

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

## CACAO SILVESTRE



COMUNIDAD

## SAN SILVESTRE

Municipio de San Buenaventura

Provincia Iturralde

La Paz Bolivia

Informe preparado por Tec. Agrícola 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 PFMNs
  - 3.4 Manejo/cultivo de todos los recursos de PFMN
4. Organización del uso de los recursos PFMN
  - 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. PFMN seleccionado
  - 7.1 Rango de PFMNs utilizados
  - 7.2 Características de PFMN seleccionado
  - 7.3 Manejo de recursos de PFMN seleccionado
  - 7.4 Cosechando el PFMN seleccionado
  - 7.5 Procesamiento del PFMN seleccionado
  - 7.6 Almacenamiento del PFMN procesado / seleccionado
  - 7.7 Uso del ingreso de la comercialización del PFMN
  - 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 PFMN
  - 8.3 Mercadeo específico de PFMNs 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

## **1.-RESUMEN EJECUTIVO.**

Las comunidades originarias de la zona, ocupan diferentes productos agrícolas y del bosque de la región en forma tradicional.

San Silvestre ( antes llamada Napashi) , es una comunidad tacana que ha estado ocupando el cacao criollo de forma tradicional como alimento (elaboración tradicional de pastas de cacao, mazamorras, otros usos), como medicina tradicional en el tratamiento de infecciones cutáneas y como una fuente temporal de ingresos económicos para el canje de productos que ellos consideran que son necesarios.

Podemos mencionar que los productos forestales no maderables como es el caso del cacao criollo es un producto que generalmente utiliza la gente pobre del lugar en busca de fuentes de ingresos económicos para la manutención de sus familias.

En esta actividad participan todos los miembros de la comunidad, los varones realizan la recolección de este producto, las mujeres realizan la transformación de pasta de cacao, siendo que los niños apoyan en la recolección de este producto.

Las ofertas del mercado en la actualidad han incrementado los intereses de la comunidad para la comercialización del producto en forma de pastas de cacao y en forma de pepas secas de cacao criollo.

Las entidades matrices, se están apropiando de las iniciativas comunales con respecto a la comercialización de estos productos, tanto así que se están realizando estudios acerca de otros productos forestales no maderables.

El municipio de San Buenaventura, a través de sus unidades técnicas están realizando proyectos para mejora la calidad de vida de la zona, en relación al cultivo del cacao criollo e incentivando el manejo adecuado de la especie en planes de manejo.

En resumen, el estudio acerca de la comercialización del cacao criollo en la comunidad ha dado pautas a la comunidad para incentivar y mejorar su 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 Napashi o San Silvestre, se encuentra ubicado en el departamento de La Paz, Provincia Iturrealde, en el municipio de San Buenaventura, pertenece al cantón de Tumupasa.

Ubicada en la parte central oeste del área demandada como "Territorio Comunitario de Origen" (TCO) Tacana, a 64 Km de la población de San Buenaventura por camino principal hacia Ixiamas, a 7 Km de Tumupasa en dirección al este. El centro de la comunidad tiene las siguientes coordenadas geográficas: 621877 y 8442282 (coordenadas UTM).

La superficie del área comunal delimitada de San Silvestre se estima en una superficie de 3.061 ha y el área de manejo de recursos de la comunidad alcanza una extensión de 15.277 has.

Al norte no tiene ningún vecino; al sur colinda con la comunidad de Tumupasha, al Este colinda con las comunidades de La Esmeralda, Bella Altura, Capaina, Buena Vista y Altamarani y al Oeste colinda con la comunidades de Hure -huapo y Tahua.

### 2.2 Historia

La comunidad de San Silvestre, pertenece a la etnia originaria Tacana, al igual que muchas comunidades originarias de la región, sin embargo, existen otros grupos sociales provenientes del altiplano boliviano (colonizadores) y de otros países como rusos y menonitas

#### La historia de la comunidad relata lo siguiente:

Antiguamente, la gente vivía más adentro, dispersa en el monte. Las familias que vivían desde mucho antes eran los Ibaguari, quienes vinieron de la estancia Jariricuni (Ixiamas), luego que falleció su padre y el intendente Flores les quitó su ganado con el argumento de que no habían pagado el terreno. Después de pasar un tiempo en Tahua, Ibaguari fue a Tumupasha y se casó con una señora de la familia Cartagena que vivía en Napashi.

Además de los Cartagena, había aproximadamente otras diez familias en Napashi, entre ellas los Iñare, Amutari, Cuajera, Quenevo y Racua.

En los tiempos de los curas de la Misión de Santísima Trinidad, todos tenían casa en Tumupasha, e iban a este pueblo para las Fiestas. En la Pampa de Anani había también una misión de los padres (sacerdotes) , criaban ganado y tenían alguna gente para que atiende el ganado.

En Napashi, la producción siempre ha sido la agricultura. Se producía arroz, maíz, café (cada uno al menos dos hectáreas), y venían compradores de Rurrenabaque y Reyes (entre ellos Miguel Jalile, que también compraba cueros). Los de la comunidad cambiaban sus productos por sal, ropa, pistones, pólvora. Los montes eran puro cafetal.

La única molinera de caña en la zona la tuvo doña Eloísa Fariñas, una mujer tacanista pero media agringada. La gente trabajaba con ella ayudando a cultivar. Fabricaban empanizado , azúcar baya y resacado (alcohol de caña), que era lo único que se tomaba además de chicha. Cuando llegó el camino, durante mucho tiempo ya nadie quiso tener molinera.

Cuando hubo la Guerra del Chaco, algunos fueron a pelear y en Napashi quedaron los más viejos, las mujeres y niños. Algunos de los que fueron eran: Asencio Macuapa, Joaquín Iñari y Lorenzo Cartagena (que fue tomado prisionero) y estuvieron dos o tres años por allá. Varios de los que

fueron primero murieron allá y los que fueron en el segundo o tercer grupo regresaron porque casi ya no había paraguayos tampoco.

Hubo una época en que se compraban todos los cueros (lobo, tigrecillo, chanco de tropa, capihuara, huaso). El lugar donde se vendía era la tienda de Jalile en Tumupasha. Se pagaba bien por los cueros y al principio no se notó la baja de animales porque había muchos animales y poca gente. No se andaba lejos, los animales eran mansos, los chanchos de tropa se asomaban donde ahora es Napashi. Cuando se iba a cazar para comer, se cazaba también para el cuero, no se iba a cazar sólo por el cuero.

Después vinieron los contratistas y la gente empezó a matar sólo por matar, y hubo muchas matanzas de animales. Los contratistas que venían eran Faustino Alipaz, Nanny Silva y Alberto Rubio (que era Sub-Prefecto). Ellos traían municiones, ropa y plata para que los cazadores saquen cueros. El que le gustaba sacaba adelanto y luego se iba al monte a sacar sólo el cuero y el cuerpo lo botaban.

Se recuerda que en esos días había mucha carne pudriéndose en el monte. Algunos de la comunidad también se dedicaron a los contratos, pero lo hicieron sólo cuando necesitaban. Principalmente era gente de San Buenaventura la que entraba a cazar. Ellos acabaron con muchos animales como las londras (que se cazaban con cría), el tigrecillo, el tigre y el lobo de río.

En esa época había mucho dinero en la zona, pero los que se hacían ricos eran los compradores. La gente en las comunidades no veía un beneficio pues no se necesitaba dinero: se criaba harito chanco, gallina y pato. No se compraba azúcar porque había azúcar bayo. Sólo se compraba sal, ropa, cama, kerosén y pólvora.

Ya en este siglo vino un misionero Donaldo del Instituto Lingüístico de Verano a estudiar la lengua tacana, y con ayuda del pueblo hizo una pista de aterrizaje para avioneta en un lugar donde antes era sólo una sendita en medio del monte. Este lugar fue usado después para ubicar el centro de la comunidad.

Luego de Donaldo llegó otro misionero llamado Juan Octaviano, quien quiso que se haga una escolita en el lugar. Este misionero también hizo un estudio de la lengua tacana, pero además quería convertir a los vivientes a su religión. Él hacía reuniones de una escuela dominical para adultos, ayudaba a los comunarios con medicinas y a veces los llevaba a Tumichucua ( en el departamento de Beni) cuando se enfermaban o sufrían accidentes graves. Los comunarios no se convirtieron, pues querían seguir siendo católicos, pero consideraban al misionero un amigo y lo apreciaban porque hizo fundar la primera escuela.

Antes de la escuela, la gente vivía separada por kilómetros. La primera escuela era más alejada (se hizo en la época de Germán Busch) y luego se acercó más al actual centro de asentamiento, construyéndose una casa de siete metros con techo de jatata. Después se hizo el trámite de título comunal con el Prefecto en La Paz y se pidió un Corregimiento y ya se hizo una escuela de doce metros. Posteriormente con lo que sacaba madera CORDEPAZ, se comprometió a hacer la escuela en 1972.

Octaviano vivió unos seis años con la comunidad, y salió en 1970 para vivir dos años más en Tumupasha. Después lo sacaron por el delito de venir a civilizar a las tribus, una noticia que salió en la prensa, motivando que los del pueblo de Tumupasha lo sacaron. Octaviano volvió a visitar la comunidad algunas veces, mientras la pista aún estaba buena.

Desde que hubo escuela en 1962 (el primer profesor, para 32 alumnos, era Atilio Fessy de Tumupasha y enseñaba en castellano) la población se empezó a concentrar, y también ha empezado a perderse la lengua tacana. Ahora se quiere seguir concentrando la población pues de lo contrario las instituciones que traen apoyo no quieren colaborar con agua potable y otras cosas.

CORDEPAZ entró abriendo un camino regular con la oruga hacia 1970, para sacar madera. Luego se les ordenó retirarse pues ellos no debían sacar madera sino hacer caminos, de modo que tuvieron que irse dejando la madera tumbada y trozada en el monte.

Cuando salió CORDEPAZ, los del pueblo hicieron una asociación para aprovechar la madera tumbada, supuestamente en beneficio del pueblo de Tumupasha y la comunidad. Los 50 socios eran de Tahua, Ixiamas, San Buenaventura, Rurrenabaque y Tumupasha. Ninguno de la comunidad se asoció porque al que no cumplía le ponían multa.

La asociación limpió el camino para sacar la madera, y luego metieron a pulso un aserradero hasta el Cedral, sacando madera aserrada de la que había tumbado CORDEPAZ. Luego siguieron cortando nuevos árboles pero se malogró su aserradero y les cansó el monte y luego de dos años en la zona se retiraron.

Después de la asociación entraron los cuarteros y siguieron sacando lo que quedaba. Los cuarteros venían de San Buenaventura (Alipaz) y de Tumupasha. Ellos se quedaron unos tres años y lo dejaron porque había mucho trabajo para los tractoristas que sacaban cuarteros y no les convenía sacar de tan lejos.

Después de los cuarteros entró la empresa maderera SERIMA que abrió la carretera entrando por Tahua hace tres años. Inicialmente tenían que entrar por el camino de Napashi y prometieron mejorarlo, dejar casas a su salida y otras ayudas a la comunidad. Sin embargo, aunque ya se había rozado un área para el campamento, las autoridades de Tumupasha no quisieron que ingresen pues decían que iban a quitar la tierra de Napashi. Así ellos hicieron su camino por otro lado, llegando hasta Cachichira, y sacando toda la madera.

Ninguno de los que sacó madera dejó un beneficio ni para Napashi ni para el pueblo. Un tiempo hubo una tranca de la comunidad, pero no se sabe qué pasó con el dinero. Sólo los cuarteros Abdón Apana, Gabriel Chipunabi y otro más dejaron un poco de dinero pero no se sabe qué pasó con el dinero.

El nombre de la comunidad ha cambiado de Napashi a San Silvestre (su santo patrono), aunque los motivos no son claros. Sin embargo, la escuela ha conservado el nombre Napashi con el que fue creada.

### **2.3 Infraestructura comunitaria**

El **camino vecinal** hacia San Silvestre lo realizó CORDEPAZ el año 1970, lo construyeron con la finalidad de sacar maderas preciosas de interés económico.

En la actualidad, se encuentra vinculado por un camino con la población de Tumupasa, distante a 7 kilómetros, esta se vincula con la carretera troncal de San Buenaventura - Ixiamas, y estas a las demás poblaciones del departamento del Beni y La Paz.

Generalmente se desplazan a pie desde la comunidad hasta la población de Tumupasa, no ingresan movilidades de servicio público debido a su mal estado, mas aun en tiempo de lluvias, lo que perjudica el transporte de sus productos hacia el mercado exterior. A pie, se tarda 2 a 3 horas de viaje hasta la población cercana.

La comunidad trabajó para obtener un **sistema de agua**, es así que la ONG CEDEC, en el año 2,000 implemento un sistema de agua de pozos 3 pozos sumergentes, de los cuales no se obtenía agua de buena calidad.

CARE Bolivia, en octubre del 2.001 implementó un sistema de agua potable con red domiciliaria en beneficio de la comunidad, un comité de agua autónoma que administra el funcionamiento adecuado del sistema de agua y una sede almacén para su funcionamiento.

La comunidad cuenta con **una escuela** fundada en el año 1972, su profesor enseñaba en lengua española. Cuando se construyó la escuela, la gente de la comunidad fue concentrándose más cerca al centro de la comunidad.

En la actualidad, la escuela cuenta con un total de 13 alumnos, es multigrado, se hace cargo un profesor que depende del núcleo central de Tumupasa. La infraestructura escolar cuenta con un aula grande donde se educan los niños, un cuarto que sirve de almacén y dormitorio del profesor, servicios sanitarios e higiene para los niños y un ambiente que es utilizado como la cocina. Existe un grupo de personas de la comunidad "*Junta Escolar*" quien vela, apoya y coordina con el profesor para exista un normal desempeño de sus funciones. De acuerdo a posibilidades económicas de la familia, los niños pasan a la escuela de Tumupasa para continuar sus estudios.

La **Sede social**, fue construida en el año 1.999, lo ocupan para realizar reuniones de la comunidad, eventos de capacitación y talleres que dictan diversas ONG's.

Los vivientes de la comunidad no tienen una **Posta Medica**, toda la atención de enfermedades se solicita en la posta médica de Tumupasha. En la comunidad no hay un responsable de salud ni botiquín. Hace unos 60 años habían numerosos yanacunas<sup>1</sup>, quienes se hacían cargo de prevenir o atender los problemas de salud, en la actualidad ya no existen, sin embargo, la población tiene un buen conocimiento de la medicina tradicional, utilizando al menos 48 plantas medicinales.

La comunidad tiene una **iglesia católica** que fue construida en el año 1.977, existe la predisposición de la parroquia de Tumupasa para apoyarles en la compra de algunos materiales para que se construya una nueva iglesia.

Existen medios de **transporte publico** (camionetas y vagonetas) que hacen su recorrido diario desde Tumupasa hasta las poblaciones de San Buenaventura, La circulación de camiones es casi constante, llevan madera aserrada de los diferentes aserraderos, los buses de pasajeros de la empresa "Flota Yungueña" hacen el recorrido desde la ciudad de La Paz - Ixiamas - La Paz solo los fines de semana.

Los costos de transporte se detallan en el siguiente cuadro:

**CUADRO Nro 1  
RELACION DE COSTO DE PASAJE**

MOVILIDAD	De A.	Distancia	Tiempo	COSTO	Costo en \$us*.
"Mototaxi" ocasionales	San Silvestre - Tumupasa	7 Km	½ hora	10 Bs.	1.35
Movilidades pequeñas de servicio publico.	Tumupasa - San Buenaventura	57 Km	2 horas	15 Bs.	2.04
Movilidades pequeñas de servicio publico	Tumupasa - Ixiamas	55 Km	2 horas	15 Bs	2.04
Bus Flota Yungueña.	Tumupasa - San Buenaventura	57 Km	2 horas	15	2.04
Bus Flota Yungueña, transporte publico	Tumupasa - Ixiamas	55 Km	2 horas.	15	2.04
"Mototaxi" ocasionales	Tumupasa - Ixiamas o San Buenaventura	55 a 57 Km	2 horas	60 Bs.	8.16
Movilidad pequeña (camioneta expreso)	Tumupasa - Ixiamas o San Buenaventura	55 a 57 Km	2 horas	400 Bs.	54.42

\* T.c. 7.35

<sup>1</sup> Brujos curanderos, que se hacían cargo de la curar tradicionalmente a comunarios

## 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 tengan ingreso propio. O tengan un trabajo donde la familia tenga un ingreso económicos para la compra de sus víveres, hacer estudiar a sus hijos, etc.
- ❖ Que tengan donde comercializar sus productos, hacia los distintos mercados teniendo un buen acceso caminero.
- ❖ Que tienen muchos cultivos y animales que vender, para la compra de diversas necesidades básicas.
- ❖ Que tienen una casa grande y comodidades, incluyendo sistema de agua, luz y servicio básico de higiene.
- ❖ Que tengan las posibilidades económicas y sociales para hacer estudiar a sus hijos en cursos superiores.

En La comunidad de San Silvestre, existen 27 familias, la mayoría de la comunidad tienen pocos recursos económicos, se crea una dependencia de los cultivos agrícolas, la recolección de productos forestales no maderables, la venta de mano de obra, la cacería y la crianza y venta de animales domésticos.

La clasificación de bienestar en la comunidad relata lo siguiente:

**Cuadro Nro 2  
TIPIFICACION SOCIOECONOMICA**

Descripción:	Que tienen: descripción	Quienes Son:
Los que tienen Mas	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 5 cabezas de ganado vacuno (algunas familias)</li> <li>✓ Cacahuales ¼ a 1 Ha.</li> <li>✓ Cafetales ¼ a ½ Ha.</li> <li>✓ Cult. Yuca ½ ha.</li> <li>✓ Cult. Plátano ½ a 1 Ha.</li> <li>✓ Cañaveral ¼ a ½ Ha.</li> <li>✓ Molienda</li> <li>✓ Hijos estudiando.</li> </ul>	6 Familias.
Los que tienen poco menos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cultivos en pequeña extensión.</li> <li>✓ No tienen ganado</li> <li>✓ Venden mano de obra en Tumupasa, otros lugares.</li> <li>✓ Algunos no quieren trabajar con instituciones.</li> </ul>	Toda la comunidad.

La descripción de los datos de la estructura social de la comunidad indica lo siguiente:

- **Los que tienen mas,** este grupo se caracteriza por la tener varios cultivos durante el año que les permite una distribución de sus ingresos anuales. Tienen cultivos diferentes en superficies no mayores de 1 hectárea, crían animales menores (pollos y chanchos). Algunas familias

tienen algunas cabezas de ganado, como un capital de ahorro. Tienen hijos que están estudiando en diferentes centros educativos de la región.  
Sin embargo, este grupo del otro no se diferencia en gran medida por la opulencia o la cantidad de ingresos económicos.

- **Los que tienen poco menos**, las personas de este grupo, realizan la venta de mano de obra en otras poblaciones, los trabajos agrícolas son escasas, siendo que la mujer, la encargada de los trabajos agrícolas, tienen muchos hijos, crían animales menores en pequeñas cantidades.

En la comunidad, un 78 % dice que sabe leer y escribir, siendo así que un 12% de la comunidad no sabe leer y escribir, sin embargo, esto no dificulta en los procesos de comercialización de los productos que cultivan o recolectan en la comunidad.

El centro de salud de la población de Tumupasa, menciona que las enfermedades más frecuentes en los niños son las diarreas, tratamiento a heridas y algunas enfermedades a personas mayores, la comunidad no recurren a estos centros médicos debido a que no poseen recursos económicos para la compra medicamentos.

## **2.5.Servicios de Apoyo**

San Silvestre, tiene una estructura social de acuerdo a importancia de la siguiente manera:

El corregimiento es el ente matriz, tiene como finalidad velar los intereses de la comunidad, organizar y coordinar los trabajos con las organizaciones internas y externas de la comunidad.

Toda la directiva se elige cada fin de año, se posesionan a principios del año siguiente.

Las **organizaciones internas** se relacionan con el corregidor y la comunidad.

La O.T.B. (Organización Territorial de Base), tiene como función la gestión y control de obras por el municipio, participación de obras sostenibles, y medioambientales.

La Junta Escolar, tiene como función la coordinación y apoyo a los profesores, para que se lleve un normal funcionamiento. Se conforma de la siguiente manera:

El comité de agua, tiene como función el normal funcionamiento del sistema de agua en la comunidad, esta conforma de la siguiente manera:

Todas las organizaciones internas de la comunidad, se eligen cada año y deben de coordinar estrechamente con el corregidor.

Las organizaciones que trabajan en la comunidad de San Silvestre se pueden clasificar de la siguiente manera:

- Organización y ente representativa de los pueblos Tacanas.
- Instituciones gubernamentales.
- ONG's.
- Iglesia.

El único ente matriz que llega a representar a los Pueblos Tacanas es el CIPTA.

**CIPTA, (Consejo Indígena de los Pueblos Tacanas)** organización matriz de los pueblos Tacanas, buscan la titulación de sus tierras como una TCO Tacana.

Las instituciones gubernamentales que trabajaron en la comunidad son:

**COORDEPAZ, (Corporación de Desarrollo de La Paz)** trabajo en la apertura de camino, venta de plantines de cacao híbrido, sin embargo no hubo apoyo técnico.

**SEDAG, (Servicio Departamental Agropecuario)**, fue a la comunidad a proponer trabajos en el cultivo del cacao híbrido. La institución trabaja en las ramas de Acuicultura, pesca, crianza de animales, cultivos de frutales tropicales.

Entre las ONG's, que trabajan en la comunidad se tiene a las siguientes instituciones.

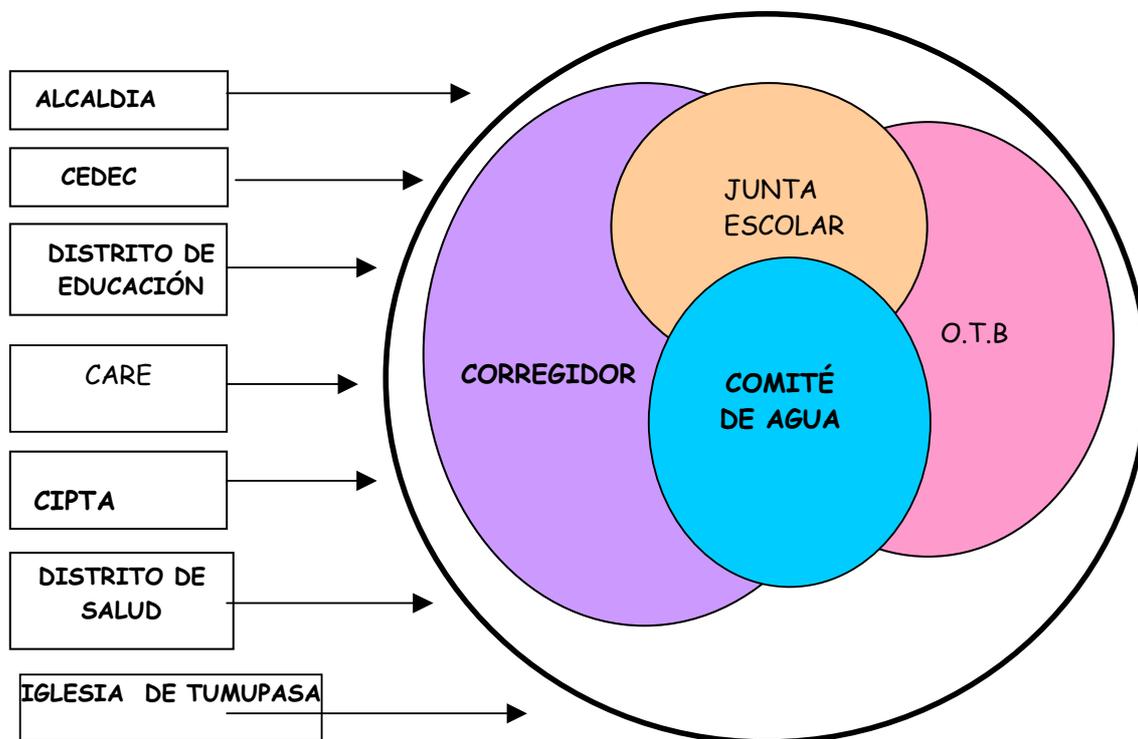
**CEDEC, (Centro de Defensa de la Cultura)**, construyo una sede social y 2 pozos de agua con bomba manual sumergible sin éxito, trabaja en la comunidad con la crianza de ganado vacuno, implementaron un vivero comunal con riego de aspersión.

**CARE Bolivia**, Apoyo en la implementación de un sistema de agua con red domiciliaria organizando un comité que vela por su sostenibilidad, en agricultura trabaja en la implementación de parcelas agroforestales con la comunidad y la escuela. Educación ambiental. Se trabaja en la investigación de cadenas de comercialización del cacao criollo.

**Iglesia Católica de Tumupasa**, apoya en la comunidad con medicamentos, servicios sociales. Ofrece becas de estudio a familias que tienen pocos recursos económicos.

El cuadro de relación entre estas organizaciones y las instituciones es de la siguiente forma.

**CUADRO NRO 3  
LAS INSTITUCIONES DE LA COMUNIDAD Y SUS RELACIONES**





### **3. USO DE TIERRA**

#### **3.1. - Tenencia de Arboles y de la Tierra**

El uso de tierras es comunal, no tienen título de propiedad a nivel individual, los diversos recursos son distribuidos para todos los miembros de la comunidad.

Anteriormente, los terrenos fueron propiedades individuales repartidas en superficies de 50 hectáreas, posteriormente las comunidades Tacanas a través del CIPTA propusieron la creación de un Territorio Comunitario de Origen (**T.C.O.**) para poder manejar sus recursos de forma tradicional, respetando sus valores culturales.

De acuerdo a la zonificación del área demandada, existen diversos tipos de usos de los distintos nichos ecológicos, para lo cual se les han dado un uso. Sin embargo la comunidad reconoce dos tipos de uso: El área urbana y el área comunal.

**CUADRO Nro 5  
USO DE RECURSOS**

<b>Tipo de Terreno</b>	<b>Descripción</b>	<b>Observaciones</b>
1. Area urbana	Donde realizan sus actividades agrícolas y de extracción de madera para fines particulares.  Esta área se encuentra a 2 kilómetros a la redonda del centro urbano.  Pueden vivir y trabajar en el lugar que les parezca mejor, se respetan los barbechos de antiguos dueños, debiendo solicitar permiso para trabajarlo.	No son lotes definidos, las áreas de cultivos generalmente se encuentra sobre las orillas de los arroyos Enadere Napashi y Siruma.
2. Area Comunal.	Estas áreas son para el manejo de los bosques extracción de recursos disponibles según un plan manejo.  No esta permitido el uso para fines agrícolas de orden comercial, son terrenos de reserva para la comunidad y sus hijos.	Se encuentran en proceso de una demanda de titulación de tierras en calidad de Territorio Comunitario de Origen Tacana.

Cualquier persona sin distinción de sexo, edad puede realizar labores agrícolas en la comunidad, siempre que sean parte de la comunidad, sin embargo, para personas externas (colonizadores y extranjeros) esto no se da.

Hasta el momento no ha existido problemas de tenencia de tierra o usurpación de recursos ya que están consientes de la superficie que se puede ubicar para su trabajo.

### 3.2 Principales tipos de uso de la tierra

La comunidad, al tener una extensión amplia en su territorio, tiene diferentes tipos vegetacionales, los cuales se les han dado sus características de uso en los diferentes trabajos del INRA<sup>2</sup>. Pese a esto la comunidad, ha definido dos tipos de uso:

- Terrenos dentro del área urbana, donde realizan sus cultivos y aprovechan los recursos que tienen la comunidad, madera, etc.
- Terrenos comunales. Este tipo de terreno son de manejo forestal o de aprovechamiento de algún recurso económicamente importante pero bajo criterios de sostenibilidad y con planes de manejo.

Los recursos de la comunidad son utilizados por todos los miembros de la misma, no existe áreas definidas para cada persona o grupo. La comunidad se apropia de los recursos forestales u otros que sean de interés económico, negocia con empresas forestales y/o personas interesadas en la explotación, la decisión para su explotación deriva de la comunidad a través del corregidor en reuniones de la comunidad, esto con un acuerdo entre partes.

Las familias de las comunidades definen sus áreas de cultivo en las áreas comunales, no existe obstáculos ni problemas en cuanto al uso de las tierras de la comunidad, siendo que cada uno trabaja de acuerdo a sus posibilidades económicas y de tiempo.

Los cultivos más utilizados en la comunidad son:

- **Arroz (*Oryza sativa*)**, cultivo anual que generalmente es usado para el autoconsumo, se cultiva en superficies de ½ a 1 Ha.
- **Maíz (*Zea maiz*)**, este cultivo anual se asocia al cultivo del arroz las superficies cultivadas varían desde ½ hasta 1 ha. Importante en la alimentación, es utilizado tradicionalmente en las bebidas, aguardiente, etc.
- **Plátano (*Musa ssp*)**, de importancia para la familia, es utilizado con fines alimenticios y de venta, las superficies cultivadas van desde 1 a 2 hectáreas no existe manejo adecuado del cultivo.
- **Yuca (*Manihot ssp*)**, utilizada como alimento en la casa, en la preparación de chicha<sup>3</sup>, preparación del “Chivé” y alimento para animales, lo comercializan en Tumupasa.
- **Maní (*Arachis ssp*)**, se cultiva en superficies de ¼ hectárea como promedio, el mercado disponible es Tumupasa y San Buenaventura.
- **Caña de azúcar (*Sacharun ssp*)**, lo cultivan solo algunas familias, antes se cultivada en cantidad debido a que no había azúcar para comprar, sin embargo, el azúcar refinado reemplazo al cultivo de caña. Se elaboran del jugo de caña la “chancaca<sup>4</sup>”, jalea.

---

<sup>2</sup> INRA= Instituto Nacional de la Reforma Agraria, ente gubernamental que es responsable de saneamiento de las tierras fiscales.

<sup>3</sup> Bebida tradicional, aguardiente.

<sup>4</sup> Chancaca, pasta dulce de caña de azúcar, elaborados de forma rústica

- **Cacao criollo, (*Theobroma cacao L.*)** se esta implementando en parcelas agricolas para fines de comercialización, ya sea en forma de pasta o para la venta de pepas secas.
- **Frutales**, existe una gran diversidad de frutas, los más importantes son: Toronja, Naranja, Palta, Manga, los frutales nativos más importantes son: Achachairú, Ocoró, Majo, que están siendo cultivados.

Todos estos cultivos utilizados son de subsistencia, ya que para la venta de los mismos veden recorrer 7 kilómetros a pie al mercado más cercano.

### **3.3 Acceso a todos los recursos de los Productos Forestales No Maderables (con específicos enfoques sobre el Cacao Criollo)**

La comunidad tiene extensas áreas naturales de manejo con diferentes recursos maderables y no maderables, generalmente, estos recursos se ubican en los bosques ribereños como es el caso del cacao criollo. (Ver anexo: mapa de recursos de la comunidad)

No existen problemas en cuanto al acceso de uso y de tenencia de recurso a las áreas naturales del cacao criollo o de otras especies.

Los miembros de la comunidad identifican dos variedades de cacao criollo:

- Criollo amazónico, que tiene las siguientes características: Arbol débil y pequeño, las hojas grandes y de coloración verde oscuras, las almendras son de color blancas y redondas, sabor fino agradable, la cascara es coloración amarillo intenso y de textura liza. Es una variedad que la gente prefiere cultivarla y cosecharlas.
- Forastero amazónico, de árbol robusto y grande, Las hojas son pequeñas y de color verde claros, las almendras son pequeñas, aplanadas y pigmentadas, son muy resistentes y rústicos y de sabor ordinario, La cascara es de coloración anaranjado amarillo, de textura rugosa.

Las variaciones que se producen en las variedades de cacao son en cuanto a cantidad de mazorcas producidas, lo cual esta ligado a cambios climáticos, plagas y enfermedades en las áreas naturales.

La comunidad no conoce leyes o normas para la comercialización del cacao criollo, la comunidad a través de su corregidor solo recomienda a su gente que no se tumben las plantas de cacao criollo.

### **3.4 Manejo/cultivo de todos los recursos Productos Forestales No Maderables (con enfoques específicos sobre el cacao criollo)**

Existen diferentes Productos Forestales No Maderables que son ocupados por toda la comunidad, la lista de la misma por orden de importancia se presenta de la siguiente forma:

1. **Cacao Criollo ó Chocolate, (*Theobroma cacao L.*)** la época de recolección se da entre los meses de diciembre a marzo. Existen tres tipos de uso que le dan al cacao criollo:
  - *Como alimento*, para esto se preparan pastas de cacao para después utilizarlos en la alimentación.
  - *Como producto para la venta*, lo llevan hasta las poblaciones de Tumupasa, San Buenaventura y Rurrenabaque en forma de pasta de chocolate, donde lo intercambian con productos de primera necesidad.
  - *Como medicina*, para el tratamiento de infecciones dérmicas, es utilizado las hojas tiernas

2. **Majo**, (*Oenocarpus bataua*), se utiliza el fruto de la misma, para alimentación en la elaboración de refrescos, también se extrae su aceite que es comercializado, su época de producción es en los meses de Noviembre a Marzo.
3. **Asaí**, (*Euterpe procariota*), se utiliza el fruto de la misma, para alimentación en forma de "leche de Asaí", y aguardiente, la época de recolección es en los meses de noviembre a marzo. Las hojas y tronco son utilizado como material de construcción en las viviendas, No se comercializa.
4. **Jatata** (*Geonomas spp*), es utilizada generalmente como material para el techado de las casas, es de importancia económica, la producción y cosecha de sus hojas es durante todo el año.
5. **Copaibo**, (*Copaifera reticulata*), el aceite de este producto es utilizado en la medicina natural.
6. **Motacú**, (*Schella princeps*) Palmera de uso múltiple, es utilizado para alimentación, material de construcción para la casa, leña, lejía, alimento. De la almendra del fruto se extrae un aceite que se utiliza para el cabello, su recolección lo realizan todo el año.
7. **"Tuyo Tuyo"** Larva de coleóptero, su aceite es utilizado como medicina, se aloja en los troncos de las palmeras podridas de la cual obtiene su alimento, su recolección es durante todo el año.
8. **Uña de Gato** (*Uncaria ssp*) Bejuco de importancia económica en la región, su cascara es utilizado en la medicina tradicional, es comercializado durante todo el año.

Las personas mayores de edad, están cultivando muchas de estas plantas, para evitar trabajos posteriores de recolección en el bosque en cantidades y superficies pequeñas cerca la casa (tres o cuatro plantas).

Para el caso del cacao, existe la cantidad de 2. 470 plantas en cultivo en una superficies de 8 y ¼ de hectárea, el tiempo de establecimiento es de 1 a 22 años.

Esta distribución se detalla de la siguiente manera:

**CUADRO Nro 6  
SUPERFICIES DE CACAO CULTIVADOS**

<b>Nombre</b>	<b>Sup. cultivada</b>	<b>Nro. plantas</b>	<b>Tiempo de cultivo</b>
Escuela Napashi.	½ ha.	150 plantas	22 a 1 año
LI	1 ha	500 plantas	22 años
PC.	1 ha	500 plantas	22 años
BI	2 ha	500 plantas	22 años
NQ	1 ha	500 plantas	22 años
EA	½ ha	70 plantas	22 años
RQ	¼ ha	35 plantas	22 año
FC	½ ha	35 plantas	1 año
RM	½ ha	25 plantas	1 año
AC	½ ha	100 plantas	1 año
GQ	¼ ha	30 plantas	1 año
JN	¼ ha	25 plantas	1 año
<b>Total</b>	<b>8 y ¼ ha</b>	<b>2,470 plantas</b>	<b>22 a 1 año.</b>

De esta cantidad – 2. 470 plantas en cultivo – 870 plantas son cacao híbrido siendo el restante cacao nativo en cultivo.

COORDEPAZ, en el año 1.980 fue implementando el cultivo de cacao en la comunidad, realizaron la venta de plantines de cacao híbrido, no se realizo asistencia técnica en su implementación y seguimiento. Muchas personas, tienen viveros de cacao criollo listos para llevarlos al terreno.

Existe un interés por el cultivo del cacao en la comunidad, debido a las producciones que se dan en condiciones de manejo, lo que esta motivando a las demás personas a cultivarlo. Además, que las características de la especie en las áreas naturales son favorables para realizar planes de manejo de la especie y la realización de labores silviculturales.

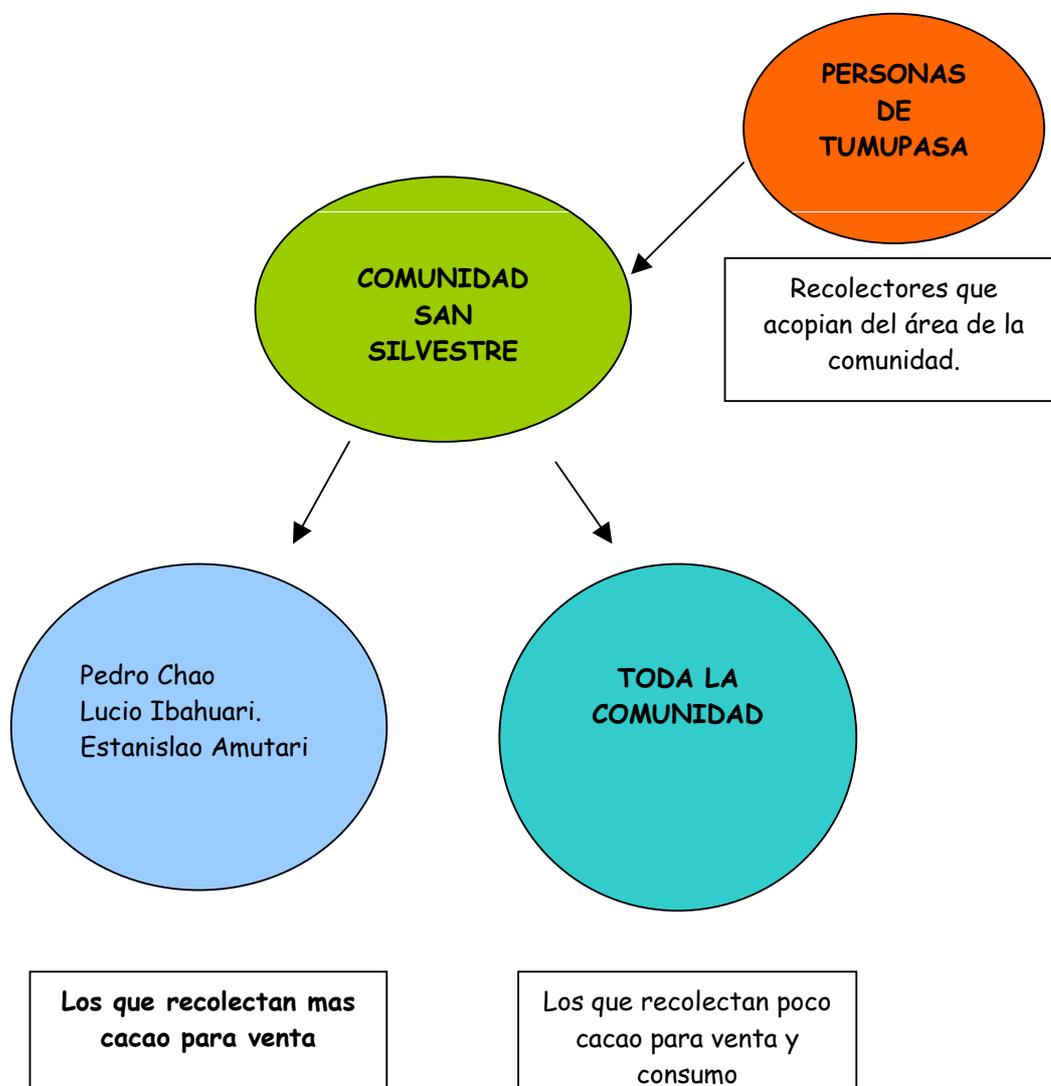
En un censo de cacao criollo, realizado en áreas naturales de la comunidad se da las siguientes estimaciones:

<b>Plantas productivas con fruto.</b>	<b>40</b>
<b>Plantas productivas sin fruto.</b>	<b>64.</b>
<b>Total plantas por hectárea.</b>	<b>104</b>

La regeneración natural no se registro, pero cabe resaltar que esta 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 regenerase.

Toda la comunidad tiene acceso a este recurso, según demuestra el siguiente gráfico:

**CUADRO Nro 7.  
IDENTIFICACION DE GRUPOS DE RECOLECTORES DE CACAO CRIOLLO**



Existen personas de la población de Tumupasa quienes se dedican a recolectar cacao criollo dentro del área de la comunidad.

Toda la comunidad realiza la recolección de este producto. La producción de cacao criollo en la comunidad se estima en 9 – 10 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, y la competencia de otros productores en los mercados regionales.

Las personas de avanzada edad recolectan el cacao criollo de sus parcelas, no conocen las estimaciones de la misma pero señalan que un año bueno en 1 hectárea de chocolate se cosecha la cantidad de 2 a 3 quintales de pepa seca.

No existe apoyo técnico por parte de los intermediarios, no tienen control técnico en la calidad del producto (sea pasta de cacao o pepas secas), sin embargo, esto mejora con las ofertas de

mercado especialmente en demandas de calidad del producto (buen fermentado de las pepas de cacao)

#### **4. ORGANIZACIÓN DEL USO DE LOS RECURSOS PFMN.**

##### **4.1 Organización de los recolectores/ productores.-**

Se ha organizado 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" la finalidad es de agrupar a la comunidad a través de este grupo pueda realizar el beneficiado y realizar la comercialización en forma de pasta de cacao o de pepas secas.

Hasta la fecha anterior al proyecto los recolectores no estaban organizados para ese fin.

La organización de la comunidad esta mas en función social

##### **4.2 Vinculación entre los recolectores/productores e instituciones externas.**

Por el momento existe el apoyo de la organización matriz de los pueblos indígenas tacanas ( CIPTA) para que este comité pueda obtener un reconocimiento oficial y realizar contratos , cartas de intenciones y convenios para la venta del cacao criollo.

La relación con la Institución No gubernamental CARE les ha permitido acceder a ferias y a información de mercado relacionado con Chocolate y artesanía, sin embargo esta Organización tiene presencia asegurada en la región solo hasta fines del 2004.

## 5.INGRESOS Y GASTOS.

### 5.1 Principales actividades generadoras de ingresos.

Las familias de la comunidad de San Silvestre son pobres, no existe un marcada diferencia en cuanto a mejoras, riqueza. Las actividades mas comunes que generan economía en la familias son:

1. **La venta de productos agrícolas**, que generalmente son:
  - **Arroz**, (*Oryza sativa*) que se cultiva en pequeñas cantidades (1/4 a 1 Ha.) los precios son de Bs. 12.00 la arroba puesto en el mercado de Tumupasa.
  - **Plátano**, (*Mussa ssp.*) que tiene un precio de Bs. 5.00 un racimo de tamaño mediano, esta se vende en las poblaciones de Tumupasa.
  - **Yuca**, (*Manihot ssp.*) que al igual que el plátano se venden en el mercado de Tumupasa, son los servicios que venden comida, quienes compran mas este producto.
  - **Maíz** (*Zea maiz*), su venta para el mercado local es de importancia cultural y de comercio
2. **La venta de mano de obra**, la mayoría de la comunidad sale a vender su mano de obra en contratos para realizar chacos, construcción de casas o en aserraderos. Esta actividad generalmente ocurre entre los meses de junio a noviembre.
3. **La venta de animales domésticos**, como es el caso de chanchos que tiene un precio de Bs. 5.00 el kilogramo peso vivo y los pollos que varían de precio de acuerdo a tamaño y sexo el precio promedio es de Bs. 20.00.
4. **La venta de carne de animales de monte**, generalmente se la realiza durante todo el año, sin embargo, la época de mayor caza es entre los meses de Abril - Agosto. El precio de la misma es de 8 Bs. el kilogramo.
5. **Venta de pasta de cacao**, generalmente le venden en forma de pasta de cacao, existen muy pocas personas quienes se dedican a venderlo en forma de pepas secas. El costo del kilogramo de pepa seca es de Bs. 5.00, siendo que la venta de pasta de cacao en forma de panes de 400 a 500 gramos cuesta Bs. 4.00.

No se tiene un dato exacto de la cantidad que se llega a consumir de todos productos mencionados, ni cuanto se llega a comercializar en las distintas poblaciones, debido a que estos se encargan de vender poco a poco su producción durante todo el año. La época de mayores ingresos durante el año se detalla en el siguiente cuadro

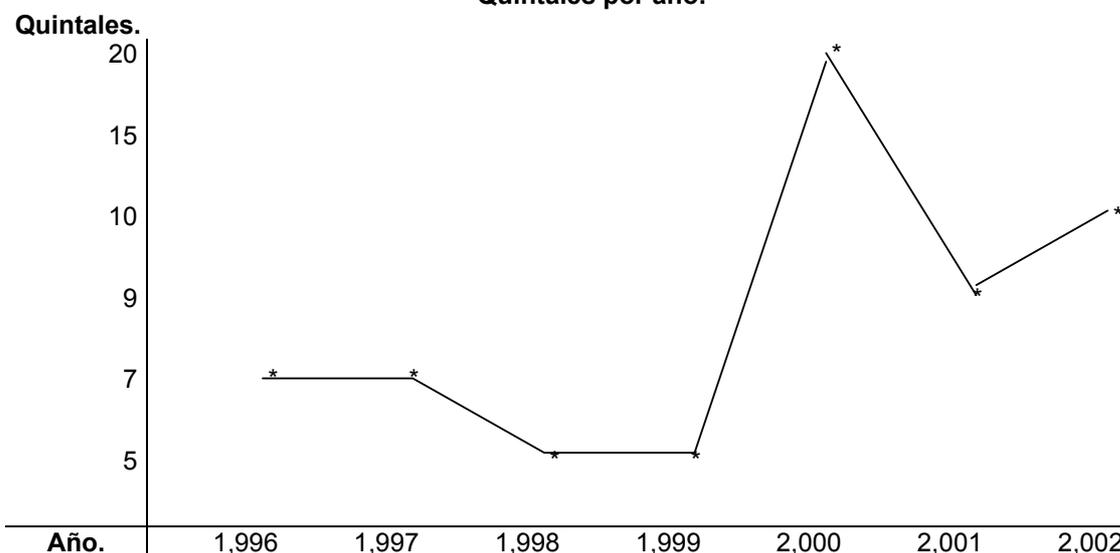
**CUADRO Nro .8  
INGRESOS POR ACTIVIDADES/PRODUCTOS DURANTE EL AÑO.**

Producto	Enr	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ags	Sep	Oct	Nov.	Dic.
Arroz		xx	xx	xx								
Maíz.			xx									
Plátano.	xx	xx	x	x	x	x	x	x	x	X	xx	xx
Yuca						xx	xx	Xx				
Casería.	x	x	x	X	xx	x	x	X	x	X	x	x
Cacao criollo.	xx	xx	Xx									
Majo.	xx	xx	Xx								xx	xx
Jatata	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Venta de mano de obra						xx	xx	xx	xx	xx		

	Meses de mayores ingresos por rubros
	Meses de menores ingresos.
s	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 7 años se muestran de la siguiente manera.

**CUADRO Nro 9**  
**VARIACION EN LA PRODUCCION DEL CACAO CRIOLLO**  
Quintales por año.



En la zona no existen instituciones que den fomento a la parte agropecuaria con crédito, algunas personas de otras poblaciones dan créditos con intereses elevados a cambio de productos agrícolas o madera, generalmente.

Las instituciones no gubernamentales trabajan en la zona ofreciendo el apoyo técnico en diferentes actividades.

## 5.2 Principales artículos de gastos.

Las familias de la comunidad son pobres, no se tiene una caracterización o diferencia económica muy variada entre ellos. Los ingresos que las familias generan con la venta de sus productos, se las destinan para la manutención de su familia.

Los principales ítems de gasto en una familia tipo se pueden caracterizar de la siguiente manera:

- ❖ Alimentación familiar.
- ❖ Implementos agrícolas.
- ❖ Educación de los niños, compra de materiales escolares, ropa.
- ❖ Salud.

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

1. Aceite	4 litros por mes.	20 Bs.
2. Azúcar	8 kilos por mes	24 Bs.
3. Jabón.	15 barras por mes	15 Bs.
4. Fideo	5 kilos por mes	12 Bs
5. Carne.	No se tiene dato exacto la familia lo consigue.	
6. Pilas.	6 pares de pila	24 Bs.
7. Diesel.	2 litros por mes	8 Bs.
8. Sal.	4 kilos uso doméstico	2 Bs.

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

1. Machete	Tamaño Grande	30 Bs.
2. Machete	Tamaño Mediano.	18 Bs.
3. Hacha	Tamaño grande	30 a 40 Bs.
4. Pala de Carpir	Tamaño Mediano	15 Bs.
5. Azadón.	Tamaño Mediano	18 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. 2.5
2. Cuaderno	100 hojas	Bs. 4
3. Carpetas	100 Hojas	Bs. 4
4. Bolígrafos	por unidad	Bs. 1 Marca "Mon Ami"
5. Guardapolvo	Unidad	Bs. 15
6. Polera blanca	Unidad	Bs. 7.
7. Corto.	Unidad	Bs. 4.
8. Lápices	Unidad	Bs. 0.25

No se tiene datos acerca de los gastos con referencia a la atención medica y gastos de medicamentos, generalmente las familias tratan las enfermedades con medicina tradicional, recurren a curanderos. El centro de salud de la población de Tumupasa menciona que las enfermedades más frecuentes en los niños son las diarreas, tratamiento a heridas y algunas enfermedades a personas mayores, no recurren a estos servicios debido a la carencia de recursos económicos.

En la comunidad no existen construcciones de materiales (ladrillo, calamina, materiales resistentes) las construcciones que la comunidad tiene son de materiales rústicos extraídos de sus medio.

La gente de la comunidad se desplaza a pie hasta la población de Tumupasa para después desplazarse en otros medios de transporte a los distintos mercados. Los costos de transporte, se detallan en el cuadro nro. 1, sin embargo, el desplazamiento hacia otros centro solo es para realizar contratos o trabajo por el lapso de mas de una semana.

Existen periodos cuando existen gastos mas frecuentes, esto se relaciona con la compra de materiales y ropa para los hijos, a inicios de las labores escolares, fiestas patrias, fiestas de la comunidad, medicina y tratamiento de enfermedades.

Las fiestas más comunes en la comunidad son:

Diciembre – Enero.	Fiesta de la comunidad 31.12. Fiestas de año nuevo.
Febrero	Fiesta tradicional del carnaval.
Mayo.	Día Madres, Fiesta de la población de Tumupasa.
Julio.	Fiestas departamentales.
Agosto.	Fiestas patrias.
Noviembre	Todos Santos.
Diciembre	Fiestas de Navidad, fin de año, de la comunidad.

Estos gastos, disminuyen sus posibilidades de compra de otros productos que son necesarios en la familia.

## **6. MANO DE OBRA.**

### **6.1 Apreciación global de actividades dentro la comunidad**

Los miembros de San Silvestre se dedican a diferentes actividades, generalmente relacionadas con la agricultura, cacería, recolección de PFM, artesanía, y venta de mano de obra en otras poblaciones.

Estas actividades se detallan de la siguiente forma:

- *Agricultura*, que es la base principal de la comunidad, los cultivos importantes en la comunidad son: Arroz, Maíz, Plátano, Yuca, Caña, frutales (naranja, toronja, palta, piña, etc.) en menor escala, camote.
- *Cacería*, todos en la comunidad se dedican a esta actividad, debido a su hábito alimenticio.
- *Recolectores PFM*, solo es de manera ocasional, y es una actividad adicional, la época de mayor recolección de PFM's es entre los meses de Noviembre a Marzo, estos productos están a disposición durante todo el año dependiendo el uso.
- *Artesanía*, esta actividad ha ido decayendo en la comunidad, las personas mayores realizan esta actividad, existe una relativa pérdida de costumbres y tradiciones.

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 esta 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:

**CUADRO Nro 10.  
USO DE TIEMPO EN TRABAJOS DEL CACAO CRIOLLO.**

<b>Tarea</b>	<b>Esposo</b>	<b>Esposa</b>	<b>Hijos</b>	<b>Observaciones.</b>
Cosecha	Si	Si		Los padres cosechan con los ganchos de palo y lo amontonan. Ocasionalmente acompañan las señoras
Despulpado.	Si	Si		Es un trabajo de los varones, ya que generalmente son ellos los que se dedican a la recolección.
Lavado.		Si		Esta actividad lo realizan en la casa para la extracción del jugo para refresco o chicha.
Fermentado.		Si		Generalmente no se la realiza, dejan solo una noche escurrir el jugo en una bolsa de yute.
Secado.		Si.	Si	Es la señora y los hijos quienes esta encargados del secado del grano, cuanto más seco mejor para la venta, dejan secar de 1 a tres días dependiendo del tiempo.
Venta.		Si.		Generalmente la venta la realizan las mujeres, porque según dicen, los varones no conocen las necesidades de la familia y solo comprarían sus vicios.

Esto demuestra que es la mujer es la que se dedica mas tiempo a esta actividad, siendo que los varones se dedican exclusivamente a la recolección y despulpado. Los ancianos solo se dedican a la transformación del cacao en forma de pasta y al cuidado en el secado.

## 6.2 Estaciones de empleo

Según el calendario de actividades de la comunidad esta se manifiesta de la siguiente manera.

**CUADRO Nro 11.  
CALENDARIO DE ACTIVIDADES.**

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

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

## 6.3 Disponibilidad de trabajo contratado

La venta de fuerza de trabajo es una actividad eventual, pues sólo se realiza en la época de chaqueo (cuadro nro. 11), sea para las faenas agrícolas o extracción de madera (en el caso de los hombres) o como cocineras (en el caso de las mujeres). En ambos casos son actividades temporales, algunos días cada año. La forma de pago generalmente es al contado, dependiendo si es un contrato o por días trabajados, el salario por día es de 30 Bs.

La compra de fuerza de trabajo, generalmente no se la realiza, pues varios prefieren trabajar colectivamente y ayudarse unos a otros. La comunidad tiene un sistema de trabajo grupal de auto - ayuda para realizar trabajos específicos como los chaqueos, siembra de arroz, la construcción de sus viviendas, etc.

## **7.- P.F.N.M. SELECCIONADO**

### **7.1 Rango de PFNM utilizado**

En Napashi o San Silvestre, se identificaron 65 especies que tienen uso como producto forestal no maderable, se utilizan diversas partes: hoja, tallo, resina, corteza, fruto, aceites, semillas, e incluso los gusanos como el "Tuyu Tuyu".

El uso se hace de manera sostenida pero poco intensiva para la construcción de las viviendas, existe preferencia por la Jatata para el techado de las casas, con el mismo fin, le sigue el Motacú, Asaí, Majillo, la venta de las hojas para el techado son vendidas cuando hay pedidos de Tumupasa.

Entre los productos que se venden están: el Cacao criollo, paños de Jatatas, uña de gato, aceite de Copaibo, frutas de las palmeras (Majo, Asaí), Camururu, Achachairú, y leñas, esto lo venden en Tumupasa.

#### **Recolección de frutos.-**

El bosque ofrece durante todo el año, una gama de frutas tanto de árboles, arbustos como también de las palmeras todas con épocas marcadas de fructificación proporcionando a la comunidad un complemento en su alimentación diaria.

Entre los frutos de mayor preferencia se tienen el Asaí, Majo, Chima, Palma Real, Achachairú, Camururo, Cacao criollo, Guapomó, Majillo, Marayahú, Motacú, Tutumilla, Cusi, almendra y otros.

En el área comunal existe Cacao Criollo que es el mayor producto para el aprovechamiento comercial del bosque.

#### **Productos elaborados a partir de las especies del bosque**

En la comunidad de Napashi entre las especies que se procesan están los jarabes de chuchuhuaso, evanta, motacú, y del majillo, que sirven para medicina, tanto en la desparasitación como para curar la anemia, también es notable la preparación de la conservilla de cuchi, la cual es usada para las fracturas. También son importantes los aceites que se sacan de las palmeras del majillo, palma real, cusi y majo.

De las semillas del cacao se elabora la pasta del chocolate, la cual es utilizada para el consumo diario, y venta en poca proporción. La tola del motacú es quemada y se hace el piti (ceniza que se obtiene de quemar la tola del motacú y es utilizada para endulzar la coca) que es utilizado para su consumo.

#### **Recolección de material para artesanías**

San Silvestre, al ser una comunidad Tacana, se caracteriza por ser el lugar donde se observa una mayor producción de artesanías particularmente con base en las palmeras entre ellas se utilizan: el asaí (*Euterpe precatoria*) motacú (*Scheelea princeps*), palma real (*Mauritia flexuosa*) y jipi japa (*Cardulovica palmaia*) para la elaboración de los canastos, sombreros, las hojas de charo son utilizadas para hacer esteras, la flor del charo sirve para hacer flechas, el miti es utilizado para hacer el Yamachi (especie de mochila que se lleva en la espalda y es útil para transportar los alimentos que recogen del bosque o del chaco) La utilización de la flor del mapajo y balsa (*Oochroma* sp) para almohadones y colchones.

La *chima* (*Bactris Gassipaes*), es utilizada en la elaboración de las flechas, el *gabetillo* para mangos de hacha; de los garrones del *almendrillo* se hacen batanes de molienda, las semillas del

*sirari* y las *lágrimas de maría* para hacer collares. Los materiales para elaborar las artesanías mayormente son recogidos del bosque y algunos se encuentran en los chacos.

#### Recolección de barbasco para la pesca

El barbasco para la pesca generalmente se aplica en lugares no muy corrientosos, y en lagunas, para poder neutralizar el veneno cuando ya uno no quiere pescar mas, esto lo hacen con la resina del ochoó (*Hura crepitan*) también utilizan el barbasco. . Estos barbascos lo utilizan para su consumo.

#### Plantas que se utilizan como medicinales

La utilización de las plantas medicinales se hace en forma regular de acuerdo a las necesidades de la familia, y durante todo el año. Estos van desde las yerbas, tubérculos, arbustos, bejucos y árboles.

Mencionaremos los de mayor uso como ser: aceite de copaibo, resina de mata palo, hoja de cacao, chamairo, sangre de grada, uña de gato, palo diablo, resina de mora, canelón, flor de siyaya, aceite de cusí, resina de ojé, vainilla, etc.

De estas especies las que se venden son: uña de gato, aceite de copaibo, vainilla y sangre de grada

La lista de los productos que la comunidad recolecta con preferencia, para fines económicos es la siguiente:

1. **Cacao Criollo ó Chocolate**, (*Theobroma cacao L.*) la época de recolección se da entre los meses de enero y marzo, es utilizado tradicionalmente como alimento y fuente de ingresos económicos.
2. **Majo**, (*Oenocarpus bataua*), se utiliza el fruto de la misma, para alimentación como “leche de majo” y para la elaboración de refrescos, también se extrae su aceite que es comercializado.
3. **Asaí**, (*Euterpe procariota*), se utiliza el fruto de la misma, para alimentación en forma de “leche de Asaí” y para la elaboración de refrescos y aguardiente para las fiestas de la comunidad. No se comercializa. Las hojas y tronco son utilizado como material de construcción en las viviendas, la época de recolección es en los meses de noviembre a marzo.
4. **Jatata** (*Geonomas spp*), es utilizada generalmente como material para el techado de las casas, es de importancia económica, La producción y cosecha de sus hojas es durante todo el año.
5. **Copaibo**, (*Copaifera reticulata*), el aceite de este producto es utilizado en la medicina natural de las comunidades. El precio del litro es de Bs. 50.00
6. **Motacú**, (*Schella princeps*) Palmera de uso múltiple, es utilizado para alimentación, material para la casa. Leña, lejía, alimento. De la almendra del fruto se extrae un aceite que se utiliza para el cabello etc. su recolección lo realizan todo el año.
7. **“Tuyo Tuyo”** Larva de coleóptero, su aceite es utilizado como medicina, se aloja en los troncos de las palmeras podridas de la cual obtiene su alimento, su recolección es durante todo el año.

8. **Uña de Gato.** (*Uncaria ssp*) Bejuco de importancia económica en la región, su cascara es utilizado en la medicina tradicional, es comercializado durante todo el año.

Las preferencias de uso de estos recursos son mas de carácter alimenticio y medicinal, generan recursos económicos mediante la venta en la población de Tumupasa.

Con respecto al caso del Cacao criollo esta se da las siguientes cuadro de uso que la comunidad da:

**CUADRO Nro. 12  
UTILIDADES DEL CACAO CRIOLLO.**

Producto Cacao	Como se usa	Quien lo hace	Se vende?	Quien decide el \$.
<b>Hojas</b>	La Hoja se usa para bañar al bebe cuando tiene alergia, para el mocheo, también se ocupa para los adultos.	La Mamás	No se vende	
<b>Fruto</b>	Las semillas se ocupan en la alimentación para la elaboración de pasta de chocolate. Sacamos jugo para refrescos, chicha.	Las Mamas	Se vende	Las Mamás.
<b>Tronco o tallo</b>	La corteza del tronco sirve para el aclareo de la (chancaca). Como lejía para preparar el "pijcheo" <sup>5</sup> . Como lejía para preparado del jabón. Ocasionalmente como leña.	Los padres. Las madres.	No se vende	-
<b>Raíz</b>	No lo ocupan.	-	-	-

## 7.2 Características del PFSM seleccionado.

El cacao criollo, goza de preferencia por las mujeres debido a que este producto, vendido, palia las necesidades básicas de alimentación de la familia. Para los varones, la recolección del cacao criollo, es una actividad ocasional que se la realiza de manera temporal, la accesibilidad y los precios a los mercados no son los adecuados.

Los trabajos específicos para el cacao criollo son los siguientes:

**CUADRO Nro. 13  
ACTIVIDADES PARA EL CACAO CRIOLLO**

Producto	Enr	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ags	Sep	Oct	Nov.	Dic.
Cacao.	C	C	C	V	V	V				S	S	S

C = Cosecha. V = Implementación de Vivero. S= Siembra, transplante definitivo.

La comunidad, menciona que la recolección del cacao criollo muestra ventajas respecto a otros productos, mas aun cuando existe una creciente demanda desde hace un año atrás.

**CUADRO Nro. 14  
MATRIZ DE PREFERENCIAS DEL CACAO CRIOLLO Y OTROS PFSM.**

Producto.	Ventajas (comunidad)	Desventajas (comunidad)
-----------	----------------------	-------------------------

<sup>5</sup> Masticado de las hojas de coca, tradición en Bolivia

<b>Chocolate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiene buen precio.</li> <li>• Existen áreas potenciales.</li> <li>• Existe mercado.</li> <li>• Se vende mejor como pasta de chocolate</li> <li>• No se necesita mucha inversión en su recolección.</li> <li>• Es un trabajo que toda la familia participa.</li> <li>• Se establece en condiciones de cultivo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Solo es una época de recolección.</li> <li>• Los precios de compra de los intermediarios.</li> <li>• Variación de la producción de chocolate en el bosque.</li> </ul>
<b>Majo.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su periodo de cosecha es desde Noviembre a Marzo.</li> <li>• La población de Tumupasa compra este producto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las plantas productivas son altas.</li> <li>• Mercado distante, es pesado.</li> </ul>
<b>Asai</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se utiliza materiales para la vivienda, como fruto y medicina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se comercializa.</li> </ul>
<b>Jatata</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existe una adecuado área de cosecha.</li> <li>• Existe constante demanda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarda en su regeneración de sus hojas.</li> <li>• El traslado hasta los centros de venta.</li> </ul>
<b>Copaibo.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precio adecuado Bs. 50/Lt.</li> <li>• Se han realizado trabajos sobre el Copaibo.</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La venta sujeta a la oferta de los intermediarios.</li> <li>• Mercado distantes.</li> <li>• Poca cantidad de árboles que se aprovechan.</li> </ul>
<b>Aceite de Motacú</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gran cantidad de plantas.</li> <li>• La planta sirve para muchos usos domésticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La venta de aceite de Motacú esta sujeta a los pedidos que se hagan.</li> </ul>
<b>Uña de Gato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potencial de esta planta.</li> <li>• Se aprovecha mejor en tiempo de chaqueo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Venta sujeta a compradores y pedidos.</li> </ul>

Entre los años 1970 a 1980, el cacao criollo tenía un buen precio con referencia a otros productos, este producto al igual que el café, gozaba de prestigio en la zona, se lo trasladaban en bolsas y al hombro hasta las poblaciones de Rurrenabaque y Reyes, donde se los cambiaban con Sal, Ropa, otros productos necesarios en la familia.

### **7.3 Manejo del recurso PFMN seleccionado. (ver puntos 3.3 y 3.4)**

los principales problemas del cacao criollo en las áreas naturales 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 en la siguiente producción.
- La forma de cosecha de las mazorcas daña los cojines florales de las planta, lo que también afecta en 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 PFMN seleccionado

En la comunidad existen 12 personas quienes están cultivando cacao híbrido y cacao criollo otras personas en la comunidad, tienen viveros de cacao criollo listos para llevarlos al terreno, estos viveros tienen el tiempo de 1 año de establecimiento.

En la comunidad existe una cantidad de 2. 470 plantas cultivadas distribuidas como cultivo en una superficies de 8 y ¼ de hectárea, La edad de las plantaciones varia entre 1 y 22 años. La cantidad cosechada en área cultivada es de 2 a 3 quintales de pepa seca por año aproximadamente (sin manejo y plantaciones viejas), la recolección en áreas naturales producción es de 25 quintales por año en pepas secas.

Sin embargo no se logra recolectar de todas las áreas naturales de la comunidad, lo que nos da un dato aproximado acerca.

El análisis de costo – producción para la cosecha de este producto es de:

### ANÁLISIS COSTO BENEFICIO PARA UN QUINTAL Recolección de pepa de Cacao

Actividad	Unidad	Costo Unitario	Cantidad	Costo total	Observaciones
<b>Costos fijos</b>					
Jornales para recolectar	Jornal.	6	30	180	
Viveros*		6	10	60	
<b>Costos variables**</b>					
Machete.	Unidad	1	18 Bs.	1.8	
Bolsas de plástico	Unidad	1	2 Bs.	0.2	
Bolsas de yute.	Unidad	1	5 Bs.	0.5	
<b>TOTAL</b>				<b>242.50</b>	

\* 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 puesto en la población de Tumupasa es de Bs. 230.00.

El costo de oferta de la Cooperativa El CEIBO es de Bs. 330.00, puesto en la población de Rurrenabaque.

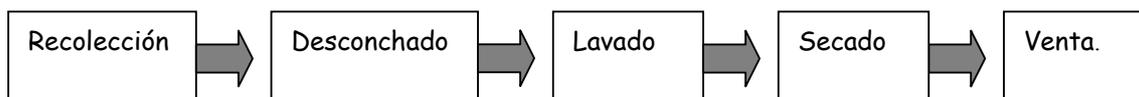
## 7.5 Procesamiento del PFMN seleccionado

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

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

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 cacao.

Para la venta de pepas de cacao, se da los siguientes pasos:

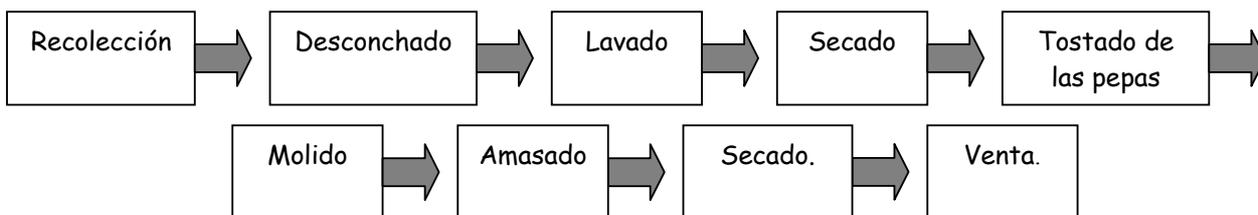


Sin embargo, la venta de pepas secas de cacao no es una actividad rentable, los comunarios dan a conocer que la venta de pasta de cacao es mejor, tiene buen precio en las poblaciones de Tumupasa y la feria de Rurrenabaque.

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, para evitar llevar volumen.
- **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.
- **Venta.** Es una practica que la realizan las señoras, sin embargo estos deben llevar este producto hasta el mercado cercano como es el caso de Tumupasa.

Para el procesamiento de la pasta de cacao, 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 obtener granos limpios.
- **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 “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 directa y en forma de trueque en la población de Tumupasa, generalmente son las tiendas y pensiones quienes los compran este producto.

Generalmente esta actividad lo realizan las mujeres y personas ancianas. El análisis de costo – producción para la cosecha de este producto:

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

<b>Actividad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo total</b>	<b>Observaciones</b>
<b>Costos fijos</b>					
Jornales	Jornal.	3	30	90	
Leña.	Haced.	20	1	20	
<b>Costos variables*</b>					
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	18	
<b>TOTAL</b>				<b>228</b>	

\* Costos tomados en cuenta desde el acopio.

Un pan de pasta de cacao de 500 gramos cuesta Bs. 5.00, el pan de 800 a 100 gramos cuesta Bs. 10.00. en el mercado de Rurrenabaque

De una arroba cacao, elaboran 25 panes de pasta de cacao todos hacen un costo para la venta de Bs. 250.00

### **7.6 Almacenaje de los productos PFNM seleccionados/ producto procesado**

Generalmente las familias de la comunidad se encargan de almacenar estos productos en bolsas de yute, colgados para evitar humedad. Algunas familias, almacenan panes de chocolate, envueltos en hojas de plátano, que evita que se sequen y ayuda a mantener su aroma.

Se dan cuenta que el almacenado de este producto requiere de normas de calidad para tener un buen producto, sin embargo no existen las mejores condiciones para el almacenaje en la comunidad.

### **7.7. - Uso de ingreso de la comercialización del PFNM**

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

Las señoras quienes se dedican a la comercialización de este producto, mencionan que se realiza el cambio con productos de primera necesidad o insumos que ellos consideran necesarios.

### **7.8. - Fuentes de Información**

No existe una fuente de información acerca del procesamiento del chocolate, tampoco existe una fuente ni publicaciones acerca del beneficiado del cacao, si hubiese esta información tarda en llegar a la comunidad.

CARE Madidi, introdujo curso de capacitación en el procesamiento básico de las pepas de cacao, a través de un convenio entre las instituciones de EL CEIBO y CARE Madidi.

En este sentido la única empresa que es la fuente de información hacia la comunidad es la cooperativa EL CEIBO, quienes demandan semillas de cacao en la zona.

## **8.- COMERCIO, desde el punto de vista de la comunidad**

### **8.1 Avenidas de Mercadeo disponibles, para diferentes productos**

La comercialización del cacao criollo, se realiza en las poblaciones de Tumupasa porque no existe otros centros de comercialización.

El mercado local (Tumupasa), se compra a cambio porque la población es relativamente pobre, o los cambian con productos que ellos prefieren (víveres que no producen ellos mismos, , medicina, otros)

En la población de Tumupasa, los compradores más frecuentes de pasta de cacao son:

**CUADRO SOBRE IDENTIFICACIONDE INTERMEDIARIOS**

<b>Nombre</b>	<b>Lugar de procedencia</b>	<b>Características del Intermediario</b>	<b>Observaciones</b>
Abdon Apana.	Tumupasa.	Compra solo en pasta de chocolate para enviar a familiares y amigos que se encuentran en el interior del país, ocasionalmente compra pepas secas de chocolate.	También compra otros productos de las comunidades, carne, frutas, etc.
Nolberto Ancasi.	Tumupasa.	Compra solo pasta de chocolate, ocasionalmente manda como regalo a sus familiares en el interior del país, tiene demanda, pero no existe mucha producción.	Los comunarios realizan el trueque con sus productos.
Sra. Cartagena	Tumupasa.	Compra pasta de chocolate para su consumo, ocasionalmente comercializa en la misma población.	Compra en efectivo.
Otras familias.	Tumupasa	Gente que compra una a dos unidades de pasta de cacao.	Compra en especie.

Existían personas que antes comercializaban este producto hasta las poblaciones de Rurrenabaque y Reyes donde realizaban el trueque con víveres, herramientas, insumos, ropa, y otros artículos. Actualmente no se las realiza, abogan que no conviene por los costos que representa su comercialización.

### **8.2.- Medios de soporte en la comercialización del PFM (información técnica, crédito, otros)**

Los precios de los productos agrícolas y no maderables son negociados en reuniones de la comunidad, pero quien tiene la decisión final es el comprador, los cuales ofrecen sus productos a precios que ellos estiman conveniente, los precios de los productos en los mercados regionales solo son de referencia.

La información técnica, acerca del beneficiado de las pepas de cacao, podas, injertos y otros es tratada por los técnicos de las instituciones, se desarrollaron cursos teóricos prácticos en la comunidad acerca del beneficiado de las pepas de cacao según las normas técnicas.

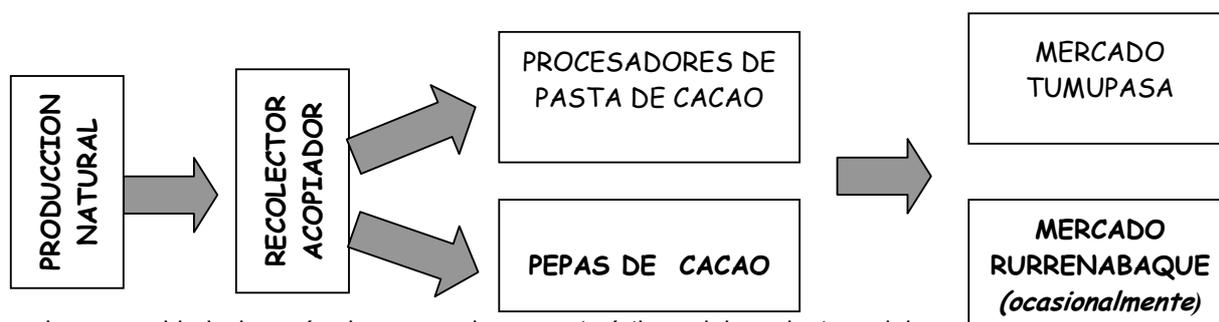
No existe una fuente de crédito para la comercialización del cacao criollo en la zona, muchas instituciones recientemente están viendo la posibilidad de apoyar la las comunidades en iniciativas económicas.

Existe la presencia de personas que trabajaron en EL CEIBO como promotores, estos están dispuestos a proporcionar información acerca del beneficiado, para después comprarlo y venderlo a sus respectivas cooperativas para posteriormente hacia El CEIBO, claro esta rescatando sus beneficios.

El CEIBO, es una empresa que esta comercializando el cacao criollo para fines de comercialización, sin embargo requiere de pepas con calidad adecuada en la fermentación y secado de las pepas además de ofertar un precio adecuado para los miembros de la comunidad.

### 8.3. - Comercialización específico de PFNM seleccionado.

La cadena de comercialización de la comunidad de San Silvestre, se caracteriza de la siguiente forma:



La comunidad, después de conocerlas características del producto y del mercado, se da cuenta que la comercialización de este producto se la puede realizar en forma grupal hacia empresas interesadas en la comercialización de este producto. Una de las ventajas son los precios tanto de pepas como de las pastas de cacao criollo.

Hasta el momento no se ha comercializado a estas empresas ya sea en forma grupal como en forma individual.

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 de chocolate criollo.

Existen otras empresas, que se dedican a la comercialización del cacao criollo, sin embargo los contactos, personas intermediarias, no dan datos acerca de las direcciones, etc., estas empresas compran pepas de cacao beneficiado en forma rústica, los precios referenciales que manejan los intermediarios es de Bs. 300.00 el quintal de pepa seca puesto en la ciudad de La Paz.

Debido a la forma de venta (esporádica y en pequeñas cantidades) los ingresos económicos no son notorios, sin embargo estos paliar sus necesidades básicas.

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 familias puedan entregar las 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 Gobierno municipal de San Buenaventura 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

## **9. IMPACTO DE CAMBIOS EN LA COMERCIALIZACIÓN**

### **9.1 Resumen de cambios en la comercialización**

La comercialización del cacao criollo, si bien es tradicional, en los últimos años ha sufrido cambios especialmente en este último año al saber 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 de las pepas,

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 en la comercialización de este producto.
2. Busca de mercados seguros para la venta de pastas de cacao criollo.
3. Organización para la comercialización del producto en estudio, mediante un comité de acopio y comercialización.
4. Financiamiento obtenido para la construcción de un centro de acopio y transformación del cacao criollo

### **9.2 Concepto de éxitos**

En la comunidad de san Silvestre se dan las siguientes formas de definición acerca de la comercialización del cacao criollo.

- ✓ Que los fondos obtenidos en la comercialización del cacao puedan ser mejores precios que los anteriores años.
- ✓ Que las pastas de cacao criollo, (que sufre una transformación básica) se pueda reconocer el costo de su mano de obra empleado.
- ✓ Que los contratos con las empresas comercializadoras de cacao criollo establezcan precios módicos y asistencia en su procesamiento.
- ✓ Tener un centro de procesamiento para la elaboración de pasta de cacao manejado por las mujeres (club de madres)

Existe oferta de los camioneros y visitantes ocasionales para la compra de este producto, la comunidad tiene experiencia en la elaboración de pasta de chocolate, en la feria de Rurrenabaque, este producto tiene demanda local para su consumo.

### **9.3 Impacto Social**

La comunidad entera, siendo esta en su generalidad pobres, 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.

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 con el cacao criollo sea este en forma de pasta o pepas secas.

El comité de acopio de cacao criollo, de la comunidad, 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 para mejores ingresos.

## **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, generalmente lo realizan como una actividad complementaria, ocasionalmente como actividad específica.

## **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 chocolate 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.

## **9.6 Impacto político.**

Si existe un cambio político positivo del cacao criollo hacia la comunidad, por esta razón se creó 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

**9. REFERENCIAS Lista disponible de todos los datos disponibles**

**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**

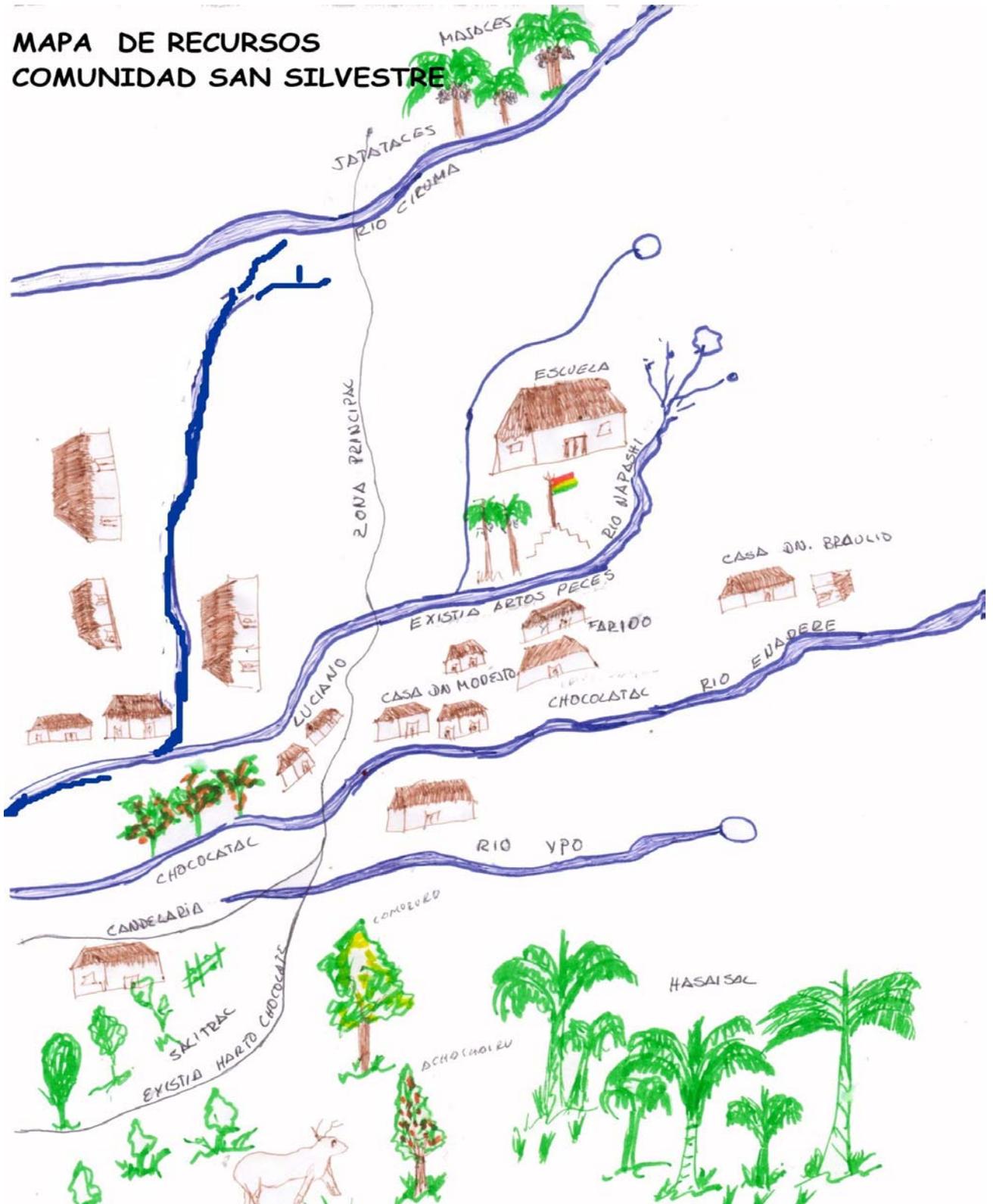
<b>Fecha.</b>	<b>Lugar.</b>	<b>Actividad</b>
21.04.02	San Silvestre	Elaboración de datos en la comunidad, reunión en la comunidad para la obtención de mas datos.
23 - 24 y 25.04.02	San Silvestre	Elaboración de costos de producción en la comunidad encuestas
30.04.02	San Silvestre	Trabajos acerca de encuestas CEPFOR en San Silvestre
13.06.02- 14.06.02	San Silvestre	Encuesta CEPFOR, datos económicos de la comunidad.
18.06.02	San Silvestre	Datos en la comunidad de encuestas. Entrevistas a intermediarios en la comunidad.
30.06.02	San Silvestre	Datos y reunión en la comunidad, apoyo al programa Madidi.
01.06.02	Tumupasa	Apoyo en la realización del curso ASA
02.06.02	San Silvestre	Elaboración de pasta de cacao criollo en la comunidad e San Silvestre
11.06.02	San Silvestre	Reunión en la comunidad San Silvestre, Datos CEPFOR
16.06.02	San Silvestre	Elaboración de Pastas de cacao en la comunidad. Reunión con las señoras del CIMTA, organizado un club de madres para actividades de artesanía.
11.07.02 - 12.07.02	San Silvestre	Datos en la comunidad, elaboración de pastas de cacao, apoyo en la venta del producto.
23.07.02	San Silvestre	Apoyo en la comercialización de pastas de cacao al grupo de señoras y el comité de acopio de san Silvestre.
07- 08.08.02	San Silvestre	Llenado en la formulación del proyecto ded para el centro de acopio de cacao criollo en la comunidad de San Silvestre
10.08.02	San Silvestre	Reunión para definir tareas en la comercialización de cacao criollo en la comunidad de San Silvestre
16.08.02	San Silvestre	Entrega de una radio en calidad de préstamo para una mejor comunicación. Donación de herramientas para su centro de acopio de cacao criollo y elaboración de pasta de cacao criollo
17.08.02	Ixiamas Tahua, San Felipe	Prospección para el estudio de productividad de cacao criollo en la zona (definir la oferta productiva de la zona)
02.09.02	San Silvestre	Reunión con la comunidad acerca de los datos obtenidos en la comercialización del cacao criollo
03.09.02	San Silvestre	Datos acerca de la comercialización en la comunidad
09.09.02	San Silvestre	Planificar eventos de capacitación y reunión de coordinación acerca de la visita de la señora Elaine Marshall
12.09.02	San Silvestre	Reunión de coordinación entre la comunidad para la coordinación de la visita para evaluación del taller y datos de la comunidad
26.09.02	San Silvestre	Apoyo entrega documentos para la construcción del centro de acopio de cacao criollo en la comunidad. Fechas próximos eventos en la comunidad
27.09.02	San Buenaventura	Reunión Zagir Daguer proyecto hortalizas revisión y comentarios. Coordinación para contratar albañil para la comunidad de San

	Buena Vista	Silvestre
29.09.02	San Silvestre	Reunión de coordinación y planificación con la comunidad, el comité de acopio de cacao criollo y la D.E.D para empezar los trabajos en la construcción del centro de acopio de cacao criollo.

## 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"> <li>❖ Mapa de recurso.</li> <li>❖ Tendencia de la comunidad en servicios.</li> <li>❖ Delimitación de áreas naturales de manejo.</li> </ul>
Diagrama de Venn	Trabajo en grupos para realacionamineto de organizaciones y preferencias.	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Niveles de organización en la comunidad.</li> <li>❖ Estructuras jerárquicas de las mismas/ funciones</li> <li>❖ Organización/coordinación con otras instituciones.</li> </ul>
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"> <li>❖ Tiempo dedicado a las actividades.</li> <li>❖ Trabajos de las mujeres y varones, carga de trabajo.</li> </ul>
Calendario de actividades	Metodología participativa, con grupos focales,	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Priorización de actividades agrícolas, de caza y otras.</li> <li>❖ Tiempo en cada actividad.</li> <li>❖ Demanda de mano de obra en diferentes actividades.</li> </ul>
Flujograma de ingresos - egresos	Participación comunitaria con diferentes grupos (señoras y hombres)	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Calendario de ingresos en cada actividad.</li> <li>❖ Costos por cada actividad y de acuerdo a épocas.</li> <li>❖ Ingresos por época, actividad, y demanda de mano de obra</li> </ul>
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"> <li>❖ Determinación de niveles de bienestar en la comunidad.</li> <li>❖ Servicios básicos y recursos que la comunidad poseen.</li> </ul>
Reuniones con grupos focales	Reunion con grupos focales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Informe de actividades específicas.</li> <li>❖ Detalles que faltan en el informe</li> </ul>
Encuestas dirigidas	Formato de encuestas dirigidas en actividades que se pretende realizar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Datos concretos de acuerdo a encuesta.</li> <li>❖ Detalles necesarios que no salen en los otras herramientas.</li> </ul>
Matrices	Trabajo con grupos focales	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Detales de actividades y priorizacion de actividades en la cual se pretende analizar.</li> </ul>

# MAPA DE RECURSOS COMUNIDAD SAN SILVESTRE



# MAPA DE LOS RECUROS COMUNIDAD SAN SILVESTRE

