

LUCY VICENTE CHAMBA

*El trabajo conjunto y organizado de los agricultores de Chalaco empieza a dar fruto: el despegue en la producción agrícola y desarrollo social del pueblo. Así lo creen y así lo expresaron los casi 150 integrantes de las asociaciones de Pequeños Productores Agropecuarios (APPAGROP) durante el segundo encuentro e intercambio de experiencias productivas, desarrollado en el Caserío de Huacapampa Baja, Chalaco.*

Frijol y Lúcuma

## Esencia para un desarrollo sostenible

La jornada se realizó en el marco del Proyecto "Mejora de la gestión de recursos naturales y la calidad de vida de los pobladores de los ecosistemas de montaña de la sierra de Piura - norte de Perú", (Proyecto Chalaco II) que financian la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI) y la Asociación ProPerú. Ejecutan la Universidad de Piura y la ONGD FIAD (Fomento de Investigación y Acción para el Desarrollo). Durante la jornada de intercambio de prácticas productivas, la población y los integrantes de las APPAGROP compartieron con la asociación anfitriona "Productores Andinos", sus experiencias de producción y comercialización de harina de lúcuma y menestras, productos que han llegado a conquistar los mercados locales y regionales, como resultado del empuje laboral de los agricultores de Chalaco. Fue en 2004, durante la ejecución del Programa Chalaco, cuando los campesinos decidieron aprovechar al máximo la capacitación que se les daba para superar las deficiencias de su actividad agrícola. Para ello, aplicaron lo aprendido a sus faenas y pusieron énfasis en la tecnificación y un manejo integral del ecosistema.

### EL RETO COMIENZA

En su rostro destaca su mirada franca. Marco Berrú Córdova, presidente de la APPAGROP, "Productores Andinos", nos dice que el trabajo del proyecto productivo de frijol y harina de lúcuma ha significado todo un reto. Aun tiene grabado en la mente, aquel día del invierno chalaco, cuando -a pesar

del frío "que suele acalambrar el cuerpo" -, los 60 primeros agricultores interesados en ser parte de la organización abrieron su espíritu emprendedor y apostaron por un trabajo conjunto.

"Iniciamos con mucho miedo a lo que podía pasar. Hoy vemos que nuestros frijol es un producto que se vende al mercado mayorista de Chiclayo (Moshoqueque). Todo empezó con el trabajo de los grupos solidarios, con los estudios de la Municipalidad Distrital, la Universidad de Piura, el Programa Chalaco y la Cooperación Española. Determinamos que la lúcuma y el frijol eran productos de bandera y que podían comercializarse. En 2005, nos preguntamos si estábamos en condiciones de formar una asociación, tenía-

mos conciencia del progreso y queríamos surgir; por ello estamos trabajando".



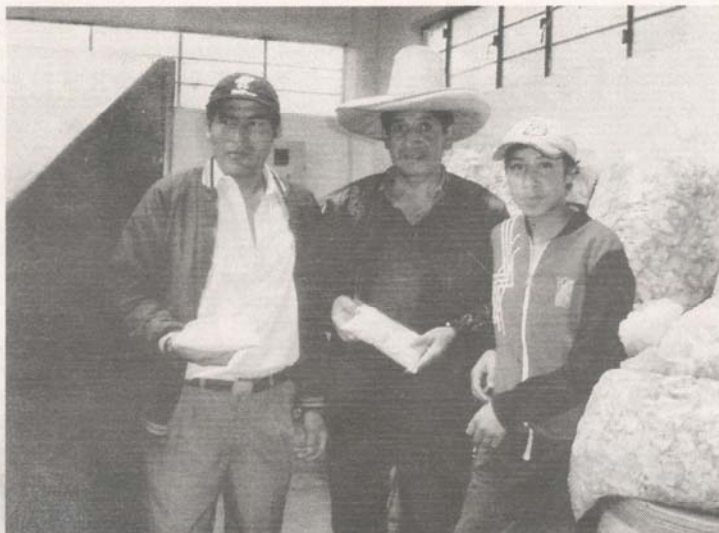
### MAS DATOS

Hasta 2004, los pobladores obtenían, en promedio, 850 kilos de frijol por hectárea, debido a los suelos erosionados con bajos contenidos de nutrientes y materia orgánica. En la actualidad, la producción supera los 1 500 kilos por hectárea, en promedio.

La producción de harina de lúcuma ha sido de 520 kg en la campaña 2007. Este año, la meta es producir 1000kg. Este producto se vende a una de las principales heladerías de Piura y cuenta con registro sanitario otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA).

La organización inició con 60 socios; "hoy somos 40, algunos se fueron porque dicen que no tienen tiempo para las reuniones y no están dispuestos a trabajar bajo el reglamento de nuestra Asociación. Así, hubo un grupo que se fue; luego, regresaron algunas personas porque saben que el trabajo es bueno para nuestras familias y nuestro desarrollo" dice Berrú Córdova.

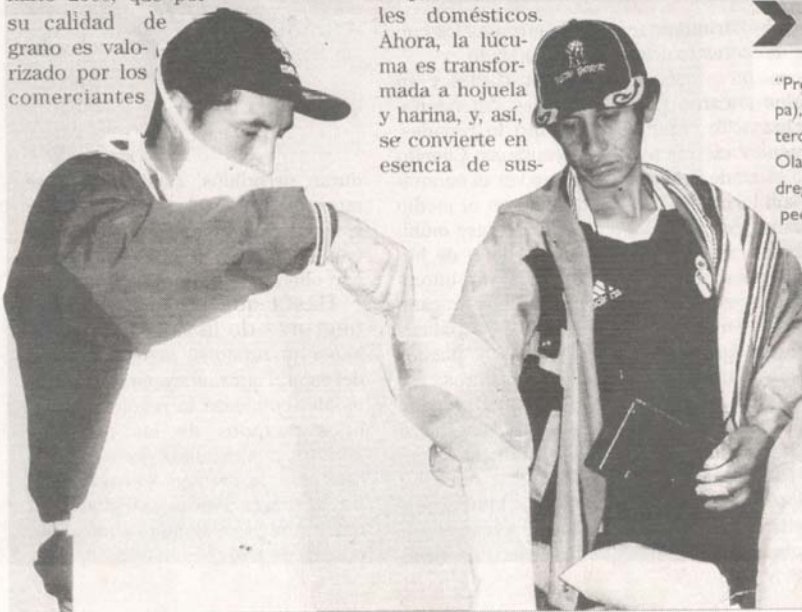




### EL BENDITO FRIJOL

Es uno de los principales cultivos de subsistencia de los pobladores de la parte media y alta del distrito. Actualmente, "Productores Andinos" cultiva 15 ha, de un total de 120 aptas para este cultivo, bajo el sistema agroforestal. El terreno potencial no es aprovechado en su totalidad debido a las condiciones especiales de suelo y clima. Así lo han entendido los integrantes de la APPAGROP, quienes surcan el futuro camino de la producción sin amilanarse por las distancias geográficas, que muchas veces implican de 1 a 3 horas de recorrido desde sus caseríos (Pedregal, Carpinteros, el Sauce, Cabuyal, José Olaya y Sánchez Cerro) para reunirse, capacitarse y trabajar en conjunto.

El trabajo anual se ha reflejado en la comercialización de 10 mil kilos de frijol de las variedades: Alubia, Bayo Mochica, Blanco Chuyabamba y Canario 2000, que por su calidad de grano es valorizado por los comerciantes



mayoristas en el mercado de Moshoqueque, generando un trabajo directo para 40 familias. La actual meta es integrar a más familias a la propuesta.

Menandro Rojas Peña, integrante de la organización aprendió de su padre el arte de sembrar frijol, maíz y café; sin embargo, dice que nunca antes logró la producción deseada. Cree que en estos años de capacitaciones e intercambios de experiencias del Programa Chalaco aprendió los requisitos para una buena producción: selección de semilla, manejo adecuado de los suelos, siembra en surcos a nivel, administración adecuada del agua, abonos orgánicos, cuidado y prevención de plagas, y nuevos horizontes de mercados de comercialización.

### LA ESENCIA DE LÚCUMA

Era un fruto que se perdía, que nadie apreciaba y solo era aprovechado para alimentación de los animales domésticos.

Ahora, la lúcuma es transformada a hojuela y harina, y, así, se convierte en esencia de sus-



tento de vida y desarrollo de un grupo de personas. En 2004 los chalacos lanzaron al mercado un producto nuevo para ellos: la harina de lúcuma. Esta propuesta involucra directamente a 14 familias de la organización "Productores Andinos", quienes cuentan con un módulo productivo, equipado con horno de secado, molino eléctrico, máquina selladora y balanza electrónica, además de tener el registro sanitario de su producto emitido por la Dirección General de Salud Ambiental. Leonidas Córdova López, del caserío Taspá, afirma que el proyecto de lúcuma le ha permitido integrar a su familia, sus dos hijos participan en las labores de selección, pelado, secado y molienda de la harina de lúcuma; finalmente la envasan y venden a los principales autoservicios y heladerías de la región.

### LAS APPAGROP

"Productores Andinos" (Huacapampa), Unidos para el desarrollo (Carpinteros), Virgen de la Asunción (José Olaya) y San Francisco (Huachari-Pedregal) son las cuatro asociaciones de pequeños productores agropecuarios, creadas en el marco del Programa Chalaco. Su finalidad es crear organismos sólidos para el manejo de las propuestas productivas que permitan el desarrollo sostenible de la población y un manejo ecológico de los recursos, recuperación de la fertilidad de los suelos, control de erosión y un buen manejo del agua de riego.

**"Muchas veces, el socio dice: 'Pierdo tiempo en las reuniones.**

**YO, QUE HE PRODUCIDO FRIJOL SIN ORGANIZACIÓN, LES DIGO QUE SI ESTAMOS DESORGANIZADOS NO APROVECHAMOS NUESTRA SIEMBRA.**

**Antes no sabíamos cuánto vale y regalábamos nuestra producción;**

**los comerciantes locales nos engañaban en el precio y el peso.**

**Hoy tenemos conocimientos de mercado, técnicas y organización, e incluso una balanza electrónica que nos ha permitido saber cuánto estamos acopiando y cuanto vendemos".**

MARCO BERRÚ CÓRDOVA.