

Resumen de la experiencia

La transformación del Cacao es un proceso desarrollado por las esposas de los socios de la Asociación de Protección de Bosques Comunales Dos de Mayo – Alto Huayabamba -

APROBOC, su comercialización es en el mercado regional distribuyendo de manera directa por el comité de damas de APROBOC.

A destacar

CHOCO PRODUCTOS entre ellos CHOCO PLÁTANO es un emprendimiento 100% desarrollado por mujeres, esposas de socios de la asociación comunitaria APROBOC, en ello radica la importancia del emprendimiento, los varones protegen 113 826,13 ha de bosques primarios bajo la modalidad de contratos de conservación con el Gobierno Regional de San Martín.

Consideración específica de mujer o equidad

Los CHOCO PRODUCTOS son una iniciativa exclusiva de mujeres emprendedoras de las comunidades ubicadas en la cuenca del río Huayabamba, en la provincia de Mariscal Cáceres, Región San Martín, ámbito de la Reserva de Biosfera Gran Pajatén; con una participación de 25 mujeres en el emprendimiento, consiste en la recolección del fruto de

cacao desde las parcelas, secado del grano, molienda del cacao, plátano, trigo, maíz, arroz, lo que al ser mezclado con el cacao y cada uno de las harinas como resultado se generan productos terminados con nombres comerciales CHOCO PLÁTANO, CHOCO ARROZ, CHOCO TRIGO Y CHOCO MAÍZ.

Datos generales

INSCRITA EN: Proyecto REDD+ Biocorredor Martín Sagrado.

PERIODO DE EJECUCIÓN: 2013 - 2019.

ENTIDAD PROMOTORA: Asociación de Protección de Bosques Comunales Dos de Mayo Alto Huayabamba – APROBOC.

PARTICIPANTES:

- Asociación de Protección de Bosques Dos de Mayo – Alto Huayabamba –APROBOC.
- Asociación de Productores Agroforestales de Pucallpillo – APAP.

- Asociación de Productores Agroforestales y Protectores del Medio Ambiente de Santa Rosa – APAPMASAR.

- Cooperativa Agraria de Huicungo-Coop APAHUI Ltda.

ENTIDAD FINANCIADORA: PUR Projet, empresa social de Francia y Fundación Amazonía Viva del Perú.

SE ENCUENTRA DISPONIBLE EN INTERNET:

www.fundacionamazoniaviva.pe



“Incrementar las fuentes de ingresos y alimentación de los productores como parte de la diversificación productiva”

Justificación

San Martín ha pasado por varias etapas en un lapso de 30 años, primero la producción de Coca, seguido de la extracción exhaustiva de madera, posteriormente como cultivo alternativo aparece el Cacao, este último producto ha perdurado en el tiempo por cerca de 20 años aproximadamente, durante este tiempo solo se comercializaba granos para exportación en la región San Martín, siendo pocos los productores dedicados a la transformación en derivados. Como parte del desafío de protección de los Bosques con productores organizados, la Fundación Amazonía Viva desde el 2012, implementa de manera conjunta con los productores el proyecto REDD+ Biocorredor Martín Sagrado en el ámbito de la Reserva de Biosfera Gran Pajatén.

Uno de los desafíos es el incremento

de los ingresos para los productores, en ese sentido ha organizado a cuatro grupos de mujeres de cuatro comunidades representativas, con un total de 25 mujeres para transformar el cacao en derivados, producto de esta organización es que surgieron cuatro productos Choco Plátano, Choco Maíz, Choco Trigo y Choco Arroz, en ese marco como parte de la diversificación productiva y generar valor agregado a la producción local, la Fundación Amazonía Viva brinda soporte técnico a las cuatro organizaciones de mujeres.

Objetivos

Incrementar las fuentes de ingresos y alimentación de los productores como parte de la diversificación productiva, mediante el aprovechamiento de recursos naturales y forestales diferentes a la madera.

Resultados

Se agrega valor a los productos locales como el Cacao, Maíz y Plátano logrando colocar en el mercado un promedio de 2 000 unidades de producto terminado que a un precio de mercado 5,00 Soles genera un retorno de 10 000,00 soles aproximados de contribución a la economía local.



Logros especialmente destacables sobre mujer o equidad

En el emprendimiento participan directamente 6 mujeres que desarrollan las labores de colecta, procesamiento y transformación del Cacao y Plátano a producto derivado en una fórmula de harinas de Cacao, Maíz y Plátano al 50%.

Evaluación

Se requiere mejorar las prestaciones del producto, es decir que el producto sea de preparación instantánea para aportar una cantidad considerable de proteínas y grasas naturales provenientes del Cacao, el consumo del producto a escala local puede aumentar si se logra la presentación instantánea. Asimismo necesitan de herramientas (molidoras eléctricas) para atender la demanda de los productos.

Difusión

Se difunde el consumo local de los productos mediante el uso de medios como la emisora radial comunal “La voz de la Reserva de Biosfera Gran Pajatén”, en eventos y ferias se

realizan degustaciones por el comité de damas de APROBOC.



Durabilidad

Los CHOCO PRODUCTOS se han implementado como iniciativa de la Fundación Amazonía Viva, sin embargo han sido adoptados por 4 organizaciones locales entre ellos Cooperativa APAHUI Ltda. (CHOCO ARROZ), Asociación de Productores

Agroforestales de Pucallpillo – APAP (CHOCO MAÍZ), Asociación de Productores Agroforestales de Santa Rosa – APAPMASAR (CHOCO TRIGO) y la Asociación de Protección de Bosques Comunales Dos de Mayo Alto Huayabamba – APROBOC (CHOCO PLÁTANO).

“Se difunde el consumo local de los productos mediante el uso de medios como la emisora radial comunal “La voz de la Reserva de Biosfera Gran Pajatén””.

Seguimiento

Se realiza seguimiento a los procesos de comercialización y acompañamiento permanente desde la Fundación Amazonia Viva, así mismo los registros de ventas de los CHOCO PRODUCTOS.

Aspectos replicables en otras Reservas

En zonas donde existe producción de Cacao, Maíz, Plátano, se puede replicar la iniciativa transformando el cacao y harina de plátano y maíz en derivados.

Identificación de nuevas actuaciones en equidad

Se ha notado el liderazgo de las mujeres por sacar adelante los cuatro emprendimientos, a la fecha ya comercializan en mercados locales de Juanjuí y pedidos de otras regiones a menor escala, generando ingresos

para sus familias, mejorando su economía, incorporando también los productos a la dieta alimenticia familiar, es decir el rol de las mujeres en este emprendimiento es fundamental.

Reserva de Biosfera Gran Pajatén

Dirección de contacto:

Fundación Amazonía Viva
Jr. Eduardo Peña Meza
1170 – Juanjuí

Tlfo: + 51 942039002

Correo:

roldanrojas@fundacionamazoniaviva.pe

Gran Pajatén en internet:

<http://www.sernanp.gob.pe/reserva-de-biosfera-gran-pajaten>



“Se ha notado el liderazgo de las mujeres por sacar adelante los cuatro emprendimientos”.



MINISTERIO PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA

ORGANISMO AUTÓNOMO PARQUES NACIONALES

