



INIA Divulga

Revista de difusión de tecnología agrícola,
pecuaria, pesquera y acuícola

17
septiembre
diciembre
2010

Agricultura en Venezuela

Testimonios de hombres y mujeres que construyen su historia

Edición Especial



Gobierno Bolivariano
de Venezuela

Ministerio del Poder Popular
para la Agricultura y Tierras

Instituto Nacional
de Investigaciones Agrícolas





Depósito legal: PP2002-02 AR 1406
ISSN:1690-33-66

Eduardo Alvarado
Editor Jefe
Liraima Ríos
Editora Asistente

Jessie Vargas
Editora Asistente

Sonia Piña
Diseño gráfico y digitalización
Mario Pino
Fotolito
Eliseo Silva y Wilmer Gallardo
Impresión

COMITÉ EDITORIAL

Eduardo Alvarado
Coordinador
Dominga Zamora
Secretaría de actas
Diego Diamont
Hiliana Pazos
María Zuleima González

Unidad de Distribución y Ventas
de Publicaciones del INIA.
Apartado postal 2103-A,
Maracay 2101
Aragua, Venezuela
E-mail: pventas@inia.gob.ve

Editado por la Gerencia de Investigación
e Innovación Tecnológica
e impreso en el Taller
de Artes Gráficas del INIA
2.500 ejemplares

E-mail: inia_divulga@inia.gob.ve

Los conceptos y opiniones emitidos
en los artículos publicados son res-
ponsabilidad exclusiva de sus autores
y no comprometen al INIA. Revista dis-
ponible en las bibliotecas públicas y
en las bibliotecas de instituciones de
educación agrícola en todo el país.
Las fotografías que ilustran los artícu-
los son propiedad de los autores, a
menos que se indique otra fuente.

Contenido

1 Editorial

Organización y producción social

2 Seis mujeres y una historia de dignidad asociación de productoras de Monte Carmelo (MONCAR)

Edsijual Mirabal

7 La Alianza: un ejemplo de trabajo cooperativo **Edsijual Mirabal**

Cadenas agroalimentarias y sistemas de producción

24 Contribuciones de Samuel Narciso en el manejo ecológico de los moluscos en la costa oriental de Falcón

Carlos Enrique González

Agroecología

33 Paria Shakti y el cacao infinito **Artículo de construcción colectiva**

Sociología rural

41 Ofelia Suárez y su pasión por una agricultura para la vida

Betzaida Blanco

46 María Zuniaga, Patrimonio cultural de Caripe **Leonor Gutiérrez**

50 Instrucciones a los autores.

Editorial

Organización popular y cultura agrícola para la vida

En esta edición, INIA Divulga se asoma a la vida de algunos seres humanos vinculados a la tierra: mujeres y hombres que luchan, sueñan, trabajan y constituyen un patrimonio invaluable en la historia agrícola de nuestro país. Es nuestra intención contribuir a difundir el acervo de quienes con sus aportes han participado desde diferentes espacios a generar conocimientos manifestados en diferentes ámbitos: socio-productivos, políticos, culturales, académicos e investigativos.

La idea es aprender, comprender y comunicar, que también es una manera de sembrar en los horizontes de la conciencia. Se trata, además, de seguir saldando una deuda, contar una parte de la historia del campo venezolano que estaba silenciada, para ello preferimos el estilo que tiene que ver sobre todo con el fondo, con el sustento. Lenguaje claro, llano y en algunos casos poético. La escucha ha sido con el corazón, por eso en mucho de los artículos se amalgama la nota con el texto y el diálogo con el amor.

Las voces, acompañadas de un registro fotográfico, hacen referencia fundamental a dos dimensiones: por una parte, muestra los elementos comunes entre el(la) entrevistado(a) y su contexto social, relación ésta que contiene parte de la historia de la sociedad de nuestra época. Por otra parte, muestra la forma cómo una subjetividad vive (en y paralelamente) esa misma historia. Esta subjetividad manifiesta tanto la particularidad, lo que cada persona es, como su propio imaginario, intento de reconstrucción dialéctica y dialógica individuo-sociedad por medio del relato propio, autobiográfico que permite el uso descriptivo, poético, interpretativo, subjetivo, reflexivo, sistemático y crítico.

Quienes participamos en este proceso de investigación hemos aprendido que la memoria enseña y el país campesino existe y quiere existir. No tiene vergüenza de ser del campo, porque ser campesino está siendo una investidura de dignidad.

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES AGRÍCOLAS

INIA

JUNTA DIRECTIVA

Yván Gil *Presidente*
Orlando Moreno *Secretario Ejecutivo*
Cánovas Martínez *Miembro Principal*

GERENCIA CORPORATIVA

Orlando Moreno *Gerente General*
Luis Dickson *Gerente de Investigación*
Jonathan Coello *Gerente de Producción Social*
Eduardo Alvarado *Gerente Participación
y Desarrollo Comunitario*
Tatiana Pugh *Escuela Socialista
de Agricultura Tropical*
Ricardo Chaparro *Oficina de Planificación
y Presupuesto*
David Díaz *Gerente de Recursos Humanos*
Carlos Villalobos *Oficina de Administración
y Finanzas*
Amparo Ostos *Coordinador del Programa
Tecnología Agropecuaria*
Antonio Meléndez *Oficina Consultoría Jurídica*
José Parada *Oficina Contraloría Interna*
Saverio Celis *Oficina de Cooperación
e Integración Nacional
e Internacional*
José G. Raymond *Oficina de Atención al
Ciudadano*

UNIDADES EJECUTORAS DIRECTORES

Iris Sánchez *Amazonas*
Joan Montilla *Anzoátegui*
Nuris Cabriles *Apure*
Ramiro de la Cruz *Barinas*
Armando Marcano *Bolívar*
César Peralta *Cenipe*
Alcibiades Carrera *Delta Amacuro*
Carlos Romero *Falcón*
William Castrillo *Guárico*
Oscar Barrios Suárez *Lara*
Gustavo Bello *Mérida*
José Perozo *Miranda*
Alí Flores *Monagas*
Orlando Moreno *Portuguesa*
Vicente Contreras *Sucre*
Luis Páez *Táchira*
Freddy Montero *Trujillo*
Trino Barreto *Yaracuy*
Marilyn Marín *Zulia*

Seis mujeres y una historia de dignidad Asociación de productoras de Monte Carmelo (MONCAR)

Edsijual Mirabal

Profesora UNESR. Asesora Presidencia INIA
Correo electrónico: edsijual@gmail.com

*Sus integrantes cuentan la historia
Vida cotidiana de una campesina de MONCAR*



**Foto 1. Fachada principal
de la sede de MONCAR.**

Para llegar a MONCAR hay que remontar algunas montañas que albergan a Monte Carmelo, un caserío del estado Lara cercano a Sanare. Allí los árboles cantan al atardecer y la gente es tan amorosa que en la época donde las orquídeas abren su corazón, no se guardan las flores en las casas para el disfrute íntimo, sino que son dispuestas para adornar las enramadas del

pueblo, para que cualquier vecino o caminante crea verdaderamente que está llegando al lugar donde Dios creó al mundo.

La Asociación de Productoras de Monte Carmelo es una asociación civil conformada por seis mujeres: Gaudy García, Rosa Irma Palencia, Luz Mary García, Narcisca Castillo, América García y María de la Cruz Pérez. El origen de

MONCAR está estrechamente vinculado a la Cooperativa La Alianza y al procesamiento de materia prima de origen agrícola.

Se funda en el año 1994. Sus dieciséis años de trabajo han contribuido a la construcción de una mejor comunidad y a mejorar la calidad de vida de las mujeres que la conforman. Actualmente poseen un moderno edificio que

prestan para que funcione el liceo del Monte Carmelo, que fue construido originalmente como posada y planta artesanal para la preparación y envasado de salsas y dulces. Su sede es lugar de encuentro y de formación de estudiantes universitarios, de productores, productoras y cooperativistas.

Sostiene Gaudy García, coordinadora general de MONCAR, que los objetivos de la Asociación están orientados “al desarrollo integral de la mujer campesina, a través de un trabajo organizado, digno y estable que permita el crecimiento humano y el bienestar económico y social de la familia”.

Sus integrantes cuentan la historia

Rosa Irma Palencia, una de las fundadoras de la Asociación, comenta sus vivencias y aprendizajes en MONCAR. A partir de algunas preguntas, ella nos cuenta con sencillas pero sabias palabras parte de la historia de MONCAR.



Foto 3. Muestra de salsas y dulces elaborados por las mujeres de MONCAR.

¿Cómo surge la idea de las salsas?

Empezamos porque teníamos la oportunidad de aprovechar los tomates y las frutas, por eso nos dicen las salseras. Los tomates pequeños eran botados por los productores porque no se podían vender.

¿Si están tan vinculadas a la Cooperativa La Alianza, por qué no son cooperativa?

No somos cooperativa pero hacemos las mismas funciones, lo que nos falta es el cartoncito ese que nos acredite. Aquí todos los trabajos son colectivos.

¿Cuándo decidieron registrarse como asociación?

Al principio trabajamos casi un año sin legalizarnos, éramos muchas pero quedamos pocas, empezamos nueve y quedamos cinco. Después se integró América García, lo que pasa es que el trabajo de nosotras era mucho de colaborarle al grupo. Todo era llevado por el grupo porque no teníamos nada, las puras ganas de trabajar. Más de un año sin cobrar.

¿Cómo aprendieron a elaborar y a conservar las salsas?

Comenzamos haciendo un cursito chiquito como de seis horas, en una casita que nos prestaron, era de una compañera que trabajó con nosotras pero que ya se fue. Lo hicimos varias, como diez.



Foto 2. Rosa Irma Palencia, participante de MONCAR.

Después hicimos otro en La Casa de la Mujer de Barquisimeto. Más tarde nos vino otro curso de conservación de alimentos por el Ministerio de Agricultura y Tierras, en ese tiempo era Ministerio de Agricultura y Cría.

¿Cuántas salsas hacen en un día?

Al principio pasábamos todo el día haciendo veinticuatro salsitas, la práctica es la que enseña a uno, ahora hacemos un promedio de ochenta y cuatro salsas, siete u ocho cajas. Procesamos hasta mil kilos en una semana cuando hay producción, todo el día entre seis mujeres haciendo salsa.

INIA Divulga 17 septiembre - diciembre 2010

¿Cuáles son los procesos más importantes para la elaboración de las salsas?

Las salsas duran casi un año si el proceso está bien hecho. Se envasa hirviendo, la salsa hirviendo, el frasco hirviendo, la tapa hirviendo, todo, todo tiene que estar hirviendo. Es un proceso artesanal en el que no usamos químicos, ni para la salsa, ni para los dulces. Lo hacemos casi todo manual, porque lo único que tene-

mos industrial es la licuadora. Lo hacemos en coladores normales, ese es el trabajo más fuerte.

¿En este momento dónde consiguen los tomates?

Los productores son de por aquí mismo. A ellos esos tomates pequeños no se los reciben. Los productores de al lado se benefician porque se salvan los tomates pequeños que no pueden vender en la Feria de Consumo Familiar.

Antes se perdían los tomates, los botaban por allí, ahora los compramos a bajo precio pero los compramos.

¿En qué actividades de promoción cultural participan?

En relación a la parte cultural de los cultivos participamos en las Ferias de la Semilla porque casi todos los cultivos son de aquí: tomate, lechosa, higos, ajo porro, cebolla y pimentón.



Foto 4. Ramón Betancourt, productor de tomates de Altos de las Rosas.

Vida cotidiana de una campesina de MONCAR

Carmen Alicia García es un claro ejemplo de tenacidad. Descubramos su vida y adentrémonos en la cotidianidad de muchas mujeres campesinas.

“Mi rutina es muy variada, me paro a las seis de la mañana, pero antes cuando los muchachos estaban en la escuela, me paraba a las cinco. Lo primero es destapar los pericos, alimentar la tortuga, después echarle comida a las gallinas. Cuando tenía el pimentón iba a seleccionarlo en cestas, por tamaño: grande, pequeño y mediano.

“Del cultivo se sale a las tres de la tarde o a la una, dependiendo de la cosecha. Yo trabajo con toda la familia. Después del almuerzo tengo reuniones. Los lunes reunión de productores, los martes consejo comunal de Monte Carmelo, los miércoles comité de campesinos, los jueves la comuna, los viernes tareas de la Universidad Bolivariana, allí estudio a través de Misión Sucre. Yo curso décimo semestre de Gestión Social, los sábados y domingos tengo clases presenciales. El domingo en la tarde tengo reuniones con el comité de vivienda y hábitat”.

“Soy esposa, madre, abuela y toda la familia la tengo en la casa. Mi nieto mayor está en una orquesta infantil. Los hijos y los nietos están aprendiendo porque van al campo a ayudar.



Foto 5. Carmen Alicia García, participante de MONCAR.

Yo soy agricultora en mi parcela, tengo repollo, maíz, brócoli, pimentón y tomate”.

“Yo siembro a medias, pero siempre con gente de la Asociación”.

“Para sembrar el maíz, se arregla la tierra con el tractor, se surquea con el caballo y luego se le echa la semilla al surco. El agua que recibe es de lluvia. Se le coloca urea una sola vez cuando tiene un mes. El maíz en esta zona tarda de seis a siete meses. El maíz lo usamos para las gallinas, para comer nosotros, para regalarlo. El maíz casi no lo vendo. Se siembra en julio y se recoge en diciembre. Se cosecha a media hoja para que sea más fácil el traslado y quepa en la cesta. Se tira a media hoja en el patio para que se termine de secar. Si no llueve se seca bien. Después se desgrana y

se manda a pillar en Sanare o en Las Lajitas. El nepe sirve para las vacas”.

“El cilantro lo dejé de semilla. Para dejarlo de semilla hay que dejarlo que seque. El cuidado que le damos a las plantas es que estamos pendientes de regarlos con agua y ponerle urea para que se refresque y se mantenga verde. También usamos el humus de lombriz”.

“Este año no llovió”.

Otra participante, América García, evidencia en su relato algunos de los aprendizajes alcanzados con su participación.

“Yo primero trabajaba haciendo tallas de madera, me incorporé a MONCAR hace como 11 años. Veía yo a mi tía tallando y aprendí a hacer las tallas de madera. No me

INIA Divulga 17 septiembre - diciembre 2010

queda ninguna talla, en esa época no le daban importancia a las tallas. Me gusta el trabajo de las tallas y este trabajo de las salsas también me gusta. Lo que más tallaba eran imágenes de santos y pesebres. Yo trabajaba con la concha del bucare pero ahora está muy escasa, la gente los ha tumbado, ahora son lisos y no tienen la concha esa. Me siento bien, me la llevo bien con todas. Aprendí a hacer los dulces, a participar en reuniones, a participar con otras compañeras, me he especializado en las labores de tapar los frascos”.

La voz de Gaudy García afina algunos detalles y destaca los alcances y reconocimientos de la organización.

“La dimensión social de nuestro trabajo es muy importante, eso se puede ver en nuestra contribución a la comunidad con el préstamo de la sede, desde el 2001 hasta el presente, para que funcione el liceo Benito Jesús García. Nuestro aporte incluye el pago de servicios de agua, luz y aseo, lo cual hasta el presente no ha sido reconocido por el Ministerio de Educación”.

“MONCAR es reconocida nacional e internacionalmente a raíz de haber recibido el primer premio en el concurso de Emprendimiento Económico Liderado por Mujeres, organizado por la Red de Educación Popular entre Mujeres de América Latina y el Caribe, desarrollado en Caracas en Mayo de 1998”.

“Hemos tenido otros reconocimientos debido a nuestra participación en diferentes eventos y espacios organizativos, tales como: 1era y 2da Feria Internacional de Mujeres Empresarias, desarrollado en España (Granada) durante los años 1999 y 2002. Red de Educación Popular de América Latina y el Caribe (REPEM). Encuentro de Comunidades de Alimentos, en Italia en la ciudad de Turín, en

los años 2006 y 2008. Para el 2010, se tiene invitación para asistir al evento sobre comida lenta organizado por la Fundación Terra Madre”.

Ellas son mujeres que llevan la decisión y el trabajo cooperativo como bandera. Su empeño y empuje las enaltece, están convencidas. Transitan caminos ciertos, su marcha es un río de sueños y de obras que se entrelazan con otras obras, con otras esperanzas.



Foto 6. Gaudy García, coordinadora general de MONCAR.

La Alianza

un ejemplo de trabajo cooperativo

*"Sanare puramente paraíso
mi campesino corazón te nombra..."*

José Antonio Escalona, Escalona. (1969)

Profesora UNESR. Asesora Presidencia INIA
Correo electrónico: edsijual@gmail.com

Edsijual Mirabal

Los habitantes de la comunidad,
¿Cuál es su origen?
¿Cómo fue su infancia?
Surgimiento de la cooperativa La Alianza
Evangelio del amor y del trabajo compartido
Un teólogo de la liberación vino a estas tierras
De la conciencia religiosa a la conciencia social
y a la cooperación
Organización y trabajo comunitario
Desarrollo y consolidación de La Alianza

Coordinación del trabajo cooperativo agrícola
en la Feria de Consumo Familiar
Prácticas agroecológicas en Las Lajitas
La formación integral y el trabajo cooperativo
Procesos de formación permanente
En tierra abonada por la cooperación emerge
el poder popular con paso firme
Comuna socialista Argimiro Gabaldón
La ruta de la arcilla
Bibliografía consultada

En los alrededores de Sanare, esa zona alta del estado Lara, se ha consolidado un colectivo de trabajo agrícola y de formación. Se trata de la cooperativa La Alianza.

¿Cómo se formó? ¿En qué momento? ¿Cuál ha sido su proceso de desarrollo? ¿Cuáles son sus fortalezas? ¿Cuáles sus sueños? Para contestar éstas y otras preguntas, hemos venido a conversar con una parte de los

hombres y mujeres que conforman la cooperativa y cuyas vidas están íntimamente vinculadas a La Alianza. Asimismo, conversamos con los poetas de la zona, porque esta tierra está sembrada también de poesía.

En el camino que lleva a Sanare y después a Monte Carmelo y a Bojó... comienza el coloquio con la luz y con el verde. Ya lo decía José Antonio Escalona: "Florido esplendor de tu hermosura (...) Portal de tus verdores (...) Comarca de elevados horizontes/ tan vecina del cielo". (Escalona 1969). Eso anuncia el poeta de los parajes donde se desarrolla esta historia.

Política y administrativamente nos ubicamos en el municipio Andrés Bello del estado Lara. Se trata de una tierra cafetalera y hortícola, así como productora de agua. Al respecto, es importante recordar que nos encontramos en



Foto 1. Camino a Sanare.

INIA Divulga 17 septiembre - diciembre 2010

los predios del Parque Nacional Yacambú, nombrado por Renato Agagliate: “Salvaje orquesta de cien mil guaruras/ que tocan serranías y quebradas (...) eres la generosa cantimplora que a Lara y Portuguesa ha de saciar”

Las dos poblaciones visitadas, ambas sedes de la Cooperativa La Alianza son: Monte Carmelo y Bojó situadas en la parroquia Pío Tamayo, cuya capital es Sanare. Esta parroquia es la más poblada del municipio, ya que cuenta aproximadamente, con el 61% de la población, según el censo de población y vivienda del 2001.

Para adentrarnos en los orígenes, procesos y consolidación de la Cooperativa, habrá que develar los finos lienzos del tiempo y de la historia familiar y comunitaria, así como su relación con otras estructuras organizativas, con Sanare y otros centros poblados de mayor importancia.

Sobre los habitantes de la comunidad

¿Dónde nacieron? ¿De dónde vienen algunas de las personas de la comunidad de Monte Carmelo vinculadas a la Cooperativa La Alianza?

Sus testimonios son los siguientes:

“Yo nací en el caserío Monte Carmelo, mis padres eran campesinos, hijos de los fundadores de esta comunidad. Mis abuelos eran Gumersindo García y doña Eduviges García. Hemos estado indagando y pensamos que nuestros ancestros vienen de personas provenientes de El Tocuyo. La familia de nosotros la mayoría está en Cubiro. Nuestros abuelos fueron los que le dieron empuje a la comunidad.” Gaudy García.

“Se cuenta que en esta comunidad habitaban los indígenas Yacambúes y Guayones. Nosotros sentimos que tenemos sangre indígena”. Carmen Alicia García.

“Yo nací aquí en Monte Carmelo, soy nativa de aquí. Mi mamá era de Casco, de aquí mismo de la parroquia Pío Tamayo”. Rosa Irma Palencia.

“Nacido y criado aquí en esta localidad, tengo cincuenta años. Mis padres eran nativos agricultores. Mi papá era *cachiflero*. En esa época no había carros, había arreos de mula y burros que era el transporte de carga de esa época. Un arreo eran diez animales; nueve de carga y uno donde iba el caballero, la persona montada. Mi padre compraba y vendía. Por ejemplo, a esas comunidades lejanas él salía con azúcar, papelón, velas, sal, cocuy. Lo que no se producía. De regreso él compraba o cambiaba por maíz, arvejas, huevos, cochinos, hasta con gatos trabajaba. Una vez me acuerdo que fui con él a Potrerito, fuimos a buscar café donde la Sra. Wenceslá Linares. En ese tiempo se trabajaba con cocuy clandestino o gorro e’ tusa, era porque tapaban la botella con una tusa. En esa época no se conocía el aceite, lo que se conocía era la manteca de cochino”. Omar García.

La dignidad por sus orígenes es una constante. Todas las personas con las que dialogamos demuestran un alto sentido de pertenencia



Foto 2. Omar y Gaudy García, fundadores de la cooperativa en labores de agroecología.

y declaran haber nacido en Monte Carmelo o en tierras cercanas. Ostentan además, que sus padres fuesen de allí o de los alrededores, que sus ancestros fuesen indígenas y por tanto ellos portan sangre de los pueblos originarios. Identificamos en este aspecto un rasgo que se traduce en arraigo y orgullo por ser oriundos o habitantes de la localidad, y además por ser cooperativista, campesino o campesina.

Algunas de las semblanzas descritas, dibuja detalles de la vida de aquella época. Un ejemplo de ello es el arreo, la carreta. Los campesinos lo dicen con sus palabras y el poeta con las suyas.

“¿Y dónde está la carreta
que hacía menos triste
el caminar?
la carreta se va,
se va para un pueblo de ayer
y nadie sabe si tendrá valor
para volver”.

(Agagliate 1952)

¿Cómo fue su infancia?

Al hablar de su niñez, las personas con quienes conversamos transitaban la alegría y una cierta tristeza debido al arduo trabajo que les tocó desde muy temprana edad.

“Un trabajo que hacíamos en la infancia, la generación del 50 o del 60, era buscar agua, buscar leña. Había que mañanear y buscar pozos, pequeñas nacientes. El agua se transportaba en latas de

aceite. En el tiempo ocioso jugábamos metras, perinola, trique, el escondido”. Gaudy García.

“Yo era demasiado brincona, jugaba en el barro, jugaba metras, volteadito, hoyuelo, perinola, trique (el trique era un cuadro con granitos)”. Carmen Alicia García.

“Yo de mi casa soy el mayor, me dediqué desde muy temprano a trabajar, estudié hasta sexto grado. Somos una familia de cinco hermanos; cuatro varones y una hembra. Mi rutina del día era la siguiente: me paraba de cinco a seis de la mañana; primero a moler maíz, a ayudar a mi mamá, después iba a la escuela. Cuando no había clase me iba a trabajar un jornal. Los niños también buscábamos agua. Yo considero que a nivel de cuidar el pozo, la gente sembraba sauce, sauco, carrizo y guaje para conservar el agua, porque la gente decía que el sauce y el sauco tenían la propiedad de purificarla. Había pozos que sólo se usaban para lavar los corotos y otros que sí eran para ablandar los granos. En diciembre participábamos en la misas, cantábamos en los grupos de aguinaldos -muy buenos- que habían en Sanare”. Omar García.

Nos hace pensar este último testimonio en Renato Agagliate, reconocido por la comunidad como uno de los sabios de Sanare. Él nos habla del trabajo del niño campesino en un poema titulado 1° de Mayo:

“Muchacho,
muchachito
hoy es primero de Mayo:
¿por qué trabajas?
-Yo no trabajaría;
pero mamá está enferma
y la otra semana
va a ser su día”.

(Agagliate 1990)

Surgimiento de la Cooperativa La Alianza

Se formula la pregunta mágica con respeto a los inicios de la cooperativa y la gente de La Alianza se traslada a un tiempo-espacio de esperanza. Los rostros se hacen un poco más recios, un poco más tiernos...un poco más soñadores. Se evidencia un sentimiento elevado de la dignidad personal y comunitaria. Evocan momentos claves de sus vidas que se traducen en una nueva historia local y regional.

Evangelio del amor y del trabajo compartido

“Sueño un mundo
lleno de armonía y de paz,
donde el hombre
se haya reconciliado
verdaderamente
con la creación,
donde brille
el sol de justicia
sobre todos los hijos
del Padre Creador
y de la Madre tierra”.

(Tomado de un afiche de la casa del padre Grippo)

La gente de La Alianza reconoce el trabajo del padre Mario Grippo, misionero italiano perteneciente a

la congregación de los Hermanos de Foucauld, como factor muy importante en la conformación de la cooperativa. En aquél tiempo, el padre Mario junto a otros religiosos, se habían instalado en Bojó con miras a crear un noviciado de jóvenes. Venían con la idea de vivir del trabajo manual. Para ello, “había que trabajar de acuerdo con las necesidades de jóvenes, adultos, mujeres y hombres (...) trabajo manual y conciencia crítica, trajimos además del evangelio, la metodología de Paulo Freire”.

Sobre los inicios de la cooperativa, esto dicen los actuales integrantes:

“La Cooperativa La Alianza se inicia en 1976, a raíz de una misión católica donde pudimos darnos cuenta que el evangelio no es letra muerta. Fue así como descubrimos que podíamos trabajar de manera comunitaria y cooperativa”. Gaudy García.

“Llega en esa época una misión que fundó un francés (Charles de Foucauld). Asistíamos a unas reuniones puramente religiosas, pero allí viviendo el evangelio, discutiendo y teniendo una posición crítica llegamos al convencimiento que teníamos que ponernos de acuerdo para solucionar nuestros problemas”. Omar García.

“La historia de la Cooperativa La Alianza es una historia larga que todos decimos casi igual. A mí personalmente, me llamó mucho la atención que los sacerdotes hacían

la misa mirando la gente y todos los otros las hacían mirando los santos. Ellos nos fueron metiendo la idea del cooperativismo pero trabajando junto a nosotros”. Pedro Segundo García.

Un teólogo de la liberación vino a estas tierras

“Que con sólo vivir predique el evangelio”.

Carlos de Foucauld.

(Tomado de un retablo de la casa del padre Grippo)



Foto 3. Padre Mario Grippo.

Al Padre Mario Grippo hay que conocerlo. Él lleva 34 años en Bojó trabajando con campesinos y campesinas. Enseña el evangelio con su vida y no se cansa en su labor de darles buenas noticias a los pobres. Plantea que Jesús transmitió la experiencia que había vivido. Por eso para él es bien importante la práctica, la vida y la organización.

Su obra se basa en la unidad del evangelio citando las escrituras bíblicas, dice: “que todos sean uno, como tú y yo somos uno”. Según sus palabras: “Dios no es un Dios solitario, sino un Dios trinitario y por tanto se funde en la unidad”. Y esa unidad, no es sólo la unidad de los hombres y mujeres, sino también la unidad con la tierra, el agua, las aves...

Refiriéndose a los comienzos de la Cooperativa La Alianza, reflexiona: “La unión en el campo se puede dar a través del trabajo. La cultura que aquí había posibilitaba el trabajo comunitario. Recuerda que un día estaban trabajando los religiosos en la huerta y un miembro de la comunidad formula una pregunta que cambiaría para siempre sus vidas: “¿si ustedes pueden, por qué nosotros no podemos?”.

Visitar al padre Mario en su casa es una experiencia mística. Su humilde pero luminosa vivienda de bahareque es un recinto de amor y una trinchera para la elevación de la conciencia religiosa y social. Pareciera que al llegar a su morada, nos adentráramos en una dimensión donde es posible que con sólo vivir se predique el evangelio, tal y como planteaba el fundador de la orden, *Carlos de Foucauld*.



Foto 4. Fachada de la casa del Padre Mario Grippo.

La misión del padre Mario no termina con La Alianza, aunque todavía participa como miembro fundador, ahora anda trabajando en otros proyectos socio-productivos y espirituales. Según su visión, la comunidad organizada, debe ser abordada desde lo religioso, lo social y lo económico.

Otro religioso altamente valorado por los cooperativistas de La Alianza, es el Padre Arturo Paoli. Él al igual que Mario Grippo es de origen italiano y pertenece a la misma congregación de los hermanos de Foucauld. Sobre él nos cuenta seguidamente Gaudy García, cooperativista de La Alianza.

“El padre Arturo nos formó en los valores de la cooperación y en los procesos socioculturales. Es un intelectual que promueve la teología de la liberación, el humanismo y la práctica del evangelio en la vida cotidiana. De él aprendimos a valorarnos como per-

sonas, como campesinos y campesinas que tenemos mucho que aportar; además que jugamos un papel importante en los procesos organizativos y sociocomunitarios.

El padre Arturo valoró mucho a Monte Carmelo y vivió aquí por más de 4 años. Sembró en esta comunidad el deseo de superación, trabajo, compromiso, solidaridad y amor por el prójimo”.

De la conciencia religiosa a la conciencia social y a la cooperación

“Hermano Simón,
Padre de la Patria
los pobres de verdad
somos los que no tenemos
tierra para trabajar
los que no tenemos
sino el polvo de tus huesos
donde sembrar”...

(Renato Agaglate 1983)

INIA Divulga 17 septiembre - diciembre 2010

Cuentan los habitantes de Monte Carmelo que por esas montañas se desarrollaba en la década del 70, parte de la lucha armada en Venezuela. En relación a ello atestigua Pedro Segundo García: En esa época la zona estaba llena de guerrilleros. Plantea además, que la forma de asumir lo político era diversa, porque ellos fueron asumiendo el descontento y las ganas de transformar la realidad de diferente manera. Poco a poco, de lo religioso surgió la necesidad de participar políticamente, de emprender proyectos de educación popular y de organizarse en cooperativa.

En relación a las primeras reuniones para discutir el evangelio, Omar García declara: “Eso fue como una luz, entendimos que los problemas que teníamos no eran porque Dios nos los mandaba, sino por un sistema. De allí de esas reuniones en la capilla salían otras reuniones para hacerlas en las casas de familia. Se formó el Comité de Preocupación por la Comunidad para tratar los asuntos de nuestra y de otras comunidades: Sabana Grande, Yay, Palo Verde, Bojó”.

“En ese grupo de estudio leíamos varios libros y nos

empezamos a dar cuenta de que la democracia que teníamos no era la que se necesitaba. Muchos de nosotros comenzamos a participar en partidos de izquierda: Liga Socialista, Partido Comunista, Bandera Roja y en el MAS, cuando uno creía, cuando era bueno el MAS. Pero discutíamos que no debíamos caer en el extremismo”. Omar García.

“Las reuniones teníamos que hacerlas de noche, por eso se nos tildaba de comunistas. Por eso también,



Foto 5. Finca Las Lajitas, campo de hortalizas orgánicas.

la cooperativa tuvo muchas dificultades porque tenía mucha gente en contra". Pedro Segundo García.

En las reuniones que se hacían en las casas de familia se planificaba el rescate de la mano vuelta, una tradición que fue, en el caso de La Alianza, la semilla del trabajo cooperativo. Al respecto, todos los testimonios apuntan que la misma no era suficiente ni equitativa, porque los que no tenían tierra iban a trabajar en las tierras de otros, pero nunca nadie iba a las suyas, precisamente por su carencia. Sin embargo, impulsó un movimiento cooperativo en el que comenzaron a participar más de sesenta personas.

Los testimonios recrean el proceso:

"La Alianza se forma debido una necesidad sentida por habitantes de la comunidad. En esa época no había luz, no había transporte, ni vialidad, ni escuela. Los campesinos que éramos agricultores, pero jornaleros, que no teníamos tierra, ni herramientas, ni semilla, ni nada, fuimos los que al final nos quedamos formando la cooperativa". Omar García.

"Al final quedamos doce personas, seis de Monte Carmelo y seis de Bojó. Cuando ya teníamos cierta relación y cierta confianza, decidimos formar la cooperativa. Recibimos cursos de cooperativismo y de contabilidad. Luego surge un grupo en Palo Verde y un grupo de mujeres: las frese-ras". Omar García.

"Tres días los campesinos trabajaban de jornaleros y tres días trabajaban en las tierras de la cooperativa". Padre Mario Grippo.

"Se empieza con un mosaico de pedacitos para sembrar ajo, hasta que un pariente de un campesino aportó dos hectáreas. Esa fue la ocasión para llamar a los muchachos de Monte Carmelo, se vino Omar, Dan, Liberato y Rosendo". Mario Grippo.

En el momento de formar la cooperativa el padre José Pinea estaba en Monte Carmelo y el padre Mario Grippo en Bojó. Con respecto al nombre de la cooperativa, existe consenso en que éste viene a reflejar la alianza de dos pueblos: Bojó y Monte Carmelo. De esta manera la tendencia a cooperar y a asociarse se impone sobre la tendencia individualista.

Según nos cuenta el Padre Mario Grippo, se compró la finca Las Lajitas por 200 mil bolívares. Para ello, los jesuitas del Centro Gumilla prestaron la plata, y como en ese período el Estado había comenzado a apoyar este tipo de experiencias, se le pidió un financiamiento a la Central Cooperativa Nacional de Venezuela (CECONAVE) a través del Fondo Cooperativo de Financiamiento (FONCOFIN) por la suma de 400 mil bolívares. Este monto sirvió para pagarle al Centro Gumilla y para invertir en el fortalecimiento de la propia finca.

Organización y trabajo comunitario

"Loro viejo aprende
y campesino enseña
to' palo sirve pa' leña
y cocuyo que se prende
ni lo compran ni se vende
ni se rinde ni se cansa."

(Juan Ramón Escalona 1994)

La labor de los miembros de la Cooperativa La Alianza, no se limita a lo agrícola. Nos cuenta Carmen Alicia García, que desde un primer momento sus acciones fueron dirigidas a mejorar sustancialmente la comunidad. Trabajaron en convite y en cayapa para construir la iglesia y la escuela. Así mismo, se unieron para hacer el camino a Sanare, denominado La Cuchilla, y consta de trece vueltas y sale a la plaza.

El trabajo comunitario impulsado por La Alianza, y ahora también por otras organizaciones de productores y productoras, se ha convertido en una tradición. Implica jornadas voluntarias de limpieza y mantenimiento de carreteras, cancha, iglesia, ambulatorio y diferentes espacios públicos. Entre otras acciones, los vecinos se organizan para mantener y mejorar la laguna de oxidación, lugar donde se reciclan las aguas servidas para el riego.

Desarrollo y consolidación de La Alianza

"y seremos un poder
si el campo avanza".

(Juan Ramón Escalona 1994)

En la actualidad, la Cooperativa La Alianza cuenta con tres espacios organizativos y productivos llamados seccionales. Estos son: Bojío, Palo Verde y Las Lajitas. Estas tres seccionales están integradas por un número aproximado de treinta y cinco personas. Aunque en este momento el vínculo con Bojío está temporalmente disuelto. Actualmente la cooperativa se relaciona de manera directa con más de ochenta y cinco productoras y productores y de manera orgánica, trabaja conjuntamente con tres grupos de productores: MONCAR, La Campesina y 8 de Marzo.

Entre los logros con que hoy cuenta La Alianza, se destaca el hecho de que esta organización se involucra y comprende las distintas dimensiones de los agro-sistemas: investigación, formación, producción, manufactura del valor agregado, distribución y comercialización. Sobre todo toman muy en cuenta que se debe trabajar para la vida, para la familia, para la comunidad y para la patria. Como ejemplo, el relato de Omar García: “desde lo productivo nos fuimos involucrando en la comercialización”.

Por ello emprendieron acciones para impulsar las Ferias de Cultivo Familiar, hoy en día llamadas Ferias Familiares de Consumo. Este último aspecto, por su importancia, será tratado con mayor profundidad más adelante.

Entre otros saldos organizativos de La Alianza, referidos por distintos integrantes, es importante destacar la implementación del sistema de trueque a nivel comunitario, así como el impulso a otras organizaciones cooperativas y grupos de productores y productoras. En relación a este último aspecto, Omar García afirma: “La cooperativa ha sido promotora de otros grupos de aquí y también maestra de otras cooperativas de Trujillo y Barinas”. Cabe destacar la Panadería Campesina en Bojío y el grupo de mujeres de Monte Carmelo, las cuales se conformaron en un colectivo de productoras denominado Asociación Civil MONCAR.

Coordinación del trabajo cooperativo agrícola en la Feria de Consumo Familiar

La coordinación del trabajo agrícola en el que participa la Co-

operativa La Alianza trasciende lo local. En los actuales momentos, se siembra a través de una planificación conjunta con los estados Barinas y Trujillo, debido a que el proceso de comercialización se realiza a través de la Feria de Consumo Familiar. En el marco de esta estrategia, la asignación de los distintos cultivos se distribuye en las diferentes zonas, dependiendo de su vocación agrícola, sus potencialidades de suelo y clima, de manera que puedan complementarse. El cuadro a continuación ejemplifica esta estrategia.

El ejemplo anterior, así como los siguientes datos en relación al funcionamiento de la feria son testimonios de Carmen Alicia García.

“Todas las semanas en Barquisimeto se arrima la mercancía. Se realiza en cuatro puntos de la ciudad: este, oeste, centro y en Ruiz Pineda. Esa feria fue fundada por las cooperativas La Alianza y El Triunfo en 1983”.

Omar García, uno de los fundadores de La Alianza, nos cuenta de la necesidad que tuvieron de separar la venta de la producción y cómo en este momento, la Feria de Consumo Familiar tiene muy buenos resultados en el estado Lara: “Comenzamos vendiendo en las ferias pero nos dimos cuenta que es muy difícil producir y vender. Hoy en día estamos en segundo lugar en ventas en el Estado”. Destaca además que este mecanismo de distribución y comercialización no se corresponde con el paradigma capitalista. Así afirma: “estas ferias no

Cuadro 1. Asignación de los distintos cultivos a diferentes zonas, de acuerdo a vocación agrícola y potencialidades de suelo y clima.

Plan de siembra en el marco de la Feria de Consumo Familiar		
Sanare	Barinas	Trujillo
Repollo	Plátano	Coliflor
Tomate	Ocumo	Apio española
Calabacín	Ñame	Brócoli
Pepino	Guayaba	Lechuga
Pimentón		Zanahoria
Cilantro		
Ajo Porro		
Cebollín		

Fuente: Testimonio de Carmen Alicia García. Monte Carmelo. Diciembre de 2009.

entran en la dinámica tradicional de mercado, la idea es que el consumidor compre mejor y el productor venda mejor”.

Los aprendizajes obtenidos en la coordinación del trabajo conjunto, ha implicado el desarrollo y fortalecimiento de actitudes y valores asociados al cooperativismo, tales como la solidaridad y la ayuda mutua. A su vez, ha propiciado el fortalecimiento de algunas competencias específicas y fundamentales para ejercer sus labores. Por ejemplo, han aprendido a determinar los costos de producción y a ponerse de

acuerdo en el precio de los productos. Al respecto, nos refiere Carmen Alicia García: “Aprendimos que en el costo va todo: transporte, riego, maquinaria, insumos, semillas, fertilizantes, abonos químicos, controladores biológicos”. Además, declara el padre Mario Grippo: “la Feria permitió profundizar, en gran medida, el nivel organizativo, pues implicó la implementación de un centro de acopio con administración autónoma en Palo Verde”.

La madurez en el proceso organizativo, ha llevado a La Alianza, según explica Omar García, a

participar en reuniones de productores y consumidores, que han hecho posible conocer y sopesar las necesidades y expectativas de cada sector.

Otra estrategia, tiene que ver con la participación en reuniones de distribuidores y productores para planificar entre la gente de la feria y prever lo que se va a sembrar, la cantidad y los precios. De esta manera se garantiza tener un conocimiento profundo de los procesos (producción y distribución) y de los seres humanos, lo cual incluye a los consumidores.



Foto 6. Cultivo de acelgas de colores en Las Lajitas.



Foto 7. Pablo García, nuevo socio de la cooperativa, en el galpón de selección y empaque de los productos orgánicos en Las Lajitas.

Prácticas agroecológicas en Las Lajitas

“Decían:

- Vamos a la fiesta de Dios
- Viva el jojoto
- Viva la fiesta del maíz
- Era por alegría
- Era por tradición
- Era una promesa...
- Sobre la historia del maíz”

(Escalona y Escalona 1993)

En Las Lajitas, una de las seccionales de la Cooperativa La Alianza, se trabaja, fundamental-

mente, en forma agroecológica. En líneas generales las técnicas se relacionan con el uso de: controladores biológicos, abonos orgánicos líquidos y sólidos, purines y recuperación de semillas autóctonas.

Esta historia comienza con una toma de conciencia a partir de la demostración de que existía un alto índice de personas contaminadas en la localidad. Al respecto, nos comenta Carmen Alicia García: “aquí había mucha gente intoxicada en sangre y con enfermedades bronquiales”. So-

bre esta misma situación afirma el padre Mario Grippo: “se hicieron pruebas de toxicidad en la sangre de 25 personas, de las cuales 23 estaban intoxicadas.

Nos refiere el Padre Mario, que él por su parte comienza a investigar y experimentar sobre agroecología, y que posteriormente el Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA) asignó a una investigadora en Las Lajitas llamada Gladys Hernández. Es así como a partir de ese momento, la finca produce parcialmente con técnicas agroecológicas. Sin

embargo, algunos avances están en parte detenidos. Las razones son varias: falta de materia prima, paralización del laboratorio, falta de huevos de *Sitotroga cerealella*, además de la falta de financiamiento.

A continuación se presentan algunos testimonios relativos al tema:

“En estos momentos ha subido la aplicación de químicos por no tener materia prima para poner el laboratorio en marcha. Para recuperarlo, se metió un proyecto en el Ministerio del Poder Popular para las Comunas por 308

millones de bolívares. El mismo, contempla instalaciones amplias, neveras, materiales de laboratorio, materia prima, pago de personal y autoclave para esterilizar.

Se aspira consolidar una red formada por tres comunidades: Monte Carmelo que se encargará de los controladores biológicos a través de insectos benéficos (actualmente paralizado). Las Lajitas que se encargará de abonos líquidos y sólidos y purines para fortalecer los suelos (en funcionamiento). La Triguera que se encargará de la comer-

cialización de semillas. Por último Bojó que se encargará de la cría de hongos (en este momento suspendido)”. Carmen Alicia García.

Ante esta situación un poco desalentadora, otras buenas noticias se alzan con fuerza en Las Lajitas, la cual está conformada por 13 hectáreas entre bosques, campos de hortalizas orgánicas, espacios para la producción de lombricultura, abonos orgánicos y potreros para la producción de doble propósito, además de una tienda donde venden yogurt y suero. Entre los logros más significativos.



Foto 8. Jesús Sánchez, David Arias y Jesús Cortéz, campo de cultivo agroecológico Las Lajitas.



Foto 9. Pedro Segundo García, responsable de la lombricultura en Las Lajitas.

- a) Producción de humus de lombriz (humus sólido y extracto líquido) atendido por Pedro Segundo García, quien se ha especializado en la materia y ha representado a Venezuela a nivel internacional exponiendo su experiencia y su sapiencia. Un aspecto que llama la atención de éste hombre, es el amoroso conocimiento y vínculo que tiene con la tierra y con todos los seres vivos, llámense estos: plantas, lombrices, agua...
- b) Las Lajitas se ha convertido en un centro de formación nacional en agroecología, pues lleva tres años dando cursos a servidores públicos y a productores, a través de un convenio con el Ministerio de Poder Popular para el Ambiente. Este plan de formación dura tres días, según estima Omar García han pasado por allí más de mil participantes.
- c) Hortalizas ecológicamente cultivadas, las cuales son distribuidas en las Ferias de Consumo Familiar en Barquisimeto.
- d) Un equipo humano cohesionado, con formación técnica, con gran sentido de pertenencia y que trabaja con alegría.

En este escenario, no es de extrañar que en el campo de trabajo de productos orgánicos, Jesús Sánchez, José Cortés y David Arias, quienes son cooperativistas de La Alianza, y que al mismo tiempo cosechan la acelga, conversan con bastante propiedad sobre diferentes técnicas agroecológicas, que a continuación se explican brevemente.

- Controladores biológicos de plagas, elaborados a partir del conocimiento de que los insectos son atraídos por diferentes colores y luces. Por tanto, con un sencillo plato amarillo cubierto por una bolsa del mismo color se atraen los insectos.
- La Cariomona, atrayente alimenticio elaborado con una mezcla de melaza y agua. La cual, por su olor va atrayendo a los insectos que se alimentan de miel y alcohol.
- Otros preparados y caldos microbianos, obtenidos a partir de azufre, sulfato de cobre y cal.



Foto 10. Muestra de humus de lombriz (sólido).

- Purines a base de plantas repelentes y medicinales. Se usan especies como la manzanilla y la ortiga.

La formación integral y el trabajo cooperativo

“Respira Venezuela
si el campo avanza
y si un sol de la esperanza
está en la escuela”.

Juan Ramón Escalona.

(Escalona y Escalona 1993)

Cuentan los habitantes de la comunidad que las primeras escuelas de Monte Carmelo, eran escuelas familiares y que en ellas sólo se podía estudiar hasta el 4° grado. Para terminar el 6° grado tenían que trasladarse hasta Barquisimeto. Para que sus hijos pudieran continuar sus estudios tuvieron que luchar mucho. Todos los testimonios hacen referencia a que la evolución del proceso educativo en la comunidad, así como su prosecución en otras etapas y modalidades educativas, son posteriores a la fundación de La Alianza, y en buena medida, es el resultado de luchas y acciones contundentes del movimiento cooperativista.

Gaudy García, quien es una de las fundadoras de La Alianza, relata su experiencia al respecto:

“A nosotros nos mandaron a la escuela hasta 4° grado, yo salí vieja como a los catorce, después abrieron el 6° grado en Barquisimeto. El bachillerato lo estudié en la Casa Campesina a través de la Cooperativa La Alianza. Cursar el bachillerato en la Casa Campesina fue el re-



Foto 11. Jaime Cruz Calvo (socio de La Alianza) y Rosa Elena Guede (profesora de Bojó) en intercambio de saberes.

sultado de un convenio entre la cooperativa y el Instituto Popular de Educación (IPE) el cual fue fundado por Inocente Vásquez, uno de los pioneros de la educación de adultos”.

En este mismo orden de ideas, América García, afirma:

“Estudié bachillerato en la Casa Campesina perteneciente a la Cooperativa La Alianza. Todos los profesores eran voluntarios, casi todos venían de otros pueblos, venían de Sanare y de Barquisimeto. Lo que más recuerdo de mi formación es que era diferente. Estudiábamos sólo dos días. Nos daban agricultura y el manejo de los cultivos”.

Prosigue Gaudy:

“Estábamos inscritos en Barquisimeto pero recibíamos

las clases en Monte Carmelo, en la Casa Campesina. Ese bachillerato fue muy particular, porque las clases tenían que ver con la realidad. Allí veíamos: medicina natural y medición del terreno. Todos los profesores trabajaban *ad honorem*. Después los que nos graduamos también trabajamos *ad honorem*. De la Casa Campesina salieron más de cien bachilleres”.

“En Monte Carmelo, tuvimos que hacer una lucha larga para implementar la tercera etapa. Aquí se ha graduado gente de Sanare, de Bojó, Quebrada Arriba, Potrerito, San Mateo y Palo Verde”.

Otra de las mujeres que integran MONCAR, Rosa Irma Palencia, declara: “Cuando yo estudié había hasta 4° grado y nada más pero se aprendía mucho. Yo aprendí

hasta la regla de tres, a multiplicar, dividir, después que salí fue que se comenzó el 6° grado”.

En los actuales momentos los dos poblados: Monte Carmelo y Bojó poseen instituciones que permiten culminar los estudios de bachillerato. Y como un logro importante, cabe destacar que en ambos se implementa el ciclo diversificado mención agro-ecología. Según testimonios del padre Mario Grippo, el liceo de Bojó está apoyando a los estudiantes de agroecología de la Universidad Bolivariana de Venezuela (UBV), los cuales realizan sus prácticas en los campos de cultivo del poblado.

Los primeros estudios universitarios de la comunidad también están vinculados a La Cooperativa. Un grupo que cursaba bachillerato en la Casa Campesina comenzó a estudiar educación bajo una modalidad muy interesante denominada: reconocimiento del aprendizaje por experiencia, lo cual hace efectivo mediante un acuerdo formativo con el Centro de Experimentación para el Aprendizaje Permanente (CE-PAP) de la Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez (UNESR). Es de destacar que esta experiencia ha brindado frutos significativos, debido a que permitió: mejorar el nivel académico de los y las participantes, incidió en la mejora de algunos problemas de la comunidad, y además validó y aportó al desarrollo de una propuesta educativa cuyas principales metodologías son el método de proyecto y la sistematización. Según afirma el Padre Mario Grippo, de esta experiencia se graduaron catorce educadores.

Una nota importante en relación a los procesos formativos de la comunidad de Monte Carmelo, es que según el testimonio de sus habitantes, en este momento la generación que se encuentra en edad para estudiar a nivel superior, está cursando diversas carreras. Sin embargo, hay que puntualizar en la recomendación de Carmen Alicia García, ella dice que debe haber una mayor correspondencia con los temas agrícolas: “lamentablemente lo que están estudiando no se relaciona mucho con la parte agrícola. Hacen falta más carreras que tengan que ver con gestión social, gestión ambiental, agroecología, agronomía, agroalimentaria. Habría que profundizar en los distintos cultivos”.

La recomendación anterior, con respecto a una mayor correspondencia de las carreras con los temas del agro, es pertinente, no sólo porque se trata de comunidades donde la agricultura forma parte de un modo de vida, sino debido a que en Monte Carmelo y en Bojó se ha logrado la implementación del ciclo diversificado con mención agroecología, lo cual representa una reivindicación, después de largas luchas, en las que siguen siendo factores importantes, tanto la gente de La Alianza como la figura del padre Mario Grippo.

Presentemos, para finalizar esta sección, de nuevo la voz de quienes son cooperativistas y educadoras populares.

“La cooperativa ha tenido mucho que ver con que Potrerito y Quebrada Arriba tengan escuela”. Gaudy García.

“La cooperativa ha sembrado en mí semillas de saberes y aprendizajes, todo eso lo he aprendido a medida que voy participando”. América García.

Procesos de formación permanente

“En la Alianza la alfabetización y la formación política van de la mano con la agricultura”.

Omar García.

Son diversos los procesos de formación permanente desarrollados en torno a la Cooperativa La Alianza. En primer término podemos mencionar las distintas experiencias de formación socio-política que se inician casi desde el comienzo de ésta. Cuenta Omar García, que entre los años 1978 y 1979 comenzó un grupo de estudio campesino que hacía énfasis en lo político. Él nos refiere: “en esa época nos orientó un joven colombiano llamado Antonio Echeverri, de allí surge la historia de cómo alfabetizar a mucha gente. A nosotros nos toco Potrerito”.

En los actuales momentos los integrantes manifiestan que se siguen formando en diversas áreas, tales como: desarrollo humano, crecimiento personal, cooperativismo, formación espiritual y agroecología, entre otros campos del saber.

Finalmente y luego de este breve recorrido a través de los procesos formativos desarrollados en torno a la Cooperativa La Alianza, surgen algunas interrogantes dignas de ser reflexionadas.

- Para qué una cooperativa sea exitosa, deben ir de la mano la formación y la organización?
- Influyen los procesos educativos evidenciados en que la dimensión organizativa haya trascendido los límites de la cooperativa y que cobre un arraigo profundo en la comunidad?
- Tiene que ver el arraigo, el sentido de pertenencia, y la dignidad personal que portan los pobladores de Monte Carmelo con la educación permanente?

Haber compartido los testimonios sobre los procesos formativos y algunas vivencias con pobladores de Monte Carmelo y con el Padre Gripo, ha sido gratificante. Sus palabras y sus obras son coherentes. No cabe duda de que estamos en presencia de humanidad vestida con los valores de la ética, la cooperación, la unión y la integración. No cabe duda de que hemos compartido con seres humanos que hacen posibles nuevos horizontes históricos.

En tierra abonada por la cooperación emerge el poder popular con paso firme

“La cultura libera
si su acción es libertaria.
Ella nos une y nos reúne.
Está presente en todo oficio.
Noble es hacer cultura
y arte para la vida buena”.

CSAG (2010)

Nuevos procesos de organización popular surgen donde se ha sembrado verdaderamente el

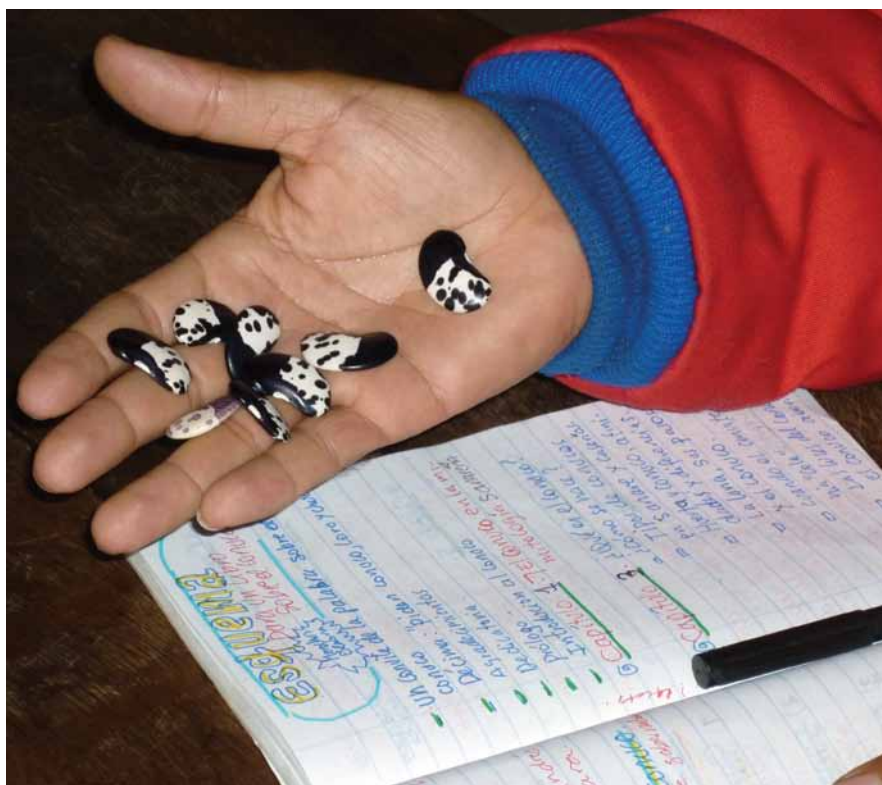


Foto 12. Muestra de semilla de caraota paspasa (vaquita).

cooperativismo. Es así como en la parroquia Pío Tamayo se consolidan nuevas instancias organizativas, entre ellas: la Comuna María Teresa Angulo y la Comuna Socialista Argimiro Gabaldón.

- La primera, está ubicada en Monte Carmelo y lleva el nombre de una valorada y querida maestra que falleció recientemente. Esta organización es un ejemplo de trabajo colectivo cuyas raíces se hunden profundamente en la tradición cooperativista y en la educación libertaria desplegada en la comunidad.
- La segunda con una estructura organizativa novedosa, extiende sus brazos para amparar diversos procesos productivos, educativos y culturales en las comunidades de Sainó, Gua-

pa, La Cruz, El amparo, Bucaritas, y la Escalera, aunque su ámbito de acción se irradia por casi todo el Municipio Andrés Bello. Seguidamente abordaremos algunos avances de esta última experiencia comunal, pues la misma permite adentrarnos en otras experiencias de hombres y mujeres que viven en las cercanías de Sanare.

Comuna Socialista Argimiro Gabaldón

Los comienzos de la Comuna Argimiro Gabaldón se remontan al año 2007, cuando un grupo de voceros de 17 consejos comunales y de una cooperativa de la zona, la fundaron. Algunas de sus propuestas socioproduktivas están más consolidadas

que otras. De manera general, abarcan los siguientes planes y proyectos: producción de comida para animales, desarrollo de la ruta artesanal, construcción de galpones, replanteo de tierras, granjas integrales, sustitución de viviendas, elaboración de un órgano divulgativo, desarrollo de relaciones nacionales e internacionales, fundación de la biblioteca Francisco Tamayo, implementación de la comuna de formación, mejoramiento del cultivo del café y desarrollo de prácticas de conservación de suelos y aguas e intercambio productivo a través de la implementación de la cesta comunera entre sus miembros.

La ruta de la arcilla

De los proyectos anteriormente mencionados pudimos observar directamente parte de lo que es

la ruta artesanal. La belleza del paisaje y de la gente que trabaja la arcilla con ternura y pasión, se expresan más claramente el poema que sigue.

La milenaria memoria
de la arcilla en comunión
con el hombre y la mujer
de Sainó doran la esperanza
al sol y al fuego.

Yo vi el trabajo y vi la tierra
en adobe se alza
una forma de amor
casas de barro
que cuentan una historia
libertaria oficio de alfareros
en noble rebelión.

Amasijo mineral
que ofrece vida manos
que auxilian la creación horno,
trabajo y alegría seguramente
por aquí anda Dios.

(Edsijual Mirabal 2010)
(Poema inédito)

Una visita guiada por Gregoria Goyo (Goya) -coordinadora por parte del Ministerio del Poder Popular para las Comunas- y Roseleano Aguilar (Chalano) -comunero- nos permitió dilucidar, en parte, la compleja pero hermosa trama de la ruta de la arcilla.

Nos adentramos en las minas Sainó, localidad donde los yacimientos de arcilla se extienden en un área aproximada de 1.200 hectáreas. Comentan nuestros acompañantes Goya y Chalano, anteriormente referidos, que este yacimiento era explotado anteriormente por la compañía Balgres, la cual no solamente explotaba la tierra sino también a los pobladores, quienes habían permanecido empobrecidos y muchos de ellos sufrían enfermedades laborales.

Las buenas nuevas son que la comunidad de Sainó logró la concesión para trabajar una parte de la mina por un período de 20 años y que el saber y la fuerza de los trabajadores locales serán vertidas ahora para edificar soluciones habitacionales dignas.

La producción de bloques a una escala semi industrial ya comenzó. La comunidad es dueña de la materia prima y ha construido un horno en el que cuecen los bloques. Ya anda en marcha la edificación de las primeras viviendas para los miembros de la comuna. El proyecto implica además la elaboración de tejas y de caico. La idea es que la gente participe en la construcción de sus viviendas y que éstas, sólo le cueste a los pobladores su trabajo y su compromiso.



Foto 13. Mina de arcilla en la localidad de Sainó. Parroquia Pío Tamayo, municipio Andrés Bello, estado Lara.



Foto 14. Horno para la Quema de Los bloques. Sainó, parroquia Pío Tamayo, municipio Andrés Eloy Blanco, estado Lara.



Foto 15. Roseleano Aguilar (Chalano). Comunero, productor de bloques artesanales.

muneras, de que la trayectoria de la cooperativa La Alianza fomentó la mancomunidad a distintos niveles: pastoral, productivo, formativo y cultural. Lo cual ha servido para impulsar el florecimiento de nuevas organizaciones comunitarias y para la consolidación de verdaderas redes socioproductivas y culturales.

Bibliografía consultada

CSAG. 2010. Avances en la Comuna Socialista Argimiro Gabaldón. Edición de la Coordinación General de la Comuna. Sanare. Estado Lara.

Instituto Nacional de Estadísticas. 2002. Censo de Población y Vivienda 2001 Disponible en: <http://www.fudeco.gob.ve/estados/lara/municipios/pdf/MUNICIPIO%20AEB1.pdf> Consulta: 01-02-2010.

Mirabal, E. 2010. Caracas: poema inédito.

Escalona, J., Escalona, J. 1969. Poesías. Caracas: Biblioteca Popular Venezolana.

Escalona, J. (1994). Décima por una Universidad Campesina. Sanare. Edo. Lara.

Escalona, J y Escalona, J. 1993. Compilación realizada por sobre la historia del maíz en el municipio Andrés Eloy Blanco. Sanare, estado Lara.

Agagliate, R. (s/f) Yacambú (poema).

Agagliate, R. 1952. Carreta de tierra (poema). Caracas.

Agagliate, R. 1990. 1° Mayo (poema). Sanare. Trabajo no publicado. Archivo vertical de la biblioteca de Sanare.

Agagliate, R. 1983. Sin Tierra (poema). Trabajo no publicado. Archivo vertical de la biblioteca de Sanare.

La experiencia no termina aquí, profundizar en ella significaría adentrarnos en una nueva historia distinta a la de la Cooperativa

La Alianza. Sin embargo, quisimos asomarnos en ella debido a que existe el convencimiento, por parte de algunos comuneros y co-

Contribuciones de Samuel Narciso en el manejo ecológico de los moluscos en la costa oriental de Falcón

Carlos Enrique González

Geógrafo. Especialista en sistemas de información geográfica

Origen y Trayectoria

Una comunidad y un ecosistema

Ordenamiento legal

Manejo y sustentabilidad

Bibliografía consultada

Origen y Trayectoria

Samuel Elías Narciso Fejure, nace el 23 de septiembre de 1966 en el Hospital General Aníbal Dominichi de Carúpano, en el estado Sucre. Creció en esta pequeña ciudad costera junto a un grupo de compañeros con los que se dedicaba a actividades como el surfing, la pesca y el buceo, tiempo este en el que ya comenzaba a consolidarse su pasión por el mar.

Cursó la primaria en el colegio Nuestra Señora del Carmen, conocido como "El colegio Las Monjas" y la secundaria en el colegio José Francisco Bermúdez de su ciudad natal. En 1983, contando apenas 17 años, decide estudiar medicina (influenciado por su padre médico) por lo que se muda a Valencia y deja su hogar un poco antes de cumplir la mayoría de edad. Lamentablemente, sus estudios se ven truncados en el último año de carrera por la enfermedad de sus abuelos maternos, situación que lo obliga a regresar a Carúpano para poder dedicarse junto con su madre, a su cuidado.



Foto 1. Samuel Elías Narciso Fejure.

Con su preparación como médico casi finalizada, decide estudiar una carrera corta en el Instituto Universitario de Tecnología Jacinto Navarro Vallenilla (IUTE de Carúpano), actualmente politécnico de la misma ciudad, donde logra graduarse en menos de tres años en Tecnología Pesquera. Esto le permite comenzar a trabajar formalmente, combinando su actividad laboral con la atención a de sus abuelos.

Desde muy joven, Samuel muestra pasión por la diversidad marina, en especial por los moluscos (conchas y caracoles), por lo que al entrar al IUTE, ejerce un liderazgo importante en la conformación de una fundación en pro del desarrollo de las ciencias

marinas: "FUNDEMAR", la cual prevé entre sus objetivos, la creación de un centro de investigación para el fomento de las ciencias del mar en la región.

Es presidente de esta fundación durante cuatro años. En ella participaban gran cantidad de alumnos, organizando actividades de índole científica y divulgativa tales como carteleras, charlas y expediciones. Las mismas se desarrollaban, tanto en recintos universitarios, como en diversas escuelas y liceos del municipio Benítez del estado Sucre. Con más de veinte años de fundada, esta fundación aún existe y en la actualidad se emplaza en la Universidad de Oriente, núcleo Sucre.

Con respecto a las dinámicas propias de FUNDEMAR, señala Samuel Narciso:

“Otras de las actividades que realizamos en esta Fundación fueron expediciones anuales con el objetivo de caracterizar y evaluar ecológicamente las costas del estado Sucre, con la participación y ayuda de instituciones y fuerzas vivas del Estado, como el comando de Guardacostas y la Guardia Nacional. Tuvimos experiencias hermosas y logramos conectarnos con la naturaleza al realizar estas expediciones totalmente a pie, durmiendo a la intemperie en los diferentes paisajes costeros orientales. La primera expedición se realizó desde Güiria de la Costa a Macuro, durante quince días. La segunda, desde Macuro hasta Uquire, con nueve días de duración. Luego, de Uquire a Mejillones, ocho días. De Mejillones a Cacao, hasta llegar a Carúpano, para

culminar en el sector oeste del estado, completando en casi tres años de recorrido, la caracterización y evaluación ecológica de gran parte de la costa del estado Sucre, actividad que no se realizaba desde los años 50”.

Esta experiencia marca a Samuel y termina de arraigar en su alma la pasión por la ecología marina y los moluscos. Siendo el punto de partida de una línea de investigación que trataría en lo sucesivo, el aprovechamiento de recursos hidrobiológicos en sus diferentes dimensiones.

En 1992 comienza sus pasantías académicas en el Centro de Investigaciones José Gregorio Hernández, FUNDACIENCIA, en el Parque Nacional Mochima. Sobre este período de investigación y aprendizaje nos refiere:

“Este lugar es considerado, a nivel nacional, un centro de vanguardia en relación al

cultivo de vieiras. Allí es donde obtengo mis primeras experiencias en lo que se refiere al cultivo de moluscos y peces. En los actuales momentos desarrollo un proyecto denominado Elaboración de alimentos concentrados destinado al cultivo de peces marinos.

El mismo es presentado como tesis, requisito con el que culmino mis estudios en Tecnología Pesquera”.

Ya siendo Técnico Pesquero, Samuel Narciso es contratado como encargado del cultivo por FUNDACIENCIA. Institución donde conoce a Genaro Solé, especialista en conservación de tortugas marinas, en la ONG Fundación para la Defensa de la Naturaleza (FUDENA), quien al enterarse de los intereses y motivaciones de Samuel por abordar nuevas experiencias relacionadas con el manejo de recursos naturales hidrobiológicos, lo propone en el año de 1992 para encargarse del abordaje de una problemática en la Costa Oriental del estado Falcón (COF) donde una comunidad de ostreros se preocupan por la disminución acelerada de este molusco.

Díaz, (1994) señala que: “los moluscos constituyen después de los artrópodos, el grupo más numeroso del reino animal; por lo que han podido desarrollar formas y hábitos de vida increíbles para conquistar hábitats tan disímiles como los que se encuentran desde la línea de las mareas hasta las grandes profundidades marinas y desde el propio nivel de las mareas hasta las más altas montañas de la tierra”.

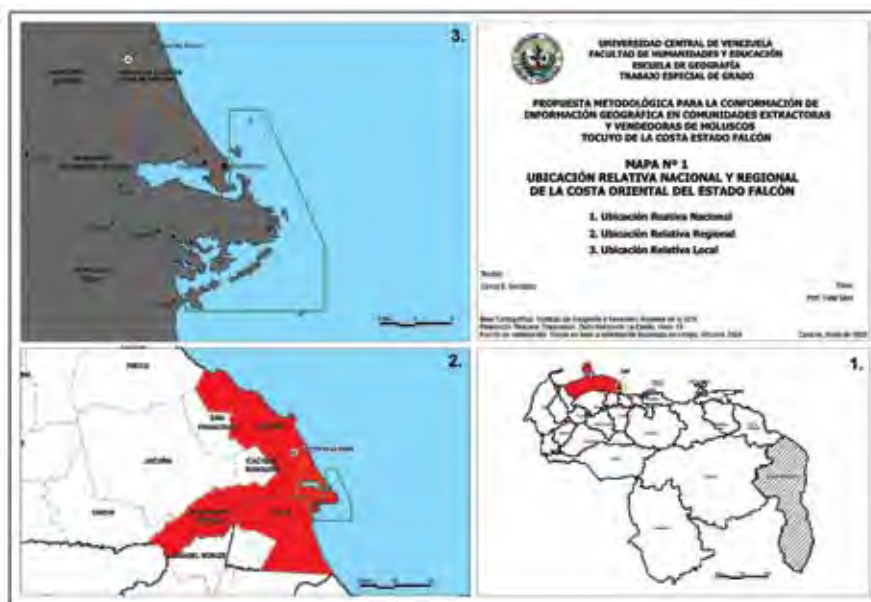


Figura 1. Mapa de ubicación del área de estudio Costa Oriental del estado Falcón (COF).

INIA Divulga 16 mayo - agosto 2010

Sobre esta propuesta señala Samuel: “Rápidamente acepté y viajé a Caracas para formalizar mi contratación. Mi primera labor fue viajar hasta la COF para la realización de un diagnóstico ecológico que duró tres semanas. Desde ese momento vivo en esta hermosa región”.

Samuel ha ocupado diferentes cargos en esta Institución. Primero como investigador, luego como coordinador y en la actualidad como director del Centro de Investigación y Atención Comunitaria de FUDENA en la COF.

Una comunidad y un ecosistema

Sobre las implicaciones ecológicas del manejo adecuado o inadecuado de los recursos, dejemos la voz a nuestro entrevistado.

“La problemática que encontramos en la COF, es la misma que ocurre en el resto de las costas venezolanas y las costas del Caribe. Las comunidades costeras han encontrado en la extracción y venta de recursos hidrobiológicos una fuente importante de ingreso y una actividad económica rentable. Esto, junto con el rápido aumento del turismo, trae como consecuencia el incremento de la demanda y la extracción indiscriminada de los recursos. Al no existir controles, estos recursos naturales no soportan las tasas de extracción a la que son sometidos, generando problemas socio-ambientales de gran importancia.”



Foto 2. Ecosistema de manglar en las riveras del Golfete de Cuare. Refugio de Fauna Silvestre de Cuare.

“Es un problema ambiental ya que desaparece el stock poblacional de la ostra de mangle (*Crassostrea spp.*), las cuales ocupan un lugar preponderante en la cadena trófica de estos ambientes. Por ser organismos muy prolíficos y además filtradores que se alimentan de fitoplancton, bacterias y detritos, contribuyen a depurar los cuerpos de agua donde habitan y ade-

más, constituyen eslabones fundamentales que aportan flujos energéticos creados por la naturaleza. Estos organismos se ven truncados o disminuidos si no son reemplazados por otros, lo que trae como consecuencia que grupos faunísticos como alevines de peces que entran a los estuarios del Parque Nacional Morrocoy (PNM) y el Refugio de Fauna Silvestre

de Cuare (RFSC) no puedan alimentarse, disminuyendo la energía que va pasando al sistema y provocando que estos grupos faunísticos no consigan suficiente alimento y comiencen a escasear. Esto se agrava si se considera que muchos de estos recursos tienen importancia comercial para las poblaciones humanas que habitan la zona”.

“Las implicaciones sociales de éste desbalance energético y ecológico se hace patente por ejemplo, cuando aproximadamente seiscientas familias de ostreros, (en su gran mayoría pobres) dependen exclusivamente de la

extracción y venta de estos recursos hidrobiológicos para subsistir y llevar el pan de cada día a sus hogares para poder dotarlos con las necesidades básicas, razón por la cual no podríamos pensar en prohibir esta actividad económica tradicional”.

“Cuando las comunidades dejan de percibir recursos económicos derivados de una actividad tradicional como la extracción y venta de estos recursos la situación se complica si tomamos en cuenta que en la región no se cuenta con otras plazas o fuentes de empleo y se ven afectados aproximadamente 3.000 indi-

viduos de forma directa, convirtiéndose entonces en un problema socio-ambiental”.

En relación a lo que menciona Samuel en este último párrafo, es cuando entra la palabra *MANEJO* que permite definir e implementar una serie de planes, directrices y/o condiciones que regulen y permitan la *sustentabilidad* de ésta actividad económica artesanal. Hacer *manejo* de recursos en Venezuela o en el Caribe, no es fácil debido a la complejidad de las comunidades e instituciones involucradas, las dimensiones espacio-temporales que se presentan, además de la enorme obstaculización que implica la burocracia institucional.



Foto 3. Charla de concientización ofrecida por Samuel Narciso en el ecosistema de manglar.

Así pues, desde 1992 Samuel ha trabajado junto a las comunidades compilando la información requerida para la elaboración de planes de *Manejo* para poder obtener una visión integral de la problemática y poder estimar tasas sustentables de extracción, tales como: censo de vendedores de moluscos, tasas de extracción, toneladas métricas extraídas y vendidas en los diferentes niveles temporales, estudios poblacionales en los principales sitios de extracción por diferentes métodos de muestreo y proceso reproductivo, entre otros estudios.

En el año 1996, ocurrió una sequía como la que actualmente sufre nuestro país, influenciado por el fenómeno climático denominado El Niño. Ese año atípicamente seco, trajo como consecuencia que no se presentaran episodios reproductivos de la ostra, y por tanto quedó sin reemplazo toda una generación de relevo. Los ostreros extrajeron las ostras que quedaban, agotándolas casi por completo. El año siguiente se quedaron sin trabajo viéndose obligados a cambiar de oficio (taxistas, albañiles, entre otros) y se dieron cuenta que la ostra de mangle es un recurso agotable y que si no lo cuidan se quedan sin él.

FUDENA, con Samuel a la cabeza, se adelanta generando la motivación y la ayuda técnica para organizar a las comunidades de ostreros en asociaciones de ostreros en las principales ciudades de la COF.

Las lecciones del ambiente, el trabajo de FUDENA y Samuel Narciso se conjugaron para que una comunidad se percatase del

valor que tenía el recurso del que ellos, como estructura, social dependían. Así también de las características que el mismo recurso poseía, en cuanto a sus limitaciones y posibilidades de perpetuarse en el futuro con la forma en cómo lo estaban aprovechando.

“Las comunidades no conocían exactamente el proceso reproductivo de los moluscos, el cual incluye en parte, la fecundación sexual externa que se activa en determinados momentos del año, durante procesos ambientales característicos y precisos. Ahora saben que si alguno de estos elementos naturales se llegara a modificar, es posible que se ponga en riesgo al recurso. Entendieron que son parte del entorno y que el ambiente juega un papel fundamental en su calidad de vida. Comprendieron además, que si ellos desean perpetuar su estilo de vida y el oficio de ostrero, deben desarrollar nuevas formas de relacionarse con la naturaleza. En pleno siglo XX lograron obtener las consideraciones científicas necesarias para darse cuenta de que ellos tienen una relación directa con el ambiente y que dependiendo de esa relación el aprovechamiento de los recursos será o no sustentable.”

Ordenamiento legal

En esta coyuntura socio-ambiental se abre una consulta pública para la discusión de un proyecto de ley que permita hacer manejo técnico de una especie. Es el inicio de un plan de *manejo* que aún

está por sacar adelante. El logro de esta regulación especial para el aprovechamiento de la ostra de mangle, tiene una incidencia en todas las áreas costeras del territorio nacional.

La Resolución de Pesca, publicada en la Gaceta Oficial Número 5.193, extraordinario del 23 de Diciembre de 1997, en donde se habla de la Pesca Científica, indica en su Artículo 21 que: “para la ejecución de cualquier proyecto científico relacionado con los recursos acuáticos del Refugio de Fauna Silvestre de Cuare, se requerirá la entrega del respectivo proyecto avalado por una institución científica reconocida por el Ministerio del Ambiente y Recursos Naturales, ante el Servicio Autónomo para la Protección, Restauración, Fomento y Racional Aprovechamiento de la Fauna Silvestre y Acuática del País (PROFAUNA), para su evaluación y aprobación, a los fines de obtener la autorización para ejercer la pesca. A tal efecto, los responsables del mencionado proyecto deberán consignar periódicamente los avances y resultados finales de dicha investigación”.

- Artículo 22.- Promueve una normativa específica que regula el aprovechamiento de invertebrados marinos y el aprovechamiento sustentable de la ostra de mangle. En el Refugio de Fauna Silvestre de Cuare, únicamente se permitirá la captura de individuos cuyas tallas no sean menores a seis centímetros (6 cm) de longitud total y en cantidades que no superen los dos(2) recipientes de 12 litros, por ostrero a la semana.



Foto 4. Ostrero en su faena de trabajo en la costa de un cayo del Parque Nacional Morrocoy.

mangle (*Crassostrea spp*) los días jueves y viernes de cada semana durante el periodo permitido.

- Artículo 25.- Se prohíbe la extracción ostrícola durante el período comprendido entre el 1° de octubre y el último de febrero (ambas inclusive) de cada año.
- Artículo 26.- A fines de conservar las comunidades de mangle, se prohíbe toda acción que implique dañar o cortar las raíces durante el periodo de extracción de las ostras.

Si se cuenta con un marco legal que va de lo general a lo específico, que regula la forma de explotación de estos invertebrados marinos, de los recursos naturales y del ambiente; no se entiende entonces la situación anárquica de explotación a que muchos recursos se encuentran expuestos, cuando este marco legal debería limitar el uso de los recursos favoreciendo el desarrollo desde una perspectiva de sustentabilidad.

Con respecto a lo anteriormente expuesto, reflexiona y se pregunta Samuel Narciso: ¿Cómo se cumple el decreto si no tenemos alternativas económicas para estas comunidades? Es allí cuando entra en escena el cultivo artesanal.

- Artículo 23.- Se prohíbe la extracción de la ostra de mangle (*Crassostrea spp*) en el cuadrante suroeste de la región interior del Golfete de Cuare, cuya delimitación se especifica en el artículo 14, como también en caño "El Buco" y en la laguna El Ostional.

- Artículo 24.- Se permite la extracción de la ostra de mangle (*Crassostrea spp*) durante el periodo comprendido entre el 1° de marzo y el 30 de septiembre (ambas inclusive) de cada año.

Parágrafo Único: sólo se permitirá la captura de la ostra de

"La acuicultura es la solución a los problemas de sobre-extracción al que son sometidos la mayoría de los recursos hidrobiológicos, tanto en Venezuela como en el Caribe. Una agricultura artesanal de bajos recursos y bajos impactos ambientales que sea fácilmente

INIA Divulga 16 mayo - agosto 2010

transmisible y sencilla. Ese es el secreto.”

Una problemática que ha puesto sobre la mesa Samuel Narciso, es la necesidad de actualizar elementos de la legislación venezolana, ya que debido a su complejidad, hasta los momentos no se ha podido legislar pertinentemente en relación al cultivo artesanal comunitario dentro de los parques nacionales y los refugios de fauna silvestre. Plantea que en la actualidad, sólo se permite en estas áreas la investigación, sin llegar al manejo de los recursos. Sin embargo prevé que esta situación está en vías de solución, ya el reconocimiento y apoyo del proyecto coordinado por Samuel Narciso, por parte del Ministerio del Poder Popular para Ciencia, Tecnología e Industrias Intermedias (MPPCTII) ha sido contundente.

Afirma Samuel Narciso, que la mayoría de los planes de manejo en la figura de Parques Nacionales en Venezuela no han sido revisados desde hace más de diez años, lo cual acarrea problemas ambientales y sociales. En la actualidad, y debido en parte al evento de sequía extraordinario que azota nuestro país, la cuenca del río Tucuyo ha disminuido notablemente, por lo cual podemos inferir que esto conllevará a un descenso en las poblaciones naturales de ostras en la COF. Una legislación que promueva el manejo y el cultivo artesanal con seguridad pondría coto y nos resguardaría de desastres naturales en ese sentido.

Samuel hace énfasis en que en este momento existen recursos financieros disponibles, aprobados por el MPPCTII, para realizar el cultivo a baja escala en el área de estudio.



Fuente: Fudena

Foto 6. Larvas adheridas en la primera fase del sistema de cultivo. Captación de larvas en colmenas de tejas.



Fuente: Fudena

Foto 5. Instalaciones del cultivo artesanal de ostra de mangle en el Golfete de Cuare. Refugio de Fauna Silvestre de Cuare.

Manejo y sustentabilidad

Samuel ha sido uno de los principales protagonistas de la zona en el desarrollo de la tecnología para la producción artesanal de ostras, para lo cual se organizaron las diferentes comunidades de ostreros en asociaciones y cooperativas. Esta experiencia se ha realizado en sus fases: experimental, piloto y comercial, y su impacto evidencia que el cultivo artesanal constituye una alternativa eficaz para la producción de ostras, lo cual, a su vez, permite abastecer la demanda en la zona con un recurso con calidad de exportación. Se considera que esta iniciativa puede convertirse en una sólida y exitosa red productiva, pues le brinda a las comunidades una oportunidad de arraigo, sustentabilidad y posibilidad de mejorar su calidad de vida.

Afirma Samuel Narciso: “en este momento se tiene como objetivo transferir la tecnología de cultivo de la ostra de mangle a las comunidades, a fin de lograr el manejo sustentable del recurso en el eje costero Cuare-Morrocoy y sus áreas de influencia. Contribuyendo, de esta manera, a la conservación del ambiente, al desarrollo socio-económico y al mejoramiento de la calidad de vida de los actores de la red”.

Al respecto plantea:

“Hay que darle alternativas a estas comunidades que tienen la cultura del aprovechamiento de los recursos naturales. La solución al problema de sobre-extracción es el manejo ambiental y el manejo implica:

- Educación ambiental
- Participación comunitaria
- Investigación aplicada a la conservación
- Planes de manejo
- Auto-gestión
- Vigilancia y control
- Legislación.

En tal sentido, precisa que el *manejo* se lleva adelante con planes, y los planes implican programas, que a su vez se expresan en proyectos. Estos últimos en actividades específicas y concretas para darle soluciones integrales a las comunidades. Aplicando criterios de sustentabilidad y considerando el recurso natural y a la comunidad en una relación sinérgica, capaz de generar calidad de vida y fortalecimiento de los patrones culturales de la región.

Las comunidades de ostreros deberían tener la capacidad de hacer un buen aprovechamiento de los recursos a través del manejo adecuado de éstos, garantizando la sustentabilidad, ese es el principio fundamental del proyecto y fue lo que motivó al MPPCTII a otorgar su premio en el 2004.

Desde finales del 2004 el MPPCTII y Samuel Narciso -como promotor comunitario- se reúnen con las diferentes fuerzas vivas de la COF para instarlos a participar en el desarrollo del proyecto para la producción artesanal de ostras. En esta oportunidad y bajo el concepto de “Las Redes de Innovación Productivas” (RIP), se exponen los beneficios del programa “Municipio Innovador”, que actualmente adelanta este Ministerio.

En ese sentido, se han elegido por voto popular a los representantes de las comunidades durante la elaboración del proyecto; elecciones que han quedado registradas en actas firmadas por todos los ostreros presentes. Se consolida así, la transferencia de tecnologías innovadoras y el conocimiento para el desarrollo local endógeno.

Explica Narciso (2006), que como parte del proyecto, se organizan espacios de formación, tales como: “Taller para promotores municipales del programa municipio innovador”, en el que los beneficiarios se entrenan y capacitan con respecto a: modelos socio-productivos, desarrollo endógeno, Misión Vuelvan Caras, formulación y evaluación de proyectos sociales, propuestas o elaboración de informes de innovación tecnológica, fuentes de financiamiento, formas de producción, municipio Innovador y el rol del conocimiento en el desarrollo, entre otros.

Esta labor demuestra que se puede hacer un buen manejo de los recursos siempre y cuando las organizaciones gubernamentales y las organizaciones sociales se involucren en un mismo esfuerzo en torno a la sustentabilidad como solución a un problema socio-ambiental.

En la actualidad, Samuel forma parte de diversos grupos de investigación nacionales e internacionales, tales como: el Grupo de Trabajo de Moluscos en Venezuela, el Grupo de Agricultura Rural de Venezuela y el Grupo Internacional de Recuperación de Bivalvos, entre otros. En estos

INIA Divulga 16 mayo - agosto 2010

y otros espacios, se evidencia que la labor desempeñada en la COF ha tenido reconocimiento, y se sigue con mucho interés el desarrollo de este proceso social y ambiental.

Muchas universidades consultan a Samuel Narsiso Fejura, para conocer su experiencia ambientalista y su trayectoria de aproximadamente treinta años. Se reconoce su trabajo, así como el de otros investigadores y profesionales asociados a FUDENA. Se trata de un hombre que, junto a su familia y a una comunidad, brega todos los días en pro de

la naturaleza y de los recursos hidrobiológicos para alcanzar el desarrollo sustentable tan anhelado. Ellos no quieren ser testigos del agotamiento del recurso y del agotamiento de la biodiversidad en la COF.

Bibliografía consultada

Díaz, J. y Puyana, M. (1994). Moluscos del Caribe Colombiano. Un catálogo ilustrado. Santa Fé de Bogotá: Colciencias y Fundación Natura. 291 p.

González, C. (2005). Propuesta metodológica para la conformación de información geográfica

en comunidades extractoras y vendedoras de moluscos, Tocuayo de la Costa, estado Falcón. Caracas: Universidad Central de Venezuela. 288 p.

Narciso, S. (2006). Informe de Actividades y Gestión. Municipio Silva, Red de Innovación Productiva de la Ostra de Mangle en el Eje Costero Cuare-Morrocoy. Misión Ciencia. Fundacite Falcón. Caracas: Ministerio del Poder Popular para la Ciencia y la Tecnología e Industrias Intermedias.

Resolución de Pesca. Gaceta Oficial Número 5.193, extraordinario del 23 de Diciembre de 1997.

Fotografía: Carlos Enrique González y Archivo de FUDENA.



Publicaciones Periódicas

INIA

Distribución y venta
 Edificio Gerencia General INIA, Avenida Universidad vía El Limón,
 Maracay estado Aragua
 Teléfono: (58) 243 2404779
 Visitenos en la página: <http://www.inia.gob.ve>

Paria Shakti y el cacao infinito

Artículo de construcción colectiva

**Autor de correspondencia
Correo electrónico: edsijual@gmail.com*

Greta vuelve a casa

En el camino de regreso encontró a Giovanni

Giovanni, gente del cacao que vuelve al cacao

¿Cómo ve Giovanni el trabajo del cacao?

El milagro de la medicina natural

Artesanía del Cacao

Para alimentar lo que alimenta

En las cercanías del pueblo de San Francisco de Chacaracual, municipio Arismendi del estado Sucre, se funda en el año 1908 la hacienda Bucare dedicada desde entonces a la producción de uno de los mejores y más reconocidos cacaos, que por tradición se obtienen en el país. Varios han sido sus propietarios pero hoy responde a un proyecto nuevo y familiar llamado Paria Shakti, un santuario del cacao, una dimensión de “bien estar” que enmarca al cacao, sus productos y su contexto dentro de una concepción totalmente holística, que pretende asignarle a este fruto un papel protagónico, sanador y vital.

Adentrarse en esta hacienda; en donde además se cosechan hortalizas, plantas ornamentales y medicinales; es compartir la experiencia del diario vivir de sus habitantes, quienes en contacto directo con la naturaleza se ejercitan, cada mañana, en prácticas de yoga (meditación, kriya, y



Foto 1. Vista parcial de la hacienda Paria Shakti.

asanas) para contactar la energía sanadora del theobroma cacao.

Con las manos envueltas en guantes de chocolate se dan masajes acompañados por mantras (cantos para enaltecer el espíritu) mientras se contemplan diversidad de aves. Son habituales las caminatas por la plantación con una explicación instructiva que adentra el visitante en lo que es propiamente el cultivo, la cosecha y el procesamiento del cacao.

Luego de la faena, ya al final del día, se comparten las historias sobre un enorme mesón de madera servido. Una cocina sana y

balanceada conjuga los productos frescos y típicos de la península con toques del delicioso cacao.

En esta hacienda, todas las actividades están pensadas para establecer y restablecer el equilibrio integral de quienes la visitan con disposición de abrirse a nuevas, quizás insospechadas, alternativas de vida.

Greta y Giovanni, quienes viven con su hijo Luciano, son los anfitriones de Paria Shakti y reciben al equipo del Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA) con entusiasmo y ganas de conversar.



Foto 2. Greta con los sacos de cacao listos para la fermentación.

Greta vuelve a casa

Greta tiene formación universitaria en educación a través del teatro, ejerció en escuelas públicas, hospitales y prisiones. Pasó luego a una etapa más espiritual; yoga, trabajo energético, sacó un certificado superior como masajista y ahora decidió dedicarse al cacao y las bondades de sus derivados.

Se cansó de los Estados Unidos donde vivió desde los 8 años.

La historia y cotidianidad de la hacienda se van dibujando mientras Greta deja fluir su pensamiento. La cadencia de su voz se mezcla con el rumor de la Península.

“El concepto de la posada Bucare (que era como se lla-

maba anteriormente) llegaba hasta el límite de la casa, no incluía la plantación y me dijeron que la primera opción de venta se la darían a quien comprara la casa, entonces compré la plantación de cacao antes que la casa. Me mudé acá justamente porque quería trabajar con el cacao.

Hace dos años que compré la hacienda, hace uno que logré sacar la carta agraria y acabo de hacer el registro como productora de forestales. Por mi propia conciencia social, este lugar me cautivó porque entre otras cosas, también tiene un liceo al lado al que asisten alumnos de treinta y nueve caseríos de la zona. De repente espero que vengan aquí a hacer yoga (especialmente las muchachas), teatro y a participar del proceso para la extracción de cacao, cuando tengamos acá el vivero, como una materia más del plan de estudios.

Ellos colindan con nosotros, son nuestros vecinos entonces; ¿cómo lograr un diálogo que sea productivo para ambas partes? ¡Con un mural artístico a futuro! Porque parte de este proyecto incluye invitar a un colectivo de artistas nacionales y de distintos países con diferentes disciplinas a trabajar, *in situ*, la historia del cacao desde lo ancestral hasta lo contemporáneo. Abrir un espacio de creación en el que participen los niños, los muchachos y la comunidad en general para estimular el espíritu de pertenencia. Tenemos que buscar el subsidio

para la elaboración de los murales. Pero pensamos que se pueden hacer foros y talleres, no obviando la necesidad de una brigada de reciclaje, pues también hay mucha basura que se puede reutilizar. Esa es la acción social más inmediata que estamos proyectando y lograr que el mural que nos separa sea al mismo tiempo un lindero artístico que nos una”.

Greta siempre mantuvo vivo arraigo por su país, gracias al padre venía dos veces por año, mientras la madre garantizaba que sus libros de cabecera fueran siempre en español. Adulta ya y trabajando en las “tres mentes”, como ella dice, entendió que su mayor sueño era volver a Venezuela.

En el camino de regreso encontró a Giovanni

“Nuestro encuentro fue más de sincronicidad porque yo invito a Giovanni a Paria Shakti para que venga como sanador a dar masajes, y a movilizar energía sanadora y para que trajera algunas nuevas ideas a la hacienda. Hoy es él quien se encarga propiamente de la siembra del cacao. Vuelve él también a sus raíces, y ha ido trayendo consigo a parientes y amigos a trabajar en el campo, socializando y familiarizando de alguna forma este proyecto”.

Ya adulto y luego de haber intentado, un tiempo, mejor suerte en la ciudad haciendo masajes y practicando la cacaoterapia, Giovanni decide retomar el camino andado por sus abuelos,

retornando a su tierra a trabajarla y a intentar devolverle al cacao su estatura. En ese camino se une a Greta y juntos andan construyendo el proyecto Paria Shakti.

Giovanni, gente del cacao que vuelve al cacao

“Mis abuelos (por ambas partes) se dedicaron al cacao toda su vida, pero gracias al boom petrolero mis padres abandonan el campo y se van a Caracas, muchas haciendas se fueron quedando solas y la tradición de cosecha de cacao se fue perdiendo”.

“En mi infancia, todas las vacaciones eran pa’riba, p’al campo, caminando desde Yaguarapal como siete horas más o menos por el río, porque por El Paují son apenas como dos horas subiendo el cerro, por el mismíto camino de mula que abrieron mis abue-

los. Sí...desde pequeño siempre hubo la idea de que yo iba a trabajar con el cacao. De trabajar con mis abuelos pensé que me iba a quedar en el campo e inclusive con la hacienda porque ya desde entonces veíamos que por ejemplo, mis padres no iban a volver al campo, en cambio en mí siempre fue una opción para ganarme la vida”.

“Aquí hay muchas haciendas de cacao abandonadas, inclusive la de mis abuelos por parte de papá estaba abandonada. Nosotros estuvimos hace dos años y la limpiamos pero el camino es de mula y la gente no tiene ni siquiera las mulas para subir allá. Y uno pregunta entre la familia quién quiere volver y ninguno, ni mi mamá. Nadie quiere el campo, los viejitos han abandonado y las personas vienen sólo por un trabajo, porque se ha ido perdiendo ese amor por el campo, la gente ya no ama la mata de cacao que le da de comer”.



Foto 3. Giovanni mostrando unos granos de cacao.

“Yo adoro el campo. Hay que sembrar el amor por el trabajo del campo porque del cacao van a comer los que lo trabajan y sus familias. Por ejemplo esa niña, (señalando a una adolescente que desgrana cacao) nació prácticamente en el mismo campo donde nació mi mamá en el Brasil (por allá al norte de la península) y esa cortada que tiene en el costado se la hizo haciendo un conuco a los siete años, ella es una niña del campo”.

¿Cómo ve Giovanni el trabajo del cacao?

“Hay que vivir con el cacao, es decir, en lo que la gente entra aquí en la casa, con lo primero que se encuentra es con el olor del cacao y eso es importante. La gente comenta del olor fuerte a fermento y de ahí ya se establece toda una conversación sobre el tema”.

“Pareciera que del mismo cacao surgiera algo que tiene que ver con la tierra, con la humedad, ciertos humores de sabiduría que va adquiriendo y transmitiendo por generaciones la gente del cacao”.

El milagro de la medicina natural

Tras pasar a temprana edad por una lepra, Giovanni intuitivamente y por convicción se hizo naturista; su sagacidad lo llevó a acercarse, años más tarde a un médico botánico, venido de la India y especialista en plantas medicinales, que andaba por el estado Sucre investigando la flora venezolana para aplicarla a la medicina natural. El Dr. Keshava Bath fue fundador de lo que hoy



Foto 4. Luciano jugando con unas maracas de cacao.

se conoce como naturismo tropical y significó para este muchacho del cacao, intuitivo y curioso, una oportunidad única de aprendizaje activo convirtiéndose en ese entonces prácticamente en su discípulo más joven. Giovanni lo recuerda con cariño y respeto: “era un hombre muy recto pero muy rígido y sus tratamientos, seguidos al pié de la letra, sí funcionan”.

Afirmaba el Dr. Bath, lo que para Giovanni entonces no era más

que un presentimiento; que una alimentación sana era el camino que conducía a la salud, una manera sencilla y autosustentable de vivir mejor.

“Bath llegó a Venezuela para hacer un reconocimiento de las plantas tropicales con otros profesores de la Universidad de Oriente (UDO) que a veces se burlaban de él porque comía puro monte. Un día uno de esos profesores se enfermó por comer tantos enlatados y le pidió algún

remedio y Keshava le recomendó tomar el vástago del cambur manzano diariamente. Ese profesor después decía que su vida había cambiado totalmente desde que empezó a tomarlo”.

Mucho de lo que aprendió Giovanni con el Dr. Bath lo sigue implementando hoy. Su propia filosofía y prácticas de vida quedaron fundamentadas por esos aprendizajes.

Artesanía del Cacao

Para aprender y tratar de captar cómo es el proceso de cuidado y cosecha del cacao, el equipo de investigación del INIA va haciendo preguntas que son respondidas indistintamente por Greta y Giovanni.

Nos muestran un cacao con seis días de fermentación, que artesanalmente y en bolsas de plástico, alcanza una temperatura de entre cincuenta y sesenta grados. En cambio en un cajón de fermentado los dos primeros días anaeróbicos puede llegar hasta los cien grados.

¿Cómo es el proceso de fermentación?

Una vez cosechado, desgranado y separado se ponen los granos en sacos. Son dos días anaeróbicos (que no le pegue nada de aire) para que sude bastante el grano y después del segundo día, ya a partir del tercero, empieza a moverse el cacao todos los días y a cambiarse de sacos pues la semilla se va poniendo cada vez más caliente.



Foto 5. Fruto del cacao recién cosechado.

El fermento cocina la almendra en su propio calor y una vez que se cocina, el cacao empieza a perder ese sabor amargo haciéndose más agradable al paladar. En este estado el sabor del grano es muy interesante, el cacao suelta toda la baba y luego de escurrirse se extiende al sol para secarlo. Es un proceso lento, no se puede secar de un sólo golpe; el primer día llevaría como cuatro horas de sol y luego hay que recogerlo, no pasarlo de aire para que vaya teniendo un mismo ritmo de secado.

El cacao se separa en dos, cuando el grano está verde no fermenta. Uno va para fermentado que es el cacao que se usa más para repostería, chocolate, bombones, entre otros. Nosotros fabricamos lo que llamamos trufas vivas, el cacao crudo lo usamos con ese sentido. El otro sale más para la industria, para sacar manteca de cacao. Al campesino gene-

ralmente se lo compran así, no fermentado.

¿A qué llaman ustedes exactamente “grano vivo”?

“Grano vivo llamamos a aquél grano de cacao que es fermentado más no tostado.”

¿Aprovechan todo el cacao cosechado?

Todo lo que nosotros tumbamos que estaba con manchas, ya pasado o verde, lo desconchamos y no lo ponemos a fermentar sino a curtir, entonces se pone al sol y se vende como cacao corriente aunque preferimos llamarlo cacao natural.

Ese cacao no fermentado lo compran igual, y es parte de la conciencia que queremos sem-

brar, pues ese cacao natural lo compran a menor precio que el fermentado que cuesta mucho más. Eso, si tienes el contacto con compradoras nacionales o internacionales que adquieren generalmente el cacao natural ya seco, no fermentado.

¿Ese cacao sirve para hacer chocolate?

Sí, pero el chocolate que procesan algunas grandes industrias está mezclado con infinidad de otros productos y aditivos a veces adictivos, por lo que supongo que un cacao más fino que esté fermentado lo comprarán sobretodo

los *chocolatiers* que buscan crear un producto exquisito, extra fino y que demuestre muy buena calidad en su sabor y en su aroma.

¿Cuál es la capacidad de producción de Paria Shakti?

La Hacienda tiene tres mil sesenta matas de cacao. Parte de nuestro trabajo, ahora que desgranemos, va a ser identificar qué matas podemos podar y dónde vamos a sembrar las nuevas. Vamos a intentar trabajar con la mejor variedad que tenemos. Hay como media hectárea que no tiene cacao y la queremos usar para plantar maíz u otra cosa.

¿En qué condiciones se cultiva el cacao?

El cacao necesita unas condiciones de claro-oscuro y de humedad particulares, generalmente crece a la sombra de grandes árboles y estas características le suman bondades a la siembra de este rubro pues es eminentemente conservacionista. Por eso también la importancia de la poda, pues de estar el suelo muy húmedo y con mucha sombra se mancha el cacao.

A mí me encanta la idea de sanear la hacienda, ahorita la estamos limpiando, para poderla convertir en un parque al que la gente pueda venir y hacer contac-



Foto 6. Granos de cacao en proceso de fermentación.

to directo con todo el proceso del cacao y además sirve para que la gente lo pruebe. La conciencia y el amor al chocolate y la economía del chocolate es mundial ¿verdad?, pero entonces ¿qué pasa con el cacao que es aún más milenario?

¿En qué consiste su propuesta de turismo ecológico?

En que la gente que venga tenga una conexión con todo el proceso de la siembra, cosecha, secado, fermentado y uso del cacao. Agroturismo que es turismo ecológico y que para mí abarca un todo que es el turismo del bienestar. Quisiéramos hacer aquí en este espacio nuestra vitrina de beneficio, sería ideal un rodante para que la gente pueda ver y participar de todo el proceso.

¿Cómo sensibilizar y crear conciencia?

Justamente nosotros queremos meternos más por el tema de la sensibilidad, de la toma de conciencia. Nos parece muy sanador que alguien se acerque a una mata de cacao pues se produce una especie de *insight*. Puedes tomar conciencia de ti mismo a través de una mata de cacao o desconchando o cosechando. El cacao despierta sensibilidad en nosotros. Para mí ha sido muy sanador ponerme por ejemplo, con la cabeza perdida a limpiar los pies de las matas de cacao y de repente ver todo claro, ya veo ¿no? para mí es como una meditación, es una actividad que

te permite estar en silencio, sintiendo, escuchando....es un acto de recogimiento, una meditación activa.

¿Cacao holístico?

Sí, la idea es la del cacao holístico porque hay esa sensibilización y el establecimiento de relaciones e interrelaciones muy particulares con quienes nos visitan. Cuando nosotros participamos en ferias u otras exposiciones o convocatorias, intentamos llevar un pedazo de la hacienda y nuestra propuesta realmente sensibiliza a la gente. Llevamos las maracas, las trufas para que la gente pueda ver, probar, oler, conocer el cacao.

Refieren Greta y Giovanni que hay gente que nunca ha visto el cacao, que “prueban un grano y dicen: pero este sabor es raro...y entonces se les explica que lo otro es chocolate pero que este grano es la materia prima para producirlo. Sin cacao no hay chocolate, ni manteca. Su mundo no es sólo el de los postres sino también el de la cosmetología que se vería en grandes problemas sin el cacao”.

Para alimentar lo que alimenta

En Paria Shakti, en pleno corazón de la península, este negro consentido y con sentido despliega sus bondades. Para cerrar esta entrevista, Greta y Giovanni nos ofrecen una muestra de las infinitas posibilidades de uso del cacao que han sabido aprovechar y generosamente comparten con nosotros.

Alimento de la tierra

- La mazorca como abono natural orgánico y para la producción de lombrices para los composteros.
- El pecoro como fertilizante.

Cosmética

- La manteca como hidratante para masajes.
- La cascarilla (molida) como exfoliante facial y corporal.
- Licor de cacao con aceite de ajonjolí para masajes corporales.

Cacaoterapia

- Utilizando Cacao Río Caribe Superior 70%, se hacen patuques y envolturas de todo el cuerpo, con lo cual se logra la hidratación, regeneración, tonificación y vigor de la piel.
- Cacao con sal viva de las orillas de Araya, sumado a otros ingredientes para exfoliar la piel y así lograr una mejor hidratación.

Cocina

- Cacao vivo, maraca de cacao, fresquecita recién *tumbá*.
- Jugo de cacao con papelón como refresco.
- Bola de cacao rayada en leche caliente con miel.
- Cacao rayado sobre las ensaladas o platos calientes.
- Granolas, pimientas y sales.

Otros Sabores

- Cardamomo: cacao fusionado con cardamomo y papelón.
- Alerta: cacao fusionado con albahaca morada y pimienta negra.
- Jengibre: cacao fusionado con jengibre y miel.
- Gingseng coreano y sarrapia: cacao fusionado con gingseng coreano en polvo y ralladura de almendra de sarrapia.
- Elixir de cacao: pulpa viva de cacao fermentada en agua,

esta bebida endulza el corazón.

- Infusión antioxidante: agua caliente, yerba del día reposada con cascarilla de cacao y endulzado con papelón rallado.
- Aguas sanadoras: infusiones refrescantes para el estómago, colon, hígado, corazón, y... alma, a base de malojillo, sangría, guarapo de piña, linaza, yerbaluisa y algo más.
- Bolas de cacao: para hacer chocolate caliente, salsas y reducciones. Típicamente crio-

las estas bolas son hechas de pasta de cacao 100% y una ñinga de papelón.

- Taza de chocolate caliente criollo: bola de cacao, una pizca de leche y clavitos de olor.
- Ñero negrito: bola de cacao y agua caliente.
- Precolombino: bola de cacao, un pellizco de ají chirel y sarrapia.
- Kundalini: bola de cacao aromatizada con cinco especias yogui (cardamomo, clavos de olor, jengibre, canela y pimienta negra).
- El Bailys pariano: ponche de crema de cacao.
- Cacaíta: licor de cacao.
- Licor de jengibre: ron, jengibre y cacao.

Salud

- Trufas vivas de poder para energizar el sistema cardiovascular y elevar el espíritu, hechas de pasta de cacao (sin aditivos) especias variadas, miel, propóleo, amor incondicional y otros endulzantes naturales.
- La cascarilla como infusión antioxidante.
- Tres granos de cacao diario cumplen la función de un analgésico.
- Un grano comido diariamente sirve como broncodilatador.
- El chocolate 70% de cacao puede ser muy efectivo para mantener sano el corazón.



Foto 7. Greta en plena sesión de masajes con delicias de cacao.

Fotografía:
Maigualida Álvarez.

Ofelia Suárez

y su pasión por una agricultura para la vida

Betzaida Blanco

Licenciada. INIA. Presidencia. Oficina de área técnica
Correo electrónico: bblanco@inia.gob.ve

*La escuela como motor
Aportes fundamentales
La basura es un tesoro
Sueños y coordenadas
Bibliografía consultada*

Ofelia Suárez es un ejemplo a seguir por las nuevas generaciones. Comprometida con la causa eco-socialista, continúa indagando y haciendo de la investigación científica una militancia de vida. Su acción está fundamentalmente orientada a la erradicación de toda forma de explotación que genere sufrimiento y muerte a los seres vivos del planeta.

“En los kioscos del patio de atrás conocí a Ofelia. Ella creía y cree en la vida después de la vida. En la educación a través de todos los procesos del vivir. La encontré esa vez, recogiendo hojas muertas, hojas caídas de los árboles que ella tomaba con una ternura poco común, para devolverlas a la vida, para convertirlas a la vida, en abono fértil y alimentar la tierra y hacer que ellas, después de iluminar el mundo, regresen al lecho del río, al fondo de la tierra a vivir otra vez”.

Adams citada por Suárez (1981)



**Foto 1. Ofelia Suárez,
25 de Marzo de 2010.
INIA Caracas.
Fuente: Vanessa Alcaíno**

Ofelia Suárez nace en 1941 en la parroquia San Agustín (Caracas), su familia era de origen campesino. Ella nos introduce a su vida por un viaje lleno de emociones, vivencias y un profundo orgullo de su origen. Nos enseña, además, cómo el arraigo a la tierra y a la cultura es un escudo que nos protege de la ausencia y el olvido. Así nos comenta:

“Mamá es una persona de cultura andina, quedó huérfana de padre y madre a los siete años. Tú allí vez el egoísmo del adulto, cinco niñas quedan desheredadas de la tierra, lo que era la finca de la familia,

queda a nombre de los tíos, de los varones, no de las niñas. (...) La mujer no heredaba nunca la tierra, era el hombre, aunque la mujer sea la que haga la agricultura, el hombre es quien tiene a su nombre la tierra. Es ahora, recientemente, cuando la mujer empieza a tener un valor. Mi mamá chiquita, de siete años, vio el último cargamento de café saliendo y eso te lo digo por las historias de mi madre, cuando salían las mulas cargadas de café que sacó el tío de los Andes hacia los puertos del Zulia”.

La rebeldía de Ofelia, no solamente se expresa en relación a la desigualdad de género, sino también en relación a un sistema que promovió el abandono de la agricultura y el desamor por la tierra. Sus palabras son reveladoras al respecto:

“¿Cuál era el destino de esas cinco niñas? El mismo de todos los andinos. (...) Usted se va para Caracas o para Maracaibo o Valencia. La gente bajaba de allá a buscar fortuna. Lo que pasa es que allí fue cuando se desarrolló la industria petrolera. Todo el mundo dejó el campo y se dedicó al petróleo. Tú ves como esas familias se van desterrando.

Pero familias como las nuestras que tienen esa fortaleza de origen por ser del campo. Ese orgullo como el que yo tengo por mi abuelo que era agricultor. Ese orgullo que yo tengo porque mi papá nació a orillas del Lago de Maracaibo, pero se crió entre las huertas de frutales de mi bisabuela, que era abuela de él, que tenía nísperos, que tenía todas esas frutas zulianas, tenía cocos a la orilla del Lago. Él se crió ahí a base de frutas que sembraba mi bisabuela. Eso yo lo llevo en la sangre, esa es una cosa de herencia que tengo en la familia por siglos de antigüedad. Gente que ha estado dedicada a la tierra pero a la vez tiene que ser desterrada cuando vienen momentos difíciles. Gente que tiene que irse y dejar el campo. Yo tengo esa tristeza, esa nostalgia.”

Los Suárez-Méndez se trasladan a Caracas y dejan atrás el trabajo agrícola como fuente de ingreso. En 1946 Ofelia inicia sus estudios en la Escuela “Experimental Venezuela”, ubicada en las adyacencias del Círculo de Bellas Artes. La espesura silvestre envuelve a la familia. Su mamá, con cariño, llenó la platabanda de la casa con porrones, tierra, flores y enredaderas por todo el espacio. Así construyó un microcosmos biológico que permearía a su niña para toda la vida. Nos relata Ofelia:

“Me toca nacer en la parroquia San Agustín, en una casa. En el segundo piso entraba la naturaleza desde unos porrones donde había

palmas. Mis tías y mi mamá habían sembrado unas matas y el balcón era mi laboratorio, allí hacía menjurjes con todas las cosas orgánicas que encontraba, empezaba a mezclar tierra con piedra con arena, buscaba bichitos... yo veía todas esas cosas... algo maravilloso que antes de los cinco años aprendí sobre la materia orgánica viviente. Mi mamá me ponía una cajita de cartón, me daba conchas de papa y tomate para que yo hiciera mis experimentos. Hacía juegos de colores con la materia orgánica lo cual aparecería más tarde, en 1980, en mi libro *La Basura es un Tesoro*. Era esa relación niña-naturaleza lo que veo que hoy en día no existe, a los niños los meten en un sitio con puro aire acondicionado”.

La vida de Ofelia se desarrolla permanentemente en una escuela de lucha, en la actividad política y en los aportes a la agricultura no tóxica. Su propuesta es una agricultura para la vida. Producir alimentos sanos y de calidad, significa para nuestro pueblo una garantía de salud.

La escuela como motor

Sus singulares ideas sobre la agricultura son descubiertas en los primeros años de estudio, gracias a la conducción extraordinaria de sus maestros y su familia, así nos relata:

“En quinto grado me nombran responsable del jardín. Todos los días en la mañana, yo iba a mi jardín a regar, a acomodar mis matas y a sembrar, a te-

ner ese jardín bien bello para mi grado. Luego me nombran ministra de agricultura de quinto grado en la Escuela Experimental Venezuela, eso fue en la República Infantil, donde éramos ministros, presidentes, miembros del congreso, eran los principios de la democracia y de la participación. Había elecciones en el salón para escoger a los responsables. Yo siempre quería participar en la danza y el arte, ¡pero no, me tenían enchufada con mi jardín!, me encantaba pero te digo esto porque todo transcurría entre un amor muy grande por la tierra que nunca desapareció. Desde mis primeros juegos, hasta el día de hoy, para mí, la naturaleza es la fuente que me mantiene viva, el aire que respiro, todo, todo, todo, la luz, el fuego”.

“Recuerdo esos valores relacionados con la naturaleza. Íbamos a Ocumare de la Costa a caminar por la playa, a buscar pescados allá para cocinarlos. Papá decía: “laven los platos en la arena” y nos enseñaba a lavar los platos con agua de mar que en esa época era radiante. Yo siento que por papá, por mamá y por mis tías aprendí a amar lo que era la arena, las piedras...la naturaleza”.

La familia y la escuela, eran factores determinantes en el desarrollo psicológico de los niños y niñas. En la primera fase se establecen aspectos fundamentales de la cultura, los valores, los nexos y los sentidos. Es necesario com-

prender que somos un sistema integrado, tal y como lo señala Rush, citado por Suárez (1981) *en la Basura es un tesoro: "El mundo viviente no es una suma de individuos, sino una comunidad unida por lazos indispensables a la vida; una entidad en la cual el principio de vida se manifiesta de igual manera (...) en toda la creación"*.

Aportes fundamentales

A partir de su mundo, su experiencia y su trayectoria política, se estructuran sentidos y contenidos a nivel psíquico y afectivo, que orientan sus líneas de investigación y propuestas concretas de trabajo. Éstas dibujan una sinergia teórico-práctica que posteriormente trasmite a sus alumnos como docente. Como investigadora comprometida no se desliga de su condición de pueblo y su trabajo se desarrolla en concordancia con los valores y contenidos que le fueron inculcados durante su infancia y que se fueron fortaleciendo en su experiencia de vida.

Su actividad política, como señaláramos, comienza desde temprana edad cuando es nombrada responsable del jardín de quinto grado y luego ministra de agricultura en el gobierno escolar. Esta experiencia se consolida con el transcurrir de su vida liceísta. Al respecto, recuerda:

"En el liceo Andrés Bello, tengo maestros y profesores muy buenos. Allí empiezo a adquirir un pensamiento pre-marxista. A los trece o

catorce años tiraba piedras en las calles de Caracas con el uniforme del liceo y salíamos a manifestar en contra de los gobiernos adecos y copeyanos. Recuerdo cómo nos mandaban al ejército".

"Me gradué de bachiller en humanidades, después de ahí paso a la universidad, estudio cuatro años de psicología y cinco años de educación, esos fueron años de la guerrilla en la Universidad Central de Venezuela cuando yo empiezo. Ya en el año 62 y 63 se monta el primer núcleo guerrillero urbano, mi novio era del Partido Comunista de Venezuela y yo era de la Juventud Comunista".

Militante revolucionaria, en su reflexión profunda expresa:

"Yo soy una sobreviviente a todas las desgracias de mi país, porque este país ha sufrido bastante. Demasiado horror, demasiada violencia, gente de la misma sangre matándose unos a otros por pensar distinto. Se puede asociar su testimonio con la situación que en los años 60, 70, 80 y 90 se caracterizó por la violación sistemática a los derechos humanos. Entre estos hechos destacan: la masacre de Cantaura, la de El Amparo y los desaparecidos por los cuerpos de seguridad del Estado en el Caracazo, el 27 de febrero de 1989".

En noviembre de 1976 viaja a los Estados Unidos con el propósito de estudiar los métodos orgáni-

cos de agricultura y jardinería. Durante ese viaje fue descubriendo nuevos sistemas de agricultura ecológica (orgánico-biológica) y su relación con otras fuentes alternativas como la energía eólica y solar, así como la derivada del gas metano. Ella promueve el uso suave de la tecnología y la autosuficiencia en el medio rural. Es activista de movimientos humanistas y conservacionistas que promueven una sociedad ecológica donde el ser humano viva en armonía consigo mismo, con los demás y con la naturaleza.



Foto 2. Ofelia señala el camino: vivir bajo un paradigma de eco socialismo.
Fuente: Vanessa Alcaíno.

En 1977 regresa a Venezuela y desarrolla, con apoyo de la Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez UNESR (de la cual es fundadora) un proyecto centrado en el reciclaje de materia orgánica a mediana escala con la basura como protagonista. El mismo contemplaba la elaboración del humus y su utilización como fertilizante, aplicado en combinación con los métodos naturales de agricultura. Esta investigación la inicia, hablando directamente con la gente sobre la basura y en diálogo horizontal con el pueblo, insistiendo en la importancia que tiene aprender a clasificarla y a sacarle provecho a sus componentes orgánicos.

Con respecto al inicio de su actividad científica y académica, recuerda:

“Eso fue increíble, de repente veo en mi camino la oportunidad de dedicarme a la tierra otra vez en la UNESR. Esta Universidad planteaba un trabajo directo con el pueblo, con el barrio. Nos fuimos después a Caricuao a fundar el núcleo en una escuela abandonada. Allí empiezo a meterme en la recuperación de las zonas erosionadas y de las áreas verdes. Se instaura un proceso de enseñanza-aprendizaje continuo, popular, creativo, crítico y autocrítico, basado en la evaluación permanente de los equipos de trabajo. Nos ayudábamos unos a otros. Era una universidad sin clases, no había personal obrero y usted me limpia o me trae café, nada de esas jerarquías, era antijerárquica. Fui la primera

profesora que se fue a vivir a un pueblo. Yo ya estaba imbuida por los pensamientos revolucionarios de la educación: Paulo Freire, la desescolarización de Iván Illich y los movimientos de Nills en los que el niño explora y entra en un espacio de aprendizaje”.

Plantea Ofelia que la visión de la UNESR es diversa y multidisciplinaria. Allí la investigación es directa y permanente, se sistematiza la experiencia y su carácter experimental permite abrir reducidos para construir conocimientos colectivos a partir de la realidad y experiencia de cada persona y cada colectivo de aprendizaje.

Lo más importante para ella es que la gente aprenda sobre manejos orgánicos, para tener una tierra sana y producir alimentos libres de tóxicos. Basa su proceso de enseñanza-aprendizaje en varias leyes de los ecosistemas naturales, aprendidas en su experiencia con los maestros de EEUU y Nueva Zelanda, entre ellas:

1. Ley del retorno: “Todo lo que tiene vida, todo lo que tuvo vida alguna vez, debe regresar en forma de humus, al suelo viviente de donde salió, como materia orgánica totalmente descompuesta”.
2. Ley de la unidad en la diversidad: “Hay que crear millones de interconexiones en los diseños productivos. Es un diseño de permacultura que tiene un tiempo y un espacio en el ecosistema y agro-ecosistemas productivos, puede realizarse en el campo o en la ciudad”.

3. Ley de la entropía: “Proviene de la termodinámica y su axioma máximo es que la energía no se crea, ni se destruye, se transforma”.
4. Ley de fertilidad de los suelos: “Mientras más vida tiene el suelo, más fértil es. Se define como una entidad u organismo viviente, posee estructura y sub-estructuras, funciones, necesidades y ciclos biológicos”.

Al aplicarse estas leyes en la producción de los cultivos garantizamos la calidad y la salud de los alimentos, además nos liberamos del modelo agro-tóxico capitalista, que genera dependencia tecnológica y su aplicación trae efectos dañinos para la población.

La experiencia desarrollada por esta investigadora y docente, evidencia que existen métodos eficientes y agroecológicamente compatibles con el ambiente. Así lo expresa:

“Ya existen alternativas que permiten iniciar sistemas de producción agrícola con métodos no contaminantes y que han demostrado ser rentables. La dependencia de unos países con respecto a otros disminuiría puesto que cada país estaría orientado hacia el abastecimiento de cada región y cada pueblo”.

En este sentido, la divulgación y el desarrollo de experiencias pedagógicas con las comunidades campesinas y urbanas, así como la sinergia con las universidades que forman a los agrónomos en materia agroalimentaria, es

fundamental para cambiar el paradigma de un modelo de producción agro tóxico, a un modelo liberador agro ecológico. Los métodos naturales en la agricultura son las herramientas para la aplicación en manejos agrícolas y la posibilidad de construir una cultura para la vida y no para el mercado. Por eso los aportes de Ofelia, son trascendentales en la producción de conocimiento científico liberador.

Se entiende por métodos naturales en la agricultura, un conjunto de metodologías aplicadas a la producción vegetal y/o animal que surgen en diferentes épocas y contextos socio-históricos (...) todos los métodos incluidos bajo esta denominación, están en armonía con la naturaleza" (Suárez 1981).

La basura es un tesoro

La experiencia vivida en Canoaabo, despliega un cosmos de conocimiento y pasión pedagógica que le permite a Ofelia reflexionar y dar a luz el libro *La Basura es un Tesoro* en 1981:

"Me fui a Canoaabo a dar el primer curso de agricultura orgánica que se dictaba en Venezuela. En un galpón de cochinos abandonado, me fui a vivir como una campesina... me levantaba a las tres de la mañana y salía con mi burro, escribí mi primer libro sobre agricultura natural: "*La Basura es un Tesoro*", todo eso lo escribo entre la una y las tres de la mañana, a esa hora era un valle que olía a café".

Las experiencias desarrolladas en Canoaabo, Caricuao, los jardines del Museo de los Niños y tantas otras, constituyen el producto tangible de la férrea convicción que tiene por el trabajo agrícola. Así dice:

"Trabajé muy duro entre los años 70 y 80 para dejar en Venezuela la semilla del Centro de Reciclaje de Caricuao, construido con la colaboración del arquitecto Fruto Vivas. Ahí trabajamos por primera vez con la energía solar, gas metano y biodigestores de diferentes tipos. En ese entonces, venían a Caricuao estudiantes de la facultad de agronomía de la UCV. Sembrábamos juntos maíz, carao-ta y auyama, a pesar de que ellos estaban entrenados por sus profesores para sembrar monocultivos, logramos crear el primer banco de semillas comunitarias en 1978".

Las contribuciones de Ofelia, constituyen una crítica a los métodos implantados por el modelo de producción agro-tóxico, que se generó a partir del reacomodo de la industria química desarrollada luego de la segunda guerra mundial. En contraposición al pensamiento hegemónico, en los años 60 y 70 se generan movimientos sociales que van desde los ambientalistas hasta los movimientos feministas y pro calidad de vida. En ese contexto histórico, esta mujer vanguardista, propone métodos naturales de agricultura ecológica.

Sueños y coordenadas

Ofelia señala, que cuando trabajó en el Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA) como directora en el estado Bolívar, su sueño era formar un ejército de campesinos(as) que aplicara sus conocimientos y continuara formándose para ser los investigadores y productores de alimentos sanos del futuro.

"Otro sueño es publicar el calendario agroecológico de las trece lunas, basado en el conocimiento sobre agricultura biodinámica y en las doce constelaciones y el calendario de las trece lunas. También sueño con realizar un doctorado y reencontrarme con mis maestros en Nueva Zelanda y con mi compañero".

Sobre sus coordenadas, plantea:

"Yo pienso que vamos a vivir bajo un paradigma de eco-socialismo y no en el mismo sistema de consumo al que estamos acostumbrados. Quiero formar parte de una eco-aldea en la que se pueda vivir sin propiedad privada. Donde haya valoración por la propiedad y el trabajo colectivo y donde podamos compartir solidariamente.

Bibliografía consultada

Ofelia Suarez. 1981. *La basura es un tesoro*. Caracas: Dirección de Desarrollo Social de la Gobernación del Distrito Federal. Universidad Nacional Experimental Simón Rodríguez.



María Zuniaga, patrimonio cultural de Caripe

Leonor Gutiérrez

Historiadora y cronista de Caripe

Correo electrónico: cblancomav2@yahoo.com

Foto 1. María Zuniaga entre sus orquídeas.

*¿Y cómo recuerda
al señor Ramón Gamboa Marcano,
vecino de la comunidad
y patrimonio cultural de Caripe?*

¿Señora María, y de sus orquídeas?

María Zuniaga nació en la parroquia Teresén, específicamente en la comunidad de Los Cigarrones, hace 74 años. Se vino a Bella Vista de 10 años con su papá y su mamá. Aquí estaba un hermano suyo que trabajaba en las haciendas de café de este

lugar. Ya desde entonces María daba muestras de ser talentosa para la danza, el canto y la declamación. Había aprendido con el señor Pedro Alfonso Escribano, carupanero, a bailar La Guacharaca, que aquél interpretaba con su bandolín. Ese señor tocaba dos ritmos, el joropo estribillo y el ritmo de la perra o taquititaqui.

María se enamoró muy joven, a los 14 años, y parió nueve hijos: dos niñas y siete varones. Después de 28 años de vida en común, ella y el señor José Vicente Romero contrajeron matrimonio en una celebración convocada

por sus propios hijos. Su esposo fue siempre el encargado de la hacienda Bella Vista, propiedad de la familia Luongo, y la señora María era la encargada de la comida, el mantenimiento de la casa, de los jardines y de la elaboración de los dulces, entre otras tareas de la hacienda. Ella cuenta que a las seis de la mañana ya estaban subiendo a buscar las arepas que se comían en la casa de esa familia, ubicada en el pueblo de Caripe. Y si había un matrimonio, o cualquier otra celebración, mandaban a buscar una gallina preparada, despresada y limpia. El sancocho llevaba las

verduras y aliños en un canarín grande; todo iba ya compuesto. Asimismo, se recibía a la gente que venía a pasar una vacación o un rato.

De esta manera, en ese entonces, la Sra. María compartía el tiempo entre su casa, que le quedaba cerca y la hacienda. Es allí donde su esposo le permitía que vinieran grupos de jóvenes que querían aprender a bailar La Guacharaca y ella les enseñaba. De ese período recuerda particularmente al señor Felipe García como bailarador de La Guacharaca.

¿Y cómo recuerda al señor Ramón Gamboa Marcano, vecino de la comunidad y patrimonio cultural de Caripe?

Lo recuerdo como un buen amigo. El señor Ramón era el poeta, siempre estaba componiendo y yo cantaba con él, no ve que él y Vicente -mi marido- eran muy buenos amigos, y él se aparecía en la hacienda con músicos, y allí

se le atendía y yo los acompañaba. Una vez se emborrachó en la hacienda y lo mandó a llevar Vicente con los muchachos. Al día siguiente mandó un papelito que decía así:

Vicente, mándame el palo y que perdone María porque no sé todavía si allá cometí algo malo. Este palo fue un regalo, el que me lo hizo murió, y por eso debo yo tenerlo en estimación. Pero por causa del ron el palo se me olvidó.



Foto 2. Vista de la casa familiar desde el jardín.

Hace unos años le hicieron un homenaje y yo le canté esas mismas décimas en galerón.

Bella Vista, como su nombre lo indica, es un paraíso de flores y lomas. Se ha mantenido hasta hoy como una fortaleza cultural en cuanto a la preservación y cultivo de las tradiciones locales.

La señora María recuerda, por ejemplo, las fiestas a las madres en mayo. En una ocasión ella fue la reina de las madres y pasaron varios días en los preparativos, para que hubiera de todo y nadie pagara nada. Fue una fiesta preciosa. Igualmente se hizo un homenaje a la maestra María del Valle Salinas, primera educadora de la comunidad y también un reencuentro de bellavisteros. María tuvo el honor de recibir a la maestra María del Valle con su familia. En otra oportunidad se organizaron todos los vecinos y prepararon una carroza de indios que ganó el premio de los carnavales de Caripe, a lo cual agrega: "para ese entonces ese pueblo era muy entusiasta, pero ahora ya no es así... la gente se ha puesto un poco egoísta".

Viuda desde hace 16 años, se dedica ahora exclusivamente al cultivo de las orquídeas. Ella misma diligenciaba sus haciendas, ahora ya no puede. "Yo las tengo, dice, lo que pasa es que ya no puedo trabajar en ellas. Gracias a Dios que tengo esto otro que me hace feliz, y además tengo una gran familia. Aparte de mis hijos, yo crié a una hija de mi esposo y a su hermano, quienes de aquí salieron casados. Ellos también son mis hijos, y ahora tienen nietos".

Recuerda que la señora Julia Guevara proveniente de la isla de Margarita, le ponía un altar a la Cruz de Mayo y se le cantaba para que viniera la lluvia. Ella también le ponía un altar a la Virgen del Valle. Esta tradición la continuó la señora Rosa Hidalgo. Hace tiempo no se alumbra una Cruz en Bella Vista.

¿Señora María, y de sus orquídeas?

Bueno hija, a mí me encanta la agricultura, y como te decía tengo donde sembrar, pero ya no puedo.

En eso su nieto se sienta a conversar con nosotros y le dice:

- Abuela ¿te acuerdas de aquel verso "La bata de Pancha Farías"?

- ¡Ay no, muchacho, aquí estamos hablando en serio!

- ¡Ande, dígaselo! Insiste el nieto.

- Bueno, eso era una señora que vivía en la comunidad, y que usaba unas batas o vestidos largos y, como trabajaba en el campo, siempre las tenía muy sucias, y entonces yo le compuse unas palabras:

La bata e' Pancha Farías
ya no hay Ace que la lave
ya se ha vuelto impermeable
esa sí que está curtía.

Si algo requiere ella en su noble tarea, es una especie de préstamo de inversión para concluir su vivero y contribuir, mientras pueda, a la preservación de las orquídeas, no para comercio, sino



Foto 3. María Zuniaga tiene algo de orquídeas en su mirada.



Foto 4. María muestra unas especies de calas de su cosecha.

más bien para brindar una vitrina en donde se puedan exhibir los ejemplares de estas especies como un rescate patrimonial; para que no se las lleven, sino que vengan a verlas a Caripe.

Cuando esta servidora recogió estas notas, realizaba un sondeo sobre la historia del café en Caripe, encontró unos catálogos del señor Antonio Luongo en la Casa de Las Carmelitas, ubicada en la población de Caripe, los cuales datan de cuando se trajeron a Caripe -directamente importadas de Alemania e Inglaterra, en los años 1920, más o menos- un conjunto de maquinarias: motores, despulpadoras y trilladoras, para las haciendas de café. Uno

de esos motores está guardado en la casa de la señora María. Éste perteneció a la vieja hacienda de los Luongo, pero uno de sus hijos pidió comprarlo, a lo cual ellos respondieron que “el precio era arreglarla”... Y así lo hizo, al punto que aún funciona perfectamente. En este momento es una pieza interesante, dentro del conjunto de elementos que hemos querido plasmar en estas descripciones.

Por una parte, está el hecho de los hacendados del café y su características: el rol del emigrante y el del criollo y, como contraparte, el acero templado de una mujer que, sobreponiéndose a los avatares, se consolida como una

figura ejemplar para su familia y para su comunidad y, más allá, para todos quienes tengamos la dicha, la oportunidad, de disfrutar de su espíritu encantador, con su sombrero de pajilla, siempre ocupada en su flores y en su gran familia.

Edgar Enríquez le escribió un reportaje (Diario Región, 11 de marzo de 2007) titulado: *Las orquídeas del Jardín de Oriente*, y en uno de sus párrafos la describe así: “*María Zuniaga tiene algo de orquídeas en su mirada de vidrio azul opaco: pupilas desgastadas en el camino duro y pedregoso de su vida*”.

Fotografía: **Carlos Blanco Mavares**

Instrucciones a los autores y revisores

1. Las áreas temáticas de la revista abarcan aspectos inherentes a los diversos temas relacionados con la construcción del modelo agrario socialista:

Temas productivos

- Agronomía de la producción.
- Alimentación y nutrición animal.
- Aspectos fitosanitarios en cadenas de producción agropecuaria.
- Cadenas agroalimentarias y sistemas de producción: identificación, caracterización, tipificación, validación de técnicas.
- Tecnología de alimentos, manejo y tecnología postcosecha de productos alimenticios.
- Control de la calidad.

Temas ambientales y de conservación

- Agroecología.
- Conservación de cuencas hidrográficas.
- Uso de bioinsumos agrícolas.
- Conservación, fertilidad y enmiendas de suelos.
- Generación de energías alternativas.

Temas socio-políticos y formativos

- Investigación participativa.
- Procesos de innovación rural.
- Organización y participación social.
- Sociología rural.
- Extensión rural.

Temas de seguridad y soberanía agroalimentaria

- Agricultura familiar.

- Producción de proteína animal.
- Conservación de recursos fitogenéticos.
- Producción organopónica.
- Riego.
- Biotecnología.
- Semillas.

2. Los artículos a publicarse deben enfocar aspectos de actualidad e interés práctico nacional.
3. Los trabajos deberán tener un mínimo de cuatro páginas y un máximo de nueve páginas de contenido, tamaño carta, escritas a espacio y medio, con márgenes de tres cm por los cuatro lados. En casos excepcionales, se aceptan artículos con mayor número de páginas, los cuales serán editados para publicarlos en dos partes y en números diferentes y continuos de la revista. Los autores que consideren desarrollar una serie de artículos alrededor de un tema, deberán consignar por lo menos las tres primeras entregas, si el tema requiere más de tres.
4. El autor o los autores deben enviar su artículo vía digital a las siguientes direcciones electrónicas:

inia_divulga@inia.gob.ve

inia.divulga@gmail.com

iniadivulga.2@gmail.com

Acompañado de:

Una **carta de fe** donde se garantiza que el artículo es inédito y no ha sido publicado.

Planilla de los revisores donde cada autor selecciona dentro de sus pares, dos profesionales con afinidad por el tema en cuestión. Pueden ser de la misma institución de origen del autor o de otras instituciones relacionadas. Los revisores deben tomar en consideración los criterios que se presentan en la **hoja de evaluación** que se presenta en el menú de la página inicial.

Agradecemos revisar cuidadosamente el trabajo, recomendando su aceptación o las modificaciones requeridas para su publicación. Sus comentarios serán remitidos al autor principal. Las sugerencias sobre la redacción y, en general, sobre la forma de presentación pueden hacerla directamente sobre el trabajo recibido.

En casos excepcionales (productores, estudiantes y líderes comunales) el comité editorial asignara un revisor para tal fin.

En caso de no tener acceso a Internet deben dirigir su artículo a la siguiente dirección física:

Unidad de Publicaciones - Revista INIA Divulga
Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA) Sede Administrativa – Avenida Universidad, El Limón Maracay estado Aragua Apdo. 2105.

5. Los artículos serán revisados por el Comité Editorial para su aceptación o rechazo y cuando el caso lo requiera por un especialista en el área o tema del artículo. Las sugerencias que impliquen modificaciones sustantivas serán consultadas con los autores.

De la estructura de los artículos

1. Título: debe ser conciso, reflejando los aspectos resaltantes del trabajo debe evitarse la inclusión de: nombres científicos, detalles de sitios, lugares o procesos. No debe exceder de 15 palabras aunque no es limitativo.
2. Nombre/s del autor/es: los autores deben incluir sus nombres completos, indicando la filiación institucional de cada uno, el teléfono y la dirección electrónica donde pueden ser ubicados y el autor para la correspondencia, justificado a la derecha.
3. Introducción: planteamiento de la situación actual y cómo el artículo contribuyen a mejorarla. Deberá aportar información suficiente sobre antecedentes del trabajo, de manera tal que permita comprender el planteamiento de los objetivos y evaluar los resultados. Es

importante terminar la introducción con una o dos frases que definan el objetivo del trabajo y el contenido temático que presenta.

4. Sumario: lista de los títulos y subtítulos que se incluyen en el desarrollo del artículo.
5. Descripción del cuerpo central de información: incluirá suficiente información, para que se pueda seguir paso a paso la propuesta, la técnica, guía o información que se expone en el trabajo. El contenido debe organizarse en forma clara, destacando la importancia de los títulos, subtítulos y títulos terciarios, cuando sea necesario. (Ej.: descripción de la técnica, recomendaciones prácticas o guía para la consecución o ejecución de procesos). Evitar el empleo de más de tres niveles de encabezamientos (cualquier subdivisión debe contener al menos dos párrafos).
6. Consideraciones finales: es optativo incluir un acápite final que sintetice el contenido presentado.
7. Bibliografía: los temas y enfoques de algunos materiales pueden requerir la inclusión de citas en el texto, sin que ello implique que el trabajo sea considerado como un artículo científico, lo cual a su vez requerirá de una lista de referencias bibliográficas al final del artículo. Las citas, de ser necesarias, deben hacerse siguiendo el formato: Autor (año) o (Autor año). Otros estilos de citación no se aceptarán. Sin embargo, por su carácter divulgativo, es recomendable evitar, en la medida de lo posible, la abundancia de bibliografía. Las referencias bibliográficas (o bibliografía) que sea necesario incluir deben redactarse de acuerdo con las normas para la preparación y redacción de referencias bibliográficas del Instituto Interamericano para la Cooperación Agrícola (IICA). accesible en: http://www.lamolina.edu.pe/investigacion/web/pdf/Normas_IICA-CATIE.pdf
8. Los artículos deberán redactarse en un lenguaje sencillo y comprensible, siguiendo los

principios universales de redacción (claridad, precisión, coherencia, unidad y énfasis). En lo posible, deben utilizarse oraciones con un máximo de 16 palabras, con una sola idea por oración.

9. Evitar el exceso de vocablos científicos o consideraciones teóricas extensas en el texto, a menos que sean necesarios para la cabal comprensión de las ideas o recomendaciones expuestas en el artículo. En tal caso, debe definirse cada término o concepto nuevo que se utilice en la redacción, dentro del mismo texto.
10. La redacción (narraciones, descripciones, explicaciones, comparaciones o relaciones causa-efecto) debe seguir criterios lógicos y cronológicos, organizando el escrito de acuerdo con la complejidad del tema y el propósito del artículo (informativo, formativo). Se recomienda el uso de tercera persona y el tiempo pasado simple, (Ej.: “se elaboró”, “se preparó”).
11. El artículo deberá enviarse en formato digital (Open Office Writer o MS Word) El mismo, por ser divulgativo debe contener fotografías, dibujos, esquemas o diagramas sencillos e ilustrativos de los temas o procesos descritos en el texto.
12. Para el uso correcto de las unidades de medida deberán ser las especificadas en el SIU (The International System of Units). La abreviatura de litro será “L” cuando vaya precedida por el número “1” (Ej.: “1 L”), y “l” cuando lo sea por un prefijo de fracción o múltiplo (Ej.: “1 ml”).
13. Cuando las unidades no vayan precedidas por un número se expresarán por su nombre completo, sin utilizar su símbolo (Ej.: “metros”, “23 m”). En el caso de unidades de medidas estandarizadas, se utilizarán palabras para los números del uno al nueve y números para valores superiores (Ej.: “seis ovejas”, “40 vacas”).
14. En los trabajos los decimales se expresarán con coma (Ej.: 3,14) y los millares con punto (Ej.: 21.234). Para plantas, animales y patógenos se debe citar el género y la especie en latín en cursiva, seguido por el nombre el autor que primero lo describió, sí se conoce, (Ej.: *Lycopersicum esculentum* MILL), ya que los materiales disponibles en la Internet, van más allá de nuestras fronteras, donde los nombres comunes para plantas, animales y patógenos puede variar.
15. Los animales (raza, sexo, edad, peso corporal), las dietas, técnicas quirúrgicas, medidas y estadísticas deben ser descritas en forma clara y breve.
16. Cuando en el texto se hable sobre el uso de productos químicos, se recomienda revisar los productos disponibles en las agrotiendas cercanas a la zona y colocar, en la primera referencia al producto, el nombre químico. También se debe seguir estas mismas indicaciones en los productos para el control biológico.
17. Cuadros y Figuras
 - Se enumerarán de forma independiente con números arábigos y deberán ser autoexplicativos.
 - Los cuadros pueden tener hasta 80 caracteres de ancho y hasta 150 de alto. Llevarán el número y el título en la cabecera. Cuando la información sea muy extensa, se sugiere presentar el contenido dos cuadros.
 - Las figuras pueden ser gráficas o diagramas (realizadas por computador), en ambos casos, deben incluirse en el texto impreso y en forma separada el archivo respectivo en CD (en formato jpg).
 - Las fotografías deberán incluirse en su versión digitalizada tanto en el texto, como en forma separada en el CD (en formato jpg), con una resolución mínima de 300 dpi. Las leyendas que permitan una mejor interpretación de sus datos y la fuente de origen irán al pie.

Distribución y Ventas de Publicaciones

Servicio de Distribución y Ventas

Gerencia General: Avenida Universidad,
vía el Limón Maracay, estado Aragua
Telf. (0243) 2404911

Centro Nacional de Investigaciones Agropecuarias (CENIAP)

Avenida Universidad, área universitaria,
edificio 4, Maracay, estado Aragua
Telf. (0243) 2402911

INIA - Amazonas

Vía Samariapo, entre Aeropuerto y Puente
Carinagua, Puerto Ayacucho, estado
Amazonas.

Telf (0248) 5212917 - 5214740

INIA - Anzoátegui

Carretera El Tigre - Soledad, kilómetro 5.
El Tigre, estado Anzoátegui - Telf (0283)
2357082

INIA - Apure

Vía Perimetral a 4 kilómetros
del Puente María Nieves
San Fernando de Apure, estado Apure
Telf. (0247) 3415806

INIA - Barinas

Carretera Barinas - Torunos, Kilómetro 10.
Barinas, estado Barinas.
Telf. (0273) 5526825 - 4154330 - 5529825

INIA - Portuguesa

Carretera Barquisimeto - Acarigua,
kilómetro Araure, estado Portuguesa
Telf: (0256) 6652206

INIA - Delta Amacuro

Isla de Cocuina sector La Macana,
Vía el Zamuro. Telf: (0287) 7212023

INIA - Falcón

Avenida Independencia, Parque Ferial.
Coro, estado Falcón. Telf (0268) 2524344

INIA - Guárico

Bancos de San Pedro. Carretera Nacional
Calabozo, San Fernando, Kilómetro 28.
Calabozo, estado Guárico.
Telf (0246) 8712499 - 8716704

INIA - Lara

Carretera Vía Duaca, Kilómetro 5,
Barquisimeto, estado Lara
Telf (0251) 2732074 - 2737024
2832074

INIA - Mérida

Avenida Urdaneta, Edificio MAC,
Piso 2, Mérida, estado Mérida
Telf (0274) 2630090 - 2637536

INIA - Miranda

Calle El Placer, Caucagua,
estado Miranda
Telf. (0234) 6621219

INIA - Monagas

San Agustín de La Pica, vía Laguna
Grande Maturín, estado Monagas.
Telf. (0291) 6413349

INIA - Sucre

Avenida Carúpano, Vía Caigüiré.
Cumaná, estado Sucre.
Telf. (0293) 4317557

INIA - Táchira

Bramón, estado Táchira.
Telf: (0276) 7690136 - 7690035

INIA - Trujillo

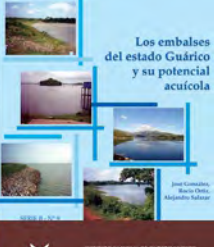
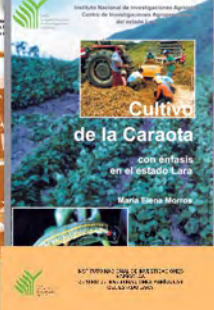
Calle Principal Pampanito, Instalaciones
del MAC. Pampanito, estado Trujillo
Telf (0272) 6711651

INIA - Yaracuy

Carretera Vía Aeropuerto Flores Boraure,
San Felipe, estado Yaracuy
Telf. (0254) 2311136 - 2312692

INIA - Zulia

Vía Perijá Kilómetro 7,
entrada por RESIVEN
estado Zulia.
Telf (0261) 7376224
7376219



Agronomía
Tropical

Zootecnia
tropical

