

Visita en la zona cafetalera de Lares



Este informe trata de una visita hecha a la zona cafetalera de Lares 2 semanas antes de la premiación del primero y último concurso Pachamama Raymi.

Hemos visitado familias de las comunidades de Umapata, Huaylla y Suyo.
La población aquí, vive por mayoría del cultivo de café. La extensión promedio de los terrenos de cafetales por habitante es de media hectárea en Huaylla, de una hectárea en Umapata y de dos hectáreas en Suyo. El nivel de ingreso es relacionado con el tamaño de estos terrenos.



Más abajo se ve Umapata y al frente Otocani. El café se cultiva abajo donde se ve el río.

Como en muchos casos es en las comunidades que menos tienen que se ve más avances en las viviendas. La mayoría de las casas de Umapata y Huaylla están mejoradas con tarrajeo, letrina y cocina mejorada. Parece que en Suyo son 15 familias que han mejorado significativamente sus viviendas.



Pinturas en Umapata



Cocina y letrina en Umapata



Casa pintada y su letrina en Umapata



Pinturas y su autor en Umapata



Letrinas en Umapata



Casa en trabajo en Umapata



Cocina mejorada en Huaylla



Casa evangelista en Huaylla. Los evangelistas son minoridad aquí.

Las familias estaban en los últimos días antes del concurso. Muchas familias no se conforman con mejorar las casas o cocinas. Varias han vuelto a construirlas en su totalidad o en parte. Con las lluvias tempranas muchos se han retrasado porque el adobe no seco.



Techado de una cocina en Umapata



Construcción de casa en Umapata

Sobre el trabajo con la cooperativa Cecovasa de Puno



Planta de café sobre una casa en Huaylla

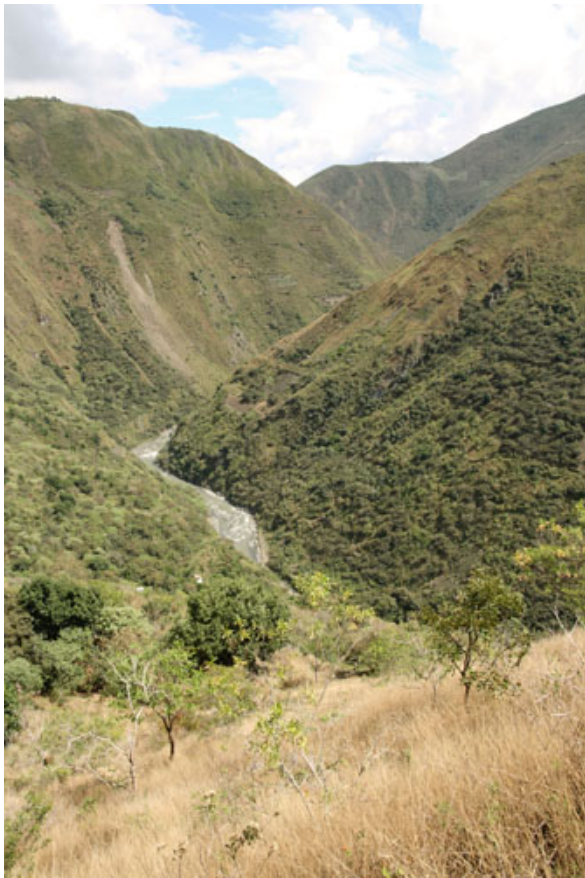
Hasta ahora los comuneros de la zona vendían su café a comerciantes. Estos comerciantes compran el café 400 a 420 soles el quintal (46kg). La Cecovasa compra el café un poco más caro (480 soles el quintal) pero además paga lo que se llama la liquidación (un 30%) en el mes de enero. Diciembre, enero y marzo es la época del año donde los comuneros tienen más gasto porque corresponde a los trabajos antes de la cosecha y a la cosecha misma.

La gente aquí desconfía de la liquidación porque han tenido una mala experiencia en el pasado con otra cooperativa.

El trabajo con la Cecovasa tiene como objetivo en los próximos años pasar de una producción biológica a una producción orgánica. Eso implica una tecnificación de la producción de café.

Para pasar a una producción orgánica más que todo se necesita cambiar lo que llaman la post cosecha. Se necesita mejorar el lavado del grano después de la fermentación y secarlo en tarimas mientras ahora lo hacen secar en el suelo en canchas de piedras.

La geografía y el clima dificultan bastante estas mejoras. La geografía dificulta porque los desniveles y distancias son grandes entre las chacras, los sitios donde hay agua para lavar el café, los sitios de almacén y la carretera. El clima porque las lluvias intermitentes obligan los campesinos a trabajar en apuro. En varias comunidades también la falta de sistema de riego complica el buen lavado.



Cesar Huaylla de Umapata

Cesar Huaylla de Umapata tiene 1 hectárea de cafetales.



Cesar Huaylla se ha apuntado al programa de café orgánico. El pasar a una producción orgánica esta dificultado en Umapata porque no hay sistema de riego.

Por ahora el señor Huaylla apunta a aumentar la producción. Con las capacitaciones y la pasantía recién está practicando la poda y el buen manejo de los abonos orgánicos. También están cambiando poco a poco sus chacras por chacras donde los plantones son más espaciados y de mejor calidad.

El señor Huaylla tiene como objetivo duplicar su producción, pasar de 5 quintales a 10 quintales anuales.



Vivero de café del Sr Huaylla

El vivero comunal de Umapata.

Como siempre el equipo de Pachamama Raymi organiza y tecnifica el vivero de la comunidad. En este caso han comprado 18kg de semillas de café nativo a una hacienda del valle. Estas semillas que están en el vivero representan 60 hectáreas de cafetales.



Existen 3 variedades de café en la zona el café colombiano, el café caturra y el nativo (del lugar). El café nativo produce menos pero es más cotizado.

Florentino Gonzales de Suyo



Florentino Gonzales tiene 65 años y 6 hijos. El también se ha apuntado al programa de café orgánico. Lo que más a aprovechado con Pachamama Raymi son el abonamiento, el podaje y la curación de las plantas.



Wilber Bellota de Suyo

Wilbert Bellota tiene 22 años y trabaja en las chacras de sus papas. Para Wilber también lo que más resalta del trabajo con Pachamama Raymi es la tecnificación. Su papa fue de pasantía a Puno a ver comunidades que trabajan con la Cecovasa. Ahora están practicando la poda tecnificada. La producción familiar es ahora de 25 quintales por hectárea pero el planea llegar a 40 quintales por hectárea con las nuevas técnicas.



Wilber practica la poda con Roberto coordinador de Pachamama Raymi



Con las ramas cortadas se lucha contra la erosión



Se lucha contra el ayahuayco (un hongo tipo fusarium parasito del café) con un buen drenaje.

Wilber piensa renovar poco a poco las chacras de sus papas con plantaciones más tecnificadas. Recién este año va a tener su propia chacra que piensa plantar de esta nueva manera.



Lumbricultura en cascara de café

Para este próximo año Wilber planea instalar tarimas para secar el café y renovar la poza de fermentación.



El secadero tradicional de piedra. Aquí se van a instalar las tarimas.

Suyo tiene un sistema de riego. Así Wilber Bellota piensa producir un café orgánico en poco tiempo.

Sobre el cultivo de Sacha Inchi

Después de una pasantía a Tarapoto varios comuneros han visto lo rentable y factible del cultivo del Sacha Inchi. Han traído repiques y reservan parcelas. Pero están en etapa de prueba y es demasiado temprano para ver resultados.