

TRAMPIANDO

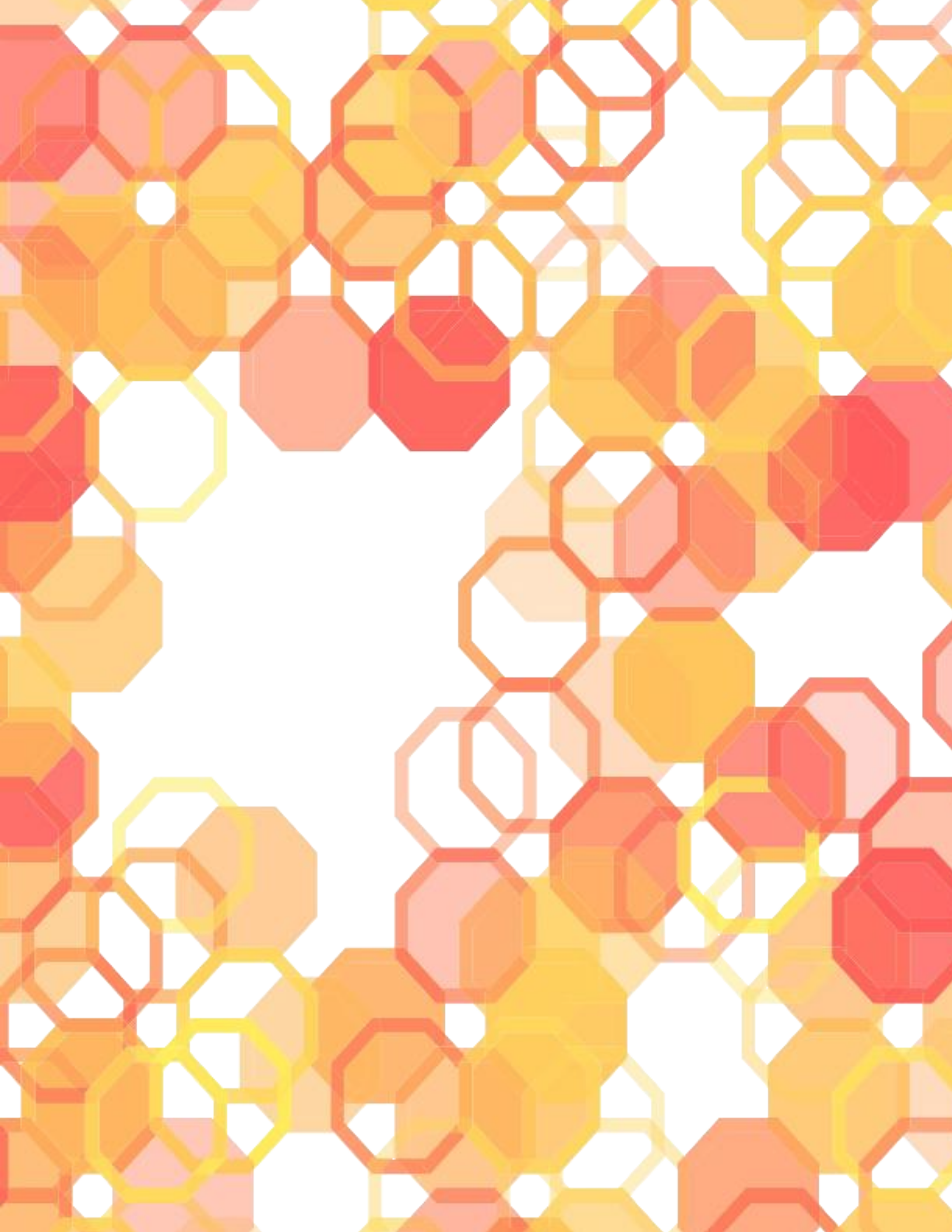
Nº 4

La agroecología: una forma de vida
para la emancipación cultural

SISTEMATIZACIÓN DE LA
SIEMBRA CAMPESINA

REGISTRO DE SABERES:
EXPERIENCIA DEL COLECTIVO
"MANO A MANO"

HARDWARE LIBRE
PARA LA ATENCIÓN DE
PROCESOS AGRÍCOLAS



La agroecología: Una forma de vida para la emancipación cultural

Derecho de Autor © 2014 de: Fundación Centro Nacional de Desarrollo e Investigación en Tecnologías Libres (CENDITEL).

Equipo Editorial: Maricela Montilla, Santiago Roca, Yuleici Verdi

Transcripción: Marilyn Caballero y Paola Ochoa

Diseño Gráfico: Oscar Valverde

Algunos Derechos Reservados – Copyleft.

La presente obra, incluyendo las imágenes, está liberada bajo una Licencia Creative Commons **Atribución - Reconocimiento, No comercial, Sin obra derivada 3.0, Jurisdicción Venezuela**, que permite copiar, distribuir, exhibir y ejecutar la obra, no hacer obras derivadas y no hacer usos comerciales de la misma, bajo las condiciones de atribuir el crédito correspondiente a los autores y compartir las obras derivadas resultantes bajo esta misma licencia.



Más información sobre la licencia en:
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/>

ISSN de la obra independiente: En proceso.

Deposito Legal No. **pp201102ME4618**

Imagen de portada: Encuentro del Colectivo del Invernadero - Escuela La Pueblita (Mérida) con voceros del Movimiento de los Trabajadores Rurales sin Tierra (Brasil).



reconocimiento

La Fundación Centro Nacional de Desarrollo e Investigación en Tecnologías Libres (CENDITEL) reconoce el esfuerzo y voluntad de los voceros comunitarios que compartieron sus experiencias y saberes para que esta publicación se llevara a cabo:

Carlos Portillo – Productor agrícola del Invernadero Comunitario “La Pueblita”

Jaime Calderón – Productor agrícola de Loma de los Ángeles

Luis Calderón – Productor agrícola de La Joya

Alvaro Trejo – Productor agrícola del Invernadero Comunitario “La Pueblita”

Onías Ramírez – Productor agrícola y miembro del Colectivo Agroecológico Mano a Mano

Henry Mora – Productor agrícola y miembro del Colectivo Agroecológico Mano a Mano

Javier García – Voluntario del Colectivo Agroecológico Mano a Mano

Julia Smith – Investigadora de la Universidad de Los Andes

Marlon Daza - Maestro Pueblo del INCES Mérida

Bernardo Loaiza - Extensionista del CIARA

Índice

	Pág.
Editorial.....	6
Procesos de Sistematización de la Siembra Campesina	
La Experiencia Liberadora en el Invernadero-Escuela "La Pueblita." Por: Alfredo Portillo.....	8
Aspectos Comunes Presentes en las Autobiografías. Por Maricela Montilla (CENDITEL).....	12
Autobiografía de Jaime Calderón Maestro Campesino.....	14
Autobiografía de Luis Calderón Productor Agroecológico.....	20
Autobiografía de Alvaro Trejo Maestro Campesino.....	32
Seis Pasos Fundamentales para asegurar una Buena Cosecha. Por: Alvaro Trejo.....	44
Registro de Saberes: Experiencia del Colectivo Mano a Mano	
La Experiencia del Colectivo Mano a Mano. Entrevista a Javier García & Julia Smith.....	50
La Agroecología y el cultivo de la solidaridad en la producción del campo. Entrevista a Henry Mora.....	64
La Agroecología y el Protagonismo de la Familia en la Producción Agrícola. Entrevista a Onías Rivera & Julia Smith	70
Propuestas Liberadoras para la Agroecología y la Educación	
Hardware Libre como Estrategia para la Soberanía Alimentaria. Por: Luis Grisolfía (CENDITEL).....	74
Experiencias de Pedagogía Crítica aplicadas a la Apropiación Comunitaria de Hardware Libre. Por: Santiago Roca (CENDITEL).....	78

editorial

Presentamos un nuevo número de la Serie Trampiando, el cual lleva por título “La Agroecología: una forma de vida para la emancipación cultural”. El contenido de este ejemplar se enfoca hacia el registro y la sistematización de experiencias y proyectos vinculados directamente con formas de producción agroecológica, comprendida como una forma de cultivar alimentos que coexiste en armonía con el ambiente y la sociedad. Pero también, se trata de encontrar cómo este tipo de saberes contribuye a la transformación del sujeto y la transformación de su relación con su entorno, y de reconocer y recordar la práctica agroecológica como un saber ancestral sustentable y sostenible para la preservación de la vida en el planeta.

El discurso autobiográfico y la entrevista son los medios para conocer de primera mano la experiencia de productores agroecológicos, el quehacer de algunas redes de cooperación para el fomento de la agricultura sostenible, y ciertas propuestas técnicas para el apoyo a la agricultura urbana y comunal. De este modo, se encuentran en estas experiencias el campesino tradicional, el campesino urbano, el “neocampesino” y el tecnólogo, en torno a la necesidad de hallar formas de producir alimentos que nos ayuden a transformar nuestro estilo de vida en modos radicalmente más sustentables y humanos.

La siembra agroecológica es también un conglomerado de saberes y prácticas que se encuentran al alcance de todos sin restricciones. Pero en este sentido, más que un conocimiento meramente “accesible” (calificación que implicaría cierta neutralidad) se trata de un conocimiento concienciador, orientado hacia la educación y el sustento, y por tanto un aporte para la emancipación sociocultural de los colectivos del campo y la ciudad. Es desde esta perspectiva que proyectamos el saber de la agroecología, desde el reconocimiento de su integralidad, como forma de hacer explícita su patente necesidad.

Esta publicación pretende mostrar la importancia de generar e intercambiar conocimiento, en todas sus formas y fuentes, como una condición indispensable para consolidar un estilo agroalimentario basado en el justo aprovechamiento de los recursos y en el respeto a los ciclos naturales. En la medida en que seamos un pueblo sostenible y sustentable, vale decir, una sociedad que produzca lo necesario, pero pensando en el porvenir de las futuras generaciones, seremos más independientes, libres y soberanos.

Este número de la Serie Trampiando ha sido estructurado en tres bloques que, en esencia, revelan cómo la práctica agroecológica tributa a la emancipación cultural. El primer bloque concentra su atención en la sistematización de la siembra campesina, mediante el registro de las historias de vida de agricultores que tienen como lugar de encuentro y de intercambio de conocimiento el Invernadero – Escuela de La Pueblita. Éste es un espacio para promover la agroecología y propiciar la formación y concientización en torno a la importancia de fomentar el despliegue de prácticas agrícolas armónicas con el entorno.

El segundo bloque presenta la experiencia del Colectivo “Mano a Mano”, una organización horizontal basada en la solidaridad y en la colaboración, la cual se ha constituido con la pretensión de impulsar el estudio, la producción y el consumo de productos agroecológicos, y en la que convergen productores, investigadores, estudiantes, consumidores y activistas voluntarios de la agroecología.

El tercer bloque plantea propuestas para difundir el pensamiento y la práctica de la agroecología, haciendo especial énfasis en el aporte que, desde el tejido científico-tecnológico venezolano, se hace a los procesos que están surgiendo alrededor de este modo de producción, procesos que contribuyen significativamente al logro de la soberanía alimentaria.

SIEMBRAS SISTEMATIZACIÓN DE LA SIEMBRA CAMPESINA

«Yo me he planteado muchas veces regresar al campo, y la agricultura convencional es la más fácil que puede existir, entonces esas son las contradicciones que hay que develar, lógicamente, aquí hay que trabajar mucho más, pero trabajar más con la conciencia, con la educación, ese es el cambio, cuando uno se hace consciente, de hecho, esa es una de las premisas del socialismo: a través del conocimiento hacernos conscientes, saber qué es bueno y qué malo, colocar una balanza para saber qué es mejor, mucho capital y poca salud o mucha salud y poco capital»

Luis Calderón - Productor Agroecológico

La experiencia liberadora en el invernadero - escuela "La Pueblita"

por: ALFREDO PORTILLO



INAUGURACIÓN DEL INVERNADERO - ESCUELA LA PUEBLITA

En La Pueblita, comunidad ubicada en la parroquia Arias del Municipio Libertador del estado Mérida, se ha venido dando, desde el año 2008, una experiencia comunitaria con un contenido ampliamente liberador. Se trata de la generación e intercambio de conocimientos y saberes relacionados con la actividad agrícola. Específicamente en los espacios de una pequeña finca habitada por el señor Alvaro Trejo y su familia, durante ya más de cinco años, una gran cantidad de personas han concurrido en busca de, o a aportar, conocimientos y saberes sobre las diferentes prácticas agrícolas que pueden contribuir, de una manera modesta pero significativa, a la tan ansiada soberanía y seguridad agroalimentaria en Venezuela. Por supuesto que es difícil precisar con exactitud cuál ha sido el impacto

de esa experiencia, pero de seguro que lo allí aprendido, enseñado e intercambiado, se ha diseminado como semillas que vuelan a los cuatro vientos, para germinar y reproducirse en diferentes lugares.

Si se hace una revisión de cómo ha sido el transitar en el Invernadero-Escuela "La Pueblita" hasta el presente, se aprecian numerosas pequeñas experiencias, como partes de una experiencia mayor liberadora. En cada una de ellas han participado diferentes personas, con diferentes edades, niveles educativos, lugares de residencia y vinculaciones a la actividad agrícola. Desde personas residentes en ambientes urbanos y que no han tenido contacto con la actividad agrícola, hasta personas con formación especializada en esta materia, pasando por

agricultores propiamente dichos, todos han hecho sus aportes, todos han aprendido, todos han enseñado, todos han intercambiado.

Y es que de hecho, la sola primera experiencia, la vivida y compartida por ese pequeño grupo de personas, no más de diez, que un buen día decidieron construir, con sus propias manos, ideas y escasos recursos, un invernadero en un espacio de 60 metros cuadrados, ya resulta muy enriquecedora. Durante varias semanas se trabajó incesantemente hasta ver erigida una estructura de hierro, forrada con plástico, de unos 6 metros de altura. Como si fuera un templo, allí se comenzó a sembrar con mucha fe.

Se impartió luego el primer curso de cultivo de tomate en invernadero. Así es, con lo que cada quien había aprendido, se realizó esa experiencia educativa. Por eso el invernadero pasó a ser el Invernadero-Escuela. Se inscribieron varias personas. Todas ellas asistieron con gran entusiasmo. Todos, los promotores del curso, y los participantes, se transformaron en maestros y en alumnos al mismo tiempo. Se dio entonces una hermosa experiencia de intercambio de conocimientos y saberes, con máxima libertad e independencia.

Llegó después la segunda siembra de tomate, al tiempo que en los otros espacios de la pequeña finca que hospedaba, se

«SEMILLAS VUELAN, SEMILLAS VAN, LAS PLANTAS CRECEN, LOS FRUTOS SE DAN»

Así vino la primera siembra. Con mucha ambición y sin tomar en cuenta el pequeño espacio disponible, se hicieron germinar 300 semillas de tomate, que resultaron luego en 300 plantas de tomate, sembradas posteriormente en bolsas de plástico. Día tras día, se iba aprendiendo. Cuando se hacían las reuniones para evaluar cómo avanzaba el proceso de crecimiento de las plantas de tomate, cada quien hacía su aporte. Se hacían sugerencias con relación al riego o al combate de las plagas. Para sorpresa de todos, esas plantas de tomate comenzaron a florecer y a echar frutos. Como si fuera una pequeña jungla, todo el invernadero adquirió olor y sabor de tomate.



PLANTAS DE TOMATE EN EL INVERNADERO - ESCUELA LA PUEBLITA

SISTEMATIZACIÓN DE LA SIEMBRA CAMPESINA

sembraban otros rubros. Por su parte, cada miembro del pequeño colectivo agrícola iba teniendo sus propias experiencias en sus lugares de residencia. Y así se fueron haciendo cada vez más enriquecedores los encuentros que se tenían, porque cada vez había más información que intercambiar. Se hablaba entonces de tomate, lechuga, batata, bledo, caigua, chachafruto, etc. El vocabulario utilizado cada día incorporaba más nombres de especies agrícolas.

Más cursos vinieron luego, con más gente, con más conocimientos y saberes que intercambiar, al tiempo que representantes de organismos de gobierno vinculados a la agricultura comenzaron a acudir, a observar y apoyar la experiencia que se estaba desarrollando en el Invernadero-Escuela "La Pueblita". Innumerables reuniones se realizaron, para hablar de técnicas agrícolas, para identificar y clasificar semillas, para hacer sugerencias a las políticas públicas en materia de agricultura. De esa manera se ha continuado hasta el día de hoy, con ciertos altibajos cierto, pero sin desmayar en cuanto a la convicción que existe de seguir en una línea de aprendizaje y difusión de las prácticas agrícolas no reñidas con el ambiente y el fomento de una alimentación más saludable. ¿Hasta dónde se llegará? La verdad es que eso no importa tanto. Lo cierto es que en este caso se ha avanzado en algo que por intuición sigue siendo liberador y esperanzador. Semillas vuelan, semillas van, las plantas crecen, los frutos se dan.

* alportillo@ula.ve





ASPECTOS COMUNES PRESENTES EN LAS AUTOBIOGRAFÍAS

por: **maricela MONTILLA (CENDITEL)**

Para identificar aspectos comunes en las autobiografías revisadas se ha acudido a un criterio de tipo histórico que permite pensar las opiniones ofrecidas por Luis Calderón, Jaime Calderón y Alvaro Trejo desde tres momentos que identifican las características de sus historias de vida desplegadas alrededor de los procesos agrícolas y de las dinámicas que allí se generan.

En un primer momento se rememora en las historias de vida la práctica agrícola ancestral desarrollada por el núcleo familiar y caracterizada por la sincronización entre los cultivos y el clima, la producción y preservación de semillas, la satisfacción de los requerimientos alimenticios del hogar y la ejecución de procesos de intercambio de productos con otros productores cercanos.

En el segundo momento se enfatiza el proceso de transición que va de la ejecución de la práctica agrícola ancestral al ejercicio de la práctica agrícola convencional o tradicional, impulsado principalmente por la introducción de paquetes tecnológicos agrícolas creados por grandes empresas y apoyados en la implementación de políticas provenientes de instituciones financieras y, en muchos casos, de instituciones públicas. Ello lleva a los productores del campo a intercambiar los modos autóctonos de ejercer la agricultura por modelos estándar de producción; estructurados fuera de la localidad y patrocinados, principalmente, por el ofrecimiento de

préstamos o créditos que vinculados al paquete tecnológico garantizaban, falsamente, el cultivo de grandes cantidades de productos agrícolas lo que facilitaría la generación de riqueza y repercutiría en el mejoramiento de las condiciones de vida. Ello favoreció la dependencia del agricultor, e incluso su explotación, respecto a las empresas generadoras de semillas y fertilizantes, el monocultivo y la generación de grandes cadenas de intermediarios que resultan ser los más beneficiados en detrimento de los productores.

Ahora bien, en este contexto la carencia de recursos económicos para obtener semillas y fertilizantes configura un escenario adverso para el productor, incluso de exclusión social, pues al no contar con estos insumos la práctica agrícola se vuelve inviable por la contaminación de la tierra, la tendencia generalizada al monocultivo, la incapacidad de producir semillas propias y el abandono o desconocimiento de las técnicas ancestrales para cultivar, lo que favorece, por ejemplo, el abandono del campo y la disminución de la actividad agrícola. Asimismo, la introducción del modelo agrícola convencional trae consigo efectos negativos para la salud, pues los productos agrícolas necesarios para la alimentación están contaminados lo que repercute en los procesos de desarrollo del ser humano.

En un tercer momento se percibe en las historias de vida un proceso de

LA AGROECOLOGÍA: UNA FORMA DE VIDA PARA LA EMANCIPACIÓN CULTURAL

concienciación en torno a los graves efectos que para el ambiente y para los seres vivos tiene la agricultura convencional. Dicho proceso se materializa en el desarrollo de acciones conducentes a la adopción de nuevos modelos de cultivar, rescatando las prácticas ancestrales u orgánicas a las que se hacía referencia anteriormente. El Invernadero Escuela de la Pueblita constituye un ejemplo de ello, pues es un espacio de enseñanza-aprendizaje entre los participantes que propugna la socialización del conocimiento y el intercambio de saberes con la pretensión de exponer los riesgos de la agricultura convencional, pero también mostrar que es posible volver o rescatar las prácticas agrícolas de nuestros ancestros, basadas en la idea de comunidad, de compartir, de intercambiar, de enseñar y aprender a la vez.

Ahora bien, si bien es cierto que las historias de vida reflejan la adopción de prácticas agrícolas orgánicas desde hace varios años, no es menos cierto, que el gobierno nacional actual ha venido impulsando acciones y actividades que pretenden revelar los procesos de explotación de las transnacionales en torno al tema agroalimentario y sus consecuencias sociales, e impulsar prácticas que tributan al reconocimiento, valoración y replicación de los saberes ancestrales que poseen los agricultores de nuestras comunidades. Es por ello que en la actualidad se encuentran programas como Maestro Pueblo y Maestro Campesino que acreditan saberes agrícolas y que también promueven la socialización, apropiación y aplicación de los conocimientos en diversos entornos.

Las prácticas agrícolas orgánicas o ancestrales que despliegan los entrevistados en las autobiografías tributan al conocimiento consciente, por un lado, del proceso de explotación al que ha estado sometido el hombre y el medio ambiente por décadas

como resultado de la pretensión de generar riqueza y, por el otro, del empoderamiento que como parte de un pueblo puede hacerse de las herramientas y políticas que el Estado venezolano ha puesto a disposición para ir transformando una sociedad eminentemente capitalista hacia una sociedad socialista. Dichas prácticas rememoran la enseñanza-aprendizaje como procesos básicos para crear conciencia sobre la realidad; la importancia de involucrar a los niños y jóvenes en la formación para el cambio, la recuperación de la actividad agrícola, del conuco y de los conocimientos ancestrales, el rescate del trabajo colectivo y colaborativo, la preservación de las semillas autóctonas y de las plantas medicinales.



autobiografía de Jaime calderón - maestro campesino

ENTREVISTA POR YULEICI VERDI

Yo nací en Colombia, en Santander del Sur en el año 1944, pero me vine desde muy joven a Venezuela, ya tengo casi cincuenta años aquí, ya soy venezolano, me siento más de aquí. Venezuela es un país muy hermoso, lástima que las personas no valoran lo que tienen.

Mi padre era de origen campesino, era agricultor, mi madre y mis abuelos también. Ellos eran de una raza indígena de Colombia que creo que aquí también la hay, llamada Timotocucas. Cuando mataron a mi abuelo en la guerra del 48 yo tenía 4 años, fue algo terrible yo aún lo recuerdo porque lo

que vivimos fue muy duro. Nos tocó dormir en cuevas como los animales para poder salvar nuestra vida. Después que mataron a mi abuelo, mataron a mi papá y quede huérfano a los siete años y empecé a rodar, a rodar en la vida. Con mis tíos aprendí a trabajar con el maíz, la yuca, el plátano, el arroz y el tabaco. Todas esas cosas que se sacaban al pueblo a vender para el sustento. También aprendí la cría de gallinas, las autóctonas, las criollitas. Cuando ya me hice hombrecito comencé a trabajar por mi propia cuenta, pero en Colombia es muy duro, la vida para el pobre es muy dura todavía. Uno va a Colombia y le parece muy bonito, pero sólo la cara porque al fondo se ve al campesino aguantando hambre y mucha gente aguanta

hambre, es muy cara la vida y las tierras las poseen los terratenientes; los ricos explotan al campesino, lo humillan y lo maltratan, los hacen trabajar de sol a sol. Existen partes donde los dejan trabajando hasta tarde por un sueldo miserable.

En el año 64 tenía yo 20 años, y allá en Colombia hubo una persecución entre la guerrilla y el ejército, y para el gobierno colombiano todo campesino es guerrillero, entonces uno como campesino sufre mucho. Llegaba el ejército, nos acosaba y nos humillaba, de igual manera el guerrillero también nos atacaba, entonces uno vivía en medio de dos espadas. Yo tuve una pérdida muy grande de maíz, por culpa del ejército pues me metieron preso, estuve casi un mes preso en Bucaramanga, me acusaban de ser guerrillero, simplemente porque habían pasado por mi casa unos guerrilleros y yo no podía impedir que pasaran por allí, pero eso ellos no lo entendieron. Al mes, cuando se dan cuenta que yo no tenía nada que ver con la guerrilla, me dejan libre, cuando llegué encontré el maíz nacido en la hoja, sentí mucha rabia y recuerdo que le dije a mi mamá: ¡Mamá, yo me voy a meter a guerrillero, y cuanto soldado consiga lo mato! Era del enojo que tenía, mi madre me dijo que me fuera a donde quisiera pero que no hiciera lo que pensaba, y en realidad, ¿qué madre no quiere el bien para su hijo?

Un día vendí el maíz que tenía y me fui a Cúcuta, salí en la mañana de Bucaramanga, llegué como a la una de la tarde a Cúcuta, me senté en un lugar de lo que era el terminal y me puse a pensar: ¿qué iba hacer o para dónde me iba? Estando allí, llegó un señor de aquí de Venezuela, que conocía porque trabajamos juntos en el pueblo, y me pregunta: ¿Jaime, para dónde va? ¿Va a Venezuela? Yo le respondí que no sabía ni siquiera donde quedaba, él me dijo: cómprese veinte bolívares y se va a

Coloncito. Yo le hice caso y compré los

«EL VENEZOLANO ES UNA PERSONA MUY HOSPITALARIA, EN CUALQUIER PARTE, EL VENEZOLANO TE ATIENDE O TE ACOGE»

veinte bolívares, me costaron sesenta pesos aquella vez. Y me quedé

en un hotelito en el puerto que eran económicos, al día siguiente me levanté, me cepillé, tome café, agarré mi maletica y crucé el puente, nadie me dijo ¿usted para dónde va? la guardia no me dijo nada [Risas]. Me monté en una camioneta de esas viejas, y me vine a la Fría. Llegué a la Fría, allí desayuné y pagué un bolívar y medio por un tremendo desayuno. En ese momento estaban los carritos saliendo para Coloncito y cuando llegué había ¡un calor! y yo pues no estaba acostumbrado, porque yo vengo de tierra fría. Cuando llegué me metí a un negocio para tomarme un refresco, en eso llega un señor y me pregunta: ¿Usted para dónde va? Yo me dije ¡éste me va a complicar la vida! lo que viene es a molestar, y yo que andaba totalmente sólo porque nunca me ha gustado andar en compinche [Risas]. En eso me dice que buscaba gente para trabajar, yo acepté y nos fuimos a cortar semilla de pasto, cortando semilla de guinea, en un llano donde el pasto crecía altísimo y el sol era fuerte. Trabajé cuatro meses y formé muchas amistades aquí en Venezuela, el venezolano es una persona muy hospitalaria, en cualquier parte, el venezolano te atiende o te acoge.

Después de seis meses regresé a Colombia. Luego volví a Venezuela y me quedé en el Táchira sembrando yuca, me gustaba mucho hacerlo. En el año 68

cuando llegó el Presidente Caldera, yo tuve otra pérdida inmensa, en ese tiempo se exportaba la yuca a Estados Unidos y a otros países y se vendía la carga a cuarenta bolívares para exportación, pero cuando Caldera llega a la presidencia por primera vez mandó a quitar todo eso, y todo se fue al suelo, aumentó el desempleo, la carga de yuca bajó a seis bolívares, fue una pérdida inmensa. Recogí lo que pude y regresé a Colombia y me casé [Risas]. De nuevo me vine acá a Venezuela y me quedé estable.

Yo actualmente considero que la situación venezolana para el campesino es muy buena, contamos con mucha ayuda, por ejemplo los sueldos han subido y ya aquí al campesino no se le maltrata, en este momento el campesino trabaja una jornada razonable y obtiene un buen pago a comparación con Colombia, que sólo le pagan 15.000 pesos cuando un kilo de carne te vale 12.000 pesos. Muchos dicen que aquí están las cosas caras y sí hay carestía, pero en comparación con Colombia no es nada.

Reconocimiento de sus Saberes:

En mi historia yo realmente no pensé en ser maestro pueblo, pero ahora sí me siento con capacidad, además de que las instituciones han tomado en cuenta nuestros conocimientos. Algo que me incentivó a sembrar es ver tantas enfermedades, porque los hospitales se encuentran colapsados y una de las causas se debe a como nos estamos alimentando, y eso me hizo sembrar de forma sana y así poder enseñar a otras personas.

La relación con las instituciones ha sido un mano a mano, ellos me enseñan y yo hago lo mismo, algo que yo siempre digo es que en el campo deben colocar a las personas que sepan como sembrar y tratar a una planta, yo estoy orgulloso de tener la oportunidad de enseñar.

Recuerdo que en el año 72 no encontraba trabajo en la siembra y tuve que venir al pueblo y estudié construcción y fui maestro de obra. Desde el 70 comencé a trabajar de albañil y en el 77 se abrió un curso aquí en Mérida por la Av. 3 en el que se llamaba Instituto Politécnico Humbolt, estuve ocho meses en el curso y me pude graduar de Maestro de Obras, y de verdad que en ese momento estaba en mejores condiciones porque ganaba un poco más de dinero. En Ejido realicé varias obras, aquí en Mérida, luego estuve en Valencia, Maracay, Margarita. En Margarita estuve trabajando en: Marina Bay dirigiendo la obra. Después regresé a mediados del 90 y estuve dedicado a la siembra en el Zulia, Mesa Bolívar. En el Zulia tuve un terreno, pero el río me



EL ESPACIO AGRÍCOLA DEL SEÑOR JAIME CALDERÓN



NARRANDO LA EXPERIENCIA DE VIDA EN TORNO A LA SIEMBRA AGROECOLÓGICA

sacó, no pude establecerme allí [Risas]. Aquí, a la Mesa de Los Ángeles, llegué el 01 de Enero de 1976 a esta casita y aquí estoy.

Ya tengo 3 años de estar entregado a la siembra, de haber empezado a trabajar con la siembra orgánica, y mi principal motivación fue el Presidente Chávez. Un día en el programa "Aló Presidente", Chávez dijo: "¿Cómo es posible que tanta gente que tiene buenos terrenos va al pueblo a comprar una rama de cilantro?" Y es chistoso, porque yo era un sinvergüenza de esos [Risas]. Yo siempre he sembrado que si naranjas, mandarinas, pero no había sembrado ramas. Más o menos en el 2009 empecé a hacerlo, y es algo tan sencillo de realizar, sólo hace falta la voluntad. Muchas personas me dijeron que aquí en esta tierra no se daría nada pero realmente son personas que no se proponen aprender, la tierra y las plantas son como un niño, después de sembrarlas uno debe estar pendiente, regarlas con agua, limpiarlas de algunos palitos o piedras que le caigan, debemos hasta hablarles porque las plantas

son seres vivos de la naturaleza. Otra de las cosas que me motiva, es venir con una tacita y recoger mis fresas para poder tomarme un jugo bien rico, eso es algo muy lindo, eso lo motiva a uno a seguir adelante. Desde que comencé a trabajar con esta siembra agroecológica mi vida ha cambiado mucho, por ejemplo: en la salud, el consumir cosas sanas me ha ayudado mucho, aunque en realidad yo nunca he sido persona enferma, yo tengo 70 años y no sé qué es estar en un hospital por una enfermedad, pero ha sido por esto mismo, porque siempre he consumido ramas sanas. Una de las cosas dañinas para el ser humano es el refresco, en cambio yo siempre me tomo mi juguito de fresa, naranja, zanahoria, limón y uno experimenta un gran cambio en nuestra salud. Todas estas cosas debemos hablarlas con la comunidad para que también ellos se beneficien.

Experiencias de siembra

Aunque tengo los conocimientos de siembra para enseñar, aún no me considero Maestro Campesino porque no cuento con la certificación. Puedo enseñar el cultivo de la fresa, el cultivo de la lombriz, los biopreparados para combatir la plaga de forma natural. Yo por ejemplo combato la plaga con otras plantas como la albahaca, la ruda, el perejil y la misma cebolla. Cuando veo muchos coquitos en las plantas preparo el ají con chimó y melaza para fumigar, eso hace que las plantas siempre estén sanas. Aparte de la certificación, sí me hace falta adquirir nuevas técnicas pero son pocas, y las estoy aprendiendo en La Pueblita con la profesora Elsi Rivas y complemento ese conocimiento con la lectura de libros. He aprendido a trabajar sólo con la semilla autóctona, porque la semilla que venden trae una especie de hongo y uno de los peligros existentes son las bacterias que vienen junto con ellas, además eso trae dependencia de comprarla, cuando uno mismo puede hacerlo, esta tierra aún se encuentra sin contaminación y es mejor cultivar las semillas propias de esta tierras.

Estos conocimientos también los transmito aquí en mi comunidad, pero las personas no quieren y los que quieren tienen poco tiempo, pero yo siempre estoy dispuesto a enseñarlos. El conocimiento en La Pueblita ha sido recíproco, así como yo les enseñé al mismo tiempo aprendo con ellos y sin esperar nada a cambio, son nuestros compañeros, no podríamos cobrarles ni mucho menos.

Yo trabajé muchos años en el Táchira, sembrando yuca, plátanos, pero todo a base de abonos tóxicos, se producían grandes cantidades pero la calidad de sabores no se compara al cultivo que yo siembro en estos momentos. Sabemos que se produce mucho pero todo en base al perjuicio de la humanidad. Trabajar con

productos ecológicos, son cosas que aprendí en Colombia, también con el INCES y en el curso que realicé con Vuelvan Caras, con eso me he ido puliendo. Sé realizar los biopreparados, los caldos microbianos, el compostero, el lombricultivo y me dí cuenta que me daba resultado utilizar estos productos, ya que el sabor del fruto es mucho mejor que el que se vende en el mercado. Porque una de las cosas que dañan a las plantas es la sal que contienen los químicos y además la tierra pierde su fuerza. Al contrario, los productos naturales ayudan a la planta y no dañan la tierra, sino más bien les da energía, la planta puede producir su propia defensa, por ejemplo: la albahaca protege a otras plantas de la mosca, la cebolla protege a la acelga, la ruda aleja a la mariposa blanca, y el apio española, aunque es un aliño para la comida, también cumple su función. Estas plantas están ubicadas cerca para que así sirvan de repelente. También existen plantas que no pueden estar juntas, por ejemplo la zanahoria no puede estar con el perejil porque no producirían nada. El ají, la sábila y la ruda realizan una función excelente, por ejemplo: cuando fumigamos con productos tóxicos, el insecto de caparazón duro casi nunca muere, pero al contrario de esta forma natural, el insecto no lo soporta porque es fuerte y lo termina matando. Gracias a esto las plantas siempre se encuentran sanas sin un gusano. Otras de las cosas que ayuda a mantener la vitalidad en las plantas, es no limpiar el monte que crece debajo de la planta porque es el que se encarga de mantener la babosa y el caracol debajo y no le permite subir y dañar la planta. Yo que tengo fresas sembradas me ha sido de gran ayuda, de allí el sistema de mantener en un lugar alto las fresas, recordemos que mientras más se limpie o se trasquile la tierra, se vuelve más estéril, porque el monte es como la protección de las plantas.

Ahora voy a hablar un poco de cómo se

LA AGROECOLOGÍA: UNA FORMA DE VIDA PARA LA EMANCIPACIÓN CULTURAL

siembra la fresa. Para sembrar la fresa lo hacemos por medio de un espolón, no por semilla, y lo podemos hacer en vasos plásticos con el fin de trasplantar, abrimos pequeños orificios por los costados del vaso, y los llenamos con abono o con un preparado que contiene tierra, humus de lombriz y desinfectado con trichoderma; luego colocamos el espolón y ya en quince o veinte días comienza a crecer la raíz, debemos regar la planta una sola vez al día, preferiblemente, en la tarde porque en la noche la planta consume el agua. No es bueno sembrarla en el suelo porque el fruto tiende a podrirse, excepto que coloquemos un plástico para su protección, de lo contrario va a dañarse el producto, de igual forma el mismo procedimiento podemos hacerlo con el fruto de la uchuva, que contiene propiedades medicinales para la vista y la próstata.

Ya les hablé del humo de lombriz, hace un ratito les dije, entonces tenemos que aprender a hacer ese abono, que es un

abono natural. Yo hice un lombricultivo, esto lo podemos realizar en cualquier tanque y utilizamos la bosta de vaca preferiblemente cuando ya se encuentra podrida. Luego podemos colocar un kilo o medio kilo de lombrices, hasta unas diez lombrices, porque ellas se reproducen muy rápido. Cuando yo realicé el curso con el INCES, me dieron como unas cien lombrices, ya luego se multiplicaron. Algo que persigue mucho a la lombriz es la hormiga, las aves y los mismos ratones, por eso uno debe estar pendiente de protegerlas y de la temperatura idónea para ellas que es de 21 °C, aunque aguantan hasta unos 40°C. Las lombrices respiran a través de todo su cuerpo. El humus sólido tarda alrededor de tres meses en estar listo.

A mi me gusta mucho todo esto, y varias de las plantas que tengo me las ha regalado Álvaro, eso quiere decir que de La Pueblita yo he sacado cosas útiles y quiero seguir yendo y llevando a cabo nuevos proyectos.



CULTIVO AGROECOLÓGICO DE PLANTAS DE FRESA

autobiografía Luis Calderón PRODUCTOR agroecológico



SEÑOR LUIS CALDERÓN

ENTREVISTA POR YULEICI VERDI

Yo nací aquí en Mérida en el año 1962, soy de familia campesina del páramo merideño, específicamente de Cacute Alto, allí transcurrió mi niñez. Como lo dije yo soy de una familia que tanto mamá, papá y mis abuelos venían del páramo merideño, donde se hacían cultivos de trigo y de papa, generalmente se involucraba toda la familia desde el más pequeño hasta el más grande.

Esos eran los orígenes del campo merideño. Los cultivos tradicionales eran trigo y papa, después fue que se introdujeron todas las hortalizas y otros rubros que venían de afuera, pero maíz, papa, arveja esos fueron los cultivos que yo conocí en mi niñez, porque desde muy temprana edad hasta el más pequeñito sale a las labores del campo,

porque la mano de obra era familiar. Así fue como yo me hice agricultor.

Tiempo después con el desarrollo de las cosas, el Banco Agrícola en ese tiempo, empezó a exigir a las personas utilizar un sistema de riego y agroquímicos específicos para que el Banco les diera un financiamiento. Así es como mi papá entra a la agricultura convencional, porque era una exigencia. Antes de eso ellos cultivaban sin ningún tipo de agroquímico, incluso sin riego, trabajaban solamente con la sincronización del clima y de los meses, sabían por experiencia los meses para cultivar la papa, el trigo o el maíz. A raíz de esas exigencias fueron cambiando al monocultivo, porque después de eso prácticamente se sembraba pura papa y, de vez en cuando, se alternaba con zanahoria, repollo y ajo, pero esos ya eran cultivos que podríamos llamar

introducidos y que llevaban toda la carga de agroquímicos para poder que se dieran buenas cosechas, porque al principio se cultivaban sin químicos y las cosechas cada vez disminuían en rendimiento y eran cada vez más atacadas por plagas y enfermedades, cosa que los obligaba al uso y hasta al uso excesivo de químicos. Esos son prácticamente mis orígenes como campesino.

Después estudié agrotecnia en el Tecnológico de Ejido y siempre mi norte era ir a cultivar en el campo, lógicamente, fui a cultivar en el campo con todo ese paquete tecnológico, porque las universidades tradicionales enseñan de esa manera, uno es preparado precisamente para utilizar esos paquetes tecnológicos donde te dicen la dosis por hectáreas, kilos por hectáreas de equis insecticida, herbicida, fungicida, pesticida. Yo siempre tuve la iniciativa de querer cambiar

para usar menos agroquímicos y llegué a utilizar Piretroide, que sigue siendo un agroquímico pero supuestamente está conformado

por compuestos orgánicos que se degradan con más facilidad, pero que en realidad son igual de tóxicos.

Luego en vista de que era imposible cultivar sin químicos porque todas las plagas se iban hacia mi parcela, emigré hacia la ganadería por un tiempo, pensando aún, que realmente era imposible cultivar sin químicos. Me di cuenta que en esa zona no hay cultura para la ganadería de leche especializada y era muy difícil encontrar personas que quisieran trabajar con ganadería. Emigré de nuevo a la agricultura convencional con muchachitos que venían de Colombia muy

jóvenes de 12 o 14 años, al principio ellos eran mis obreros, más tarde crecieron y nos hicimos socios y empezamos a trabajar lo que en el páramo se llama "Trabajar a Medias" y posteriormente yo era el empleado de ellos, porque yo les di los terrenos y ellos me pagaban un porcentaje. Justamente estábamos comenzando en ese sistema, cuando el mayor de ellos, que tenía 35 años, le detectaron Leucemia, se complicó con dengue y recuerdo que entró al centro clínico un martes y el día jueves falleció. Todos los químicos y productos tóxicos con los que cultivábamos aceleraron su Leucemia, y eso me llevó a mí a replantearme la forma de ver la vida, eso fue algo que me marcó y honestamente fue una de las cuestiones que me llevó a no realizar más la agricultura convencional.

Luego con el afán de entrar a toda esta era agroecológica, veinticinco años después, volví al Tecnológico de Ejido a estudiar agroalimentación, que es agricultura pero bajo el enfoque agroecológico; todo lo que aprendí hace veinticinco años, ahora hay que desaprenderlo, es decir, empezar de cero para estar en consonancia con la Constitución y el Plan de la Patria. Es de allí donde me integro a la comunidad del INCES, eso fue

«TODOS LOS QUÍMICOS Y PRODUCTOS TÓXICOS CON LOS QUE CULTIVÁBAMOS ACELERARON SU LEUCEMIA, ESO ME LLEVÓ A REPLANTEARME LA FORMA DE VER LA VIDA»

como en el 2012, como sujeto político acompañante integral de todos estos procesos y apoyando también la transformación del INCES, que en su afán de transitar hacia el socialismo intenta cambiar de los llamados cursos,

que por años, desde su fundación se daban, a Proyectos Integrales ¿Por qué razón? Bueno porque los cursos son prácticamente individualistas, allí las personas se preocupan es por obtener su conocimiento y su mejor nota para salir al mejor postor, al que les pague más, salen a vender su fuerza de trabajo y muchas veces, para ser explotados por las grandes empresas. Entonces, se da esa transformación hacia Proyectos Integrales Socialistas y aquí estamos nosotros acompañando, pero ¿De qué se trata? Se trata de que primero nos reconozcamos como iguales y en ese reconocimiento de iguales, poder establecer relaciones que se han perdido, esas relaciones de ser amigos, de ser compañeros, de que me duela que otra persona este mal. En ese afán de recibir ese reconocimiento primero interno y posteriormente de grupo, en el desarrollo de estos Proyectos Integrales, nosotros intentamos trabajar en un eje, desde el Municipio Santos Marquina pasando por el Municipio Libertador con la Parroquia Arias, enlazando con Jacinto Plaza hasta llegar al Municipio Campo Elías, de hecho tenemos una comunidad de aprendizaje en Loma de los Ángeles que corresponde a la parroquia Montalbán del municipio Campo Elías. Pero con el tiempo nos dimos cuenta en la indagación de contexto, que este eje de desarrollo nos quedaba bastante grande y decidimos comprimir el ámbito geográfico, dedicarnos a la Parroquia Arias y tomar como punto de referencia el Invernadero Escuela, haciendo un reconocimiento al trabajo que tiene el compañero Álvaro Trejo como pionero del invernadero, un trabajo que dice mucho de la calidad humana, de los sentimientos hacia las demás personas y de esa preocupación porque la gente que se acerca al Invernadero, obtenga los conocimientos en el área de agricultura ecológica, de que pueda cultivar sin químicos, porque aquí como el mismo Alvarito lo ha dicho en muchas



oportunidades, aquí hay experiencias ciertas de que es posible la agricultura ecológica sustentable.

Yo vengo de ese mundo, de cultivar grandes extensiones de papa, grandes extensiones de zanahoria, grandes extensiones de ajo, porque ahí lo que se persigue es el dinero, lo que se persigue es acumular capital, ese es el fin último de esa agricultura. Pero dentro de uno siempre hay algo que le dice que ese no es el camino, algo que te direcciona, y más aun, cuando existe un detonante como lo es perder un amigo, por una enfermedad terminal a costa de tener su cuerpo contaminado de tanto agroquímico y eso es algo que marca y no es sencillo. Yo me he planteado muchas veces regresar al campo, y la agricultura convencional es



EL DIÁLOGO COMO MEDIO PARA LA FORMACIÓN COLECTIVA

la más fácil que puede existir, entonces esas son las contradicciones que hay que develar, lógicamente, aquí hay que trabajar mucho más, pero trabajar más con la conciencia, con la educación, ese es el cambio, cuando uno se hace consciente, de hecho, esa es una de las premisas del socialismo: a través del conocimiento hacernos conscientes, saber qué es bueno y qué malo, colocar una balanza para saber qué es mejor, mucho capital y poca salud o mucha salud y poco capital. De esa balanza sale la decisión de apoyar todos estos colectivos, apoyar al Invernadero Escuela, incluso, nosotros aprovechamos el tiempo transitado por el Invernadero Escuela y nos integramos como un colectivo más en este proceso de cambio, de transformación, porque como lo dije, salimos

como sujetos políticos en principio contratados por el INCES, pero al llegar a las comunidades nos convertimos en un sujeto comunitario, en un sujeto más de aprendizaje, no nos quedamos en las cuatro paredes de la institución, sino que nos desplegamos en todo este eje. Las condiciones políticas y geográficas hace que nosotros hallamos tomado el Invernadero como epicentro y de aquí extendernos a otras comunidades como la Joya, la Vega, Loma de los Ángeles y los Curos.

Conversatorio con Luis Calderón en el Invernadero Escuela

Alvaro Trejo: Bien, fíjate que llegó un momento de la vida, decías tu, de no usar agroquímicos. Tuviste que pasar por una experiencia primero para poder tomar esa decisión, es lo que nosotros estamos evitando mientras que vienen tremendos choques. Ahora, ¿Qué haría usted en este momento? Si en estos momentos hay instituciones que están exigiendo hacer eso, lo que usted dice, exigiendo que usemos agroquímicos. Ya uno conoce y tiene bases fundamentales para negarse ¿Qué diría usted?

Luis Calderón: Me apego a lo que usted me dice todos los días, ya somos independientes, ya tenemos una Constitución, de hecho, una muy buena Constitución, ya conocemos todos esos artículos que usted nos repite a diario o casi a diario, y bueno hay que hacer respetar esas leyes que están allí. Y a esas instituciones que lamentablemente quieran vender sus paquetes, no los vamos a aceptar, no hay manera de aceptarlos y mucho menos en los momentos que estamos viviendo, apoyando el 5to objetivo del Plan de la Patria, que apoya una agricultura ecológica, el ecosocialismo, no hay cabida de esas instituciones y de esas

SISTEMATIZACIÓN DE LA SIEMBRA CAMPESINA

exigencias, ni en nuestra Constitución, ni en nuestras leyes.

Alvaro Trejo: ¿Qué le llamo la atención del Colectivo Invernadero Escuela?

Luis Calderón: Honestamente, como ya era un trabajo de tiempo que ustedes tenían, indagando con personas de aquí de la comunidad, recuerdo que el primer número telefónico que me dieron fue el de Freddy Rojas, lo contacté por teléfono y él me mandó a venir aquí un sábado que habían exposiciones de Maestros Campesinos, estaban Isaac, Rocha y otros. Eso me motivó a venir aquí, primero porque estoy en el área de agroecología, hice los contactos para acercarme a esta experiencia y en segundo lugar, porque aquí se respira una energía distinta; cuando uno llega aquí al Invernadero Escuela da ganas de trabajar en este colectivo y bueno seguimos todavía aquí.

Yuleici Verdi (CENDITEL): Nos

reconocemos como sujetos políticos, entonces, ¿Con qué enemigo nos estamos enfrentando cuando nosotros, o cuando ustedes como colectivo toman la decisión de sembrar de manera orgánica y no solo eso, sino de recuperar el conuco, cuál es el enemigo principal al que se enfrentan?

Luis Calderón: No es poca cosa, porque aquí nos estamos enfrentando a grandes intereses de grandes empresas internacionales, fíjese que la agricultura nuestra, y aquí vale el cuento del Banco Agrícola, eso fue pensado por esas transnacionales, cuando empezaron esos bancos a exigirles a nuestros campesinos que tenían que utilizar el paquete de Revolución Verde, eso fue una estrategia de esas grandes transnacionales para hacernos creer que era necesario y casi que indispensable utilizar esos paquetes. Entonces no es poca cosa a la que nos enfrentamos y estamos conscientes que esa es la primera lucha que tenemos que dar, de hecho nuestra



formación política es permanente y el estudio de la Constitución y de las leyes es permanente, y es permanente porque el

«ESTA ES LA ÚNICA MANERA DE QUE NOSOTROS PODAMOS CONSERVAR NUESTRO PLANETA, QUE NOSOTROS PODAMOS CONSERVARNOS COMO SERES HUMANOS SANOS»

paso hacia el socialismo es permanente, es un trabajo de todos los días, y ese mismo trabajo es el que tenemos que hacer para ganar todas esas conciencias que se acercan aquí, muchas veces con inquietudes, muchas veces confundidas, y otras veces muy seguras con mucha pertinencia de que esta es la única manera de que nosotros podamos conservar nuestro planeta, de que nosotros podamos conservarnos como seres humanos sanos, porque fíjese, cada vez que uno va al mercado uno compra sus alimentos pero también compra su enfermedad, viene implícita en el alimento, porque la carga de agroquímicos que contienen nos va enfermando, nos va enfermando a través de los años.

Marlon Daza: Todo lo que tú estás diciendo es bastante interesante y con la pregunta respecto al enemigo, el enemigo también está en nuestra mente, se ha insertado a través de la cultura y de los medios de comunicación, año tras año, desde que nacemos, el enemigo es el individualismo, nosotros tenemos que tener claro que el enemigo está presente muchas veces dentro de nosotros. Entonces, el espacio que se abre para un momento de encuentro para hacer colectivo, es una práctica que primero tiene que ser continua, pero no es fácil, porque el enemigo no es

sólo la transnacional que tú la vez con sus grandes intereses, sino también está en nuestra mente, y nuestro objetivo como sujetos políticos es develar constantemente a través de la Constitución, a través de la práctica y la reflexión continua, develar que el enemigo está allí, que nosotros no podemos pensar más individualmente, tenemos que aprender a pensar en colectivo y eso lleva un tiempo.

Uno se da cuenta de eso cuando algún compañero viene a espacios como este con intereses personales, eso evidencia que es necesario generar una transformación para ser o realizar un colectivo, es una pelea dura y difícil pero precisamente este espacio lo permite.

Alvaro Trejo: Existe algo muy importante que nos hace estar prevenidos, es lamentable que a veces hagan invitaciones a encuentros, aparte que no te dan una información completa, te venden unas palabras bien caras, y cuando digo bien caras, es porque te mandan a ir a un encuentro para que compres que si el desayuno o el almuerzo, pero el desayuno te vale tanto, cuando hablo de tanto es que vale más de 200 Bs, lo digo porque yo lo he vivido y tengo bases fundamentales como comprobar eso. En cambio, el Colectivo del Invernadero Escuela prepara nuevas informaciones con la finalidad de que el pueblo, el hombre, la mujer venezolana y los niños, aprendan lo que es una agricultura sustentable, es dar la oportunidad que nosotros los campesinos nunca tuvimos de aprender algo gratuito, eso lo vamos a hacer en este lugar y aquí nadie va a venir a sobrepasar normas sobre nuestra Constitución. Hay quienes te hablan de ayudarte, de apoyarte pero a la hora de la verdad cuando tú necesitas ese apoyo, ese calor de ese amigo, que necesitas la ayuda de cierta institución,



ESPACIO DE FORMACIÓN EN EL INVERNADERO - ESCUELA LA PUEBLITA

nadie te toma en cuenta. Por causa de eso, es tan importante el colectivo, porque ya no es uno el que va a sentir el dolor, es el grupo ya es el colectivo, y solo así es que le podremos dar un desarrollo a nuestro socialismo en nuestro querido país Venezuela. A esas empresas transnacionales, no les conviene ver a un campesino parado en cualquier esquina de Venezuela explicando bien al pueblo, lo que es, por decir algo, una semilla, porque en un tallercito de unas tres horas te cobran un poco de plata, sin dar ninguna respuesta, te dan un taller pero tienes que pagar y a veces uno apurado porque si tiene para los pasajes no tiene con qué pagar el taller, por eso es

importante preparar hombres y mujeres con bases fundamentales en este lugar.

Otra de las cosas es que cada día, cada hora y cada momento, en este lugar que se va a multiplicar en otros, debemos principalmente preparar a nuestros niños, así como el Comandante se preocupaba tanto por nuestro país Venezuela, así tenemos nosotros ahora que preocuparnos por esa generación de oro y esta juventud, aquí por ejemplo había clase hasta los viernes, pero como los jóvenes tenían clase hasta los viernes, venían perfectamente los sábados. Lo que nosotros queremos es que esto camine, y por eso es que cuando se



haga nuestra directiva, ahí se va necesitar mucha disciplina, por eso todo va estar bajo la Constitución, con la finalidad de cumplir, porque si una empresa o compañía de construcción por ejemplo, crece y tiene sus grandes ganancias eso no la descontrola en ningún momento ¿Por qué? Porque hay una buena organización y allí el que no cumplió se fue, aquí no, aquí primero se le va aclarar muy bien las cosas, nosotros lo que necesitamos es orden, disciplina y que cumpla con su responsabilidad, como lo dice el artículo 132: "que es un deber cumplir con nuestra responsabilidad".

Cuando yo a veces me pongo a analizar el

Banco de Semillas, me doy cuenta que esa semilla se tiene que llevar hasta el último rincón de Venezuela, por eso nos interesa tanto hacer redes con otros estados, con la finalidad de que esos estados conozcan si no conocen, para así seguir desarrollando nuestra agricultura sustentable.

Señor Luis ¿Cuándo su papá cultivaba y cuando ustedes cultivaban, utilizaban algunos químicos?

Luis Calderón: Sí, incluso se llegó a usar D.D.T. es un químico que se aloja en los tejidos grasos y perdura por años en el organismo, y banda roja, banda amarilla todos esos químicos que hemos conocido por allí, Paratión, Lannate, todos esos químicos.

Alvaro Trejo: Eso ocurre, en parte, por inconsciencia. Fíjate! hay algo que me ha llamado mucho la atención, es que los Mayas en el año 400, descubren el maíz y lo valoraron como un dios, era el primer alimento de ellos, ellos vivían de las raíces de los árboles, de los frutos de los árboles, de la pesca, de la cacería, cuando descubrieron el maíz. Cuenta la historia que ellos duraron hasta el año 900, estamos hablando de 500 años. Si ellos vivieron 500 años de sus ramas, sus hortalizas, sus comidas, sus alimentos y fueron personas sabias e inteligentes, ¡tanto! que los muros que hicieron aún están allí, eso no se ha caído, ¡gente firme! A nosotros no nos puede decir nadie: mira utiliza tal químico para la planta, eso ayuda, sí, efectivamente uno se lo aplica, por ejemplo el engruesador de tomate, se lo aplico y el tomate se engruesa, pero estoy envenenando una generación. Entonces, yo sé que el tomate que yo siembro va ser pequeño, pero va ser un tomate con sabor y sabor venezolano y además sano.

Aquí en el Invernadero Escuela vamos a depender de las ventas de las plantas, de

las plantas medicinales, del abono orgánico, del micro-organismo eficiente, de los repelentes y de muchas cosas más. Yo siempre he dicho algo bastante importante, aquí no viene nadie para enriquecerse, pero sí estamos asegurando nuestra alimentación sana, porque aquí cuando vienen con proyectos individuales yo dejo que conversen, y luego me dicen: "usted déjeme ese pedazo cerca de la carretera para hacer humus de lombriz", y luego dicen: "a usted no le va a faltar el humus de lombriz sólido, esa ayuda para la planta; usted no va a comprar nada, aunque una garrafa de esas cuesta 70 Bs., usted no va a comprar nada, eso se lo damos gratis, pero nos deja ese pedazo"; entonces le pregunto yo: "¿Cuánto pueden hacer ustedes mensualmente? Me dicen, vamos hacer unos 25 o 30 mil bolívares, yo le respondo ahora saque la cuenta 30 mil Bs entre 46 personas", ellos me dicen: "no ya vá! eso es cómo", y se ponen así como cuando alguien se está ahogando. Y yo le digo: "aquí hay un colectivo de 46 personas y con ustedes 4 son 50, entonces ¿cuánto nos queda de esos 30 mil a cada uno?" y ellos me dicen: "eso no es para todos", y yo le respondo: "la Constitución me habla muy diferente", a lo que usted me dice. Y el señor me dice: "no señor Álvaro a mi no me convence ese negocio" y yo le digo "pues a mi tampoco, porque el Invernadero Escuela es para un pueblo que nunca fue tomado en cuenta". Y les digo ¡muchachos! cuando nosotros con la ayuda de Dios montemos esto, yo sé que nos va a ir muy bien teniendo en cuenta nuestras leyes, con nuestra Constitución. Por eso cuando se le manda un mensaje con un artículo de la Constitución, si no tienen la Constitución anoten para que después lo lean, ojalá que cada saludo fuera así.

Ahora amigo Luis, ¿Cómo fue lo del muchachito que se enferma, se enferma el día martes y muere el jueves de Leucemia?

Luis Calderón: Claro, tenía Leucemia y con el Dengue se le aceleró, no hubo manera, transfusión que le hacían, transfusión que le salía por las aberturas naturales del cuerpo. Él tenía su leucemia enmascarada y no lo sabía, pero cuando le da el dengue hemorrágico se le complica todo, entra el martes y el jueves ya sale muerto. Para redondear la idea de lo que decíamos, uno pasa 10 o 20 años comprando su enfermedad y al tiempo uno va al médico pensando que se va a curar, y efectivamente se cura muchas veces, pero se cura de una cosa y daña otra, porque las enfermedades que se curan con fármacos pasan así, generan daños colaterales.

Alvaro, usted decía anteriormente que para enfrentar a las transnacionales de los agroquímicos y las transnacionales de la medicina se plantea aquí el Proyecto Integral Socialista, que pretende atacar a través de las plantas medicinales ese montón de enfermedades, porque es un conocimiento ancestral, un conocimiento manejado por los habitantes de todas estas regiones, conocedores de sus plantas y de sus propiedades. Con este afán de transformar se plantea el Proyecto de Semillas, aunado a las plantas medicinales, alelopáticas, repelentes y las que podemos usar para el control de plagas. Allí vamos a fortalecer varias comunidades con el banco de semillas, para que cada comunidad tenga su banco de semillas, al mismo tiempo que conozcan el manejo de todas estas plantas medicinales, porque como lo dijo Hipócrates: "Que tu alimento sea tu medicina". Allí es donde queremos llegar, que nuestro alimento sirva para regular y mantenernos sanos.

Marlon Daza: Hay un grupo que dice: "Del conuco a la mesa", yo considero que eso es un elemento importante de la integralidad de todo el proceso de formación, porque precisamente se toca el tema de la

LA AGROECOLOGÍA: UNA FORMA DE VIDA PARA LA EMANCIPACIÓN CULTURAL

alimentación, de recuperar lo tradicional en la siembra, nuestra semilla autóctona, todas las prácticas tradicionales culturales, estamos hablando de cultura, pero estamos hablando también del rescate de la cocina tradicional, y hay rubros que son tan alimenticios o más pero que no se conocen. Eso es parte del proceso de formación, de articulación, porque de alguna forma este espacio es eso, un espacio de articulación, del tema de alimentación, de semilla, agricultura, turismo, porque si realmente vamos al desarrollo del país desde la Constitución, desde las leyes, el turismo es prioritario, pero si hablamos del turismo real, del turismo tradicional, de la recuperación de lo ancestral, de las rutas ancestrales tradicionales, entonces estamos hablando de una integralidad de todos esos rubros, de los procesos, de los proyectos. Actualmente el invernadero, no es un colectivo sólo nacido con el invernadero, sino hay colectivos de otros espacios, aquí han venido compañeros de los Pueblos del Sur en esa necesidad de encontrarnos, de vernos, de saber de que estamos armando

hacia la construcción de algo, eso se siente hoy en día en nuestro pueblo, esa necesidad de vernos, reunirnos, seamos movimientos sociales, seamos consejos comunales, de ancianos, de mujeres, de campesinos. Hemos invitado a compañeros de la urbanización “José Adelmo Gutiérrez” que son parte de un proyecto Integral del mismo INCES, a intercambiar semillas acá, lo hemos hecho en otras zonas, hemos ido a otras zonas. Es un proceso nuevo para poder generar desde ese encuentro las posibilidades reales de proyectarnos como pueblo, empoderándonos de las leyes para poder transformar. Esa es quizás la principal fuerza que existe acá.

Yuleici Verdi: Yo quisiera realizar una pregunta a los tres, como para la reflexión, seguramente no vamos a tener una respuesta clara, porque es una pregunta compleja y es del problema económico, es decir, en el Invernadero Escuela se han venido planteando distintos procesos de aprendizaje, que tienen como finalidad recuperar la siembra, la recuperación del conuco, recuperar la salud, el trabajo en colectivo, que eso



LUIS CALDERÓN Y MARLON DAZA

SISTEMATIZACIÓN DE LA SIEMBRA CAMPESINA

combate el modelo individualista que nosotros somos, porque nosotros somos capitalistas en el sentido de que nos han educado desde la escuela hasta la universidad para ser individualistas, para ser especialistas en algo, y ese ser especialistas en algo, crea un ser egoísta, porque ese ser egoísta sale al campo, como dijo Luis, a competir y a llevarse a cualquier persona por delante, sea familia, amigo, lo importante es colocar un paso más adelante por eso me interesa sacar 20 y todo ese asunto morboso y perverso que imparte el academicismo, pero hay un asunto que se nos pregunta, a mi me preguntan por ejemplo, cuando les comento lo valioso que me parece este proyecto y es: ¿Cómo se están planteando el asunto de la distribución? Y yo les digo, por lo poco que conozco, en el invernadero no se están planteando sembrar grandes cantidades de terrenos, allá no se está planteando sembrar en un terreno donde

se saque mensualmente tantos bultos de zanahorias o tantos bultos de calabacín, allá lo que se está pretendiendo es el asunto de la recuperación del conuco, evitar los cultivos monopolizados y hacer un cultivo orgánico, es decir sembrar cebollín, sembrar acelga, sembrar apio venezolano, sembrar tomate, y que sean rotativos; pero nosotros sabemos que hay un problema muy perverso en el asunto económico, nosotros sabemos que quien tiene el mayor poder en la producción venezolana son los Mendoza, la Polar nos tiene en sus bolsillos, y no es solo porque sean ellos los únicos que saben producir, sino son los que tienen las cadenas de producción en sus manos, son los que tienen como mover los alimentos, ellos pueden y determinan cuándo están los anaqueles llenos y cuándo los quieren vaciar, en ese sentido ustedes, ¿qué han reflexionado, qué ideas han tenido, qué propuestas políticas ustedes han develado



TRABAJO COLABORATIVO EN EL INVERNADERO - ESCUELA LA PUEBLITA

en las discusiones que han tenido? No seguramente para responder en este momento, porque ustedes probablemente se han planteado que no tienen cómo distribuir, porque lo que han sembrado lo distribuyen entre ustedes mismos. Por ejemplo, hay productos que llevan a "Mano a Mano" o aquí mismo viene la gente y se los llevan, pero en términos económicos, ¿ustedes como colectivo han planteado ideas sobre cómo combatir a los Mendoza? porque tenemos que pelear con ese otro enemigo histórico el que tiene el monopolio de la distribución.

Marlón Daza: No está tan alejado, el sólo hecho de lo que hablábamos anteriormente de encontrarnos, de generar un espacio de encuentros, ya nosotros estamos generando vinculación, salir de individualismo y vincularnos como sujetos. El sentir la Patria es sentir al otro, es acompañarnos para solventar un problema que en el colectivo pasa a ser de todos pero nosotros nos proponemos todo esto porque estamos claros que vamos hacia la construcción de la comuna, y los proyectos integrales socialistas o socio-productivos o como quieran llamar estos espacios de encuentros que nos permiten esa vinculación de construir desde el sentir realmente la comuna. El encuentro es uno de los puntos difíciles, es algo bárbaro lo que sucede afuera, esa idea individual que está en nuestro pueblo, y por eso nos llamamos patriotas, estos son espacios que nos ayudan a la construcción de la comuna. En ese aspecto sí lo hemos reflexionado mucho, lo hemos planteado como del marco real o general, Alvaro tiene incluso algunas propuestas, incluso lo ha expresado, porque esto es

colectivo, nosotros en base a ese tema hemos reflexionado en uno de los puntos que es el encadenamiento agrícola. Si nosotros tenemos por ejemplo, en Loma de los Ángeles, que es un clima distinto, que son condiciones distintas, resulta que ahí hay una producción de fresa y que aquí no se puede hacer, el encadenamiento agrícola nos permite hacer bajo la construcción de la economía comunal, en la comuna, o bajo estas nuevas formas de encontrarnos y articularnos, poder hacer un cambio, hacer economía, hacer producción, quizás el trueque, sí por ahí va la cosa.

Luis Calderón: Eso lo hemos conversado frente a esas gigantescas redes de comercialización y distribución, nosotros nos planteamos las redes de las cuales hablaba Alvaro, esas redes no son sólo para intercambiar semillas, ahí se pudiera hablar del trueque de los cultivos listos para el consumo, a través de esas redes se puede establecer el intercambio, para no hablar de comercialización.

Marlón Daza: Sí, ahorita tenemos un reencuentro de la experiencia hasta hoy pero esto es solo el comienzo, nosotros nos estamos planteando aquí realmente construir patria y a eso estamos nosotros dispuestos.





autobiografía de alvaro TREJO - maestro campesino

SEÑOR ÁLVARO TREJO

ENTREVISTA POR YULEICI VERDI

Yo soy de Caja Seca, allá formé mi hogar, vivía en una montaña que del pueblo quedaba a cinco horas en bestia, fue cuando me plantearon este negocio para acá. Nunca pude estudiar a causa de una enfermedad que todavía sufro pero no me impide cualquier cosa. Me vine para esta finca de un tío mío donde él me pagaba mi semana, pero ese sueldo me duró 6 meses porque tuvo un accidente y se mató, y mi tía adinerada nunca me puso un sueldo y yo trabajaba en lo que podía.

Como he sido siempre, desde pequeño, inclinado a la agricultura pero sin ningún conocimiento, porque a nosotros solamente nos enseñaron a sembrar, a desyerbar, a

sembrar y hasta ahí, pero no sabíamos cuándo una mata se enfermaba. Le echábamos la culpa al tiempo, al agua, a la tierra pero en sí, no sabíamos qué era.

Ahora ha cambiado mucho, recién llegado aquí pasé momentos difíciles porque llegué a una parte nueva, donde no conocía gente y no tenía entrada de nada y un gasto obligatorio (que siempre he tenido toda mi vida por causa de una enfermedad), aunque eso nunca me ha impedido a mi desarrollar un potencial. Nos reunimos un grupo de hombres y mujeres que llegaron con el señor Freddy Rojas que me dijo: “¡Alvaro vamos hacer un invernadero!” y yo dije “¡Vamos!” y aquí nos reunimos 12 personas; primero la capacitación, primeramente gracias a Dios, primero Dios, segundo

nuestro Comandante Chávez y tercero CORPOANDES quien nos capacitó y nos enseñó cosas extraordinarias que yo en verdad nunca había aprendido hasta ese día que nos capacitaron.

Entonces ya hubo una diferencia, en ese tiempo yo todavía no sabía leer ni escribir, pero sí escribía puntos de referencia que solamente yo los entendía, y si no me da tiempo de hacer cualquier pregunta en ese momento, eso se quedaba en mi mente y lo descubría, y si no lo podía descubrir iba allá a CORPOANDES y me decía: el interesado soy yo, yo soy el que está dispuesto aprender.

Nos capacitaron, aprendimos, pusimos en práctica, cómo preparar un abono orgánico, qué se le aplicaba a la tierra para desinfectarla. Comenzamos a aplicarle lo que se llama trichoderma, la trichoderma es un químico biológico que mata las bacterias malas y reproduce las bacterias buenas de la tierra, eso no lo sabíamos antes, ahora sí y hemos visto un resultado porque una de las cosas importantes cuando uno va a la práctica dice: “verdaderamente esto da resultado”.

El EM (“microorganismos eficaces”) ayuda a descomponer bien el estiércol, yo trabajo un poquito la jardinería, y yo antes ese monte lo botaba, ahora no. Cuando descubrí el trabajo que hacía el EM toda esa grama me la traía para acá, le aplicaba el EM para que me ayudara a descomponer eso y al mes y medio ya tenía un abono orgánico de primera. El cartón... ahorita encontrar cartón es como encontrar un billete de 100, me contento

mucho porque sé la función que hace eso, anteriormente no lo sabía pero ahora sí.

«Vea como exprimían a uno el pobre, ahora yo tengo bases fundamentales para pararme en cualquier parte de Venezuela»

Después de que yo aprendí a leer y a escribir, hace año y medio, porque en la IV República lo maltrataban tanto a uno, al pobre... Yo he sufrido de una enfermedad desde los 5 años de edad, que se llama epilepsia, y claro, mis padres no tenían las maneras de cómo darme los tratamientos porque nos los había, o había los tratamientos

pero no había el dinero, entonces me enfermaba en la escuela y los profesores decían: “No, usted lamentablemente no sirve para estudiar”. Vea como exprimían a uno el pobre, ahora yo tengo bases fundamentales para pararme en cualquier parte de Venezuela y dar cualquier orientación respecto de lo que se trata una agricultura sustentable y cómo debemos vivir nosotros, que realmente sí podemos trabajar con una agricultura sustentable.

Esas palabras eran fuertes para uno, un maltrato muy grande, entonces yo les dije a mis padres: “Papá, yo solamente quiero trabajar el campo”; y fue cuando empecé a trabajar el campo. Aparte de eso, siempre pensaba formar un hogar joven para que cuando yo ya tuviera unos cuarenta años, ya estuvieran mis hijas o mis hijos hombres y mujeres. Le pedí a Dios tres cosas: primero una mujer que me entendiera, segundo tener primero mi casa, y tercero que el primer hijo fuera un varoncito, pero lamentablemente el pensamiento del hombre no es igual al pensamiento de Dios, el hombre propone y Dios dispone, aunque todo hasta los momentos bien.

Compré mi casita, recuerdo era una casita

SISTEMATIZACIÓN DE LA SIEMBRA CAMPESINA

de Malariología, valía 40 Bs, ya tenía mi novia, nos casamos, me fui a vivir. La primera hija fue una hembra y hasta los momentos nunca pudimos tener un hijo varón, tenemos cinco (5) hijas, puras alcancías gracias a Dios. Están estudiando, una está estudiando medicina en la universidad, otra está estudiando ingeniería, otra está estudiando 5to año ahorita y va para 6to, y otra que tenemos de 3 años.

Bien, cuando el señor Freddy nos planteó lo del invernadero, yo dije: “Bueno, ¡Vamos hacerlo, vamos hacerlo, sí, perfecto!” Hubo un grupo de 12 personas, comenzamos a trabajar, el plan era que cada quien aportara mil (1.000) bolívares y que trajera cualquier herramienta que tuviera para hacer el invernadero, yo dije: “yo no tengo dinero”. Pero con la grama que se arrancó de donde iban hacer el invernadero (que se llama San Agustín y tiene mucha venta), yo dije “con eso yo pago lo que voy a quedar debiendo, y con el aporte del terreno”.

¿Cuál era el plan de nosotros? Hacer este invernadero, después íbamos para donde el otro, hacer otro para que cada quien tuviera su invernaderito, pero nunca fue así. Ya cuando se iba a trabajar, ya llegaban

personas solamente a conversar y no hacían el trabajo. Yo llevaba ese control porque a mí siempre me ha gustado llevar control y yo sabía de las personas que trabajaban y no trabajaban; porque no vamos a confundir la amistad con el trabajo, cuando se habla de horario de trabajo es horario de trabajo, cuando se trata de apartar para conversar se aparta para conversar.

Entonces llegaban unos ahí y no hacían lo que era. Entonces semanalmente siempre se hacía una reunión y yo era uno de los que decía: “Mire, usted estuvo 24 horas aquí esta semana pero trabajaste 3, el resto se le pasó conversando”, había un choque y me decían “¿Y cómo me comprueba usted eso?”, y yo le decía: “Mire desde las 8 de la mañana que llegó, eran las 10 y usted conversando con una señora allá en la cerca y después se fue para otro lado y todo ese control lo llevo yo”, y me decían: “¿Y quién lo mandó a usted a llevar ese control?” y yo les respondía: “A mí no me ha mandado nadie porque esto necesita llevar un control, porque yo necesito conocerlos a ustedes”.

Finalmente hicimos nuestro invernadero, lo hicimos. Me acuerdo que trabajamos día del padre, día de la madre, todos los días, la



ALGUNOS DE LOS CREADORES DEL INVERNADERO – ESCUELA LA PUEBLITA

meta era hacer eso. Pero ¿qué sucedió? Lo terminamos un sábado, le colocamos el plástico con todo eso... Ése sábado en la noche cayó un tremendo aguacero, a la 1 de la madrugada me levanto y vengo para el invernadero y veo tres enormes pelotas de agua. Yo dije: “Bueno, el que está en este trabajo tiene que responder”, llamo al señor Freddy, el de más confianza a esa hora y él me respondió.

A las 5 de la mañana me levanto y lo primero que veo es ese invernadero en el suelo. Y yo digo: “¡Ay Dios mío, este se fue pa'l suelo!”. ¿Qué sucedió? Yo inmediatamente comencé a llamar a la gente, llegaron, buscaron los tubos que verdaderamente eran necesarios para el invernadero. Nos estuvimos 3 días colocando ese plástico hasta que llegó un señor que hace invernaderos, le explicamos y nos dijo: “No se preocupe hombre yo le coloco ese plástico”. Compramos los tubos y el señor en 3 horas puso ese plástico, el hombre hizo eso y hasta los momentos el invernadero ha estado ahí.

Bien, cuando nosotros empezamos a preparar el sustrato, ya con asesoramiento del Ingeniero Montoya (gracias a Dios por el Ingeniero Montoya, un hombre primero que conoce, sabe, y es emprendedor y que le enseña a su pueblo). Nos enseñó a preparar el sustrato, en esa cosecha, sembramos 360 matas la primera vez y fueron muchas matas y se recogieron 1500 kgs. de tomate. Después, como eran muchas matas, empezamos con otra experiencia. Nosotros habíamos dejado 80 centímetros de surco



CONSTRUYENDO EL INVERNADERO

a surco y cuando uno entraba ya chocaba con las hojas de las matas, y las matas son muy delicadas, entonces nosotros para la segunda vez empezamos hacer lo siguiente: cada 1.80 metros, sembramos menos, sembramos 250 matas, hasta la última que sembré 159 plantas.

Estas matas que están ahí ahorita es del mismo abono que está en estos costales, eso tiene estiércol, arena, tierra y cascarilla de arroz, tiene trichoderma. Cada uno de esos componentes tiene una explicación, porque como sabemos el estiércol lleva mes y medio para que se descomponga. Ahora, nosotros como agricultores tenemos que conocer qué le vamos a colocar a nuestras plantas, porque anteriormente le decían a uno: “Échele de eso, eso es bueno, échele triple 20 eso es bueno”, pero hasta ahí llegaban. Le aplicábamos eso pero no sabíamos el por qué, era como el estiércol, nosotros lo aplicábamos, sabíamos que era bueno, pero no sabíamos qué tenía. Ahora no, ahora yo sé con todas las bases fundamentales porque ya lo he escudriñado hasta lo último, porque después que yo aprendí a leer y a escribir ustedes no se imaginan. Primero que nada comencé a leer la Constitución Bolivariana de Venezuela porque sé que es

SISTEMATIZACIÓN DE LA SIEMBRA CAMPESINA

una de las herramientas que lo defiende a uno en cualquier parte de Venezuela, y ya de cinco años para acá ha habido un cambio extraordinario en mi vida. Bien, el estiércol tiene lo siguiente: es rico en nitrógeno, calcio, fósforo y potasio, eso es lo que trae el triple 20. ¿Por qué se llama triple 20? porque es compuesto de tres ingredientes: nitrógeno, calcio y potasio, y esas son cosas que no le deben faltar a las plantas. Ahora bien, nosotros debemos saber todas esas cosas. Una de las cosas principales es que para nosotros cultivar tenemos que darnos cuenta de cuatro cosas muy importantes. La número uno es: un análisis de suelo para no tener pérdidas ninguna, para saber qué se puede sembrar ahí. Número dos: debemos saber de dónde vamos a sacar el agua para estar seguros de nuestra cosecha. Número tres: tenemos que conocer y saber que tenemos que usar una buena semilla. Y el número cuatro yo diría: el que no sabe lo que va a sembrar necesita una capacitación de eso.

Yo me atreví ahorita a preparar y a sembrar esas matas arriesgándome porque solamente así uno aprende, preparé el sustrato como lo había aprendido, todo perfectamente bien, y he visto un resultado en buenas condiciones. Entonces eso quiere decir que nosotros sí podemos mantener nuestras parcelas, nuestras huertas o nuestro conuco. Mantener el cilantro, la cebollina, el tomate, las ramitas que uno pueda comer para la casa, y ahí estamos ahorrando mucho dinero que nos sirve para otras cosas. Lo importante es que todo es biológico y con materia orgánica. Cuando nosotros preparamos algo orgánico hay otra ventaja, que hay

resistencia en la planta, hay resistencia en el fruto y hay poco gasto.

Cuando uno compra una semilla, esa semilla ya está exigiendo químicos, que es lo que está perjudicando al ser humano ahorita. Lo está perjudicando en la salud, se está contaminando el ambiente, mientras que nosotros tranquilamente podemos resolver eso con nuestros desperdicios. Por ejemplo, el jardín mío esta forrado abajo con puro cartón, arriba están las plantas, el monte que agarro de ahí que va saliendo o que hago en un trabajo de jardinería, lo agarro, lo curo, le aplico EM y ahí sí, a los dos o tres días se lo sumo al jardín, entonces eso me hace cinco trabajos.

Número uno: el cartón me mantiene la planta fresca porque al mojarse queda húmedo, y si deja de llover dos o tres días, la planta se encuentra fresca por la humedad, y si no ahí le tengo el riego por aspersión. Número dos: cuando yo veo que una mata esta comida de algún gusano, ya sé que tengo que levantar un poquito el monte y encuentro los gusanos. Ahora, esos gusanos no solamente hacen un trabajo extraordinario. ¿Cuál es el trabajo? Que yo agarro esos gusanos y son muy buenos para las mismas plantas. Agarro los gusanos y los insectos malos... hay que conocer y saber qué clase de insectos porque hay insectos que ayudan a la planta y hay otros que no. Los que no le dan resultado a nuestras plantas los agarro, agarro lo que es ruda, romero, albahaca y amapola, pringamoza, 5 grs. de ají chirel, agarro esos gusanos, licúo eso y tomo de ahí 25 cc. para 20 lts. de agua, y se lo aplico a las mismas plantas. ¿Qué sucede? Que cuando la plaga llega encuentra un repelente, no los mata, es un repelente, ellos ven, les llega el olor a muerto e inmediatamente se retiran, y se

UBICANDO LAS PLANTAS DE TOMATE



LAS PLANTAS DE TOMATE EN PROCESO DE DESARROLLO

retiran porque no se ven más las matas comidas. Ejemplo: cuando yo siembro una mata pequeña y me amanece cortada yo sé que hay un gusano, escarbo y ahí está.

Ahora fíjate, cuando a nosotros, gracias a Dios, nos llamaron con 12 personas para ir a Barinas hacer un curso de Maestros Campesinos, fuimos y nos estuvimos un mes, aparte de que nos pagaban todo. Nosotros fuimos y yo dije: “Bueno el que vaya dispuesto aprender va aprender”. Yo le doy gracias primero a Dios, vuelvo y repito a nuestro Comandante Chávez por esa oportunidad.

Ahora fíjate, yo ahí andaba anotando y andaba escribiendo todo lo mínimo, la letra mía solamente yo la entendía y había algunas personas que me decían: “Señor, pero esos tremendos garabatos, ¿usted los entiende?”. Y yo les decía: “Si, yo los entiendo”. Y me decían: “Acomode más esa letrica”, y yo le decía: “Mire señor usted ocúpese porque lo que usted debe aprender en este curso, esto

no lo vamos aprovechar más nunca en la vida, y yo apenas aprendí a leer y a escribir hace un año”. Y me decían: “Ah bueno eso ya es más diferente”.

Pero verdaderamente ahí fue donde aprendí lo que eran las propiedades del cartón. De aquí nos invitó el INIA (Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas) y bueno allá nos estuvimos un mes. Allá aprendimos muchas cosas de lo que era el abono orgánico, lo que era trabajar con lombricultura, trabajar con los riegos, muchas cosas aprendimos ahí. Allá nos estuvimos el mes y después íbamos a la práctica y vimos el resultado perfectamente, porque ahí es donde uno aprende. No solamente letras, libros, leer, eso es muy importante, pero cuando uno va la práctica también.

Por ejemplo lo que es análisis de suelo. Anteriormente uno tenía que buscar a un técnico para que viniera a tomar la muestra y llevarla a un laboratorio. Ahora no, ahora gracias a Dios he aprendido eso. Necesito llevar una muestra al laboratorio, yo ya sé como se hace aquí y no solamente eso sino que cualquier persona que lo necesite puede llevarla.

Después de allá nos venimos aquí a Mérida, a varias partes de Mérida, lo que fue a Mucuchíes, Lagunillas, a todas esas partes, para ver las prácticas respecto al cacao y toda esas cosas. Descubrí por decirte algo: el cacao necesita obligatoriamente sombra para poder ver un resultado. En Lagunillas una de las experiencias fue que allá siembran lo que es el Bucare, el Bucare se siembra cada 12 mts. y cada 4 mts. va una mata de cacao. ¿Por qué? porque el Bucare, la hoja, bota una vitamina que ayuda al cacao a darle un buen crecimiento, un buen desarrollo. Y no solamente eso, también aprendimos parte de cómo alimentar a los animales. Uno le echaba comida a las

SISTEMATIZACIÓN DE LA SIEMBRA CAMPESINA

gallinas, y eso era como que hasta no se llenaran esas gallinas uno no dejaba de echarles. No, una gallina come 125 grs. diario. Ahora yo por ejemplo compro el alimento, saco la cuenta de las gallinas y le echo, y eso es lo que comen, eso lo aprendimos allá.

Ahora, una de las cosas que me preocupa... y yo deseo en mi corazón que se resuelva porque yo tengo que devolverle a nuestro Comandante, porque nuestro Comandante hizo un gasto enorme en capacitar un Pueblo. Fíjate en lo importante: el Comandante capacita a un Pueblo para que después vaya al campo a trabajar, ya con un conocimiento nuevo, para que el campesino, el agricultor no tenga pérdidas.

Ahora fíjate, salió la Misión Saber y Trabajo, como Maestro Campesino todavía no me han tomado en cuenta. Es una de las cosas que quiero y tengo, un proyecto respecto a eso: no solamente capacitar a un pueblo y darle un certificado, yo quiero que ese pueblo conozca cómo se hace un análisis de suelo, conozca qué se le puede aplicar a las plantas, cada nutriente y todas esas cosas. Y no solamente eso, sino que el gobierno le de un pequeño crédito a esa persona, para que esa persona trabaje. Porque nosotros como Maestros Campesinos podemos ir allá a supervisar el trabajo que la persona está haciendo, y en lo que no entienden, nosotros con mucho gusto le explicamos.

Ahorita yo soy el coordinador de la Asamblea Agraria del Municipio Libertador. Ahora, yo necesito saber a dónde se va ese dinero. Si alguna persona necesita un crédito, yo como coordinador tengo que conocer a esa persona y quiero ver si esa persona en verdad necesita ese crédito. También necesito saber si esa tierra está dispuesta para lo que él va a sembrar y de ahí yo voy a empezar a ver de dónde va a sacar el agua. Es necesario reunir todos los agricultores de esta parte y explicarle lo que uno sabe.



Muy bien, también vamos hacer un sello de la Asamblea Agraria para que esa persona que necesita un crédito, primero pase por ahí. Nosotros como responsables, y yo como coordinador, tengo que conocer a todas las personas, y podamos saber dónde vive, dónde está y cuánto le dieron. Así como también estamos dispuestos a ayudarlos como para darles un crédito, también vamos a exigirles que cancelen ese crédito, que eso no se quede solamente ahí.

Aparte de eso, podemos dar los cursos ahí, capacitar gente y aquí mismo podemos ir a la práctica. También estamos haciendo ahorita un curso de diplomado, estamos rescatando nuestra semilla. Una de las cosas importantes es rescatar nuestra semilla y nuestra semilla venezolana para no depender de esas empresas, de esas compañías, porque nosotros ya conocemos que si esa semilla



ALVARO TREJO Y ESTUDIANTES DE LA UPTM KLÉBER RAMÍREZ

viene, viene exigiendo muchas cosas, muchos venenos que perjudican la salud de nosotros los seres humanos.

Ahorita, por ejemplo, llevamos 73 variedades de caraotas. Hace un mes hicimos unos germinadores con periódico y metimos unas semillas. La experiencia de eso es que hay semillas, matas que ya se trasplantaron, hay unas que ya tienen flor, otras no tienen, otras apenas están saliendo de los germinadores... Eso significa que aquí viene un curso para el pueblo, para que la gente conozca el tiempo que se lleva, y no es porque la semilla se sembró muy honda, porque eso llevaba un nivel normal. Y eso aquí se hace todos los jueves: "Punto y Circulo", eso es: que los que están en el Municipio Libertador vienen hasta este lugar para aprender.

El Ingeniero Bernardo Loaiza y mi persona

somos los encargados de aquí, de entregarles cuentas a los profesores cuando nos pidan cuenta sobre las semillas. También, como les dije, nosotros vamos algo adelantados en esto. En esta materia hubo 8 personas que se sumaron a nuestro equipo. Mira que estamos viviendo tiempos bellísimos, tiempos que jamás y nunca se podrán vivir de nuevo, que nos están dando la libertad de aprender gratuitamente... Entonces, ¿cómo se ha descubierto la potencia, el potencial del ser humano? Aparte que el ser humano vive, nace, nace con un talento gratuito que Dios le da, aparte de eso más de lo que uno aprende.

Continúo con las semillas, la semilla de caraota. Hasta los momentos, ya llegamos a esa 76 variedades, y ahí ve uno matas pequeñas, con una hoja como este cuaderno de ancho, grande, y a veces son más grandes las hojas que la misma planta, cosa que uno no ha visto.

Todos nosotros los agricultores tenemos que llevar un registro a cada planta, todas esas plantas que ustedes ven aquí, ustedes me pueden pedir cuenta a mí y yo con mucho gusto les paso información, porque nosotros debemos saber cuánto tiempo se está una planta para dar fruto, para florear y todas esas cosas. Esta caraota que tenemos ahí... ahí estamos llevando una contabilidad, un registro de todo para después dar un curso de eso, como el curso que hicimos de último, a cada quien se le dio su certificado, un poquito de tierra y una semilla.

Aquí nosotros estamos haciendo lo siguiente: estamos haciendo intercambio de semillas. Cualquier semilla con mucho gusto la puede traer aquí, aquí eso va a ir a una parte, porque nosotros tenemos que conocer qué clase de semilla se da en este clima, para nosotros poder ir intercambiando. Ejemplo: la flor de jamaica allá en Caja Seca se da muchísimo, aquí por el clima se da muy poca pero sí se

SISTEMATIZACIÓN DE LA SIEMBRA CAMPESINA

da; la caraota por este clima no se da porque lleva un crecimiento muy lento y no porque le haga falta algo. Fíjate, aquí hay una caraotica rojita rojita que yo nunca la había visto. Se sembraron al mismo tiempo y anteayer se trasplantó, mientras que las otras plantas ya estaban floreado, ya estaban floreadas. Ahí hay mucho que explicar y enseñar a la gente. Es como el maíz, hay maíz amarillo, maíz negro que yo lo he visto, y un maíz azul que yo nunca lo había visto, bueno, ese maíz está aquí.

Entonces hay semillitas que hay que rescatarlas. Hay que rescatar nuestra semilla y en eso estamos. Qué pasa por ejemplo, yo estoy esperando ahorita que me traigan una semilla de zanahoria que es especial para este clima, que la zanahoria florea. Un señor que firma Peña me dijo que había sembrado una zanahoria, le floreció y el viento se llevó la florecita, y donde cayeron nacieron (te estoy hablando de aquí de El Arenal, a pocos metros). Y cuando fue a

arrancarlas, arrancó unas tremendas zanahorias, entonces son zanahorias que sirven para este clima.

Ahora que bueno, es cuando uno venda de todo un poquito al Pueblo, y cuando el pueblo conozca y sepa que sí se puede... Porque sí podemos, sí podemos nosotros mismos cultivar biológicamente, nosotros sí podemos, lo que necesitamos es alma, vida y corazón y una planta.

Bueno fíjate, ahí tengo lo que es el invernadero, qué se le aplicó, qué hay que aplicarle a una planta si no hay crecimiento. Cuando hay un suelo desequilibrado las mismas plantas acusan ese suelo. Ahí es donde se necesita fósforo, nitrógeno y calcio o potasio por decir algo. Cuando a mí me dieron ese libro que decía: "Yo sí puedo" cuando empecé a leer decía "yo sí puedo", mire eso sí me dio fortaleza, "yo sí puedo".

CENDITEL: Para terminar esta conversa yo quería que nos dijera, cuáles son los vegetales, las hortalizas que usted siembra, los que produce.

Álvaro Trejo: Bueno, si nos vamos con las plantas aromáticas tenemos: la albahaca, romero, ruda, también la flor de jamaica que es de mucho remedio, tenemos el vaporub, está la lechuga morada para los niños que no quieren dormir, se le dan 2 hojitas y eso lo acuesta a dormir ligero; tenemos también el ají chirel, ají que trae mucha proteína y es muy bueno y es un repelente para las mismas plantas; aparte de eso tenemos el tilo que es muy bueno también, el malojillo es muy bueno para la tos, hasta los momentos tenemos esas plantitas.



PROCESO DE APRENDIZAJE EN EL INVERNADERO - ESCUELA LA PUEBLITA

De los vegetales tenemos cilantro, lechuga, tenemos pimentón, caraotas, maíz, ocumo, también cebollino, ajo sembrado, ajo chino, acelga. Llevamos un almácigo antes de que se nos acaben las otras, por eso es importante llevar el registro, porque sabemos cuánto dura una mata. Por ejemplo ahí tenemos apio española, que también tengo ya para consumir y también hay en almácigo ahorita, ajo porro, tomate, remolacha, habas, tenemos pepino, almácigo de pepino, también un almácigo de lechosa, tenemos almácigo de rábano que ya esta semana esta de trasplantarlo; también matas aromáticas como el llantén que es una mata de mucho remedio.

Aparte, se vende lo que hay aquí: los cambures, los limones, las naranjitas, los aguacates, y tenemos cambures de dos formas, cambur verde o el cambur maduro. También tengo unas matas que por cierto es muy buena para los riñones, el oreganón, está el oreganón grande y el pequeñito que le echan a la comida, el otro también, pero hablemos del oreganón, el de la hojita pequeña. Ese oreganito uno lo mete en un horno solar, la hojita se tuesta y a los dos días saca uno algo inmediatamente listo porque los rayos solares son fuertes.

El que viene y me compra una bolsita de tierra o un saco de abono... yo le vendo con una guía, donde dice cómo se prepara ese abono orgánico. Eso es para que la gente conozca y sepa cómo se prepara un abono orgánico, si lo viene a comprar después es porque ya quiere, pero ya tiene una guía de cómo se prepara. Y si cualquiera esta dudoso y no la entiende, véngase que con mucho gusto le explico, vamos y preparamos. Lo que quiero es que el Pueblo aprenda hacer sus cosas y tenga sus cosas en su mismo hogar.

¿Por qué nosotros queremos recuperar nuestra semilla? Por lo mismo, porque ya nosotros producimos esta semilla y es una

«CUANDO A MÍ ME DIERON ESE LIBRO QUE DECÍA: "YO SÍ PUEDO" CUANDO EMPECÉ A LEER DECÍA "YO SÍ PUEDO", MIRE ESO SÍ ME DIÓ FUERTEZA»

semilla criolla, no es como las otras semillas, esas semillas que vienen contaminadas, que además ya están exigiendo inmediatamente veneno.

Sí se puede hacer un cambio en Venezuela, que ya está el cambio, ahorita hay un movimiento de muchas personas, yo me he dado cuenta, que están cambiando la forma de trabajar, y yo se lo digo con bases fundamentales, que sí podemos cambiar nuestra forma de trabajar. Aún nos damos cuenta la resistencia de una planta, la resistencia de los frutos, no se contamina nada y estamos seguros de algo.

CENDITEL: Dado que usted nombra al Comandante quería preguntarle algo: ¿Cómo compara usted las condiciones en las que vivíamos antes a como estamos viviendo ahora, no solamente para los campesinos sino para todos los ciudadanos de Venezuela? ¿Qué tan diferente estamos viviendo ahorita en la sociedad venezolana en comparación con hace 15 o 20 años?

Álvaro Trejo: Mira, ahorita hay una diferencia extraordinaria que jamás y nunca en mi vida yo la había visto. A nosotros anteriormente nunca nos tomaron en cuenta, y si nos tomaban en cuenta era sólo en los momentos de las elecciones.

SISTEMATIZACIÓN DE LA SIEMBRA CAMPESINA

Número 2: si uno resolvía un problema era por medio de una “palanca” como decimos criollamente. Mucha gente no viene dispuesta como está nuestro Comandante, nuestro Comandante tiene un corazón lleno de amor para el Pueblo. En ese tiempo uno no tenía una respuesta de nada, por ejemplo a mí nunca me valoraban, al ser humano, a nosotros los venezolanos no nos valoraban.

Entonces en la IV República a nosotros nunca nos tomaron en cuenta. Ahora no, ahora nosotros tenemos la libertad de expresión. Gracias a nuestro Comandante, tenemos esta nueva oportunidad. Esta es una oportunidad bellísima que nosotros los venezolanos tenemos ahora. Cuando se había visto la capacitación que estamos recibiendo ahorita, yo por ejemplo que no sabía leer ni escribir, lo aprendí fue ahorita, mientras que en la IV República me dijeron: “No, usted no sirve, usted con esa enfermedad usted no sirve, vaya y ve como hace para que resuelva su problema, eso no es cualquier cosa”. Número dos: estos cursos que nos dieron cuando nosotros salimos como Maestros Campesinos... jamás y nunca habíamos visto a un Presidente que primero capacitara el pueblo para después mandarlo al campo ya preparado.

Entonces yo digo, ahorita el que no aprende es porque no quiere. Ahora llegó el momento, diría yo, momentos divinos, momentos de aprovechar. Aún estoy esperando a ver en qué parte yo voy a encontrar para seguir estudiando. Ya estudié Robinson, viene Ribas... Sea donde sea, pero yo necesito seguir estudiando porque todavía me hace mucha falta aprender y tengo mucha tarea por delante. Porque hay muchos pueblos que también necesitan aprender cómo deben defenderse, cómo se debe alimentar una planta.





TOMATE PRODUCIDO EN EL INVERNADERO - ESCUELA LA PUEBLITA

PASOS FUNDAMENTALES PARA ASEGURARNOS DE UNA BUENA COSECHA

Por: ALVARO TREJO



LOS RESULTADOS DE LA SIEMBRA ORGÁNICA EN EL INVERNADERO - ESCUELA LA PUEBLITA

Primero la **Planificación**, con una planificación ya uno sabe a dónde va, qué herramientas va a utilizar para trabajar, a dónde tiene que dirigirse, qué clase de manguera va a utilizar para ese riego, para esa siembra.

En segundo lugar tenemos que hacer una **Muestra de suelo** para saber en qué condiciones está ese suelo. La tierra merece gran respeto, nosotros no podemos sembrar lo que nosotros queramos, no, es lo que la tierra diga, yo

diría que es la orden que dé la tierra. Entonces, cuando nosotros le hacemos el análisis a ese suelo, ya sabemos qué podemos sembrar ahí.

En tercer lugar nosotros debemos tener **Riego** porque ese va a ser el primer alimento para nuestras plantas. El riego nos va a ayudar para muchas cosas, para poner un ejemplo: cuando nosotros tenemos el riego y hace un sol fuerte e inmediatamente cae una llovizna mientras está ese sol, hay peligro porque



inmediatamente esas plantas sufren una enfermedad que la llamamos quema, ¿Por qué la llamamos quema? Porque cuando ese suelo está bien caliente y cae esa llovizna, sale un vapor muy caliente y ese vapor quema las mismas plantas, si esas plantas están floreadas, esa flor va a sufrir, pero si nosotros tenemos riego, inmediatamente, así haya sol, podemos abrir esas llaves unos cuarenta y cinco minutos, y le podemos dar seguridad a esas plantas, porque lo caliente que se encontraba en ese suelo se encuentra en una forma fresca y evitamos cualquier enfermedad.

Para nosotros sembrar, yo diría que obligatoriamente, debemos conocer en qué condiciones se encuentra la **Semilla**, porque si tenemos un buen suelo, tenemos una buena agua, tenemos una buena planificación, pero si no tenemos una buena semilla de seguro vienen pérdidas y eso es preocupante para el campesino, porque si el campesino tiene para una cosa no tiene para la otra. Por causa de eso tenemos que estar muy

seguros de lo que estamos sembrando.

Yo diría, que en el paso número cinco, nosotros tenemos que conocer el **Manejo de la planta**, si nosotros no conocemos el manejo de la planta, ejemplo: si yo siembro tomate, yo tengo que conocer el manejo de esa planta, cómo se siembra, cuántos tomates tengo que dejarle, en qué momento tengo que podarla. Entonces, es necesario que nosotros los productores estemos conscientes de la necesidad de conocer el manejo de la planta.

Y número seis, yo digo que necesitamos un **Registro** desde el momento en que se sembró la semilla hasta el momento en que se recogió la cosecha. Nosotros cuando llevamos un registro, ya no somos los mismos campesinos de los días de antes, de los años anteriores, no, ya nosotros pasamos a ser unos investigadores.

Yo puedo decir con bases fundamentales, porque he visto un gran resultado, que cada productor, cada campesino, tiene que utilizar esos seis puntos de referencia para estar bien seguros de recoger una buena cosecha.

¿Cómo se prepara el sustrato para la siembra?

El sustrato que yo utilizo tiene piedra picada, palo podrido, hojas vegetales que poco a poco se descomponen, una buena tierra y cascarilla de arroz -ella no contamina la tierra, porque luego le vamos a aplicar trichoderma-. Es recomendable dejarlo en los cauchos por seis u ocho meses, yo cada seis meses cambio el sustrato porque ya necesita más fuerza, ¿Cómo le vamos a dar fuerza? Bueno, hay que sacarlo de esos cauchos y vaciar esa tierra, le aplicamos cascarilla de arroz, que no nos va dejar a nosotros compactar el suelo ¿Por qué es importante la tierra floja? Porque la raíz tiene la facilidad de agarrar y profundizarse. Cuando uno no tiene cascarilla de arroz puede colocarle arena, si al sustrato no se le coloca cascarilla de arroz o arena, uno siembra una planta y la planta no sale porque la tierra está compactada.

Después de mezclar todo eso, la tierra puede durar húmeda sólo un momento, pero si se deja permanente sale el hongo y daña la planta, por eso hay que curarla.

SISTEMATIZACIÓN DE LA SIEMBRA CAMPESINA

¿Cómo vamos a curarla? Bueno, le aplicamos la trichoderma con la finalidad de matar cualquier infección, de matar cualquier bacteria mala que tenga la tierra, porque la trichoderma es un hongo que controla a los otros hongos. Mezclamos seis tapitas de refresco llenas de trichoderma en veinte litros de agua y le rociamos al sustrato, con eso nosotros podemos decir que tenemos un sustrato garantizado. ¡Cómo será! que donde la gente ha fumigado bastante veneno y quiere sanar el suelo, es recomendable aplicar diez veces trichoderma, después se pica ese suelo, se le vuelve a aplicar y se siembra. De ahí en adelante podemos decir que el suelo está desintoxicado completamente y podemos realizar una agricultura ecológica. Pero hay que tener cuidado, porque aunque la trichoderma es un producto biológico, siempre es necesario utilizar las herramientas adecuadas para esas cosas, entonces para eso están los guantes, para eso están los lentes, para

eso está la mascarilla, son cosas que nosotros como productores tenemos que acostumbrarnos a tener, así sea biológico, así sea cualquier cosita, pero eso merece un gran respeto.

Nosotros tenemos que valorar este sustrato porque lo hacemos con cosas que salen de la naturaleza, yo recuerdo que a nosotros nos metieron en la mente que había que comprar turba para poder hacer almácigos, porque si no servía, ahora ya encontramos otra cosa de la misma naturaleza y no necesitamos gastar quinientos bolívares que vale un bulto de eso, si no que cernimos el sustrato, lo dejamos bien finitico y sacamos tierra para almácigo, exclusivamente para almácigo. Otra cosa que nos metieron en la mente a nosotros, es que sólo la tierra negra era la que servía para plantas, pero uno puede agarrar tierra amarilla, puede agarrar tierra roja, greda. ¡Después que tenga buen sustrato, ahí nace lo que se siembre!



PREPARANDO SUSTRATO ORGÁNICO

¿Cómo se hace un almácigo y cuánto tiempo hay que esperar para el trasplante de una planta?

Bueno, para hacer un almácigo el sustrato siempre tiene que estar húmedo, húmedo con la finalidad de que la semilla agarre esa humedad que ayuda a comenzar a germinar. Después que ya nosotros le echamos ese sustrato a esa bandeja, tenemos que darle dos golpecitos con la finalidad que eso compacte y baje, después la volvemos a llenar y ahí sí sembramos. Si no se le dan esos dos golpecitos hay un peligro que la semilla no se agarre a la tierra. Lo más normal es que una semilla quede en todo el centro del huequito de la bandeja porque cuando queda hacia un lado, al halarla cuando uno la va a sacar para el trasplante, puede salir la planta sola, mas no sale con el sustrato, entonces ese es el único problema.

Después que ya nosotros tenemos eso, le ponemos el periódico y eso va a una parte oscura, la finalidad de eso es acelerar, eso no perjudica a la planta ni a la semilla, sólo acelera la germinación. Almácigo que se hace, almácigo que va para un cuarto oscuro, eso es lo más recomendable. A los tres días germina y así sea una sola, ya con esa sola hay que sacar la bandeja, porque ellas van a seguir saliendo, si nosotros le dejamos ese periódico ahí, a esa planta, el periódico la machuca y va a salir toda deformada. Después que nosotros saquemos esa bandeja, con esas plantas a campo abierto, ahí sí le vamos a regar agua dos veces diarias, mañana y tarde, nosotros siempre le hemos aplicado a las ocho de la mañana y a las cuatro y media o cinco de la



ALMÁCIGOS EN EL INVERNADERO - ESCUELA LA PUEBLITA

tarde agüita, que es lo más recomendable. Un día de esa semana le vamos a colocar humus de lombriz, eso va a ser una vitamina para esas plantitas, así estén muy pequeñas. ¿Cuánto le vamos a aplicar? Lo más recomendable es aplicarle medio litro de humus de lombriz, estamos hablando de quinientos centímetros cúbicos, para veinte litros de agua y ahí vemos un gran resultado. Eso va a ayudar a contrarrestar cualquier cosa. Después de esa semana, quince días después, que ya estamos hablando de dos semanas, le vamos a aplicar el EM2 o microorganismo eficiente, que eso va a ayudar a fortalecer la planta, a fortalecer la raíz y a seguir el crecimiento.


A los veintidós días de hacer el almácigo, nosotros ya estamos sacando esas plántulas y las trasplantamos con una garantía cien por ciento segura, porque si una planta está en buenas condiciones en una bandeja, mucho mejor se va a poner donde ella encuentre su tierra suficiente para que la raíz salga. Cuando la sembramos tenemos que asegurarnos de que ese suelo

SISTEMATIZACIÓN DE LA SIEMBRA CAMPESINA

esté suave, tiene que estar blandito, tiene que estar bien preparado. Por decir algo, cuando una planta se pasa del tiempo de trasplante, ya esa planta no va a tener el mismo rendimiento, incluso va a costar y mucho, muchísimo, que se desarrolle.

¡Nosotros los productores debemos saber que una semilla es la que controla al mundo, en general, no a una comunidad, no a un estado, no a un país, es al mundo entero y esa semilla hay que cuidarla! Como decía ahora, nosotros ese mismo amor que sentimos por nuestros hijos, nuestras hijas, ese mismo amor tenemos que sentirlo por una semilla y cuando sentimos ese mismo amor y hacemos cumplir ese amor, vemos un buen resultado con las plantas. Por ejemplo: las punticas del cebollín siempre se secan, cuando la planta está joven siempre sucede eso, entonces ¿Qué le aplicamos? Bueno, colocamos cinco kilos de cal en doscientos litros de agua, revolvemos eso bien y dejamos veinticuatro horas, sacamos el sobrenadante, agarramos esos cinco kilos y le echamos a ese suelo, y las plantas a los cuatro días ya están botando esa punta. Entonces mira, no es que yo tengo un buen sustrato para hacer almácigo y no tengo un sustrato bueno para la planta, no, se necesita una sola cadena completa: si yo tengo un buen sustrato para semillas, también tengo que tener un buen sustrato para esas plántulas y ya de ahí para adelante comenzaremos a usar los repelentes. Otra cosa que a ningún

venezolano le puede faltar es un deshidratador solar, yo voy a un deshidratador porque eso es lo que a nosotros nos ayuda. Mira, si yo siembro tomate a campo abierto, debo saber que el tomate es como una lotería igual que el pimentón, porque es muy delicado cuando hay mucha agua. Si yo siembro tomate a campo abierto y viene el tiempo de agua, se navega eso y la planta se daña, pero si tengo un deshidratador o dos deshidratadores de dos por dos metros, por decir algo, ahí tenemos nosotros cómo defender esa cosecha. ¿Qué hacemos? Fíjate, te estoy hablando algo tan sencillo, yo de cocina no se absolutamente nada, pero en una oportunidad tenía dieciséis plantas en el campo y ese poco de agua, pero yo ya tenía el conocimiento de eso, entonces, rajé el tomate por la mitad, le eché un poquito de sal, agarré oregano, orégano de ese pequeño, plantas de romero, agarré un poquito de hoja de albahaca y las dejé diez minutos dentro del deshidratador, eso se puso como un chicharrón, las agarré, las volví polvito y le regué eso en la bandejita donde tenía los tomates y los puse en el deshidratador. Recogí todo el tomate que estaba ahí, recogimos treinta y cinco kilos, sólo de tomate verde. A los dos días ya ese tomate estaba listo para sacarlo, lo saqué del deshidratador, inmediatamente agarré aceite de oliva en frasquitos de mayonesa, los metí ahí y para la nevera, ahí tuve comida por mucho tiempo.



LAS PLANTAS EN DESARROLLO LUEGO DEL PROCESO DE TRASPLANTE

REGISTRO DE SABERES: EXPERIENCIA DEL COLECTIVO M A N O a M A N O

«Los productores de "Mano a Mano" poco a poco han crecido, y nos han enseñado muchísimo sobre la producción agroecológica en muchas facetas, no solo la faceta del tipo que va y te arrima los costales y se va, sino la figura del productor como un acompañante, un aliado, como una persona que está distribución a distribución contigo, que te enseña lo que produce y que se siente orgulloso de esa producción, y que pone por encima todo eso antes del lucro que genera el negocio. Es una cosa que también se vuelve filosófica desde un punto de vista»

Javier García - Voluntario del Colectivo Agroecológico Mano a Mano

EXPERIENCIA DEL COLECTIVO MANO A MANO

ENTREVISTA A JAVIER GARCÍA Y JULIA SMITH



PREPARACIÓN DE CESTAS EN EL COLECTIVO MANO A MANO

ENTREVISTA POR MARICELA MONTILLA Y SANTIAGO ROCA

CENDITEL: ¿Cómo comienza la experiencia de "Mano a Mano"?

Javier García: "Mano a Mano" inicia a principios del 2010 como una iniciativa que reunió a un grupo de personas que estaban preocupados por la pérdida de algunas cosechas en algunos sectores del estado Mérida. Resulta que para ese momento una compañera francesa que se llama Pierinne Tabernette estaba en la Universidad de Los Andes haciendo pasantías en la Facultad de Ciencias Políticas. Ella se vincula con un grupo de compañeros de la facultad de ciencias y decide crear un espacio alternativo para la distribución de productos agroecológicos; sin embargo, en ese momento, era únicamente esa idea: crear un espacio alternativo puesto que en Mérida era un estado bastante contrastante

que siendo un estado agrícola no hubieran experiencias alternativas.

De esta manera se organiza Pierinne con la profesora Liccia Romero y otro grupo de personas de la facultad de ciencias y deciden crear una red de productores, voluntarios y consumidores. Poco a poco esa construcción colectiva pone sobre la mesa un montón de inquietudes de la comunidad, que nos lleva a desarrollar una serie de asambleas para establecer estatutos y ponerle las reglas al juego a esta experiencia. Comenzamos en la ciudad para organizar a las personas que en principio serían voluntarios y consumidores

Al inicio fue sencillamente el bloque de consumidores y voluntarios. Poco a poco fuimos buscando productores en distintas

localidades del estado. De esta manera, ya para el 19 de junio del 2010, inicia formalmente "Mano a Mano", que no es más que un colectivo que reúne a un grupo de productores agroecológicos en distintos pisos ecológicos del estado Mérida, una red de voluntarios y un grupo de consumidores responsables que están comprometidos con un cambio del paradigma imperante de la producción, distribución y consumo de los alimentos. Los principios de "Mano a Mano" incluyen la solidaridad, el intercambio justo y la defensa a los derechos que tenemos todos para obtener una alimentación sana, segura y soberana.

El colectivo tenía que ser un modelo alternativo al modelo imperante del agronegocio, y por tanto, lo interesante de "Mano a Mano" fue que la construcción colectiva, los movimientos de base social, lograron darle forma a la experiencia y establecer cuáles eran las directrices y cuáles eran los objetivos a perseguir. De esta manera se creó un espacio de cooperación entre productores y consumidores, ya que los voluntarios de nuestra asociación eliminan por completo a los intermediarios en la cadena de comercialización. Eso es otro hito de "Mano a Mano", darle el valor justo a los productores pero evitando que el mercado se vuelva una experiencia elitista donde las personas con mucho dinero son las únicas que pueden acceder; como ocurre en el resto de los mercados agroecológicos u orgánicos del mundo, ya que en el país hay muy pocas experiencias de este tipo. Básicamente ese es el surgimiento, la historia de "Mano a Mano".

Las personas que vienen de Francia nos han señalado que la experiencia tiene un

corte muy similar a lo que ellos tienen allá. Sin embargo, "Mano a Mano" se apropia de muchos elementos de la idiosincrasia y de la cultura venezolana para formar la experiencia y que realmente sea coherente con el proceso político que estamos viviendo, y en particular con las necesidades que se viven en el trópico, y particularmente en Mérida. De esa manera logramos crear un colectivo horizontal. No tenemos una estructura jerárquica donde hay presidencia o instancias de tipo vertical; pero sí tenemos condiciones de trabajo que se encargan de la difusión de los objetivos, la masificación de la información que se genera desde el colectivo y de la puesta en marcha de varios eventos que permiten captar a nuevos

«LOS PRINCIPIOS DE "MANO A MANO" INCLUYEN LA SOLIDARIDAD, EL INTERCAMBIO JUSTO Y LA DEFENSA A LOS DERECHOS QUE TENEMOS TODOS PARA OBTENER UNA ALIMENTACIÓN SANA, SEGURA Y SOBERANA»

voluntarios, consumidores responsables y productores. Esto debido a que el objetivo de "Mano a Mano", desde el inicio, no fue crecer como un mercado único en el Jardín Botánico de Mérida, sino tener una experiencia que pueda ser replicable por otras comunidades del estado, creando células de acción de "Mano a Mano" en todo el territorio y replicar esta experiencia en el resto del país, buscando las conexiones entre los distintos espacios geográficos y creando espacios de comercialización mucho más diversos, que incluyan no solo una multiplicidad de rubros, sino también una diversidad de actores; familias campesinas, productores urbanos y rurales, y neo-

REGISTRO DE SABERES: EXPERIENCIA DEL COLECTIVO MANO A MANO

campesinos que son estas personas que se dedican a la agricultura urbana o están viviendo un proceso de reencuentro con el campo, devolviéndose a la tierra y volviendo a cultivar.

CENDITEL: Después de ese primer momento, ¿Qué forma organizacional fueron adaptando a esta experiencia? ¿Qué dinámica de trabajo les ha permitido mantenerse hasta hoy? ¿Cómo ha sido la captación de nuevas personas?

Javier García: Al principio las personas criticaban que el proyecto pudiera sostenerse a base del voluntariado. Las personas no estaban acostumbradas a ver un proyecto de esta envergadura y de hecho nos pronosticaron el deceso al año, al año y medio o a los dos años, pero eso no ocurrió. No ocurrió gracias a la constitución de una asamblea donde la toma de decisiones y la definición de ciertos objetivos se construyen en colectivo. Eso hizo, primero, que la red de voluntarios, consumidores y productores se vinculara muchísimo, y que ellos se convirtieran en amigos que buscan un objetivo. Eso los hizo más rico en términos de aprendizaje, formación y captación de nuevas personas, y a la vez le dio un color venezolano, un carácter mucho más solidario y mucho más interesante en términos de lo que es la construcción para llegar a obtener un objetivo particular que engloba a todas las personas. Nuestro colectivo particularmente respeta mucho las distintas formas de observar o atacar un problema, siempre y cuando los objetivos estén enfocados en la producción agroecológica, la familia campesina como núcleo prioritario para el desarrollo, la producción de alimentos en un esquema mucho más armonioso con la naturaleza; porque no es solamente que el productor agroecológico decide no colocar venenos para que las personas no se enfermen,

sino la acción de tutelar el medio ambiente a través de esa producción agroecológica, libre de agroquímicos, libre de esa dependencia de las casas comerciales, de los insumos de síntesis, de los paquetes tecnológicos y de todo eso que nos trajo la “revolución verde”.

Finalmente, el otro objetivo que nos ha mantenido unidos y nos ha permitido trabajar con fuerza es utilizar a los rubros andinos que fueron desplazados por la revolución verde como una bandera; utilizar a las semillas criollas, las semillas campesinas como banderas de lucha, como elementos de trabajo. Estos paquetes (porque nosotros armamos paquetes de 3, 5 y 7kls. que tienen una muestra diversa de esos rubros de toda la red), funcionan como una herramienta educativa, porque si nosotros hiciéramos un mercado al detal donde las



DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS EN EL CENTRO AGROECOLÓGICO

LA AGROECOLOGÍA: UNA FORMA DE VIDA PARA LA EMANCIPACIÓN CULTURAL

personas llegan y meten en su paquete lo que quieren comer, ese modelo hegemónico que ha desplazado todos estos rubros los obligaría a escoger 3 cosas: tomate, papas y cebolla. En cambio, en "Mano a Mano", ese paquete, que cambia cada 15 días porque los voluntarios y el encargado de la distribución se rotan, eligen qué cosas incluir en el paquete y cómo está diseñado, permitió crear nuevos enlaces con productores, y también con gastrónomos que, a través de la convivencia en "Mano a Mano" se han dedicado a generar recetas y darle elementos a estos consumidores para que nuevamente aprendan a cocinar estos rubros que eran nuestros, pero que se nos olvidaron. Ése es otro elemento que ha hecho que el colectivo se mantenga en el tiempo.

Nosotros nos definimos como un "colectivo", pero la forma legal que tuvimos que adoptar

para sentirnos constituidos y reconocidos fue la de asociación civil sin fines de lucro. Sin embargo, eso representó algunos problemas porque hay unos lineamientos bien particulares de lo que es una asociación civil sin fines de lucro, y "Mano a Mano" rompe con muchas cosas que no están estipuladas en la ley. Por ejemplo, nosotros no vendemos esos rubros, nosotros somos sencillamente ese vehículo entre productor y consumidor, y hay una legislación que tiene que ver con pago de impuestos y ese tipo de cosas que sencillamente no cuadran con el modelo alternativo que estamos proponiendo. Eso no ha sido para nosotros una limitante en ningún momento, porque pensamos que ese colectivo y ese quehacer social está por encima de cualquier normativa, ya que hemos encontrado un espacio fértil dentro de la asociación para enseñarle a la gente y para educarla, creo que eso ha sido una de las cosas más importantes de "Mano a Mano".

CENDITEL: Podrías describirnos ¿en qué consiste el desempeño en "Mano a Mano"? ¿Cómo es el sistema de trabajo con los productores?

Javier García: La actividad principal de "Mano a Mano" es un encuentro quincenal, que es la distribución de paquetes. Nosotros trabajamos con paquetes de 3, 5 y 7 kilos que incluyen una muestra variada de la producción de todos los productores de nuestra red. El contenido de esos paquetes va a variar dependiendo de la época del año y de la disponibilidad de los productores, por lo tanto nunca hay un paquete modelo garantizado que incluya una serie de artículos establecidos, a menos que los consumidores manifiesten una inquietud particular, por ejemplo, hemos armado paquetes para celíacos, para personas con cáncer, para diabéticos y para personas que son intolerantes a ciertos rubros, esas serían las excepciones dentro del esquema



VOLUNTARIADO DE MANO A MANO

que proponemos. Los voluntarios llegan al centro, acopian los rubros de los productores, se encargan del diseño de los paquetes y los consumidores llegan y buscan esos paquetes cada quince días. Podemos decir que ese es el corazón de "Mano a Mano", y todo esto organizado por el cuerpo de voluntarios.

Esa es básicamente la actividad que llevamos a cabo. Sin embargo, cada trimestre hacemos una actividad grande que incluye la distribución quincenal pero que también tiene otro objetivo. Por ejemplo, "Mano a Mano con los niños", el cual es un evento diseñado para los más pequeños de la casa en un contexto ambiental, formativo y

«AL FINAL LO QUE NOSOTROS QUEREMOS ES QUE ÉSTA RED GENERE MUCHOS MÁS PUNTOS DE ENCUENTRO»

agroecológico. También está el "Eco-Festival de la Papa Nativa" que es nuestro evento más fuerte del año.

La estructura de "Mano a Mano" es horizontal: la asamblea es el ente principal, pero tenemos comisiones de trabajo: la comisión de finanzas que se encarga de llevar libros contables, de actas y de todo lo demás que tiene que ver con administración; la comisión de comunicación e información que se encarga del manejo de páginas web, diseño de trípticos, panfletos, entre otros, para difundir los objetivos del colectivo; el encargado de contactos que maneja una base de datos y un correo electrónico desde el que se envía información a los consumidores responsables; la comisión científico-

técnica que es la comisión de acompañamiento de la que hablaré más adelante; y la comisión de eventos que es la que organiza estas cosas grandes.

La comisión científico-técnica (nosotros preferimos decirle "de acompañamiento") está generando las bases para un sistema de certificación participativa. "Mano a Mano" no cree en los estándares de certificación que vienen de Europa o de E.E.U.U. Nosotros creemos que esos modelos, si bien pueden contribuir al avance de ciertos procesos dentro de la agroecología, no son los mecanismos más adecuados para nuestro contexto. Nosotros creemos que un consumidor responsable debe tener una relación directa con el productor, y conocer no solamente de dónde vienen los rubros que se llevan a sus casas, sino también cómo se producen, quiénes lo producen y cuál es el contexto particular de producción. La comisión de acompañamiento, a través de un instrumento que no es más que una encuesta, realiza visitas a los productores y valora la producción de sus unidades a través de estos criterios agroecológicos. Pero va más allá, la comisión científico-técnica también promueve espacios de cayapas y manovuelas entre productores y consumidores, precisamente para fortalecer ese vínculo del consumidor responsable. Es muy difícil para las personas de la ciudad entender que los tomates, el cebollín, las papas, no vienen del supermercado o del anaquel, sino de la tierra; vienen de un ecosistema particular que no es igual para la auyama que para la papa, y la comisión científico-técnica se ha concentrado en ese objetivo, preguntándole a los productores que quieren continuar su formación, buscando espacio para el desarrollo de talleres, conversatorios o sencillamente espacios de trabajo tipo cayapa, donde se resuelvan esas inquietudes, y también fortaleciendo los vínculos entre los productores, porque

LA AGROECOLOGÍA: UNA FORMA DE VIDA PARA LA EMANCIPACIÓN CULTURAL

al final lo que nosotros queremos es que esta red genere muchos más puntos de encuentro, como por ejemplo, el establecimiento de una red de bioinsumos. Nosotros contamos con una ventaja maravillosa y es que nuestros productores están en muchos pisos ecológicos del estado, y en ese piso ecológico existe la potencialidad de la producción de distintos tipos de bioinsumos que pudiesen fortalecer a la red completa. Sin embargo, esto es un trabajo bastante arduo pero al que le hemos "metido el pecho" un poco, tal vez no con tanta fuerza como con la consolidación del mercado, pero siempre ha sido un elemento importante, ya que los productores agroecológicos han manifestado que esa es una de sus inquietudes; el acceso a una serie de bioinsumos para mantener la producción en términos agroecológicos.

CENDITEL: ¿Que es una producción agroecológica para "Mano a Mano"?

Javier García: Es una pregunta bastante compleja porque no hay un sólo estándar. La agroecología es básicamente un proceso, y dentro de ese proceso vas

a encontrar distintos estados de avance dentro de ese marco. Nosotros tenemos productores que siguen líneas de la permacultura pero también tenemos productores que siguen líneas mucho más fundamentalistas, o inclusive líneas ancestrales como el mantenimiento del conuco como unidad de producción.

El abanico para determinar que un producto sea agroecológico dentro de "Mano a Mano" depende de ese instrumento que hemos desarrollado y que valora no solamente elementos culturales, sino también socio-económicos, elementos que tienen que ver con el trabajo, si existe o no rotación entre las personas que trabajan en la finca, si hay jornaleros o no, si es la familia campesina la que se encarga de la producción... Entonces hay muchos ítems que incluyen los elementos conceptuales básicos de la producción agroecológica: libre de agrotóxicos, libre de síntesis química, en donde se prioriza la semilla campesina o criolla como elemento cultural principal; pero también elementos como la vinculación con los consejos comunales, comités de riego, y otras organizaciones de base popular que trabajen en pro del ambiente.

"Mano a Mano"



COLECTIVO DE PRODUCTORES Y TÉCNICOS ASOCIADOS A MANO A MANO (FUENTE: <https://consumirdeotromodo.wordpress.com>)

REGISTRO DE SABERES: EXPERIENCIA DEL COLECTIVO MANO A MANO

apoya la transición agroecológica, por lo que habrá un grupo de productores que están con la inquietud de cambiar pero que se encuentran ligados al sistema dependiente, al sistema imperante, y por tanto deben iniciar ese proceso de transición. "Mano a Mano" da algunos elementos a través de la comisión científico-técnica pero también a través de las actividades rutinarias del colectivo para llegar a esa transformación.

CENDITEL: ¿Cómo se da el control de la recepción de los productos?

Javier García: Los productores de "Mano a Mano" son personas mágicas, por muchas razones; porque son personas que han ido contra ese monstruo del agronegocio y que han decidido encararlo y decir "Bueno, yo no me voy a meter una cantidad de dinero sórdida a costa de echarle veneno a esta parcela y envenenarme yo, y enfermar a mis hijos y enfermar las aguas". Va muchísimo más allá. Los productores de "Mano a Mano" han logrado crear conciencia y encontrar un espacio en donde sus rubros agroecológicos son valorados, y para ellos ese espacio y ese reconocimiento es, creo yo, una de las cosas más importantes que los mantiene vinculados con "Mano a Mano". Por ejemplo; los productores de papa nativa al principio eran muy tímidos

con sus papas, decían "No, nosotros no sabemos sin estas papas se van a vender porque son negritas, y tienen muchos ojos, y la gente las mira mal". Resulta que cuando llegaron a "Mano a Mano" la gente se enamoró de las papas, no te voy a decir todos los consumidores las conocían, pero poco a poco empezó ese proceso de reencuentro y re-apropiación, y se logró crear un espacio ideal. Los productores de "Mano a Mano" poco a poco han crecido, y nos han enseñado muchísimo sobre la producción agroecológica en muchas facetas, no solo la faceta del tipo que va y te arrima los costales y se va, sino la figura del productor como un acompañante, un aliado, como una persona que está distribuyendo a distribución contigo, que te enseña lo que produce y que se siente orgulloso de esa producción, y que pone por encima todo eso antes del lucro que genera el negocio. Es una cosa que también se vuelve filosófica desde un punto de vista.

Onías Rivera, por ejemplo, es un productor que tiene diecisiete años sin colocar ningún tipo de insumo de síntesis química en su parcela. Una persona que asumió la agroecología como una filosofía de vida y que no solo se quedó ahí como el padre productor, sino que sus hijos, que son chicos pequeños de primaria y bachillerato, manifiestan abiertamente que quieren ser productores agroecológicos como su padre. Es decir, no quieren ser productores de ajo intensivo, no quieren ser productores de papa intensiva; quieren ser productores agroecológicos.

Esa es una particularidad de "Mano a Mano", te encuentras a gente así, productores de esa naturaleza. Onías está inmerso en un matriz de agrocultivos tóxicos, está rodeado por parcelas de ajo, de papa, y él



VOLUNTARIA DEL COLECTIVO MANO A MANO

no se siente amedrentado, no se siente mal cuando sus vecinos pasan y le dicen que está loco por no echarle veneno a las papas. Pero cuando ven las papas cuatro meses después, los vecinos se le acercan y empiezan a preguntar sobre cómo lo hizo, qué semilla es, que por qué esa papa está tan bonita, que qué paso, que si es verdad que es agroecológica, y para mí ese es un caso muy particular porque él decide. En algún momento dice "No voy a usar ningún agroquímico porque me estoy enfermando, estoy enfermando a mis hijos, y mis suelos también se están enfermando". Se dio cuenta de que su agrosistema se estaba dañando, y poco a poco, con esa transición radical, empezó a tener una finca integral que vincula todos sus espacios y que le demostró a él y a los otros agricultores de la localidad de Misintá que la agroecología es una alternativa viable socio-productivamente hablando. No es que se están muriendo de hambre los productores agroecológicos, obviamente al inicio de la transición hay una disminución de la producción hasta que las condiciones del suelo, los procesos naturales del suelo se vuelven a restablecer y repotenciar.

Otro caso particular es el caso de la familia Díaz de Quiñés. Hay una persona, María Helena Díaz, que inicia en la asociación como voluntario y se convierte en productor. Tiene un patio productivo en su casa lleno de frutales, y poco a poco empieza a cultivar hortalizas y se vincula a la asociación, ahora como productor. Ese es el "deber ser" de las personas de "Mano a Mano": ser consumidor responsable, productor y voluntario al mismo tiempo; que pudiera resultar un poquito utópico para muchas personas, pero yo creo que

no, yo creo que así sea un pequeño espacio de producción, una pequeña planta aromática o una plantita de pimentones o de tomates en el balcón de tu casa es suficiente para vincularte, porque ya el hacer crecer esa planta, estar detrás de ella, regalarla, cosechar y comer tu producción es algo que te cambia la visión, la perspectiva.

CENDITEL: ¿Ustedes manejan números en cuanto a los productores que participan, los voluntarios y los consumidores?

« "MANO A MANO" ES UN ESPACIO PARA LA PRODUCCIÓN CIENTÍFICA PERO SUPEDITADA AL CONOCIMIENTO TRADICIONAL, AL CONOCIMIENTO POPULAR, A LOS SABERES ANCESTRALES »

Javier García: Sí. Ahorita contamos con treinta y ocho familias de productores agroecológicos. Hemos crecido poco a poco, tal vez a la gente no le suene a mucho treinta y ocho pero son eso es bastante.

CENDITEL: ¿En el estado Mérida?

Javier García: En el estado Mérida, desde Sur del Lago hasta el Páramo de Gavidia, tenemos un rango altitudinal bastante amplio.

En cuanto a consumidores, en este momento hemos experimentado un crecimiento. Estamos llegando a ochenta y cinco paquetes, son por lo tanto ochenta y cinco familias de consumidores responsables y voluntarios. Tenemos alrededor de veinticinco personas, pero como te digo, la figura de voluntario

es algo que raya también en el ámbito de los productores y de los consumidores, porque son más realmente, pero activamente participando distribución a distribución digamos que contamos con unas veinticinco personas. Aunado a esto está el Convivium "Mano a Mano", que incluye tanto a voluntarios de "Mano a Mano" como a gastrónomos que se han acercado a este espacio de co-producción y difusión. Entonces nuestro colectivo en total sumará como unas doscientas personas más o menos.

CENDITEL: ¿Cómo piensan que la experiencia pueda replicarse, quizás tocando el punto de vista de la educación? ¿Cómo se imaginan la producción de "Mano a Mano" y cuál sería el aporte desde el punto de vista de la educación?

Javier García: Fíjate, nosotros recientemente en el "Mano a Mano" con los Niños hicimos unos pequeños juegos que se llamaban "Laboratorios del Gusto". Nosotros nos dimos cuenta que los hijos de los consumidores de "Mano a Mano", cuando estaban frente a una mesa llena de rubros raros, los conocían, y los niños que no estaban vinculados con "Mano a Mano" no, y cuando hicimos un pequeño juego de memoria mostrándole a los niños los rubros y las plantas que los producían (fíjate que esto no es una cosa trivial, hay adultos que no saben cómo es una mata de aguacate o de habas), los niños de "Mano a Mano" sabían cómo eran las plantas que producían esos rubros, por lo que la iniciativa de "Mano a Mano", en ese momento, nos demostró que educativamente sí es viable y que efectivamente sí se está generando un cambio tanto en los padres que son los que buscan el paquete, como en los niños que se sientan en la mesa y consumen.

Yo pienso que replicar "Mano a Mano", tal cual, con los mismos objetivos filosóficos y priorizando el voluntariado como un elemento



clave para la consolidación de un espacio solidario, un mercado solidario, es la clave. ¿Qué es necesario para replicar la experiencia en el resto del país? Primero, manifestar un compromiso real con la producción agroecológica y con el cambio en el modelo. Segundo, vincular a los productores agroecológicos que están en el país. Hay productores del conuco que están cultivando como sus abuelos cultivaban y aún mantienen esas formas de producción en esas trincheras de sus localidades particulares, por lo que bastaría generar una política clara en torno a la consolidación de espacios alternativos de comercialización, un bloque claro con políticas claras que apunten a la apertura; no sé si a través de financiamientos y subvenciones, no sé si esa sea la vía. "Mano a Mano" nunca ha dependido de una subvención para formalizar el espacio, pero vamos que podría ser ésta una vía. Pero para mí lo más importante es tener convicción, compromiso y disponibilidad de crear estos



JORNADA DE DISTRIBUCIÓN AGROECOLÓGICA

nuevos espacios en el resto del país.

Hay algo que no te mencioné del sistema de "Mano a Mano", y es que los precios son acordados también en las asambleas. Los precios son acordados con productores, consumidores y voluntarios, y son sostenidos durante tres meses para evitar las fluctuaciones del agronegocio y garantizar que el intercambio sea un intercambio justo, que no tenemos un precio que vino impuesto por el mercado, sino que fue un precio que el productor establece como el valor justo de su trabajo. Es la sociedad de consumo alternativo la que a la final se compromete y entiende que no es una cosa impuesta sino otro punto de construcción colectiva.

CENDITEL: ¿Y cómo es ese trabajo con los consumidores?

Javier García: Mira, ha sido duro. No te voy a decir que ha sido sencillo, ha sido

duro. Hay gente que está muy ganada a la idea, gente que está muy contenta con el paquete, pero también hay gente que siente que el paquete es restrictivo, que siente que el paquete es una imposición, y eso es producto del modelo del agronegocio. Sin embargo, se han dado cuenta de que la dinámica de "Mano a Mano" debe estar tutelada y dirigida por el paquete, y las personas que no se sienten cómodas con el paquete se han ido, o únicamente van al mercado de extras, que es este pequeño espacio en donde van las cosas que no pueden entrar a los paquetes, bien sea porque el precio es mayor al establecido en la asamblea o porque es poco lo que se produce. Yo creo que poco a poco hemos encontrado la forma de aproximarnos a los consumidores, nos hemos vuelto un poco evangelizadores de la agroecología. Cada vez que los vemos un poquito distraídos nos sentamos con ellos y les hablamos, les repetimos la importancia que tiene la vinculación directa con "Mano a Mano", que los espacios para formular críticas y construcciones están en la asamblea, que son ellos los que a la final tienen un papel muy importante dentro de la asociación, y que deben apoderarse de esa capacidad y continuar en la construcción. Hemos encontrado que no es fácil pero que sí se puede.

Por ejemplo, con lo de las papas nativas, que son papitas negras, morada por dentro y todo lo demás... Yo me acuerdo que hace tres años, en un diciembre en el que tuvimos una producción importante, una señora llegó muy molesta a "Mano a Mano" y me dijo: "Mijo, mire toda esa papa que venía en el paquete, todo eso dañado", y yo le pregunto "Señora ¿Toda? ¿Todo absolutamente?", me dijo "Todas las papas estaban dañadas". A mí eso me generó mucha duda y le pregunté "¿Por qué estaban dañadas? ¿Qué eran lo que tenían, gusanos?" y me respondió "No, yo las piqué todas por la mitad y estaban todas

moradas por dentro. Estaban todas dañadas, yo las boté". En ese momento me reí y la señora no entendía porque me estaba riendo, y agarré una papa, se la piqué y le dije "Señora justamente las papas nativas son diferentes, y ese corazón morado es el que guarda todos los nutrientes y propiedades importantísimas de la papa, que las papas blancas tradicionales no tienen". Cuando le dimos la charla a la señora, ahí mismo dijo: "Bueno mijo, póngame cinco kilos", y la señora se llevó cinco kilos de papas en la distribución.

Es decir, que sí se puede generar un cambio de conciencia en el consumidor. Lo que pasa es que no es tarea fácil, y además, muchas personas están acostumbradas a comprar con los ojos, y eso tampoco ha sido fácil. Sin embargo, nuestros productores se esmeran porque el rubro que llega a "Mano a Mano" sea bonito visualmente. A veces no ocurre, pero en la mayoría de los casos sí, y los consumidores están conscientes de que si en su paquete viene una papita con un gusano, bueno, viene una papita con un gusano, pero no con toneladas de agroquímicos. Entonces yo prefiero comerme esa papita con ese gusano que comérmela con el veneno. Igual con las lechugas, el tomate, las cuibas, el chachafruto, el bledo, el tomate de árbol, el lulo, la uchuba, con todo eso están claros. Cuando uno escucha a los consumidores se da cuenta de que sí, "Mano a Mano" funciona como una estrategia educativa, "Mano a Mano" está cambiando la forma en que las personas perciben el consumo de alimentos, y que poco a poco está transformando la manera en cómo conciben la producción y distribución.

Entonces hace falta un continuo acompañamiento en el colectivo para afianzar aún más esos cambios de conciencia en el consumidor, pero sin

lugar a duda "Mano a Mano" ha sido un espacio que ha contribuido muchísimo a fortalecer y a promover el cambio en esas personas. Casa vez encuentras más personas que te hablan de "Mano a Mano" y que lo conocen, y personas que están fuera de Mérida se meten en las redes sociales, te comentan cosas y dicen que quieren replicar la experiencia y todo lo demás. En este momento, nosotros queremos fortalecer un poco el manual para que una persona en otro estado inicie con un mercado solidario con las características de "Mano a Mano". Estamos trabajando en eso. De hecho, ya tenemos un manual de "Mano a Mano" aquí en Mérida para agilizar un poco la propuesta de crecimiento. Ya tenemos una propuesta de crecer en la UPTM Kléber Ramírez, y para nosotros es ideal porque está del otro lado de la ciudad, y ya tendríamos un núcleo norte y un núcleo sur, que para nosotros sería maravilloso. Además, los productores han manifestado querer tener una oferta semanal debido a que la producción es mayor. Entonces ése es otro mecanismo para solventar las inquietudes del colectivo y trabajar por los objetivos comunes. Claro, ellos con su red de voluntarios aparte, porque nosotros creemos que al inicio hay que acompañarlos, pero ellos también tienen que apropiarse de su célula de intercambio solidario, y direccionarla como ellos consideren que es lo más apropiado.

CENDITEL: ¿Y cuál es el aporte de los investigadores a todo este proceso?

Javier García: Uno también vino de una formación muy clásica dentro de las ciencias. Yo estuve metido también en un asunto taxonómico con biología molecular, y "Mano a Mano" era como mi ventanita para agarrar aire en ese proceso, y después se volvió en esto. De hecho, ahora no estoy trabajando con taxonomía ni con

LA AGROECOLOGÍA: UNA FORMA DE VIDA PARA LA EMANCIPACIÓN CULTURAL

sistemática, sino con agricultura y cambio climático, y eso para mí ha sido importantísimo. Yo estoy consciente de que sin "Mano a Mano" no podría estar en ese otro ámbito de investigación acción-participativa. Aquí cultivamos una ciencia mucho más vinculante, más aplicada, más real, y ésta es otra de las potencialidades de "Mano a Mano": es un espacio para la producción científica pero supeditada al conocimiento tradicional, al conocimiento popular, a los saberes ancestrales.

CENDITEL: Las cuales son excluidas de la ciencia tradicional porque su objeto de estudio es la forma de controlar la producción y maximizar resultados.

Javier García: Afortunadamente tenemos académicos que son diferentes, que son personas que han roto con ese esquema pragmático y cuadrado. "Mano a Mano" es un espacio donde hay tanto que hacer, tanto a lo que sacarle el jugo. Por ejemplo,

establecer el sistema de cayapas como un programa de pasantías y formación; establecer la red de "Mano a Mano" como un grupo de fincas integrales en donde la producción agroecológica esté reflejada, estén todos esos componentes conectados: el animal, el vegetal y también la bio-fábrica para producir esos insumos. Yo creo que vamos bien, y como te digo, conocemos muchos más productores agroecológicos que pudieran formar parte de nuestra red, pero hay dificultades. Por ejemplo, no tienen vehículo para arrimar sus rubros y viven muy lejos. Al inicio lo intentamos, hicimos hasta lo imposible; íbamos hasta las fincas y los llevábamos al lomo, como pudiéramos, pero llegó un momento en que el voluntariado ya no podía hacer todo eso, empezamos a meter proyectos para solicitar un vehículo pero no se concretó. Sin embargo eso no fue una limitante y seguimos trabajando, y viendo cómo el vecino más cercano puede ir hasta la finca y traer la producción.



Experiencias de Innovación desde la Agroecología

cosas raras las prueban y ven como se prepara. Todos los sábados hay comida, a veces hay recetas.

Julia Smith: Se trata también de introducir en la dieta del consumidor productos que no son tan comerciales; como las cuibas del páramo, tenemos yacón que mucha gente no conoce, la cuiba tampoco. La hoja de la planta es un trébol pero es un tubérculo que se comía siempre en el páramo y se perdió ya que no tenía mercado, y ahora se está rescatando y se está abriendo un mercado para que la gente conozca estos cultivos que se comen allí; son cultivos autóctonos muy arraigados en este tipo de clima y altura y se dan muy fácilmente. Otro es el chachafruto; que antes me imagino se comía porque tiene mucha proteína, pero se perdió también entonces se está volviendo a introducir. Ahora hay algo que se llama Convivium, que son chefs que preparan comida y tratan de usar que vienen de Mano a Mano; entonces ellos inventan con la cuiba, con el chachafruto, etc. Por consiguiente, la gente que va para Mano a Mano puede comer y cuando hay

La gente va aprendiendo a diversificar también la alimentación y la producción porque en una finca agroecológica es muy importante la diversidad. Uno siembra un poco de todo, no es una parcela de papa o de zanahoria sino “camitas” de diferentes productos. Entonces una ventaja de Mano a Mano es que uno puede llevar poco. Un productor tiene 6 kilos de espinaca y los puede llevar, lo cual favorece a los productores pequeños. En este sentido se favorece a la pequeña producción.

Otra cosa que les quería comentar es que algunas personas vinculadas con Mano a Mano tenemos un proyecto en Mixteques, un huerto-escuela, y la idea es que estamos tratando de producir tubérculos andinos, como la cuiba, el maíz de altura, papas nativas, etc. Estamos haciendo con la comunidad un huerto con una diversidad muy amplia, hay como veinte rubros diferentes para que los productores puedan conocerlos, ver como se siembran y ver si ellos también se llevan la semilla a su parcela.



COLECTIVO DE PRODUCTORES Y TÉCNICOS ASOCIADOS A MANO A MANO (FUENTE: <https://consumirdeotromodo.wordpress.com>)

Nosotros hicimos un proyecto con la comunidad. Ellos hicieron una zonificación participativa de Mixteques, donde hay diferentes zonas, como por ejemplo hasta donde llega la sociedad agrícola. Venimos trabajando con Mixteques durante años y presentamos el proyecto en el Comité de Riego, en el Consejo Comunal, y el Consejo Comunal tiene un terreno donde quieren hacer su casa, pero como no tienen el proyecto todavía nos dieron la parcela para hacer el huerto. Son cinco escuelas, la escuela comunitaria donde aprenden a sembrar, el vivero-escuela donde se va a producir para el huerto, una ornamental, la escuela para el cuidado de ambiente donde se quieren hacer trabajos de restauración y por eso necesitamos el vivero, para generar el material. Después tenemos la escuela para el ecoturismo y la cocina-escuela donde se aprende a cocinar lo que hay en el huerto.

La gente se inscribió en las diferentes escuelas y estamos trabajando. Por los momentos hay pocos adultos, pero hay un grupo de quince niños de once años aproximadamente que están súper entusiasmados (y alrededor de cinco adultos). Nosotros llevamos estudiantes de acá también, entonces es todo un espacio de aprendizaje. El nombre corto del proyecto es “Buen Vivir con El Páramo”.

La agroecología y el cultivo de la solidaridad en la producción del campo

ENTREVISTA A HENRY MORA



PREPARACIÓN DE CESTAS PARA LA DISTRIBUCIÓN EN LA JORNADA AGROECOLÓGICA

ENTREVISTA POR MARICELA MONTILLA Y SANTIAGO ROCA

Henry Mora: Mi nombre es Henry Mora, vengo de la parroquia de La Mesa de Los Indios, de la finca Villa El Silencio. Nosotros desde hace mucho tiempo hemos practicado la siembra de plantas ornamentales y de otros rubros como todo productor, queriendo sacar sus productos y queriendo mantener su finca con lo que cultiva, pero no es un secreto para nadie que desde hace algún tiempo se ha dificultado la cuestión con los agroquímicos por lo que hay fincas que han parado. Nosotros, en vez de parar, decidimos cambiarnos al rubro agroecológico, con el cual nos ha ido mucho mejor, incluso gozamos de mejor salud, entre otras cosas.

Nosotros empezamos con un lombricultivo. Con algunos restaurantes de amigos, con algunos desechos animales y los mismos desechos de la finca fuimos armando los lombricultivos y nos dimos cuenta que se generaba humus líquido y humus sólido. Al principio comenzamos a comercializar sólo

el humus pero después nos dimos cuenta de la gran cantidad de lombrices, por lo que empezamos a tener gallinas y huevos, y empezamos a sembrar plantas en la forma de policultivo, es decir, no agarramos una extensión de terreno para tener un solo rubro porque eso obliga a que todas las plagas y hongos se concentren allí, entonces hacemos canteros y pequeños lotes, de un metro de ancho por la cantidad de metros que se puedan, y se van intercalando el ají, el cebollín, el cilantro y entre ellos metemos el tomate, la ruda, la albahaca etc. Entonces el tomate se protege con la ruda por un lado, con la albahaca por el otro, quedando así protegido contra las plagas y disminuyendo el uso de todos esos agroquímicos abrasivos en contra del gusano minador, en el caso del tomate, de hongos, entre otros.

Así pues, fuimos haciendo la cuestión agroecológicamente y cada vez que lo hacemos vemos el beneficio. Actualmente

LA AGROECOLOGÍA: UNA FORMA DE VIDA PARA LA EMANCIPACIÓN CULTURAL

hay muchas personas que están enfermas y les dicen que coman vegetales, pero si se van a comer una ensalada y tiene esa cantidad de agroquímicos quizás sea hasta peor que comerse un pedazo de carne. Esa fue una de las razones, algunas personas en mi familia que habían sido vegetarianas estaban enfermas, nos preguntamos qué pasaba y nos dimos cuenta que en realidad uno se va matando lentamente. Así que nos dirigimos acá, al grupo "Mano a Mano". Yo provengo de Misión Cultura, me gradué de licenciado en Desarrollo Cultural y me dediqué al área de ambiente y ahí empezó todo. Además, estoy promoviendo esto, doy talleres, también doy algunas clases en el Jardín Botánico sobre todo lo relacionado con ecología, lombricultivos etc. Pero después venía el problema de que los productos agroquímicos son más fáciles de cultivar, el producto agroecológico es más puro, pero requiere un poco más de trabajo y da mucha satisfacción. Entonces nos dirigimos a la parte de arriba del Jardín Botánico donde está el grupo "Mano a Mano" y se reúnen todos los agroecólogos a traer directamente desde la finca, sin pasar por intermediarios, lo que producen en su finca y lo venden a un buen precio, porque generalmente hay un precio en el supermercado pero ellos le compran al camionero, y el camionero le compra a uno, y es una "rosquita" que tú a veces puedes llevar al mercado una fruta o una legumbre en excelentes condiciones pero sin pasar por esos caminos y no tienes cómo comercializar tu rubro, entonces debes terminar siempre con los camioneros, con los sindicatos, etc. Acá tenemos esa facilidad de poder exponer nuestros productos y venderlos porque

ofrecen el producto desde antes de que lo traigas, así que cuando tú llegas ya está prácticamente todo ofrecido, lo cual nos gusta mucho y ninguno de los productos que la gente compra en la cesta contiene agroquímicos.

CENDITEL: ¿Cómo es la integración con la experiencia de Mano a Mano? ¿Cómo es el intercambio entre el productor y el colectivo?

Henry Mora: Fíjate, a mí me parece muy bueno que ellos cuenten con cada uno de nosotros los productores. Nosotros les damos los datos de cuánto producimos, ellos manejan esos datos y tratan de colocarlos en el mercado, pero no lo hacen de una manera al por mayor ni de tipo capitalista ni nada de eso, sino que trabajan persona por persona, familia por familia y le dan un mercado variado a cada familia. Eso es lo que me gusta, que no se manejan esas toneladas, cantidades y cupos que se pagan, sino que todo es por medio del intercambio, de la solidaridad, de



SEÑOR HENRY MORA, PRODUCTOR AGROECOLÓGICO

REGISTRO DE SABERES: EXPERIENCIA DEL COLECTIVO MANO A MANO

“mano a mano” como dice el mismo nombre. En mi caso, yo llegué temprano hoy y traje mis hortalizas, ellos las organizan, las pican, las ponen en las diferentes cestas de los pedidos que ya tienen, y así como yo; otros productores se van integrando y el mercado se vuelve diferente y variado.

Otra cosa es que se consumen productos que son importantes en la dieta diaria, que tienen muchos minerales pero que no se ven en otras partes. Por ejemplo, hay aproximadamente seis tipos diferentes de lechuga, pero tú vas al mercado y consigues siempre la misma lechuga; hay siete tipos diferentes de repollo, acelgas, uchuva, etc. Tantos productos que no son comunes. Tú vas a hacer una ensalada y no es la ensalada de tomate, cebolla y mayonesa a la que la gente se acostumbra, sino que es

una ensalada como con diecisiete productos y bien sabrosa, qué te puedo decir, solo con las fotos puedes acercarte a las mesas y observar como de un solo producto hay una gran variedad, hay semillas que uno no conoce, hay chichas, atoles, bebidas, comidas, dulces, etc. que no son lo básico y me gusta eso porque hay legumbres que han ido desapareciendo y acá se les da un empuje. Entonces si por ejemplo, hay un señor que está cultivando lechugas y el mercado lo tiene arropado, aquí creamos otras alternativas para que esa gente pueda obtener un beneficio de eso poco que produce.

CENDITEL: ¿Desde hace cuánto tiempo está participando?

Henry Mora: Bueno, yo me inscribí el año pasado, y vine a algunas reuniones y siempre decía que lo iba a traer pero no lo hacía, pero recientemente junto con el señor con el que estamos sembrando en la finca hemos tenido experiencias un poco feas llevando los productos al mercado como el trasnocho, la inseguridad, nos sabotearon el carro, en fin. Entonces, acá nos sentimos tranquilos, no hay que traer grandes cantidades, más bien es recomendable traer cierta variedad y bueno, me parece una buena alternativa.

CENDITEL: ¿Qué tipo de prácticas hacen que la producción sea agroecológica?

Henry Mora: Bueno, abonar la tierra con el humus sólido que producen los lombricultivos. Todo lo que antes utilizábamos en las asperjadoras de productos químicos ahora lo utilizamos con el humus líquido y las regamos, estamos pendientes para evitar hongos; regamos las plantas foliarmente con el abono orgánico, algunas temprano en



VOLUNTARIOS DEL COLECTIVO MANO A MANO

la mañana y otras en la noche. No utilizamos las "pegas" utilizadas por los agroquímicos, de repente utilizamos jabón azul para hacer pegas, utilizamos plantas como la ruda, el romero y albahaca para hacer insecticidas. Hay uno que se hace con cebolla, cebollín, chimó, en fin, con varios productos y hemos visto que las plagas se mantienen a raya. También volvimos al método de los abuelos de sembrar con ceniza, que habíamos olvidado. A las hormigas no les gusta la ceniza, pero si la plaga de hormigas es muy fuerte utilizamos ceniza con cal, hacemos barreras, sembramos plantas para hacer rompe-vientos si la finca de al lado utiliza químicos, etc. Es un poco más trabajoso pero sólo al principio, ya después de que ha arrancado anda solo y eso es bueno porque no somos dependientes de nada ni de nadie, de ninguna empresa que trate de decirnos que debemos usar cierto abono porque si no se muere la plantación.

El policultivo es probablemente lo más favorable, porque a las plagas les gusta que todo sea parejo como un sembradío grande de tomate o de repollo, se instalan a sus anchas; pero cuando es policultivo les es más difícil extenderse después de instalarse en una zona. Claro, esto no significa que no vayan a salir un tomate o dos afectados, pero eso se utiliza como abono o para generar algún subproducto. Nosotros también deshidratamos el tomate. Por ejemplo ahora que el precio del tomate está bajo, lo deshidratamos en hornos



COLOCACIÓN DE PRODUCTOS EN EL CENTRO DE DISTRIBUCIÓN AGROECOLÓGICO

solares, que tampoco tienen nada que ver con agroquímicos ni cuestiones externas.

Lo que logramos es que no haya dependencia de nosotros hacia ninguna empresa, es decir, no casarse con nadie sino casarse con tus hijos, tu familia y la persona que esté trabajando contigo. Al que trabaja contigo lo haces socio, porque nosotros no pagamos sueldo mínimo ni nada de eso. El dueño de la tierra se hace socio del productor con el que sabe cómo trabajar y lo hacen en sociedad, a veces estamos bajos en sueldo pero otras veces sobrepasamos el sueldo mínimo, entonces ellos están contentos y yo también.

CENDITEL: ¿Y qué tal es el rendimiento de la producción?

Henry Mora: Cuando la gente está acostumbrada a trabajar con agroquímicos, el rendimiento de la producción es menor al principio. Es como la medicina homeopática que es lenta. Al haber mentalizado al productor que está contigo a usar los bioproductos y al no depender de nadie, al hacerlos en la finca y hacer que la finca sea sustentable, claro, se compran algunas cosas pero no como lo hacías anteriormente. Antes, cuando ibas a criar gallinas debías ver donde comprabas el calcio, los bebederos, etc. Nosotros estamos reciclando lo más que podemos y les damos las lombrices, entonces se pueden elaborar alimentos concentrados en tu finca, claro, no van a quedar como esos productos refinados de pollo o gallina, pero las engordas y la gente las prueba y les gusta, el color de los huevo es diferente, la cáscara es más dura; después mueles esa cascara para obtener calcio, así que ya no lo tienes que comprar, etc.

Hay personas que tienen tierras y no pueden producir, dicen que no tienen dinero para invertir en semillas, en el arado, en los productos químicos para eliminar la maleza, en el herbicida, en el fungicida, etc. Entonces lo que nosotros hacemos es crear alternativas para que la gente que no tiene recursos pueda hacerlo, aunque también hay gente con recursos que lo está haciendo y se está enamorando porque lo que ven en salud, en producción y en ayuda al prójimo; hace que nos unamos.

CENDITEL: ¿Cómo trabajan con el tema de las semillas?

Henry Mora: Bueno, lo primero que se debe hacer es integrarse y ver lo que se tiene en el plano de la finca, no traer plantas de otras zonas, por ejemplo, si traes plantas del Vigía o del Páramo a esta



zona, eso va a tener un proceso de adaptación que dura años y los frutos no van a ser buenos, se debe trabajar con los frutos que están a esta altitud, ver qué tienen los vecinos y empezar a introducir cosas lentamente. En los bancos de semillas se dejan los frutos más bonitos, los mejores; como en el caso del tomate por ejemplo, sacamos las semillas, se lavan, se secan y después volvemos a sembrarlas. Otra cosa es que si se compra maíz transgénico, por ejemplo, semillas transgénicas y certificadas en general, las conocemos porque sólo dan plantas bonitas la primera vez, si tratas de sembrarlas por una segunda vez no nace nada y si lo hace, son plantas débiles, feas. Entonces cuando logramos por medio del intercambio y conociendo los frutos de la zona, plantas buenas que dan semillas que se reproducen, pues simplemente las



CESTAS PARA DISTRIBUCIÓN EN LA JORNADA AGROECOLÓGICA

lavamos una vez al año, las secamos y las colocamos en frascos con ceniza para que se mantengan secas y no se enfermen. Estas semillas son utilizadas al próximo año y así sucesivamente. Por lo tanto, si uno tiene una planta y ve que las semillas de esta planta no producen frutos, o producen frutos débiles, hay que tener mucho cuidado porque son semillas que han sido manipuladas genéticamente, las cuales te obligan a comprar ciertos productos y esto crea una dependencia de nuevo; que es lo que estamos evitando.

Por otro lado, hemos visto que el intercambio debe ser total, si no hay un intercambio no se logra nada. Esto no pasaba con los agroquímicos, podría haber quince fincas en una vía, dedicándose a rubros diferentes, comprando todos los mismos productos y

ninguno se comunicaba con los demás. Aquí se forma un tema solidario porque no se consigue, por ejemplo, el abono, y si se consigue escasea otra cosa, entonces uno les pregunta cómo están logrando producir y ellos te recomiendan algo. Otro aspecto es que hay personas que tienen el dinero no tienen el tiempo, entonces se les hace fácil comprar los productos agroquímicos y programar su uso, entonces se vuelve robótica la cuestión, acá no, acá te involucras con la persona que trabaja en tu finca, con tu empleado, por lo que los empleados pasan a ser tus socios, por lo que debemos saber que pasa en las demás fincas, nos ayudamos entre todos.

Si vamos a tratar de criar animales, tratamos en lo posible de que lo que coma el animal sea producido por la finca, y todas las heces, mientras no sean ácidas, de ese animal se colocan en el lombricultivo, y si son ácidas se colocan en el terreno pero de forma profunda para evitar la proliferación de moscas.



JORNADA DE TRABAJO EN EL INVERNADERO - ESCUELA LA PUEBLITA
(FUENTE: BANCO DE IMAGENES COLECTIVO INVERNADERO - ESCUELA)

La agroecología y el protagonismo de la familia en la producción agrícola

ENTREVISTA a ONÍAS RIVERA

Es un trabajo familiar, ya no dependo de mano de obra externa debido a que toda la familia participa en la actividad como tal y todos están conscientes de ese trabajo limpio para producir productos sanos, cuidar el ambiente y tener una conexión con un grupo tan valioso como lo es "Mano a Mano", que aprecia la producción del campo; por lo que desde hace ya quince años estamos haciendo un trabajo que a mucha gente le ha gustado. En lo personal, yo quedé enamorado de esta propuesta y comencé a aplicarla y he logrado producir una gran diversidad de plantas y animales en casa.

ENTREVISTA POR MARICELA MONTILLA Y SANTIAGO ROCA

Onías Rivera: Yo tengo aproximadamente quince años en esto. Mi actividad nació cuando hubo asesoramiento en el Páramo sobre la producción orgánica, buscando alternativas para cambiar el modo de producción. Desde esa época me gustó la propuesta, y partiendo de allí me dediqué a un trabajo más consciente, más equilibrado, más sano; buscando desconectarme de lo convencional y buscando una mejor salud personal, familiar, del entorno e incluso de los animales ya que en mi parcela se ha trabajado en pro de tener una granja integrada.

En el caminar del tiempo uno va buscando alternativas que inicialmente no tenía el mercado, por lo que tuve que comenzar yendo al Soto Rosa, donde aún trabajo actualmente, por lo que cubro ambos mercados, parte del Soto Rosa y éste. Ya en Mercado Soto Rosa me conocen también como un productor orgánico. Todo ese trabajo ha sido valioso e interesante, mucha gente agradece que se produzcan cosas sanas y he logrado desconectarme de los químicos, los insumos externos de la finca, de depender de mano de obra externa y de semillas por lo que es un trabajo integrado que toda la familia conoce; así que si yo no estoy en casa, los que se quedan lo saben hacer

LA AGROECOLOGÍA: UNA FORMA DE VIDA PARA LA EMANCIPACIÓN CULTURAL

muy bien, entonces ya estoy seguro de que ellos conocen la metodología para lograr el objetivo de producir sano y ubicarlo en un mercado como éste que es Mano a Mano.

Con Mano a Mano ya tenemos cuatro años, de hecho, yo participo desde la fundación de este mercado, por lo que son logros y satisfacciones porque se ve que sí se puede crear consciencia, así que estoy contento por todas estas actividades porque se van complementando y se van originando nuevas ideas para seguir mejorando lo que se está haciendo.

CENDITEL: ¿Qué tipo de prácticas hacen que su producción sea agroecológica? ¿Qué la distingue de otros tipos de producciones no agroecológicas?

Onías Rivera: En ese conuquito estamos tratando de cuidar la naciente del agua, estamos tratando de cuidar el suelo, la diversidad vegetal y la diversidad animal del sitio y se han introducido algunos cultivos que desde hace tiempo han estado en los huertos familiares. Digo que se han tratado de introducir porque no estaban en la finca pero progresivamente se han llevado al huerto, se han adaptado bastante bien y se les ha conseguido un mercado. Entonces yo considero que el manejo del suelo, del agua y de la diversidad animal y vegetal hace que tenga unas características orgánicas, ecológicas y eso es lo que todo el mundo quiere tener; un conuco con una producción sana.

CENDITEL: ¿Las relaciones con otros productores y con "Mano a Mano" son diferentes a las relaciones en otros tipos de producción?

Onías Rivera: Sí, en el caso del productor convencional, él

normalmente tiene que depender de un comerciante que les compre y les ubique en un mercado. En mi caso particular, yo he tratado de estar conectado con el mercado Soto Rosa porque me da el beneficio económico y aprovecho de hacer el trueque con lo que son las frutas que no se dan arriba en el Páramo, las llevo desde acá. Entonces en ese circuito de traer y de llevar se cubre y se complementa la alimentación básica de la familia, que es muy valiosa, y aprovecho de llevar algunos desechos vegetales del Soto Rosa, donde los consideran basura, y los transformo en abono orgánico o en comida para alimentar a los cerdos y ovejas, por lo que de ahí sale el abono orgánico que yo uso en mi huerto además de que se usa la lombricultura y se genera el compost y el bocachi. Todo esto hace que de verdad sea una producción orgánica y ecológica.

Por otro lado, el producto convencional es mono-productor, depende de un comerciante y depende de la mano de obra, mientras que en mi caso en particular y el de mi familia, es un trabajo familiar valioso debido



SEÑOR ONÍAS RIVERA, PRODUCTOR AGROECOLÓGICO

REGISTRO DE SABERES: EXPERIENCIA DEL COLECTIVO MANO A MANO

a que todos dominan los pasos a realizar para lograr ese objetivo de producir.

CENDITEL: ¿Cuáles son los beneficios y ventajas generales de este tipo de producción?

Onías Rivera: Yo considero que los beneficios están muy claros porque en primer lugar se tiene una mejor salud, el sólo hecho de no usar químicos y de estar en consonancia con la naturaleza genera salud. Para los vecinos que aún no trabajan de manera orgánica les puedo comentar que la producción orgánica trae múltiples beneficios porque comes sano, el no usar químicos te beneficia, tienes diversidad en

tu huerto y están los aliados, los cuales son estos mercados alternativos que nos ayudan a tener beneficios económicos por lo que considero que es muy valioso arriesgarse y tomar en cuenta estas alternativas.

CENDITEL: ¿Cómo es el intercambio de conocimientos en una organización como Mano a Mano?

Onías Rivera: Yo considero que hay un intercambio de conocimientos porque, por ejemplo, van los biólogos y ellos conocen como está conformado el suelo, cómo es el ecosistema y sobre el manejo y la interacción que hay entre el ser humano, el suelo, la planta, etc. Y eso genera un intercambio de conocimientos. También, la persona que va aporta ciertas ideas y aprende de uno, por lo cual esta actividad es recíproca.

MATERIAL INFORMATIVO DEL COLECTIVO MANO A MANO



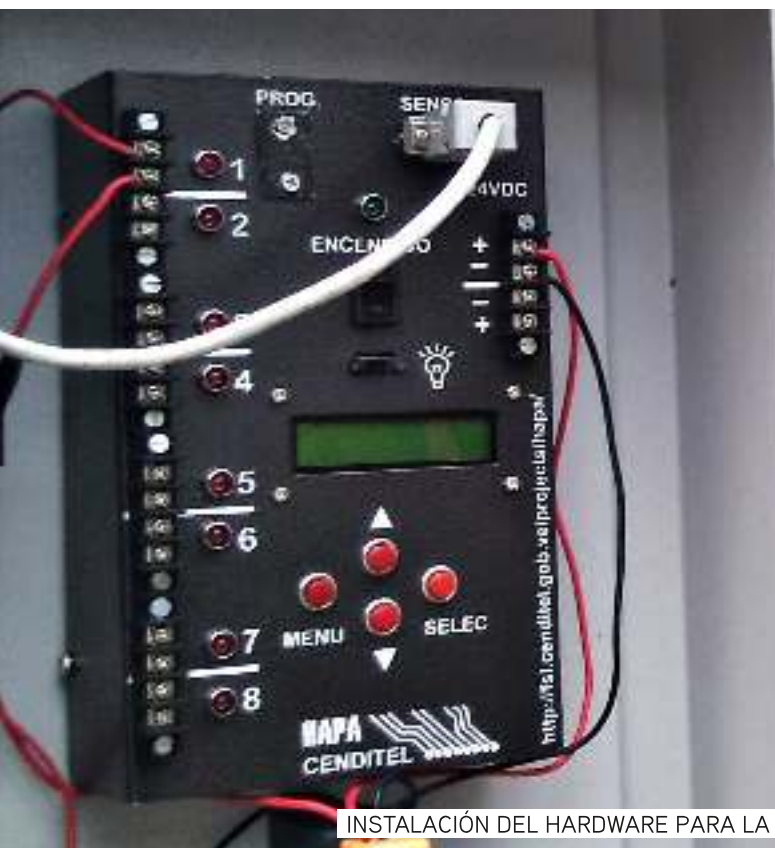
PROPUESTAS LIBERADORAS PARA LA AGROECOLOGÍA Y LA EDUCACIÓN

«En el proyecto (Communitas) se proponen modos a través de los cuales se pueden generalizar estrategias para la transferencia de competencias al poder popular organizado a través de la creación de condiciones para la apropiación social del conocimiento. Esto quiere decir que se reconoce la necesidad de transferir poder al pueblo desde el punto de vista de ayudar a generar capacidades cognitivas y culturales para que se asuma efectivamente el poder»

Santiago Roca - Investigador de CENDITEL

Hardware Libre como estrategia para la soberanía alimentaria

Por: Luis Crisolía (CENDITEL)



INSTALACIÓN DEL HARDWARE PARA LA AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS AGRÍCOLAS EN LA PUEBLITA

El HAPA o “Hardware para la Automatización de Procesos Agrícolas”

es un dispositivo ideado en el Proyecto Comunitas de CENDITEL con la finalidad de proveer una plataforma de apoyo tecnológico al agricultor. En estos momentos el proyecto contempla que este dispositivo sea utilizado en invernaderos cerrados o en invernaderos semi-abiertos. Se ha probado en invernaderos hidropónicos y se ha probado también con otro tipo de cultivos en los cuales el equipamiento nos lleva a

automatizar el riego de distintos rubros. Actualmente el dispositivo cuenta con ocho entradas y salidas para activar hasta ocho maquinarias a la vez, las cuales pudieran ser bombas para riego, electro-válvulas de apertura o cierre de agua, pudieran ser elementos como bombillos, cortinas o cualquier otro equipamiento electrónico que se encuentre para ser utilizado dentro de los procesos de riego.

El HAPA provee también la posibilidad de programar distintos perfiles de riego los cuales se pueden utilizar independientemente



El HAPA es un hardware. En este caso como trabajadores del Centro Nacional de Desarrollo e Investigación en Tecnologías Libres (CENDITEL) pues nuestra ideología, igualmente con la ideología y los valores socialistas que se promueven en el proceso revolucionario que estamos viviendo, va dada hacia fortalecer lo que son las tecnologías libres. El hardware libre igual que el software libre, provee la posibilidad de apropiación por parte de comunidades e individuos poniendo a disposición el código fuente del software que se implementa en estos dispositivos electrónicos, todos los diagramas, planos e inclusive información específica sobre componentes y toda la documentación necesaria para poder ensamblar y producir esos dispositivos electrónicos que son de hardware libre; todo esto sin involucrarse en todas las trabas y las formas de individualizar los productos y evitar que estos sean difundidos y que sean socializados, que es lo que llamamos los valores capitalistas en el mercado de consumo. En este caso, con este dispositivo, nuestra función principal es que llegue a las comunidades, que sea apropiado por formas de producción que salgan desde las bases de las comunidades de la mano con el Estado Bolivariano. De esta manera podemos ayudar a garantizar la soberanía alimentaria.

por cada salida y le provee al agricultor una forma mucho más optimizada para manejar el cultivo y las distintas fases de riego, pudiendo programarlas independientemente sin distinguir la hora o el día de la semana. De esa manera se pueden atender por ejemplo las necesidades de irrigación como se lo ha probado actualmente, las necesidades de irrigación en horas de la noche o de la madrugada así como las necesidades de irrigación en horas del mediodía donde hay una mayor temperatura y se requiere entonces un flujo más constante o largo de agua y del proceso de irrigación.

Actualmente se ha probado el dispositivo de manera muy exitosa en dos ambientes diferentes, un invernadero semi-abierto en El Valle, donde labora el Sr. Orlando Garrido, quien trabaja con un cultivo hidropónico, en el cual la absorción de nutrientes de las plantas se da en el agua, y tiene unos tiempos de activación muy específicos ya que la mayoría de las plantas no cuenta con un sustrato lo suficientemente abonado, no están directamente en tierra, sino que están en un canal con un sustrato medianamente escaso o en un tubo con las raíces expuestas hacia la irrigación. La

otra experiencia se ha llevado en un entorno en el cual las condiciones son diferentes. Se trata de un cultivo que se hace principalmente en tierra, el cual necesita ser irrigado con agua que no siempre va a tener los nutrientes pero que en algunas ocasiones pudiera alimentarse con nutrientes sacándose de un tanque. Esta experiencia es muy interesante y se

«NUESTRA FUNCIÓN PRINCIPAL ES QUE LLEGUE A LAS COMUNIDADES, QUE SEA APROPIADO POR FORMAS DE PRODUCCIÓN QUE SALGAN DESDE LAS BASES DE LAS COMUNIDADES»

está llevando a cabo en el Invernadero-Escuela La Pueblita que dirige el señor Álvaro Trejo. En estas experiencias el dispositivo trajo una serie de beneficios al agricultor, permitiéndole tener más tiempo para realizar otras tareas, como desmalezar, trabajar el control de plagas y tener un mejor producto ya que lo que es referente al riego, además de dar más tiempo, genera una mayor tranquilidad y un mayor control sobre las necesidades que puedan tener las plantas o los distintos rubros.

El HAPA también provee varias posibilidades adicionales a las que ya se ha mencionado. Se tiene una pantalla digital en la cual se visualizan las horas y se pueden programar los intervalos de irrigación tomando en cuenta la hora del día, y de esa manera se programa un perfil

de riego. Además, cuenta con unos sensores para medir la humedad relativa, la temperatura y la luminosidad, es decir, de esa manera el agricultor también puede tener un estimado de cuáles son las variables climatológicas en un momento dado en el entorno en el cual se está dando la producción. Estos valores se visualizan en la pantalla y se realiza un registro de estos valores en una memoria que se encuentra dentro del dispositivo electrónico. ¿Qué quiere decir esto? Que se tendrá al cabo de un tiempo una línea que pudiera graficarse en la cual se podrá ver cuáles son los



LA AGROECOLOGÍA: UNA FORMA DE VIDA PARA LA EMANCIPACIÓN CULTURAL

intervalos o los distintos cambios que se dan a nivel de variables climatológicas en distintas horas, en distintos días de las semanas, tomando en cuenta también las condiciones del ambiente y el entorno en el cual se encuentra; como el piso geológico, la altitud y el clima en general. De esa manera se espera que el agricultor y las comunidades que se apropien del HAPA y de sus procesos; como comunidades de aprendizaje, puedan obtener más información y más insumos para mejorar las capacidades agrícolas, las capacidades de producción y de obtener, como ya se ha demostrado, dentro de la agroecología, una producción altamente rentable.



DETALLES DE LOS CONTROLES DEL HAPA



EXPERIENCIAS DE PEDAGOGÍA CRÍTICA APLICADAS A LA APROPIACIÓN COMUNITARIA DE HARDWARE LIBRE

POR: SANTIAGO ROCA (CENDITEL)

El Proyecto Comunitas del Centro Nacional de Desarrollo e Investigación en Tecnologías Libres (CENDITEL) es un proyecto enfocado en integrar el desarrollo del hardware libre con la formulación de una propuesta educativa. En el proyecto se proponen modos a través de los cuales se pueden generalizar estrategias para la transferencia de competencias al poder popular organizado

a través de la creación de condiciones para la apropiación social del conocimiento. Esto quiere decir que se reconoce la necesidad de transferir poder al pueblo desde el punto de vista de ayudar a generar capacidades cognitivas y culturales para que se asuma efectivamente el poder. En el caso particular del proyecto Comunitas, se está trabajando el tema de la soberanía



JORNADA DE FORMACIÓN AGROECOLÓGICA EN EL VALLE (MÉRIDA). FACILITADOR: ORLANDO GARRIDO

alimentaria, preguntando cómo se pueden crear condiciones para garantizar la soberanía alimentaria desde las propias comunidades organizadas. De allí que el producto involucre dos aristas, la que es de cierta forma la más importante es la del desarrollo de los dispositivos para la automatización de procesos agrícolas y la otra, la formulación de experiencias educativas para la apropiación social del conocimiento que ayude a garantizar la soberanía alimentaria. De ahí que se hayan realizado actividades dirigidas a estas dos líneas de forma integral.

El desarrollo del hardware para la automatización de procesos agrícolas se ha hecho a través de una metodología de hardware libre que garantiza la participación de los productores y de los técnicos fuera de CENDITEL en el desarrollo del prototipo, y al mismo tiempo, la experiencia educativa se ha realizado principalmente en escenarios de producción agroecológica. Entonces, básicamente lo que se ha propuesto es la formulación de maneras a través de las cuales el hardware pueda ser apropiado socialmente más allá de como un instrumento de uso y que la comunidad organizada, los productores organizados, puedan apropiarse de la tecnología aprendiendo o reconociendo cuáles son las condiciones de trabajo de su espacio de producción.

Esto quiere decir que mientras el productor está aprendiendo a utilizar el dispositivo para la automatización de procesos, al mismo tiempo se crea un espacio de aprendizaje para reconocer las condiciones de producción, las condiciones socio-políticas del medio, y que de alguna manera el productor además de aprender a utilizar el dispositivo, reconozca y se convierta en autor y co-constructor de ese sistema de producción en el cual él está participando.

Entonces, se han realizado varias experiencias en torno a esto. Se han realizado charlas en torno a las condiciones que favorecen la apropiación social de la tecnología. Esto quiere decir que en los espacios de producción se habla de las condiciones para la producción agroecológica, de las relaciones sociales, de cómo el conocimiento, en particular el conocimiento privativo, mercantilizado; se ha convertido

«ESTO QUIERE DECIR QUE SE RECONOCE LA NECESIDAD DE TRANSFERIR PODER AL PUEBLO DESDE EL PUNTO DE VISTA DE AYUDAR A GENERAR CAPACIDADES COGNITIVAS Y CULTURALES PARA QUE SE ASUMA EFECTIVAMENTE EL PODER»

en un obstáculo para la producción, para la soberanía alimentaria, y cómo las propuestas de hardware libre y de conocimiento libre pueden ayudar a que se difundan las capacidades para el abastecimiento alimentario. La primera actividad realizada fue un taller en un espacio de producción en El Valle donde nos atendió el Sr. Orlando Garrido. Allí se llevó a cabo un taller de producción hidropónica donde él explicó paso a paso el método de la producción hidropónica con toda la estructura tecnológica y el modo de funcionamiento de este espacio de producción, y de esa manera lo que se trata de mostrar cuáles son las condiciones intrínsecas del sistema de producción hidropónico. Se realizó otra



APRENDIENDO EN TORNO A LOS NUTRIENTES PARA EL HIDROPÓNICO

actividad en el Invernadero-Escuela La Pueblita que dirige el Sr. Álvaro Trejo, la cual básicamente fue una discusión sobre el tema de la tecnología libre y la producción agroalimentaria desde el punto de vista de la agroecología.

Lo que se espera con esto es ir sistematizando una forma a través de la cual los productores, a través de la formación de comunidades de aprendizaje, puedan conocer las condiciones de producción alimentaria y cómo ellos mismos son sujetos que construyen relaciones, sujetos activos en la creación de esos espacios, más que simplemente usuarios, receptores o consumidores. De esa manera lo que se quiere es que el proceso de aprendizaje no esté basado solamente en cómo aprender a utilizar un dispositivo, sino que se convierta en todo un proceso de reconocimiento de las propias

condiciones de aprendizaje. Es como si se estuviese hablando de una pedagogía crítica adecuada a la apropiación de los dispositivos de hardware libre.

Entonces, el resultado esperado es la sistematización, o mejor dicho, el registro y la organización de las experiencias de formación que se han realizado, en una página web (communitas.cenditel.gob.ve/educacion/) que va a permitir que se acceda a esa información a distancia, es decir, las actividades que se llevaron a cabo en la Pueblita y en El Valle van a formar parte de un contenido de formación que va a estar en una página web que estará a disposición de todas las personas que quieran ir a utilizarla. Ahí, además de los microtalleres de hidroponía y de cultivos organopónicos, se estarán integrando contenidos instruccionales y actividades y formas de autoevaluación para tratar de que la plataforma sea lo más completa posible. Lo que se quiere es que sirva de apoyo para el aprendizaje de procesos de producción agroecológicos. Esta página podrá ser consultada por técnicos agrícolas, por estudiantes de las escuelas técnicas, por productores; de manera que ellos puedan acercarse allí a conocer de primera mano cuál es la experiencia del productor hidropónico, del productor organopónico, puedan descargar materiales y participar en actividades en línea, en actividades presenciales y actividades de autoformación.

Ahora ¿Cómo se ha participado en los espacios de formación?



LA AGROECOLOGÍA: UNA FORMA DE VIDA PARA LA EMANCIPACIÓN CULTURAL

No se llega con el dispositivo, se realiza la charla, se explica y se deja el sitio. No, se quiere crear una dinámica de aprendizaje en torno al hardware libre y en particular, en torno al hardware para la soberanía alimentaria. Entonces, por una parte se realiza el proceso de instalación de prototipos del hardware para la automatización de procesos agrícolas. Con la instalación se tiene la oportunidad de crear un espacio de reflexión, un espacio de aprendizaje en torno a las condiciones

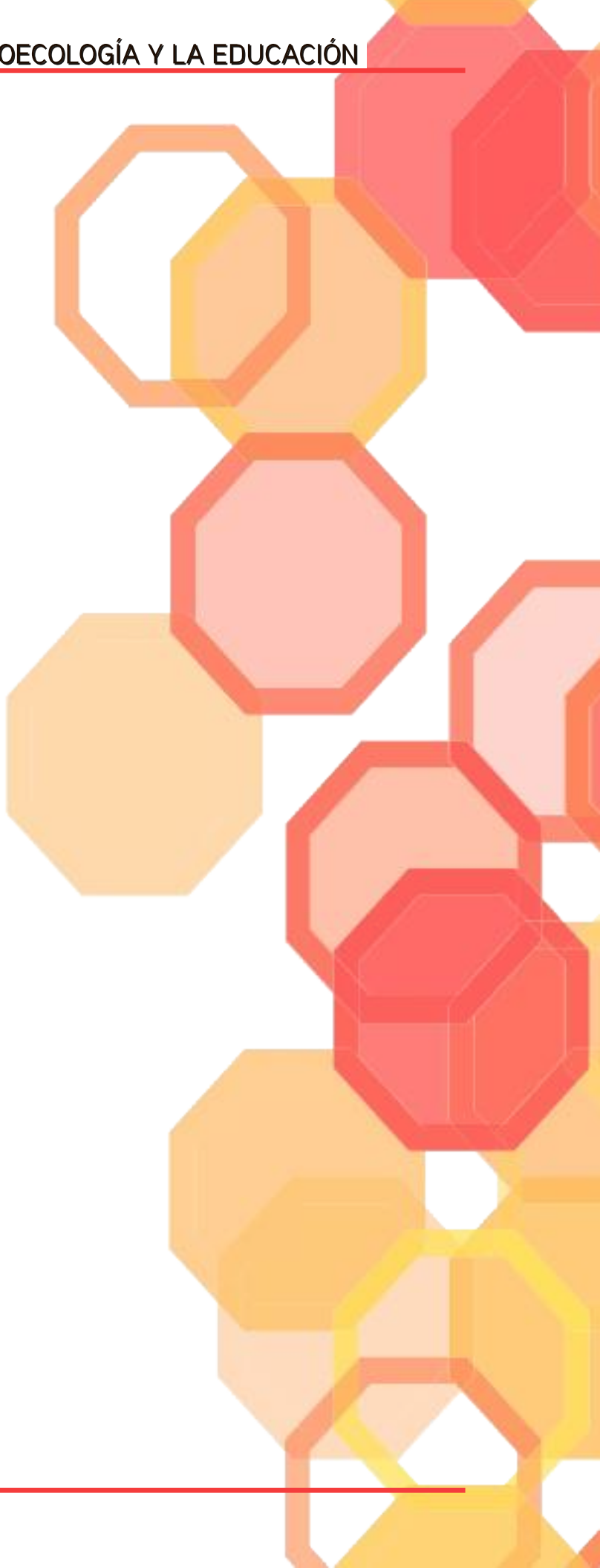
de producción agroecológicas, las amenazas que tiene la soberanía alimentaria y las alternativas para mejorar el abastecimiento alimentario, y a partir de ahí se trata de profundizar esa dinámica en el sentido de que puedan surgir otros proyectos, que los productores den los requerimientos para el diseño del HAPA y que logremos establecer nuevas líneas de formación en las experiencias educativas, enfocadas en particular en levantar contenidos para la plataforma y para otros formatos.



HARDWARE PARA LA AUTOMATIZACIÓN DE PROCESOS AGRÍCOLAS EN FUNCIONAMIENTO EN EL VALLE (MÉRIDA)

Entonces, de esta manera se observa que las dos líneas de trabajo del hardware y de la experiencia educativa no están separadas sino que están integradas.

La instalación, la puesta en prueba de un hardware para la automatización de procesos agrícolas, aunque atiende a la necesidad de los productores; es una forma de entrar en un espacio de producción y de generar la oportunidad de crear una comunidad de aprendizaje. Ahí se discuten formas de mejorar las condiciones para garantizar la soberanía alimentaria y de mejorar la capacidad de producción de los productores; se aborda el tema de la electrónica del dispositivo pero también el tema socio-político, socio-económico en torno a la tecnología libre, y así mismo los productores y todos en la comunidad de aprendizaje tienen mayor conocimiento en cuanto a las formas y las técnicas para la producción hidropónica y organopónica. Entonces lo que se busca es que el aprendizaje y el conocimiento en torno a una tecnología que es novedosa, que está atendiendo necesidades de los productores, se dé de forma integral con el reconocimiento o el aprendizaje de otros procesos sociales, y a la vez que se introduce una tecnología y se atrae a los productores a que participen en el desarrollo de la tecnología, se ayuda a facilitar estos espacios de reflexión colectiva. Es importante notar que, cuando se asiste a estos espacios, los productores comienzan a formar parte del desarrollo de los prototipos porque ellos proporcionan información que es útil para la programación del dispositivo, como por ejemplo los perfiles de riego, dan algunos requerimientos sobre funcionalidades que creen necesarias para el dispositivo y al mismo tiempo, mientras se está haciendo eso, se están discutiendo las condiciones de producción en los espacios agrícolas.





¿POR QUÉ TRAMPIANDO?

En la zona Andina merideña nos es común escuchar a la gente decir que “hizo una trampa” cuando nos referimos a que arreglamos algo o inventamos algún mecanismo que nos ayudó a resolver alguna necesidad. “Ese molino funciona con trampa”, decimos, para indicar algún mecanismo inventado por algún coterráneo que hizo funcionar un molino. “Papá le hizo una trampa al carro y lo prendió” dice el niño cuando su padre logra arreglar el carro. Es así como con la frase “hacer una trampa” indicamos los andinos venezolanos lo que en otro argot llamamos “innovar”. Mientras hablamos de “hacer una trampa” para atender una necesidad desde nuestro natural ingenio, quienes se reconocen meramente académicos refieren a este hecho como la “innovación popular”, agregándole además a este adjetivo “popular” una connotación clasista y peyorativa que mucho daño ha hecho a nuestro imaginario como pueblo. A eso que ellos, los académicos, mientan “innovación popular”, a eso lo consideran “inventicos” de menor calidad. Incluso se atreven a suponer que esos “tecnólogos populares” -como ellos llaman a los “tramperos”- serían mucho mejores inventores si hubieran estudiado en la universidad.

El “hacer la trampa atiende a una necesidad”, decíamos al principio. Entonces nos resulta curioso ver como la necesidad a la que atienden los neocolonizadores es “ser como los otros”, es decir, “ser como las metrópolis de Europa o Norteamérica”. Mientras que la necesidad popular surge de las vivencias propias y de la historia común que nos permite entender lo bueno y lo malo, lo justo y lo injusto, lo bello y lo feo, lo armónico y lo desconcertante desde la cultura que nos es propia, la “trampa” nos permite inventar para hacer que lo malo se trastoque en bueno, lo injusto en justo, lo feo en bello y lo desconcertante entre en la armonía infinita de lo que nos es más propio como pueblo.

En este sentido, esta serie denominada Trampiendo está comprometida con el cultivo y profundización del pensamiento crítico desde la sistematización de nuestro imaginario del saber popular y ante la pregunta del quehacer academicista el cual siempre ha respondido a referencias neocoloniales. Trampiendo se plantea emprender el camino y búsqueda del conocimiento propio que da cuenta de nuestro propio ingenio desde la apropiación social.



José J. Contreras