
EL CAFETAL DE ANSELMO: UNA PRÁCTICA ALTERNATIVA PARA LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ CON OLOR A MONTAÑA Y SABOR A LLANO

Recibido: 02/04/2017

Aceptado: 15/06/2017

Yudith González* y María Andueza**

Universidad Nacional Experimental de los Llanos Occidentales “Ezequiel Zamora”
UNELLEZ, Vicerrectorado de Planificación y Desarrollo Social. Barinas-Venezuela.

RESUMEN

El presente ensayo tiene como objetivo de esbozar como ha sido la práctica alternativa para la producción de café orgánico en el Cafetal de Anselmo en el marco del Programa “Doctorado Ambiente y Desarrollo de la UNELLEZ Barinas”. Su elaboración consistió en un análisis documental lo que llevo a la recopilación de la información, su clasificación, lectura, un análisis de contenido así como la aplicación de entrevistas por tanto se trabajaron con datos primarios y secundarios para luego realizar la integración de la información analizada. Lo que conlleva a visibilizar la situación de una práctica alternativa para la producción de café, dicha práctica está asociada al desarrollo sustentable y/o sostenible, sin embargo por no ser registrada, ni sistematizada es casi inexistente la tecnología y el proceso de aprendizaje que allí se genera. Por otro lado, a pesar de que el estado venezolano tiene un marco regulatorio que busca dar protección a las zonas rurales y a la producción agrícola para que los productores tengan acceso a los beneficios, en condiciones de iguales, el engranaje política pública/ caficultor, sigue siendo débil.

Palabras Claves: Práctica Alternativa, Producción de Café, Cafetal de Anselmo.

ANSELMO'S COFFEE FIELD: AN ALTERNATIVE PRACTICE FOR THE PRODUCTION OF COFFEE WITH SMELL OF MOUNTAIN AND FLAVOR OF PLAIN

ABSTRACT

The present essay aims to outline how the alternative practice for the production of organic coffee in the Anselmo Coffee Plantation has been developed in the framework of the UNELLEZ Barinas Doctoral Program on Environment and Development. Its elaboration consisted in a documentary analysis which led to the compilation of the information, its classification, reading, a content analysis as well as the application of interviews, therefore, we worked with primary and secondary data and then carried out the integration of the analyzed information. What is involved in making the situation of an alternative practice for coffee production visible is that it is associated with sustainable and / or sustainable development. However, because it is not registered or systematized, the technology and the learning process are almost non-existent. is generated. On the other hand, despite the fact that the Venezuelan state has a regulatory framework that seeks to protect rural areas and agricultural production so that producers have access to benefits, under equal conditions, the public political gear / coffee producer, continues being weak.

Keywords: Alternative Practice, Coffee Production, Cafetal de Anselmo

INTRODUCCIÓN

La cuestión ambiental actual y su problemática caracterizada por altos niveles de contaminación y degradación del medio, crisis de los recursos ambientales, energéticos y de alimentos, crisis civilizatoria y el cuestionamiento de la racionalidad económica y tecnológica dominante (Leff, 1994), ha adquirido una dimensión global; no obstante, los problemas socioambientales se caracterizan por su especificidad regional y local, ecológica y cultural, económica y política. En este orden de ideas, es necesario señalar que la Revolución Verde, la capitalización de la agricultura, la privatización del campo y la producción de cultivos transgénicos, si bien, han propiciado un incremento en la productividad agrícola, también han generado graves procesos de contaminación y erosión de los suelos, pérdida de la productividad ecológica sustentable de las tierras, así como situaciones de pobreza, exclusión social, vulnerabilidad social, marginación de los campesinos y de la población rural del mal llamado tercer mundo; por lo que “la sustentabilidad agrícola, la seguridad alimentaria y biológica, el alivio de la pobreza y la autogestión productiva de las poblaciones campesinas requieren nuevas estrategias productivas capaces de conjugar todos esos objetivos”. Leff (citado por Altieri y Nicholls, 2000, p. 6).

Existe a nivel general preocupación por las formas de producción en el sector agrícola, aprovechamiento adecuado a los recursos así como su incidencia en el medio ambiente. Sobre la base de lo anterior, y siguiendo a López y Contreras (2007), resulta pertinente referir que la agricultura orgánica, como alternativa de aprovechamiento agrícola sostenible, provee soluciones que implican la producción de alimentos, la protección del medio ambiente y de la salud humana así como también la calidad de vida de las familias campesinas. Con relación a sus principios, la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM, 2015, p. 25),¹ propone los principios siguientes:

¹ Establecida en 1970 con más de 600 miembros e instituciones asociadas en más de 100 países.

Principios Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica

Tabla Nro. 1

1. Producir alimentos de elevada calidad nutritiva y en suficiente cantidad.	8. Proporcionar al ganado condiciones de vida que le permitan desarrollar las funciones básicas de su conducta innata.
2. Interactuar constructivamente y potenciando la vida de todos los sistemas y ciclos naturales.	9. Minimizar todas las formas de contaminación que puedan ser producidas por las prácticas agrícolas.
3. Fomentar e intensificar los ciclos biológicos dentro del sistema, que comprenden los microorganismos, la flora y fauna del suelo, las plantas y los animales.	10. Mantener la diversidad genética del sistema agrícola y de su entorno, incluyendo la protección de los hábitats de plantas y animales silvestres.
4. Mantener e incrementar a largo plazo la fertilidad de los suelos.	11. Permitir que los productores agrarios lleven una vida acorde con los derechos humanos de la ONU, cubran sus necesidades básicas, obtengan unos ingresos adecuados, reciban satisfacción de su trabajo y dispongan de un entorno laboral sano.
5. Emplear, en la medida de lo posible, recursos renovables en sistemas agrarios organizados localmente.	12. Tener en cuenta el impacto social y ecológico del sistema agrario.
6. Trabajar, en la medida de lo posible, dentro de un sistema cerrado con respecto a la materia orgánica y los nutrientes minerales.	13. Estimular a las asociaciones de agricultura agrícola a funcionar acorde con los principios democráticos y de la división de poderes.
7. Trabajar, en la medida de lo posible, con materiales y sustancias que puedan ser utilizadas de nuevo o recicladas, tanto en la finca como en otro lugar.	14. Propiciar la progresiva evolución hacia la integración de la cadena de producción orgánica, la cual es a la vez socialmente justa y ecológicamente responsable.

Fuente: Cuadro elaborado por las autoras a partir de Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM, 2015).

Por lo que considerar experiencias productivas que estén apuntando en la dirección indicada, contribuye a la generación de información que permita a las instituciones y organizaciones responsables del desarrollo, como lo señala Altieri y Nicholls (2000), a reducir la pobreza, a propiciar el manejo ecológico de los recursos productivos presentes en ecosistemas frágiles, a la seguridad y a la autosuficiencia alimentaria al nivel local y regional, al cuidado y conservación de los recursos naturales incluyendo la biodiversidad, a la transformación de las comunidades en actores sociales capaces de autodesarrollarse, así como fomentar políticas para el desarrollo sustentable. Tal es la intencionalidad de este papel de trabajo, al abordar la producción de café orgánico en el estado Barinas.

El cultivo del café (*Coffea arabica*) tiene una gran relevancia a nivel mundial ya que genera 20 millones de trabajos de todas las edades y a su vez se recoge más de 6

millones de toneladas del grano anualmente. Según Biomanantial (2013) estima que 11 millones de hectáreas de la tierra cultivada están dedicadas al café, un área aproximadamente igual a la suma de las áreas de Suiza, Bélgica y Holanda. Sin embargo, la producción de café está asociada a serios costos sociales y ambientales que no se reflejan en su precio de venta al por menor. La producción intensiva de café, es causa de deforestación, contaminación con pesticidas y pérdida de la biodiversidad.

Los precios del café siempre se encuentran bajos, forzando así a muchos pequeños productores al endeudamiento o al abandono de sus parcelas; además, las trabajadoras y los trabajadores de las plantaciones deben hacer frente a bajos ingresos y a condiciones de vida precarias. En lo que respecta a Venezuela, el café ha tenido una gran significación, especialmente en el siglo pasado, cuando cambió favorablemente las condiciones de vida de los pueblos andinos, de acuerdo a García y Ochoa (2014), “mejorando todos los aspectos sociales y de infraestructura, abriendo caminos y canales fluviales (...) a través de los cuales se exportaba el producto a Europa y Norteamérica y luego regresar con productos y tecnologías importados de esas naciones”. Esta situación cambió a partir de la Venezuela petrolera a pesar que el Estado creó órganos administrativos para consolidar la caficultura nacional.² Prueba de ello, es que las estadísticas agrícolas muestran una marcada caída de la superficie cosechada de café en Venezuela desde hace unos 30 años (Ojeda, 2015).

Actualmente existen ciertas iniciativas en el ámbito internacional con el fin de mejorar las condiciones económicas, sociales y ambientales asociadas a la producción del café. Aunado a ello existen alternativas para dar aprovechamiento relacionado a la dimensión ambiental o ecológica, económica y social de esta práctica, diseñada para promover el desarrollo sustentable del cultivo del café: el café equitativo o de comercio justo, el café orgánico y el café bajo sombra. En Venezuela estas iniciativas no han tenido condiciones favorables para su aplicación por las condiciones propias que la diferencian del resto de los países latinoamericanos, sin embargo, en los últimos años ha

² 1936 el Instituto Nacional del Café.

1959 el Fondo Nacional del Café y Cacao (se dividió en Fondo Nacional del Café (Foncafé) y el Fondo Nacional del Cacao (Foncacao). Además, surgieron las Uniones de Productores de Café (UPROCA), los Productores Asociados de Café Compañía Anónima (PACCA) y las cooperativas de caficultores. Estos entes se crearon con la finalidad de comercializar el producto y prestar asistencia técnica y crediticia, pero no han tenido un papel significativo.

comenzado a despertar un deseo de cambio hacia la caficultura sustentable con énfasis en el cultivo de café orgánico.

El café orgánico de acuerdo con García y Ochoa (2014) “es cultivado sin la utilización de pesticidas, fertilizantes u otros aditivos químicos”. No obstante, las organizaciones de certificación de café orgánico tales como Naturland, OCIA y Certimex proponen rigurosos métodos de conservación de suelos, elaboración de abono orgánico y el cultivo en terrazas con el fin de prevenir la erosión, así como medidas para proteger los cauces de las escorrentías. La mayor parte de las plantas de café orgánico son cultivadas a la sombra de otros árboles, aunque esto no sea un criterio de la certificación orgánica.

En muchos países, el término "orgánico" es regulado por la legislación nacional. En Venezuela, el marco legal está regido por la Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (2007), en lo adelante, CRBV, en sus artículos 156, numeral 32, en el cual se establece la competencia del Poder Público Nacional para legislar en materia de salud animal y vegetal. También en sus artículos 305, 306 y 307, se establecen claramente la obligación del Estado de promover una agricultura sustentable, a fin de garantizar la soberanía y seguridad agroalimentaria de la población; la cual se alcanzará desarrollando y privilegiando la producción agropecuaria interna; el deber de promover las condiciones para el desarrollo rural integral, con el propósito de generar empleo y garantizar a la población campesina un adecuado nivel de beneficio así como su incorporación al desarrollo nacional; declara además, el régimen latifundista contrario al interés social y que el Estado velará por la ordenación sustentable de las tierras de vocación agrícola para asegurar su potencial agroalimentario, entre otros aspectos.

En lo relativo al cuerpo de Leyes vigentes se cuenta con: la Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria (2008), que en su Artículo 2, establece que “todas las actividades ejecutadas en el territorio nacional, relacionadas con la garantía de seguridad y soberanía agroalimentaria, tales como la producción, el intercambio, distribución, comercialización, almacenamiento, importación, exportación, regulación y control de alimentos, productos y servicios agrícolas, así como de los insumos necesarios para su producción”. En tanto que en su Artículo 10 “se reconoce el derecho

de las ciudadanas y los ciudadanos a la producción sustentable, enfocada en la sostenibilidad medioambiental, social y económica de las actividades agrícolas, de sus trabajadores y trabajadoras”; y en el Artículo 15, que “el Estado incentivará el diseño, formulación y ejecución de nuevas alternativas tecnológicas y formas de agricultura adecuadas a las diferentes condiciones edafoclimáticas del país, con el fin de desarrollar una agricultura ecológica sustentable, que conlleven a una reducción de los costos de producción y a un incremento de los índices de productividad agrícola”.

Por otro lado, se cuenta con Ley de Abonos y demás Agentes Susceptibles de Operar una Acción Beneficiosa en Plantas, Animales, Suelos y Aguas, (1964), la cual rige todo lo relativo a sustancias o agentes susceptibles de operar una acción beneficiosa en plantas, animales, suelos o aguas; así como con la Ley de Salud Agrícola Integral (2008), la cual establece la aplicación de medidas fitosanitarias y zoonosanitarias como deber del Estado a la asistencia técnica a los productores de campo coadyuvar al logro de una agricultura sustentable, incentivar la participación ciudadana, proteger la vida y la salud animal y vegetal, proteger la vida humana de riesgos provenientes de la presencia de sustancias contaminantes toxina o un organismo causante de enfermedades en alimentos entre otros.

En el caso de Venezuela, es en las zonas de los andes venezolanos donde se ha introducido la agricultura orgánica y los productores la describen y la vinculan con: la no utilización de productos agroquímicos artificiales, tales como fertilizantes y pesticidas. Las organizaciones que promueven su adopción en la región andina la presentan como un sistema de agricultura sostenible, basado en normas de producción específicas y precisas cuya finalidad es lograr agro-ecosistemas óptimos que sean económicamente rentables, socialmente participativos y ecológicamente equilibrados. Ello, destacando el hecho de que las necesidades para el desarrollo de una agricultura sostenible no son solo ecológicas o técnicas, sino también socioculturales, económicas y políticas (López y Contreras, 2007, p.23).

En el estado Mérida, limítrofe con el estado Barinas, existen 373 hectáreas bajo agricultura orgánica; certificadas, pertenecientes a 43 familias asociadas en la Cooperativa Producción Agrícola Orgánica Quebrada Azul, así como 70 hectáreas a

incorporar. Tales proyectos se han ejecutados con productores de café, que se han planteado la diversificación de la actividad cafetalera CODESU (citados por López y Contreras, 2005). En materia de producción de café orgánico en el estado Barinas, durante el desarrollo de esta indagación, se ha podido constatar que es inexistente un censo o sistematización de experiencias productivas de este tipo; sin embargo, según entrevista al investigador Ojeda (2015)³, “en Barinas (Caldera) (...) hay algunos productores, que aunque no está certificados, utilizan una estrategia de agricultura orgánica como respuesta a los altos costos de los insumos, mientras que otros usan mínimos insumos químicos”.

En este sentido, se lograron ubicar algunas experiencias significativas en el Municipio Bolívar, Parroquia Caldera de este estado, el cual, vale indicar, se encuentra ubicado en la Región de los Llanos Occidentales de Venezuela y su territorio se caracteriza por poseer 90 mil hectáreas, de las 190 mil del Parque Nacional Sierra Nevada. En este sentido, cuenta con 2 regiones bien definidas: sabanas, que se extienden en suave declive desde el piedemonte en dirección Norte-Sur, y la región montañosa con alturas de 3790 msnm, como el Páramo de San Pedro, Apure con 3685 msnm y Güirigay con 3900, la cual es cruzada por la Sierra de Santo Domingo y la Sierra de Calderas, que muere en los llanos, en las llamadas galeras de Barinas.

Se debe señalar, que la región de los Andes venezolanos, posee una gran biodiversidad y variabilidad edafoclimática, siendo la agricultura, con diversos sistemas de producción, la principal actividad económica, que allí se practica desde antes del período colonial, característica está que aún se preserva con peso considerable, en la región montañosa barinesa, en la cual el cultivo del café se puede considerar como tradicional, aunque desde las últimas décadas del siglo pasado, ha venido cobrando fuerza la actividad ganadera.

³ Ojeda, Carlos (2015). Investigador del Grupo Economía Agroalimentaria del CIES – UNELLEZ. Entrevista realizada Noviembre, 18 de 2015.

Café Orgánico Barinés en el Cafetal de Anselmo

El Cafetal de Anselmo⁴, (actualmente 5 hectáreas) está ubicado en la vía La Laguna, sector El Molino, en la localidad de Calderas, Parroquia Calderas, Municipio Bolívar del estado Barinas y tuvo sus inicios en el 2008. Es un proyecto de turismo y cultivo sostenible de café; lo que fue posible debido a que se preservaron pocas hectáreas de variedades de café arábica. Actualmente cosechan catuai amarillo. El Sr. Anselmo, afirma, que no utiliza herbicidas de gran impacto ambiental y que existe, de forma natural, una simbiosis entre pequeños organismos que mantienen el equilibrio en las plantas, pero que existen algunas plagas que requieren otros métodos, para lo cual utiliza químicos no dañinos (muy pocos).

Con respecto a Calderas, es un pueblo andino, piemontano que posee suelos ricos ideales para la agricultura. Anselmo afirma: “aquí lo que usted siembre se da”; por lo que se puede apreciar en portales y patios de las casas cilantros, cebollines, plátanos, cambur y árboles frutales entre otros. Sus suelos están irrigados por numerosas afluentes subterráneas y superficiales, mientras que sus pobladores tradicionalmente, desde el siglo XVIII, se han dedicado a la actividad agrícola. El Sr. Anselmo además, práctica el cultivo bajo sombra, pues el mismo permite la conservación del ambiente, de fuentes limpias de agua dulce, reforestar y la obtención de un producto “puro y de alta calidad aromática y sávida”. Es necesario destacar que su producción para la venta lo hace en café verde y sus principales clientes son: Café Venezuela y la empresa privada.

Para presentar la experiencia productiva del Sr. Anselmo y considerando los límites en la extensión y alcance de este papel de trabajo, se procede mediante la siguiente matriz a presentar, comparar preliminarmente y hacer recomendaciones con relación al proceso tecnológico implicado en la producción orgánica de café; a saber:

⁴ Fuente: El caso de estudio fue ubicado en: Procesamiento del Grano de Café Orgánico y en Entrevista realizada al Señor Anselmo Berrios, el 19 de noviembre de 2015.

Tabla Nro. 2
Matriz Comparativa de la Tecnología Aplicada en la Producción de Café Orgánico y la Tecnología Aplicada por Anselmo.

TECNOLOGIAS APLICADAS EN LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ ORGÁNICO	TECNOLOGÍAS APLICADAS POR ANSELMO	SUGRENCIAS PARA MEJORAR LA APLICACIÓN
<p>Se decide sobre la semilla a sembrar (Caturra Típica o Borbón por ejemplo).</p> <p>Luego, en el vivero, se pone a germinar en arena de río (por que la industrial tiene mucho químico).</p> <p>Luego de 3 a 4 meses se trasplanta a una bolsa individual.</p> <p>El contenido de la bolsa se prepara con tres paladas de tierra por una de pollinaza; esta última se deja descomponer y se voltea cada 15 días.</p> <p>Una vez sembrada la plántula en las bolsas llenas, se coloca en las camas.</p> <p>Luego de 7 meses se siembra en la zona de sombra elegida.</p> <p>Para sembrarla, se hace un hoyo de 40 x 40 cm, se quita la bolsa, se introduce el pilón en el hoyo y se rellena con tierra normal y preparada, dejándose a la luz los cotilones (dos primeras hojas).</p> <p>El riego se puede hacer por líneas de goteo, para la cual se puede usar agua de lluvia mezclada con agua de otras fuentes. Aquí, un sistema de almacenamiento, distribución, almacenamiento y bombeo, es necesario.</p> <p>Inicialmente se remueve la maleza y cuando alcanza un crecimiento considerable, se poda a 1,80 m (descope).</p> <p>A los dos años y más, comienza a dar los primeros granos de café.</p>	<p>Se escoge la semilla del propio cafetal de los que se considera con mejor vigor.</p> <p>Se espula y se lava.</p> <p>Se seca al sol por un día, luego se pasa a la sombra por 30 días.</p> <p>Luego se remoja hasta que se rellena el fruto de nuevo.</p> <p>Luego se tira al germinador de arena hasta el máximo de 1 cm (para obtener la chapola).</p> <p>Luego se coloca en la bolsa que tiene tierra preparada con abono orgánico – gallinazo – tuche de café. Todo se mezcla en la bolsa para el trasplante.</p> <p>Luego se siembra la chapola, cuidando de meter bien la raíz, que debe quedar derecha. Allí se deja aproximadamente 3 meses hasta que alcance una altura de 35 cm.</p> <p>Luego se lleva al terreno definitivo abonado previamente.</p> <p>En cuanto al riego es natural para eso se siembra entre abril y mayo para garantizar el agua en la plantación.</p>	<p>Crear viveros colectivos de semillas certificadas.</p> <p>Sembrar siguiendo las curvas de nivel de la montaña para evitar la erosión de las lluvias.</p>

	TECNOLOGIAS APLICADAS EN LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ ORGÁNICO	TECNOLOGÍAS APLICADAS POR ANSELMO	SUGRENCIAS PARA MEJORAR LA APLICACIÓN
CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES	<p>Las Más Comunes:</p> <p>Broca: avispa pequeña que penetra el ombligo del fruto y coloca el huevo dentro, para garantizar comida a la nueva generación de la broca. Para controlarla se aplica un hongo que la parasita, también la telaraña, y otras prácticas culturales para reducir del 5 x 1000 o al 3%.</p> <p>Roya: Hongo en la parte baja de las hojas tiene la mayor virulencia con la humedad. Para su control se abre luz solar para que la misma naturaleza se encargue de desaparecerlo o combatirlo.</p>	<p>Broca, que es un “coquito” que ataca las semillas, donde deposita unos 80 huevos, el insecto y sus larvas consumen todo el interior del fruto. Las hormigas pueden ayudar a controlarla, a las que Anselmo ha observado varias veces llevarse entre sus mandíbulas, al animalillo; las aves, también los consumen; también hace trampas artesanales, utilizando una botella plástica cortada en un lado, con un pequeño envase que contiene alcohol y polietileno colgando en el centro, mezcla que asemeja al aroma del café, al chocar la Broca con este, caen al fondo de la botella que tiene agua y se engrasan las paredes para que no escape y termine ahogándose.</p>	<p>Implementar la poda y la renovación de plantaciones envejecidas.</p>
MANO DE OBRA		<p>La mano de obra para todos los procesos es familiar, hijos, sobrinos y pocos obreros conocidos de la zona. La recolección es manual. Se recoge el café maduro para luego ser despulpado. Esto se hace una vez al año entre los meses de octubre y enero.</p>	<p>Promover entre los vecinos alternativas de mano de obra solidaria como cayapa o mano vuelta.</p>

<p>PROCESAMIENTO DEL GRANO DE CAFÉ</p>	<p>Limpieza, secado y trillado de las semillas.</p> <p>Primero: se pasa por la despulpadora, máquina que retira la pulpa de cada fruto para dejarlo caer en un pequeño tanque donde se deja fermentar de la tarde a la mañana, y el resto, es decir la concha, sale por otro lado, esta piel se utiliza luego para abonar la siembra.</p> <p>Segundo: se procede al lavado, este paso es opcional, donde se retira el resto de pulpa o sustancias viscosas, eso marca la diferencia entre el café lavado y café natural, el primero se limpia con abundante agua antes del secado, el natural no, manteniendo según palabras de Anselmo “mayor aroma, sabor y calidad, es riquísimo pero no es de gran valor comercial porque su tiempo de conservación es menor que la del lavado”.</p> <p>Tercero: se lleva el café a la secadora, grandes y rectangulares hornos divididos en dos espacios, uno superior, el del procesado, y el inferior donde se termina de sustraer los líquidos que aún puedan estar presentes. Estos contenedores son calentados por la acción de un motor que trabaja con gasoil, llevando por un grueso tubo el calor necesario para evaporar el agua de los granos en cuestión de 12 a 14 horas el contenido de hasta ocho sacos, cosa que antes llevaba al menos tres días bajo el sol.</p> <p>Cuarto: paso consiste en trillar con la ayuda de una máquina que realiza esta acción, partiendo el grano seco y terminando de limpiar cualquier sucio o partícula indeseable que pueda haber quedado luego del proceso de secado.</p> <p>Tostado y molido del café: Anselmo no cuenta con los artefactos necesarios para tostar y moler el café en la finca, que serían las prácticas restantes para obtener un producto completo para la venta directa.</p>	<p>Disminuir el uso de agua en el lavado al mínimo.</p> <p>Utilizar secadores solares o en patio, que brindan mayor calidad aromática.</p>
--	--	--

Fuente: Andueza y González (2015) a partir del video Procesamiento del Grano de Café Orgánico y entrevista realizada al Sr. Anselmo el 19 de noviembre de 2015 y Ojeda, Carlos el 18 de noviembre de 2015.

Nudos Críticos Encontrados en La Experiencia:

Dimensión Política: Existe un mínimo apoyo gubernamental en la promoción de las visitas así como el acceso a créditos para el mejoramiento del lugar a pesar de las políticas públicas actuales para tal fin. Por tanto la inexistencia de una inadecuada comunicación, seguimiento y control de las mismas para que llegue a los usuarios que por orden natural de su competencia funcional deberían ser los beneficiarios de los

programas para tal fin tanto del Ministerio del Poder Popular para la Agricultura y Tierra y el Ministerio del Poder Popular para el Turismo, Gobernación del estado Barinas entre otros. Cada vez es menor la cantidad de turistas que visitan el cafetal por la poca difusión del proyecto (inadecuado acceso a la política pública). Inexistencia de la participación política de todos los actores sociales en su quehacer cotidiano.

Dimensión Económica: A pesar de existir políticas para créditos especiales de equipamiento, los caficultores las desconocen, por otro lado se les hace difícil conseguir mano de obra por el desinterés de los jóvenes en esta tareas. El Sr. Anselmo también alerta sobre “un progresivo abandono de los sembradíos” sustituyéndose varios cultivos cafetaleros por pastos que alimentan ganado, cosa que para unos puede ser más rentable, pero que está provocando el dejar a un lado las labores del caficultor. No existe estímulo en el precio para café producido con prácticas sustentables.

Dimensión Cultural: Cada vez más se pierden las tradiciones y los saberes populares sobre el cultivo del café en Calderas. No existe un registro de experiencias así como tampoco sistematización de las mismas. Se están invisibilizando los saberes locales y ancestrales de la zona así como las trayectorias de vidas de sus actores y prácticas culturales (producción de café entre otras). Este tipo de prácticas, si no conecta con las nuevas generaciones se pierden en el tiempo.

Dimensión Educativa: La experiencia en Calderas, tiene fuertes limitaciones para multiplicar la experiencia tanto a nivel local como regional, nacional e internacional.

Dimensión Social: Hay una marcada desigualdad de género en cuanto a los roles históricos de mujer – hombre en el proceso productivo.

Fortalezas Observadas en la Experiencia:

Dimensión Social: Es una cooperativa familiar por tanto fomenta el valor de la familia en la sociedad como organización solidaria y económica, así como una relación más armoniosa con la naturaleza.

Dimensión Ambiental: la práctica diaria de sus actores y la relación con su ambiente, representa una experiencia de agricultura orgánica en la cual: se produce café con calidad, potencia la vida de los sistemas allí presente y los ciclos naturales, fomenta y respeta los ciclos biológicos, mantiene la fertilidad del suelo con el aprovechamiento de los recursos naturales propios del lugar, emplea recursos renovables en el sistema de producción de café, trabaja con un sistema cerrado en materia orgánica, genera

materiales y sustancias que son utilizadas por el uso del reciclaje, minimizan las formas de contaminación, mantiene la diversidad del contexto y su entorno por tanto es una práctica de producción orgánica, socialmente justa y ecológicamente responsable.

Dimensión Tecnológica: Las estrategias de producción no son destructivas, así como la utilización integrada de los recursos naturales, los servicios ecológicos que ellos prestan y funciones asociadas.

Dimensión Axiológica: La práctica invita al incremento de una moral ambiental. Hay vocación de servicios para atender personas con un auténtico interés por conocer los parajes y las formidables propiedades del café de la zona, que visibiliza y revaloriza la importancia del papel de las trabajadoras y los trabajadores del campo y su faena diaria.

REFLEXIONES FINALES

Estudiar la Experiencia del Café Orgánico Barinés en el Cafetal de Anselmo, nos lleva a visibilizar la situación de una serie de prácticas asociadas al desarrollo sustentable y/o sostenible, que no son registradas, ni sistematizadas en el estado Barinas, a pesar de que existen entes gubernamentales creados para tal fin. Por otro lado, a pesar de que el Estado venezolano tiene un marco regulatorio que busca dar protección a las zonas rurales y a la producción agrícola para que los productores tengan acceso a los beneficios, en condiciones de iguales, el engranaje política pública/caficultor, sigue siendo débil.

En cuanto a los aspectos tecnológicos, consideramos fundamental, producir colectivamente semillas de café y otros rubros, sembrar siguiendo las curvas de nivel de la montaña para evitar la erosión de las lluvias, implementar la poda y la renovación de plantaciones envejecidas, disminuir el uso de agua en el lavado del grano. En general, promover la agricultura orgánica.

REFERENCIAS

- Altieri M. y Nicholls C. (2000). *Agroecología. Teoría y Práctica para una Agricultura Sustentable*. México: PNUMA Serie Textos Básicos para la Formación Ambiental.
- Biomanantial (2013) [Página Web en Línea] *Café Sostenible*. Disponible en: <http://www.biomanantial.com/cafe-sostenible-a-204-es.html>

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. (2009). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 5.908 (Extraordinaria), 19-02-2009.

El Cafetal de Anselmo [Video en Línea] Disponible en: <http://aquetesabe.com/2013/04/18/cafe-organico-barines-en-el-cafetal-de-anselmo/>

Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (2015) [Página Web en Línea] Disponible en: http://enrd.ec.europa.eu/enrd-static/networks-and-networking/eu-organisations/eu-organisations/es/ifoam_es.html

García, R. y Ochoa O. (2014). Estudio del Aprovechamiento Sustentable del Café (Coffea Arabica) en Venezuela. [Revista en Línea]. Consultado el 18 de noviembre de 2015. Disponible en: postgradovipi.50webs.comagro14

Leff, E. (1994). *Ecología y Capital. Racionalidad Ambiental, Democracia Participativa y Desarrollo Sustentable*. México: Siglo XXI Editores.

Ley de Abonos y Demás Agentes Susceptibles de Operar una Acción Beneficiosa en Planta, Animales, Suelos y Aguas (1964) Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 27.498 (23 de julio 1964)

Ley de Salud Agrícola Integral (2008) (Decreto N° 6.129) Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 5.890 (Extraordinario), 31-07-2008.

Ley Orgánica de Seguridad y Soberanía Agroalimentaria (2008) (Decreto N 5.891 31 de julio de 2008) Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 5.891

López, R. y Contreras F. (2007). *Sistemas de Producción Agrícola Sostenible en los Andes de Venezuela: Agricultura Orgánica: Venezuela, Mérida: ULA, Facultad de Ciencias, Centro Interamericano de Desarrollo e Investigación Ambiental y Territorial (CIDIAT)*.

Procesamiento del Grano de Café Orgánico. [Video Web en Línea] Disponible en: https://m.youtube.com/watch?v=VOxjh_7LI7I

* Programa Ciencias Sociales. Profesora de la Unellez-VPDS. Investigadora B acreditada por ONCTI, cursante del Doctorado Latinoamericano en Política Pública convenio UNESCO-Venezuela. MSc. en Políticas Sociales. Especialista en Gerencia Pública. Lcda. en Administración de Empresas. Correo: gonzalezjudith@gmail.com

** Programa Ciencias Sociales. Profesora de la Unellez-VPDS. Candidata a Doctora en Ambiente y Desarrollo.