

# CAMONPAL



*Fortalecimiento de las capacidades comunales para el manejo agroecológico de los cafetales, unidades productivas y consolidación de las nacientes de la Montaña Palma Sola, estado Portuguesa, para generar medios de vida sostenibles*  
**Asociación Civil Caficultores Conservacionistas de la Montaña de Palma Sola (CAMONPAL)**



# CAMONPAL

## Fortalecimiento de las capacidades comunales para el manejo agroecológico de los cafetales, unidades productivas y consolidación de las nacientes de la Montaña Palma Sola, para generar medios de vida y beneficiar a las familias

### RESUMEN

La Montaña de Palma Sola, es una comunidad de tradición cafetalera ubicada en la Sierra de Portuguesa, en el flanco sur andino de la Cordillera de los Andes en Venezuela. Al igual que muchas zonas cafetaleras del país, la baja rentabilidad del café, el deterioro de las plantaciones por la falta de mantenimiento y el ataque de plagas, ha ocasionado el desplazamiento de este rubro por otros cultivos de ciclo corto, como maíz, caraota y hortalizas. El cambio de rubro, también ha derivado en el uso de prácticas agrícolas inapropiadas como la tala, roza, quema y deforestación en las áreas de bosque adyacentes a las nacientes de agua, la utilización indiscriminada de agroquímicos, todo lo cual ha traído como consecuencia, el deterioro de los bosques, la contaminación de las aguas, el agotamiento de los manantiales, y por ende, la disminución de su caudal hídrico y la erosión y lavado de los suelos. Frente a esta situación, en el año 2019, la Asociación Civil Caficultores Conservacionistas de la Montaña de Palma Sola (CAMONPAL) con el financiamiento del Programa de Pequeñas Donaciones Venezuela (PPD/FMAM/PNUD), iniciaron un proyecto con el propósito de fortalecer capacidades para el manejo agroecológico de los cafetales, las unidades productivas y las aguas de la Montaña Palma Sola, con la intención de generar medios de vida y beneficiar a las familias involucradas. Esto se llevó a cabo en un contexto dirigido a rescatar el interés productivo de los caficultores en este cultivo, además de diversificar la producción agropecuaria, y aplicar principios orgánicos en la renovación de cafetales, centrándose en la introducción de variedades productivas y resistentes a plagas y enfermedades. En el aspecto ambiental, se caracterizaron y ubicaron las nacientes del territorio, definiendo pautas para su protección y recuperación. A través de una campaña educativa se promovieron nuevos modos de producción dirigidos a minimizar el impacto ambiental, y que permitieran organizar la producción y su posterior comercialización. Se introdujeron y fortalecieron rubros poco explotados: hortalizas, cacao, y especies forestales, entre otros. Es importante resaltar que la renovación de cafetales tradicionales, y el uso de sistemas agroforestales contribuirán a aumentar la cobertura boscosa e incidirán directamente en la protección y recuperación de las nacientes.

### DATOS CLAVE

#### Período de Ejecución

01/07/2019 - 01/07/2020

#### Ubicación

Biscucuy, Municipio Sucre.  
Edo. Portuguesa, Venezuela

#### Beneficiarios

25 familias directas  
150 familias Indirectas

#### Áreas Focales

Cambio Climático



### Citación recomendada

Morros, M.E; I. Trujillo y A. Bermúdez. 2021. Fortalecimiento de las capacidades comunales para el manejo agroecológico de los cafetales, unidades productivas y consolidación de las nacientes de la Montaña Palma Sola, estado Portuguesa, para generar medios de vida sostenibles. Asociación Civil Caficultores Conservacionistas de la Montaña de Palma Sola. Programa de Pequeñas Donaciones. Fondo para el Medio Ambiente Mundial. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. Cuadernos Divulgativos: Serie Estudios de Caso. Caracas, Venezuela

#### Editores

Morros, M.E; I. Trujillo y A. Bermúdez

#### Autores

Asociación Civil de Caficultores  
Conservacionistas de la Montaña de Palma Sola

#### Diseño y Diagramación

Homero Herrera

#### Deposito Legal

If25220133001220

#### ISBN

978-980-12-7360-8

#### Año

2021



# CONTEXTO

## La Montaña de Palma Sola



La Montaña de Palma Sola es una formación geológica ubicada en los límites de los municipios Sucre y Guanare del estado Portuguesa, con una altura máxima de 1200 msnm, sobre la Sierra de Portuguesa, conocido como el flanco sur andino de la Cordillera de los Andes. Tiene la particularidad, de ser la fuente de agua para los centros poblados El Pajón, Marfilar, Santa Elena, El Pajón San Isidro y Palma Sola entre otros caseríos, quienes cada día, ven mermadas sus fuentes producto de la deforestación y principalmente, en los últimos años, la reintroducción del cultivo de maíz y cañote, lo cual requiere la roza y quema del suelo con las fatales consecuencias ya conocidas. Esta montaña sirve de división entre las aguas de los dos principales ríos existentes en la entidad federal: El río Guanare y el Río La Portuguesa.

En la zona, se conformó la Asociación Civil Caficultores Conservacionistas de la Montaña de Palma Sola (CAMONPAL), la cual es una organización creada con el fin de fomentar el desarrollo sustentable en los alrededores de la Montaña de Palma Sola como fuente primordial de agua para los caseríos: El Pajón, Marfilar, Santa Elena, San Isidro, Palma Sola. Desde sus inicios, ha permitido reorganizar a los caficultores y darles un impulso, debido a lo decaído del sector, producto de la destrucción de los cafetales por la roya, lo que mermó la producción del café, principal rubro de la zona. Esto conllevó a los productores a retomar los cultivos de ciclo corto para dar sustento a las familias. Por ello, en los últimos tres años se han hecho más frecuentes la tala y roza de bosque, además de la eliminación de cafetales para la siembra de maíz, cañote y ocumo, entre otros rubros.

CAMONPAL ha permitido a los productores acceder a insumos a través de Agropatria (empresa estatal de abastecimiento agrícola en Venezuela), realizar trámites para la sustitución de viviendas en riesgo, promover talleres, representar a los caficultores, entre otras funciones. Actualmente se encuentra en conversaciones con las autoridades municipales para desarrollar proyectos de protección de las nacientes.



# ACTIVIDADES CLAVES E INNOVACIONES

## **Recuperando el cultivo del café**

En el periodo previo a la elaboración del proyecto, el café estaba desaparecido casi en su totalidad en la región y la producción era casi toda para el consumo interno. En la zona se estima que un total de 300 hectáreas de montaña virgen, se han visto afectadas a través del tiempo, y de estas, 100 hectáreas han sido las más afectadas en los últimos años por el abandono del cultivo del café. Sin embargo, el rubro café, en la región, es un cultivo tradicional de gran importancia para la conservación del territorio, y la generación de ingresos de las familias campesinas, por lo tanto, es necesario enfrentar los desafíos relacionados con su recuperación, alentando la incorporación de los jóvenes y las mujeres a la actividad cafetalera, y apoyando el empoderamiento social y económico de los pequeños productores cafetaleros.

## **La labor agro productiva comunitaria**

Todos los beneficiarios se involucraron y permanecen involucrados en las labores de planificación, desarrollo, seguimiento y control de actividades agro productivas, donde destaca el desarrollando de la mujer como líder del proceso productivo.

Se emplearon técnicas tradicionales como el tresbolillo, que es una técnica de conservación de suelo y tipo de siembra ecológica del cultivo del café, contraria a la pendiente y en forma de triángulo, la cual beneficia la siembra porque es una forma de trazar hileras para que el suelo quede protegido del arrastre de agua.

También se emplearon barreras vegetales vivas, como una práctica amigable con el ambiente, que evita que el suelo se deslice con facilidad, y se pueden hacer con vástago de cambur, guafa, naranjillo, rabo de ratón, y árnicia.

Por otra parte, se realizaron encuentros tipo cayapa, la cual es una actividad local ancestral de intercambio de fuerza de trabajo, donde se reúnen varios productores, y hacen una actividad en una unidad productiva, y luego se repite en la unidad productiva de cada uno de los productores que participaron en la primera actividad; es decir, un día en una unidad de producción y otros días en otras, saliendo beneficiados todos.



## **Aroma de Café**

El proyecto ha hecho énfasis en mejorar la fase de tostado del café, contribuyendo de esta forma con la calidad del grano. Con la participación de 17 personas se realizó una experiencia práctica de formación en materia de despulpado, secado y tostado del grano. Se seleccionó el café Caturai, ya que es lo que quedó de algunas plantas en la zona.

## **La reforestación para conservación del recurso agua**

La reforestación es una actividad destinada a repoblar zonas que en el pasado histórico reciente estaban cubiertas de bosques. Esta estrategia aporta numerosos beneficios, tales como ayuda a absorber dióxido de carbono y liberar oxígeno, protege el suelo de las consecuencias de la erosión, aporta una barrera contra el viento y permite producir madera y favorece la conservación de fuentes de agua. Durante el proyecto se llevaron a cabo diversas jornadas de reforestación con la participación de los beneficiarios. También se definieron normas de protección ambiental con ayuda de una tesis de maestría involucrada con el proyecto.

## **El divino tesoro obtenido a partir del cacao: el chocolate**

El programa de formación y acompañamiento sobre el El proyecto favoreció la diversificación productiva del sistema café con otros rubros tradicionales de importancia económica como lo es el cacao, fomentando actividades de transformación del producto primario. El cacao en grano es la materia prima para las industrias confiteras, productoras del chocolate, cosméticos y farmacéuticos, es por eso que su diversidad representa en un valor agregado, que hace del cacao un producto generador de riqueza desde el cultivo hasta la actividad industrial, generando la posibilidad de desarrollo y mejoramiento de la calidad de vida de todos los involucrados en la cadena agroproductiva del cultivo.

A través de este proyecto, se procesó una muestra del cacao cultivado, y se logró elaborar pasta de cacao, chocolate 70% y bombones artesanales con la participación de 16 personas.







### **La diversificación de los huertos familiares como pilar de la seguridad alimentaria**

La diversificación de cultivos es aquel tipo de agricultura que usa múltiples rubros en el mismo espacio, imitando la diversidad de ecosistemas naturales, generando una estabilidad de la producción en aquellos sistemas agrícolas donde la subsistencia es el objetivo principal, donde reducir el riesgo de perder totalmente la cosecha es tan importante como aumentar el potencial de nutricional y los beneficios económicos. De igual manera, la complementación minimiza el solapamiento de nichos entre las especies asociadas, disminuyendo así la competencia por los recursos.



Durante el proyecto se apoyó la consolidación de 10 huertos familiares, donde se sembró ají dulce, cebollín, cúrcuma, jengibre, cajuba, cilantro, pimentón, malojillo, romero, albahaca, toronjil, yerba buena, espinaca, pepino, tomates, entre otros. A partir de los cultivos desarrollados en las huertas, se llevó a cabo la transformación de los productos de la huerta, se procesaron el ají, el tomate, la cúrcuma, el orégano y el cebollín para hacer productos de valor agregado destinados al consumo interno. Se elaboraron muestras de estos productos, y en ese proceso participaron personas de la comunidad.

### **Diversificación de la actividad cafetalera**

Con el propósito de diversificar la actividad productiva, mejorar la alimentación y vender los excedentes en el mercado local, se instalaron unidades de cría de conejos, de gallinas criollas de semipastoreo, y se desarrolló la cría de cerdos en cama profunda. Así mismo se instalaron 5 pies de cría de lombriz roja californiana que fueron entregados a los productores para promover la lombricultura.



### **Artesanías con recursos del bosque**

Las artesanías constituyen una expresión material de la cultura de comunidades con características étnicas determinadas. En la mayoría de los casos, son elaboradas para satisfacer necesidades sociales, integrando los conceptos de arte y funcionalidad, donde se materializa el conocimiento de la comunidad sobre el potencial de cada recurso del entorno geográfico, el cual es transmitido a través de diferentes generaciones. En este caso, se utilizó el bejuco murciélago (especie vegetal trepadora) para hacer cestas destinadas al consumo interno y comercialización para visitantes, representando esta actividad una entrada económica para la comunidad.

## **Fortalecimiento de capacidades para la recuperación agroecológica**

Se llevaron a cabo jornadas de capacitación sobre el manejo agroecológico de los cafetales, labores postcosecha, producción y uso de bioinsumos, diversificación de cultivos y transformación de la materia prima de los productos de las huertas.

## **La divulgación como apoyo y motivación**

Se elaboraron diversos materiales divulgativos sobre temas diversos relacionados con el manejo agroecológico del cultivo del café y labores de postcosecha, producción de rubros alternativos para la diversificación, productos elaborados a partir de las huertas familiares y sobre algunas artesanías.

## **Una red que une y fortalece**

La red se conformó con el objetivo de intercambiar experiencias y conocimientos para la producción agrícola, en este caso con un enfoque agroecológico, para dar visibilidad a los resultados positivos obtenidos; y se está trabajando en integrar los conocimientos, las experiencias y los productos a un mismo mercado local. Actualmente, dicha Red, cuenta con 10 productores.



## **La Feria Agrícola, un lugar de encuentro e intercambio de saberes**

Una feria agrícola es un evento que reconoce y rinde tributo a la creatividad, la inventiva y la capacidad de innovación de aquellos hombres y mujeres que practican la agricultura en pequeña escala, en un lugar específico, durante uno o varios días, para exponer sus innovaciones. En ese sentido se estableció una feria agrícola con la finalidad de crear un espacio común que sirviera como lugar de encuentro para las familias, para dar a conocer lo que se produce, cómo se hace, lo que se puede transformar en salsas, encurtidos o polvo, y aprender diversos métodos de conservación. Igualmente constituye un espacio de venta e intercambio de vegetales, carnes, animales y artesanía, es decir, un espacio para la recuperación de conocimiento ancestral.

## **Estrategia de respuesta al COVID-19**

Ante el contexto de pandemia por COVID-19, y gracias al proyecto se adquirieron algunos insumos básicos para cumplir con las medidas de bioseguridad, y se tomaron medidas básicas, como el uso del tapabocas y la aplicación de gel y alcohol como medidas de prevención.

# IMPACTOS

## **Ambientales**

En los lotes de café recuperados por el proyecto se utilizaron prácticas de conservación como la siembra en curvas de nivel, el uso de barreras vivas y el trazado en tresbolillo, frenando de esta manera el arrastre de suelo y por ende la erosión.

Se realizaron 6 (seis) jornadas de reforestación en las nacientes de agua, donde se contó con la participación de 15 personas por jornada y se identificaron un total de 14 ojos de agua a ser protegidos y recuperados con la siembra de plantas autóctonas como el naranjillo, el mijao y el guaje.

En el sector ha disminuido la práctica de la quema, así como el cultivo de maíz y caraota en favor del aprovechamiento de áreas subutilizadas por medio de la siembra de rubros como el café y cultivos asociados como cacao y las musáceas.

Se ha notado también que han disminuido la cantidad de incendios forestales, y existe mayor disponibilidad de agua en los periodos secos pasados (2020-2021), a raíz del aumento de la cobertura boscosa con la siembra del café, cacao bajo sombra, árboles forestales como el cedro, y otras especies como el naranjillo, el mijao y el guaje que han servido de protección de las nacientes de agua y para la alimentación de los animales.



## **Económicos**

Con el proyecto se han logrado recuperar 27 hectáreas de café en los caseríos El Marfil, Santa Elena y El Pajón). Se espera producir café orgánico “especial” de alta calidad, y café “diferenciado”, como el ecológico o el gourmet, que es un café que es distinto porque recibe un trato diferente; es decir, cumple con ciertos requerimientos a nivel de manejo de parcelas, producción, protección ambiental, entre otros aspectos.

## **Técnicos productivos**

Con el proyecto se instalaron 11 viveros, los cuáles permitieron resembrar las parcelas de los asociados. Se lograron sembrar 120.000 plántulas de café de las variedades castillo, Monte claro, Catuai, Festival, Carturra, Canephora, Colombia 27, Costa rica, INIA 01 y Sarchimor, todas resistentes a las principales plagas y de altos rendimientos; 2.000 (dos mil) plantas de cacao porcelana criollo; 25 (veinticinco) árboles de Samán, 10 (diez) de mijao, 30 (treinta) de Guamo y 10 (diez) de bucare, todos árboles de la zona. Así mismo se sembraron diversos árboles frutales: 50 (cincuenta) árboles de guama, 50 (cincuenta) de guanábana, 20 (veinte) de naranja.

Se diversificó con cacao las parcelas de café recuperadas, representando éste un rubro de importancia económica para la región. Se logró la consolidación de 10 huertos familiares. Con los productos de la huerta 34 (treinta y cuatro) personas participaron en la elaboración de encurtidos y condimentos de cocina.

Se instalaron 5 (cinco) pies de cría de lombrices, 3 (tres) unidades de cría de conejos, 1 (una) unidad de cría de gallinas criollas de semipastoreo y se adquirieron 20 animales con objeto de producir huevos para consumo interno, 2 (dos) unidades de cría de cerdos y se adquirieron 2 animales para levante con objeto de producir para consumo interno.



## **Políticos**

Con el proyecto se han logrado recuperar 27 hectáreas de café en los caseríos El Marfil, Santa Elena y El Pajón). Se espera producir café orgánico “especial” de alta calidad, y café “diferenciado”, como el ecológico o el gourmet, que es un café que es distinto porque recibe un trato diferente; es decir, cumple con ciertos requerimientos a nivel de manejo de parcelas, producción, protección ambiental, entre otros aspectos.



## **Sociales**

Durante el desarrollo del proyecto se logró la participación activa de los beneficiarios en las fases de planificación, desarrollo, seguimiento y evaluación, motivando la inclusión de los jóvenes y las mujeres en las diferentes actividades. Se logró integrar a las familias, en el uso de prácticas agroecológicas a fin de aprovechar las ventajas de trabajar con cultivos asociados o sistemas agroforestales que fomenten la cobertura boscosa. Así mismo, se les formó para hacer uso de los abonos orgánicos y compost de lombriz como medida para disminuir la aplicación de químicos y proteger los cuerpos de agua.

Se llevaron a cabo 4 (cuatro) jornadas de capacitación dedicadas a los temas de elaboración de germinadores, sustratos, manejo de café, y manejo de cacao. Se contó con la participación de 80 personas (30 mujeres y 50 hombres). Así mismo, se llevaron a cabo 6 (seis) talleres de capacitación dedicadas a los temas de: chocolatería, procesamiento del café y sobre transformación de los productos de la huerta con la participación de 46 personas: 20 (veinte) mujeres, 18 (dieciocho) hombres, 3 (tres) niños y 5 (cinco) niñas.

## **SOSTENIBILIDAD**

La sostenibilidad económica estará basada en las diversas actividades relacionadas con el desarrollo de viveros multi-propósitos, para la producción de plántulas de café, cacao, frutales forestales y otros cultivos. Con esta actividad se dotará de semilla de calidad a los productores de la comunidad y sus alrededores y representará una fuente de futuros ingresos.

Adicionalmente, se buscará satisfacer un nuevo mercado con los cultivos de los huertos y los productos generados de los mismos, y los derivados del procesamiento del cacao, representando esto una fuente de ingresos para las familias y escuelas participantes. Así mismo, se comercializarán productos artesanales hechos por los participantes en los talleres, empleando material orgánico de la zona.

En cuanto a la sostenibilidad social, se plantea la ejecución de asesorías técnicas y cursos, donde los miembros de la comunidad a través de previo asesoramiento y capacitación, podrán utilizar los conocimientos adquiridos para gestionar fondos, tanto personales como comunitarios.

De igual forma, el proyecto fomentó la organización de una estructura financiera tipo caja rural de ahorro, donde se acordó con los socios y beneficiados del proyecto, el retorno de la inversión para beneficiar a más vecinos. Para ello se realizará un acta compromiso. Se acordó el pago en especie: café, mano de obra, entre otros.

La sostenibilidad ambiental está basada en la aplicación de técnicas agroecológicas como la lombricultura; el desarrollo de huertos comunitarios; la producción de semilla artesanal de café, cacao y otras especies de la zona cultivadas en los huertos; el uso de barreras biológicas; y la diversificación como principio para la producción animal y vegetal. Igualmente, el proceso de reforestación con especies autóctonas, llevado a cabo en los nacientes de la zona, propicia la conservación del recurso agua y de los suelos, evitando su erosión.

## **REPLICACION DEL PROYECTO**

La sistematización de los resultados, y la difusión de los mismos ha permitido la réplica del proyecto inicial, partiendo desde las familias que participaron inicialmente a las que se han ido incorporando, ampliando los beneficios para todas las que forman parte de la organización.

La relación interinstitucional que mantiene CAMONPAL con la red de aliados que participaron como cofinancistas de este proyecto: el Ministerio de Ecosocialismo, FONDAS, UNELLEZ, las alcaldías de los municipios Guanare y Sucre, la Dirección de Ambiente y Ordenación del territorio de la Gobernación del Estado Portuguesa y con la Asociación Civil Jabiru (ASOJABIRU), una organización dedicada a la protección del ambiente y a la asesoría de impacto ambiental es garantía de la posibilidad de continuar con este esfuerzo y expandirse a otras comunidades cafetaleras de la región.

## **LECCIONES APRENDIDAS**

La motivación y reflexión que se logró en el proyecto sobre la necesidad de conservar la montaña y proteger las nacientes de agua, generó en los participantes un sentimiento de compromiso y de identidad con su futuro. Favoreció la adopción de prácticas para el manejo agronómico del café con enfoque en la producción de semilla certificada.

El trabajo en equipo fue uno de los pilares fundamentales del proyecto, saber que juntos, están manteniendo la cultura de la zona, y que están sembrando futuro, sembrando vida, independientemente de los problemas que puedan tener desde el punto de vista productivo o económico.

## **REFERENCIAS ADICIONALES**

Hivos 2015. Café sostenible como negocio familiar: Enfoques y herramientas para la inclusión de mujeres y jóvenes Programa de café sostenible impulsado por IDH, the sustainable trade initiative. Iniciativa de comercio sostenible. Agri-ProFocus. Fair & Sustainable Advisory Services. 270 p.

Delgado C, A. A. 2008. Los productores de cacao en Venezuela: de la esclavitud al cooperativismo. Observatorio Laboral Revista Venezolana, vol. 1, núm. 2: 101-125.





Cuadernos divulgativos del PPD Venezuela:  
Serie Estudio de Casos