



Visita • Nueve socios de esta organización chimboracense visitaron la reserva Pisaca para compartir experiencias sobre esta planta y el agua.

COMPYTA quiere formar red de acopiadores de vainillo

El miércoles y jueves de la semana anterior, nueve socios de la Cooperativa de Microempresarios, Productores y Transformadores Agropecuarios de Chimborazo (COMPYTA), con sede en Riobamba, y un técnico de la ONG belga TRIAS visitaron la oficina de Naturaleza y Cultura, en Loja; Catacocha, y la Reserva Pisaca, con el fin de conocer las experiencias del Comité de Gestión de las Cuencas de los Ríos Catamayo y Playas, respecto a la conservación y manejo de las fuentes de agua, y llegar a un acuerdo para asociarse y acopiar la cosecha del fruto del vainillo (conocido como guarango en Chimborazo y en el norte de Ecuador, y como tara en Perú), del cual se extraen taninos para la curtiembre y gomas usadas en la industria alimenticia y petroquímica. La idea es cubrir, de manera conjunta, la demanda de vainillo dentro y fuera del país, con lo cual los productores tendrían poder de negociación y la posibilidad de obtener un mejor precio por el producto.

En la mañana del miércoles, en la oficina de Naturaleza y Cultura, los visitantes escucharon la exposición de Bruno Paladines, técnico de la institución conservacionista, quien demostró que sí es posible establecer una industria con base en el uso sostenible de la biodiversidad (bienes y servicios ecosistémicos). Prueba de ello son los resultados del exitoso proyecto Palo Santo, en Zapotillo, que

obtuvo el premio Ecuatorial del Programa de Desarrollo de las Naciones Unidas (PNUD). El proyecto Achote, en Zamora, también es promisorio, y la propuesta es extrapolar dicho modelo al vainillo, para lo cual ya se han dado los primeros pasos.

Por su parte, Diego Lara, director ejecutivo de la Agencia de Desarrollo Empresarial (ADE) –entidad que ha venido brindando asistencia técnica a los proyectos Palo Santo y Achote– expuso el modelo de negocio que ha permitido crecer a dichas iniciativas productivas, y habló de las ventajas de asociarse, en el caso de los productores de vainillo, cuya goma puede dar lugar a una industria altamente rentable, sin dejar de ser sostenible.

En la tarde del miércoles, los socios de COMPYTA se trasladaron a la ciudad de Catacocha, donde se reunieron con los dirigentes del Comité de Gestión de las Cuencas de los Ríos Catamayo y Playas, producto de lo cual surgió un acuerdo de tres objetivos: 1) integrar una red nacional de acopiadores de vainillo, con el fin de comercializarlo como grupo; 2) iniciar las conversaciones del caso con la Asociación de Productores de Tara de Perú, para exportar el producto directamente, y 3) solicitar la intervención y apoyo de organismos que brindan asistencia técnica –en este caso, Naturaleza y Cultura, TRIAS y ADE– para fortalecer la mencionada red a través de su acompañamiento.



Socios de COMPYTA, miembros del Comité y José Romero, de NCI (penúltimo en la parte inferior derecha).

La visita de la delegación de Chimborazo terminó el jueves, luego de un recorrido realizado en la Reserva Pisaca –en compañía de José Romero, técnico de Naturaleza y Cultura, y algunos miembros del Comité de Gestión–, en el que los socios de COMPYTA pudieron conocer, de

primera mano, los esfuerzos realizados y resultados obtenidos en el ámbito de la conservación del agua y el medioambiente, gracias al financiamiento de BOS+ (Bélgica), así como también exponer sus experiencias en la siembra, cosecha y comercialización del vainillo.



Natalia Guamán Reinoso
Técnica de COMPYTA

El vainillo se cosecha dos veces al año; el resto del tiempo, la gente se dedica a producir uvilla orgánica para consumo familiar. Nos interesa el vainillo. De hecho, en la parcela de uvilla en la que estamos experimentando hemos establecido cercas vivas de vainillo, componente principal de COMPYTA y el proyecto. Nosotros lo vemos como algo beneficioso desde los puntos de vista natural y económico.

Uno de los objetivos de la visita es intercambiar experiencias. Ver qué sitios exitosos pueden ser un ejemplo a seguir. Otro de los objetivos es observar cómo el Comité de Gestión de Paltas está realizando la comercialización del vainillo, cómo lo está acopiando, cómo lo está seleccionando –postcosecha–, etc. Hemos venido con dos compañeros del Comité de Comercialización para ver qué estrategias podemos adoptar en nuestra Cooperativa. Pero el objetivo fundamental es formar la red nacional de acopiadores; ya estamos decididos. De parte de Chimborazo, estamos dispuestos a asociarnos con los compañeros de Loja y Pichincha, con el fin de formar un ente grande para fijar un solo precio en beneficio de las familias.



Gloria Rodríguez
Parroquia Valparaíso
(cantón Guano)
Socia de COMPYTA

Actualmente, yo no produzco vainillo; solo lo comercializo. Lo compro y lo vendo, con la esperanza de exportarlo a Perú. Tuve la suerte de visitar ese país para negociar su venta, pero aún no tenemos el volumen que nos solicitan: 30 toneladas semanales, cantidad que podríamos reunir si juntáramos las dos cosechas anuales. Sin embargo, con el paso del tiempo, esperamos obtener una mayor cantidad de los árboles de vainillo sembrados por los miembros de la organización en 48 hectáreas.

A nosotros nos conviene unirnos, y eso es justamente lo que hemos venimos a conversar, para conformar una red nacional y acopiar vainillo de las provincias de Chimborazo, Pichincha y Loja. Se dice que van a construir el centro de acopio aquí, en Loja, lo cual es favorable porque está cerca de Perú, donde está el principal mercado de vainillo.

También, hemos venido a conocer las experiencias locales, que pondremos en práctica, con entusiasmo, en nuestros terrenos, y que compartiremos con nuestros compañeros, quienes seguramente se motivarán para sembrar esta planta.



Anita Saca Lema
Parroquia Calpi
(cantón Riobamba)
Socia de COMPYTA

Un joven de mi zona se contactó con COMPYTA, con la idea de que mejoráramos nuestra calidad de vida. Así nació el anhelo de sembrar vainillo para reforestar nuestras tierras, y para ello, nos hemos organizado con Guano, donde ya venden vainillo. Nosotros todavía estamos sembrándolo, lo cual responde a la búsqueda de otros cultivos, puesto que en la zona donde vivimos no hay agua.

A veces, nuestros esposos dicen que solo ellos trabajan y las mujeres no; por esa razón, hemos buscado esta organización para contribuir con nuestro hogar, comunidad y medioambiente.

Hemos venido a la provincia de Loja para ver cómo cultivan, y cómo manejan el hogar, la comunidad y la organización, con el fin de aprender. Queremos cultivos y producción de calidad, tanto de vainillo como de otros productos, y también queremos saber cómo almacenar el agua, para regar nuestros sembríos y frutales. Vamos a incentivar al resto de socios para mejorar nuestra organización y nuestros hogares. Este es el mensaje que quiero compartir con mi pueblo, para que las mujeres podamos mejorar.



Paúl Vázquez Calle
Asesor de TRIAS en
Fortalecimiento
Organizativo y Gestión
Empresarial

Varios productores de vainillo vieron la necesidad de asociarse y formar una cooperativa, y desde entonces, TRIAS brinda su apoyo a COMPYTA. La idea es que se fortalezca en los temas organizativo, de gestión empresarial y ambiental, que es clave, sin olvidar que debe generar recursos económicos para ser sostenible, puesto que TRIAS apoya a las organizaciones durante tres años. Con COMPYTA llevamos ya dos años.

Algo clave para el desarrollo de las organizaciones son las alianzas. Es importante que COMPYTA se alie con organizaciones de productores de Pichincha y Loja, donde hay la expectativa de dar valor agregado al vainillo, donde hay la perspectiva de montar empresas. Es interesante seguir respaldando y fortaleciendo estos modelos porque pueden ser más sostenibles en el tiempo. Además, es importante que las organizaciones se conozcan, adquieran confianza y generen acuerdos. También, que compartan experiencias y conocimientos en el campo comercial, para contar con un mayor volumen de producto cosechado, y así, tener poder de negociación.