Las opiniones de los blogueros son de su estricta responsabilidad y no representan la opinión de este portal.

Pequeños palmicultores de Tumaco: entre la coca y las deudas con el Banco Agrario

Por: Color de Colombia

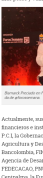
Publicado en: #frontdeconflicto

SEGUIR ESTE BLOG +

0 COMENTARIOS

COMENTARIO

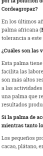
Entrevista con Bismarck Preciado, director de la Corporación para el Desarrollo Agroempresarial, Codesaprosal, una institución local del sector palmicultor en Tumaco, Nariño. Entrega 1 de serie ***#PequeñosPalmicultoresEnRegiones4Afro***



María Palacios Valverde.

Por Marío Palacios Valverde, estudiante Ser Pilo Paga de Comunicación y Periodismo de la Universidad Autónoma de Occidente, de Cali. "Fondo Obeso-Connel para reportertes en formación" de Color de Colombia*

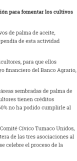
Codesaprosal se creo en 1999 como una iniciativa público privada con el propósito de establecer alianzas estratégicas para desarrollar proyectos productivos y sociales que permitieran elevar la productividad, fortalecer la asociatividad empresarial y mejorar la calidad de vida de la población más pobre y vulnerable de la costa pacífica nariñense



Bismarck Preciado en Foro Semana. Foto tomada de plataformaeeuu

Bismarck Preciado Saya, ingeniero agrónomo de la Universidad de Nariño, en su director desde el inicio

Los socios de Codesaprosal son la Alcaldía de Tumaco, la Cámara de Comercio de Tumaco, la Universidad de Nariño, la Sociedad Portuaria Regional Tumaco, el SENA, Corpoica, Palmoacut SAT, ARUC, el Consejo Comunitario Río Rosario, Astorga, Palmas de Tumaco, AGRIGAN, Santa Fe, Salamanca, Palmeraur y 13 Asociaciones de Propietarios Productores de Palma



Codesaprosal Tumaco

Actualmente, sus principales aliados técnicos, financieros e institucionales son la Acción Social – P.C.I, la Gobernación de Nariño, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, el Banco Agrario, Bancolombia, FINAGRO, USAID, la Union Europea, la Agencia de Desarrollo Local, ADEL Nariño, FEDECACAO, PNUD, Colciencias, CENACITA, Fedepalma Cenipalma, la Fundación Plan Consolidación Territorial, el BIOCIBER, entre otros.

Esta corporación tiene como principal objeto servicios de asistencia técnica integral para el desarrollo de la actividad agrícola, pecuaria, avícola, pesquera, forestal y agroindustrial en las diferentes fases de proyecto.

Señor director, teniendo en cuenta los problemas que tuvo la palma africana en 2006 por la pelusión de Cenpilo, ¿qué semillas de palma africana está utilizando Codesaprosal?

En los últimos años estamos sembrando palma de aceite híbrida, "una híbrida entre palma africana (**E. Oleifera**) y palma americana (**E. Guineensis**)" porque tiene una alta tolerancia a este patógeno.

¿Cuáles son las ventajas y desventajas de esta nueva palma híbrida?

Esta palma tiene más años de vida útil y su aceite es de mejor calidad. También facilita las labores de producción y de cosecha. Sin embargo, los costos de producción son más altos respecto a la palma africana por cuanto hay que dedicarles más tiempo a las actividades en campo, por ejemplo, la polinización asistida. Por lo tanto, esta es una palma que requiere mucho tiempo (un total de 36 meses), para que se obtengan resultados productivos.

Si la palma de aceite requiere de un largo tiempo para dar resultados ¿de qué vives mientras tanto los pequeños palmicultores?

Los pequeños productores tienen otras actividades productivas como cultivos de cacao, plátano, entre otras.

¿Qué proyectos o programas hay actualmente en la región para fomentar los cultivos de palma aceite?

En los últimos años hemos tratado de renovar los cultivos de palma de aceite, considerando que el 35% de la población tumaqueña depende de esta actividad economica.

Hemos acompañado y asesorado a 628 pequeños palmicultores, para que ellos renueven la renovación de cultivos, todos con el apoyo financiero del Banco Agrario, de Finagro y El Ministerio de Agricultura.

Los pequeños palmicultores tienen en promedio 6 hectáreas sembradas de palma de aceite. Por el momento, aproximadamente, 400 palmicultores tienen créditos asociativos vigentes con el Banco Agrario. De ellos, el 66% no ha pedido cumplirle al Banco, están sobreendeudados financiramente.

Fruto de las gestiones en conjunto con Fedepalma y el Comité Cívico Tumaco Unidos, el Ministerio de Agricultura agendo la compra de la cartera de las tres asociaciones ali Banco, por parte del FORSA. Se está a la espera de que se celebre el proceso de la legalización de la compra.

¿Actualmente, cómo se encuentran distribuidos los cultivos de palma africana en Tumaco? ¿cuántas hectáreas hay?

Actualmente, hay 19.000 hectáreas de palma de aceite en Tumaco, de las cuales 34.000 son de las empresas. En particular, de las extractoras (en el municipio nariñense hay cinco empresas que tienen plantas extractoras para sacar el aceite crudo de la palma) Las cinco mil hectáreas restantes están en manos de pequeños y medianos productores, y no están al tope de su producción.

De estas 5.000 nosotros hemos apoyado el cultivo de 3.753 hectáreas. Así, los pequeños palmicultores tienden sus frutos a las empresas para que estas los procesen y obtengan el aceite que se lleva al mercado nacional e internacional.

¿De qué manera sería posible que los pequeños palmicultores tuvieran acceso al negocio del procesamiento con planta extractora propia?

Esta, de hecho, es una iniciativa viable de implementar. Depende de la organización empresarial de los pequeños productores y de la voluntad de las extractoras o de algunas de ellas que estén dispuestas a realizar un negocio incluntes con los pequeños intereados.

La otra opcion es una planta exclusiva para pequeños y medianos productores para ganar economías de escala y capacidad de negociación.

¿Qué obstáculos han tenido en el proceso de incorporar los cultivos de palma de aceite en la región?

Todo depende de que los gobiernos nacional, local y departamental establezcan unas políticas especiales para apoyar a los productores que dediquen a este tipo de cultivos como la palma, porque hay que realizar altas inversiones.

Sembrar una hectárea de palma cuesta alrededor de 20 millones de pesos. Entonces, se requiere créditos con unas líneas especiales para garantizar el éxito de los productores que se dediquen a esta actividad.

Adicionalmente, se debe construir vías terciarias y mejorar la infraestructura que requiere Tumaco para que el campo sea una oportunidad para las familias campesinas.

¿Se puede sembrar palma de aceite en las tierras colectivas de los consejos comunitarios?

Sí, es viable sembrar palma de aceite en los territorios colectivos de los consejos comunitarios, utilizando los instrumentos del Fondo Agropecuario de Garantías, FAG, que está administrado por Finagro y por los Fondos Complementarios de Garantías que poseen la Gobernación de Nariño y la Alcaldía de Tumaco.

Cabe destacar que el 60% de los pequeños productores que han establecido cultivos de palma de aceite tienen sus predios ubicados en los territorios de los Consejos Comunitarios, financiados por el Banco Agrario y haciendo uso de las garantías señaladas.

Si al plantar exclusivamente palma africana en cierto territorio, esta casa con desequilibrio en el ecosistema, ¿cuáles son las medidas planteadas por Codesaprosal para mantener un balance sostenible y no dañino para la fauna nativa de Tumaco?

En Tumaco, las áreas en las que se he sembrado palma de aceite son áreas de rastrojo, espacios que anteriormente fueron usados como cultivos de cacao y de plátano, o áreas que fueron usadas como cultivos de palma. Así que lo que realmente se está realizando es una renovación de las áreas. Por lo tanto, esto no tiene efectos sobre la fauna y la flora nativa de la región.

En este municipio hay más de 20.000 hectáreas de coca, las cuales hay que reformar cultivando productos lejales, como es el ejemplo del Alto Pro Mira, que es la zona más afectada por los cultivos de uso ilícitos.

Por las exigencias del mercado internacional, Colombia está avanzando en producción sostenible de palma de aceite, esto obliga a que los palmicultores apliquen buenas prácticas agrícolas y ambientales. En Tumaco ya se están desarrollando proyectos para producir de manera sostenible.

Además de la palma de aceite, ¿qué otros frutos o productos propone Codesaprosal como alternativas para el mejoramiento economico de la región y como opción para sustituir los cultivos ilícitos?

Se pueden hacer cultivos nuevos de cacao, chontaduro, plátano, ajíes o nadú. Esto se puede lograr generando proyectos empresariales, involucrando más al sector privado y a los pequeños palmicultores en los programas de sustitución de cultivos ilícitos a fin de suscribir alianzas, artesales acuicolas y forésicos las actividades productivas desde el punto vista comercial y empresarial.

Pero todo esto debe ir complementado con unas políticas de explotación de esos productos hacia el mercado nacional e internacional.

Tumaco tiene un puerto que, por medio de las actividades lícitas como la palma de aceite, ha demostrado las capacidades para convertirse en una oportunidad economica para la región. Un medio por el cual se podría exportar numerosos productos que se cosechan en la región, generando así un comercio fluido y muchas oportunidades de trabajo para la población.

Sin embargo, hasta que no se implemente la seguridad necesaria y las políticas especiales de parte del gobierno nacional para transformar economica y socialmente al territorio, y ante la problemática del narcotráfico, no se sabrá con certeza el potencial que se esconde entre la arena y el manglar de este inmenso litoral Pacífico.

**El "Fondo Obeso-Connel para reporteros en formación" ofrece un pequeño estímulo monetario a estudiantes de la asignatura de "Géneros periodísticos" y estudiantes de facultades afines en distintas ciudades del país para que, con el apoyo del docente, escriban realizar piezas en temas de interés de la Fundación Color de Colombia. Si quieres todo el proceso, el entinado principal es la publicación. El Fondo rende homenaje a dos destacados hombres de letras de siglo XIX colombiano: Candelario Obeso (1849-1884) y Juan Connel (1864-1904), autores de la Costa Caribe Contacto: colordecolombiaprensa@gmail.com*

COMENTARIO

ETIQUETAS

ADEL Nariño | Agencia de Desarrollo Local | AGRIGAN | Alcaldía de Tumaco | ARUC | Astorga | Banco Agrario | Bancolombia | Bismarck Preciado | Cámara de Comercio de Tumaco | centro Social - P.C.I | CENACITA | Comité Cívico Tumaco Unido | Consejo Comunitario Río Rosario | Codesaprosal | Corporica | Ecosecha | Fedepalma | FEDECACAO | Fedepalmas | Fedepalmas Cenipalma | Finagro | FORSA | Fundación Plan Consolidación Territorial | Gobernación de Nariño | Incoder | Ministerio de Agricultura | Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural | Palma de Aceite | Palmas de Tumaco | Palmeraur SAT | Palmoacut | Palmoriente de Tumaco | PNUD | Salamanca | Santa Fe | SENA | Sociedad Portuaria Regional Tumaco | Tumaco | Unión Europea | Universidad Autónoma de Occidente | Universidad de Nariño | USAID

Último comentario
No hay comentarios.

Ver todos los comentarios

Escribir un comentario

Color de Colombia

#frontdeconflicto

La Fundación Color de Colombia, creada en 2006, promueve los intereses estratégicos de la población negra o afro alrededor de la igualdad y el reconocimiento, con una visión de mayor integración a la sociedad y al desarrollo. No estamos repitiendo el discurso convencional sobre la cuestión afro ni haciendo lo mismo. Síguanos en Twitter: @colordecolombia y en Facebook: Color de Colombia

Sigue a este blogueros en sus redes sociales

MÁS POSTS DE ESTE BLOG

Colombia
18 de junio de 2019
Pequeños palmicultores de Tumaco: entre la coca y las deudas con el Banco Agrario
Entrevista con Bismarck Preciado, director de la Corporación para el Desarrollo Agroempresarial, Codesaprosal, una institución local del sector palmicultor. ...

Colombia
17 de junio de 2019
Palmiza: de Ser Pilo Paga a Generación E, caritas tristes
De 129 beneficiarios de Ser Pilo Paga en 2017, se pasó a 57 de Generación Excelencia (puntaje global de(...)

Colombia
08 de junio de 2019
Top 10 de periodistas afrocolombianos más seguidos en redes sociales 2019
Mabel Lara, del Canal Uno, encabeza la lista con 920 577 seguidores. Le sigue Ilia Calderón, de Univisión (JZC. UUJ(...)

Colombia
03 de junio de 2019
Convocatoria ciudadana para rescatar memoria del coronel Rondón en el Bicentenario de la(...)
Este 25 de julio se conmemora el Bicentenario de la Batalla del Puente de Vargas, cuyo héroe fue el(. ...)

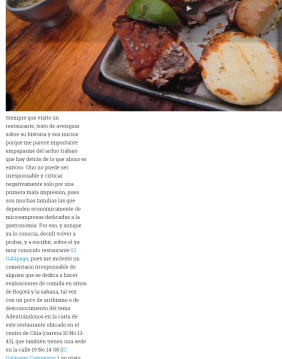
VER MÁS

LO MÁS LEÍDO EN BLOGS

Sobre el restaurante El Galápago y su famosa...
Publicado en: ¿Para dónde va?

4 beneficios de tomar Metformina para adelgazar
Publicado en: Mi Una Dieta Más.

Efectos de tomar Redotex para adelgazar
Publicado en: Mi Una Dieta Más.



Siempre que visito un restaurante, trato de averiguar sobre su historia y sus inicios porque me parece importante empaparme del acho trabajo que hay detrás de lo que ahora es exitoso. Uno no puede ser irresponsable y criticar negativamente solo por una primera mala impresión, pues son muchas familias las que dependen económicamente de microempresas dedicadas a la gastronomía. Por eso, y aunque ya lo conocía, decidí volver a probar, y a escribir, sobre el ya muy conocido restaurante El Galápago, pues me molestó un comentario irresponsable de alguien que se dedica a hacer evaluaciones de comida en sitios de Bogotá y la sabana, tal vez con un poco de arribismo o de desconocimiento del tema. Adentrándonos en la carta de este restaurante ubicado en el centro de Chía (carrera 10 No 13-43), que también tienen una sede en la calle 19 No 14-08 (El Galápago Campestre), su plato estrella es la hamburguesa al champiñón en pan blanco tipo árabe al que se le incluyen 200 gramos de carne madurada, tocineta y una salsa espectacular que, como su nombre lo indica, tiene muchos pero muchos champiñones frescos y de gran tamaño. Perfectamente se la pueden comer entre dos, y les recomiendo acompañarla con papas en casco y algunas de las muchas opciones de bebidas como limonada, jugos de fruta natural o, tal vez, con una cerveza artesanal. Visualmente puede que el plato no cumpla con los estándares de muchos otros, pero al probarlo lo de menos es como se ve, pues el sabor de la carne y sus adiciones es delicioso. [caption id="attachment_3903" align="alignconter" width="1024"] Foto Blog ¿Para dónde va?[/caption] Pero El Galápago tiene muchas más opciones carísimas (pollo, res y cerdo) como, por ejemplo, las entradas de chanchullo crocante, morcillas y platos fuertes como las costillas de cerdo acompañadas de papa salada, arepa de queso y ensalada. Allí también podrán encontrar cortes de carne artesanal como churrasco, punta de anca, baby beef, asado de cadera, chuletas, pechugas a la plancha y otros que se me olvidan en este momento. Igualmente, hay opciones para veganos que no quieran ser relegados a la hora de salir a almorzar en la sabana de Bogotá. [caption id="attachment_3904" align="alignconter" width="1024"] Foto Blog ¿Para dónde va?[/caption] Las malteadas, los postres y los helados son otro elemento destacado de este restaurante. Estos son elaborados de manera artesanal, logrando escoger el comercial entre más de 10 opciones para evitar con un sabor dulce la visita al hupa. Finalmente, hay que resaltar que en El Galápago también son Pet friendly, un aspecto muy importante hoy en día para los que no se quieren separar de sus mascotas. Y en cuanto a los precios, los platos fuertes oscilan, en promedio, entre los treinta y los sesenta mil pesos. Pero, como lo advertí anteriormente, las porciones son generosas y, en ocasiones, con un solo pedido comen dos personas. Si van a ir el fin de semana les aconsejo que llegues temprano ya que a veces hay fila, pero realmente los meseros son muy pilos y no hacen esperar mucho a sus visitantes. El Galápago Campestre Si es un buen restaurante, que tiene detrás a gente trabajadora que ha luchado mucho para lograr posicionarse, a tal nivel que ya han sido ganadores en Premios La Barra. Yo lo recomiendo ampliamente y espero que ustedes lo visiten y también le hablen del hupa a conocidos y familiares.

COMENTARIOS

Ingresa aquí para que puedas comentar este post

COPYRIGHT © 2019 EL TIEMPO Casa Editorial
El Tiempo no se responsabiliza por el contenido de los blogs. Publicación y adaptación autorizada exclusiva de la Web
EL TIEMPO por www.eltiempo.com para uso de terceros y en Prensa