MEMORIA DEL II TALLER DE CAPACITACIÓN

PROYECTO:

INSTALACIÓN DE 21.5 Has COMERCIALES DE CACAO CON SISTEMAS AGROFORESTALES EN EL VALLE DEL ASHCUYACU – REGIÓN SAN MARTÍN.

BELLAVISTA 22 DE NOVIEMBRE DEL 2015.

SAN MARTÍN – PERÚ.

Memoria del II Taller de Capacitación.

Proyecto: "Instalación de 15 Has Comerciales de Cacao con Sistemas Agroforestales en el Valle del Ashcuyacu – Región San Martín"

Este taller se desarrolló el 22 de noviembre del 2015 con la presencia de 34 beneficiados del proyecto cacao, dicho evento se llevó a cabo en la comunidad de Huinguyaco, en esta oportunidad también contamos con la presencia del ingeniero Eliseo Basan.

Consejos para hacer de nuestra chacra una gran empresa.
Ponente: **Eliseo Basan**
En estos meses también se realizaron las visitas a las parcelas.
Se ha realizado 2 reuniones con los beneficiados para comprometer a las que todavía no han sembrado, fijar fechas de plazo para que todos estén en igual de condiciones.
En esta reunión también se quedaron muy preocupados por la entrega de las maquinas cultivadoras, sobre todo los más antiguos que ya tienen más de una hectárea.

Cuidado y limpieza de parcela

A partir de la siembra del cultivo de cacao la plantación debe mantenerse libre de malezas, sobre todo la corona que rodea a la planta, de esta manera se desarrollara en óptimas condiciones y producirá un cacao buena calidad y fino aroma.
Existen dos métodos para el control de malezas: mecánico y químico.
Control mecánico: consiste en el uso de machetes para realizar una roza alta (chapia) que beneficia a que los arboles tengan mayor porcentaje de raicillas vivas, las malezas deben dejarse regadas en el suelo para su descomposición e incorporación como abono orgánico.
También se debe eliminar periódicamente las malezas existentes en la copa de los arboles, al menos una vez al año, especialmente la hierba de pajarito y piñuelas, que son parásitas, y compiten por luz y nutrientes con el cacao.
Control químico: se realiza solo en casos justificados, cuando no hay disponibilidad de mano de obra, en épocas de lata incidencia (invierno) o por la presencia de una especie difícil de controlar. Es de indicar que los herbicidas matan los microorganismos del suelo que son favorables para la agricultura orgánica.

Podas de las plantaciones

Que es la poda en un cultivo:
La poda es la práctica de cortar o eliminar todos los chupones y ramas innecesarias. Se hace a partir de los ocho meses. También se hace para eliminar las partes enfermas y muertas del árbol. Con esta práctica se mantiene árboles sanos con capacidad productiva y con facilidad de manejo.
La poda será diferente según el origen de la planta, ya sea si es una planta nacida de una semilla, o si es una planta lograda por injerto. También la poda cambia para los diferentes estados de desarrollo de la planta.

¿Qué hay que tomar en cuenta para realizar la poda en el cacao?

El árbol del cacao es un ser vivo que tiene la capacidad de captar la energía de sol. Absorbe agua y nutrientes del suelo y el aire y procesa los nutrientes con la energía que capta del sol para producir ramas, hojas y frutos.
La energía que viene del sol es atrapada por las hojas para producir azúcares, necesarias para el crecimiento de la planta y la producción de frutos. Entonces, cuando una planta de cacao tiene pocas hojas por una poda muy severa o porque está desnutrida, tendrá poca capacidad para captar la luz del sol y producir menos azúcares.
La práctica de la poda requiere de muchos conocimientos y habilidades; de lo contrario, se corre el riesgo de dañar a la planta y, como consecuencia, no dará cosecha.
Las podas se realizan de acuerdo con los estados de desarrollo de la planta. No es lo mismo la poda para una planta en desarrollo, que para una planta madura o adulta en producción.
La poda para una planta en crecimiento se realiza para eliminar chupones y despuntar ramas extendidas. La poda en la etapa adulta de la planta se realiza para conservar la forma natural del árbol, manteniendo un sólo tronco, una sóla horqueta y un estado sano, libre de ramas y de frutos enfermos, de plantas parásitas y nidos de comején.

Consejos para hacer de nuestra chacra una gran empresa

El Perú es uno de los proveedores del mejor cacao del mundo. Tiene como características un fino aroma y es utilizado por las marcas más importantes para la elaboración de chocolatillos de alta calidad. Sin embargo, la producción peruana no alcanza ni el 1% de la oferta de cacao en el mundo, lo que representa una verdadera oportunidad de negocio, dada su insuperable calidad. considera que los emprendedores que deseen entrar al negocio del cacao deben seguir los siguientes pasos:

- Buscar una cooperativa de productores de cacao orgánico que trabajen bajo el marco del “comercio justo”, un modelo de negocios que promueve una relación voluntaria y justa entre productores y consumidores.
- Debe generar una alianza con la cooperativa para trabajar con “cacao fino de aroma”, este tipo de insumo es muy apreciado por su alto perfil de calidad.
- Buscar una empresa industrial para procesar el cacao grano.

El especialista sostiene que no solo hay que apuntar a la exportación. Señaló que para muchos productores que comienzan los costos para solventar la exportación son altos, por lo cual una buena alternativa es apuntar a satisfacer el mercado interno, ya que la demanda de chocolate terminado está en aumento en el mercado peruano.

Los beneficiados se quedaron muy animados por los consejos y la buena experiencia del ponente.

El equipo regional.