas participa toda mi familia.



Participación en ferias productivas



Capacitación productiva sobre plagas y enfermedades a través de giras técnicas



Capacitación en Gestión Comercial en CEPAC. 2011

Con la institución CEPAC, me he capacitado(Eduardo), en muchas cosas, desde lo productivo en el manejo del café con giras técnicas, cataciones, y hasta en cursos de comercialización que fue el ultimo que hice el año pasado (en Yapacani) para aprender nuevas técnicas para negociar y para conocer mucho mas del mercado.

Innovación tecnológica

Con PRODISA BELGA, aprendí a plantar café con distancia de 2 m de callejón y de planta a planta 1,5 mts, yo veía que era muy Cerquita.

Con las capacitaciones que recibí de CEPAC y con las giras de visita que hicimos a yapacani, plante en mi área de ampliación, 3 m de callejón y 1,5 m de planta a planta, y otro 2.5 m y 1.5 m de planta a planta. A la fecha mi plantación ya tiene 3 años y se ve que las plantas van a ser mas frondosas se están haciendo más anchitas que altas, y así tendría que dar más producción, porque las varas van a salir más largas y gruesas, será más fácil para cosechar.

En el manejo de mi cafetal yo utilizo solo productos orgánicos, yo mismo preparo el fungicida Biol de este modo: coloco 1 carretilla de estiércol fresco de ganado, agregándole 200 grs de levadura más 5 lts de leche y 5 lts de melaza de caña aproximadamente, todo esto se lo carga en un turril (de 200 lts) y luego esto se tapa herméticamente durante unos 30 días. Luego está listo para fumigar como fungicida orgánico. Se ocupa 1 lt de este concentrado para una mochila con agua (20 lts).



Elaboración de Biol orgánico para abono foliar



Plantación nueva 2.5m entre las filas y 1.5 m entre las plantas

En mi parcela, los forestales están a una distancia de 2 x 3 mts. Callejón a callejón y de planta a planta, y en 6 años se hace el raleo (de aquí a 3 años) y quedarán 100 plantas en cada hectárea de maderables y cuando se tumbe se lo hará cuidando al café y al resto de los maderables.

En la ampliación que hemos hecho colocamos las variedades de CATUAI ROJO y un poco de AMARILLO y las variedades mejoradas de CEPAC 2 que están rindiendo bien en la zona. También hemos asociado con el guandul que ha favorecido bastante a las plantas de café, porque abona bien, y porque facilita para no estar carpiendo o rozando, la ventaja del guandul es que no deja crecer la hierba, entre otros productos también siembro maní y frejol, y en otras ocasiones no siembro nada.

Nosotros utilizamos el estiércol de vaca para abonar, este año (2012) aplique 2 camionetas de abono a mi primera parcela (1ha.) como 2 paladas por planta (3 kg aproximadamente), técnica que utilice haciendo surcos. La segunda aplicación aún no la realice porque el suelo aún esta fértil, el mejoramiento es gradual, no es rápido como cuando se aplica productos químicos.



Cafetal con variedad mejoradas Cepac-2 y asociado con guandul



Establo donde compro estiércol de ganado para abonar a mi café

En la época de cosecha toda la familia se capacita porque, ésta es una labor familiar, en especial mi señora, mis hijas y otras señoras realizan este trabajo porque son las mujeres quienes cosechan más kilos de café que los varones. Mis hijos varones han aprendido a Almacigar plantitas de café, de achachairú y a eso se dedican.



Abonamiento con estiércol 5 kg/pl en suelo húmedo



Cosecha selectiva de café guinda con calidad y sanidad

Impacto en el ingreso familiar

El principal ingreso económico en mi familia, es por la venta de ganado, ¡es nuestro salvavidas!, porque cuando hay época de crisis en la familia se vende rapidito una vaquilla y ya salva, después están los frutales: la mandarina incor y morococha, naranja, grey y limón, en los frutales no hay problemas porque los compradores vienen al chaco y de ahí la compran, nosotros con mi esposa y mis hijos la cosechamos y entregamos y no gastamos en transporte.

Otro producto es la yuca que la llevamos a vender a Montero, otro ingreso importante es el café, porque toda mi familia ayuda a cosecharlo en guinda, lo llevamos a Buenavista y vendemos a la empresa Agricabv, después viene el maní que se vende de poco en poco, de la venta de estos productos nos ingresa dinero en la familia.

El año pasado (2011), un ingreso importante para mi familia, fue gracias a la venta del café, pudimos comprar una camioneta, que es una herramienta muy útil de trabajo y nos sirve para transportar no solo el café, sino los demás productos que tenemos y también prestamos servicio de transporte a la gente interesada.

Recomendaciones preliminares

- Soy una mujer trabajadora y les aconsejaría que planten café, hay que tener paciencia porque al tercer año recién da ingresos. El trabajo con el café no es difícil para que una mujer lo pueda mantener.
- Es importante que las mujeres participen de la producción y que conozcan sus roles productivos, porque las decisiones deben ser de la pareja.
- La recomendación que yo (Eduardo) le daría a cualquier compañero o compañera, es que si están produciendo arroz, también se animen a producir café, porque el ingreso de solo una hectárea de arroz no aguanta, en cambio una hectárea bien manejada de café si rinde, por eso es necesario producir más café y agruparse en una organización para poder tener más fuerza ante el gobierno municipal o nacional.
- Tener la producción de café bien manejada hace ganar platita, planifiquen su parcela y diversifiquen su producción porque en épocas malas siempre hay de donde agarrar platita si tenemos más de 2 productos.
- Es mejor producir la parcela de manera orgánica así no contaminamos.

EXPERIENCIAS EXITOSAS

MANEJO TRADICIONAL DE CAFÉ CRIOLLO COMPARADO CON MANEJO DE VARIEDADES MEJORADAS CON INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

DOÑA MARY FAREL GUTIERREZ
COMUNIDAD PIEDRA MESA
MUNICIPIO MAIRANA



Mi familia

Soy Mary Farel, nací en la comunidad de Guadalupe a 7 kilómetros de Vallegrande estoy casada con Sergio Gutiérrez Cruz, tenemos 5 hijos: Rolando, Seidel, Juan Pablo, Daveiba, Yoselin, todos mayores de edad, mis padres son agricultores, siempre vivimos en la comunidad de Piedra Mesa.

Mi historia de vida

Cuando yo era pequeña vivíamos en Vallegrande y a mis padres le gustaba el trabajo de campo y se dedicaron a cultivar papa, durazno y hortalizas, pero las tierras donde cultivábamos no eran propias sino alquiladas y mis padres querían tener su propio terreno, por eso nos mudamos a la comunidad Piedra Mesa, porque los terrenos eran baratos y había suficiente agua para cultivar, mi padre compro esta propiedad y empezamos a producir, al principio producíamos hortalizas como lechuga, tomate

zanahoria, pero solo para el consumo de la familia porque no teníamos acceso a caminos. Con el transcurso del tiempo mi padre se dio cuenta que el cultivo del café era una alternativa para ganar unos cuantos pesitos, cuando yo tenía diez años de edad mi padre empezó a sembrar unas plantitas de café, trajo la semilla desde el campamento de los militares que estaban acantonados en Yerba Buena de esta manera conocimos las primeras plantas de café nativo, plantamos café asociado con mandarina, con palto, guineo, y plátano de freír, porque veíamos que el café los militares lo producían bajo sombra y nosotros nos copiamos lo mismo.

La fruta que producíamos la vendíamos al pueblo de Hierba Buena, recuerdo que el medio de transporte que utilizábamos eran los burros (Animal de carga), era muy difícil, de ida llevábamos nuestros productos y de vuelta teníamos que traer lo que nos faltaba; aceite, sal y otros productos de la canasta familiar.

Mi experiencia como lideresa

Mi experiencia como lideresa ha sido muy difícil al principio, por el temor a enfrentarme a las autoridades, es así que me anime a asistir a diferentes capacitaciones una de ellas es la escuela de líderes de Vallegrande con la institución ICO, es ahí donde aprendí las leyes, los deberes y derechos que tenemos las mujeres, la ley de municipalidades y también como aprovechar nuestros recursos naturales de manera más sostenible, con respeto a la naturaleza que Dios nos ha dado.

Estos son algunos de los resultados obtenidos en el proceso de gestión para el mejoramiento de la comunidad a la cual yo represento:

- Se ha realizado la constitución de la asociación de productores Agropecuarios Rio Abajo ASPARA, actualmente ocupo el cargo de PRESIDENTA de la organización.
- Gestionamos activos con fondos del Gobierno Municipal de Mairana y compramos desbrozadoras, atomizadoras, poli tubos, insumos para el beneficio de los asociados y asociadas.



Cafetaleros/as de mi asociación ASPARA



Gestión de activos ante la Alcaldía de Mairana y CEPAC

Mi experiencia como productora

Mi unidad productiva se encuentra ubicada en la comunidad de Piedra entrando hacia el noreste de la comunidad de Hierba Buena Militar se encuentra en las coordenadas (UTM) latitud 392526 longitud 8026394, a una altura de 1019 msnm. Todo mi terreno tiene una extensión de 50 hectáreas. Actualmente yo cultivo maíz, papa, achajcha, zapallo, pimentón, locoto y café.

Desarrollo de mis capacidades

La institución ICO (Instituto de Capacitación del Oriente) propuso unos cursos de capacitación en la comunidad, los cursos duraron 12 meses y asistíamos 3 días por mes, durante todo este tiempo me capacite como lideresa. Conocí muchas leyes entre ellas la ley de municipalidades, la ley de protección a los derechos de hombres y mujeres.

También en lo productivo, para asegurar la alimentación de nuestra familia nos enseñaron a realizar huertos familiares, nos enseñaron también a utilizar las computadoras, a mi edad por primera vez use una computadora; ¡pero me gusto mucho!, y me di cuenta que no es tan difícil utilizar estas maquinas. Especialmente porque podemos utilizarlas para hacer nuestras solicitudes y documentos.



Gira: Cafetal con abonamiento estiércol de ganado a pleno sol



Gira: Cafetal establecido bajo sombra de pacay

Después de ICO, en el 2009 apareció CEPAC, trayendo el proyecto Café Amigable con la Naturaleza, esta institución nos ayudo con el cultivo del café, a mi me intereso conocer más y decidí asistir a las diferentes reuniones que convocaron, y me hice anotar para cultivar variedades mejorada con café.

Para comprender y conocer de manera visible las tecnologías utilizadas en el cultivo de café, la institución CEPAC nos llevo a giras de intercambios de experiencias, por primera vez fue a una gira, el 4 de marzo del 2009 en la provincia Ichilo.

En la gira aprendí más sobre las variedades mejoradas de café, y una de las cosas que me sorprendió fue ver el café sin sombra y con excelentes frutos, nos llevaron a conocer muchos cafetales y realmente me quede impresionada, es así que al volver a mi comunidad me traje 30 plantitas de café para probar en mi parcela.



Práctica de cosecha en la unidad experimental de bermejos



Despulpado de café cereza y manejo de los desechos

La segunda gira en la que participe fue el 15 de Abril del 2011, con productores y productoras de mi asociación, en esta oportunidad fuimos a conocer la experiencia de la Unidad Experimental de Freddy Bolaños, vimos su cafetal en plena producción y de diferentes variedades, con diferentes sombras y a diferentes distancias entre plantas, por otro lado, vimos cómo procesaba el café: el lavado, secado, manejo de las aguas mieles y la pulpa. Después de ver toda esta actividad, me di cuenta que yo no estaba cumpliendo con las normas de beneficiado húmedo con mi café tradicional, y son cosas que tenía que mejorar en mi unidad.

Mi experiencia en manejo tradicional de café criollo

Como mencione anteriormente yo conocía el cultivo del café desde mis 10 años de edad, como era la hija mayor en mi familia, por costumbre en el campo tenía que ayudar a mi padre en el chaco y en especial cuando tocaba la cosecha del café, nuestra forma de producción era tradicional, no hacíamos ningún tipo de manejo, es así que teníamos que soportar muchos problemas en la plantación de café.

Recuerdo que las plantas de café tradicional o café criollo eran muy altas y con pocas ramas, con pocos y pequeños frutos, era muy incomodo realizar la cosecha, además de que las plantas eran débiles y sufrían muchas enfermedades.



Plantación tradicional de café criollo sin manejo



Plantas grandes enfermas con poca producción, variedad criolla

En la época de cosecha del café, mi padre utilizaba mano de obra, en esa época contrataba unos siete peones, les pagaba al jornal, trabajábamos durante toda la semana, porque empezábamos aquí en esta zona de la casa y luego íbamos recorriendo las diferentes parcelas de café, pasaban más o menos unos quince días de la primera cosecha y ya estaba listo el otro corte de cosechar, esta zona es húmeda, por eso el café madura más rápido.

El tamaño del grano era mediano, los procesos que realizábamos eran: el lunes todo el día lo dedicábamos a recoger los granos maduros, en la noche se pelaban, el martes reposaba y miércoles en la mañana se lavaba, ó sea se lo dejaba reposar dos días, y así salía bien blanquito el café, pero si lo dejábamos más tiempo, salía más colorado porque el granito de café se tiñe con su misma liga y la cascarita no sale igual, este proceso mi padre lo aprendió, mirando como lo hacían los militares; de esta manera teníamos que aprender el proceso de beneficiado húmedo del café.



Despulpadora tradicional que usamos para el beneficiado húmedo

Una vez fermentado el café, teníamos que trasladarlo en una carretilla hacia la quebrada ubicando los sitios más hondos para que sea más fácil de lavar, y también para lavar el café utilizábamos un cedazo hecho con una malla gruesa, para que el agua y la liga del café salgan con más facilidad, las aguas que utilizábamos en este proceso corrían de la quebrada río abajo y se contaminaban.

Teníamos problema con esa peladora, porque pasaba mucho café sin pelar, por eso cuando lavábamos usando el cedazo en la quebrada, debíamos escoger la sultana y botar al agua corriente de la quebrada, en el caso de la sultana toda era votada ahí donde caía de la peladora.



Cedazo que usaba para lavar el café fermentado



Quebrada donde lavábamos el café fermentado y contaminábamos el agua

En cuanto al secado, dejábamos el café 15 a 20 días en los lugares de secado, mi padre no conocía cuando estaba seco, solo lo dejaba secando este tiempo.

Nuestra producción era de unos 10 a 15 quintales de café en pergamino en 2 hectáreas mas o menos y nuestro cafecito lo vendíamos a CAFÉ LA FAMILIA, esto era en Santa Cruz, así que mi padre tenía que viajar con mi madre para realizar la venta, los precios eran demasiado bajos, mi padre renegaba, - ¡Tanto trabajo para ganar tan poquito!-, lo escuchaba decir, los granos pequeños mi madre los tostaba en un tiesto (Olla de barro) y lo consumíamos, -¡Siempre me gustaba tomar nuestro café!-.

Innovación tecnológica con el proyecto café amigable con la naturaleza

Las 30 plantas que me traje de la gira que hice a Yapacani el año 2009, las plante en mi parcela para comprobar cómo desarrollaban estas variedades y es evidente, estas plantas a medida que crecían no tenían enfermedad y eran plantas de porte bajo no altas como la criolla, por eso nos interesó y conversamos con mi esposo, ¡decidimos ampliar nuestro cafetal con 800 plantas con la variedad mejorada C-2!, con la ayuda del técnico hemos planificado en un terreno un poco mas gredoso abonoso.

Cavando hoyos medianos 20x20x20 cm y al momento de plantar hemos echado abono químico 10g triple 15-15-15 en cada hoyo y las plantas han desarrollado bastante bien con vigor y sanidad, una de las cosas que más nos impacto fue su crecimiento con ramas desde el pie de las plantitas, estas variedades mejoradas son más resistentes a plagas y enfermedades, ya que no necesitamos fumigarlas con productos químicos.



Variedad mejorado C-2, de porte bajo, vigoroso con productividad y sanidad



Cafetal con variedad mejorada asociado con mandarinas con su primera producción

La plantación que tengo con las variedades mejoradas esta asociada con mandarinas a una distancia de 1.5 entre las plantas y 4 m entre los surco, esta asociación yo la vi en las diferentes giras que hice a Yapacani y a Bermejós y la estoy replicando en mi unidad productiva.

La selección de granos en el momento de la cosecha, también es una nueva experiencia, porque sólo debemos cosechar frutos maduros en estado guinda y no así frutos verdes, este es un factor importante de calidad de café que se evalúa al momento de la comercialización, y también es un factor determinante para la calidad de taza.



Cosecha selectiva de frutos maduros con calidad y sanidad

En las giras nos explicaron que las aguas mieles contaminan mucho las aguas de los ríos, por eso estamos con planes de traernos agua por una tubería a nuestra casa y tratar las aguas mieles, para no lavar el café fermentado en el río, por otra parte utilizaremos la sultana como abono compost y devolverla a la tierra como fertilizante orgánico.

Los tiempos han cambiado y si no abonamos la tierra donde cultivamos nuestras plantaciones de café, no tendremos frutos, yo no tengo vacas u otros animales que me den el abono para mis plantas, por eso yo siembro frejol, porque además de ser fruto vendible, es una leguminosa excelente para abonar, así que siembro frejol, luego lo cosecho y incorporo toda la planta al suelo para abono, una de las bondades que he visto es que reduce las gotas de lluvia que caen y permite que el agua, se filtren en el suelo y se quede por más tiempo, también reduce la erosión por el agua o por el viento y no permite que nazcan otras malezas.

Lecciones aprendidas

- Apoyo el liderazgo femenino, yo animo a las mujeres a enfrentar este desafío, porque así podemos ayudar a otras compañeras que vienen en camino.
- Si tenemos café criollo es mejor cambiar poco a poco con una variedad mejorada, las variedades mejoradas nos permiten invertir menos mano de obra en la cosecha, más rendimiento en cuanto a fruto de café y por lo tanto más ganancias económicas para nuestras familias.
- El respeto por la madre naturaleza nos enseña a cuidar el agua, que es lo más valioso que tenemos, no debemos contaminar el agua, con las aguas mieles.



Calle G. Coronado # 3130 - Fax: (591) 3 - 352 4419 - Telf.: (591) 3 - 353 7331 - Casilla 3488
cepac@cotas.com.bo - Santa Cruz - Bolivia

www.cepac.org.bo