

Actividades de formación para crear patios productivos y establecer el “Sistema de Trueke Urachiche”, estado Yaracuy

Richard Palencia^{1*}
Gustavo Palencia¹
Ivon Linarez²
Idaira Figueroa²
Orlando Jiménez²
Miembros “Sistema de Trueke Urachiche”³

¹Técnicos Asociados a la Investigación y ²Promotores Comunitarios. INIA. Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas del Estado Yaracuy. Campo Experimental Mayurupí, carretera vieja La Piedra -Sabana de Parra, municipio Peña, estado Yaracuy, Venezuela.

³Sistema de Trueke Urachiche, municipio Urachiche, estado Yaracuy, Venezuela. *Correo electrónico: rpalencia@inia.gob.ve

Un patio productivo se puede definir como un espacio de la vivienda en el cual se producen especies de interés para la familia, tanto vegetal como animal, con la finalidad de contribuir con el abastecimiento de hortalizas, huevos, entre otros productos de buena calidad y precios económicos para ser consumidos, intercambiados en forma de trueque o vendiendo sus excedentes. Es un sistema de producción a pequeña escala en la que la utilización del capital monetario es mínima y el uso de insumos externos es bajo, convirtiéndose en una opción para la economía familiar (Foto 1).

En Latinoamérica se han realizado múltiples proyectos para el establecimiento de patios, huertos, huertas o solares productivos, como se les conoce en diferentes países con el fin de combatir la pobreza tanto en poblaciones rurales como urbanas y periurbanas.

En Venezuela, se han ejecutado proyectos para el establecimiento de estos sistemas productivos, donde están involucrados diferentes organismos del Estado, aunque en muchos hogares venezolanos es una práctica común. De igual forma fortalecer el trueque como actividad ancestral, que consiste en intercambiar sin el uso de dinero, productos y

servicios en la satisfacción de necesidades, más que del lucro personal.

Es por ello, que el equipo de Promotores Comunitarios del Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas (INIA) del estado Yaracuy ha impulsado el establecimiento de patios productivos en los diferentes municipios, donde han participado grupos familiares y organizaciones tal como el “Sistema de Trueke Urachiche” del municipio del mismo nombre.

La mencionada organización conformada el 17 de junio del 2007 con 67 prosumidores y prosumidoras fundadores, basados en el Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley para el Fomento y Desarrollo de la Economía Popular, No. 6.130, donde los consumidores y consumidoras conocidos como “prosumidores y prosumidoras” tienen la oportunidad de producir y consumir sus propios alimentos y por supuesto hacer el intercambio entre sus miembros, lo que se conoce en el estado Yaracuy como “merkado de trueke” (aunque no aparecen en el Diccionario de la Real Academia, la prosumidora Neris Pineda explica que nuestro “merkado de trueke” es con “K” porque nuestros ancestros no conocían las letras “C y Q” y es la manera alternativa de denominarlos en este sistema).



Foto 1. Cantero de hortalizas en patio productivo.

¿Cómo se inició?

Para diversificar los productos de consumo fresco ofrecidos por los prosumidores y prosumidoras del “Sistema de Trueke Urachiche”, tanto para uso en sus hogares como para efectuar las actividades de intercambio realizadas periódicamente, se implementó un programa de formación sobre la organización y establecimiento de patios productivos, para lo cual, fue realizado un diagnóstico participativo con 13 prosumidores y prosumidoras con la finalidad de detectar las necesidades de consumo y preferencias de los rubros a cultivar como punto de inicio de las actividades.



Foto 2. Participación de niños y niñas en el diagnóstico.

Mediante una lluvia de ideas se mencionaron como rubros de importancia: tomate, pimentón, ají, cilantro, ajo porro, cebollín, entre otros, luego fue establecido un cronograma de actividades donde surgieron acuerdos de realizar sesiones teórico-prácticas en cada patio o espacio de producción de los socios, iniciando dichas actividades con visitas a las familias miembros del “Sistema de Trueke Urachiche”. Las actividades de formación se iniciaron con una serie de talleres educativos sobre la elaboración de abonos orgánicos, elaboración de semilleros, extracción artesanal de semillas y porrones productivos (Foto 2).

Actividades de formación

Las actividades de formación se realizaron con la finalidad de reforzar los saberes locales producto de la cotidianidad del campo ya que, a pesar que la mayoría de los prosumidores y prosumidoras participantes no son agricultores y agricultoras, poseen un conocimiento sobre el cultivo básico por

lo que su objetivo fue afianzarlos en estos espacios de intercambio de experiencia. Otro punto importante de las actividades de formación fue incluir a los niños y niñas pertenecientes al “Sistema de Trueke Urachiche” para que de esta manera lograran adquirir desde temprana edad los conocimientos en el cultivo de plantas y otras actividades relacionadas como la elaboración de abonos, semilleros, extracción de semillas, entre otros.

Como primer paso se facilitó un taller de “Elaboración de abonos orgánicos”, el cual constó de dos sesiones; en el área teórica los participantes fueron orientados acerca de la importancia del suelo, los nutrimentos y como obtenerlos de la naturaleza y en la sección práctica se elaboró un compostero siguiendo la metodología utilizada en el Campo Experimental Mayurupí del INIA Yaracuy, la cual consiste en colocar capas de pasto fresco picado, pasto seco picado, restos de verduras y hortalizas y finalmente estiércol

bovino. Se explicó la importancia del buen manejo que debe darse en el mezclado de los materiales; luego de los primeros 15 días; la humedad es de aproximadamente (80%) y temperatura entre (60-70° C); de estas características depende el tiempo en que esté listo el compost para su uso (Foto 3).

En el taller de “Elaboración de semilleros” se expuso la importancia de los materiales a utilizar (tierra, arena, compost o materia orgánica), las cantidades de cada uno de estos para hacer las mezclas y desinfección. En cuanto a desinfección la práctica se orientó solo a métodos físicos como el uso de agua hirviendo y botánicos como la aplicación de caldo hervido de plantas tales como: árnica (*Arnica montana*), nim (*Azadirachta indica*) y rabo de ratón (*Gliricidia sepium* Jacq.), además de cenizas. Los métodos químicos sólo fueron mencionados, ya que, por motivos de seguridad no es recomendable su uso en los hogares (fotos 4 y 5).



Foto 3. Taller “Elaboración de abonos orgánicos”.



Foto 4. Taller “Elaboración de semilleros”.



Foto 5. Semillero con plántulas.



Foto 6. Taller “Extracción artesanal de semillas”.

En el taller de “Extracción artesanal de semillas”, se explicó la importancia de esta práctica, condiciones ideales de apariencia y sanidad de las plantas y frutos a seleccionar, materiales a utilizar, procesamiento y conservación. En este adicionalmente se destacó la importancia de conservar semillas para depender muy poco de este insumo, debido que su mayoría son de origen extranjero (Foto 6).

El taller “Porriones productivos” fue la demostración de una práctica útil cuando existen problemas de suelos duros y sin vocación agrícola, a través del desarrollo de esta actividad se enseñó a los

presentes como aplicar esta técnica en patios productivos (Foto 7).

La participación de los prosumidores y prosumidoras en todas las actividades realizadas fue importante, donde se tomó en consideración y se respetó la opinión de cada uno de ellos y ellas siendo válidas por su conocimiento previo.

Posterior a los talleres se realizó seguimiento de los avances en cuanto a la elaboración de composteros y semilleros. De igual forma, se hicieron visitas a los diferentes patios junto con los prosumidores y prosumidoras para compartir opiniones sobre cómo se debían organizar las

labores a ejecutar. Efectuándose varias jornadas tipo “cayapa” (trabajo colectivo) para motivar la participación (Foto 8).

Cabe destacar que las actividades del “Sistema de Trueke Ura-chiche”, continúan realizándose cada dos semanas, los prosumidores y prosumidoras aprovechan de intercambiar no solo los productos obtenidos, sino, también los saberes adquiridos durante la formación tanto con los participantes de la actividad como público en general, resaltando la importancia de llevar una alimentación sana y sobre todo dar importancia a los principios de solidaridad y justicia social.



Foto 7. Porrones productivos en casa de prosumidor.

Hablan sus protagonistas

Para los prosumidores y prosumidoras del “Sistema de Trueque Urachiche”, la experiencia de formación fue muy interesante, ya que les ha permitido compartir sus saberes y momentos, y con sus propias palabras lo expresaron así:

Eddy Canelón, reconoció que con buenos materiales y temperaturas adecuadas se hace un buen compost: “... antes buscaba solo aserrín y las matas se me morían, hasta que aprendimos a hacerlo”, en palabras de la señora Elia de Palencia: “la experiencia fue muy buena... podemos tener un patio productivo y a la vez un jardín...”.



Foto 8. Trabajo colectivo o “cayapa”.

Para doña María Ortiz “Chela”, en el patio: “tenemos materitos de anime que antes botábamos y ahora uno los utiliza para sembrar cebollín, cilantro...”. Por su parte, la señora Isomelia Castillo comentó: “la experiencia para mí fue poco común y demostramos que tenemos buena mano para sembrar; mi nieto siempre está pendiente del patio para ver cuando nacen las matas”, de igual forma Tito Quiroz expresó que: “los vínculos sociales y culturales que se establecen en el desarrollo de la actividad y apoyados en la práctica de valores, recordando que en la cayapa nos ayudamos entre nosotros, cada uno haciendo un poquito...”



Foto 9. Prosumidoras del “Sistema de Trueke Urachiche”.

En este sentido la señora Mary Portela refirió que: “de la práctica aprendí que lo que llamamos maleza puede ser una aliada para la siembra, no todas son negativas y pueden dar su aporte...”, finalmente la señora Josefina Laurito “Chepina”, expresa: “lo importante es que crecieron las relaciones con otras personas como productores de otros sectores y con el INIA... que buscan mejorar el mercado del trueque...” (Foto 9).

Consideraciones finales

Las actividades en patios productivos con el “Sistema de Trueke Urachiche”, marcaron para ellos, un comienzo de la diversificación de productos y saberes para su intercambio (trueque), con fines de autoconsumo, permitiéndoles reforzar los lazos y relaciones entre ellos y otras organizaciones como por ejemplo con el INIA Yacucy y otras familias de diferentes sectores con los que interactuaron y conocieron sus experiencias. Además se enfatizó el enfoque de género donde la

participación de mujeres, niños y niñas fue muy importante e interesante, ya que representaban la mayoría en las actividades.

Cabe destacar que para lograr estas actividades, fue necesario contar con la voluntad del grupo de trabajo (participantes) es decir, que la idea surgiera de ellos mismos y fueron quienes lo impulsaron para la satisfacción real de producir y posteriormente consumir e intercambiar los productos de buena calidad, sanos y económicos. También es importante señalar que no dependió de recursos externos, sino, de recursos propios.

Glosario

Cayapa: trabajo colectivo en que un grupo de personas se apoyan en alguna actividad.

Mercado: conjunto de actividades realizadas libremente por los agentes económicos, plaza o país de especial importancia o

significación en un orden comercial cualquiera.

Merkado: en la economía comunal en Urachiche es sustituida la letra “C” por la letra “K”.

Prosumidor (a): persona que produce y consume lo requerido para su sustento o un servicio.

Trueke: en la economía comunal las letras “qu” son sustituidas por la letra “K”.

Trueque: intercambio directo de un bien o servicio por lo que se considere del mismo valor. En el mercado alternativo este valor es convenido por las partes interesadas.

Bibliografía consultada

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). 2007. Guía Metodológica Patio/Hogar. (Documento en línea) Disponible en: http://www.pesacentroamerica.org/biblioteca/guia_patio_hogar.pdf. Consulta: 07/08/12.