

Experiencias del Proyecto de Innovación Agropecuaria Local (PIAL) en el municipio Güines

Pedro Rafael Rosales Jenqui, Michel Martínez Cruz

I6



Pobladores de Banes, provincia Holguín, conocen de resultados del PIAL en su localidad. Foto Eduardo Calves

El Proyecto de Fitomejoramiento Participativo (FP), 2001-2006, y el Proyecto de Innovación Agropecuaria Local (PIAL II), 2007-2011, han venido generando evidencias de alternativas válidas de innovación agropecuaria en el actual y futuro contexto agropecuario cubano. El Programa de Innovación Agropecuaria Local (PIAL) en su tercera fase comenzó en el año 2013 y es coordinado por el Instituto Nacional de Ciencia Agrícolas (INCA) en Cuba.

En la actualidad el proyecto tiene incidencia en 10 provincias y 45 municipios de Cuba. Güines, municipio de la provincia Mayabeque, fue incorporado al PIAL en la actual fase del proyecto. Las primeras acciones se realizaron en julio del 2013.

Cómo llegamos al municipio.

Anterior a 2013 en el municipio se habían realizado talleres de capacitación convocados y ejecutados por algunos investigadores del INCA que estaban vinculados

a PIAL y que residían en este territorio. Rosa Acosta fue la responsable de realizar las primeras acciones en la localidad donde comenzó con algunos productores y organizaciones para promover las buenas prácticas del PIAL. Iguales trabajos realizaron Michel Martínez y Pedro Rosales en el consejo popular de Catalina de Güines realizando presentaciones del proyecto en asambleas de asociados, visitas a productores y decisores.

En julio de 2013 se convocó a un taller al que se invitó a varias



Carmen y Yasmany, campesinos de la provincia de Sancti Spiritus que junto a la Universidad José Martí, obtienen excelentes producciones ecológicas. Foto Eduardo Calves

organizaciones interesadas en el desarrollo local, como la Asociación Nacional de Agricultores Pequeños (ANAP), el Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente (CITMA), representantes del Ministerio de Salud Pública, el Centro Universitario Municipal (CUM), el gobierno local, productores de Cooperativas de Créditos y Servicios (CCS) y de Cooperativas de Producción Agropecuaria (CPA).

Esta reunión tuvo como objetivo principal conformar la Plataforma Multiactoral de Gestión Municipal y presentar los objetivos y perspectivas del proyecto en su tercera fase. La plataforma quedó integrada por todos los participantes en el taller: técnicos, especialistas, investigadores, Gobierno, Partido Comunista de Cuba (PCC), CUM, Ministerio de Agricultura (MINAG), campesinos, Federación de Mujeres Cubanas (FMC) y la ANAP.

Con PIAL en el municipio se han ido creando diferentes Grupos de Innovación Agropecuaria Local

(GIAL) generados por el interés común de los agricultores. Los GIAL que están funcionando en este momento son: producciones de flores y arreglos florales; frutales; mini industria; aplicación de bioproductos; producción y conservación de semillas; nutrición y calidad de los alimentos; poda e injertos; plantas medicinales; calidad de la leche, y agro-ecología.

Cómo funciona la plataforma.

La plataforma municipal se reúne una vez al mes para identificar las principales problemáticas y posibles soluciones que se presentan en la producción local de alimentos. Se proponen actividades para incrementar en cantidad y calidad dicha producción, se brinda información de actividades realizadas y, por sugerencia de los integrantes, se propone el plan de acción a seguir para el próximo mes. Las actividades propuestas pueden constituir capacitación en temas específicos, necesidad de obtener variedades,

planificar ferias de diversidad, etcétera.

La participación de los campesinos como miembros de la Plataforma ha devenido en fortaleza indiscutible para la identificación de demandas o soluciones locales.

Los resultados alcanzados no se hubieran podido lograr sin la participación de algunas organizaciones e instituciones que apoyan activamente el proceso. El caso más significativo es el de la ANAP que es la organización que asumió la coordinación del proyecto en el municipio y puso sus recursos, capacidades y conocimientos en función del desarrollo de las actividades. Además, el CITMA y el CUM han contribuido con sus especialistas para impartir los diferentes cursos y talleres planificados.

Logros alcanzados por algunos agricultores. *Caso familia de Vivian y Orlando.* Un aspecto muy importante para lograr resultados en la producción es cómo se vincula la familia en este proceso. Un

ejemplo a destacar es el caso de Vivian y Orlando y sus hijos Arley y Vivian que también se suman al trabajo en la finca El AIBA y son asociados de la CPA Cubano-Búlgara. Estos productores cuentan con sólo media hectárea cultivable, a la que ellos llaman finca-escuela por ser demostrativa que se puede obtener alimentos sanos por medio de las producciones orgánicas. Según sus propias palabras, su motivación para desarrollar una finca agroecológica estuvo asociada con el proyecto PIAL y tiene como principio la no utilización de químicos para sus producciones.

Esta pareja de agricultores ha logrado por esfuerzo propio construir una mini-industria para procesar y conservar los excedentes de cosecha de hortalizas y vegetales como una alternativa alimentaria tanto de su finca como de productores cercanos. Construyeron dos casa de cultivo donde la estructura es de material reciclable y otra parte recibió ayuda del proyecto, recuperando neumáticos

inutilizables de tractores que son aprovechados para construir un organopónico para la siembra de hortalizas y condimentos. Con esta alternativa contribuyen al saneamiento de la ciudad y disminuyen la contaminación ambiental.

Han diversificado su finca con 43 variedades de frutales. De ellos varios son exóticos, forestales, viandas, hortalizas, plantas medicinales. Sus producciones orgánicas la comercializan en su propio punto de venta y en ferias agropecuarias; además realizan donaciones al hospital y al hogar materno del municipio.

También cuentan con diversidad de animales para su autoconsumo: aves, cabras, y otros para los que elaboran ellos mismos el alimento que consumen aprovechando los cultivos de la finca, como es el caso de la moringa (*Moringa oleifera*), como fuente de proteína con que elaboran piensos locales. Han establecido un sistema de reciclaje que utiliza los residuos de excretas de los

conejos para fertilizar los cultivos que después les servirán de alimento, lo que reporta un valor agregado a sus producciones.

Una forma que tienen de incrementar su economía familiar está en crear capacidades para la cría de 150 conejos (*Oryctolagus cuniculus*). Tienen contrato con una Empresa de Ganado Menor (EGAME), a la que le entregan anualmente media tonelada de carne, cifra que para el año próximo será de una tonelada.

Por supuesto no utilizan ningún tipo de químico, ni herbicidas o pesticidas. Para lograr sus producciones aplican alternativas naturales después de haber adquirido conocimientos en cursos de capacitación, lo que les permite a ellos mismos elaborar sus propios bioproductos como son los extractos de vegetales del nim (*Azadirachta indica*), el cardón (*Euphorbia canariensis*) y los microorganismos eficientes.

Han tenido la posibilidad de exponer sus experiencias en even-



Finca agroecológica de Wilfredo Padrón, campesino y profesor de la Universidad de Cienfuegos. Foto Eduardo Calves

tos nacionales e internacionales, en el congreso de la ANAP, en el intercambio entre productores de la localidad y fuera de ésta.

Caso familia de Félix Sierra.

Otro ejemplo de la vinculación de la familia son Félix Sierra y su hijo Félix, quienes trabajan de forma muy unida en la finca El Naranjo que pertenece a la CCS 17 de Mayo. Vincularse con el proyecto les ha permitido obtener conocimientos sobre buenas prácticas agrícolas, que han adoptado como herramientas, logrando así diversificar su finca con frutales y forestales además de incrementar su diversidad en viandas, hortalizas y granos. Han ejecutado en su finca una feria de diversidad de granos y un taller de producción de frijol (*Phaseolus vulgaris*) y garbanzo (*Cicer arietinum*)

Motivados por el aprendizaje y por compartir sus ideas, han participado en diferentes talleres y ferias de diversidad y otras capacitaciones donde aprenden del daño que causan los productos químicos y por tanto utilizan productos biológicos y biofertilizantes (EcoMic, PectiMorf, QuitoMax y Azofert), productos del Centro de Reproducción de Entomófagos y Entomopatógenos (CREE), lo que les permite realizar un manejo agroecológico obteniendo buenos resultados en sus producciones y productos sanos, contribuyendo a disminuir la contaminación del medio ambiente. Participaron en un curso nacional de diversidad y conservación de semillas y la experiencia adquirida la aplican en su finca y la comparten con otros productores del área.

Cuentan con su propio punto de venta para darle salida a sus producciones y además comercializan vinos y material deshidratado para elaborar té y refrescos de la flor de Jamaica (*Hibiscus sab-*

darifa, L.), cultivo que han incluido como uno de los principales en su finca por sus propiedades alimenticias y medicinales.

En estos momentos se encuentran finalizando la construcción de una nave para la cría de cerdos. Con ellos no sólo pretenden obtener producciones para el autoconsumo sino que también establecerán contratos con la EGAME, permitiéndoles una fuente más de generar ingreso para la familia. Hay que destacar que uno de las motivaciones de este proyecto de trabajo deriva de la oportunidad de participar en una capacitación para elaborar piensos locales por lo que vieron la posibilidad de desarrollarlo en su finca con sus propios recursos.

Caso familia Pedro Pablo Rojas

“El Chino”. Pedro Pablo Rojas es un productor que pertenece a la CCS 17 de Mayo. Su finca El Palenque cultiva sobre todo frutales, pero destaca el vínculo del trabajo en conjunto de la familia. Un ejemplo es su cultivo del maracuyá (*Passiflora edulis*) que requiere que se le realice manualmente una labor de polinización para lograr mejores producciones y en este caso su mamá es quien lo ayuda en el proceso. También sus dos hijas pequeñas lo acompañan en diferentes reuniones de la plataforma y han participado en diferentes talleres.

Pedro Pablo también utiliza los diferentes productos biológicos y biofertilizantes (EcoMic, PectiMorf, QuitoMax y Azofert), y otros que él mismo elabora, como los microorganismos eficientes, productos del CREE. Otros los adquieren mediante su cooperativa. Ha incrementado la diversidad de frutales y forestales, elabora vinos y refrescos de flor de Jamaica, especie obtenida en un intercambio con productores; produce además alimentos

en conserva. Sus productos los comercializa en diferentes puntos de venta y por mediación de contratos que tiene establecido con su entidad productiva.

El Chino, como muchos lo conocen, no sólo ha tenido la oportunidad de compartir sus experiencias con otros campesinos, presentado sus resultados en eventos nacionales e internacionales, en congresos de la ANAP; también tuvo la posibilidad de intercambiar conocimientos con productores de México, encuentro que sin duda le aportó mucho para su conocimiento y desarrollo para su trabajo.

Caso José Agustín Acosta

“Pepe”. Una problemática del municipio es la poca disponibilidad de flores para los servicios de comunales o las ocasiones especiales. José A. Acosta de la CCS Porfirio Álvarez, se dio a la tarea de ampliar las producciones de estos cultivos en su pequeña parcela. En una reunión de la plataforma vio la oportunidad de incrementar su diversidad y calidad participando en ferias e intercambio con productores.

Ha obtenido muy buenos resultados con la aplicación de bioproductos y biofertilizantes (EcoMic, PectiMorf y QuitoMax). Ya que las flores no son cultivos priorizados no cuentan con la asignación de un paquete tecnológico, por tanto, el empleo de estas alternativas le han aportado gran beneficio.

También con experiencias en la participación en talleres e intercambio con productores le ha permitido aprender a elaborar otros productos biológicos como es el caso de los microorganismos eficientes y extractos de vegetales, los cuales él mismo ya elabora.

Un taller realizado en su propia finca sobre arreglos florales y producción y conservación de



Familia campesina en el municipio Güines que cultivan una finca orgánica de alto impacto social. Foto Eduardo Calves

flores, le permitió adquirir nuevas experiencias en el tema y tanto él como su familia pueden realizar este hermoso trabajo, lo cual le da un valor agregado a sus producciones.

Caso Armando Falcón. El proyecto tiene entre sus objetivos incluir municipios aledaños a los que oficialmente están vinculados al programa. Tal es el caso del municipio Madruga donde se encuentra ubicada la CCS Nelson Fernández. A esta cooperativa pertenece Armando Falcón. En su finca La Guajira tiene gran diversidad de frutales, entre ellos la piña (*Anana scomosus L.*), como cultivo principal. Falcón posee un banco de germoplasma con más de 17 variedades.

La finca cuenta con la condición de excelencia provincial y nacional, por presentar gran diversidad de cultivos, lograr producciones de cultivos sanos mediante el empleo de productos biológicos como los microorganismos eficientes, bioproductos

que él mismo produce tras participar en un taller de capacitación sobre el tema, además de aplicar productos como (EcoMic, PectiMorf, QuitoMax y Azofert, Fertirren, Humus de lombriz), que obtiene mediante su cooperativa y sus vínculos con centros de investigación y universidades.

Después de participar en un taller sobre la flor de Jamaica, se interesó por este cultivo y desde esa fecha comenzó a cosecharla en su finca. Con ella elabora vino, refrescos y también comercializa las flores en diferentes puntos de la localidad. Se ha dado a la tarea de divulgar entre productores y pobladores de la localidad la importancia de sus propiedades alimenticias y medicinales. Otro cultivo que está propagando en su finca es la Stevia (*Stevia rebaudiana*), que tan importante es en la dieta de los diabéticos ya que tiene función edulcorante. Ha presentado sus resultados en eventos nacionales e internacionales, congresos de la ANAP y en la asamblea de asociados de su cooperativa.

En nuestra plataforma se encuentran vinculadas dos especialistas del sector de la salud, específicamente en la especialidad de nutrición. Su contribución ha sido importante pues han realizado varios talleres donde se trató la importancia de tener una alimentación sana, la higiene y conservación de alimentos, así como los requisitos y normas indispensables para el correcto funcionamiento de las mini-industrias locales.

También en el municipio se han realizado diversas formas de capacitación como: talleres, ferias de diversidad, trabajo de sensibilización con los jóvenes, productores y decisores, visitas de campo, festivales culinarios y de innovación, intercambio entre productores de la localidad y fuera de la misma.

Los resultados generales que se han obtenido han sido ampliamente divulgados por la prensa plana, la televisión local, municipal, nacional e internacional y en trabajos presentados por productores e investigadores en diferentes eventos. ❁