

“DESARROLLO DEL CULTIVO DEL CACAO EN EL TIPNIS”

**Financiado
por:
Biodiversidad
y Áreas
Protegidas
BIAP - KfW**

**Ejecutado
por:
SERNAP
TIPNIS**

**Apoyo Técnico:
Proyecto Manejo de
Áreas Protegidas y
Zonas de
Amortiguación
(MAPZA)**

Elaborado por Vanessa Mendoza Herrera

Boca de Ríos Isiboro y Sécore

2007

Familias productoras de cacao criollo en 5 comunidades indígenas del TIPNIS

| Comunidad | Rios en EI TIPNIS | Grupo étnico | Número de Familias | Familias Productoras de cacao | Familias que participan del proyecto |
|---------------|-------------------|--------------|--------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| Santa María | Sécure | Yuracaré | 17 | 6 | 5 |
| Paraíso | | | 7 | 6 | 1 |
| Nueva Galilea | | | 18 | 6 | 6 |
| San Pablo | Isiboro | Yuracaré | 40 | 12 | 8 |
| Gundonovia | | Moxeño | 41 | 5 | 4 |
| Total | | | 123 | 35 | 24 |



Familias que participan del proyecto

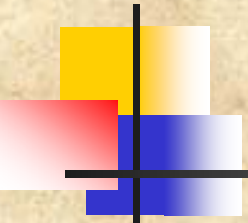
| Nº | Comunidad | Familias inscritas | Familias activas |
|----|--------------------|--------------------|------------------|
| 1 | Gundonovia | 12 | 14 |
| 2 | Santa María | 12 | 9 |
| 3 | Paraíso | 1 | 1 |
| 4 | Nueva Galilea | 12 | 10 |
| 5 | Nueva Vida | 4 | 3 |
| 6 | San Pablo | 14 | 14 |
| 7 | Santa Clara | 12 | 8 |
| | Total | 67 | 59 |

Las familias que participan del proyecto se incrementaron de 24 a 59



OBJETIVO GENERAL DEL PROYECTO:

“Mejorar las condiciones de manejo del cultivo del cacao criollo en comunidades indígenas del TIPNIS en sus componentes organizacionales, técnico-productivos y de comercialización, bajo un enfoque autogestión y de sostenibilidad sociocultural, ecológica, económica (ingreso), organizativa y técnica”.



Objetivo general de la primera Fase 2004 – 2006

“Establecer las bases técnicas y organizativas en 5 comunidades del TIPNIS para el manejo integral y autogestionario del cultivo del cacao en sus componentes productivos y de comercialización, de manera sostenible en términos socioculturales, ecológicos, económicos, organizativos y técnicos”.



Objetivos específicos de la primera fase

- **Incrementar la producción y productividad del cacao criollo amazónico cultivado en 5 comunidades del TIPNIS reforzando los conocimientos tradicionales indígenas de manera ecológicamente sostenible para una producción orgánica sostenible.**
- **Facilitar el desarrollo organizativo de las familias indígenas productoras para la producción, beneficiado y comercialización del cacao criollo amazónico.**
- **Establecer un sistema de comercialización propio y autogestionario de la organización indígena de productores de cacao del TIPNIS.**



Desarrollo del proyecto

1. Componente Técnico.

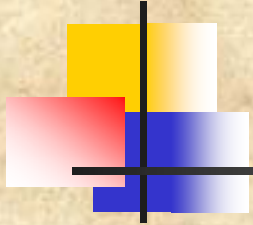
Mejoramiento técnico de la producción y beneficiado del Cacao.

2. Componente Organizativo.

Conformación de la organización indígena de productores.

3. Componente de comercialización.

Acopio y comercialización de la producción de cacao.



1. Componente técnico

RESULTADOS LOGRADOS

- ❖ **Capacitación en campo en manejo técnico orgánico de plantaciones antiguas:**
 - Se seleccionaron 22 plantas madres en las 7 comunidades.
 - 9 comunarios y 2 técnicos capacitados en Técnicas de manejo, beneficiado de cacao y Organización en el PIAF-ELCEIBO.
 - Capacitación y asistencia técnica diferenciada en el campo a familias productoras.
 - Las 59 familias productoras activas han reforzado sus conocimientos en manejo técnico de cacao orgánico.



1. Componente Técnico

❖ Superficie total de chocolate en las 7 comunidades

| Nº | Comunidad | Plantación existente (ha) 2004 | | Plantación nueva en ha (Proyecto) | | Total (ha) |
|----|---------------|--------------------------------|-------------|-----------------------------------|-------------|-------------|
| | | Antigua | Reciente | 2005 | 2006 | |
| 1 | Gundonovia | 2,5 | 4,2 | 1,5 | 5,2 | 13,5 |
| 2 | Santa María | 3,0 | 2,2 | 1,6 | 2,1 | 8,9 |
| 3 | Paraíso | 2,0 | 0,0 | 0,5 | 0,2 | 2,6 |
| 4 | Nueva Galilea | 4,7 | 2,2 | 2,0 | 3,7 | 12,6 |
| 5 | Nueva Vida | 5,5 | 0,5 | 0,4 | 0,3 | 6,7 |
| 6 | San Pablo | 18,0 | 3,0 | 1,3 | 4,4 | 26,7 |
| 7 | Santa Clara | 2,3 | 0,5 | 2,4 | 3,5 | 8,7 |
| | Total | 38,0 | 12,6 | 9,7 | 19,4 | 79,7 |



1. Componente Técnico

❖ Superficie en producción en las 7 comunidades

| Nº | Comunidad | Plantación existente (ha) 2004 | | Total (ha) |
|----|------------------|--------------------------------|-------------|-------------|
| | | Antigua | Reciente | |
| 1 | Gundonovia | 2,5 | 4,2 | 6,7 |
| 2 | Santa María | 3,0 | 2,2 | 5,2 |
| 3 | Paraíso | 2,0 | 0,0 | 2,0 |
| 4 | Nueva Galilea | 4,7 | 2,2 | 6,9 |
| 5 | Nueva Vida | 5,5 | 0,5 | 6,0 |
| 6 | San Pablo | 18,0 | 3,0 | 21,0 |
| 7 | Santa Clara | 2,3 | 0,5 | 2,8 |
| | Total | 38,0 | 12,6 | 50,7 |

1. Componente técnico

Plantaciones antiguas bajo manejo técnico.

| Comunidad | Poda de Mantenimiento | | Poda Sanitaria | | P. de árboles de sombra | | Rehabilitación de plantas | | Total Plantas podadas | Plantas Podadas en has. |
|------------------|-----------------------|----------|----------------|---------------|-------------------------|------------|---------------------------|-----------|-----------------------|-------------------------|
| | 2005 | 2006 | 2005 | 2006 | 2005 | 2006 | 2005 | 2006 | | |
| Gundonovia | 77 | 0 | 97 | 312 | 2 | 35 | 16 | 3 | 542 | 0,87 |
| Santa María | 358 | 0 | 111 | 2.785 | 27 | 25 | 10 | 6 | 3.322 | 5,32 |
| Paraíso | 30 | 0 | 40 | 2.125 | 8 | 15 | 4 | 5 | 2.227 | 3,56 |
| Nueva Galilea | 15 | 0 | 3 | 1.815 | 21 | 13 | 2 | 14 | 1.883 | 3,01 |
| Nueva Vida | 18 | 0 | 10 | 2.350 | 6 | 11 | 2 | 6 | 2.403 | 3,84 |
| San Pablo | 619 | 0 | 142 | 12.456 | 27 | 38 | 8 | 11 | <u>13.301</u> | <u>21,28</u> |
| Santa Clara | 32 | 0 | 0 | 1.230 | 0 | 35 | 0 | 8 | 1.305 | 2,09 |
| Total | 1.149 | 0 | 403 | 23.073 | 91 | 172 | 42 | 53 | <u>24.983</u> | <u>39,97</u> |



1. Componente técnico

❖ Plantaciones nuevas bajo manejo técnico. Poda de formación.

| Comunidades | Plantas podadas el 05 | Plantas podadas el 06 | Plantas podadas el 05 y 06 | Equivalente en Hectáreas |
|--------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------|--------------------------|
| Gundonovia | 222 | 636 | 858 | 1,37 |
| Santa María | 470 | 875 | 1.345 | 2,15 |
| Paraíso | 92 | 0 | 92 | 0,15 |
| Nueva Galilea | 348 | 580 | 928 | 1,48 |
| Nueva Vida | 37 | 312 | 349 | 0,56 |
| San Pablo | 71 | 2.300 | 2.371 | 3,79 |
| Santa Clara | 113 | 2.305 | 2.418 | 3,87 |
| Total | 1.353 | 7.008 | <u>8.361</u> | <u>13,38</u> |



2. Componente Técnico

- ❖ **Capacitación y asistencia técnica diferenciada a familias productoras.**
 - **La Directiva, Responsables comunales y socios recibieron capacitación en Injertos y Organización por parte de los técnicos del PIAF-ELCEIBO.(Centro de Gestión TIPNIS)**
 - **Se realizaron talleres en las comunidades en organización, manejo técnico del chocolate, cosecha, beneficiado, fabricación de pastas de chocolate y huertas,**



1. Componente Técnico

- ❖ **Elaboración de material de difusión y comunicación de cacao (Folletos y trípticos)**
 - **Introducción al manejo del chocolate.**
 - **Manejo del cultivo del chocolate.**
 - **Curso de injertación de cacao y demostración de técnicas de propagación de cacao.**
 - **Producción de plantines de chocolate en viveros comunales.**
 - **Establecimiento de plantines en el lugar definitivo.**
 - **Cosecha, fermentación, secado y almacenado de chocolate.**
 - **Fabricación de pastas de chocolate.**
 - **Por qué, para qué y cómo hacer una huerta?**



1. Componente técnico

❖ **Producción de plantines en viveros**

- Se han producido un total de 24.354 plantines en los viveros comunales.
- Se transplantaron al lugar definitivo 18.160 plantines, lo que equivale a un total de 29,06 nuevas hectáreas de cacao.

❖ **Beneficiado del cacao.**

- Se apoyó a mejorar la calidad del beneficiado del chocolate del TIPNIS mediante el uso de las cajas de madera para acopiar y fermentar chocolate.
- Se está impulsando una mejor limpieza del chocolate mediante la selección de impurezas: antes del fermentado y durante el secado.



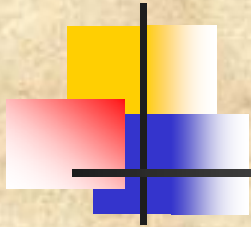
2. Componente Organizativo

- ❖ **Conformación de una organización indígena de productores de cacao.**
 - En Asamblea General de socios conforman una Cooperativa.
 - La Directiva y Responsables comunales participaron de una capacitación en el PIAF-EL CEIBO en organización y comercialización (Viaje a Sapecho).
 - Se reconsidera esta forma organizativa y todos los socios deciden conformar en vez de una cooperativa la Asociación de Productores de Chocolate del TIPNIS SAUCE.



2. Componente Organizativo

- ❖ **La organización cuenta con normas internas.**
 - **Se realizaron Talleres y reuniones comunales para proponer y modificar Estatuto y Reglamentos.**
 - **En Asamblea General de socios aprobaron el Estatuto y Reglamentos para el funcionamiento de la Asociación.**
 - **Desde Diciembre del 2006 la Asociación cuenta Personería Jurídica.**



3. Acopio y comercialización

- **Distribución y entrega de cajas de madera para acopio y fermentación de cacao.**
- **La Directiva, Responsables comunales y socios recibieron capacitación en Injertos y Organización por parte de los técnicos del PIAF-ELCEIBO.(Centro de Gestión TIPNIS)**
- **La Directiva y Responsables comunales reciben capacitación en Organización y contabilidad por parte de los técnicos del PIAF-ELCEIBO. (Trinidad)**



3. Acopio y comercialización

- ❖ **Se acopió y comercializó chocolate en pepa del TIPNIS el 2005, 2006 y 2007.**

En la zafra del 2005

- **Se acopiaron 91,9 qq. de chocolate en pepa, inyectándose a la economía del TIPNIS alrededor de 38.948 Bs.**

- **Todo el chocolate en pepa fue vendido a una comerciante mayorista.**



3. Acopio y comercialización

En la zafra del 2006

- Se acopiaron 92,2 qq. de chocolate en pepa, inyectándose a la economía del TIPNIS 40.648,50 Bolivianos.
- El chocolate fue vendido a PRODEMO (Unidad de comercialización del CIPCA) y a 2 comerciantes.



3. Acopio y comercialización

En la zafra del 2007

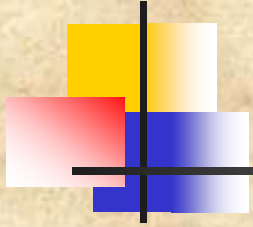
- Se acopiaron 106,7 qq. de chocolate en pepa, inyectándose a la economía del TIPNIS alrededor de 55.600 Bs.
- El chocolate fue vendido en Trinidad a PRODEMO, EPARU y en Sucre a Chocolates TABOADA.



3. Acopio y comercialización

Transformación de chocolate en pepa a pasta

- **En Noviembre del 2006 se realizó una primera experiencia piloto de transformación de cacao en pepa a pasta de cacao con los 180 Kg. de aportes comunales.**
- **De los 180 Kg. de aportes comunales se obtuvieron 480 pastas de 250 gr. cada una.**
- **En Mayo del 2007 se transformaron 120,7 Kg. de chocolate en pepa a pastas, se obtuvieron 309 pastas de 250 gr. cada una.**



Otras actividades

Producción de hortalizas

- Las personas interesadas recibieron apoyo para la producción de hortalizas en comunidades y con alumnos de la U.E. de Santa Clara.
- Se elaboró una cartilla adicional en producción de hortalizas.