

VALOR,
ECONÓMICO



IGTI GESTIÓN TERRITORIAL INDÍGENA

▶ **PUEBLO INDÍGENA T A C A N A**

LA PRODUCCIÓN DE CACAO SILVESTRE

Aprovechamiento del cacao silvestre amazónico en la comunidad Carmen del Emero

En el norte amazónico de La Paz, en Bolivia, se han desarrollado variedades de cacao silvestre (*Theobroma cacao*) de alta calidad, por su sabor y cualidades aromáticas, que han merecido un especial reconocimiento dentro y fuera del país. Tradicionalmente, las comunidades indígenas recolectan el cacao y también lo cultivan a partir de semillas provenientes del bosque y mediante sistemas agroforestales.

El cacao silvestre forma parte de la vida de las comunidades tacanas y es un recurso que se aprovecha económicamente desde la época prehispánica, cuando el cacao era intercambiado por otros productos, y que más tarde sería utilizado para el pago de tributos al estado. El grano que se obtiene de su fruto es fermentado en cajones de madera y, posteriormente, secado en mesas al sol, intensificando los aromas y sabores que se desprenden. Tiene diversos usos en la cultura tacana (alimento, medicina, ritos espirituales, entre otros).

Con la finalidad de orientar y ordenar el acceso, aprovechamiento y conservación de los rodales de cacao silvestre de la comunidad de Carmen del Emero, ubicada en la Tierra Comunitaria de Origen Tacana I (TCO Tacana I), se elaboró un plan de manejo que busca garantizar la calidad y cantidad adecuada del producto. Este plan apoya además al fortalecimiento de la organización local y la distribución equitativa de los beneficios, en el marco de la gestión territorial.

Los recolectores de la comunidad identificaron 13 rodales (áreas de bosque donde se desarrollan naturalmente las variedades nativas de cacao local), con una superficie estimada de 3.500 ha. Ocho de estos rodales son aprovechados por su cercanía a la comunidad, con una superficie estimada de 1.290 ha. Su manejo proporciona una alternativa económica importante para los productores tacanas, permitiéndoles acceder a nichos de mercados especializados que dan mayor valor a la cadena de producción.



WCS

Valor económico y aplicación de innovaciones en la producción de cacao silvestre

Los resultados del desarrollo y aplicación del Plan de Manejo para el Aprovechamiento del Cacao Silvestre en los Rodales de la Comunidad de Carmen del Emero, en la TCO Tacana I (2013-2016), reflejan el valor económico de la cadena de cacao silvestre para los productores, donde el 100% de las familias (45) está involucrada, en mayor o menor intensidad.

Se estableció una línea base de los ingresos generados por la recolección tradicional. El costo de producción (mano de obra, materiales e insumos) por kilo de grano seco tiene un valor de Bs10,02 (\$us 1,4). Dependiendo de que la productividad haya sido baja o alta, la tasa de extracción promedio anual se estimó entre 92 y 230 kg por año y por familia. El 10% de esta producción se destinó al consumo familiar; y el 90% a la comercialización, a un precio de Bs16,5 (\$us 2,4), o al intercambio por productos que llegaron a la comunidad. Una estimación del valor monetario del grano producido por familia, indica que el ingreso bruto anual, en un año de baja producción, fue de Bs 1.517 (\$us 221); mientras que, en un año de producción alta, éste se incrementó en Bs3.793 (\$us 552). La producción de cacao es una de las actividades que se realiza durante la época de lluvias, cuando no se generan otros ingresos y se requiere adquirir material educativo para el inicio del año escolar.

S.Opladen

Mileniusz Spanowicz/WCS

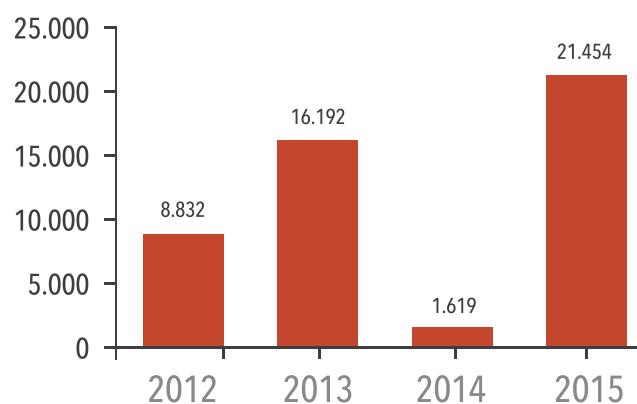
Mileniusz Spanowicz/WCS





Mileniusz Spanowicz/WCS

Ingresos generados en la cadena de cacao silvestre en Carmen del Emero (dólares americanos)



A partir de 2013, con la aplicación de un conjunto de innovaciones tecnológicas, a lo largo de la cadena productiva: manejo de sombra, poda fitosanitaria, uso de herramientas adecuadas para el corte del fruto (durante la cosecha), desconchado con cuchillo o machete corto (para reciclar nutrientes), fermentado controlado en cajas de madera y secado controlado sobre mesas, se logró mejorar la tasa de extracción por familia, así como la calidad del grano de cacao en cuanto a su sabor y aroma. Esto implicó un incremento del 83% del precio de venta por kg de grano seco de cacao, de Bs16,5 (\$us 2,4) a Bs31 (\$us 4,4).

En el año 2013, se comercializaron 3.680 kg (80 quintales); en el 2014, debido a las inundaciones, se obtuvieron apenas 368 kg (8 quintales). En 2015, se vendieron 4.876 kg (106 quintales), lo que significó un 32,5% más respecto al año 2013, es decir que los ingresos brutos subieron de Bs114.080 (\$us 16.192), en 2013, a Bs151.156 (\$us 21.454), en la gestión 2015.

Con la implementación del plan de manejo, los costos de producción aumentaron en un 87% respecto a años anteriores, especialmente con las inversiones en infraestructura y herramientas. Sin embargo, también permitieron mejorar los ingresos de los recolectores y recolectoras en un 150% aproximadamente. Estas cifras confirman que los rodales de cacao silvestre y su aprovechamiento sostenible son una importante fuente potencial de ingresos para las familias de Carmen del Emero.

En octubre de 2015, una muestra de cacao, recolectada y procesada por la Asociación de Productores de Cacao Silvestre de Carmen del Emero (APROCACE), recibió el Premio Internacional del Cacao, que reconoce el trabajo de los productores de cacao y la diversidad de aromas y sabores del chocolate, posicionándolo entre los mejores 17 del mundo.

Es también importante mencionar que, en el norte de La Paz, se produce cacao cultivado bajo sistemas agroforestales, beneficiando a 200 familias de 25 comunidades indígenas (tacanas, lecos, t'simanes y mosetenes). Los productores están organizados en diferentes asociaciones: Asociación de Productores de Cacao Silvestre de Villa Fátima (APROCASVI), Asociación de Productores de Cacao Nativo Ecológico del Pueblo Leco de Larecaja (CHOCOLECO), Asociación de Productores de Cacao Nativo Ecológico del Municipio de Mapiri (APCAO Mapiri) y productores de comunidades del Consejo Regional T'simane Mosekene (CRTM), logrando producir un cacao de excelencia, conservando los bosques y la vida silvestre.

Un resultado relevante de la estrategia de comercialización por las asociaciones APROCACE y CHOCOLECO es la venta de cacao a la fábrica de Chocolates Para Ti, una de las mejores de Bolivia, que produce barras de chocolate negro con 75% de cacao nativo, desde 2014. Esta empresa reconoce a los productores indígenas y su compromiso con la conservación de los bosques y la vida silvestre.

