

FORMATO DE PRESENTACIÓN DE INICIATIVAS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL PARA ESTUDIANTES 2011

1. Título de la Propuesta

Ayojeitero Anampiki*: Cultivando una experiencia participativa de implementación de tecnologías productivas con los asháninkas de la comunidad de Cushiviani.

*Traducción aproximada en idioma asháninka: “Comunidad de aprendizaje”

2. Antecedentes

El proyecto se llevará a cabo en la comunidad nativa de Cushiviani, ubicada en el distrito de Río Negro, provincia de Satipo, departamento de Junín. Esta iniciativa tiene como antecedente un proyecto anterior llamado “Ayojeitero Anampiki: cultivando experiencias de gestión productiva con los asháninkas de la comunidad de Cushiviani”, el cual levantó información sobre la situación económico productiva de los cultivos de café con esta población. Cabe señalar que, en los últimos años, la oferta de café y cacao ha aumentado considerablemente en la zona (Río Negro contribuye con el 32.5% de la producción total de la provincia), la población de Cushiviani se dedica al cultivo de café cada vez con mayor intensidad. Este cultivo cuenta además con mayor participación económica a nivel provincial, (42% MINAG, 2009), por lo que encontramos una oportunidad de trabajo en este tema.

A partir de la información recogida, trabajada y aprendida se presenta este nuevo proyecto en el cual se pretende concretar la implementación de tecnologías que contribuyan a la mejora de la calidad del café y su consecuente inserción en el mercado. De esta manera, se podría generar un panorama en el cual se abriera la posibilidad de incrementar los ingresos y por ende la calidad de vida de los comuneros y comuneras de Cushiviani.

La situación productiva en la comunidad presenta básicamente 2 problemas: 1) el desconocimiento de los demás actores que involucran la cadena productiva, dado que, al no conocer la situación del mercado más allá de los intermediarios, se encuentran en desventaja para negociar los precios que adquieren por su café y, 2) hay una necesidad latente de mejorar la calidad del café por lo que la posibilidad de introducir tecnologías de fácil implementación ligadas a la producción de café (como es el caso de los secadores solares) es una excelente entrada para trabajar esta problemática.

En la iniciativa anterior, el primer problema se abordó a través de la facilitación de espacios de reflexión conjunta y el intercambio de ideas sobre los actores involucrados y las potenciales mejoras que podrían llevarse a cabo a nivel productivo y comercial. Sin embargo, si bien se logró un primer acercamiento, la problemática aún dista de haberse abordado en toda su complejidad.

El trato horizontal y la comunicación fluida con la comunidad ha sido un componente clave para poder llevar a cabo el proyecto, algo que pretendemos seguir cultivando con esta nueva iniciativa.

Finalmente cabe resaltar que nuestro trabajo fue realizado con el apoyo y asesoría de parte del Grupo de Apoyo al Sector Rural (GRUPO PUCP), especialmente en relación al componente de diagnóstico tecnológico-productivo trabajado en nuestra primera iniciativa.

3. Breve descripción de la problemática a abordar

Nuestro proyecto pretende ser llevado a cabo en la comunidad de Cushiviani, una comunidad que ha enfrentado el embate de la violencia política y la desestructuración interna durante la época de la subversión. Pese a la dificultad se ha conseguido un cierto nivel de organización en la comunidad que refleja el trabajo conjunto y colaborativo entre sus miembros.

Actualmente la comunidad enfrenta problemas en la producción de café: baja calidad del producto, desconocimiento sobre los procesos más óptimos para incrementar dicha calidad y por ende valor agregado, así como el bajo acceso al mercado en mejores condiciones comerciales.

En lo concerniente al proceso productivo, hemos identificado que el *secado* es la etapa más delicada e importante para conservar y potenciar la calidad del café. Se necesita extraer aproximadamente de 43% a 48% de agua con relación a su peso total de los granos de café, pues un grano con una humedad mayor al 12% favorece la generación de hongos y otros microorganismos, si los granos de café se guardan húmedos pueden echarse a perder o adquirir olores o sabores no deseables. Esto resulta tremendamente negativo

En la comunidad, los procesos por los que atraviesa el café no son homogéneos, y en la mayoría de los casos exponen al producto a una degradación de su valor. El proceso generalmente consiste en esparcir los granos húmedos sobre el suelo y exponerlos durante varios días a los rayos directos del sol, removiéndolos periódicamente hasta que su humedad se haya reducido. Este proceso supone diversos riesgos. Un primer riesgo consiste, en que dada la humedad de la zona el café no puede ser secado rápidamente, lo cual favorece la reproducción de microorganismos y se acelera el proceso de descomposición. Un segundo riesgo supone que el café secado al aire libre está expuesto a las lluvias, interrumpiendo el proceso de secado, e incluso a veces perjudicándose por el contacto directo con el agua. Un tercer riesgo, sería la exposición al contacto con animales, insectos y tierra que pueden contaminar el producto.

Todo esto reduce la calidad del café producido en esas tierras, lo cual repercute en la obtención de menores ganancias en comparación a otros pequeños productores. Buscando dar una solución a los factores que merman la calidad del producto, nuestra propuesta busca implementar una estrategia mixta de apropiación y ejecución de tecnologías ligadas a la producción de café. Primero, a través de la construcción de un secador solar piloto de café con los propios comuneros y comuneras interesados; y, segundo a través del desarrollo de talleres participativos de gestión y organización colectiva para el uso y mantenimiento de la tecnología implementada.

El tipo de secador solar de café que se quiere implementar, consiste en una estructura de madera forrada por un plástico transparente, el cual permite aumentar la temperatura del aire en el interior gracias a los rayos solares que inciden sobre este plástico, disminuyendo así la humedad relativa del aire. Este aire caliente, al contacto con el café húmedo, tenderá a absorber el agua y logrará así secar el grano. Además, gracias al secador, se evitaría que los comuneros estén continuamente monitoreando y supervisando el secado y puedan emplear su tiempo en otras actividades, pues su café no correría ningún peligro bajo el secador solar.

A la par de estos dos aspectos definidos, complementaremos el trabajo de reforzamiento y promoción, con un espacio de reflexión conjunta e intercambio de ideas y experiencias sobre la producción de café, y su articulación potencial al mercado. Conociendo un poco más sobre los procesos de aprendizaje de corte más empírico de los comuneros y comuneras, buscaremos que dicho intercambio pueda nutrirse de las experiencias de comuneros de otras comunidades de la zona con experiencias satisfactorias de inserción en el mercado.

4. Descripción de la población objetivo

Comuneros y comuneras jóvenes y adultos (interesados) de la comunidad Cushiviani, distrito Río Negro en Satipo, dedicados al cultivo de café, quienes constituyen alrededor del 70% del total de comuneros. Se buscará tener capacidad de réplica en el resto de comuneros que no participen directamente de la implementación del proyecto de Cushiviani, a través de la generación de espacios y materiales de difusión de lo aprendido.

5. Objetivos de la propuesta: (general y específico)

General:

Generar un proceso participativo de gestión e implementación de una tecnología que potencie la cadena de valor del café de los comuneros y comuneras de Cushiviani, a través del fortalecimiento de la comunidad de aprendizaje ya en marcha.

Específico(s):

1. Diseñar e implementar participativamente con los comuneros y comuneras de Cushiviani mejoras tecnológicas que incrementen la eficiencia del proceso de secado en la producción del café local.
2. Reforzar las capacidades de gestión y organización interna de los comuneros y comuneras a través de la orientación y acompañamiento de un proceso de diálogo y toma de decisiones en torno al uso de una tecnología productiva.
3. Compartir el aprendizaje en torno a la gestión e implementación de la tecnología a través de la generación de espacios y mecanismos de réplica con la población involucrada y no involucrada de la comunidad de Cushiviani.
4. Fortalecer el intercambio de conocimientos técnicos y vivenciales entre los actores participantes y los estudiantes de la PUCP para enriquecer la experiencia de diálogo intercultural y la actitud crítica en torno al desarrollo personal-profesional que incentiva la universidad, generándose una comunidad de aprendizaje.

6. Principales Actividades a desarrollar

Para llevar a cabo la propuesta se han contemplado las siguientes actividades, éstas se detallan en el archivo adjunto:

1. Actividad: preparación y logística
 - 1.1. Preparación de herramientas de recojo de información.
 - 1.2. Elaboración de materiales de trabajo.
 - 1.3. Preparación logística para los viajes.
2. Actividad: etapa de presentación - consulta a la población y diagnóstico
 - 2.1. Diagnóstico tecnológico-productivo enfocado en la implementación de la tecnología productiva seleccionada.
 - 2.2. Proceso de selección de los actores y asesor (a) indígena (quien orientará el proyecto).
 - 2.3. Consulta, planteamiento y retroalimentación de los componentes del proyecto.
 - 2.4. Análisis de la información y ajuste de las herramientas y materiales de trabajo.
 - 2.5. Elaboración de la propuesta de diseño de la tecnología productiva.
3. Actividad: etapa de implementación
 - 3.1. Taller informativo acerca del proceso de secado (importancia, técnicas, tecnología, etc.) como componente fundamental de la producción de café.
 - 3.2. Sesión de presentación y retroalimentación (co-construcción) de la propuesta de diseño de la tecnología de secado.
 - 3.3. Talleres de coordinación para definir la corresponsabilidad entre equipo y comuneros (as) para la implementación de la tecnología de secado.
 - 3.4. Talleres participativos en torno a la gestión y organización colectiva para el uso adecuado (administrativo) de la tecnología.
 - 3.5. Visitas a comunidades cercanas con experiencias positivas de articulación al mercado (cooperativas, asociaciones, etc.).
 - 3.6. Jornadas de trabajo para la construcción de la tecnología (enseñanza y aprendizaje a partir de la práctica).
 - 3.7. Taller informativo sobre el adecuado uso y mantenimiento de la tecnología de secado construida.

4. Medición del impacto del proyecto y resultados
- 4.1. Evaluación post del proyecto
 - 4.1.1. Implementación de estrategia de recojo de información.
 - 4.2. Sesión de recuento y réplica para el resto de la comunidad.
 - 4.3. Sesión de cierre del proyecto: entrega de informe, material audiovisual, planos y manual de la tecnología.
 - 4.4. Presentación de informe final y propuesta a la DARS.
 - 4.5. Evento de difusión de resultados a la comunidad universitaria**.
- ** Este evento programado es tentativo dependerá también del tiempo y presupuesto con que se cuente.

7. Responsables de la ejecución (Nombres de los integrantes, alumnos y profesor, del grupo y facultades a las que pertenecen)

Profesores:

Dr. Oscar Espinosa De Rivero, coordinador de la especialidad de Antropología (asesor principal)

Ing. Miguel Hadzich Marín, coordinador del GRUPO PUCP (asesor técnico)

Asesoras externas:

María del Pilar Ego-Aguirre Rodríguez (Antropología- Miembro del proyecto Ayojeitero Anampiki 2010)

Claudia Chávez Carhuamaca (Antropología- Miembro del proyecto Ayojeitero Anampiki 2010)

Miembros del equipo:

Fiorella Belli Ferro 20064434 - Antropología

Tania Méndez Cosamalón 20048127 - Psicología

Juan Pablo Pérez 20072328 – Ingeniería Mecánica

Alejandro Arias Fernández 20064956 – Ingeniería Mecánica

Lizardo De las Casas Ego-Aguirre 20062052 - Ingeniería Mecánica

8. Tiempo aproximado de duración de la propuesta

Se ha contemplado que las actividades se desarrollen de Agosto 2011 a Marzo 2012, e incluirían cuatro viajes de trabajo a la comunidad (en agosto, octubre, diciembre 2011 y febrero 2012).

Resumen general de actividades programadas para cada viaje a Cushiviani:

1er viaje: diagnóstico tecnológico-productivo, proceso de selección de los actores y retroalimentación de la propuesta con la comunidad.

2do viaje: taller sobre proceso de secado, retroalimentación de la propuesta de diseño de secador solar, coordinación con la comunidad para la gestión colectiva del secador.

3er viaje: implementación de la tecnología y talleres acerca del uso y mantenimiento de la misma; reforzamiento en gestión y organización colectiva.

4to viaje: evaluación de impacto del secador, sesión de réplica y entrega de materiales sobre la tecnología a la comunidad.

9. **Presupuesto general** (monto total señalando tipo de moneda a utilizar)

Se ha contemplado un monto total de S/. 5,071 nuevos soles para la ejecución total del proyecto.
Revisar el archivo en Excel adjunto para ver el presupuesto detallado del proyecto.

10. **De qué manera la iniciativa propuesta responde a necesidades o demandas reales de la comunidad** (pertinencia social, viabilidad y coherencia)

La comunidad de Cushiviani intentó hace algunos años construir un secador de café, como parte de las iniciativas de la “*Comisión para el café*” que se formó al interior de la asamblea. Sin embargo, por diversos problemas, entre ellos la falta de liderazgo y conocimiento sobre cómo es que debía llevarse a cabo la implementación de una tecnología de este tipo, no se llegó a realizar.

Este año, durante el último viaje, pudimos ver que algunos comuneros habían buscado la asesoría de un ingeniero para hacer un pequeño secador para ellos mismos. Sin embargo, pese a la organización interna el secador no ha sido gestionado ni puesto en uso por parte de los miembros de la comunidad.

Esta iniciativa se solventa en la preocupación sobre la situación del café en Cushiviani, siendo quizás el cultivo más importante que poseen para la venta, pero que no representa un ingreso justo para ellos, teniendo en cuenta que su precio ha venido subiendo con los años y cada vez existen más actores interesados en adquirir un buen café. Es por esto que la población es consciente de la importancia de mejorar los procesos y por lo tanto la calidad del café que producen para poder venderlo a un mejor precio y acceder a mejores mercados.

De esta forma, la propuesta que hemos diseñado apunta precisamente a un mejoramiento de los procesos involucrados en la producción del café, como lo es el secado, y por lo tanto al mejoramiento de la calidad del mismo. Se pretende que a través de la participación activa de los comuneros a lo largo del proceso de diseño e implementación de la tecnología y de los talleres alrededor de la gestión para el café, se continúe reforzando los procesos de aprendizaje y capacitación iniciados en el proyecto que se ejecutó en el 2010.

11. **De qué manera la iniciativa propuesta contribuye a su formación profesional** (impacto en la formación integral de los alumnos, interdisciplinariedad)

El equipo está conformado por estudiantes de disciplinas muy diversas entre sí: ingeniería mecánica (3), antropología (3), psicología social (1).

La interdisciplinariedad del proyecto apunta a dos objetivos principalmente: a) fomentar un espacio de diálogo entre diversas maneras de aproximación a la realidad, y así expandir los horizontes de referencia de los alumnos e interpelarlos acerca de las fortalezas y debilidades de cada disciplina; b) aprovechando los aportes a nivel conceptual, metodológico y de resultados esperados de los diversos estudiantes, se busca generar un equipo de trabajo que responda de la mejor manera posible a las necesidades y expectativas de la población con la que se trabajará.

Además, consideramos que existe un tercer nivel de contribución al desarrollo profesional de los estudiantes en la propuesta del proyecto, y es la vivencia intercultural. El trabajo de los estudiantes se realizará en el marco de lo que hemos denominado una comunidad de aprendizaje, en el que ambas partes tienen mucho que aportar y aprender las unas de las otras. Para los estudiantes esto supondrá un ejercicio muy rico de apertura a visiones y nociones distintas de ver y ser en el mundo, es decir, confrontar nuestros propios sentidos comunes y poner en práctica la sensibilidad que discursivamente proclamamos a lo largo de nuestra formación universitaria.

El proyecto apunta a continuar con una línea de trabajo que busca la sensibilización en torno a la complejidad de la Amazonía. De esta manera, se podrá visibilizar una de sus tantas problemáticas, para generar aprendizajes tanto entre los miembros participantes como a nivel universitario. La oportunidad de acercarnos a una realidad diversa que requiere de miradas interdisciplinarias nos brinda la posibilidad de pensar en futuros alternativos, alejándonos de las diferencias que nos separan y acercándonos a la diversidad que nos enorgullece. Siendo nuestra propuesta una iniciativa que articula ciencia - tecnología y sociedad, consideramos fundamental el diálogo e intercambio de diferentes disciplinas que están siendo incorporadas en el equipo de trabajo. En términos generales, la presencia de estudiantes de ingeniería mecánica liderará y orientará la implementación de la tecnología, pieza clave del proyecto. Asimismo, el desarrollo de este trabajo se complementará y nutrirá con las integrantes de antropología y psicología, a fin de facilitar la implementación y apropiación de la tecnología por parte de la comunidad; incidiendo en la necesidad de motivar, comprometer, organizar y promover la gestión del uso adecuado en torno a la misma, lo cual podrá verse paralelamente, hacia el cumplimiento de los objetivos trazados.

12. Nombre y datos del coordinador o coordinadora del equipo

Nombre: Fiorella Belli Ferro

Dirección electrónica: fiorellabelli@gmail.com / a20064434@pucp.edu.pe

13. Datos del profesor asesor:

Nombre: Oscar Espinosa De Rivero

Dirección electrónica: oespinosa@pucp.edu.pe

Los formularios terminados deben ser enviados a dars@pucp.edu.pe hasta el martes 7 de junio.