

EXPERIENCIAS LOCALES HISTORIAS DE VIDA



Créditos

EXPERIENCIAS LOCALES HISTORIAS DE VIDA

Programa "Interactuando con
Territorios Vivos"
Proyecto "Agricultura Familiar
Agroecológica" Financiado por
la cooperación Belga a través de
ECLOSIO, ejecutado por AOPEB.

DIRECTORIO NACIONAL

Herminio Apaza Machicado-
Presidente
Juan Carlos Calderón P. - Secretario
General
Franklin Cuentas Fernández - Tesorero

CONTROL SOCIAL

Delia S. Espada Rosso - Presidente
Loperio Cruz Poma- Primer Secretario
Melquiades Veliz M.- Segundo
Secretario

GERENCIA GENERAL

Ing. Adolfo F. Valdez Laguna

DIRECCIÓN TÉCNICA

Ing. María Lourdes Vargas Claros

COORDINACIÓN

Ing. Sara Medinaceli Ortiz

DISEÑO Y ELABORACIÓN

Lic. Roselynn Ledezma Quiroz
Gardenia Sotto Iriarte

Impresión: 2019



Desde el 2017, se viene ejecutando el Programa "Interactuando con Territorios Vivos", en el marco del mismo, la AOPEB ejecuta el proyecto "Agricultura Familiar Agroecológica" que se viene desarrollando en la región de Alto Beni, Municipio de Palos Blancos, departamento de La Paz.

Una de las actividades es el Ciclo de Formación cuyo propósito es el formar familias promotoras capaces de motivar y promover réplicas de su aprendizaje en su organización, además de formar sujetos críticos y reflexivos, que comprendan las múltiples relaciones de sus actividades productivas y organizativas.

La Escuela Ecológica de Familias tiene como principal objetivo facilitar procesos de formación, diálogo e intercambio de saberes entre productores hombres y mujeres en agricultura ecológica sostenible, soberanía, seguridad alimentaria y desarrollar canales sostenibles para la producción, integrando aspectos sociales, organizativos y culturales, género y generacional a través de la metodología de Campesino a Campesino.

Además incluye las réplicas, cuyo objetivo es involucrar al proyecto a otras familias que también promueven la agroecología a través de la implementación de parcelas.

Contenido

Del Proyecto.....	4
1. Una visión técnica: Avances, logros y perspectivas.....	6
2. Aprender en familia: Vicente Cabrera Sosa.....	8
3. Impacto familiar: Familia Tola Beltrán.....	9
4. Equipo unido; Alejandrina Cayula Paredes.....	10
5. Conociendo abonos: Viveca Cabrera Sosa.....	11
6. Jóvenes en acción: Jaime Foronda Paredes.....	12
7. Apoyando a la familia: Pedro Ramos.....	13
8. Reflejo de lo aprendido Rosario Mamani.....	14
9. Práctica beneficiosa: Freddy Pacara Canaviri.....	15
10. Capacitar y aprender: Aurelio Juyare.....	16
11. Consumir lo nuestro: Oscar Tola Bautista.....	17
12. Visitas que enseñan: Joaquín Acarapi Combata.....	18
13. Diferencia marcada: Martha Cruz Condori.....	19
14. Hay cambio climático: Juan Huanca.....	20
15. Cuidar de la Madre Tierra: Rúben Lima Representante del Directorio nacional de AOPEB.....	21
16. Mejorar para producir: Magali Cerna Yarari.....	22
17. El chaco sin quema es mejor: Felicidad Cabrera.....	23
18. Bienestar familiar: Miriam Pillco Cabrera.....	24
19. Producción en familia: Josue Pillco Cabrera.....	25
20. Cada día se aprende algo nuevo: Virginia Canare.....	26
21. Nuevas formas de producir: Berta Nate Canare.....	27
22. Historias que inspiran: Florentina Canare Huasna.....	28
23. Mejorar el manejo del cacao: Silvia Vásquez Ramos.....	29
24. Un legado que perdure en el tiempo: Gregorio Choque.....	30
25. Nuevas experiencias: Alicia Álvarez.....	32
26. Nunca se termina de aprender: Benedicto Gemio.....	33
27. Amor por la agricultura: Susana Machaca y Javier Quispe.....	35
28. Fortaleciendo potencialidades: Johnny Maman Quispe, director de la Unidad Educativa Puerto Carmen-Palos Blancos.....	38
29. Fortaleciendo valores: Hernán Cruz Aruni, profesor de agroecología de la Unidad Educativa Técnica-humanística Puerto Carmen-Palos Blancos.....	39

Del Proyecto

El proyecto se desarrolla en la región de Alto Beni, Municipio de Palos Blancos, cuarta sección de la provincia Sud Yungas del departamento de La Paz. Su objetivo es generar el desarrollo de capacidades e impulsar la agroecología, promoviendo el uso sostenible de los recursos naturales y humanos para el mejoramiento de la calidad de vida de las familias y su organización según el modelo de formación de escuela ecológica integrando un enfoque de género e intergeneracional.

Además de aportar al fortalecimiento de capacidades a las familias y otros actores del área del proyecto para promover la agroecología, impulsa iniciativas productivas agroecológicas de las familias productoras, bajo sistemas de producción sostenible, generando un incremento en el rendimiento de la producción de las parcelas.

Este proceso tiene como una de sus actividades principales el Ciclo de Formación de Familias Productoras de Cacao en la Escuela Ecológica, en la que participa la “familia”, que se involucran en:

a) Escuela Ecológica Familiar

Con el objetivo de motivar e incrementar las capacidades de las familias, se va implementar un ciclo de formación de la escuela ecológica familiar productiva, con la participación de 20 familias conformada por 3 miembros (papá, mamá, hijo/a), de las cooperativas de base afiliadas a la Central de Cooperativa EL CEIBO de las áreas IIB, VI y VII de la región de Alto Beni, Municipio de Palos Blancos en coordinación con la Facultad de Agronomía, dependiente de la UMSA en 6 módulos cada uno de 3 días, bajo el enfoque de campesino a campesino (CaC). En este proceso, los participantes de la escuela tienen el compromiso de realizar talleres de réplica en sus Organizaciones además de implementar una parcela demostrativa que servirá como espacio de capacitación en las réplicas que va permitir involucrar mayor número de familias, motivando a los jóvenes como representantes de su familia. Las réplicas permitirá hacer la transferencia de conocimientos principalmente y dando lugar a que las familias involucras por réplica pueda implementar su parcela, para el cual se brindara el apoyo financiero con pequeñas inversiones y el seguimiento, acompañamiento por el equipo técnico del proyecto.

Toda esta experiencia, será difundida por la AOPEB, a través de cartillas y medio audio visuales.

b) Implementación de Parcelas como iniciativas productivas.

Como efecto de la formación de las familias, en la Escuela Ecológica productiva y de gestión territorial, los mismos tienen el compromiso de implementar una parcela (1/4 ha. De superficie) demostrativa bajo sistemas de producción sostenible, donde pondrán en práctica todo lo aprendido en el proceso de formación, para ello desde el proyecto se va apoyar con los insumos necesarios como plantines, semillas de cultivos anuales, frutales y forestales y algunas herramientas, en función al requerimiento, previo a la elaboración del diseño de la parcela. Como ya se menciona a efecto de los talleres de réplica, se pretende que otras familias también implementen una parcela de ¼ Ha. permitiendo ampliar las parcelas en las unidades productivas de mas familias de la región.

c) Difusión prácticas agroecológicas en Unidades Educativas.

En el afán de generar una participación activa de todos los miembros de las familias participantes en la Escuela Ecológica Familiar, se pretende que los niños/as participantes de este proceso, con el apoyo de sus padres puedan socializar y replicar en la Unidades Educativas, con el compromiso y participación activa de Autoridades Educativas, profesores y estudiantes, para que este proceso llegue también a niños/as y jóvenes de las Unidades Educativas.



1

Una
Visión
Técnica

AVANCES, LOGROS Y PERSPECTIVAS

Maria Isabel Pilco Mariscal, es técnico de apoyo y facilitadora de AOPEB. Su trabajo es acompañar el proceso y ver que los productores y productoras realicen los intercambios de experiencias de los procesos que se vienen desarrollando en el marco de la Escuela Ecológica Familiar.

es la referencia de la experiencia de otro compañero o compañera, o sea de otro productor o productora, y no sólo desde el punto de vista técnico, donde el técnico dice esto es lo que hay que hacer, sino de la experiencia del productor, es así que de esa forma estamos fortaleciendo el proceso de aprendizaje,” expresó muy convencida Isabel.



Ella menciona que al principio del trabajo, todos querían saber cómo sería el proyecto, *“al principio creíamos que iba a ser muy teórico, pero conforme avanzó el trabajo, se hizo más práctico, siempre realizamos salidas de campo, las visitas de campo son para hacer los seguimientos a las parcelas y también se realizan los intercambios de experiencias, eso creo que hace la diferencia, porque los compañeros ven una parcela y aprenden mucho de otro productor y no tanto del técnico”*.

Uno de los aspectos que la técnico de apoyo y facilitadora de AOPEB resalta es que a futuro ve con muy buenos resultados el trabajo que se viene desarrollando, porque uno de los pilares que ha cimentado este trabajo es la confianza.

“La confianza que se está generando entre unos con otros, donde los compañeros y compañeras quieren mostrar sus parcelas, quieren mostrar lo que hacen, se les oye decir “yo manejo de esta forma,” esa es la motivación que yo identifiqué, para querer seguir trabajando, del querer mostrar sus logros, en que están bien y como les está yendo. Para mi que va a ser algo muy positivo, donde va a haber ese aprendizaje de los unos y de los otros.”

Para Isabel, el aporte de la persona que realiza el apoyo técnico, se centra en facilitar los procesos, orientar y guiar con las preguntas. *“Es una especie de generador o detonador, que luego da paso a que los productores y productoras vayan aprendiendo uno del otro, es lo que más se puede resaltar”*.

La mejor forma de que los conocimientos sean aprendidos es que en base a la teoría, las familias promotoras repliquen sus conocimientos, *“en este caso cuando una familia productora enseña o replica su conocimiento a una nueva familia aprende más, aprende al enseñar, a el mismo se le generan dudas y pregunta, para que también pueda replicar y explicar bien.”* concluyó Isabel, recalcando que este proceso es muy positivo para las familias productoras de cacao.



El trabajo del proyecto se desarrolló en los primeros 6 meses de un proceso de aprendizaje colectivo-teórico, para eso se utilizaron espacios físicos como salones, pero al mismo tiempo en esos procesos se realizaban visitas de campo, se realizaban prácticas para el preparado de abonos.

Actualmente se continúa en proceso de aprendizaje, *“estamos aprendiendo el manejo del cacao, pero ya se tiene una base, que*



68

familias participantes

bajo un enfoque de promover réplicas de sus aprendizajes, con enfoque crítico y reflexivo.

10.452

plantas de cacao entregadas

bajo manejo sostenible, integrando aspectos sociales, organizativos y culturales.

322

personas capacitadas

bajo un enfoque de género e intergeneracional

17

hectáreas implementadas

en un sistema de producción sostenible

Vicente Cabrera Sosa



Don Vicente Cabrera Sosa de la Comunidad Villa Litoral, de la Cooperativa Colorado, quien se ha involucrado en el proyecto a través de los talleres de réplica que realizaron las familias promotoras que asistieron a la Escuela Ecológica en representación de su cooperativa. Él es un productor ecológico de cacao, cítricos y banano.

Él resalta que su parcela es cultivada de forma ecológica, sin elementos químicos y para su mantenimiento solamente utiliza y rescata la vegetación de la zona.

En relación al proceso desarrollado por la Escuela Ecológica Familiar, Don Vicente menciona que el proceso iniciado por AOPEB con el proyecto ha sido muy exitoso, *"... porque nos hemos encontrado con el tema del chaco sin quema, que dá un elemento muy sostenible a lo que nosotros como productores estamos implementando en nuestras parcelas."* Él realiza un análisis y menciona que las personas mayores, como sus papás habían trabajado el chaqueo que era quemar o meter fuego, y luego recién plantaban arroz, luego de ese proceso de cultivo del arroz, recién

procedían a cultivar cacao, para él, esa práctica no tiene tantos buenos resultados, porque desperdicia los nutrientes de la tierra.

Desde la perspectiva de productor ecológico, menciona que con el chaco sin quema, que es una práctica con la que se rescata la materia prima, que es el abono, y que tampoco se lo rezaga lo de las lluvias, quedando ahí, en el suelo los micronutrientes que tienen muchas sustancias que benefician al cacao.

Dentro del proceso de réplica que ha ido realizando don Vicente, los puntos positivos son los de mejoramiento para el proceso de regeneración del suelo. Al mismo tiempo resaltó que toda su familia ha participado en este proceso. *"...toda la familia ha sido parte del proceso, mi hijo, mi señora, ellos tienen que aprender, porque en la vida no somos todos comprados, también con la réplica deben aprender y debe quedar el conocimiento a nuestros hijos y a nuestras esposas e hijas, y así ellas vuelvan a manejar la parcela y el chaco sin quema."* expresó muy convencido.

Los conocimientos que ha ido aprendiendo, para él son

sostenibles, más aún si se piensa en la realización de la réplica, ya que la producción ecológica para él es una alternativa sostenible de vida, *"yo lo estoy aplicando, lo estoy adoptando como una cosa diaria, debe ser una réplica para toda la cooperativa, para toda la sociedad y nuestra cooperativa. Para que la gente trabajemos de una manera sostenible,"* enfatizó.

También comentó que con las parcelas demostrativas se puede evidenciar el trabajo que se va desarrollando y al mismo tiempo los impactos, él verifica que el chaco sin quema es mucho mejor para el suelo, para conservar los nutrientes y para que el cultivo de cacao salga más fortalecido.

Don Vicente dió el siguiente mensaje a todos los productores y productoras de cacao de la zona *"a mis compañeros de la Escuela Ecológica yo les diría que manejen este sistema del chaco sin quema, ya que es para ellos mismos y para el futuro, que lo aprendamos, lo realicemos y que de esa forma cultiven en sus parcelas, para que así, ellos sean propagadores de este tipo de conocimiento, que a futuro será de mucho éxito para el cultivo de cacao."*

Familia Tola Beltrán

3

Impacto Familiar



La familia de Rubén Tola, de la Comunidad Villa Litoral y miembro de la Coop. Agua Dulce, forma parte del proceso que se viene desarrollando en la Escuela Ecológica Familiar y que tienen varios años produciendo ecológicamente en su parcela, todo el trabajo lo hacen manualmente y con productos que preservan el medioambiente.

Don Rubén nos cuenta que para ser parte del proceso de la Escuela, llegó una invitación a la cooperativa El Ceibo, en la que mencionaba que se realizarían proceso de capacitación y que los interesados debían participar.

“Hemos decidido con mi familia participar, aunque mi debilidad un poco, es que yo tengo tres hijos pequeños y mi esposa los ha atendido que atender y ese ha sido un poco mi debilidad, pero ya acá en mi casa, una vez que han llegado los plantines y hubo las capacitaciones, ya ha participado la familia en ese proceso, en el mantenimiento, y en la siembra.”

También explica que a pesar de esa debilidad, él se encarga de replicar los conocimientos a su esposa, de mostrarle en su parcela como realizar las prácticas que aprende y así ambos se complementan. En la experiencia del trabajo de la Escuela, Don Rubén resaltó que

lo que más le llamó la atención es la producción de los abonos, *“por ejemplo el MM Líquido nos ha traído grandes ventajas, le ha hecho reaccionar rápido a la planta y eso me parece magnífico. Ahora lo que son el resto de los abonos, también son buenos el de itapallo, los fertilizantes que hemos realizado son buenos y muy efectivos, eso se ve claro en el crecimiento de las plantas de cacao,”* expresó con una sonrisa de satisfacción.

Otra práctica que aprendió en la Escuela es la que se relaciona con el Chaco Sin Quema, *“por ejemplo, si yo chaqueo una ladera, al mismo tiempo le estoy quemando los microorganismos del suelo, le hago volver pobre a mi tierra, otro es cuando lo quemo lo dejo pelado el suelo y una lluvia, lo pela más los nutrientes, incluso la ceniza que quedó se lo lleva la lluvia, entonces nos trae muchas desventajas cuando es con quema.”*

Pero, con una sonrisa en el rostro, Don Rubén menciona que cuando se práctica el chaco sin quema, todos los nutrientes se quedan en el suelo y lo que va filtrando es el agua no mas, no deja lavar el abono y eso dura mas tiempo, da más alimento al suelo y a las plantas, *“para mi, el chaqueo sin quema es tumbar los arboles, picarlo bien y sembrar ahí mismo sin quemar, así*

rescato todo para el suelo y para las plantas de cacao.”

Este proceso de la Escuela para Rubén es muy positivo porque está aprendiendo a cuidar lo que es el medio ambiente y velando lo que es el planeta de acá a unos años, porque con la quema lo que se causa es provocar más calentamiento global, entonces con esta forma de cultivo se está cuidando la tierra.

La esposa de Don Rubén, Doña Nanci Beltrán Chuquichambi mencionó que la ventaja de las capacitaciones y réplicas que se realizan con la Escuela, son el espacio para que ella pueda mejorar sus conocimientos y poner en práctica en su parcela lo aprendido.

“Mayormente los dos participamos, vamos los dos a la parcela, hacemos la limpieza, la poda, el lo hace por arriba y yo por abajo, lo chuponeamos. La cosecha lo hacemos los dos,” comenta convencida que ese proceso familiar de acompañamiento es muy bueno, ya que los dos refuerzan sus conocimientos. Para ella, la participación de las mujeres es importante, ya que fortalece el trabajo familiar y al mismo tiempo hace que las mujeres asuman retos y se involucren más en los procesos productivos y de sus cooperativas, al mismo tiempo ganan experiencia.

4

Equipo Unido

Alejandrina Cayuba de Paredes



Doña Alejandrina Cayuba de Paredes de 61 años, de la Comunidad Tucupi, Coop. Simayuni #29, Distrito Tucupi, tiene 7 hijos: Betzabe, Miguel, Angel, Verónica de 34 años que es la que participa más del tema del proceso del cultivo y cuidado de la parcela de cacao, Judith, Juan Pablo y José Pablo y la menor que se llama Dulce Milagro.

Ella cultiva en su chaco plátano, postre, el mayor cultivo es el cacao, y menciona que toda su producción es de forma orgánica.

Doña Alejandrina se ha involucrado en el proyecto por los talleres de réplica no participó directamente en la Escuela, para ella el proceso ha sido positivo, el aprendizaje ha sido bueno, *“cuando yo era joven siempre he querido aprender, a esta edad, así mayorcita, yo estoy aprendiendo, y eso debemos rescatar porque nunca es tarde para aprender, eso es lo bueno*

que uno tiene, cuando quiere aprender, aprende.”

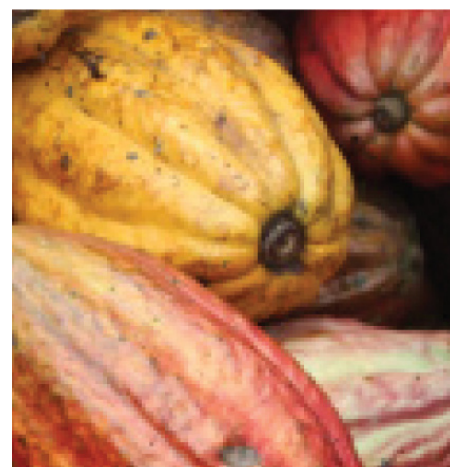
Doña Alejandrina mencionó que lo que ha aprendido en la escuela es, que en primer lugar que cuando las tierras están cansadas se debe hacer el abono, eso es lo que más nos ha impactado, hacer el abono, que se ha hecho con sabilas, con palos podridos, con hojas de cobertura, rescatando toda la materia del suelo y de las coberturas.

Uno de los temas que Doña Alejandrina rescata es que a ella le toca organizar la réplica de los conocimientos que aprendió en el proceso de las capacitaciones y que esa réplica la realizará de forma participativa con su esposo, entre los dos explicaran lo que han aprendido para mejorar su parcela y sus cultivos.

Al mismo tiempo ella señala que también debe enseñar a sus siete hijos para que ellos puedan cuidar sus parcelas, y que es una forma de que trabajan en el chaco y les apoyen

ya que ella y su esposo ya están mayorcitos. *“Una de mis hijas tiene ese cariño al trabajo en la parcela, le gusta aprender del cuidado del cultivo, a ella debo prepararla para el cuidado del cultivo con las charlas que nos dieron, me parece que a ella le voy a dejar mi acción de cacao en la cooperativa.”*

El mensaje que les deja a todos los compañeros y compañeras productoras es que siempre produzcan así, como se dice ecológicamente, orgánicamente, no usar componentes que dañen a la tierra, también que manejen bien sus plantas agroforestales.



Viveca Cabrera Sosa

5

Conociendo abonos



Viveca Cabrera Sosa tiene 54 años, ella es de la comunidad de Sapecho Troncal de la Cooperativa Sapecho, su esposo se llama Luis Rojas Rivero y tiene 50 años, su hijo se llama Goran Foronda de 19 años y su hija se llama Raquel.

Doña Viveca cultiva platano enano, naranja y cacao, todo de forma ecológica y variada en su parcela.

“La experiencia de participar en las réplicas que han realizado las familias promotoras me ha gustado y me ha parecido bien, lo que más me ha gustado fue el aprender a preparar el abono, porque con esos conocimientos se ve que las plantas absorben mejor los nutrientes y les ayuda a mejor su crecimiento, por ejemplo el abono 15-15, que nos ha enseñado la ingeniera” comenta muy convencida. *“Lo que ha impulsado a participar es por la ayuda de los ingenieros, que nos orientan más en el cuidado del suelo, mejorar*

los nutrientes para nuestras parcelas y nuestros cultivos”

Doña Viveca cuenta que en la réplica se agrupó a los participantes, se los organizó para comprar y recoger los insumos y preparar los abonos. En esa réplica se ha realizado todo el procedimiento para el preparado de abonos, utilizando hojas secas, hojas verdes, itapallo, arroz molido y afrecho.

“Lo que hemos aprendido a hacer ya estamos poniendo en práctica, estamos en proceso de preparar también los abonos para colocar en las parcelas, estamos usando los abonos que hemos preparado y los estamos usando para las parcelas”, ella dijo que se ven buenos resultados, se riega alrededor de la planta de cacao y se ve que mejora la producción de la parcela, además con las visitas de campo se comprueba que hay evolución en las plantas y que se están desarrollando

de forma adecuada con los abonos.

Otro aspecto que resalta Doña Viveca es que el cuidado de la parcela requiere tiempo y dedicación, ya que si transcurre un mes la parcela debe ser limpiada sacando hierbas que puedan perjudicar el crecimiento de las plantas de cacao.

“Si se mantiene limpia la parcela las plantas se van a desarrollar, es como cuidar un niño, se le debe limpiar y dar espacio para que crezca y dar los alimentos o nutrientes, de esa forma mis cacaos están desarrollando más”

El mensaje que Doña Viveca da a los y las productoras es que ellos deben compartir sus conocimientos, deben explicar a otros lo que han aprendido, para que los cultivos mejoren.

6

Jóvenes
en acción

Jaime Foronda Paredes



Jaime Foronda Paredes tiene 26 años, es hijo de productores de cacao, él es de la Comunidad Troncal Sapecho Cooperativa Sapecho. Su hermana Milenca Foronda de 29 años y su padre Agustín Foronda Calderón de 50 años formaron parte de los talleres de réplica realizados en su cooperativa por las familias promotoras que han participado en la Escuela Ecológica en representación de su cooperativa.

Jaime explica que su familia cultiva naranja, postre, plátano enano y cacao, desde ya hace 3 años y el crecimiento de sus cultivos se encuentran bien por el manejo ecológico que hacen en familia.

Él, como joven, se da cuenta que muchos otros jóvenes están dejando la producción por buscar otras opciones fuera de las comunidades, pero, que más bien deberían aprovechar las posibilidades que van dándose, así como el proceso de la Escuela, ya que se puede tener acceso a información y conocimiento que va a fortalecer sus procesos productivos. *“A mi parecer, ha sido bueno esto de la Escuela Ecológica,*

ya que ha incentivado a todos los participantes a seguir cultivando y cuidando las parcelas, a esforzarse por hacer propuesta para armado de las parcelas demostrativas y a partir de eso poder recibir los plantines de cacao y forestales para que los podamos sembrar en forma adecuada en nuestras parcelas, eso beneficia, porque económicamente uno no siempre tiene dinero y eso es una ayuda y hay que aprovecharla.” dice con mucha convicción al respecto.

Entre los aspectos que Jaime resalta del proceso desarrollado en la Escuela, se encuentran las réplicas y las capacitaciones recibidas, *“Yo he aprendido a como cuidar las plantas y la naturaleza, el proceso es más rápido de chaco sin quema que el chaco con quema, porque en el chaco con quema todos los nutrientes se los quema, se mueren ahí, en cambio en el chaco sin quema todos los nutrientes están ahí y las plantas pueden absorber del suelo los nutrientes y su crecimiento es más y más alto.”*

También mencionó que el proceso de aprendizaje en familia es más fácil, porque unidos se trabaja y los

conocimientos que se ponen en práctica son de manera compartida y *“nos ayudamos en aprender mejor el uso y aplicación de los procesos, de los abonos, de las formas de cultivar, siempre va a ser un trabajo mejor, porque rescata el conocimiento y aprendizaje de todos.”*

Un aspecto que resalta Jaime es que todos, adultos, hombres, mujeres y jóvenes han aprendido que se debe sembrar ciertas plantas para mejorar la calidad y los nutrientes del suelo, por ejemplo la mucuna, también se debe sembrar canabalia que aporta potasio a la tierra y que es muy importante para el crecimiento de los plantines de cacao.

Una primera forma de poner en práctica lo aprendido es en la aplicación de tu propia parcela, luego viene el otro paso que es replicar a otros productores lo que has aprendido. Todo eso bajo la filosofía de cuidar el medio ambiente y ayudar a la madre naturaleza.

El mensaje que Jaime da a las familias productoras es que pongan en práctica lo del chaco sin quema, para que todos trabajen unidos.

Pedro Ramos

7

Apoyando
a la Familia



Pedro Ramos, joven de 30 años, que vive en la Comunidad Esperanza de San Miguel de Huachi y es miembro de la Cooperativa Lluvia de Oro, menciona que su mayor interés es participar en la Escuela Ecológica para poder aprender y apoyar a su mamá en el proceso de cuidado de sus parcelas y cosecha de cacao. En la parcela, junto a su mamá producen plátano, cacao y cítricos de forma ecológica.

Pedro se involucró en el proyecto por los talleres de réplica realizados en su cooperativa por las familias promotoras que participaron de la Escuela Ecológica en un primer grupo y además motivado porque ha visto que a las parcelas de su mamá les falta más cuidado, por lo cual no lograba entregar la suficiente producción de cacao a la cooperativa.

“Me he interiorizado de este proceso para poder apoyar a mejorar la parcela de mi mamá y me han hablado del programa de incentivo para mejorar los cultivos, de esa forma me anime a entrar.”

En los talleres de réplica le han dado capacitación en el chaqueo sin quema, que a futuro da una buena producción, *“.. las familias promotoras son las que están haciendo el acompañamiento al trabajo del chaco sin quema y vemos los resultados del trabajo del año pasado, las plantas están más fuertes, hemos aprendido el manejo de la poda y me doy cuenta que me ha ayudado mucho.”*

Lo que resalta Pedro es que sus plantas han comenzado a florecer, y si tiene alguna duda pregunta a los promotores o a la técnica *“.. todo lo que estoy aprendiendo y viendo en las visitas de campo me sirve, por que para mi todo es un nuevo conocimiento.”*

Pedro reconoce que es importante compartir los conocimientos por lo cual ha ido analizando como realizar una réplica y asesorar a otros compañeros productores, el vé importante el poder contar con una parcela demostrativa que refleje todo el aprendizaje que obtuvo en la escuela, y en eso está trabajando.

“Ahora estamos con el chaqueo sin quema y preparando los

diferentes tipos de abono para poner en práctica, esos conocimientos quiero transmitir a otros jóvenes para que lo apliquen en sus parcelas, para que trabajen, ya que en este rubro hay un ingreso económico para la familia, y los jóvenes deben dar importancia en vez de irse a otros países.”

El mensaje que dá Pedro a todos y todas las productoras es que abran su mente a nuevos conocimientos y experiencias, y que no tengan miedo de preguntar y consultar a los técnicos y a los demás productores para mejorar el cuidado de su parcela, porque el cacao dá una buena estabilidad económica.

“Se debe pensar bien y analizar bien, no abandonar los lotes, y mas bien ir renovando los cultivos, ser humildes, preguntar para poder mejorar la producción, transmitir lo aprendido a otros y practicar lo aprendido.” Pedro analiza el trabajo de otros productores y vé que están recibiendo el retorno de su trabajo, la recompensa de su trabajo da para tener una vida estable con la familia.

8

Reflejo
de lo
Aprendido

Rosario Mamani



Doña Rosario Mamani tiene 30 años es de la Comunidad Troncal Sapecho y pertenece a la Cooperativa Sapecho.

Ella cultiva palta, cacao y plátano, desde hace 8 años, todo de forma ecológica.

Ella participó del proceso de las réplicas realizadas por las familias promotoras de su cooperativa, es así como se involucró en el proyecto, y ella se encarga de hacerle conocer a su esposo todo lo que aprende en la Escuela.

"Me ha motivado participar el tener nuevos conocimientos y aprender de la experiencia de los otros productores, por ejemplo eso de la preparación de los abonos es algo que me ha motivado, por que he visto en las otras parcelas muy buenos resultados, los que han usado el abono orgánico

han tenido un crecimiento muy bueno de sus plantitas de cacao y hasta mucho mas rápido en los cacaos"

Para Doña Rosario Mamani, lo que ha aprendido en la Escuela Ecológica le sirve para manejar mejor su parcela, además resaltó que el tiempo se convierte en un aliado y que todas y todos los productores deben dedicarle tiempo a sus parcelas para, por ejemplo deschuponar las plantas y colocar los abonos, ya que con esos cuidados la producción va a ser mucho mejor. Ella menciona que uno de los mejores abonos es el líquido, ya que al colocarlo en la planta de cacao, se nota muy rápido que ayuda a las plantas.

"Para esta nueva fase del trabajo con la Escuela Ecológica, yo he preparado mi terreno, lo he chupeado, he tumbado los árboles pero bien picadito lo

he dejado, cosa que no cueste para deshierbar, por que en eso se tarda, pero sirve tener esa protección de los árboles y hierbas picadas en el terreno para que cuiden el suelo."

Doña Rosario resalta que a la parcela hay que dedicarle tiempo, y que ella pasa el mayor tiempo en su lote, ya que los chupones salen rápido, y ella se encarga de deschuponar para cuidar sus plantas. El trabajo que realiza ella es de protección y destapado de la hierba al cacao para que no le perjudique en su crecimiento.

"El mensaje que dió a las productoras y productores de cacao es que el chaco sin quema es bien para el crecimiento de las plantas y el cuidado de la parcela, cuesta deshierbar pero es bueno, debemos intentar todos hacer el chaco sin quema."



Freddy Pacara Canaviri

9

Práctica
beneficiosa



Don Freddy Pacara Canaviri. Comunidad Villa Litoral, de la Coop. Agua Dulce, de 35 años menciona que toda la experiencia de la producción del cacao la adquirió de su padre, porque desde muy niño estuvo cerca de él en el cuidado de la parcela.

“He aprendido, gracias a los talleres de réplica que realizaron las familias promotoras, como se maneja la parcela, luego como se maneja el mercado y poco a poco he ido viendo que el cacao es un cultivo que cuida el medio ambiente y por eso también su precio es más atractivo, lo que produce mi

papá y lo que yo produzco lo entregamos al Ceibo y hemos visto que eso nos facilita mucho las entregas, no tenemos problemas, más bien estamos ampliando el cultivo de cacao.”

Don Freddy resalta que es bueno poder contar con el apoyo que brindan los promotores que son parte de la Escuela Ecológica, porque están desarrollando un proceso muy interesante en la aplicación de nuevos conocimientos, *“...porque nosotros antes cultivábamos con chaqueo con quema, pero ahora hemos aprendido el cultivo de chaqueo sin quema y de esa forma cuidamos el medio ambiente.”*

Para don Freddy, el participar en los talleres de réplica de la Escuela Ecológica le ha parecido un espacio muy productivo, porque si los productores no participan, no se informan, su producción puede decaer, *“... la información hace mucho, y cuando vas a los talleres estas informado y aprendes muchas nuevas formas de mejorar tu producción.”*

El mensaje que dió Freddy es que se debe practicar el chaqueo sin quema, tiene ventajas, no daña el suelo, preserva la materia orgánica intacta en la tierra y no daña el medioambiente.



10

Capacitar
y
aprender

Aurelio Juyare



Don Aurelio Juyare Chucamane tiene 55 años, es de la comunidad Mapurichuque y pertenece a la Cooperativa Río Jordán, su hija Brigida Juyare Yapura de 25 años, él forma parte del proyecto gracias a los talleres de réplica que realizan las Familias Promotoras que se capacitaron en la Escuela Ecológica.

En su parcela se cultiva cacao, banano, plátano postre y también naranja de forma ecológica, él menciona que ya lleva como 30 años viviendo en su colonia. *"Mis cacaos son*

viejos y yo había chaqueado, luego mi producción ha bajado y luego lo he sacado y ahora nuevamente estoy plantando y cuidando mi parcela y estoy en proceso de injertar, ya esta dando cacao, pero espero que mi producción mejore con lo que mi hija y yo estamos aprendiendo en la Escuela Ecológica."

Don Aurelio menciona que su hija fue la que realizó la réplica y él la apoyó en el proceso, además que están analizando con su hija en que parte de su parcela poner en práctica el chaqueo sin quema.

Él resalta que la información le sirve para mejorar su parcela, y que se está capacitando en manejo de cacao. *"Lo que he visto en las visitas de campo, como se han hecho las prácticas en las otras parcelas, ahí he visto que el chaqueo sin quema es bueno, por ejemplo he visto en Agua Dulce que los cultivos están bien, se ha plantado hierbas para mejorar el suelo con nutrientes y esta resultando bien, lo que he visto igual voy a hacer en mi parcela."*



Oscar Tola Bautista

11

Consumir lo
nuestro



Don Oscar Tola Bautista de 38 años es de la comunidad Villa Litoral Área 7, pertenece a la Cooperativa Agua Dulce, él resalta que la familia debe estar involucrada en el proceso. Su esposa es Porfiria Condori de 35 años, sus hijos son Braya Tola Condori de 12 y Brandon Tola Condori de 8 años, ellos se dan cuenta que el chaco es rentable.

Él cultiva en su parcela cacao y cítricos de forma ecológica desde siempre porque su papá siempre a cultivado de forma ecológica.

“Como he visto en los talleres de réplica que se han realizado en mi cooperativa por la familia Promotora participante de la Escuela Ecológica, con el cultivo ecológico estamos aportando al cuidado del medioambiente, para respirar un aire más sano, creo que ese tipo de cultivo nos ayuda a cuidar la salud, porque con la producción ecológica consumimos productos sanos, nos alimentamos bien...”

Para él, lo más interesante de la Escuela y lo que más rescata es el chaqueo sin quema, además

de los abonos. *“Los abonos me han gustado también, el proceso de prepararlos, eso de los hongos que se recogen del bosque, cómo se prepara el abono orgánico. Rescato del chaqueo sin quema el que no vamos a perder el abono orgánico y eso le va a servir a las plantitas para que crezcan muy rápido.”*

Él a futuro ve su parcela con muy buena producción, por que con el chaqueo sin quema evita la erosión, y rescata la materia orgánica, con ese rescate ayuda a las plantas y la producción en si, porque *“...me va a durar más tiempo, lo bueno del cacao es su autosostenibilidad, al mismo tiempo con la poda ellos mismos se van alimentando de otras plantitas y hojas caídas, eso no sucede con el cítrico que solo consume y consume y no aporta nada de materia orgánica al suelo y mejor, como vamos a incorporar árboles maderables eso también va ayudar en el aporte de abono a la tierra,”* expresa muy satisfecho don Oscar. El menciona muy convencido que con la información a la que accedió en el

Escuela, tiene la responsabilidad y el deber de hacer réplica.

“Yo creo que la réplica la haré invitando a mi parcela, yo quiero tener una parcela demostrativa, invitar a amigos y vecinos a hacer lo que aprendí, yo digo a veces teóricamente les decimos como hacer, pero yo creo que mejor entra por los ojos, ven cómo se hace y al ver el desarrollo de las plantas también se dan cuenta que trabajo se esta haciendo en la parcela.”

El mensaje que dió Oscar Tola es que los y las productoras sigan cultivando orgánicamente, porque es sano, y algo que es importante es que se debe consumir lo que uno produce.

“He visto a muchas familias ver que la primera calidad es para la venta y la segunda para el chocolate, pero en eso yo soy de una opinión más diferente, lo que más quiero es que mi familia y yo consumamos la primera calidad, luego lo que hay que salga a la venta. Pero siempre consumir lo nuestro y más si estamos produciendo algo orgánico, primero lo nuestro.”

12

Visitas que enseñan

Joaquín Acarapi Combata



Don Joaquín Acarapi Combata de 63 años de la comunidad Mapuruchuqui y miembro de la Cooperativa Río Jordán.

Él menciona que ha empezado desde el 1997 con el cultivo del cacao, pero no siempre resulta bien, parece que es por la tierra, *“me han dicho que la tierra busca al cacao”* dice sonriendo.

Para él los espacios de capacitación y visitas de campo en el marco de los talleres de réplica que dieron las familias promotoras de la Escuela Ecológica han permitido que pueda ver como mejorar el cultivo del cacao. *“En los lugares que hemos visitado he visto buenos resultados, entonces eso me ha hecho pensar grave, pensar en qué podía estar haciendo mal en mi terreno, por ejemplo yo nunca he hecho un cacao sin quema, siempre he usado con quema”*.

Pero a partir de la experiencia desarrollada y las prácticas con el chaqueo sin quema, don Joaquín se ha dado cuenta y ha podido comprobar que en las parcelas que han realizado el chaqueo sin quema los resultados son buenos. *“Lo que me ha llamado la atención del chaqueo sin quema, me doy cuenta que desde pequeños están los cacao con flores, y eso me interesa a mi, recién voy a hacer y poner en práctica, hay otras plantas de las visitas hechas, que hemos visto las mazorcas grandecitas entonces el chaqueo sin quema debe estar funcionando y quiero hacerlo en mi parcela”*.

También comenta don Joaquín que gracias al ingreso al proyecto en el segundo grupo, ha podido ver en las visitas de campo, las parcelas de los otros compañeros que pertenecían al primer grupo, *“...el cacao está podado bien y ellos nos indican*

que se debe tener equilibrio en la parcela, me esta haciendo pensar como hacerlo en mi chaco, en Huachi he visto que ya están con mazorca los cacaos, entonces he hecho la limpieza en mi terreno y voy a plantar mis plantines con el mantenimiento que los compañeros del primer grupo han realizado”.

“El mensaje que yo les daría es que siempre he oído hablar del cacao sin quema, antes no hacían, y yo he visto, les digo a los compañeros de la cooperativa que hagamos la prueba y veamos como van a dar las plantas, por ahí va a mejorar y vamos a tener buena suerte con este tipo de trabajos, también hay que tener cuidado con los forestales, que no les den mucha sombra a las plantas de cacao. Plantaremos sin quema”.

Martha Cruz Condori

13

Diferencia
marcada



Doña Martha Cruz de Condori de la Comunidad 16 de julio y miembro de la Cooperativa Nueva Esperanza.

Ella cultiva cacao, banano y cítricos de forma ecológica, no usa nada de químicos, desde el año 2000 ella es productora en su comunidad.

Para ella, la formación en la Escuela Ecológica es muy importante porque les ayuda a ver cómo se preparan los abonos y cómo utilizarlos.

“Hay diferencia de lo que hacíamos a lo que ahora hacemos, cuando en una parcela se está aplicando los conocimientos se ven los resultados, pero si no se aplica lo aprendido se nota y ahí se ve la diferencia, los follajes están desarrollando rápido cuando aplicamos lo aprendido.”

Lo que Doña Martha resalta más de lo aprendido, es que cómo toda nueva experiencia y conocimiento, no ha sido fácil, *“al principio no podía entender pero en el preparado he podido aprender*

como realizarlos, al principio no creía que podía resultar, pero luego cuando he visto los resultados del trabajo que hacíamos en el preparado de los abonos, me he dado cuenta que ya era más fácil entre todos hacer.” comentó con gran satisfacción.

Ella mencionó que hizo su réplica de los abonos, y lo hizo con algunas personas de la cooperativa, y lo han realizado junto a su esposo y sus hijos.

“Eso de aprender en familia es bueno, porque nos vamos reforzando el conocimiento, además nos apoyamos en lo que es la forma de fumigar con el abono y de cuidar la parcela, aunque mi esposo quiere que se aplique en toda la parcela, pero le explico que es para saber como podemos hacerlo y ver como son los resultados,” al mismo tiempo resalta que el abono con itapallo ayuda en la formación y el desarrollo de follaje en las plantaciones de cacao, aportando más al desarrollo de las plantas.

Para Doña Martha lo importante de lo aprendido es que todos deberían poner en práctica los conocimientos aprendidos y seguir fortaleciendo los conocimientos para tener una buena producción.

Ella mencionó que ya había implementado su parcela demostrativa, y estaba organizando cómo realizaría la réplica de lo aprendido en la Escuela Ecológica.

Doña Martha anima a todos los productores y productoras de cacao para que vayan aplicando los conocimientos adquiridos, para que sus plantas de cacao den buena producción.

“Se ve en las visitas de campo quienes aplican los conocimientos, porque tienen buenos frutos, cuando aplicas los abonos le hace dar buenos frutos, por ejemplo yo le he hecho dar a un árbol que no le estaba yendo muy bien. Y he podido ver que el que no daba ha cargado con esos cuidados y abonos que hemos realizado. Esa es una forma de demostrar que se puede y eso les va a motivar.”

14

Hay
Cambio
Climático

Juan Huanca



Don Juan Huanca tiene 68 años es de la Comunidad Nueva Esperanza y Cooperativa Nueva Esperanza. Él menciona que produce en su parcela plátano, cítricos y cacao de forma orgánica.

La experiencia que él tiene se relaciona a las réplicas realizadas por las familias promotoras en su cooperativa, en el marco de la Escuela Ecológica. Su motivación es poder mejorar la producción y una forma muy buena ha sido visitando y viendo las experiencias en otras parcelas, *“así viendo no más he aprendido a injertar y cultivar”* dice con una gran sonrisa en el rostro.

“A esta edad ya he aprendido mucho, hay técnicos que me ayudan y me enseñan, agradezco a los técnicos que me ayudan a mejorar.”

Él rescata del proceso en el que participó, toda la información de las capacitaciones, ya que le ha ayudado a cuidar mejor su parcela y que no es solamente como otros productores o técnicos dicen de usar químicos, sino que el manejo biológico de los cultivos hace que estos mejoren su producción y que cuiden el medioambiente.

“Por ejemplo yo, no he tocado químicos, mi cultivo es sano libre de químicos, no tengo nada, mis cultivos de plátano,

cítricos y cacao son orgánicos. Antes yo he aprendido solo viendo, pero ahora con el conocimiento de las réplicas, puedo ver que mi rendimiento va a subir.”

Él resalta que los productores necesitan más apoyo por que el clima ha cambiando mucho, *“...el año 77 era más fresquito, en cambio ahora el calor es insoportable por eso debemos manejar el tema de forestales para también cuidar nuestras parcelas, además mis conocimientos y el manejo de las parcelas lo van a ir viendo y aprendiendo mis hijos y mis nietos,”* concluye enfáticamente.



Rubén Lima, ex miembro del Directorio Nacional de AOPEB

15

Cuidar
la Madre
Tierra



El ex representante del Directorio Nacional de AOPEB, Rubén Lima Quispe, al realizar la visita de campo para conocer más la experiencia de las Escuelas Ecológicas, tuvo contacto directo con los beneficiarios del Proyecto y pudo visibilizar el alcance del trabajo desarrollado.

Él mencionó que se encuentra satisfecho con el trabajo realizado en la Escuela Ecológica, porque lo que se ha implementado con el proyecto es algo que motiva y anima a que pueda haber un intercambio y encuentro entre productores y se rescata también el trabajo del entorno familiar. *“Es un buen ejemplo para poder*

aprender entre productores, al mismo tiempo que también el proyecto ayuda a que la familia pueda integrarse más a nivel del trabajo de la agricultura y como AOPEB estamos en ese proceso de fortalecer nuestro proceso de producción ecológica, promoviendo estos proyectos, porque es el futuro de la humanidad, porque ahí se produce alimentos sanos, se cuida a la madre tierra, eso es lo más importante, ya que no se maltrata al suelo.”

Don Rubén resalta que debemos estar concientes de que del suelo vivimos, nos dá de comer, el suelo nos cuida, es nuestra casa grande, y así como es nuestra casa grande hay que cuidarla.

“La mayoría de los productores lo único que buscan son réditos económicos, yo les preguntaría si el dinero se come, la verdad no, entonces lo que se debe hacer es cuidar la Madre Tierra porque de ahí salen los alimentos de toda variedad y especie para alimentarnos y para que se alimenten todas las personas.”

El mensaje que dejó don Rubén es que los productores sigan con fuerza en el proceso y trabajo, rescaten el conocimiento del chaqueo sin quema que aprendieron en la escuela, que ya con esa práctica no se degrada el suelo, al mismo tiempo resaltó que se cuide la diversidad de plantas y cultivos.



16

Mejorar
para
Producir

Magaly Cerna Yarari



Doña Magaly Natalia Cerna Yarari de la Comunidad Sapecho y miembro de la Cooperativa Sapecho, cultiva cacao, banano, arroz, postre y frutales.

Ella produce de forma ecológica, luego de realizar la siembra y empiezan a crecer las plantas, ella y su familia realizan la limpieza y podas adecuadas para el mejor crecimiento de las plantas, además que no usan ningún elemento químico, *“yo desde hace 10 años me dedico a la producción de forma orgánica pero no estaba tan dedicada al cacao. Ahora ya hace 3 años estamos constante en la parcela con la producción de cacao.”*

El proceso de las escuelas, es excelente, para ella, ya que le interesa mucho para mejorar y producir y poder sacar de 20 a 15 quintales de cacao, *“para mi es excelente estos cursos, más porque se debe realizar réplicas de lo aprendido y junto a mi esposo hemos hecho en MM líquido y MM sólido y*

abono con el itapallo, lo hemos realizado y tal cual nos han enseñando, para poder aplicar en nuestras plantitas” dice con mucha satisfacción.

Participaron de la Escuela con su esposo y su papá, porque su iniciativa era saber más y conocer más, *“esa fue una de las motivaciones para que participemos y estemos en familia.”*

Lo que Doña Magaly resaltó es que su esposo, su papá y ella han aprendido a fortalecer el suelo, ya que es un poco pobre el suelo de su parcela y eso le ha llamado la atención, porque el suelo es lo más primordial, *“de esa manera me gustaría que de otras personas también mejore su suelo para su producción y así poder tener más rendimiento de la producción de cacao o de otros cultivos.”*

La parcela demostrativa de Doña Magaly es de 1/4 hectárea y ha realizado todo el procedimiento de lo que

ha aprendido, empezó a bajar las plantitas, luego picarlo menudo, luego los grandes, luego colocó otras plantas para mejorar el suelo.



Felicidad Cabrera

17

El chaco
sin quema
es mejor



Doña Felicidad Cabrera de la Comunidad Colorado perteneciente a la Cooperativa Colorado. Ella, junto a su esposo, Santiago Pillco, el cual se encuentra muy enfermo y sus hijos, produce, principalmente, cacao.

Desde que su esposo participó en la Escuela Ecológica de Familia, hace aproximadamente un año, inició un nuevo proyecto en su producción junto a las Escuelas Agroecológicas de Familia desarrollada por la AOPEB.

En la escuela ecológica conoció una forma diferente de cultivar, el chaco sin quema. *"Hemos ido aprendido cómo hacer el manejo del cacao. Las plantas crecen más rápido y eso me ayuda arto porque así puedo tener más producción, el chaco sin quema es mejor para mí,"* resalta.

Doña Felicidad rescata que el abono orgánico es bastante fácil de preparar, *"hemos ido aprendido a hacer el abono*

de las malezas mismas, las hojarascas, más el afrecho y azúcar morena, sin la necesidad de quemar."

Parte del proyecto es compartir los conocimientos adquiridos en los talleres de réplicas de la escuela ecológica, por eso, doña Felicidad dice *"yo también quiero que los demás miembros de la cooperativa tengan igual que nosotros, entonces les he hablado, les dije es bonito, van a aprender más, y las plantas crecen bonito igual. Nosotros nos juntamos toditos y hemos entrado a la cooperativa y vamos a buscar hojas para hacer el abono, de esta manera vienen nomas también igual."*

Pero doña felicidad no solo replica en su cooperativa, ella predica con el ejemplo ya que a sus hijos también les muestra cómo debe hacer para tener un mejoramiento en sus plantas de cacao. Ella inicia enseñando la limpieza, *"les he dicho vamos a limpiar, lo haremos así, porque todavía ellos están*

recién empezando," expresa. *"Les enseñó a que tengan cada uno sus productos, igual para que ellos tengan para sus hijos,"* continua.

Así como doña felicidad espera que sus hijos puedan tener una buena calidad de vida, ella aspira seguir en la producción del cacao, pero no solo por ella misma, sino por toda su familia. *"Espero tener más producción y tener más plantas, porque como somos varios, entonces queremos un poquito más grande para así entregar más a la cooperativa también,"* finaliza.



18

Bienestar
familiar

Miriam Pillco Cabrera



Miriam Pillco Cabrera de la comunidad Colorado, perteneciente a la cooperativa Colorado. Es hija de Santiago Pillco y Felicidad Cabrera, socios de la cooperativa Colorado, de quienes ya hablamos anteriormente.

Miriam es madre de familia, esposa y productora de cacao. Nos comenta que su día empieza a las 5 de la mañana cuando se levanta para poder alistar, alimentar y enviar a sus pequeños a la escuela. Posterior a eso tiene que salir a trabajar en el campo.

Ante una mirada tímida y un notorio nerviosismo por sentirse interrogada, Miriam menciona que fue su papá quien le hizo conocer acerca de las escuelas ecológicas. "Yo

conocí el proyecto mediante mi papá, luego me hizo conocer a la ingeniera Isabel y con ella me han animado a plantar las plantitas, por eso ingresé."

Una de las cosas que motivó a Miriam a entrar al proyecto fue el chaco sin quema, "me interesó bastante el chaco sin quema, nunca habíamos sembrado así, sembramos para ver como resulta el cacao" manifiesta.

Como en casi todos los casos, Miriam se sorprendió al ver los resultados de incluir ésta nueva forma de cultivar cacao, "había sido muy lindo el chaco sin quema, mejor que el chaco con quema que hemos hecho antes," expresa.

Como la mayoría de los hijos de productores, Miriam, heredó de

su padre un pequeño terreno para que vaya produciendo cacao propio. "Yo no tenía cacao propio, por eso mi papá me dio ese pedacito para poder plantar y así yo tenga también, para el bienestar de mi familia," expresa Miriam.

Ahora que ella ya cuenta con un espacio propio donde cultivar, quiere seguir aprendiendo mucho más acerca del manejo del cacao, "me gustaría aprender a injertar, hacer la poda mejor, pero sobre todo aprender a hacer el abono orgánico que hay."

Muestra de ese interés por seguir aprendiendo sobre el cultivo de cacao, ella pide que los talleres de capacitación sigan adelante, así como las réplicas.



Josué Pillco Cabrera

19

Producción
en familia



Josué Pillco Cabrera, de la comunidad Colorado, perteneciente a la cooperativa Colorado, es hijo de Santiago Pillco y Felicidad Cabrera, promotores de la Escuela agroecológica de Familia, y socios de la cooperativa Colorado.

Josué, empieza su jornada desde muy temprano, junto a su esposa y su pequeño hijo de apenas un año, sale al campo a trabajar en su chaco.

Tal como es el caso de su hermana Miriam, Josué también conoció el proyecto a través de sus padres, *"el proyecto yo lo conocí a través de mi papá, él participó en la*

Escuela Ecológica y yo también le ayudé a hacer su chaco."

Para Josué, el proceso del chaco sin quema ha sido un poco difícil ya que algunos plantines se le secaron y otros han muerto por las plagas y los animales, pero tuvo la guía de su papá para darle ánimos y poder sacar adelante sus plantitas. *"Ha sido un poco difícil pero es bueno porque mi papá me dijo que no muere el microorganismo por eso me animé, le dije a mi papá, yo también haré la prueba y le pedí el favor,"* expresa.

Pese a las dificultades que se le presentó, Josué expresa que no se dejó caer y siguió adelante, *"lo que me interesó*

y motivó para seguir es que el cacao crece rápido, más rápido que cuando el chaqueo es con quema y más desarrollado, por decirlo en otra forma" dice con convicción.

Fiel a las enseñanzas recibidas, Josué aplica en su parcela lo aprendido en el taller de réplica, *"con el abono yo he visto que crece muy rápido y no muere, no se pudren las plantas, ni se secan, así me animé a utilizar también el abono, y está ayudando al crecimiento de las plantitas."*

Por ese motivo expresa que le gustaría seguir aprendiendo más sobre el manejo del cacao, sobre todo a cómo combatir los hongos y las plagas.



20

Cada día
se aprende
algo nuevo

Virginia Huasna Canare



Doña Virginia Huasna, de la comunidad Colorado, perteneciente a la cooperativa Colorado, productora de cacao.

Doña Virginia trabaja en la producción de cacao desde hace más de treinta años. Participó en la Escuela Ecológica de familias, ahora es promotora. Ella sostiene que la escuela le ha ayudado mucho para ir mejorando el manejo en su plantación de cacao. *“Para nosotros la escuela es muy buena porque hemos aprendido todo lo que nos ha explicado la ingeniera y otras personas más,”* relata.

De lo aprendido en la escuela ecológica, destaca los beneficios del MM líquido sobre el crecimiento de las plantaciones no sólo del cacao, sino también de otras plantaciones. *“El abono MM líquido lo hemos aplicado para sembrar nuestro cacao, pero también con eso hemos sembrado nuestro enano*

(plátano), nos ha resultado bien nomas, rápido han crecido y ahora están bien, parece que es mejor con ese abono” expresa doña Virginia.

Pero, ella también es consciente de que no solo con el MM líquido se puede obtener beneficios para sus plantines, doña Virginia también ha probado con otro tipo de abonos. *“Nosotros mismos hemos hecho abono en la cooperativa, hemos preparado de frutas, pasto, itapallo y especias,”* menciona. Esto refleja sin duda alguna el interés de su parte por seguir trabajando de manera ecológica y orgánica.

Durante las réplicas, doña Virginia encontró gran entusiasmo por parte de los replicantes, *“les ha gustado participar, han venido a los talleres, querían aprender,”* *“hemos hecho otra vuelta recién nomas con la ingeniera Isabel, aunque otros no quieren también, porque dicen que el*

chaco sin quema es costoso” expresa. A raíz de este interés, ella pide que el proyecto siga adelante con otras personas, para que así también se beneficien.



Berta María Nate Canare

21

Nuevas
formas de
producir



Doña Berta Nate Canare de la comunidad Colorado, miembro de la cooperativa Colorado, es hija de doña Virginia Canare, ambas productoras de cacao, quién, a pesar de estar casi afónica, con una sonrisa tímida aceptó hablarnos sobre su experiencia en el proyecto.

El Proyecto, trata de involucrar a las familias en una forma de cultivo más amigable con la naturaleza. Es por eso que doña Berta forma parte del proyecto por los talleres de réplica, que su mamá organizó, "A mí me ha

invitado mi mamá para hacer el chaco sin quema, y eso es lo que me ha interesado mucho. Yo que quería ver si es mejor, si va a dar mejor el cacao, porque en chaco quemado no es muy bueno, la tierra es muy pobre," sentencia doña Berta.

En el proceso de réplicas, doña Berta aprendió a elaborar el abono orgánico que en compañía del chaco sin quema, ayuda a que los plantines de la parcela se desarrollen de manera un poco más rápida.

"Es muy bueno hacer el chaco sin quema, no hemos

quemado, seguimos limpiando así nomás con machete o con máquina. Nos está yendo bien nomás también, está creciendo más rápido las plantitas y están mucho mejor," explica con mucha emoción.

Debido al éxito que está teniendo con el chaco sin quema, doña Berta manifiesta que. *"quisiera aprender más sobre el abono y enseñanza del chaco sin quema porque nosotros recién estamos empezando y queremos aprender mucho más, especialmente estas cosas."*



22

Historias
que
inspiran

Florentina Canare Huasna



Doña Florentina Canare Huasna de la comunidad Colorado, perteneciente a la cooperativa Colorado, productora de cacao, banano y cítricos, es uno de los casos más ejemplares que se puede constatar. Ella a diferencia de su hermana Virginia Canare, que tiene el apoyo de su hija, cuida de sus plantaciones, prácticamente sola y a una avanzada edad.

De las mayores dificultades que se le ha presentado a doña Florentina pasa por no saber leer y escribir, este aspecto ella lo menciona con una visible tristeza y con una voz apagada.

“Casi no puedo captar mucho, porque no sé leer, por eso no puedo captar bien, mis hijos también me ayudan, pero por eso también no puedo hacer nada, claro puedo trabajar, trabajo, pero no puedo así escribir bien tampoco leer y

eso me limita,” se lamenta doña Florentina.

Pese a todas las dificultades por las que ha atravesado, doña Florentina ha sabido salir adelante. Ella participó de la escuela ecológica y es promotora, lleva en el proyecto alrededor de 1 año y ocho meses aproximadamente.

En el tiempo que lleva en la escuela ecológica aprendió, sobre todo, a cómo hacer abono, *“estoy haciendo abono líquido, a mi parcela ya hemos puesto, hemos sembrado las plantitas con ese líquido, es bueno, también estamos replicando en el cacao con ese abono.”*

Al momento de participar en los talleres, doña Florentina, pasó por momentos de temor ya que al no saber leer y escribir, no tenía la certeza de poder realizar las réplicas posteriores, sin embargo el estar acompañada de su

hermana Virginia, le sirvió de apoyo para ir a los talleres y así poder prepararse de una mejor manera, *“con mi hermana más he ido a presentarme, después hemos ido otra vez y ya nos enseñaban todo, he aprendido también, pero solo mi problema que no puedo leer ni escribir,”* manifiesta.

Lo malo, expresa, es que cuando uno va a buscar para que hagan réplicas, no quieren algunos, pero a los que se animaron los hemos ayudado con abono.

Sin duda, la vida de doña Florentina ha estado llena de retos y momentos difíciles, pero eso no la ha detenido para seguir adelante, claro ejemplo es su parcela demostrativa de cacao. Sus plantines están creciendo en buenas condiciones, se ven saludables y tienen buen tamaño.

Silvia Vásquez Ramos

23

Mejorar el manejo del cacao



Doña Silvia Vásquez Ramos es de la comunidad Colorado, perteneciente a la cooperativa Colorado. Ella lleva inmersa en el mundo de la producción del cacao de una u otra manera toda su vida.

El caso de doña Silvia es algo particular. Hace algunos meses estuvo a punto de perder los plantines de su parcela demostrativa por un manejo no adecuado de los mismos. Pero ella menciona que gracias a la intervención de la ingeniera Isabel, personal de AOPEB en la regional Norte La Paz, pudo salvar sus plantines, *"ella nos llevó a visitar diferentes cooperativas, entonces yo fui viendo. También hizo una réplica aquí en mi parcela, el abono MM líquido lo hemos elaborado entre todas las compañeras"*.

En el proceso de su participación en los talleres de réplicas en su cooperativa, doña Silvia ha ido aprendiendo a manejar de una

mejor manera sus plantines, *"A la parcela que tengo con la AOPEB le he implementado el abono con la gallinaza y también el abono con el MM líquido, ya lo he fumigado. Esto le está ayudando a las plantas a recuperarse de lo que eran, ya que primero cuando yo los deshírbé las plantitas estaban bien amarillentas entonces ahora ya están verdes las hojas, están mejorando"*, menciona.

Doña Silvia menciona que desde que se enteró del proyecto y supo tenía que ver con cacao, se interesó de inmediato, *"el proyecto lo conocí en una reunión cuando me invitó una compañera que ya había ido, doña Florentina Canare, mediante ella fui a un taller, entonces, ella me dijo que había un proyecto de cacao, y yo fui"*.

Debido a las dificultades que tuvo en un principio, doña Silvia, está interesada en que se sigan impartiendo los talleres, ya que a ella le falta aún aprender

sobre el manejo del cacao, *"me gustaría aprender sobre la poda para poder hacer mejoras y tener un buen rendimiento en la producción"*.

El cambio de coloración en las hojas de plantas de cacao de doña Silvia es evidente, ya que hace seis meses estaban por morir y ahora tienen un aspecto saludable, esto es, sin duda, reflejo del compromiso y empeño que ha realizado por sacar adelante sus plantitas, como ella misma lo menciona.



24

Un legado
que
perdure en
el tiempo

Gregorio Choque Poma



Don Gregorio Choque Poma de la comunidad el Triunfo, perteneciente a la cooperativa Integral San Miguel, es productor de cacao, banano y cítricos, está casado con doña Daria Perca con quien tiene cuatro hijos. Forma parte del proyecto como promotor.

A lo largo de su vida, don Gregorio ha pasado por varios oficios, *“yo en sí no era productor de cacao, más antes me dedicaba a la madera, después me he dedicado en transporte y luego ya hay mucha competencia y he tenido que volverme cacahutero.”*

Es así que don Gregorio pasó de ser maderero a transportista y actualmente se desenvuelve en el mundo del cacao, lo hace con bastante éxito. Como promotor recibió los plantines hace 1 año y 8 meses aproximadamente y se espera que obtenga sus primeras mazorcas el año que viene, *“yo no entendía mucho de cacao pero gracias a la*

escuela ecológica de familia he aprendido mucho. Estas plantas las tengo por eso, porque nos han proporcionado las siete variedades, ya son selección local, entonces con eso estamos hasta ahorita. En el 2017 nos han dado estas plantas, algunas ya están en flor, con eso estamos trabajando,” menciona don Gregorio.

A través de la escuela ecológica, don Gregorio profundizó sobre el chaco sin quema, *“a veces nosotros como padres no nos hemos dado cuenta que estábamos fregando nomas al quemar, yo tengo como prueba clara otra parcela de cacao con quema y estoy sufriendo con mis injertos. Esa parcela tiene un año más que la que me dio la AOPEB, pero recién está creciendo, en cambio la otra parcela está tres veces más grande, hemos aprendido a hacer los abonos orgánicos que no cuesta mucho dinero, había sido de los residuos de los montes nomas se prepara y El*

MM con eso hemos aplicado.” Sostiene.

En el chaco sin quema, don Gregorio, también aprendió que se encuentra bastante abono orgánico que nutre el suelo y no lo empobrece, *“con quema arruinamos el medio ambiente y todo el abono que teníamos lo quemamos, la lluvia se lleva la ceniza.”*

Cuando don Gregorio, recibió visitas en su parcela, como intercambio de experiencias y las visitas a las parcelas, los demás productores se ven sorprendidos por el asombroso crecimiento de los plantines de cacao, *“al ver estás plantas cuanto tiempo tienen, ya se admiran, dicen de mí así nomás está (mostrando tamaño pequeño) y de usted es más grande. Algunos me preguntaron, mis amigos, ¿otra planta haz plantado o el mismo planta que hemos recogido juntos?, ¿Eso haz plantado?, el mismo es, yo decía,”*

24

Un legado
que
perdure en
el tiempo



expresa don Gregorio con gran satisfacción.

Los resultados que presenta don Gregorio, no son fruto de la casualidad, son fruto del trabajo que hace a diario en sus plantaciones, *“mantener la hierba nomas creo que ha sido, si esto hubiera estado con hierba de repente un poco*

se atrasaba también. Entonces cada dos o tres meses más o menos una pasadita hacemos y con eso creo que ha desarrollado un poco más también,” menciona.

Con está, para él, nueva forma de producir, don Gregorio pretende crear un mejor lugar para vivir para las futuras

generaciones, *“yo solo quiero dejar a mis hijos por lo menos un recuerdo, de que el chaco sin quema había sido bueno y yo estoy seguro de que estás variedades me van a dar resultado, entonces esos recuerdos yo quiero dejar en mi comunidad y en mi familia.”*



Alicia Álvarez



Doña Alicia Álvarez de la cooperativa Integral San Miguel de Huachi, es productora de cacao, e incluida en el proyecto mediante los talleres de réplica, sembró sus plantines hace aproximadamente ocho meses.

Ella forma parte del proyecto gracias a la intervención de don Gregorio Choque, "él nos ha invitado a quienes quisiéramos participar en el proyecto gracias a ese compañero hemos podido

ingresar. Nos ha interesado porque la verdad no habíamos hecho antes el chaco sin quema, siempre hacíamos los chacos primero tumar, quemar, ese era el proceso de nosotros, pero, a ver con esto estamos viendo, parece que es bien nomas porque las plantas mismas están creciendo rápido, se han desarrollado rápido," manifiesta doña Alicia.

Ella resalta el gran aprendizaje que les deja pertenecer al proyecto, y es que como lo menciona, "en el chaco sin

quema se aprende mucho, aquí tumbando los árboles sin quemar se aprovecha el abono de las hojas, lo que va quedando no lo quemamos," esto hace que el crecimiento de sus plantines sea mayor del que hubiera obtenido quemando su chaco para luego sembrar.

Por el gran interés que el proyecto despertó en doña Alicia ella expresa que "quisiera aprender un poco más sobre el injertado y sus variedades para tener un conocimiento más amplio."



Benedicto Gemio

26

Nunca se
termina de
aprender



Don Benedicto Gemio de la comunidad el Triunfo, perteneciente a la cooperativa Integral San Miguel de Huachi, es productor de cacao, banano y cítricos.

El comenta que en un principio no tenía planeado formar parte del proyecto, pero gracias a la intervención de don Gregorio Choque, uno de los promotores de la escuela, se convenció de participar en el proyecto, *“había un proyecto de chaco sin quema, luego me animé y me hice anotar, por lo tanto de ahí ya estoy participando en este grupo,”* explica don Benedicto.

Él reconoce que antiguamente cultivaba de manera tradicional, pero con el proyecto cambió su perspectiva, *“a mí lo que me interesa es el cacao por eso me interesó el tema del chaco sin quema, hay que probar también. Yo sé que la costumbre que teníamos desde antes, desde nuestros ancestros, es hacer la limpieza y quemar. La ceniza de lo que se ha quemado parece que fuera un alimento más para las plantas, pero no es así, porque,*

cuando hacemos el chaco con quema todo el abono lo estamos quemando, mientras que con el chaco sin quema ya vemos que toda esa maleza, esa hierba seca se empieza a aumentar el abono al suelo”, reflexiona.

“Aprendí la forma de hacer el chaco sin quema, la forma de la plantación, por ejemplo, la protección del abono para evitar digamos el crecimiento de la maleza todo eso, hacer cobertura por ejemplo con la canavalia y más la chicharrilla porque eso protege a que ya no se levanté mucho la hierba, entonces eso ha sido muy interesante para mí.”

Don Benedicto está aplicando todos estos conocimientos adquiridos hasta el momento en su parcela. El comenta que, aunque conocía de la canavalia y chicharrilla, es la primera vez que las utiliza en su parcela con plantaciones de cacao y que los resultados son muy buenos, *“lo que uno no sabe se aprende, siempre se queda en la cabeza aunque no lo practicamos de manera continua, pero siempre uno se recuerda y dice ¡ah*

no esto es así o no es así!, entonces en el momento del trabajo ya lo empleamos lo que se aprendió,” declara.

Y aunque todo lo aprendido le parece bastante bueno y prometedor, Don Benedicto, no se limita y le gustaría seguir aprendiendo sobre cómo mejorar el manejo del cacao desde la siembra a la cosecha, *“me faltaría conocer por ejemplo los nombres de las variedades de cacao, porque habían existido diferentes tipos de cacao, entonces es lo más importante para mí porque el resto como la poda, ya es algo común, el injertar también ya lo aprendí, casi ya no tengo tanto problema, antes a un comienzo no podía injertar ya que de un 100% solo un 30% solo me dio resultado, pero hablé con una ingeniera y me dijo: “alguno más te está faltando, tienes que corregir”. Ya posteriormente me dio mayor resultado, desde ahí busco siempre otras formas de hacer el injerto, estoy haciendo a mi modo ya, porque lo más importante había sido aprender, una vez que uno aprende ya puede buscar otras ideas en la forma del injerto,”* afirma.

26

Nunca se
termina de
aprender

Benedicto Gemio

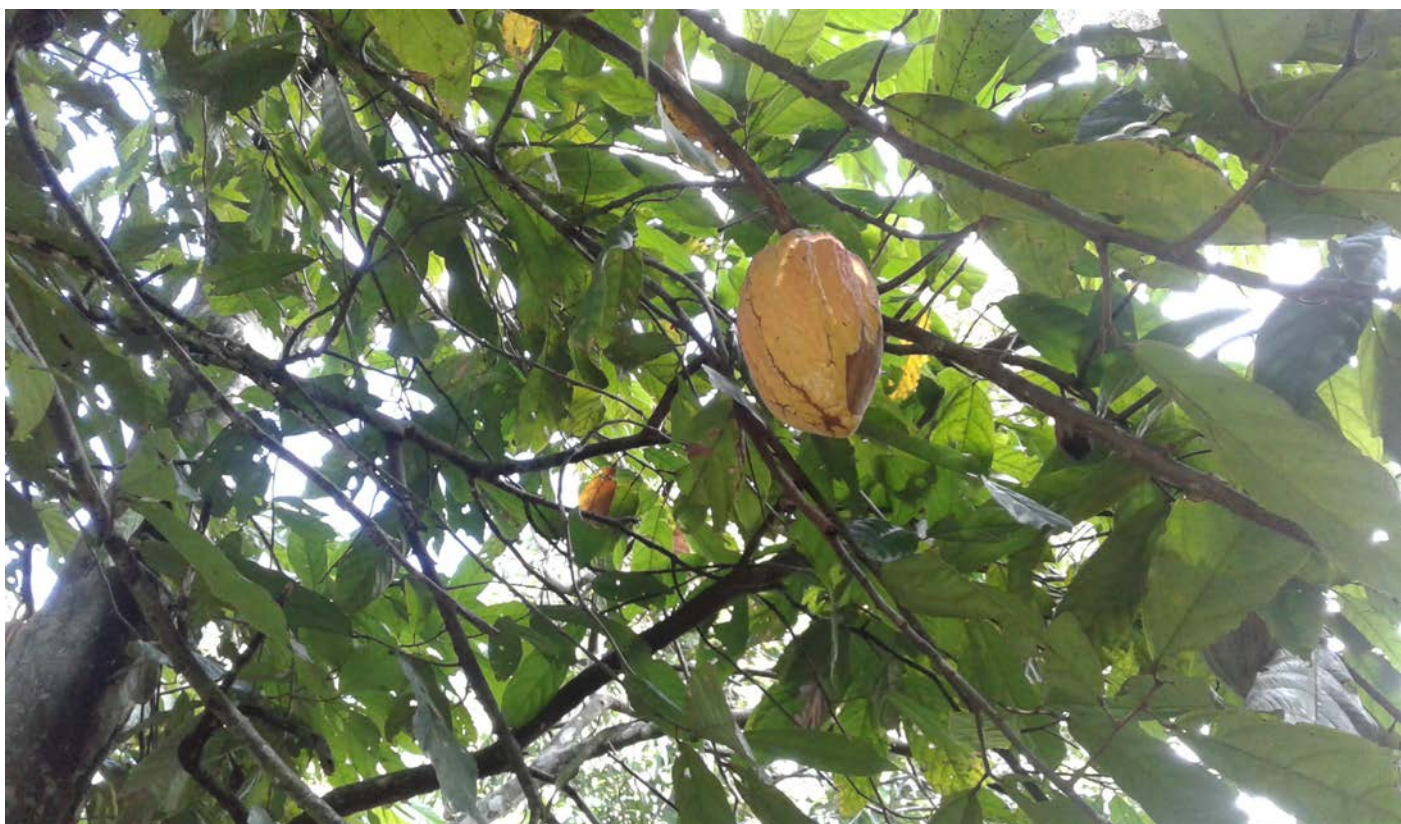


A lo largo de los ocho meses que Don Benedicto lleva implementando el chaco sin quema, ha atravesado algunos problemas con la limpieza de su parcela demostrativa. Él trabaja solo, y tiene que distribuirse para atender a todos sus cultivos.

“Me estoy haciendo ganar un poquito con la hierba por motivos de que estoy

también en épocas de poda de cacao porque también estamos supervisados por el Ceibo, el tiempo de poda es momentáneo, tampoco se puede esperar porque tiene que retoñar ya las plantas y de esa manera me retrasé con la limpieza, terminando de podar, voy a pasar inmediatamente a hacer la limpieza aquí para que pueda desarrollar las plantas” se disculpa don Benedicto.

Lo cierto es que no es del todo malo no tener totalmente limpia la parcela, ya que como explica la ingeniera Isabel, facilitadora del proyecto, *“tener muy limpio todo en esta época no es bueno tampoco porque las plantitas se pueden morir por el sol”*.



Susana Machaca Perca y Javier Quispe

27

Amor por la agricultura



Susana Machaca Perca y Javier Quispe, pertenecen a la cooperativa Lluvias de Oro, forman parte del proyecto como promotores del mismo, gracias a la formación recibida en la Escuela Ecológica de Familia. Son productores de cacao, banano y cítricos. Son padres de dos pequeñas niñas, como familia han atravesado momentos bastantes difíciles este año.

Como promotores, son parte del proyecto desde hace dos años. Ambos han sido participes de los cursos, intercambios de experiencias, talleres, etc. que se imparten en la Escuela Ecológica. Desde el inicio se han mostrado activos e interesados en participar y formar parte de la institución.

Desafortunadamente este año no ha sido de los mejores para la familia de Susana y Javier, desde el mes de mayo se vieron envueltos en constantes preocupaciones, *"mi esposo enfermo y de eso he dejado*

unos meses, era una pena. Mi hija también se ha enfermado y ya no he participado, he abandonado mi parcela por eso estaba así un poquito mal. "Me desanimé un poquito también por los desastres que me han atacado entonces he dicho ya no va a servir así me ha entrado mis pensamientos, pero luego también he seguido he hecho limpiar, pero me he quedado solita así solita, hice limpiar con otras personas y a veces la persona no es igual como el dueño, me le ha cortado las puntas, algunas plantas se han perjudicado en crecer. Pero ahora voy a continuar, voy a seguir, voy a participar en todo lo que viene, voy a estar cumpliendo" sentencia Susana.

Las dificultades para Susana y Javier no solo pasaban por el ámbito familiar, sino, que también su terreno se vio afectado por los deslizamientos propios de la zona. Pero, poco a poco esta pareja se ha ido recuperando de los problemas que los aquejaban, es así que

ahora han vuelto con más fuerza al proyecto.

Dejando de lado las adversidades, Susana menciona que ya tenía experiencia en el chaco sin quema, *"desde chica, mi papá siempre trabajaba, era socio, yo tengo una parcela donde ya está dando el chaco sin quema, conocía siempre la canavalia porque mi papá me ha enseñado de pequeña entonces hemos manejado ese chaco sin quema."*

Susana, es amante de la agricultura y de la producción ecológica, *"por eso también me metí a los cursos porque de pequeña mi papá casi nunca nos ha llevado al chaco solo nos dejaba en la casa. Aunque yo sabía algunas cosas, me faltaba aumentar y tener experiencia, aprender de todo porque por ejemplo en cada chaco se maneja de manera diferente,"* menciona.

"Al principio era difícil de machetear como era puro palo, era monte, feo era

27

Amor por la agricultura



entrar y machetear era muy difícil pero ya sabía, he visto como las plantas en chaco sin quema se desarrollaban de una manera diferente al chaco con quema, así he aprendido y así me he animado también y he continuado con esto."

Para ver resultados más beneficiosos y recuperar lo que quedaba de sus plantines después de los hechos que vivieron, Susana y Javier han ido aplicando en su parcela abonos orgánicos sólidos y líquidos a base de itapallo, florifondio, locoto y cebolla. Con eso los plantines sembrados en su parcela se fueron recuperando de a poco. Pero, estos abonos también han tenido buenos resultados en los sembradíos de maíz y arroz.

En los plantines de cacao, el abono se aplicó en la raíces y posteriormente se vieron que este se desarrollaba de una manera más acelerada.

Javier, tiene gran interés en todo lo que concierne a la producción

del cacao, pero sobre todo él es un fiel admirador del injertado, aunque detrás de esto hay una anécdota bastante particular, *"en un principio me dijeron que no era bueno para injertar. Pero yo vi como lo hacían y después de uno de los módulos de la Escuela Ecológica, donde practicamos injertos, llegué a mi casa donde también tenemos algo de cacao y empecé a injertar unos treinta aproximadamente. Pasó un mes y los desaté, prendieron casi todos. Ahí demostré que sé injertar, que cuando uno lo quiere lo hace,"* sostiene muy emocionado.

Antes de formar una familia con Susana, Javier no conocía mucho sobre el manejo y la producción del cacao, *"yo de cacao no sabía nada. Ni de cacao ni de banano porque yo soy nacido en el Beni, entonces yo no conocía nada de estas plantaciones tampoco del chaco sin quema. Antes mi papá me había enseñado a hacer monte, quemarlo, meterle arroz y*

con pasto para ganado, nada más. Pero aquí es algo muy diferente, tampoco sabía cómo desconchar el cacao. Nosotros antes teníamos cacao silvestre, yo los cosechaba pero era para chupar, pero aquí aprendí muchas cosas, a lo que me doy cuenta con las cosas ecológicas, la tierra tiene vida, es lo que he ido aprendiendo."

El compromiso que Susana y Javier han establecido con la producción ecológica es bastante estrecha, incluso no se limitan solo a impartir los conocimientos obtenidos con los miembros de su cooperativa con quienes han realizado abono, sino, que también lo hacen con la familia de Javier que está en otro departamento, *"cuando fui al Beni le dije a mi madre que no lo chaqueen sino le van a poner plantas porque le siembran arroz y están empobreciendo el terreno y de aquí a un tiempo no vamos a tener terreno porque se vuelve estéril. Antes yo pensaba que era mejor que se queme, ahora*

27

Amor por la agricultura



que veo sé que no es bueno quemarlo, por entonces ahora pienso hacer chaco ahora en el Beni, pero sin quema, así con cacao mismo, porque a lo que veo el cacao da nomas y aquí solo quiero rehabilitar esos cacaos que no dan, con injerto,” reflexiona Javier.

Por su parte, Susana sostiene que todos los conocimientos

obtenidos en la AOPEB ha ido replicándolos en su cooperativa y familia, “yo les hablé de género a los de mi cooperativa y dentro de mi familia hablamos igual, a mi esposo igual le ha servido porque mediante eso llegamos a la casa y vemos de cómo se deben manejar las cosas, cómo se debe trabajar en la familia con los hijos, no solo los papás. Todo

hemos aprendido gracias a la AOPEB por eso siempre voy a agradecer.”

Es bastante satisfactorio ver personas como Susana y Javier, que pese a las adversidades que enfrentaron, no se dejaron vencer y continuaron trabajando por su producción, la producción ecológica y por su familia.



Director de la Unidad Educativa Puerto Carmen-Palos Blancos: Johnny Mamani Quispe



Johnny Mamani Quispe, es director de la Unidad Educativa Técnico, Tecnológico Agroecológico Puerto Carmen-Palos Blancos. Escuela en la que la AOPEB brinda apoyo en el Proyecto Socio Productivo.

El Proyecto Socioproductivo (PSP) es un medio para vincular la escuela con los problemas, necesidades, potencialidades y vocaciones de la comunidad, el barrio o la ciudad en la que se vive, fue incorporado en el sistema educativo el 2017.

En ese sentido, el director explica que este proyecto se puede aprovechar de distintas formas, porque gracias a eso se está emprendiendo el trabajo con las prácticas agroecológicas para llevar adelante esta especialidad en la unidad educativa.

“La comunidad educativa tiene sus potencialidades, entre sus potencialidades es pues la producción de cítricos, también de plátano orgánico y por supuesto lo que son también las diferentes verduras que son también lo que la unidad educativa está produciendo a la fecha. Pues a veces de esas potencialidades nosotros estamos emprendiendo el trabajo agroecológico” queremos ahora incentivar la producción de cítricos y de hortalizas. Eso es lo que estamos planteándonos pero siempre con una visión ecológica,” expresa don Johnny.

En el proyecto, los estudiantes, sin duda, tienen un papel protagónico. A lo largo del proyecto están adquiriendo conocimientos, desde la preparación y de bioinsumos, hasta la elaboración de abonos orgánicos, para beneficiar a

los sembradíos de naranja, mandarina y cacao de los cuales cuidan y están bajo su responsabilidad.



Profesor de agroecología, Unidad Educativa Puerto Carmen-Palos Blancos: Hernán Cruz Aruni

29

Fortaleciendo valores



Hernán Cruz Aruni, es el profesor de agroecología de la Unidad Educativa Técnica-humanística Puerto Carmen-Palos Blancos, quien lleva siendo encargado del Proyecto Socio Productivo denominado: *“Producción y transformación del plátano y hortalizas”* desde el inicio de la gestión escolar.

El profesor Héran menciona que a través del Proyecto Socio Productivo, no solo se fortalece a la agroecología, sino que, también mediante estas prácticas se fortalecen los valores de los estudiantes, *“nuestro PSP cumple la función de fortalecer a nuestros estudiantes, desde la educación, la producción agroecológica, ya que de un tiempo a esta parte se ha ido incrementando productos convencionales, o tal vez se ha dado camino a lo que es el uso indiscriminado de agrotóxicos que dañan nuestro medio,*

entonces nuestro PSP como lo plantea el modelo educativo, cumple con fortalecer a un bachillerato técnico y humanístico a la vez,” resalta el profesor.

La Asociación de Organizaciones de Productores Ecológicos de Bolivia, AOPEB, apoya al Proyecto Socio Productivo a través de la Escuela Ecológica, esto coincide plenamente con la coordinación entre instituciones que debe existir en el marco del PSP. Así lo reconoce también el profesor Hernán, quién sostiene que, *“la AOPEB es una institución que coordina en lo que es el apoyo en diferentes aspectos en el área agroecológica y cuidado del medio ambiente y también la producción agrícola. En nuestra unidad educativa estamos trabajando en la elaboración de bio insumos, fertilizantes orgánicos, pesticidas y herbicidas en base a productos orgánicos.”*

En el taller de capacitación en elaboración y aplicación de bioinsumos que se impartió en esta unidad educativa, los estudiantes pudieron aprender el proceso del preparado de los mismos y posteriormente procedieron por iniciativa propia a la aplicación en plantaciones de cítricos.







ASOCIACIÓN DE ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES ECOLÓGICOS DE BOLIVIA

Para mayor información sobre AOEPEB y sus organizaciones afiliadas:

<http://www.aopeb.org>

Calle Landaeta N° 554 esq. Calle Luis Crespo (Zona San Pedro)

Teléfonos: (591) 2129287 - 2490686 - 2490691

(591) 2129286

Casilla 1872 - La Paz, Bolivia