



PROYECTO DE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS FORESTALES NO MADERABLES: FACTORES DE ÉXITO Y FRACASO

CACAO SILVESTRE



COMUNIDAD

CARMEN DEL EMERO

Municipio de Ixiamas

Provincia Iturralde

La Paz Bolivia

Informe preparado por Tec. Med Florencio Maldonado

CONTENIDO

1. Resumen ejecutivo
2. Introducción y Contexto
 - 2.1 Geografía
 - 2.2 Historia
 - 2.3 Infraestructura
 - 2.4 Estructura social
 - 2.5 Servicios de apoyo
3. El uso de la tierra
 - 3.1 Tenencia de árboles y de la tierra
 - 3.2 Tipos de uso principales de tierra
 - 3.3 Acceso a todos los recursos de PFNMs
 - 3.4 Manejo/cultivo de todos los recursos de PFNM
4. Organización del uso de los recursos PFNM
 - 4.1 Organización de los recolectores / productores
 - 4.2 Vinculación entre los recolectores /productores e instituciones externas
5. Ingresos y gastos
 - 5.1 Principales actividades generadoras de ingresos
 - 5.2 Principales artículos de gasto
6. Mano de obra
 - 6.1 Apreciación global de actividades dentro de la comunidad
 - 6.2 Estaciones de empleo
 - 6.3 Disponibilidad de trabajo contratado
7. PFNM seleccionado
 - 7.1 Rango de PFNMs utilizados
 - 7.2 Características de PFNM seleccionado
 - 7.3 Manejo de recursos de PFNM seleccionado
 - 7.4 Cosechando el PFNM seleccionado
 - 7.5 Procesamiento del PFNM seleccionado
 - 7.6 Almacenamiento del PFNM procesado / seleccionado
 - 7.7 Uso del ingreso de la comercialización del PFNM
 - 7.8 Fuentes de información
8. Comercio del punto de vista comunidad
 - 8.1 Avenidas de mercadeo disponibles para los diferentes productos
 - 8.2 Medios de soporte en la comercialización del PFNM
 - 8.3 Mercadeo específico de PFNMs seleccionado
 - 8.4 Política, contexto legal

- 9. Impacto de cambios de comercialización
 - 9.1 Resumen de “cambios” en la comercialización de PFNM
 - 9.2 Conceptos de éxito
 - 9.3 Impacto social
 - 9.4 Impacto de género
 - 9.5 Impacto medioambiental
 - 9.6 Impacto político
- 10. Referencias
 - Apéndice 1
 - Documentación de reunión consultiva de la comunidad
 - Apéndice 2
 - Descripción con detalles de todos los métodos de investigación usado
 - Apéndice 3
 - Categorías de bienestar / marginalización

1.-RESUMEN EJECUTIVO

Carmen del Emero, es una comunidad tacana que aprovecha ancestralmente y de manera tradicional el cacao silvestre , ya sea como alimento (pastas de cacao, mazamoras, otros), como medicina tradicional en el tratamiento de infecciones cutáneas y como una fuente temporal de ingresos económicos a través del canje con productos que ellos consideran necesarios.

La incursión del proyecto CEPFOR Investigación de Cadenas de Comercialización de Productos Forestales No Maderables como es el caso del Cacao Criollo, ha sido un motivo de análisis, en la comunidad, de la situación actual con respecto a sus recursos naturales, áreas productivas, tipo de comerciantes, y otros.

Este trabajo de investigación se realizó de manera participativa en la comunidad a través de talleres comunales, grupos focales, entrevistas a diversas familias, con diferentes metodologías de investigación socioeconómica para que la comunidad pueda determinar los factores de éxito y fracaso con respecto a la comercialización del cacao criollo.

La revalorización y apropiación de sus actividades productivas en los diferentes procesos y pasos para la transformación básica de este producto, costos de producción y mercadeo ha dado a la comunidad pautas en la comercialización, formas de mercadeo y les determinó sus posibilidades de agruparse comunalmente para la venta organizada teniendo en cuenta la calidad que el mercado requiere.

En resumen, el estudio acerca de la comercialización del cacao criollo en la comunidad ha dado pautas a la comunidad para incentivar y mejorar sus ingresos económicos, agruparlos organizativamente para su comercialización. A la organización matriz CIPTA, proporciono datos acerca del cacao criollo como estrategia de agricultura en las comunidades Tacanas, y al municipio detalles de las cadenas de comercialización de este producto y las características de mercadeo.

2. INTRODUCCIÓN Y CONTEXTO

2.1 GEOGRAFÍA.

La comunidad de Carmen del Emero se ubica al extremo Norte de la demanda de la TCO Tacana, por vía fluvial se encuentra a 280 Km. de San Buenaventura. Pertenece jurídicamente al municipio de Ixiamas, provincia Iturralde del departamento de La Paz en Bolivia

El centro de la comunidad tiene las siguientes coordenadas geográficas: 675803 y 8519819 (coordenadas UTM). En el área comunal de uso de los recursos, las altitudes varían entre 178 y 194 metros sobre el nivel del mar (m.s.n.m.) siendo parte de la llanura con desniveles muy suaves,

La comunidad limita al sur con la comunidad San Antonio de Tequeje, al norte con la propiedad privada la Estancia Golondrina con 30000 ha, al oeste limita con la pampa que llega hasta Ixiamas y colinda con la propiedad privada la Estancia Marubu con 30000 ha, de Carlos Tacusi y al este limita con el río Beni.

El área comunal delimitada tiene una extensión de 190 ha y el área de uso de los recursos tiene una extensión de 129051 ha.

2.2 Historia

La comunidad de Carmen del Emero, pertenece a la etnia TACANA, están representados por una organización matriz que es el **CIPTA** (Consejo Indígena de los Pueblos Tacanas), las comunidades vecinas también pertenecen a este grupo social.

La Historia de la comunidad relata lo siguiente:

El libro de actas de la Comunidad de Carmen del Emero relata que esta población fue fundada el 15 de mayo de 1965; los actuales habitantes de la comunidad antiguamente vivían en San Pablo, un puesto (estancia) propiedad de los hermanos Juan Alipaz y Carlos Alipaz, tales hermanos se repartieron de a mitad de los habitantes para sus mozos.

Esta historia relata que muchos años atrás, en un lugar nombrado San Pablo, vivía un número de 45 familias con un total de doscientos habitantes aproximadamente.

Un buen día entre los hermanos Alipaz surgió un problema irreconciliable - la hija de Juan quedó embarazada, y este acusó al hijo de su hermano por haber hecho caer en desgracia a su familia - no fue el único en ser acusado, todos los jóvenes de la localidad de San Pablo se convirtieron en sospechosos, entre ellos Cresencio y Bernabé, ambos hermanos y trabajadores del profesor Carlos Alipaz.

Ante la situación de agresión y riesgo permanente, Carlos Alipaz y sus trabajadores decidieron abandonar San Pablo y empezar de nuevo en otras tierras. Convenientemente, Carlos había mandado en una oportunidad anterior a uno de sus trabajadores, a investigar y ubicar un lugar apto para trasladar a las familias que trabajaban en sus tierras.

Cuentan que ya salieron cuando la furia de Juan Alipaz llegó a amenazar de muerte a los trabajadores del profesor Carlos Alipaz, como también a él - esta acusación fue lo que impulsó la salida de San Pablo, pero fue la suma de muchas discusiones anteriores entre los hermanos Alipaz lo que tornaba la situación insoportable.

Aquellos que aun recuerdan la tensión que existía entre los hermanos, cuentan que después de una de éstas escenas, llegó un cura a la estancia para celebrar misa - como estaban discutidos, Juan Alipaz prohibió a sus trabajadores asistir y los mandó a trabajar, mientras que los trabajadores de Carlos Alipaz asistieron a la misa y recibieron la bendición.

Cuentan que, como castigo de Dios al orgullo de Juan Alipaz, llegó a San Pablo una plaga de murciélagos que atacó al ganado y a todo animal que estuviera desprotegido. Al cabo de diez días se veía el ganado muerto sobre el campo. Los comunarios también sufrieron el ataque vicioso de los murciélagos - las señoras cuentan como en las noches, si no se protegían con mosquiteros, sábanas y colchas, amanecían con los dedos de las manos y los pies ensangrentados por las mordidas.

La presencia de los murciélagos duró un año entero en la estancia - todas las noches caían entre 6 y 10 cabezas de ganado.

Este último suceso promovió la salida de San Pablo a tierras ya identificadas. Escogido el lugar, Carlos Alipaz, ordenó al señor Guzmán Macuapa - uno de sus mozos - que encabezara el traslado. Así llegaron los primeros habitantes de la comunidad: Nestor Yarári, Cresencio Marupa, Rosauro Beyuma, Rafael Marupa, Guillermo Divibay, Raúl Queteguari, Jesús Duri, Segundo Sepa, Bernabé Marupa, Julio Beyuma, Salomón Marupa, Enrique Beyuma, Julián Marupa y el señor Carlos Alipaz Alvarez.

Don Carlos Alipaz manda a Cresencio y Bernabé a realizar trabajos al lugar que iba a ser fundado - en cumplimiento de aquel mandato, realizaron trabajos de preparación de chacos para la siembra de arroz, plátano, yuca, hualusa, etc.

El traslado de las familias se realizó el 14 de mayo de 1965 – fecha en la que todas las familias iniciaron el viaje a través del Río, transportando sus pertenencias. El viaje fue más una procesión en homenaje a la Patrona de la comunidad, la Virgen del Carmen. La imagen de la Virgen que fue desembarcada a las 6 de la tarde el 14 de mayo de 1965 y colocada ante un altar situado debajo de un árbol pacay, en el lugar que hoy recibe el nombre de Barrio Copacabana o Pueblo Nuevo.

Un día después, el 15 de mayo, el señor Carlos Alipaz ordena la tala de los árboles y toda la maleza. Esta actividad se realizó con toda solemnidad y en presencia de todos los habitantes, declara fundada el lugar. Luego se agrupa en un solo pueblo a 14 familias en aquel nuevo lugar situado a orillas del Río Beni – a éstas familias fueron sumándose algunos trabajadores del mismo Juan Alipaz.

Carlos Alipaz, al llegar al nuevo lugar, relevó a sus trabajadores de los compromisos laborales que los mantenía bajo su responsabilidad. A aquellos que tenían deudas con él, no les cobró y a aquellos con los que él tenía deudas, les saldo. Desde ese día Carlos Alipaz dejó de ser patrón, y se fue a vivir a Rurrenabaque.

El año 1965 todos los pobladores comenzaron a edificar viviendas de 10 hasta 12 metros de longitud con techos de hojas de cusí y pared de chuchio. Las viviendas se organizaron tal como se encuentran hoy, en barrios con calles ordenadas en hileras.

El mismo año, una pequeña escuela fue construida bajo un árbol llamado lima que servía de protección del calor y las lluvias para los alumnos. La escuela ofrecía los cursos básicos desde del 1er grado hasta el 4to grado y contaba desde un inicio con 25 alumnos aproximadamente. Fue dirigido por el profesor y pionero del lugar Don Carlos Alipaz Alvarez.

Cuentan los primeros vivientes, que al fundarse el lugar contaba tan solo con una clase de autoridad, el Alcalde Escolar - Nestor Yarári. Su función principal era coordinar con los pobladores del lugar todo trabajo que debía realizarse en beneficio de la comunidad. Pasado un año se organizaron los comunarios para elegir un Corregidor, posición que fue ocupada por Nestor Yarári, mientras el señor Cresencio Marupa ejercía como Alcalde Escolar.

Desde el año 1965 hasta 1994, las autoridades comunales han aumentado progresivamente, según las necesidades de la población, y hasta la fecha se reconocen 11 instituciones que prevalecen a la provincia Iturrealde.

Debido al crecimiento de la población, incrementó también la cantidad de alumnos, y de ser una pequeña escuela, hoy en día funciona como una central educativa. La construcción actual fue realizada por CORDEPAZ, con fondos de la regalía durante la gestión del entonces Alcalde Santiago Flores.

Desde su fundación, han llegado a la comunidad muchas familias nuevas – la comunidad tiene una práctica muy solidaria de ayudar durante el primer año a las familias recién acogidas, hasta que produzcan los chicos.

Pese a la distancia a los pueblos y a la imposibilidad de trasladarse de manera continua, la comunidad ha tenido algunos grandes logros importantes de mencionar, a parte de la construcción de la escuela, se construyó la posta sanitaria y se adquirieron dos equipos de radio comunicación – uno para la posta, y otra para el corregimiento. Cuentan también con una antena parabólica, con su respectivo panel de control, tienen un televisor y un motor de luz pequeño, también consiguieron.

Los carmeños se consideran gente amistosa, comunicativos y acogedores, tienen esperanza en sus trabajos, y en el progreso y desarrollo de las sus tierras. En la actualidad cuenta con una población de 274 habitantes con un total de 47 familias.

2.3 Infraestructura comunitaria

Carmen del Emero se encuentra a orillas el Río Beni, que es la única **vía de acceso** desde la comunidad hacia San Buenaventura - Rurrenabaque y otras poblaciones. Generalmente tardan 9 horas de viaje desde la población de Rurrenabaque en motor fuera de borda de 45 cc. En motores “peque peque” (motores estacionarios de 6 a 16 HP) el tiempo de viaje se acrecienta a 2 días. Por esta vía se trasladan también aguas abajo hacia Riberalta, poblaciones ribereñas y propiedades privadas que se encuentran en las márgenes del río Beni.

La escuela trabaja desde el año 1965, bajo la sombra de un árbol de lima con un total de 25 alumnos, de 1º a 4º grado de primaria, siete meses después construyen aulas con materiales rústicos. La construcción de la actual escuela fue gracias al financiamiento de Fondo de Desarrollo Campesino el año 1994.

En la actualidad la escuela “16 de Julio” cuenta con 99 estudiantes hasta el 8º de primaria, la escuela tiene 5 dependencias, asisten 4 profesores y 1 director, cuenta un sistema de energía solar, un equipo de computación, una maquina de escribir, muebles y libros, 2 televisores y 2 VHS. Existe un comité escolar que coordina y apoya en las actividades de los profesores para su desarrollo continuo.

La comunidad tiene **una iglesia**, construida el 15 de mayo 1.965, cuando se trae a la comunidad la imagen de la virgen del Carmen, desde entonces la comunidad lleva el nombre de Carmen del Emero.

Tienen una **sede social** que se lo ocupa para la realización de reuniones, talleres que dictan las instituciones del gobierno y ONG's, se construyo el año 1.982.

La posta sanitaria, construida el año 1994 por CORDEPAZ, cuenta con radio de comunicación, un sistema de energía solar, farmacia y accesorios, tiene los servicios del *Seguro Básico de Salud*, *Seguro Materno Infantil*. Atiende a gran parte de a comunidad.

Se construyo un **sistema de agua potable** con una torre para el almacenamiento, a través de la ONG CEDEC el año 2001. Sin embargo esta construcción no ha sido concluida por incumplimiento de contraparte del gobierno municipal de Ixiamas.

Cuentan con un **motor de luz**, donado por la empresa **BOLITAL s.a.** el año 1.994, esta misma empresa apoyo con el tendido eléctrico en el pueblo, el motor de luz, funciona en ocasiones especiales y para las fiestas importantes de la comunidad.

Los **mercados** más cercanos para abastecerse de alimento, herramientas, enseres y otros artículos son Rurrenabaque y San Buenaventura. El tiempo utilizado es de 36 horas de viaje en motor "peque peque" (motor estacionario adaptado para la navegación). Sin embargo, los comerciantes intermediarios viajan de estos centro de comercio hacia las diferentes comunidades para realizar la venta de sus productos mediante el canje (trueque)

Los costos de transporte son los siguientes:

**CUADRO Nro 1
REFERENCIA DE PRECIOS DE TRANSPORTE.**

Embarcación	De.	A.	Precio Bs.	Tiempo/viaje	Obs.
Peque peque	C. del Emero	San Buenaventura	30 a 50	36 horas de viaje	Costo de pasaje por persona
Peque peque	C. del Emero	San Buenaventura	20	Ídem.	Costo por quintal.
Motor Fuera de borda	C. del Emero	San Buenaventura	100	13 horas de viaje	Por persona
Motor Fuera de borda	C. del Emero	San Buenaventura	20	Ídem	Por equipaje.
Bote motor grande	C. del Emero	San Buenaventura	30	72 a 82 hora de viaje	Pasaje persona
Bote motor grande	C. del Emero	San Buenaventura	10	Ídem.	Por quintal peso
Peque peque	C. del Emero	Riberalta	130 a 180	168 horas de viaje	Por persona

2.4 Estructura Social

Dentro de la comunidad, existen algunos indicadores de bienestar que la comunidad menciona y que a lo largo de las encuestas determinamos.

Que comercialicen sus productos a buen precio, hacia los distintos mercados teniendo un buen acceso caminero.

Que tengan ingreso propio. O tengan un trabajo donde la familia tenga un ingreso económico para la compra de sus víveres, hacer estudiar a sus hijos, etc.

Que tienen muchos cultivos y animales que vender, para la compra de diversas necesidades básicas.

Que tengan servicios básicos en casa, incluyendo sistema de agua, luz y servicio básico de higiene.

En la comunidad de Carmen del Emero, existen un total de 39 familias hasta octubre del 2,002. No todas participan en eventos y/o se encuentran en la comunidad, muchos realizan migraciones hacia otras poblaciones y/o empresas en busca de mejores días.

La comunidad de Carmen del Emero se caracteriza por ser pobres en su totalidad, viven de la caza, pesca recolección de frutas silvestre y agricultura de subsistencia, su principal actividad generadora de economía es la venta de Charque de peces y de monte.

Los datos referentes a la estratificación socioeconómica de la comunidad muestran los siguientes niveles de bienestar:

TIPIFICACION SOCIECONOMICA DE LA COMUNIDAD.

Descripción:	Que tienen: descripción	Cuantos son
Los que tienen Mas	un representante de familia es profesional o tiene sueldo fijo Vivienda de madera aserrada Parcelas agrícolas, para subsistencia Crían animales domésticos en un mínimo de 50 chanchos. Los hijos de esta categoría van a estudiar a San Buenaventura, Rurrenabaque, La Paz, Riberalta.	4 Familias
Los que tienen poco menos.	Algunas familias tiene capital de arranque, sueldo Crían chanchos 10 mínimo. Se dedican a la agricultura cacería y pesca. Tiene chacos agrícolas de ½ a 1 Ha. de arroz y otros cultivos. Sus hijos estudian en la comunidad, buscan becas de estudio para continuar con sus estudios.	9 Familias .
Los que tienen casi nada	La actividad principal es la caza pesca. Realizan pequeños chacos, ¼ Ha. solo de subsistencia. Son familias poco estables. Crían animales domésticos en poca cantidad. Realizan la venta de mano de obra temporal, contratos.	9 Familias
Los que tienen nada	Niños enfermos o familiares con enfermedades. Familias jóvenes, tienen 5 a 6 niños de 6 años él mayor, los demás son bebés. Personas alcohólicas.	4 Familias

El primer grupo genera ingresos económicos con la compra de productos y dando ocasionalmente trabajos, haciendo que sé de un movimiento económico dentro de la comunidad, este grupo, se caracteriza mejor por la presencia de ingresos económicos.

El grupo dos, se caracteriza por tener algunos capitales ahorrados, se dedican a la agricultura (tiene alimento para el año) como también a actividades de recolección de PFNM, caza y pesca en sus áreas naturales, venden su mano de obra ocasionalmente.

El tercer grupo son familias que se dedican casi exclusivamente a la pesca, caza, recolección de PFNM, tiene pequeñas áreas agrícolas con cultivos, muchos hijos pequeños. Sin embargo, existen en este grupo familias de avanzada edad, que se dedican a pequeñas actividades económicas, dentro de la comunidad.

En él último grupo, realizan pocos trabajos, lo poco que se recolecta y gana durante, lo dedican en la paga de las deudas de alimentación, ropa y medicamentos, los demás miembros no apoyan en los trabajos, pues son pequeños, están enfermos, o cuidan a la familia. Es el grupo menos estable en la comunidad.

2.5 Apoyo de Servicios

La comunidad de Carmen del Emero, cuenta con varias organizaciones internas, entre estas se destaca la presencia del Corregimiento de la comunidad. Hasta el momento, la comunidad carece de representantes, motivo de que se realizaron renunciaciones en la dirigencia de las organizaciones internas.

Estas organizaciones se caracterizan de la siguiente forma, en orden de importancia:

Corregimiento de la comunidad.
Agente cantonal. (Sub - Alcalde)
Organización Territorial de Base.
Comité Cívico.
Club de madres.

El corregimiento es la organización máxima de comunidad, se eligen cada fin de año y son posesionados generalmente a principios del año, las carteras de la misma son las siguientes:

Corregidor.
Secretario de actas.
Vocal.

El agente cantonal tiene funciones relacionadas con el pueblo de Carmen del Emero, y lo que influye dentro de área cantonal, las carteras de estas son las siguientes:

Sub Alcalde de la comunidad. (agente cantonal)
Secretario de la comunidad.

La organización Territorial de Base, cumple con el apoyo de las obras y la fiscalización de los recursos pertenecientes a la comunidad de parte del municipio para el mejoramiento de obras en la comunidad. Las carteras de esta son las siguientes:

Presidente.
Secretario de actas.
Vocal.

El comité cívico, vela las acciones de la comunidad y es fiscalizador de obras y mejoras e la comunidad. Existe un solo representante que es elegido cada año.

El club de madres, representa a las mujeres de la comunidad para acciones de mejora y trabajos, los trabajos son coordinados por la organización del CIMTA (Consejo Indígena de Mujeres Tacanas) Las carteras de la misma son:

Presidenta.	Fortunata Marupa.
Vicepresidenta	Erlinda Marupa.
Vocal.	Juana Marupa.

Todas estas organizaciones son políticas y de autoayuda en la comunidad.

Las organizaciones que trabajaron en la comunidad de Carmen del Emero se pueden clasificar de la siguiente manera:

Organización de base representante de los Tacanas.
Instituciones gubernamentales
Instituciones ONG's.
Empresas privadas, personas ajenas que manejan recursos de ala comunidad.

Solo existe una organización de base que representa a los pueblos Tacanas:

CIPTA, (Consejo Indígena de los pueblos Tacanas) Organización matriz que representa a todos los pueblos Tacanas, uno de los trabajos prioritarios es la Titulación de las Tierras Comunitarias de Origen de las comunidades a las que agrupa.

Las Instituciones gubernamentales son las siguientes:

Prefectura del Departamento La Paz, su trabajo se baso en el apoyo de logística, emergencias, y equipamiento de algunos materiales y equipos para la comunidad.

Fondo de Desarrollo Campesino, que apoyo con el financiamiento de la infraestructura escolar.

Municipios de Ixiamas, Apoyan ocasionalmente a la comunidad, ofertaron su apoyo en la mejora del sistema de agua.

Las instituciones o Organizaciones no gubernamentales son las siguientes:

CEDEC, (Centro de Defensa de la Cultura) trabajó en la comunidad en la instalación de un sistema de agua potable.

Proyecto de Salud del Río Beni. Apoyo en atención medica y medicamentos.

CARITAS REYES, apoyo en medicamentos y asistencia medica.

WCS, (Conservación para la Vida Silvestre) trabaja en programas de investigación sobre fauna y flora, realizo un censo de cocodrilos en área de la comunidad.

CARE Bolivia, apoyó en la donación de alimento a la población en caso de emergencia, inundaciones del río Beni, trabajo de investigación sobre cadenas de comercialización en la comunidad, apoyo en el curso de capacitación en el beneficiado del cacao criollo según normas técnicas de EL CEIBO implementación de un vivero.

Entre las organizaciones y empresas privadas, que trabajaron en la comunidad:

La empresa BOLITAL s.a. exploto del área de la comunidad de Carmen del Emero mas de 13.700 troncas de la especie mara, los beneficios para la comunidad no llegaron a la comunidad, el municipio de Ixiamas fue quien se aprovechó de estos recursos siendo que los recursos pertenecían a la comunidad. Los beneficios de esta empresa a la comunidad fueron:

Un motor generador de luz que funciona desde el año 1994

Un tendido eléctrico, para la comunidad en el mismo año.

Una pista área que no se concluyo en su construcción.

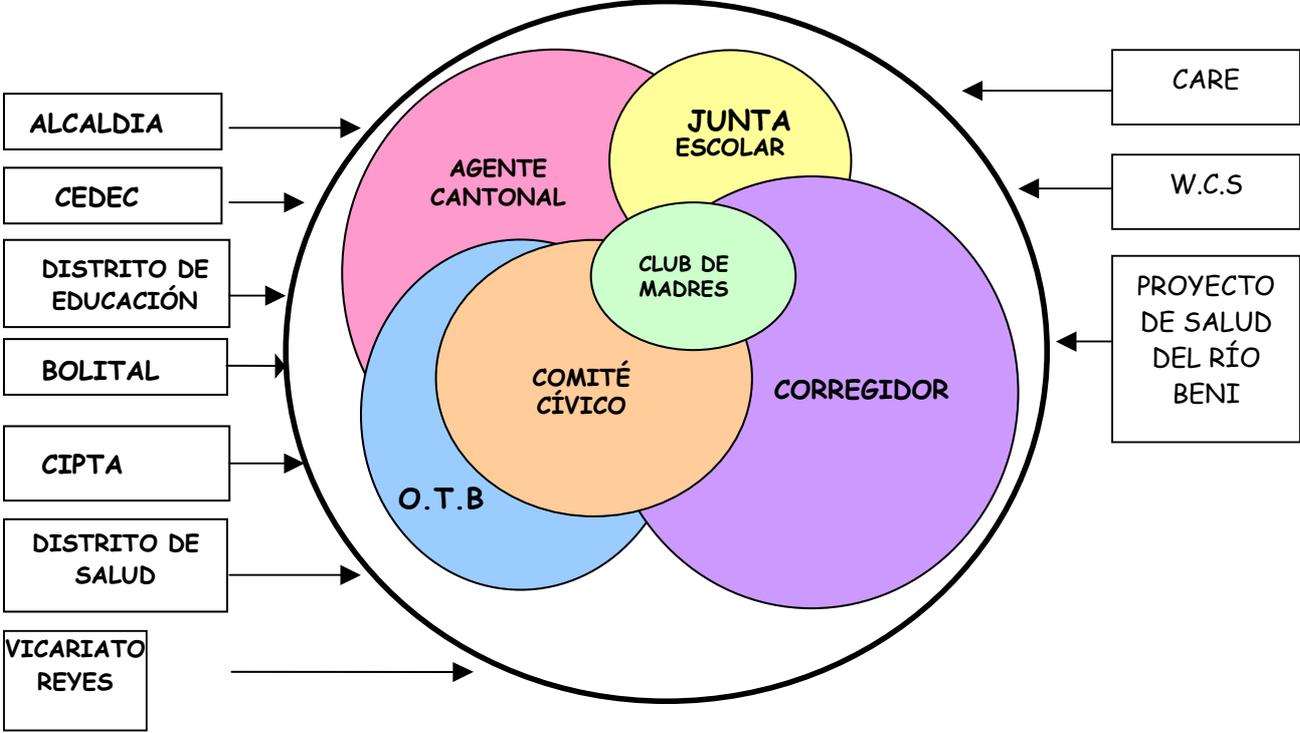
Un motor peque peque, de 10 ½ HP.

Apoyo en medicamentos y viajes de emergencias a otros centros de salud.

El señor Genaro Geleza, esta realizando el aprovechamiento de recursos forestales de la comunidad, quien esta explotando mara y otras especies, según los comunarios, se realizo un trato.

El gráfico de las organizaciones internas de la comunidad y su relacionamiento con las instituciones se da de la siguiente forma:

LAS INSTITUCIONES DE LA COMUNIDAD Y SUS RELACIONES



3. EL USO DE LA TIERRA

3.1 Tenencia de árboles y la tierra

La comunidad, no tiene terrenos definidos a título personal, son tierras comunitarias, su área agrícola se limita en las riberas del río Beni cercanas a la comunidad.

Los suelos, por lo general, son inundados, bañados por los ríos y lagos que rodean a la comunidad. La comunidad desconoce las áreas definidas que realizó el INRA en las diferentes áreas vegetacionales de la comunidad.

CUADRO DE USO DE RECURSOS.

Tipo de Terreno	Descripción	Observaciones
1. Área urbana	El área comunal delimitada tiene una extensión de 190 ha	En esta área se desarrollan trabajos de agricultura, esta ubicada en las márgenes del río Beni, a las orillas del centro poblado.
2. Área comunal	el área de uso de los recursos tiene una extensión de 129.051 ha	En esta área se desarrollan trabajos de explotación de recursos, sin embargo ellos no pueden explotar si no se tiene un plan de manejo de sus áreas forestales y otras potencialidades.

El acceso a los diferentes recursos que tiene la comunidad no es limitado, sin embargo, en el caso de recursos de importancia económica, se definen dos reglas.

- *Para fines domésticos*, no se cobra nada, siempre que sea para beneficio propio de la persona (muebles de la casa, cercado, alimento, otros).
- *Para fines comerciales*, generalmente no es la comunidad quien explota estos recursos, debido a que no poseen materiales y herramientas para este fin, son personas y/o empresas ajenas quienes solicitan estos recursos para su explotación, el convenio que se realiza es el siguiente, mitad de las ganancias para el empresario y una mitad para la comunidad, siendo que la comunidad debe participar en la ayuda de mano de obra

En cuanto a la recolección de productos no maderables del bosque, los comunarios no tienen áreas definidas particularmente, cosechan estos productos competitivamente y según épocas.

No existen personas de otra etnia en la comunidad, tanto varones como mujeres de la comunidad pueden acceder a los recursos que tiene la misma.

3.2 Principales tipos de uso de Tierra

Carmen del Emero, tienen áreas definidas para diversas actividades, se clasificaron áreas de manejo forestal, áreas turísticas, áreas de investigación, áreas de agricultura, áreas de pastoreo, etc.

Sin embargo, la comunidad solo definen dos áreas:

- Área urbano, en la cual realizan sus trabajos agrícolas.
- Área comunal.

Se realizan cultivo agrícolas, de plantas agrícolas anuales (arroz, maíz, yuca) frutales diversos y (plátano, cítricos, paltos, cacao, etc.) siendo que las demás especies son cultivadas den menor escala.

Los cultivos más utilizados en la comunidad son:

- **Arroz**, cultivo anual que generalmente es usado para el consumo, se cultiva en superficies de ½ Ha. A 1 Ha., las variedades son *estaquilla* y *noventón*, también utilizan semilla de *cateto* en muy poca escala. El costo de la arroba de arroz en la comunidad es de 5 Bs. en época de cosecha o zafra de la misma.
- **Maíz**, este cultivo anual se asocia al cultivo del arroz (verano) y en época de invierno, las superficies cultivada por las familias esta desde ½ ha. hasta 1 ha. se realiza el asociado con el arroz en callejones. Se utilizan dos variedades: *Maíz cubano*, que sirve para la venta, alimento para los animales, preparación de chicha etc. *Maíz blando*, que lo utilizan para la elaboración de chicha, aguardiente, alimentación de la familia.
- **Plátano**, este cultivo es de importancia, utilizado durante todo el año, las superficies cultivadas están desde ½ Ha., no existe manejo adecuado del cultivo, se nota la presencia de deficiencia de minerales y enfermedades. El cultivo de plátano es renovado a los 2 a 4 años. La venta es para las poblaciones de Riberalta u otras poblaciones que se encuentran a orillas de las márgenes del río Beni, el costo de una cabeza de plátano es de Bs.5 a 7.
- **Yuca**, cultivo anual, es utilizada como alimento en la casa, en la preparación de chicha, preparación del "Chivé" se extrae el almidón que es utilizado como alimento domestico, se utiliza en la alimentación de animales.
- **Cacao criollo** que es utilizado para la venta a intermediarios que llegan a la comunidad a ofertar sus productos, cultivan en diferentes cantidades.
- **Frutales**, existe una gran diversidad de frutas en la comunidad los más importantes son: Toronja, Naranja, Palta, Manga, los frutales nativos más importantes son: el chocolate, achacahirú, ocoró y otros, que está siendo impulsados como cultivo por algunas personas de la comunidad.

Las áreas de cultivo de las mismas se ubican en orillas del río Beni, a una distancia máxima de ½ hora de camino del centro de la comunidad, generalmente siembran sus cultivos en el departamento del Beni, en las márgenes del río.

Con respecto al **acceso a los recursos** de la comunidad, los carmeneños definen dos actividades:

- Recursos con valor económico, como es el caso de las maderas que existen en la comunidad.
- Recursos naturales con poco valor económico, engloban a este grupo todos los productos forestales no maderables.

En el caso de la explotación de las maderas con valor económico, es la comunidad quien decide su explotación, y se realiza un convenio interno con la persona y/o empresa para su explotación según sea las posibilidades, generalmente los trabajos y ganancias son repartidas. El dinero recaudado se utiliza en salud, (pagaron medicamentos que las familias utilizaron y no pudieron pagar), para la compra de materiales y/o actividades que la comunidad señale importante.

Para la explotación de sus recursos los carmenesños deberán realizar planes de manejo en las áreas comunales, hasta la fecha se nota la disminución de sus recursos principalmente forestales (la empresa BOLITAL explotó más de 13.000 árboles de la especie mara (*Swetiama ssp.*)).

3.3 Acceso a todos los recursos del NTFP (con específicos enfoques sobre el chocolate criollo).

En la actualidad la gran mayoría de los recursos se encuentran en las riberas del río Beni, esta es un área de manejo que es ocupado por las comunidades para la recolección de diferentes productos y la extracción de maderas preciosas.

Existen problemas en cuanto al acceso a los diferentes tipos de recursos, especialmente aquello que se refiere a la recolección del cacao criollo, que se da en época de lluvias, (inundaciones), lo cual dificulta llegar a las áreas productivas.

En estas áreas no existe diferencia en cuanto a la calidad del cacao según sea los lugares, es notorio la clasificación de dos tipos de cacao:

Cacao criollo lizo, que tiene una cáscara de textura lisa de coloración amarilla intensa, según los miembros de la comunidad esta variedad produce mayor cantidad de semillas de mayor tamaño, y sabor agradable cuando se chupa su mucílago, las pepas son más grandes, su producción es baja, es apetecido por los animales: monos y roedores, es susceptible al ataque de plagas.

Cacao criollo rugoso, tiene una cáscara de textura rugosa de coloración amarillo anaranjado, tamaño mediano a pequeña, poca cantidad de pepas, produce mayor cantidad de mazorcas, es más resistente a las enfermedades.

La comunidad otorga el derecho de propiedad a todos sus miembros para que estos puedan abastecerse de los productos que se encuentren en su jurisdicción, no existe dueño absoluto, las familias de la comunidad pueden acceder a todos los recursos que tienen dentro de sus áreas.

No se tiene referencia de que las leyes y/o políticas gubernamentales y forestales hayan dado en la recolección de estos productos.

Una de las políticas que se ve en un tiempo corto es la comercialización del cacao con destino a EL CEIBO, esto estará de acuerdo a la política que emprenda la comunidad para la recolección de pepas de cacao para su comercialización hacia el mercado de EL CEIBO.

3.4 Procedimiento/cultivo de todos los recursos PFNM (con enfoques específicos sobre el PFNM seleccionado)

Los carmenesños, ocupan diferentes productos del bosque como ser:

Cacao criollo, (*Theobroma cacao L.*) la época de recolección es entre los meses de Diciembre y Marzo. Existen dos tipos de uso:

Como alimento, para esto se preparan pastas de cacao.

Como producto para la venta, que lo realizan a los intermediarios que vienen de las poblaciones de San Buenaventura y Rurrenabaque.

Asaí, (Euterpe procariota), se utiliza el fruto de la misma, para alimentación y para la elaboración de refrescos y aguardiente para las fiestas de la comunidad.

La comunidad, en el mapa que presentan de los recursos de la misma indican que es un potencial para la explotación de palmito para la industria.

Copaibo, (Copaifera reticulata), el aceite de este producto es utilizado en la medicina natural de las comunidades. El precio del litro es de Bs. 40.00

Sangre de Grado, se utiliza la resina que se extrae de la corteza, es de uso medicinal en la comunidad y por los intermediarios que lo venden en las ferias de Rurrenabaque y destinado a La Paz. El costo del litro de sangre de grado cuesta Bs. 20.00

En la comunidad, de Carmen del Emero, se están cultivando el cacao criollo en cantidad de 1.890 plantas en una superficie total de 4 y $\frac{1}{4}$ hectáreas, esta clasificación se divide de la siguiente forma:

CUADRO DE SUPERFICIES DE CACAO CRIOLLO CULTIVADOS COMUNIDAD CARMEN DEL EMERO

Nombre	Sup. cultivada	Nro. plantas	Tiempo de cultivo
Parcela escuela 16 Julio	1 Ha.	600 plantas	16 años
GM	1 Ha	150 plantas	16 años
NY	1 Ha.	500 plantas	16 años
EY	$\frac{1}{2}$ Ha.	300 plantas	16 años
HQ	$\frac{1}{2}$ Ha.	200 plantas	3 años
NY	$\frac{1}{4}$ Ha.	140 plantas	1 año
Total	4 y $\frac{1}{4}$ Ha.	1,890 plantas	1 a 16 años

El cacao criollo, se cultivan dentro de sus parcelas asociadas con distintos cultivos, esto, motiva a la población a realizar un vivero comunal para su propagación en forma escalonada.

Muchas de las personas de la comunidad se dan cuenta de que el cacao cultivado, produce mayor cantidad de mazorcas en el año, datos del técnico de EL CEIBO señala que la cosecha de este producto en una hectárea es de 75 quintales por hectárea en forma húmeda, 25 quintales en pepa seca por hectárea.

En un censo de chocolate criollo realizado en la comunidad en la comunidad se tienen los siguientes datos.

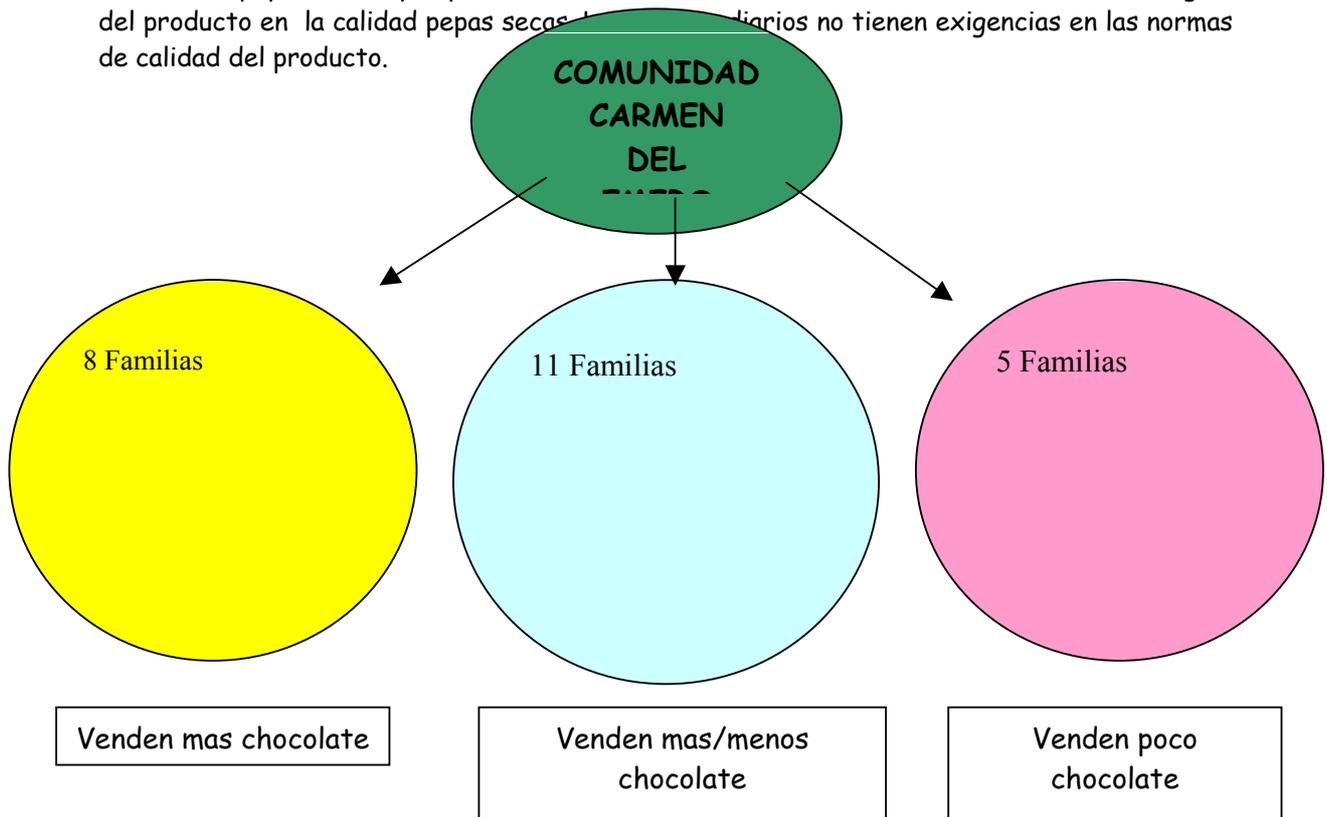
- ✓ **Existen 342 plantas de cacao criollo por hectárea.**
- ✓ **La densidad de chocolate es de 5 x 5 metros.**
- ✓ **Plantas potenciales es de 261.**
- ✓ **Plantas con frutos 60.**
- ✓ **Plantas sin frutos 21.**

En la comunidad, existen grupos de personas quienes se dedican a la recolección de cacao en distinta intensidad para su comercialización. Todos tienen acceso en proporciones diferentes como muestra el siguiente gráfico:

IDENTIFICACION DE GRUPOS ACOPIADORES DE CACAO

La producción de cacao criollo en la comunidad se estima en 150 quintales promedio por año, sin embargo, no se recolecta toda la producción natural, ya que esto depende de la demanda que existe en los mercados regionales, las variaciones productivas.

No existe apoyo técnico por parte de los intermediarios, no tienen control técnico - biológico del producto en la calidad pepas secas. Los intermediarios no tienen exigencias en las normas de calidad del producto.



4.ORGANIZACIÓN DEL USO DE LOS RECUROS PFMN.

4.1 Organización de los recolectores/ productores .-

Se organizo un pequeño comité que es reconocido por las autoridades de la comunidad, están en proceso de consolidación. Su denominación es "Comité de Acopio y Comercialización de Cacao Criollo **CAC CUASHE EMERO**", su objetivo es de agrupar a la comunidad para realizar el beneficiado y la comercialización del cacao a otros centros de comercio con contratos y a buenos precios.

4.2 Vinculación entre los recolectores/productores e instituciones externas.

Por el momento existe el apoyo de la organización matriz para que este comité pueda obtener un reconocimiento y realizar contratos o cartas de intenciones, convenios para la venta del cacao criollo.

Existe el compromiso de parte de las instituciones municipales y de las ONG´s para apoyarlos en este trabajo a este grupo.

5. INGRESOS Y GASTOS

5.1 Principales ingresos que generan actividades

Las principales actividades que generan ingresos económicos en la población son:

1. **Venta de charque de pescado**, esta actividad se la realiza durante todo el año, pero, entre los meses de agosto a septiembre se pesca una mayor cantidad del medio natural. No se tiene datos exactos acerca de la cantidad de charque que se llega a vender.
2. **La venta de charque de animales de monte**, que generalmente se la realiza durante todo el año, sin embargo, la época de mayor caza es entre los meses de diciembre e marzo, debido a las inundaciones.
3. **La venta de animales domésticos**, como es el caso de chanchos que tiene un precio es de Bs. 5 kilogramo peso vivo y los pollos que varían de precio de acuerdo a tamaño y sexo el precio promedio sería de Bs. 20.
4. **Venta de cacao**, la recolección se la realiza entre los meses de diciembre a marzo, la venta se la realiza en forma de pepa seca sin ningún tratamiento (según las normas técnica de EL CEIBO), El precio de venta este año de la pepa seca de cacao criollo fue de Bs. 57.00
5. **La venta de productos agrícolas**, que generalmente son:
 - *Arroz*, que se cultiva en pequeñas cantidades (de 1/4 Ha. a 1 Ha.) los precios son de Bs. 8 a 12 la arroba puesto en la comunidad, esto son vendidos a los intermediarios d Rurrenabaque.
 - *Plátano*, que tiene un precio de Bs. 5 a 7 un racimo de tamaño mediano, esta se vende en las poblaciones de Riberalta y poblaciones río abajo, y propiedades privadas.
 - *Yuca*, que al igual que el plátano se venden en los mercados de las poblaciones ribereñas del río Beni, el costo de la misma es de Bs. 5 a 6 por arroba.

En el siguiente cuadro se muestra la diferencia que existe en la preferencia y los usos al tiempo que le dan en la comunidad.

INGRESOS POR ACTIVIDADES/PRODUCTOS DURANTE EL AÑO.

Producto	Enr	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ags	Sep	Oct	Nov.	Dic.
Charque de monte	xx	xx	xx	x	x	x	x	x	x	x	x	xx
Charque de pescado	x	x	x	x	x	x	x	xx	xx	xx	xx	x
Chanchos y Gallinas	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	xx	xx
Cacao criollo	xx	xxx	xx									
Chocolate cultivado	xx	xx	xx	xx								
Arroz maíz y plátano		xx	xx	xx								
Huevos de Peta (quelonios)									xx	xx		

 Meses de mayores ingresos por rubros

 Meses de menores ingresos.

 Meses sin ingresos/ muy poco

La producción natural del cacao criollo es variable, sin embargo las cantidades que se llegaron a recolectar en la comunidad en los últimos años, muestran el siguiente cuadro.

Producción de Cacao criollo en la comunidad de Carmen del Emero (Expresado en quintales/año.)

Año.	1.998	1.999	2.000	2.001	2.002
Producción	50	110	40	30	100

Los miembros de la comunidad no tienen acceso a créditos, por parte de instituciones, si tienen algunos por parte de comerciantes que generalmente les cobran altos intereses. No existe el apoyo técnico por parte de este grupo.

5.2 Principales artículos de gastos

La comunidad, se caracterizan por ser familias pobres en general, no se tiene una caracterización o diferencia económicas grande que se llegue a separar con respecto a las demás familias, los ingresos que la comunidad genera con la venta de sus productos que producen y recolectan se dedican en general para la manutención de su familia.

Con referencia a los gastos en **implementos agrícolas** en la comunidad sobre herramientas son las siguientes:

1. Machete	Tamaño Grande	25 Bs.
2. Machete	Tamaño Mediano.	18 Bs.
3. Hacha	Tamaño grande	25 Bs.
4. Pala de Carpir	Tamaño Mediano	25 Bs.

Los gastos acerca de la **alimentación**, enseres domésticos mas utilizados en una familia común es la siguiente:

1. Aceite	10 litros por mes.	80 Bs.
2. Azúcar	15 kilos por mes	75 Bs.
3. Jabón.	15 barras por mes	30 Bs.
4. Harina.	25 kilos por mes	125 Bs.
5. Fideo	5 kilos por mes	25 Bs.
6. Carne.	8 kilos por mes	la familia lo consigue.
7. Pescado.	20 kilos por mes	Ídem.
8. Pilas.	6 pares de pila	30 Bs.
9. Diesel.	2 litros por mes	15 Bs.
10. Sal.	4 kilos uso doméstico	4 Bs.

Los gastos tienen variabilidad en cuanto se refiere a la consecución de **materiales escolares**, sin embargo, los compras de materiales se concentran en la siguiente lista:

1. Cuaderno	50 hojas	Bs. 3
2. Cuaderno	100 hojas	Bs. 6
3. Carpetas	100 Hojas	Bs. 6
4. Bolígrafos	por unidad	Bs. 1 Marca "Mon Ami"
5. Guardapolvo	Unidad	Bs.
6. Polera blanca	Unidad	Bs. 7 a 10.
7. Corto.	Unidad	Bs. 3.
8. Lápices	Unidad	Bs. 0.5

No se tiene datos acerca de los gastos en la comunidad con referencia a la **atención medica y gastos de medicamentos**, sin embargo se tiene referencia del sanitario de la comunidad que se dedica a este trabajo en la comunidad, que se atendieron a 185 niños de la comunidad en diferentes enfermedades, generalmente diarreicas y respiratorias, un niño de 12 años murió en este año por embolia (no se tiene control en la calidad de alimento que se ingiere). Los servicios que el sanitario presta son:

1. Seguro Básico de Salud.
2. Seguro Materno Infantil.

Los costos de los medicamentos no se llega a cancelar en su gran mayoría, debido a los gastos que realiza la familia en otras actividades, las autoridades concientes de ello se propusieron explotar los recursos de la comunidad para completar la deuda que tienen los comunarios con la posta medica.

Los precios referenciales de los costos de transporte se detalla en el cuadro de costos de transporte.

En un sondeo hecho a la comunidad, menciona que se tiene gastos generalmente para el inicio de clases (compra de ropa, materiales escolares), fiestas patrias. Este gasto generalmente se dan en los meses de Febrero, Marzo, Agosto, Noviembre y Diciembre. Estos gastos coinciden con las fiestas tradicionales.

Las fiestas importantes de la comunidad son:

- Enero. Fiestas de año nuevo.
- Febrero. Fiestas carnavales, compra de materiales escolares
- Julio. Fiestas de la comunidad.
- Agosto. Fiestas patrias, materiales escolares, desfile cívico
- Noviembre. Todos Santos.
- Diciembre Fiestas de Fin de Año.

6 mano de Obra

6.1 Apreciación global de actividades dentro de la comunidad

Las principales actividades de la comunidad de Carmen del Emero son:

1. **Caza**, es una actividad de importancia en la comunidad que se la realiza de forma constante durante todo el año como alimento y fuente de ingreso económico. La época de cacería más intensa es entre los meses que llegan las inundaciones (febrero a mayo)
Las especies mas comercializadas son: *Anta*, (*Tapirus ssp*) *Chancho de tropa*, (*Tayassu pecari*), *Venado*, *Huaso*, (*Mazana ssp*), *Taitetu*, (*Tajacus Tayassu*).
La venta se la realiza en forma de charque (carne deshidratada) cuesta a Bs. 8 el kilogramo, la carne mas comercializada es la de Anta por la demanda en los mercados de Rurrenabaque y San Buenaventura.
2. **La pesca** es una actividad que se desarrolla en todo el año, sin embargo, esta actividad se desarrolla mas en la época de estiaje entre los meses de julio a octubre, cuando las aguas bajan y existe una mayor concentración en los cuerpos de agua. Los peces de mayor demanda en el mercado de Rurrenabaque son los peces de cuero por lo que se paga un buen precio (8 Bs. por kilogramo de charque), siendo que los peces de escama tienen un precio mas bajo que la anterior (6Bs. por kilogramo de charque)
3. **Cría de animales domésticos**, es una actividad en la cual esta involucrados toda la familia, sin embargo es las mujeres niños y ancianos quienes se dedican al cuidado y alimentación de los mismos, los animales que más se prefiere para la venta son:
 - *Chancho*, que se vende en todo el año pero mejor en apoca de fin de año.
 - *Pollos*, Aves de corral, que se cría en cantidades de 10 a 50 pollos por familia se vende todo el año, demanda fin de año.
4. **Cultivos agrícolas**; sus principales cultivos son: *Arroz*, *Maíz*, *Plátano*, *Yuca*, *Camote*, *Cebolla de hoja*. Todas estas producciones agrícolas generalmente son para el consumo familiar, pero dada sus necesidades y condición económica, ellos llegan a venderlos a los intermediarios por precios bajos, generalmente se vende en condición de trueque.
Las superficies destinadas para este rubro son de ½ a 1 Ha. En el caso del arroz; ¼ a ½ en el caso del Plátano y que se reemplaza plantaciones viejas cada 2 años; en el cultivo de la yuca este se relaciona solo a una superficie de ¼ de Ha. Y superficies de 100 metros cuadrados para el cultivo de la cebolla en hoja.
5. **Cosecha del cacao criollo**, esta actividad se dedica entre los meses de Diciembre a Marzo, no se necesita mucha inversión para esta actividad por lo que es considerada una actividad económica rentable, sin embargo dada su poco tiempo en la recolección de los frutos de la misma, lo consideran una actividad de considerable importancia.

La recolección y uso del cacao criollo por parte de las familias de la comunidad es de forma tradicional, tanto varones, mujeres, niños y ancianos están involucrados en está actividad.

Según sea la estructura socioeconómica, esta no difiere en grupos a la recolección del cacao criollo por parte de la comunidad, es decir todos en la comunidad se dedican a la recolección de este producto.

En el caso específico del cacao criollo, la distribución de mano de obra se da de la siguiente manera:

USO DE TIEMPO EN TRABAJOS DEL CACAO.

Tarea	Espos o	Espos a	Hijos	Observaciones.
Cosecha	Si	Si	Si	Participan todos, los niños se trepan a los árboles. Los padres cosechan con los ganchos de palo y lo amontonan. Las señoras reinen los frutos caídos.
Despulpado.	Si	Si	Si	Toda la familia participa de esta actividad, lo vacían en sacos de goma para aprovechar el jugo de la misma.
Lavado.	Si	Si		Esta actividad lo realizan en la casa para la extracción del jugo para refresco o chicha. Pero es la esposa quien se dedica en su extracción.
Fermentado.	Si	Si		Generalmente no se la realiza, dejan solo una noche escurrir el jugo en una bolsa de yute.
Secado.	Si	Si	Si	Es la señora y los hijos quienes esta encargados del secado del grano, cuanto mas seco mejor para la venta, dejan secar de 1 a tres días dependiendo del tiempo.
Venta.	Si			Generalmente la venta la realizan las mujeres, argumentan que los varones no conocen las necesidades de la familia.

Sin embargo, según los grupos con recursos en la comunidad, los trabajos que se desarrollan en la familia son los siguientes.

6.2 Estacionalidad de empleo

En la comunidad Carmen del Emero, las estaciones de empleo se clasifican según el siguiente cuadro: *(ver cuadro calendario de uso)*

CALENDARIO DE ACTIVIDADES.

Actividades	Enr	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ags	Sep	Oct	Nov.	Dic.
Casería	xx	xx	xx	x	x	x	x	x	x	x	xx	xx
Pesca	x	x	x	x	x	x	xx	xx	xx	xx	x	x
Preparación de terreno			xx	xx	x			xx	xx	xx	x	
Cultivos agrícolas	xx	xx	xx	xx	x	x	xx	xx	xx	xx	xx	xx
Venta de mano de obra						xx	xx	xx	xx	xx		
Recolección de cacao criollo	xx	xx	xx	x	x						x	xx

Según este calendario las actividades que más demandan tiempo para las familias, es la casería, pesca, la agricultura y la recolección del cacao criollo siendo que la venta de mano de obra y la recolección del cacao criollo son actividades temporales.

Lo que demuestra que entre los meses de mayo junio y julio, los ingresos económicos de la comunidad son bajos, y existe una mayor oferta de mano de obra, esto coincide con la llegada de los vientos fuertes del sur "surazos" que vienen acompañados de lluvia, lloviznas y temperaturas bajas dificultando realizar trabajos, cacería y pesca.

6.3 Disponibilidad de ofertas de trabajo

La comunidad es solidaria, apoyan a las personas que se están asentando recién en la comunidad por el lapso de un año, lo que facilita al nuevo comunario establecerse y modelar sus trabajos.

Existen algunas familias quienes contratan personas para la construcción pequeñas embarcaciones. Este trabajo solo e para los meses de mayo a septiembre dependiendo de la oferta.

7 P.F.N.M. SELECCIONADO.

7.1 Rango de PFM utilizados en la comunidad.

Entre los productos no maderables están los que se utilizan como alimentos (frutos), plantas medicinales, especies que se usan para la fabricación de utensilios de cocinas y otras artesanías, instrumentos de cacería, materia prima para la construcción y productos elaborados.

Entre las especies que se usan como madera aserrada se encuentran las siguientes: Cedro Cedrela sp.), Cuta, Tarara (Centrolobium sp.) y Masarandua (Manilkara surinamensis), entre especies de madera redonda están la Piraquina (Unonopsis sp.), Caicoma (Vochysia sp.), chaquillo y otros. Para el techado se utilizan las hojas de las palmeras asaí (Euterpe sp.), motacú (Scheelea princeps) y cusi (Orbignya phalerata).

Recolección de frutos

Entre los árboles frutales que se usan como alimentos están los siguientes: quecho, huapomo, paquió, cacao, achachairú, camururo, nui y pacay. Entre las palmeras están el asaí (Euterpe procatoria), chima (Bactris gasipaes), motacú (Scheelea princeps), marayahú y cusi.

El único producto alimenticio que se vende en la comunidad a los comerciantes que vienen a comprar es el chocolate silvestre este puede ser en forma de pasta o frutos secos.

Productos elaborados

Los productos que se elaboran son diversos, incluyendo jarabes, resinas y aceites medicinales para el consumo doméstico, tales como el aceite de la fruta de motacú y asai, los jarabes de la cáscara de chuchuhuaso, uña de gato, las resinas de copaibo y sangre de grada. todos estos productos se comercializan en la comunidad siendo una importante fuente de ingresos para el sustento de los hogares.

Recolección de material para artesanías

Entre las palmeras se tiene al asaí (Euterpe precatoria) , chima (Bactris gasipaes), motacú (Attaea impresifolia), cusi (Orbignya phalerata) y chonta loro; entre los árboles se tiene al gabetillo, cuta, mara, cedro, gabu, ochoo, bibosi, almendrillo, murure, copaibo y cachichira. Otras especies son el ambaibo, balsa y chuchio. Estas numerosas especies se usan para la fabricación de venteadores, canastas, sarsos, aro de tambores y bombos, esteras, gavetas, mangos de hacha, batanes, tacuses, manijas, cascós, canoas, remos, mascararas, arcos y flechas.

La recolección del material para artesanía se hace en cualquier época del año cuando es necesario para el consumo familiar.

Plantas que se utilizan como medicinales

Entre los árboles mencionaremos al oje, copaibo, tajibo, ajo ajo, sirari, mara, cedro, sauce, huayabochi, gabetillo y pan de fruta. Entre los arbustos están el chuchuhuaso, cola de caballo, cahuara, barba de tigre, matico. Entre los bejucos está la uña de gato, mata palo y entre las palmeras se tiene al asaí y motacú. Se comercializa solamente la uña de gato, aceite de copaibo y sangre de grada.

La comunidad de Carmen del Emero ocupa los siguientes productos forestales no maderables con la siguiente importancia económica:

1. **Cacao criollo ó chocolate**, su época de recolección se da entre los meses de enero y marzo. Existen dos tipos de uso que le dan:
 - *Como alimento*, para esto se preparan pastas de chocolate para después utilizarlos en la cocina, se almacena.
 - *Como producto para la venta*, a los intermediarios que vienen de las poblaciones de San Buenaventura y Rurrenabaque, estos se encargan de venderlo en los mercados de Palos Blancos y Sapecho.
 - *Como medicina*, las hojas de la misma sirven para el tratamiento del “pitaí” y “mocheo” en los niños.
2. **Asaí**, se utiliza el fruto de la misma, para alimentación y para la elaboración de refrescos y aguardiente para las fiestas de la comunidad, uso medicinal de sus raíces (amebas).
La comunidad, en el mapa que presentan de los recursos de la misma indican que es un potencial para la obtención y explotación de palmito para la industria.
3. **Copaibo**, el aceite de este producto es utilizado en al medicina natural de las comunidades. El precio del litro es de Bs. 40.00
4. **Sangre de Grado**, se utiliza la resina que se extrae de la corteza, es de uso medicinal en la comunidad y por los intermediarios que lo venden en las ferias de Rurrenabaque y destinado a La Paz. El costo del litro de sangre de grado cuesta Bs. 20.00

A continuación detallamos el cuadro de ventajas que la comunidad menciona con respecto al chocolate criollo y sus usos.

UTILIDADES DEL CACAO CRIOLLO.

Producto Chocolate	Como se usa	Quien lo hace	Se vende?	Quien decide el \$.
Hojas	Como medicina para curar el pitaí, y el mocheo. Para el pitaí se debe machacar las hojas y pasarlo en la parte afectada (uso externo)	La Mamás	No se vende	
Fruto	La pulpa lavado con agua se extrae el jugo para refrescos y bebidas para las fiestas. Las pepas se utilizan para la alimentación, se comercializa a través del intercambio con productos domésticos.	Todos,	Se vende	Las Mamás
Tronco o tallo	Como lejía para preparar el "pijcheo". Como lejía para preparado del jabón. Como leña.	Los padres.	No se vende	-
Raíz	Como abono.	-	-	-

7.2 Características de PFM's seleccionadas

El cacao criollo, en la comunidad goza de preferencia, por las mujeres debido a que este producto, vendido, palia las necesidades básicas de alimentación de la familia.

La comunidad, menciona que la recolección del cacao muestra ventajas respecto a otros productos, mas aun cuando existe demanda.

Las características del producto con relación a otros productos forestales no maderables es la siguiente:

**MATRIZ DE PREFERENCIAS DEL CACAO CRIOLLO
Y OTROS PFM.**

Producto.	Ventajas (comunidad)	Desventajas (comunidad)
Cacao criollo.	<ul style="list-style-type: none"> • Existen áreas potenciales • Tiene buen precio. • Existe mercado. • No se necesita mucha inversión en su recolección. • Es un trabajo que toda la familia participa. • Se establece en condiciones de cultivo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Solo es una época de recolección. • Los precios de compra de los intermediarios. • Mercado distante. • Variación de la producción de cacao en el bosque
Asái.	<ul style="list-style-type: none"> • Tienen un área potencial muy extenso. • Las vías de acceso son los ríos de la comunidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Los precios del palmito son bajos. • Mercado distante • No hay personas interesadas hasta el momento en explotarla.
Copaibo.	<ul style="list-style-type: none"> • Precio referencial adecuado 	<ul style="list-style-type: none"> • La venta sujeta a la oferta de los intermediarios. • Mercado distantes. • Poca cantidad de árboles que se aprovechan.
Sangre de grado.	<ul style="list-style-type: none"> • Precio referencial adecuado. • Es utilizado en la comunidad en medicina tradicional. • Existe en áreas naturales de la comunidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Los compran en poca cantidad los intermediarios • Mercado distante. • Lo compran solo pro encargo.

7.3 Manejo del recurso PFM seleccionado (ya esta cubierto en 3.3 y 3.4)

los principales problemas del cacao criollo en las áreas naturales y de cultivo son:

- Ataque de plagas (ratas, monos y otros animales que les gusta el fruto)
- Enfermedades fungosas, solo cuando sufren grandes daños.
- La tumba de plantas para realizar la recolección del fruto lo que perjudica la siguiente producción.
- La forma de cosecha de las mazorcas daña los cojines florales de las plantas, lo que también afecta la productividad del siguiente año.

Hasta el momento la comunidad a través de sus dirigentes menciona en sus reuniones que se respeten las plantas (no tumbarlas) establecen áreas naturales de cacao criollo para que no puedan ser ocupadas en labores agrícolas.

7.4 Cosecha del PFM seleccionado

En la comunidad existen 12 personas quienes están cultivando cacao criollo, otras personas en la comunidad, se implemento un vivero comunal para llevarlos a sus terrenos, estos viveros tienen 3 meses de establecimiento.

En la comunidad existe una cantidad de 1. 890 plantas distribuidas como cultivo en una superficies de 4 y ¼ de hectárea, el tiempo de establecimiento es de 1 a 16 años. La cantidad cosechada en área cultivada es de 2 a 4 quintales de pepa seca por año aproximadamente, la recolección en áreas naturales producción es de 150 quintales por año en pepas secas.

De acuerdo con la información, la comunidad vendió este año una cantidad mayor a los 100 quintales. Esta producción va hacia los mercados de El Alto Beni, Sapecho, Palos Blancos, Caranavi, La Paz.

ANÁLISIS COSTO BENEFICIO PARA UN QUINTAL Recolección de pepa de Cacao

Actividad	Unidad	Costo Unitario	Cantidad	Costo total	Observaciones
Costos fijos					
Jornales para recolectar	Jornal.	6	30	180	
Viveres*		6	10	60	
Costos variables**					
Machete.	Unidad	1	18 Bs.	18	
Bolsas de Goma	Unidad	1	60 Bs.	60	
Bolsas de yute.	Unidad	1	5 Bs.	5	
TOTAL				323	

* Precio establecido por el tipo de ración por día.

** Estos gastos no se toman en cuenta, son costos variables.

El costo de un quintal de cacao seco en la población es de Bs. 200, siendo un costo ficticio ya que se paga en especie con altos costos de los productos a cambiar. El costo de oferta de la Cooperativa El CEIBO es de Bs. 330.00, puesto en la población de Rurrenabaque

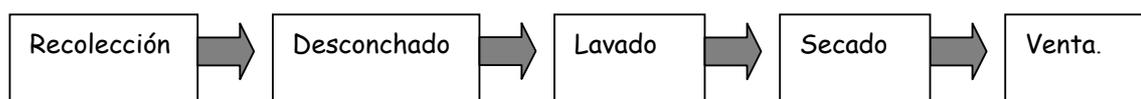
7.5 Procesamiento del PFMN seleccionado

Existen distintas formas de procesamiento básico y rústico para el cacao criollo, que la comunidad lo realiza tradicionalmente.

- ✓ Pepas secas.
- ✓ Para la elaboración de pasta de cacao.

En Ambos casos, la participación de la mujer es importante porque generalmente es la que se dedica en su beneficiado y la elaboración de pasta de chocolate, para realizar la venta.

El procesamiento para la venta del cacao en pepa, se da los siguientes pasos



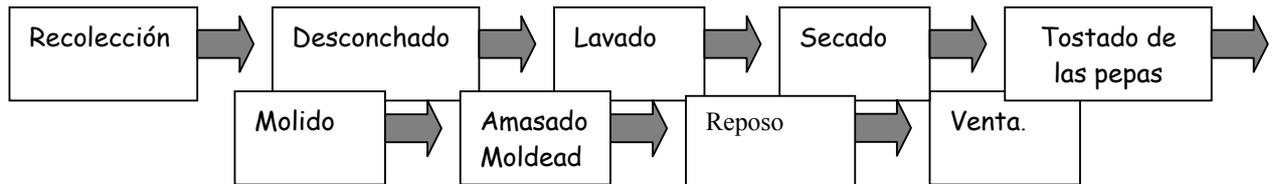
Sin embargo, la venta de pepas secas de chocolate es una actividad que se la realiza con fines comerciales o como actividad que genera ingresos económicos en las familias ó que suple sus necesidades básicas.

Los pasos que se siguen son los siguientes:

- **Cosecha.** Generalmente, la cosecha de las mazorcas del cacao es realizada de forma inadecuada y en la mayoría de los casos son arrancadas de la planta con ganchos debido al gran tamaño de las plantas de cacao, dañando el cojín floral lo cual afecta el rendimiento de la planta para el próximo año. Utilizan el machete y/o ganchos con los que desprenden la mazorca del árbol.
- **Desconchado.** Es una práctica realizada por todos los recolectores para lo cual utilizan generalmente el machete. Se la realiza en el lugar.

- **Lavado.** El lavado se realiza con la finalidad de obtener el jugo que lo ocupan como refresco y aguardiente.
- **Secado.** El secado generalmente es realizado en el suelo sobre yute, plástico, etc., una minoría seca el cacao en chapapas altas sobre esteras o en tablas de madera.
- **Venta.** Es una practica que la realizan las señoras. En su generalidad se realiza el trueque por víveres, ropa, etc.

Para el procesamiento de la pasta de chocolate o cacao, en la comunidad se da los siguientes pasos:



La descripción en el beneficiado y elaboración de la pasta de cacao es la siguiente:

- **Cosecha.** La cosecha de las mazorcas del cacao es realizada de forma inadecuada, idéntico a la anterior descripción.
- **Desconchado.** Es una práctica realizada por todos los recolectores, idéntico a la anterior descripción.
- **Lavado.** El lavado se realiza con la finalidad de obtener el jugo que lo ocupan como refresco, aguardiente.
- **Secado.** El secado generalmente es realizado en el suelo sobre yute, plástico, etc., una minoría seca el cacao en chapapas altas sobre esteras.
- **Tostado.** Es una practica que la realizan las señoras, son utilizados materiales como latas.
- **Descascarillado y Limpieza.** Estas actividades se la realizan con la finalidad de extraer la cascarilla y la limpieza de los granos.
- **Molido.** Esta actividad, en la actualidad se la realiza en maquinas de moler por la facilidad en su trabajo, antes lo realizaban en batanes de “madera” y en “tacu”
- **Amasado.** Obtenido el producto del molido las señoras se dedican al amasado y moldeado de la pasta.
- **Secado.** Las señoras dejan en reposo una noche para que la pasta o molde se llegue a endurecer.
- **La venta,** La venta la realiza en forma de trueque,

La comunidad prefiere la venta de pepas de cacao que la pasta de cacao, dada la demanda de los intermediarios, siendo que para este ultimo producto, solo lo realizan por encargos o para enviar a sus familiares que se encuentran en el interior del país.

**ANÁLISIS COSTO BENEFICIO PARA ELABORACION DE PASTA DE CACAO
EN UNA ARROBA (46 kilogramos)**

Actividad	Unidad	Costo Unitario	Cantidad	Costo total	Observaciones
Costos fijos					
Jornales	Jornal.	3	30	90	
Leña.	Hace.	20	1	20	
Costos variables*					
Machete.	Unidad	18	1	18	
Bolsas de plástico	Unidad	2	1	2	
Bolsas de yute.	Unidad	5	1	5	
Baldes o recipientes	Unidad	15	1	15	
Tostadoras.	Unidad	7	1	7	
Maquina de moler.	Unidad.	180	1	180	
TOTAL				319	

* Costos tomados en cuenta desde el acopio.

El quintal de pepas secas de cacao es de Bs. 200 puesto en la comunidad, precio establecido por los intermediarios. El precio de oferta de EL CEIBO por quintal es de Bs. 330 puesto en el mercado de Rurrenabaque.

7.6 Almacenaje del PFM procesado/ seleccionado

La única manera de almacenado que la gente de la comunidad lo realiza es en bolsas de yute, por un corto tiempo, hasta que él (los) compradores llegan a la comunidad con sus mercancías.

No se tiene cuidado en el almacenado, esto lo realizan en la casa o la cocina generalmente lo cuelgan para que los ratones y/o otros animales no lo dañen.

Los intermediarios, vienen cada 15 días a un mes para realizar la compra, en épocas de la producción de cacao criollo, vienen cada 15 días. Existe una persona quien se dedica al acopio, este, almacena las pepas secas de cacao criollo en bolsas de yute, los seca cada 3 días para que no se llenen de hongos hasta que viene el comerciante. Menciona que no le cuesta nada el almacenaje, pues los intermediarios vienen cada 15 días para realizar la compra y recojo del producto.

7.7 Uso de ingreso de la comercialización del PFM

La recolección del cacao criollo es solo temporal, los meses de cosecha de este producto es de diciembre a marzo.

Las señoras, que generalmente se dedican a la comercialización de este producto a intermediarios, menciona que se realiza el cambio con productos de primera necesidad o insumos que ellos consideran necesarios, son las que deciden que comprar, pues los varones compran solo para sus vicios.

7.8 Fuentes de Información

No existe una fuente de información acerca del procesamiento y beneficiado del cacao criollo por parte de las instituciones e intermediarios, tampoco existe publicaciones o información escrita, este tipo de informaciones no llegan a la comunidad debido a la distancia y tiempo en llegar al lugar.

CARE Bolivia, desarrolló eventos de capacitación en el procesamiento básico del cacao criollo, a través de un convenio entre las instituciones de EL CEIBO y CARE Madidi, en este sentido, la comunidad esta fortaleciendo sus capacidades técnicas en la mejora de la calidad del producto con una oferta en precios y cantidad interesante.

8.- COMERCIO DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LA COMUNIDAD.

8.1 Avenida de mercadeo disponibles para los diferentes productos

La comercialización de las pepas de cacao de la comunidad se relaciona con la demanda de los intermediarios que vienen de las poblaciones de San Buenaventura y Rurrenabaque.

La comunidad comercializa de esta forma porque no existen mercados disponibles cercanos, además que el costo de transporte hacia los centros de comercialización es elevado, no tiene otra forma de comercializar sus productos a los diferentes mercados.

La comunidad de Carmen del Emero, cuenta con algunos comerciantes que se han identificado de la siguiente manera.

IDENTIFICACION DE INTERMEDIARIOS

Nombre	Lugar de procedencia	Características del Intermediario	Observaciones
Miguel Alipaz.	San Buenaventura	Viene cada mes, solo realiza el trueque, sus productos que ofrece tiene un 80 % de incremento, no paga ni compra en efectivo	La comunidad lo considera un intermediario malo
Tomas Zalar	Rurrenabaque	Compra al cambio, los productos que ofrece son más bajos que los otros vendedores. Viene cada 15 días,	La comunidad lo considera un intermediario bueno
Jesús Aguirre.	Rurrenabaque	Compra al cambio, los precios son elevados. Viene cada mes o cuando es tiempo de zafra (chocolate, arroz, charque y animales)	
Maritza Méndez.	Rurrenabaque	Compra al cambio. Los precios de sus productos son elevados. La Sra. Méndez es una intermediaria nueva en la zona.	

Estos, traen consigo víveres, herramientas, insumos, ropa, y otros artículos para realizar el trueque, con productos, animales, otros.

8.2.- Medios de soporte en la comercialización (información, crédito, otros)

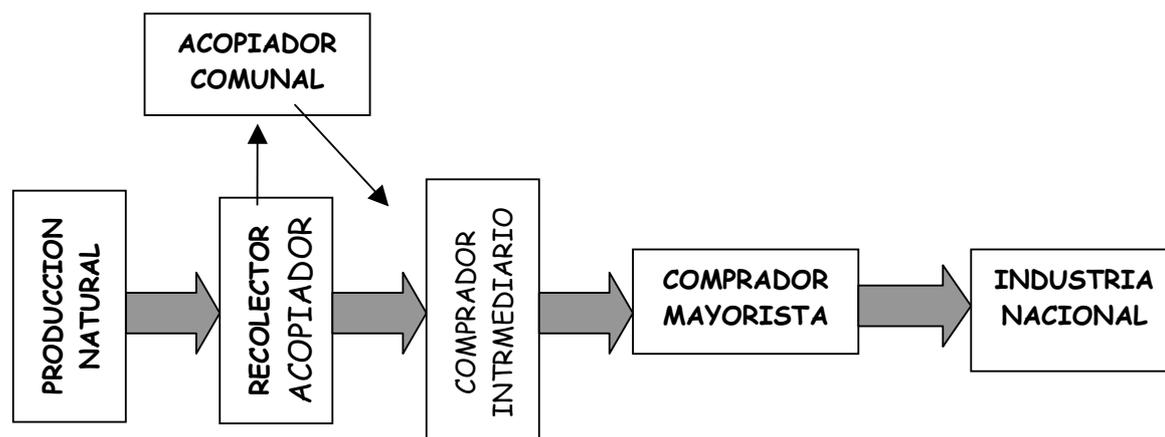
No existe una fuente de información acerca de los precios del cacao, ni su manera de procesarlo, la capacidad técnica en su manejo. La información que se tiene es informal, y si hubiera no llega a la comunidad, debido a la distancia. No existe fuentes de crédito o entidades crediticias

Los rescatadores o compradores de cacao, no dan información acerca de los mercados que existen. Temen que esta información pueda ser manejadas en su contra en la comercialización.

En los mercados regionales existe la presencia de personas que trabajaron en EL CEIBO como promotores y que vienen a la zona para rescatar pepas de cacao criollo de la zona y venderlos a EL CEIBO.

8.3. – Mercadeo específico de los PFMN seleccionado

La cadena de comercialización de la comunidad de Carmen del Emero, se caracteriza de la siguiente forma:



Dada las características del producto y la situación de la comunidad esta solo es comercializado en la comunidad a los intermediarios, estos comercializan a mercados regionales y nacionales a diferentes empresas para el procesamiento en forma de chocolates y dulces.

En cada eslabón existe una marcada diferencia de precios y características para su venta, es así que:

- Los recolectores, venden su producto a un precio de Bs. 200 el quintal a los intermediarios. El costo real de producción es de 96 Bs.
- Los intermediarios, venden este producto a los compradores mayoristas a un precio de Bs. 330 a 360 el quintal
- Los mayoristas, compran este producto y lo venden a las diferentes fabricas a un precio de Bs. 360 a 450 el quintal de cacao.
- La Empresa EL CEIBO, compra pepas de cacao criollo seco a un precio de Bs. 380 el quintal puesto en Sapecho. Sin control de calidad.

La producción del cacao criollo en la comunidad se ha mantenido de la siguiente forma:

Producción de Cacao criollo en la comunidad de Carmen del Emero (Expresado en quintales/año.)

Año.	1.998	1.999	2.000	2.001	2.002
Producción	50	110	40	30	100

La demanda internacional del cacao para la empresa de EL CEIBO es de 50,000 quintales/año, EL CEIBO a través de sus cooperativas solo llega a recolectar la cantidad de 14,000 quintales por año, lo que cubre un 28 % de su demanda.

Es la razón para que exista una demanda en la zona para la comercialización del cacao criollo en las comunidades. Sin embargo, existen otras empresas quienes se dedican a la comercialización del cacao criollo.

La comunidad, definen los precios de sus productos, sin embargo, esto no afecta al comprador, quien fija sus propios precios con respecto a los productos de la comunidad. Dada la oferta del comprador y las necesidades de la familia, los precios caracterizados en reunión queda solo en manos del comprador, que generalmente lo cancela a trueque con productos de primera necesidad a precios elevados (mas del 80% de incremento)

Las limitaciones para la comercialización del cacao en la comunidad de Carmen del Emero, son:

- ❖ Las variables en la producción natural y de cultivos.
- ❖ Acceso caminero deficiente.
- ❖ Precios bajos del producto.
- ❖ Mercados distantes.
- ❖ Mal beneficiado de pepas de cacao.

Debido a la demanda de las pepas secas de cacao por parte de la cooperativa El CEIBO, la comunidad empezó a organizarse para realizar el acopio en forma grupal para después venderlo, sin embargo, existen deficiencias que se debería analizar, por ejemplo: crear centros de acopio, donde las comunidades puedan entregar sus cantidades recolectadas y beneficiadas para posteriormente venderlos.

8.4. - Política/contexto legal

No existe una política de parte del gobierno que apoye a las comunidades en su procesamiento, manejo de sus áreas productivas y comercialización del cacao criollo y de los distintos PFNM.

El gobierno de Bolivia, implementó una reglamentación para comercialización de estos productos, sin embargo, estos requisitos son inaccesibles para las comunidades.

Dentro de las leyes forestales, no se encuentran artículos o leyes que lleguen a reglamentar su uso, manejo, etc., estas leyes, solo se dan para algunos casos como la explotación de la castaña u otros de valor comercial. Los criterios técnicos para el manejo de una especie como es el caso del cacao criollo deben ser valederas y ejemplares.

La política del Gobiernos Municipales es impulsar esta actividad como fuente de ingresos en las comunidades, coordinando esta con las instituciones que trabajan dentro de su jurisdicción.

Las financiadoras como la PNUD, ONG's y otros, se encuentran apoyando este proceso para mejorar las condiciones de las comunidades que están realizando el aprovechamiento adecuado y tradicional

Hasta el momento, las instituciones gubernamentales no han empezado actividades de extensión agrícola, reglamentaciones e impulso en este rubro y menos aun en la comunidad de Carmen del Emero, dada las distancia y logística que se necesita.

9. IMPACTO DE CAMBIOS EN LA COMERCIALIZACIÓN

9.1 Resumen de cambios en la comercialización

La comercialización del cacao criollo, si bien es una actividad tradicional en la comunidad, en los últimos años ha sufrido cambios al conocer los canales de comercialización a las diferentes empresas como EL CEIBO, SARTAWI, mercados locales. La demanda de pepas de cacao ha aumentado pero exigen calidad del producto.

Toda la comunidad realiza el aprovechamiento de este producto, pero generalmente son las mujeres quienes se dedican para este trabajo.

Los cambios más significativos son:

1. Recolecciones de mayores cantidades cada vez por la demanda del producto.
2. Busca de mercados seguros para la venta en cantidades.
3. Organización de un comité de acopio y comercialización para la comercialización del producto en estudio.
4. Busca de financiamiento para la construcción del centro de beneficiado y acopio del cacao criollo

9.2 Concepto de éxitos

En la comunidad, se dan las siguientes formas de definiciones de éxito acerca de la comercialización del cacao criollo.

- ✓ Que los fondos obtenidos en la comercialización del cacao puedan ser mejores precios que las anteriores años.
- ✓ Que la cantidad y valor de estos costos puedan suplir sus necesidades básicas en la familia.
- ✓ Que también se puedan comercializar las pastas de cacao criollo.
- ✓ Que los contratos con las empresas comercializadoras establezcan precios módicos y asistencia en su procesamiento.

La comunidad entera define estos criterios, sin embargo es difícil saber, a priori, si estos son reales dada la condición social de las mismas con respecto a otros grupos.

9.3 Impacto Social

La comunidad se encuentra a la expectativa por los cambios que puedan ocurrir en el mercado, estos cambios serán decisivos para realizar la colecta en las áreas naturales. La recolecta del cacao es general en la comunidad por ser una fuente de ingreso a las familias y si están incidiendo positivamente con las ofertas de mercado.

Son las mujeres quienes se encuentran más influidas en su rebaja o incremento de precio, ya que ellas se dedican a la compra de enseres y víveres para la familia que son necesarios.

El comité de acopio y comercialización de cacao criollo "CAC CUASHE EMERO", se creó con las ofertas de comercio del cacao y las áreas naturales productivas. Se estima que para este año, las familias de la comunidad estarán realizando una recolecta de toda el área productiva de cacao criollo de la comunidad en forma escalonada mediante una coordinación que se realizara en con las demás autoridades de la comunidad.

9.4 Impacto de Genero

Las actividades en la cosecha, procesado, y secado del cacao en la comunidad, son compartidas en la familia, sin embargo la mujer es la que realiza una gran parte del trabajo.

Las mujeres deciden sobre el efectivo de los productos vendidos, pero esto no mejora en la calidad de vida de las familias y de la comunidad, ya que es una actividad temporal, con la ganancia compran o realizan el trueque con productos de necesidad en la familia. El hombre (marido) se dedica a este trabajo solo en la extracción de las mazorcas de cacao en las áreas productivas.

9.5 Impacto de ambiente

Dada las características del acopio del cacao criollo, las personas de la comunidad dañan las plantas al cosecharlo, se encuentran plantas tumbadas, esto para recolectar los frutos altos, sin embargo, de ninguna manera se realiza un extractivismo del producto.

La regeneración natural, se encuentra en menores cantidades debido a que los frutos del cacao criollo es muy apetecido por roedores y otros animales silvestres. De igual manera el hombre durante la cosecha recolecta todo dejando de esta manera sin posibilidad de regenerarse.

Existe una conciencia del beneficio económico del cacao criollo cultivado es por esta razón que muchas personas están motivados para su cultivo. De igual manera la comunidad esta empezando a manejar áreas productivas naturales para que puedan tener una mejor cosecha.

9.6 Impacto político.

Si existe un cambio político positivo del cacao criollo hacia la comunidad, por esta razón se creo un comité de acopio de cacao criollo. Este comité junto con las autoridades de la comunidad están gestionando la comercialización de este producto a los diferentes mercados, además de mejorar una infraestructura para su beneficiado y acopio.

ANEXO 1 REGISTRO DE ACTAS DE CONSULTA A LAS COMUNIDADES

Actas de reuniones ordenadas por fechas

CUADRO DE ACTIVIDADES EN LA COMUNIDAD DE SAN SILVESTRE

Fecha.	Lugar.	Actividad
07.06.02	Carmen del Emero	Viaje hacia la población de Carmen del Emero, para realizar encuestas CEPFOR, etc.
08.06.02-12.06.02	Carmen del Emero	Encuestas y trabajos en la comunidad en la implementación de vivero, reuniones, talleres de diagnóstico y varios.
17 – 18.09.02	Carmen del Emero	Viaje y Presentación de comunidades y áreas de estudio a la Sra. Elaine Marshal, presentación de actividades en la comunidad, reunión en la comunidad acerca de la visita.

Anexo 2 Descripción con detalle de todos los métodos de investigación usado

Herramienta	Síntesis de la metodología	Que datos se obtuvo
Mapas parlantes	Trabajo de grupos para la elaboración de mapas comunales de recursos, ubicación de cacaotales.	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Mapa de recurso. ❖ Tendencia de la comunidad en servicios. ❖ Delimitación de áreas naturales de manejo.
Diagrama de Venn	Trabajo en grupos para realacionamineto de organizaciones y preferencias.	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Niveles de organización en la comunidad. ❖ Estructuras jerárquicas de las mismas/ funciones ❖ Organización/coordinación con otras instituciones.
Horario Histórico	Metodología participativa en la comunidad, con grupos diferentes para conocer los detalles de trabajo en la comunidad	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Tiempo dedicado a las actividades. ❖ Trabajos de las mujeres y varones, carga de trabajo. ❖
Calendario de actividades	Metodología participativa, con grupos focales,	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Priorización de actividades agrícolas, de caza y otras. ❖ Tiempo en cada actividad. ❖ Demanda de mano de obra en diferentes actividades.
Flujograma de ingresos - egresos	Participación comunitaria con diferentes grupos (señoras y hombres)	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Calendario de ingresos en cada actividad. ❖ Costos por cada actividad y de acuerdo a épocas. ❖ Ingresos por época, actividad, y demanda de mano de obra
Tipificación y estratificación socioeconómica.	Grupos focales de la comunidad agrupados en partes iguales para descripción de niveles de bienestar	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Determinación de niveles de bienestar en la comunidad. ❖ Servicios básicos y recursos que la comunidad poseen.
Reuniones con	Reunion con grupos focales.	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Informe de actividades

grupos focales		especificas. ❖ Detalles que faltan en el informe
Encuestas dirigidas	Formato de encuestas dirigidas en actividades que se pretende realizar.	❖ Datos concretos de acuerdo a encuesta. ❖ Detalles necesarios que no salen en los otras herramientas.
Matrices	Trabajo con grupos focales	❖ Detalles de actividades y priorizacion de actividades en la cual se pretende analizar.

Anexo 3: Categorías de bienestar/ marginalización

En el siguiente cuadro se demuestra la estratificación socioeconómica de la comunidad:

TIPIFICACION DE COMUNARIOS COMUNIDAD DE CARMEN DEL EMERO.

Descripción:	Que tienen: descripción
Los que tienen Mas	<ul style="list-style-type: none">• un representante de familia es profesional o tiene sueldo fijo• Vivienda de madera aserrada• Parcelas agrícolas, para subsistencia• Crían animales domésticos en un mínimo de 50 chanchos.• Los hijos de esta categoría van a estudiar a San Buenaventura, Rurrenabaque, La Paz, Riberalta.
Los que tienen poco menos.	<ul style="list-style-type: none">• Algunas familias tiene capital de arranque, sueldo• Crían chanchos 10 mínimo.• Se dedican a la agricultura cacería y pesca.• Tiene chacos agrícolas de ½ a 1 Ha. de arroz y otros cultivos.• Sus hijos estudian en la comunidad, buscan becas de estudio para continuar con sus estudios.
Los que tienen casi nada	<ul style="list-style-type: none">• La actividad principal es la caza pesca.• Realizan pequeños chacos, ¼ Ha. solo de subsistencia.• Son familias poco estables.• Crían animales domésticos en poca cantidad.• Realizan la venta de mano de obra temporal, contratos.
Los que tienen nada	<ul style="list-style-type: none">• Niños enfermos o familiares con enfermedades,• Familias jóvenes, tienen 5 a 6 niños de 6 años él mayor y los demás son bebés.• Persona alcohólica, dedicadas al vicio.

De estos grupos, el primer grupo genera ingresos económicos con la compra de productos y dando ocasionalmente trabajos, haciendo que sé de un movimiento económico dentro de la comunidad.

En él ultimo grupo, realizan pocos trabajos, lo poco que se recolecta y gana durante, lo dedican en la paga de las deudas de alimentación, ropa y medicamentos, los demás miembros no apoyan en los trabajos, pues son pequeños, están enfermos, o cuidan a la familia. Es el grupo menos estable en la comunidad.

1. Grupo N° 1.- se refiere a un grupo de personas que tiene un sueldo fijo como contrato o como un contrato, sin embargo se dedican a criar animales, durante todo el año, realizan chacos pequeños de ½ a 1 hectárea, esto según los calendarios de actividades de la comunidad.
Las señoras se dedican a la crianza de animales, labores de cocina, lavado de ropas, atención a los niños, trabajos agrícolas, generalmente las niñas apoyan en estas actividades.
Los varones se dedican trabajar en el trabajo que tienen en función, (contratos, trabajos profesionales), el tiempo restante se dedican en agricultura, cacería y pesca. Excepcionalmente ofrecen contratos para el desbosque para fines agrícolas.
2. Grupo N°2.- este grupo, se dedican a la caza, pesca, agricultura de subsistencia en la comunidad, tienen ingresos económicos, o pequeños capitales, crían animales en pequeña escala.
Las señoras se dedican a trabajos múltiples de la casa, cría de animales y agricultura, los varones realizan chacos, pero generalmente se dedican ala cacería y pesca con fines comerciales.

3. Grupo N° 3.- este grupo se dedica generalmente a la caza y pesca, tienen pocos animales domésticos y realizan agricultura de subsistencia, están expuestos a la ganancia que tengan con casería para sus ingresos
Las señoras, junto a sus hijos son las que se dedican a la agricultura, los varones apoyan esta actividad.
4. Grupo N° 4.- este grupo, realiza sus trabajos respectivos en agricultura, ofrecen mano de obra para jornales y/o trabajos para su familia, sin embargo no son estables en la comunidad, familias jóvenes.

