



INFORME FINAL

PITA 003/D

***APOYO A LA PRODUCCIÓN Y
COMERCIALIZACIÓN DE
ESPECIAS Y CONDIMENTOS EN
LOS VALLES DE CHUQUISACA Y
TARIJA***



INDICE

	Pág.
1. Título: Informe Final Apoyo a la Producción y Comercialización de Especias y Condimentos en los Valles de Chuquisaca - Tarija.....	2
2. Identificación del Proyecto – Información General.....	2
3. Resumen del proyecto	3
4. Descripción de la(s) innovación(es) tecnológica(s).....	8
5. Estrategia de implementación.....	9
6. Resultados obtenidos.....	10
7. Efectos e Impactos.....	15
8. Lecciones aprendidas.....	17
9. Recomendaciones.....	
10. Anexo N° 1 Lista de Beneficiarios Capacitados	
11. Anexo N° 2 Base de Datos Clientes	
14. Anexo N° 3 Cuadro de detalle de ejecución presupuestaria	
15. Anexo N° 4 Publicaciones	
16. Anexo N° 5 Croquis de ubicación del proyecto	
17. Anexo N° 6 Fotografías	



INFORME FINAL

APOYO A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ESPECIAS Y CONDIMENTOS EN LOS VALLES DE CHUQUISACA Y TARIJA

1. ***Título: Apoyo a la producción y comercialización de especias y condimentos en los valles de Chuquisaca - Tarija***
2. ***Identificación del Proyecto – Información General***

Código:	FDTAV-F002
Cadena / programa:	Especias y condimentos
Demandante(s):	Cooperativas: San Isidro de Redención Pampa, San José Obrero de Sopachuy, San José Obrero de Padilla, San José Obrero de Villa Serrano y San Mauro de Tomina.
Oferente:	UNEC-AGROCENTRAL
Financiador:	FDTA-VALLES-SOCODEVI
Periodo – inicio y fin de proyecto	Inicio 01/04/05, finalización 30/06/06
Ubicación:	Chuquisaca norte y centro, municipios Mojocoya, Sopachuy, Padilla, Villa Serrano y Tomina. Valle Central de Tarija
Costo Total del Proyecto (en Bs.)	1'100.900 por cada financiador (SOCODEVI y FDTA-Valles) para el Proyecto de Chuquisaca
Objetivo:	General: Mejora en el ingreso económico esperado es del 25 % adicional, en relación con otros cultivos producidos anteriormente. Específico: En Chuquisaca: 700 familias de agricultores como beneficiarios directos. En Tarija: 175 familias de agricultores como beneficiarios directos.



UNEC... *especias y condimentos*



3. Resumen del proyecto

En el marco del Acuerdo de Cooperación suscrito entre SOCODEVI¹ y FDTA-Valles², en primera instancia un convenio bipartito que data de fecha 13 de Diciembre de 2003, incluyéndose a finales del año 2004 a la Central de Cooperativas Agropecuarias³ y sus 5 cooperativas: Padilla, Redención Pampa, Villa Serrano, Tomina y Sopachuy y dada la viabilidad de producción de una serie de cultivos así como la creciente demanda de especias y condimentos en el mercado, se vio por conveniente y de manera concertada entre los tres actores involucrados, establecer una Unidad de Negocios de Especias y Condimentos (UNEC), la que se encargaría de la gestión del proyecto en los componentes agrícola, agroindustrial, comercial y de gestión empresarial.

Es así que dada la capacidad de gestión de la UNEC, para atender todos los eslabones de la cadena productiva, los resultados alcanzados hasta el 2005 se tradujeron en un avance del 90% adicional a lo previsto, es en este sentido que los socios financiadores decidieron ampliar el proyecto en una tercera etapa con una duración de 15 meses, proponiéndose como uno de los objetivos principales la consolidación de la UNEC como un ente jurídico legal establecido, con el fin de ser una entidad estable para la provisión de especias y condimentos orgánicos en mercados internacionales, dotándole de un equipo profesional, capacitado y destacado en cada una de las labores a desarrollar, con el fin de cumplir a cabalidad las metas y objetivos predefinidos en el proyecto.

En el transcurso de la última etapa se vio la necesidad de expandir las áreas geográficas para el cultivo, objetivo que se persigue y consolida en sucesivas fases del proyecto en las diferentes cooperativas beneficiarias del Departamento de Chuquisaca, en base a estos antecedentes, surge el Proyecto de "Apoyo a la Producción y Comercialización de especias y condimentos de los valles de Tarija", suscrito entre la FDTA-Valles y la UNEC S.A. con una duración de 1 año, que tiene como objetivo superior el de incrementar los ingresos de las familias de agricultores beneficiarios del programa del departamento de Tarija en al menos un 25%, debiendo la UNEC brindar el apoyo técnico y de gestión comercial en base a la visión

¹ Sociedad de Cooperación para el Desarrollo Internacional - SOCODEVI

² Fundación para el Desarrollo Tecnológico Agropecuario de los Valles - FDTA-VALLES

³ Central de Cooperativas Agropecuarias – AGROCENTRAL Ltda.



UNEC... especias y condimentos



estratégica del programa como es la de generar para las familias de agricultores de los valles de Bolivia, un negocio sostenible a partir de la promoción del cultivo, la transformación y la comercialización de especias y condimentos para mercados nacionales e internacionales.

Los objetivos trazados por el programa se detallan a continuación:

En el Departamento de Chuquisaca

Objetivo superior

- ◆ ***Incrementar los ingresos de las familias de agricultores de los municipios de Chuquisaca Centro en un 25% con relación a sus ingresos agrícolas antes del inicio de las intervenciones del programa.***

El indicador de este objetivo superior es que finalizada esta fase del proyecto el promedio familiar de ingresos provenientes de la venta de orégano de 700 familias participantes del proyecto alcanza a \$200.

Objetivo Intermedio 1

Incrementar la superficie bajo producción de especias en 5 municipios de Chuquisaca Centro.

Los indicadores de este objetivo son:

- Al final de esta fase del proyecto, la superficie cultivada con orégano alcanza a un total de 75 hectáreas.
- Durante la gestión de esta fase del proyecto la superficie cultivada con nuevas especias anuales ha llegado a 5 hectáreas, además de consolidar 2 hectáreas de Tomillo.
- El orégano producido en campo alcanza niveles de contenidos de aceites esenciales aceptables para el Mercado (Análisis de laboratorio).



UNEC... especias y condimentos



Las hectáreas cultivadas de orégano alcanzan a 98,42. Asimismo las hectáreas de cultivos anuales de anís y comino alcanza a 8.52 y las hectáreas cultivadas con otras especias validadas y con potencial de mercado alcanzan a 2.31 hectáreas, habiéndose incrementado también el número de agricultores interesados en la producción de especias y condimentos

Objetivo Intermedio 2

Transformar la producción de especias en productos aptos para su mercadeo

Para lograr este objetivo es necesario contar con la infraestructura adecuada para llevar a cabo el proceso de transformación, también resulta importante señalar la capacitación que se debe brindar a los nuevos agricultores, ya que un incremento en el volumen de producción no deberá ser una baja en la calidad, y para lograr el mantenimiento de la misma será de vital importancia la comunicación fluida entre los agricultores y los técnicos del programa.

Los indicadores de este objetivo intermedio son:

- Al final del primer semestre, se ampliarán las instalaciones de las 5 plantas agroindustriales de deshidratado de orégano.
- Un total de 612 toneladas de orégano fresco han sido procesadas hasta el final de esta fase del proyecto,
- Un total de 85 toneladas de orégano deshidratado producidas
- Un total de 17 toneladas de orégano deshidratado (o su equivalente en fresco) han sido destinadas a la destilación de aceites esenciales..

Objetivo Intermedio 3

Apoyar la comercialización de especias en mercados nacionales e internacionales.

Los indicadores para este objetivo intermedio son:



UNEC... especias y condimentos



- Al final de esta fase del proyecto un total de 85 toneladas de orégano deshidratado han sido comercializadas en mercados nacionales e internacionales.
- Al final del primer año un total de 50 litros de aceites esenciales de orégano y otras especias han sido comercializados en mercados nacionales e internacionales
- El 100% de la producción de especias anuales (anís y comino) han sido comercializados hasta el final de esta fase del proyecto.

Se deberá contar con un sistema de comercialización a nivel nacional y a logística necesaria para realizar los despachos a los clientes en el extranjero, debiendo consolidarse los mismos con el mantenimiento de la calidad del producto y una oferta seria y responsable.

Objetivo Intermedio 4

Fortalecimiento Institucional

Este objetivo intermedio es relevante porque implicará que la UNEC se consolide como un ente empresarial estable, teniendo como rasgo principal la inclusión de los agricultores como socios indirectos por medio de las cooperativas, estableciéndose también los mecanismos necesarios para dinamizar la oferta exportable.

Los indicadores de éxito para este objetivo intermedio son:

- Se ha establecido legalmente una entidad privada con fines de lucro, con participación de las 5 cooperativas beneficiarias, Agrocentral, Socodevi y la FDTA-Valles.

En el Departamento de Tarija

Objetivo superior

- ◆ ***Incrementar los ingresos de las familias de agricultores de los municipios de Chuquisaca Centro en un 25% con relación a sus ingresos agrícolas antes del inicio de las intervenciones del programa.***



UNEC... especias y condimentos



El indicador de este objetivo superior es que finalizada esta fase del proyecto el promedio familiar de ingresos provenientes de la venta de orégano de 175 familias participantes del proyecto, que incrementarán sus ingresos en un 25%.

Objetivo Intermedio 1

Introducción de especias en el Valle Central de Tarija

La finalidad de producir especias tendrá como resultado la generación de beneficios económicos a los agricultores, siendo el principal indicador para este objetivo que el final de esta fase se tenga implementado un jardín varietal para la producción de material genético, asimismo se podrá contar con infraestructura de propagación vegetal.

Objetivo Intermedio 2

Transformar la producción de especias en productos aptos para su mercadeo a nivel nacional e internacional

- Al finalizar esta fase se tendrán 70 toneladas de orégano fresco producidas.
- Se tendrán 8.3 toneladas de orégano deshidratado o su equivalente en aceites esenciales para su comercialización

Objetivo Intermedio 3

Capacitación y fortalecimiento en el uso y aplicación de tecnología de cosecha y poscosecha

- Productores capacitados y aplicando tecnología de cosecha y poscosecha en especias.

Este objetivo permitirá que los agricultores beneficiarios tengan un conocimiento preciso de manejo de cultivos orgánicos, situación considerada como pilar fundamental de la oferta de la UNEC S.A.



4. Descripción de la(s) innovación(es) tecnológica(s)

Las mismas se han presentado básicamente por una transferencia tecnológica a los actuales agricultores beneficiarios a través de constantes capacitaciones, apoyo técnico y seguimiento a las actividades de producción de especias y condimentos orgánicos, debiendo detallarse la misma por áreas de acción globales:

- I. **Área agrícola:** habiéndose ampliado las hectáreas destinadas a la producción, debiendo añadir la incorporación de nuevos beneficiarios interesados en la producción de especias y condimentos como cultivos rentables y con apertura de mercado a nivel nacional e internacional. Asimismo, se incrementaron las especias validadas y con potencial de mercado, logrando la participación activa de los agricultores beneficiarios en escuelas de campo y talleres enfocados en diferentes áreas de interés como son el manejo integral de la promoción, metodologías de extensión, la producción orgánica como pilar fundamental de la oferta diferenciada que brinda la UNEC S.A, también se tocaron temas de inocuidad alimentaria, comercio exterior e intercambio de experiencias como medio de aprendizaje a través de la aplicabilidad practica para la obtención de productos que cumplan con las especificaciones de calidad requeridas.
- II. **Área de procesamiento:** se logro el principal interés como era el de contar con productos aptos para ofertar al mercado, con la ampliación de plantas industriales, secadores tradicionales e infraestructura necesaria para este fin, contando para el efecto con planes de cosecha mensual tomando en cuenta una serie de factores como son los climáticos, de rendimiento y otros para poder desarrollar proyecciones, que satisfagan la demanda actual, habiéndose deshidratado cantidades mayores a lo planificado, siendo capaces de proveer una oferta ininterrumpida durante los 365 días del año.
- III. **Área de comercialización:** se consolidaron a clientes actuales que se interesaron en el producto estrella mas ampliamente comercializado como es el orégano deshidratado, logrando despachos consecutivos a clientes del MERCOSUR, habiéndose desarrollado una serie de estudios generales de acceso a mercados



para poder identificar a clientes potenciales, con información vigente y fidedigna de consumo, crecimiento, preferencias, acuerdos comerciales y otros de relevancia.

El gran logro de esta área fue el de haber comercializado mas de 97% adicional a lo planificado, demostrando la UNEC una vez mas la capacidad y el profesionalismo en temas de gestión comercial.

Se participaron en eventos y exhibiciones comerciales para lograr el reconocimiento en el mercado nacional como la única empresa proveedora de especias y condimentos producidos a través de la utilización de procesos enteramente orgánicos.

5. Estrategia de implementación

En Chuquisaca, dando cumplimiento a lo planificado para esta tercera fase del proyecto, señalaremos inicialmente que los ingresos de los beneficiarios se incrementaron en mas de un 26% de US \$200 a US \$211, habiéndose incrementado también el numero de beneficiarios del número previsto de 700 a 783 familias; para la transferencia de tecnología necesaria para atender los diferentes eslabones componentes de la cadena, se recurrió a la realización de ECAs⁴ en los diferentes municipios como se detalla a continuación, reflejando la participación de un total de 3749 participantes.

Municipio	Nº de ECA's	Agricultores capacitados	Días de campo	ECA's clausurados	ECA's actuales
Mojocoya	5	105	3	3	2
Tomina	9	90	3	5	4
Sopachuy	3	45	1	0	3
Padilla	5	70	2	1	3
Serrano	5	67	1	0	5
Total	27	377	10	8	17

Se capacitaron 377 productores en el manejo del cultivo de orégano, utilizando metodologías con enfoque de ECA's.

⁴ Escuelas de Campo



UNEC... *especias y condimentos*



Se realizaron 10 días de campo demostrativos, donde interactuaron los productores de los diferentes municipios, para poder intercambiar experiencias en cuanto al manejo adecuado del cultivo.

Se clausuraron 8 ECA's en los cinco municipios de trabajo, con la dotación de la curricula expuesta.

El 90% los productores de orégano capacitados en ECA's, se empoderaron de las tecnologías generadas en las sesiones.

También se llevaron a cabo reuniones técnicas en un total de 8 reuniones teniendo sede en la ciudad de Sucre y otras 7 en los diferentes municipios, abordando una serie de temas referidos al apoyo a la producción.

Asimismo, se identificaron a un total de 80 agricultores líderes en las 84 comunidades atendidas, validándose también nuevos cultivos como son los de Comino, Anís y Tomillo como productos con potencialidad de mercado.

Se capacitaron a un promedio de 25 personas en la Planta de Clasificación, Selección y Empaque, para apoyo en la realización de pedidos dirigidos mayormente al mercado internacional.

Se tienen actualmente un total de 101 secadores tradicionales, como herramientas imprescindibles dentro de la cadena productiva, localizándose la mayoría en el municipio de Redención Pampa, dada la mayor cantidad de beneficiarios sitios en este Municipio.

Cabe mencionar que se desarrollaron una serie de estudios de acceso a mercados, para analizar la potencialidad de los mismos, barreras de entradas, situación socio-económica, segmentos de mercado, canales de distribución y otros relevantes, en base al objetivo de consolidación en mercados existentes y apertura de nuevos mercados.

La asistencia a eventos y cursos implica el perseguir inicialmente la consolidación de la UNEC S.A. como principal proveedor reconocido de especias y condimentos a nivel nacional,



UNEC... especias y condimentos



con enfoque de apertura hacia nuevas oportunidades de negocio a nivel internacional, con el objetivo de satisfacer al cliente con la entrega de un producto de calidad.

En la ciudad de Tarija se cuentan actualmente con 95 familias beneficiarias, como pauta inicial, persiguiendo el objetivo de contar con un mayor número de beneficiarios en el corto plazo, siendo que esta es una iniciativa nueva y los agricultores deben cambiar su visión de negocio y de cultivo tradicional como es el caso de la uva como principal cultivo de la zona, las hectáreas de orégano alcanzan a 9.7 con la implementación de un jardín varietal que alcanza a los 2000 metros y con la utilización de 2 hornos instalados y en funcionamiento para el deshidratado del orégano, resultando un aspecto importante la adquisición de un terreno de 2 hectáreas en la comunidad de Santa Ana La Vieja.

En el aspecto de comercialización corresponden a 6.5 toneladas de orégano comercializado, habiéndose capacitado a la totalidad de los agricultores en el manejo del cultivo orgánico, a lo largo de la cadena productiva.

6. Resultados obtenidos

A continuación se detalla los resultados esperados y los obtenidos en relación al objetivo superior y los objetivos intermedios:

En el Departamento de Chuquisaca:

Resultados del Proyecto		
Objetivo Principal	Resultado Esperado	Resultado Obtenido
Incrementar los ingresos de las familias de agricultores de los municipios de Chuquisaca centro en un 25% con relación a sus ingresos agrícolas antes del inicio de las intervenciones del programa.	Finalizando el proyecto el promedio familiar de ingresos provenientes de la venta de orégano de 700 familias participantes del proyecto alcanza a \$200	<ul style="list-style-type: none"> Se incrementaron los ingresos promedio de los beneficiarios en un porcentaje superior al 26 % equivalente a \$211 de aquellos que alcanzaron la edad de cosecha de sus cultivos. por concepto de venta de orégano a la UNEC. Se tienen a la fecha 783 familias beneficiarias del proyecto
Objetivo por Componente	Resultado Esperado	Resultado Obtenido
Apoyo a la producción:		



<p>Incrementar la superficie bajo producción de especias en 5 municipios de Chuquisaca Centro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Al final de esta fase del proyecto, la superficie cultivada con orégano alcanza a un total de 75 hectáreas. • Durante la gestión de esta fase del proyecto la superficie cultivada con nuevas especias anuales ha llegado a 5 hectáreas, además de consolidar 2 hectáreas de Tomillo. • El orégano producido en campo alcanza niveles de contenidos de aceites esenciales aceptables para el Mercado (Análisis de laboratorio)). 	<ul style="list-style-type: none"> • Las hectáreas cultivadas de orégano alcanzan a 98,42. • Las hectáreas de cultivos anuales de anís y comino alcanza a 8.525. • Las hectáreas cultivadas con otras especias validadas y con potencial de mercado alcanzan a 2.31 hectáreas.
<p>Cosecha y Poscosecha:</p> <p>Transformar la producción de especias en productos aptos para su mercadeo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Al final del primer semestre, se ampliaron las instalaciones de las 5 plantas agroindustriales de deshidratado de orégano. • Un total de 612 toneladas de orégano fresco han sido procesadas hasta el final de esta fase del proyecto, • Un total de 85 toneladas de orégano deshidratado producidas • Un total de 17 toneladas de orégano deshidratado (o su equivalente en fresco) han sido destinadas a la destilación de aceites esenciales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se cuentan con 7 plantas agroindustriales de deshidratado de orégano, instaladas y en funcionamiento. • Un total de 1.030 toneladas de orégano fresco han sido procesadas hasta el final de esta fase del proyecto • Se deshidrataron 1.013 toneladas de orégano para su comercialización. • Un total de 17 toneladas de orégano deshidratado se destinaron a la extracción de aceites.
<p>Comercialización:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Al final de esta fase del proyecto un total de 85 	<ul style="list-style-type: none"> • Se comercializaron más de 168 toneladas de



<p>Apoyar la comercialización de especias en mercados nacionales e internacionales.</p>	<p>toneladas de orégano deshidratado han sido comercializadas en mercados nacionales e internacionales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al final del primer año un total de 50 litros de aceites esenciales de orégano y otras especias han sido comercializados en mercados nacionales e internacionales • El 100% de la producción de especias anuales (anís y comino) han sido comercializados hasta el final de esta fase del proyecto. 	<p>orégano tanto en mercados nacionales como internacionales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se procesaron 50 litros de aceites esenciales de orégano y otras especias en mercado nacionales como internacionales. • Se comercializó el 100% de especias anuales (anís y comino).
<p>Fortalecimiento Organizacional:</p> <p>Fortalecer a las cooperativas participantes del proyecto para el establecimiento y operación de la UNEC como entidad privada con fines de lucro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha establecido y opera de manera regular un Comité de proyecto. • Se ha establecido legalmente una entidad privada con fines de lucro, con participación de las 5 cooperativas beneficiarias, Agrocentral, Socodevi y la FDTA-Valles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se tiene un sistema de mercadeo nacional de orégano desarrollado. • Un sistema de exportaciones de especias fluido. • Equipo de profesionales capacitados, altamente motivados. • Constitución de la UNEC SA. • Firma de convenios, y acercamiento con distintas instituciones para desarrollar trabajos y estrategias, que ayudaran a la consolidación de la visión y de la estrategia competitiva de la UNEC S.A.
<p>Componente de Procesos: Participación de agricultores en la producción del cultivo de orégano.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 700 beneficiarios, involucrados en el cultivo de orégano. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se cuenta con 783 beneficiarios involucrados en los 5 municipios, en los que estamos trabajando.

**En el Departamento de Tarija:**

Resultados del Proyecto		
Objetivo Principal	Resultado Esperado	Resultado Obtenido
Incrementar los ingresos de las familias de agricultores de los municipios del Valle Central de Tarija en un 25% con relación a sus ingresos agrícolas antes del inicio de las intervenciones del programa.	<ul style="list-style-type: none"> Al final de esta fase del proyecto se tendrán 175 familias beneficiarias del proyecto, que incrementarán sus ingresos en un 25%. Durante esta fase del proyecto la superficie cultivada con nuevas especias anuales ha llegado a 17.5 hectáreas de orégano 	<ul style="list-style-type: none"> Se tienen 95 familias beneficiarias del proyecto. Incremento promedio de los ingresos de los beneficiarios supero el 20,34 % de aquellos que alcanzaron a la edad de cosecha de sus cultivos. por concepto de venta de orégano a la UNEC en las familias de agricultores Actualmente se cuentan con 9.7 hectáreas cultivadas de orégano.
Apoyo a la producción:	<ul style="list-style-type: none"> Al final de esta fase se tendrá implementado un jardín varietal para la producción de material genético, asimismo se contará con infraestructura de propagación vegetal, además de 2 hornos instalados y funcionando. 	<ul style="list-style-type: none"> Se procedió a la adquisición de un terreno propiedad de la FDTA-Valles de 2 hectáreas en la comunidad de Santa Ana la Vieja. Se implementó un jardín varietal de 6000 mt2 en el cual se cultivaron 3 variedades de orégano, además de una parcela de tomillo. Se cuenta con dos invernaderos montados con tecnología de punta un horno en construcción y un secador tradicional, con una capacidad de deshidratado de 15 toneladas fresco.
Cosecha - Post-Cosecha y Comercialización	<ul style="list-style-type: none"> Al finalizar esta fase se tendrán 70 toneladas de orégano fresco producidas. Se tendrán 8.3 toneladas de orégano deshidratado o su equivalente en aceites esenciales para su 	<ul style="list-style-type: none"> Se cosecharon y deshidrataron 39.44 toneladas de orégano fresco. Más de 6.5 toneladas de orégano comercializado.



Resultados del Proyecto		
	comercialización.	
Fortalecimiento Organizacional	<ul style="list-style-type: none"> Productores capacitados y aplicando tecnología de cosecha y poscosecha en especias 	<ul style="list-style-type: none"> Se capacitó a la totalidad de los agricultores en el manejo del cultivo orgánico, cosecha y poscosecha
Componente de Procesos: Participación de agricultores en la producción del cultivo de orégano.	<ul style="list-style-type: none"> 175 beneficiarios del proyecto 	<ul style="list-style-type: none"> 95 beneficiarios del proyecto.

7. Efectos e Impactos

Los efectos radican principalmente en la generación de beneficios a los agricultores, siendo que la UNEC ha brindado una nueva oportunidad de negocio en el área agrícola con un enfoque de sostenibilidad a largo plazo, no se trata solamente de generar subsistencia sino ofrecer un negocio que genere beneficios inmediatos y tangibles a los agricultores, asimismo el aporte a la región es significativo en sentido de que las provincias de Chuquisaca sobretodo en el área rural son consideradas zonas expulsoras de población, siendo que ahora la población de los municipios beneficiarios atendidos por la UNEC cuentan con la oportunidad de un negocio rentable, el mismo que incrementa la calidad de vida de los agricultores que pueden disponer de efectivo que permita el acceso a la educación, salud y otros de generaciones futuras, así como el incremento en la capacidad de ahorro, resultado de la producción de especias y condimentos, se han comercializado mas de 168 toneladas de orégano, habiéndose ampliado el número de beneficiarios en el departamento de Tarija a 95 familias beneficiarias.

Dichos beneficiarios tienen otras ventajas que son brindadas por intermedio de la UNEC, como las de recibir el pago inmediato por la producción y también cuentan con mercados seguros para la comercialización de los mismos, contando también con capacitación y asistencia técnica continua, de parte de los técnicos encargados en los municipios, que



UNEC... especias y condimentos



tienen experiencia en el rubro, disponibilidad de tiempo y comunicación fluida, los cuales a través de criterios de elegibilidad en cuanto a capacidad profesional y experiencia han sido escogidos por la UNEC, así como el personal administrativo y de planta dotado con un enfoque de género.

Se han construido un total de 110 secadores tradicionales, para desarrollar de forma más efectiva esta fase tan importante de la producción que en gran medida define la calidad de los productos.

Se han validado una serie de especias que tienen potencialidades de ser comercializadas, habiéndose incrementado también las hectáreas cultivadas con cultivos anuales de Anís y Comino.

Se tiene también un sistema de mercadeo establecido y un sistema de exportaciones fluido, con la inclusión de un equipo de profesionales capacitados y comprometidos con la entidad.

Otro resultado importante fue la consolidación de la UNEC como Sociedad Anónima, viéndose fortalecida con la capacidad de gestión empresarial y con el enfoque de mercado con el que fue concebida, generando una oportunidad de negocio que persigue la autosostenibilidad y la generación de ingresos a los socios.

A continuación se detallan **dos testimonios de agricultores**, beneficiarios del Programa de Especias y Condimentos:

- a) Nombre: Juan Rivera Castellón, 49 años, 5 hijos
Comunidad: Guerra Mayu
Cultivos: Papa, maíz, trigo, cebada, lisa, orégano

“Yo sigo sembrando los cultivos tradicionales, pero ahora ya es todo para consumo, porque antes llevaba papa, maíz, trigo al pueblo y nunca me pagaban bien a veces



ellos fijaban el precio de mi producto (a veces era al fiado) y me daba mucha rabia porque ellos no saben cuanto sacrificio es producir una arroba de papa en el campo.

Gracias que ingreso el orégano en mi comunidad, ahora yo con orgullo puedo decir que soy oreganero mas y estoy contento porque me pagan en el momento que entrego mi producto y con ello yo me puedo comprar azúcar, aceite y otras cositas que son necesarios para mi familia.

Por eso yo quiero que siga adelante el proyecto así que ayude a la gente más necesitada yo voy a seguir sembrando, para ayudar a mi familia y mi deseo es que por lo menos un hijo de mi familia salga bachiller y me ayude cuando ya no pueda trabajar”.

b) Nombres: Domingo Quispe Carrillo

Comunidad: Kanalla

Antes del Proyecto: “Como un agricultor del Municipio de Tomina, me dedicaba a la agricultura, a la siembra de los cultivos ancestrales como ser el maíz, trigo, papa y maní. Con la producción de la misma subsistimos durante todo el año, vendiendo un poco de papa para la compra de alimento que no se produce en el lugar (arroz, aceite, harina) un saldo de esto lo usamos para la educación y salud de nuestra familia, el maíz generalmente lo usamos para la alimentación (mote) y parte de maíz usamos para alimentar a nuestros animales(gallina, chancho y burros), el poco trigo que producimos los transformamos en harina para la preparación de pan para el consumo; en cuanto a la producción del maní y en caso de ser un buen año obtenemos un buen ingreso para el uso de los gastos de la familia en caso de que no exista mucha producción, los hombres de la familia salimos a trabajar a Sucre y Santa Cruz, con el objetivo de ganar algo de dinero para el sustento de nuestra familia. También en Tomina nos dedicamos a la crianza de nuestro ganado, lo cual usamos para gastos de la familia, en caso de mucha necesidad para el gasto en salud o en el estudio de nuestros hijos. De esta forma vivíamos antes.



Después del Proyecto: En el Municipio de Tomina estos últimos 3 años, he visto cambio en mi agricultura con el ingreso del cultivo de orégano después de realizar la plantación y vender mi orégano a la Cooperativa, fui descubriendo que existe un ingreso económico extra, ya que de esta forma pude cumplir algunos sueños anhelados (mejoramiento de mi vivienda, ahorro) y pienso que al transcurso de los años el cultivo de orégano, me mejora mas mi condición de vida a futuro, porque descubrí que con buena capacitación por parte del proyecto y la atención nuestra al cultivo, obtenemos mayor ingreso económico para mi familia.

También puedo indicar que después de la venta del orégano tengo dinero para poder hacer estudiar a mis hijos menores, ya que los mayores lamentablemente fueron a otros lugares porque yo no les pude hacer estudiar y cubrir todas sus necesidades, pero tengo un desquite con mis hijos menores.

También puedo indicar que con la agricultura tradicional estos últimos años puedo ver que ya no se produce bien como antes, por el uso exagerado de abonos químicos, insecticidas y fungicidas, el cual afecta a nuestra salud y también por la sequía. Con el proyecto que estamos trabajando estamos mejorando nuestros suelos al hacer compost, Biol y otros productos orgánicos y queremos dejar a nuestros hijos suelos buenos y fértiles.

8. Lecciones aprendidas

- a. El esfuerzo realizado por la UNEC ha permitido la consolidación y puesta en marcha de la cadena productiva y de comercialización, basada en la calidad del producto ofertado.
- b. Se ha consolidado la UNEC como Sociedad Anónima con todos los requerimientos y formalidades vigentes.
- c. Los productores integrantes han tomado conciencia de la importancia del cultivo de especias y condimentos, como cultivo sostenible que reditúa beneficios económicos inmediatos.
- d. La capacidad de gestión comercial de la UNEC ha permitido la consolidación de clientes del MERCOSUR como mercado objetivo, a través de la solicitud de pedidos consecutivos.



UNEC... especias y condimentos



- e. Los estudios e investigaciones realizados por la UNEC han permitido la visualización de una serie de oportunidades de negocios a nivel internacional.

9. Recomendaciones

- a. Fortalecer el papel de las cooperativas beneficiarias para que los productores se integren como socios, ya que actualmente del total de beneficiarios, más del 50% no lo son.
- b. Brindar un mayor seguimiento a la oficina de la UNEC-Tarija para que de esta manera logre el 100% o más de las metas y objetivos, a través de la apertura de información y sobre todo de los beneficios que acarrea a producción de especias condimentos en las zonas objetivo.
- c. Participación en eventos internacionales que permitan las apertura de otros mercados bajo la oferta de producto orgánico como ventaja competitiva.
- d. Fortalecer el objetivo referido a la consolidación de un numero mayor de beneficiarios y hectáreas dedicadas a la producción con la inserción de otras zonas aptas para cultivo, que demuestran cierto interés en participar de los beneficios de la siembra de especias y condimentos.