CHUQUISACA

Índice general

INTRODUCCIÓN 83
SAN PEDRO 86
ACTIVIDAD AGROPECUARIA EN MONTEAGUDO 88
ACTIVIDAD AGROPECUARIA EN VILLA SERRANO 92
PLAN AGROFORESTAL 94
CHUQUISACA NORTE Y CENTRO - PLAFOR 94
CENTRO DE INVESTIGACIÓN RURAL - C.I.R. 96
PROYECTO DE IRRIGACIÓN ESCANA 100
VILLA EL CARMEN, YOTALA 102
PRODUCCIÓN DE LA COCHINILLA 104
PUEBLOS GUARANÍES RECIENTEMENTE LIBERADOS EN EL CHACO CHUQUISAQUEÑO 106
FERIA AGROPECUARIA DE CULPINA 108
REPRESA DE CULPINA 111
PRODUCCIÓN DE CEBOLLA 112
PRODUCCIÓN DE TRIGO EN TARABUCO 113
PLATOS TÍPICOS DE CHUQUISACA 114
FRUTAS EN MONTEAGUDO 116
AVICULTURA 117
COBOLDE 118
PRODUCCIÓN DE MAÍZ EN EL CHACO 119
LAS PROVINCIAS 120
FERIA INTERNACIONAL DEL AJÍ EN PADILLA 122

Campesinos preparando un asado típico de la región.

INTRODUCCIÓN

Chuquisaca es un departamento que tiene diferentes climas y características. Tiene un trabajo activo en la agricultura y la ganadería, pues su producción provee y abastece a los mercados de la región en su totalidad. Tiene muchas zonas productivas, entre las más importantes están Tarabuco, Sudáñez, Padilla, Monteagudo y Camargo. Las zonas más altas son productoras de trigo, maíz, papa y cebada; en las zonas templadas se produce hortalizas de diferentes variedades y en las zonas más cálidas, ají, maní, caña de azúcar y frutas de buena calidad. También, se produce orégano que tiene un buen mercado en el exterior.

En todas las provincias se práctica el trabajo en la ganadería. El ganado bovino que se explota en el sector del Chaco se destaca por sus animales de calidad. Por ejemplo, la cría de porcinos ha crecido mucho con la importación de razas de alta producción de carne. La gente de Monteagudo, Muyupampa y sus alrededores se han convertido en expertos productores y criadores de cerdos, los cuales son vendidos en los mercados de todo el país.

Los chivos y cabras se crían y reproducen de forma natural en los diferentes climas. Los caballos y las ovejas también están diseminados en las diferentes zonas del departamento.

Chuquisaca tiene regiones hermosas con maravillosos y paradisíacos paisajes. En la provincia Nor Cinti se encuentra la población de Camargo, que junto a Villa Abecia y Carreras son zonas templadas con climas benignos, óptimos para la producción de vid de gran calidad. A lo largo del camino, se observan pequeños valles productivos de un color verde fosforescente que contrastan con los cerros rojos del lugar. Corren ríos cristalinos en los meses invernales y, rojizos y turbios en la época de lluvia. La producción de fruta, como durazno, ciruela, pera, higo, uvas blancas y negras inundan el ambiente con su aroma.

Una de las características que adornan la región son las construcciones de típica arquitectura española. En las diferentes poblaciones rurales, existen capillas e iglesias que son verdaderos monumentos. En el área rural, las familias campesinas realizan manufacturas vistosas y bonitos tejidos que son comercializados a los turistas.

El chuquisaqueño, por lo general, es un hombre trabajador, cuyo carácter varía de acuerdo a la zona y al clima en que vive. Es más callado y parco en las zonas frías y, desenvuelto, conversador y alegre en las regiones tropicales. Le gusta las fiestas, una muestra son los carnavales de Tarabuco y Padilla. Las festividades patronales del chaco chuquisaqueño son famosas por su buena comida, sus efectivas chichas, su entusiasmo y su alegría.

BOLIVIA AGROPECUARIA

«La Chuquisaca Productiva»

SAN PEDRO

En el departamento de Chuquisaca, a 350 km de la cuidad de Sucre, se encuentran ubicadas las viñas de la empresa San Pedro Ltda. La empresa nació el año 1925, siendo la primera vitivinícola del país. Está ubicada en el Cañón de Cinti, que tiene una tradición en la producción de vid que data desde hace más de 400 años. Su producción aparece desde la época de la colonia, cuando las viñas y la bodega de San Pedro Mártir abastecían el mercado de la ciudad de Potosí, el cual era muy importante.

En el año 1925, con el aporte de Mariano Linares Lizarazu junto con Simón I. Patiño y algunos otros socios, se fundó una fábrica de alcoholes, un molino de harina y una represa para regar miles de hectáreas en las que se criaba ganado bovino y ovino. El objetivo era crear, en aquella época, el principal centro agroindustrial del país. Sin embargo, en 1956 la Reforma Agraria afecta a la empresa y reduce sus miles de hectáreas a una mediana finca. Esto suscita un nuevo renacer para San Pedro, que desde entonces lleva el nombre de SAGIC y su actividad se enfoca, esencialmente, en la producción de uva y la elaboración de vinos y singanis. La ubicación de esta finca tiene características estratégicas para la producción de uva, ya que Camargo se encuentra en un gran cañón formado por cerros de tierra roja, que contrastan con el color verde de los viñedos. Esta zona tiene un microclima agradable y una temperatura templada.

Cada botella de singani es producida con 2,5 kg de uva.

La producción de los viñedos y gran cantidad de uva que se acopia y se compra de los diferentes productores vecinos es traída hasta la bodega. Los productores de la región cuentan con un mercado asegurado. En la época de vendimia, se paga aproximadamente 12 dólares por quintal de uva blanca y 8 dólares por quintal de uva negra, "puesto en viña". Los rendimientos que se alcanzan en la provincia Nor Cinti son de aproximadamente 280 quintales de uva por hectárea y de cada quintal se obtienen aproximadamente 17 botellas de singani. Es decir, cada botella de singani es producida con 2,5 kg de uva. En la época de vendimia, que se realiza entre los meses de febrero y marzo, existe mucha actividad en la zona. Se realiza la recepción de la uva, el pesaje, el control fitosanitario y, como resultado de estos exámenes, se determina el destino o el rechazo de la uva. De acuerdo a la clasificación se destina su producción, ya que, por ejemplo, la Moscatel de Alejandría es la que se utiliza exclusivamente para la elaboración de los singanis. La uva negra criolla es utilizada para la elaboración del vino espumante y el vino oporto y las otras variedades blancas para la elaboración de vinos blancos y otros.

Viñedos de la empresa San Pedro. Camargo, Chuquisaca.

En la bodega se realiza la actividad más importante, la destilación, donde se elaboran tres clases de singanis: cinteño, de plata y de oro. En la sala de calderos se trabaja durante todo el día. El sector del embotellado trabaja de forma automática. La siguiente sección coloca la etiqueta y los timbres de seguridad correspondientes. La empresa tiene una alta responsabilidad social en la zona, porque presta ayuda directa a la población de Camargo, haciéndose cargo del funcionamiento de la escuela rural del lugar, donde proporciona desayuno y material escolar a los alumnos. También apoya al hospital de la región.

San Pedro tiene una tradición de 400 años en el trabajo. Aunque la empresa SAGIC, quien era la anterior responsable, ha cedido la infraestructura a los trabajadores y, a través de los años, ha cambiado de administración, lo más importante es que sigue otorgando fuentes de trabajo y crea alternativas de vida en este sector del país.

ACTIVIDAD AGROPECUARIA EN MONTEAGUDO

Monteagudo se encuentra en la provincia Hernando Siles, a 315 km de la ciudad de Sucre. Para llegar se debe viajar por un camino estrecho y serpenteante, donde se observan maravillosos paisajes multicolores.

Monteagudo es una población que se encuentra en pleno crecimiento. Actualmente, cuenta con más de 10 000 habitantes; tiene energía eléctrica, agua potable, gas domiciliario, calles asfaltadas, radioemisoras y dos canales de televisión. Éste es el Chaco chuquisaqueño, por eso la zona es conocida como una de las principales productoras de carne de ganado porcino en el país. La mayor parte de los campesinos crían cerdos para su consumo y venta y siembran maíz para su alimentación.

Allá se encuentra situada la granja porcina «Los Sauces», que tiene mucha importancia por haber importado cerdos de raza de Estados Unidos y de Argentina, principalmente. Estos animales fueron bien adaptados y este rubro se convirtió en un negocio rentable, ya que se lleva animales a todo el país.

También se trabaja con un sistema de crédito para el campesino, que consiste en proveerle 9 cerdas con 2 meses de embarazo, parte del alimento y medicamentos. La infraestructura debe instalarla el propietario y el pago debe realizarse exactamente al año. A los siete meses, las crías deben alcanzar un promedio de 85 kg; de esa manera, se calcula que el prestatario puede cumplir con sus obligaciones. En esta zona se ha extendido la crianza de cerdos y es la principal actividad en el área rural.

Población de Monteagudo.

Obras de arte en Monteagudo

La producción de maíz es la más importante en este sector del Chaco chuquisaqueño; se cultivan grandes extensiones y se obtienen excelentes rendimientos. También se cuenta con una planta de alimentos balanceados, que está ubicada a pocos metros de la granja. El producto es comercializado en toda la zona. La gente del lugar se enorgullece por la calidad de su maíz. Por eso, llegan muchos comerciantes para acopiar su producto y llevarlo al interior.

Monteagudo cuenta con un centro de investigación citrícola y apícola. Es famoso por su producción de naranja, ya que comentan que se produce la naranja más dulce y sabrosa del país. Como incentivo se multiplican plantines libres de plagas y enfermedades y se introduce en la zona variedades con mejores producciones para ampliar el periodo de cosecha. La gente del lugar compra estos plantines a 80 centavos de dólar como promedio, que es un precio de fomento. El Kinoto es otro fruto que se empieza a explotar en la región con buenos resultados, para comercializarlo en la fabricación de refrescos y gaseosas.

La producción de miel es otra actividad interesante. En este centro se crían abejas y se da orientación para realizar una crianza rentable. En la región, también existen pollos, patos, cabras, ovejas y una significativa cantidad de ganado bovino. Éstos presentan otras alternativas de trabajo y de vida. Con 27ºC de temperatura y una altura de 1150 msnm, la zona tiene una gran capacidad para la producción agropecuaria.

kinoto.

Mujer del área rural que trabaja los tejidos teñidos con productos naturales.

La diversa produccion en los valles de Chuquisaca.

ACTIVIDAD AGROPECUARIA EN VILLA SERRANO

Villa Serrano se encuentra a 190 km de la ciudad de Sucre, a una altura de 2108 msnm. Tiene un clima templado y agradable con una temperatura promedio de 18ºC. Su principal ingreso económico gira alrededor de la agropecuaria. En la zona trabaja el Centro de Estudios para el Desarrollo de Chuquisaca (CEDEC) con programas que engloban proyectos para el desarrollo de la región. La producción de semilla de papa tiene gran importancia, ya que se obtiene una cosecha de 3 600 kg de semilla con el trabajo y la participación de 54 familias, en una superficie de 21 hectáreas cultivadas en las laderas. Para esta actividad se capacita a hombres y mujeres, los cuales deben ser conocedores de la tecnología para el cultivo y colecta de semilla de papa.

En la zona también se produce trigo, cebada y avena de excelente calidad. En estas lomas productivas se siembra 100 parcelas de trigo de diferentes tamaños y se produce 320 kg de semilla certificada de las variedades Redención y Guenda. Ésta última se produce estrictamente para el mercado de Santa Cruz. El proyecto está formando técnicos de campo, semilleristas que orientan en los trabajos de labores rurales y en la depuración de la variedad. Toda la semilla de trigo se traslada hasta una planta moderna, para luego ser beneficiada, procesada y comercializada.

Otro de los programas importantes del CEDEC es el mejoramiento de la semilla de maíz, que se siembra muy bien en estas zonas. En algunos sectores se obtiene entre 40 a 50 kg por hectárea. Por el momento, el programa trabaja con un número mayor a los 100 productores. El maíz de esta zona es muy rico y cotizado, siendo una de las fuentes nutritivas más importantes en la alimentación de la gente de la región. En toda la zona, los caminos son casi intransitables para las movilidades, ya que en su mayoría son caminos de herradura, donde la mula y los burros son el principal medio de transporte. En estos alejados sectores, donde no se conoce la energía eléctrica ni los aparatos sofisticados, la gente vive para trabajar. Desde muy temprano comienza con sus faenas: debe limpiar las chacras, habilitar el riego, cortar la maleza; en fin, el trabajo es arduo. Los pobladores, muy cansados, terminan

Cultivos de Villa Serrano.

su jornada con una taza de té o mate con mote de maíz, que es el alimento que los mantiene hasta el nuevo día.

Lo importante de las actividades del CEDEC es la ayuda y la orientación que recibe la gente de la región. En esta zona hay problemas por la deficiencia de yodo y en muchas comunidades se encuentran varios niños y adultos con problemas de cretinismo. Aparentemente, son personas normales, pero no aprenden lo que se les enseña. “Todo lo olvidan”, comenta el profesor de la zona, Leopoldo Gutiérrez. Actualmente, gracias a la introducción de sal yodada se ha logrado controlar, en parte, este grave problema.

En algunas comunidades de la provincia, se promueve el trabajo en carpas solares y en la preparación de huertos de hortalizas en ambientes abiertos. Es importante fomentar esta actividad, ya que los habitantes de la zona pueden consumir alimentos frescos y sanos, como el rábano que tiene yodo para prevenir el cretinismo. Se trabaja más de 120 carpas y 60 huertas cultivadas. Igualmente, son 16 especies de hortalizas que son fomentadas para su producción. Para ello, el proyecto proporciona semillas de verduras de buena calidad.

Asimismo, se facilita cierta cantidad de alimento balanceado para la alimentación de las aves. Por eso, entre las tristes viviendas construidas con tierra y adobe, resaltan a la vista pequeños gallineros donde se colocan pollos para la crianza familiar. Estimular y enseñar el trabajo en avicultura no es sencillo, ya que el alimento balanceado, mayormente, es transportado y repartido en lomo de mula. Para llegar a estas zonas, desde Villa Serrano, se tarda entre 7 a 8 horas de camino bien andado.

Indudablemente, el trabajo que se realiza en la zona contribuye a aliviar la pobreza de estos alejados y olvidados sectores, que necesitan de mayor apoyo para mejorar su producción y comercializar sus productos en los mercados de la ciudad de Sucre y en el interior del país.

PLAN AGROFORESTAL CHUQUISACA NORTE Y CENTRO - PLAFOR

El Plan Agroforestal de Chuquisaca Norte y Centro (PLAFOR) es un acuerdo entre los gobiernos de Bolivia y Suiza con el objetivo de revertir el largo proceso de destrucción de los recursos forestales y agroforestales de Chuquisaca, inicia en enero de 1990 una labor de promoción y capacitación dirigida a los municipios, comunidades, familias campesinas y otras instituciones, para tomar conciencia sobre la responsabilidad de la protección ambiental y el uso racional de los recursos naturales del entorno.

El objetivo principal de PLAFOR es lograr que, en las comunidades donde se trabaja, la participación de los campesinos en actividades forestales y agroforestales sea más decidida y se incremente de acuerdo a un pertinente grado de conocimiento forestal, traducido en acciones sostenibles relacionadas a la gestión de los recursos naturales renovables de la zona.

El proyecto forestal municipal trabaja en colaboración con los municipios de Tarabuco, Mojocoya, Sopachuy, Azurduy, Sucre (Río Chico y Punilla), Villa Serrano y Padilla, llegando a más de 90 comunidades campesinas.

Las actividades de PLAFOR intentan lograr que:

- los municipios cuenten con la capacidad y el compromiso para identificar, planificar y ejecutar la gestión sostenible de los recursos forestales, en conjunto con las comunidades beneficiarias.
- las comunidades campesinas y familias (hombres y mujeres) mejoren su capacidad de identificar, planificar y ejecutar acciones, articulando sus propuestas con el municipio para el manejo sostenible de los recursos forestales.
- empresas individuales y asociativas sean capaces de ejecutar actividades productivas, orientadas al autoconsumo y al mercado en los ámbitos de producción de plantas, transformación de la madera y otros.
- las instituciones estén capacitadas para ejecutar apoyos complementarios a iniciativas orientadas a la gestión sostenible de los recursos forestales.

Bosques implantados en Chuquisaca.

Plantar árboles es sembrar esperanzas de vida.

RESULTADOS OBTENIDOS.

El proceso de reforestación ha proporcionado beneficios expresados de la siguiente manera:

- Aproximadamente 20 mil hectáreas forestadas en Cochabamba, Chuquisaca y Tarija.
- 420 hectáreas de bosques establecidos y manejados en más de 9 comunidades; además de otros en distintos grados de producción y aprovechamiento racional y sostenido.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN RURAL - C.I.R.

El Centro de Investigación Rural (CIR) es una institución que depende de la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca con el apoyo de otras instituciones afines y el aporte de la embajada de Holanda. Las actividades más importantes, en una primera etapa, son analizar y sistematizar la información obtenida en la zona rural. En la segunda etapa, se desarrollan investigaciones con la misma temática en otras áreas rurales del departamento.

Este Centro de Investigación está integrado por un equipo multidisciplinario, conformado por universitarios, egresados y profesionales interesados en la temática del desarrollo rural e imbuidos en un espíritu de colaboración. Entre los objetivos más importantes está el de promover, apoyar y participar en la investigación: promover la elaboración de tesis en la temática del desarrollo rural, elaborar estudios, proyectos y programas y capacitar y crear programas educativos.

Maíz duro producido en la región.

Campesina ordeñando su cabra.

Las áreas de trabajo contemplan las siguientes disciplinas:

- Medio ambiente: donde se realiza la investigación referida a la temática ambiental.
- Social y cultural: donde se realiza el fortalecimiento de los procesos culturales de los pueblos originarios e indígenas. Se promueve actividades socio-culturales en la región.
- Capacitación sobre temática agraria.
- Extensión: utilizando talleres, cursos y charlas a nivel de las comunidades.
- Estudio y asesoramiento jurídico: donde se brinda apoyo logístico y jurídico a pueblos originarios y se ofrece capacitación en leyes vigentes.
- Central de Base de Datos: referida a la temática de pueblos originarios e indígenas del departamento de Chuquisaca.

En el Centro se cuenta con información completa referente a 1000 comunidades, en 4 provincias de la región. A este programa tienen acceso todas las instituciones que trabajan en el tema de desarrollo rural.

Chorizo chuquisaqueño, producto reconocido en todo el país.

PROYECTO DE IRRIGACIÓN ESCANA

El proyecto de irrigación "Escana" está ubicado en la provincia Yamparaez del departamento de Chuquisaca; tiene un área de influencia comprendida en dos zonas geográficas definidas en Zona Alta y Zona Baja. La Zona Alta, comprende las comunidades de Quirihuani, Kompucku, Alcantari, Laimina, Pulqui, Quimsa Orcko, Ckochitala, Pila Tapa, San Juan y Concepción; la Zona Baja comprende las comunidades de Villa Carmen, Chamicle, Sauce Pampa, Puente Pampa, Bella Vista, Pampa, Escana, Chupi, Llajta, San Antonio, Soto Mocko, San José de Molles y Chaquimayu.

Entre los objetivos del proyecto está el de mejorar el nivel de vida de la población del valle de Escana y, en menor grado, el de la cuenca fluvial superior del río Pulqui, que permite el mejoramiento de la infraestructura rural y el aumento de la producción agropecuaria. Los beneficiarios del proyecto son, en su mayoría, agricultores pobres que viven en esta región montañosa, que se involucraron desde la planificación del proyecto.

Trabajo Forestal y Control de Cuencas

Se cuenta con un vivero para la producción de 200 mil plántulas forestales, nativas y ornamentales, donde anualmente se produce lo necesario de acuerdo al requerimiento de las plantaciones programadas. Se efectúa la reforestación anual en la cuenca del río Pulqui, logrando disminuir la erosión y mejorando el medio ambiente de la Zona Alta del proyecto.

VILLA EL CARMEN, YOTALA

Villa “El Carmen” es la granja productiva de la Facultad de Agronomía de la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca. Está ubicada a 20 km de la ciudad de Sucre en los alrededores de la población de Yotala. Aquí, los estudiantes tienen la oportunidad de realizar las prácticas correspondientes en el campo de la producción y la extensión.

En la granja existe un área dedicada a la floricultura. Aprovechando los 2600 msnm en el que se encuentra este valle, abrigado y colorido; se trabaja con diferentes tipos de invernaderos para la producción de rosas, crisantemos y claveles. En las carpas solares se investiga diferentes técnicas de producción con flores de mayor calidad y con diferentes tonalidades de colores. Este trabajo comenzó hace poco tiempo con un pequeño capital, pero los resultados han permitido que el rubro crezca. Así, se recuerda que Sucre es conocida como “la capital de los claveles”.

La provisión de agua en la región de Yotala es uno de los principales problemas, se requiere la dotación de agua para el consumo de la población y para el riego de la zona, aunque en el área rural necesariamente los agricultores perforan pozos. Por esta razón, se utiliza el riego por goteo, que permite un consumo de 12 litros de agua por metro cuadrado.

La producción de frutales como el damasco, ciruelo, uva y manzana es muy buena. Se realizan injertos con diferentes variedades para mejorar la producción. En el módulo forestal, se trabaja con variedades ornamentales y decorativas; con plantas nativas y exóticas. También, se realizan trabajos de extensión, ya que gran cantidad de los árboles producidos en la granja son los encargados de forestar y embellecer los alrededores de la ciudad de Sucre.

En el módulo pecuario se cría la mayor cantidad de especies productivas, tanto pequeños animales como conejos y cuyes, como ganado caprino, porcino y lechero. Este módulo ocupa

Claveles de diferentes colores.

una superficie de 8 hectáreas, que están destinadas a la producción de forrajes como la cebada, avena, maíz y alfalfa que sirve para la alimentación del ganado.

En el módulo porcino se crían algunos animales en forma demostrativa. El módulo caprino se dedica a la crianza de la raza Anglo Nubia, que produce 3 litros de leche cada día. En todos estos módulos se trabaja con la participación de los estudiantes.

Este es el trabajo agropecuario que se realiza en los verdes y templados valles de Yotala. Toda esta experiencia obtenida es difundida a los agricultores y productores de la región para mejorar su producción.

Campos de la Facultad de Agronomía en Yotala, Chuquisaca.

Población de Yotala, Chuquisaca.

PRODUCCIÓN DE LA COCHINILLA

Colonias de cochinillas.

La Empresa de Colorantes Naturales S.A. trabaja en la comunidad de Chalcamayu, situada a 18 km de distancia de la ciudad de Sucre, en el cantón San Lazaro, en la provincia Oropeza. Esta zona se encuentra a 2550 msnm y tiene una temperatura promedio de 24ºC. Allí, se han establecido grandes plantaciones de tunales, pero el principal objetivo no es la fruta de la tuna. Sobretodo, se trabaja sobre la penca de la planta, donde se realiza la producción de la cochinilla, que es un insecto parásito de la penca. Actualmente, la cochinilla tiene cotizaciones interesantes en los mercados internacionales, para la industrialización de cosméticos principalmente. En la zona se han establecido 32 hectáreas con plantaciones de tunales para este fin; además de viveros donde se realizan diferentes tipos de multiplicación de las plantas.

A las pencas se les realizan cortes transversales y longitudinales y de allí nacen las nuevas plantas. Cuando las plantitas tienen de 6 a 7 meses y presentan mayor robustez y fortaleza, son trasladadas al terreno definitivo para que puedan completar su desarrollo. Cuando las plantas tienen de 3 a 4 años de edad, se encuentran aptas para alojar al insecto, el cual es colocado en bolsitas de tul de diferentes dimensiones en una cantidad de 2gr, que son aproximadamente entre 30 a 40 cochinillas adultas. Éstas son sujetadas sobre las pencas con el mismo espino de la tuna. De esa manera, se infectan las plantas una por una. Las cochinillas machos son más pequeñas que las hembras y poseen alas. Su desarrollo se realiza en un tiempo de 3 meses, dependiendo de las condiciones del medio.

La cosecha o el recojo de las cochinillas se realiza mediante una barrida de la penca, utilizando una espátula y una charola. Este trabajo se lo realiza cada 3 meses, aproximadamente, dependiendo de la zona. Este parásito productivo es sacrificado mediante la asfixia dentro de bolsas de polietileno o simplemente por muerte natural exponiéndolas al aire libre.

El secado se lo realiza al aire libre. Las cochinillas logran secar en un periodo de 30 a 45 días como promedio. De acuerdo a la calidad y a su tamaño, la cochinilla es clasificada como primera, segunda, tercera y polvillo. Cada una de éstas tiene un precio diferente, pero todas tienen aceptación en el mercado. Dentro de la cochinilla se produce el ácido cármico, que es de color rojo intenso y a partir de aquel se obtienen diferentes tonalidades, las cuales sirven especialmente para la cosmetología.

Lo más importante es que estas explotaciones productivas son alternativas de trabajo para los pobladores de la zona.

Carmín extraído de la cochinilla, utilizado principalmente en la fabricación de cosméticos.

Plantaciones de tuna.

PUEBLOS GUARANÍES RECIENTEMENTE LIBERADOS EN EL CHACO CHUQUISAQUEÑO

En la comunidad de Canadillas, ubicada en la provincia Hernando Siles, a 15 km de Monteagudo, están asentadas las familias guaraníes que han sido liberadas de la esclavitud o servidumbre extrema el año 1992. En esta comunidad el idioma oficial es el guaraní; son apenas algunas personas las que entienden y hablan el español. Los guaraníes han trabajado como esclavos hasta hace poco tiempo. Recién desde el año 1996 Manos Unidas, Cipca (Centro de Investigación y promoción del campesinado) y la cooperación internacional, les han comprado y regalado el terreno. Ahora, la gente está contenta; al fin, han realizado su sueño anhelado: tener tierras propias para vivir, trabajar y criar en libertad a sus familias.

La producción agrícola es la principal actividad de los pobladores. Esta zona del chaco chuquisaqueño se encuentra a 1148 msnm. La temperatura es variable: en invierno el termómetro baja hasta -5ºC y en verano alcanza hasta los 41ºC. El promedio anual es de 23ºC, con una precipitación de 900 a 1000 mm por año, factor favorable para la producción hortícola.

Lo más interesante es que en esta olvidada región, donde los pobladores guaraníes desconocían sus derechos hasta hace poco tiempo, se está brindando un apoyo institucional. CIPCA, Manos Unidas y la Agencia Española de Cooperación Internacional pretenden mejorar la vida y la dieta alimenticia de los pobladores.

El objetivo principal de estas instituciones es mejorar la alimentación familiar, diversificando la producción y aprovechando los recursos de la zona. Para ello, han entregado a las comunidades rebaños de ovejas de pelo; es decir, animales de pelaje corto, exclusivos para la producción de carne. Las razas son la Morada Nova y la Santa Inés. Este proyecto consiste en la entrega de 30 ovejas hembras y un macho para la reproducción. Con este fin, se ha destinado un área de 3,5 hectáreas de la tierra comunal, la cual se ha dividido en 6 potreros, donde se siembra pasto para alimentar a los animales. Gatun Panic es el nombre del pasto, que está siendo sembrado en la región para alimento de las ovejas y otros animales de la zona. En este proyecto participan todas las familias de la comunidad. La construcción de los cobertizos y corrales se realizan en forma comunitaria. El entusiasmo de la población es evidente.

La comunidad guaraní cuenta con una actividad agrícola diversificada, ya que son 11

Crianza de ovejas productoras de carne de pelo corto de la raza Morada Nova y Santa Inés.

cultivos que se producen y explotan en la región: maíz, arroz, kumanda, ají, maní, papa, zapallo, yuca, caña, hortalizas y cítricos de buena calidad.

Excelente producción de yuca en el Chaco Chuquisaqueño.

Las comunidades más importantes que trabajan con este sistema son Caazapa, Ñaurenda, San Jorge de Ipati, Aguara Guazú, Imí, Guirasai y Caapucu. Todas son poblaciones guaranís.

En estas alejadas zonas, la comercialización de los productos resulta difícil. Son los rescatistas los que aprovechan la situación, pues generalmente dan créditos anticipados a la gente del lugar, asegurando la compra para rescatar los productos a precios muy por debajo de su valor real.

Es todavía sorprendente que en el siglo XXI continúe existiendo esclavitud o semi-esclavitud en nuestro país; pero al percibir los cambios y, sobretodo, observar la felicidad de la gente, nos sentimos reconfortados. El esfuerzo de instituciones internacionales en esta alejada zona guaraní es, sin duda, muy importante.

Asamblea Guaraní en la Comunidad Cañadillas.

FERIA AGROPECUARIA DE CULPINA

La población de Culpina está ubicada en la provincia Nor Cinti del departamento de Chuquisaca. Esta población se sitúa en una pampa de una extensión de 12 por 14 km. Allá se siembra y explota diferentes productos agrícolas, principalmente, papa, cebolla, maíz y haba; además, se cría diferentes animales. Culpina se encuentra a 380 km de la ciudad de Sucre y a 204 km de la ciudad de Tarija. Su clima es algo frío, pese a que se encuentra a 2950 msnm.

En la feria de culpina se muestra parte de la riqueza producida en estas fértiles pampas.

La población cuenta con una represa de agua denominada "El Tranque", que tiene una capacidad para almacenar 5 millones de metros cúbicos de agua. Este embalse es el que permite trabajar y explotar los campos. Aprovechando el agua de la represa se han sembrado alevines de peces carpas de dos variedades: el espejo y la carpa común. Aunque éste último es más espinoso, el gusto es muy similar.

Culpina es una zona próspera, donde se realiza un arduo trabajo. Muchos campesinos son propietarios de camiones y tractores gracias a la producción agrícola. Esta zona, desde antes de la Reforma Agraria, vivió épocas de mucha actividad. Allá, funcionaba la fábrica de alcohol Toro, producto muy cotizado, ya que era elaborado en base a granos de cebada, maíz y centeno. Aprovechando los desechos de estos granos, se criaban muchos cerdos de raza y vacas lecheras, comentan los vecinos de la región con añoranza.

Pampa de Culpina.

Habas y cebollas de excelentte calidad. Feria de Culpina

Ahora, cada año se realiza una importante feria agropecuaria, cuyo objetivo es el de promocionar la potencialidad agrícola, pecuaria y artesanal de la región. En el sector agrícola de la feria están ubicados los expositores de papa. La muestra consiste en la presentación de papa comercial de diferentes variedades. En estas zonas el rendimiento en la producción de papa es de 400 a 800 quintales por hectáreas. Las variedades Desiree, Revolución y Huaycha se encuentran entre las preferidas. El tamaño de estos tubérculos es digno de exposición.

La producción de haba es otra actividad importante en la agricultura de la zona. En esta pampa se siembra diferentes variedades. Entre las más importantes está la Turiza, Samasa y Gigante de Copacabana.

La cebolla es otro de los principales productos de la región. En la feria se expone la cebolla comercial de diferentes variedades. Entre las más importantes se destacan la Criolla Rosada, Bola de Toro y San Juanina. En esta zona la producción es de 500 a 1.000 quintales por hectárea.

En el sector pecuario se organiza a los animales de acuerdo a sus especialidades. Los expositores vienen de diferentes comunidades de la zona: Yuquina, La Banda, Pueblo Bajo, El Tholar, Salitre, La Cueva, Huaycopugio, Hornos y Santa Clara. Todos traen sus mejores animales para ganar en la exposición y se observan ejemplares criollos y de raza. En la zona se produce bastante alfalfa, cebada y avena, que permite alimentar bien a los animales; según los productores, la tierra y el agua salina les aumenta el peso.

Los agricultores de Culpina se encuentran satisfechos con su producción, ya saben que con trabajo incrementan sus ingresos económicos. Por eso, entre los planes inmediatos está el de ampliar la represa de agua para tener mayor riego y producción en los campos.

La Pampa de Culpina tiene una excelente producción gracias a su represa.

REPRESA DE CULPINA

En la represa de Culpina, aprovechando las aguas que están destinadas para el riego de los campos de cultivo, se crían peces carpa, que se reproducen favorablemente, convirtiéndose en ejemplo para otras represas del país.

Represa de Culpina utilizada para el riego de los campos.

PRODUCCIÓN DE CEBOLLA

El proyecto de "Mejoramiento de Calidad y Valor de la Cebolla" en Chuquisaca y Tarija, que cuenta con el apoyo y financiamiento de la FAO, es una muestra de cómo se puede incrementar el valor agregado en la producción. El objetivo es mejorar el proceso de la poscosecha; es decir, mejorar las labores, los cuidados y tratamientos que se da a la cebolla desde que es cosechada hasta que llega al comprador. Para lograr este objetivo, se priorizan las siguientes actividades:

- **Mayor rendimiento - mayor rentabilidad:** El curado permite proteger la cebolla, secando las capas exteriores y evitando la deshidratación interna y la contaminación.
- **Mayor conservación - mayor rentabilidad:** La cebolla, con el cuello y las raíces cortadas, colocada en bolsas de yute para concluir el secado, mantiene sus cualidades.
- **Mayor calidad - mayor rentabilidad:** La selección manual permite escoger la mejor cebolla, desechando aquellas que presentan defectos (daños, rebrote, quemaduras, etc.).
- **Mayor opción - mayor rentabilidad:** La clasificación de la cebolla por su tamaño permite responder a la necesidad de quien la compra y evita pérdidas para todos.
- **Mayor eficiencia - mayor rentabilidad:** El empacado permite dosificar el peso y la cantidad de cebolla clasificada, facilitando su transporte, almacenaje y conservación.

No olvide que: «A mejor calidad, mayor precio».

Los beneficios de una buena poscosecha son válidos no sólo para los productores de cebolla, sino también para los productores de cualquier otro producto agrícola, puesto que se disminuyen las pérdidas en peso. Ahora, hay menos ataques de plagas y enfermedades y, por lo tanto, menos pudrición; menos pérdidas por brotación. Ahora, se obtienen cebollas de mejor calidad: secas, brillosas y duras, y se pueden guardar por más tiempo, hasta que el precio sea más conveniente. También, hay más facilidad de transporte y, en consecuencia, se obtiene mejores beneficios del producto.

Dependiendo del producto, cuando no se almacena bien se pierde entre el 20 y el 40% de la producción por gorgojos, ratas, pájaros y hongos.

Agricultora enjuagando la cebolla recién cosechada.

PRODUCCIÓN DE TRIGO EN TARABUCO

En los campos cercanos a la población de Tarabuco, se realiza la siembra de trigo con buenos resultados. Diferentes variedades son explotadas por el campesino de la región. En las lomas y pampas de la zona, se observan coloridos tablones de cultivos, moviéndose suavemente por el viento. La producción es al secano y se espera que la naturaleza riegue sus campos para que estos puedan producir en abundancia. En la tierra es que el campesino deposita su esperanza de vida.

Campesino de Tarabuco.

Trabajo de trilla del trigo utilizando caballos.

PLATOS TÍPICOS DE CHUQUISACA

Chorizo chuquisaqueño.

Picante de pollo.

Picante de lengua.

Chicharrón de cerdo sucrense.

FRUTAS EN MONTEAGUDO

Monteagudo es una región productora de frutas, especialmente de cítricos. La naranja de la zona es famosa por su delicioso sabor, dulce y agradable. La altura de 1150 msnm y el clima cuya temperatura promedio es de 27ºC, que en alguna oportunidad llega a 40ºC, favorece el crecimiento de esta fruta y le da un sabor dulce. En el centro de investigación "La Esmeralda" se almaciga las plantas productoras y se las cuida por un determinado tiempo. Luego, son vendidas a bajo costo en las provincias, con el objeto de mejorar la producción en la región.

Naranja dulce de Monteagudo.

Bajo los viveros semicubiertos, las pequeñas plantas son cuidadas con éxito. En este centro también se cuentan con huertas de árboles frutales de otras variedades mejoradas como de la mandarina, lima, limón, quinoto y naranja; con ellos se consiguen rendimientos interesantes. Las frutas de la región se comercializan en todo el departamento y, especialmente, en la ciudad capital Sucre, donde cuenta con la preferencia de los consumidores. Cuando la fruta está madura, se percibe en el ambiente el delicioso perfume de los cítricos. Los pájaros de diferentes variedades y colores visitan el lugar llenando el ambiente con sus trinos, pero perjudicando a los productores que se sienten agredidos, pues las aves se comen y picotean los mejores frutos.

Huertas de naranjo.

AVICULTURA

La avicultura en el departamento ha crecido en los últimos años y se ha convertido en un rubro pujante y una alternativa de vida para muchas personas que trabajan en el área rural. Generalmente, son pequeñas y medianas granjas las que están diseminadas, especialmente, en las zonas templadas de las provincias cercanas y son las que proveen a los mercados de las diferentes poblaciones de Chuquisca. La carne de pollo y la producción de huevos abastecen a la capital, donde la gente consume carne blanca como alimento de primera necesidad en la canasta familiar.

Gallinas ponedoras.

Pequeñas granjas de pollos.

COBOLDE

COBOLDE es una embutidora importante que funciona en la ciudad de Sucre. Una significativa cantidad de carne de cerdo y de bovino es industrializada en su planta. Los chorizos que se producen en esta fábrica son conocidos y apetecidos por mucha gente. Las morcillas, las salchichas y la pasta de hígado se fabrican desde hace muchos años. Los técnicos que trabajan en la planta señalan que el éxito industrial se debe al uso de carnes de primera calidad y a la higiene con la que se industrializa toda su producción.

Los productos COBOLDE se expenden en los mercados de las principales ciudades del país.

Diversos embutidos de Cobolde.

PRODUCCIÓN DE MAÍZ EN EL CHACO

En el chaco del departamento, la producción de maíz es un rubro importante ya que esta actividad permite a los pobladores de la zona alimentar a diferentes especies de animales, principalmente bovinos, aves, cabras, ovejas y cerdos. El maíz producido en la región chaqueña tiene un excelente grano y alta palatabilidad. Por esa razón, goza de un gran prestigio y la producción se comercializa en las diferentes regiones del país.

Cultivos extensivos de maíz en la zona del río Parapetí.

LAS PROVINCIAS

Se puede decir que en las 10 provincias del departamento de Chuquisaca existe actividad agropecuaria. Las diferentes zonas cuentan con suelos y campos aptos para la producción de cereales, tubérculos y frutos. Además, aptos para la crianza de ganado bovino, porcino y ovino que es la principal actividad.

En algunas provincias se produce ají y orégano con el objeto de exportar el producto, ya que estos tienen muy buenas ofertas en el comercio internacional.

Por lo general, la vida en las provincias es tranquila, en estas regiones se convive con la tradición y se disfruta de las costumbres, la música y sobre todo la buena comida.

En las zonas más cálidas del chaco, la vegetación es mayor y hace calor, ya que en algunas épocas del año la temperatura llega a los 40ºC.

Hermosas piscinas naturales cercanas a la población de Camargo.

FERIA INTERNACIONAL DEL AJÍ EN PADILLA

Desde hace algunos años atrás, en la población de Padilla, se ha convertido en una tradición la Feria Internacional del Ají. En esta feria se dan cita los agricultores ofreciendo sus productos como también los compradores interesados que vienen de los diferentes departamentos y del exterior del país. La Fundación para el Desarrollo Tecnológico Agropecuario de los Valles (FDTA-Valles), con el financiamiento de USAID de EE.UU, colabora en la organización de esta feria que es visitada por cientos de personas.

La Fundación FDTA-Valles es una institución privada de interés público sin fines político-partidarios, religiosos o de lucro, con representación y participación exclusiva de personas jurídicas (dos tercios del sector privado y uno del sector público) y, como tal, goza de autonomía de gestión técnica y administrativa. Es la instancia operativa del Sistema Boliviano de Tecnología Agropecuaria (SIBTA), para la adecuada ejecución de los Proyectos de Innovación Tecnológica Aplicada (PITA) en la macro-eco-región de los valles.

El ají es originario del Perú y Bolivia, donde se han encontrado semillas de hasta 7000 años de antigüedad. Actualmente, en Bolivia se cultivan entre 20 y 30 especies diferentes de ají, principalmente, en los valles centrales del departamento de Chuquisaca y en el Chaco donde se produce la mayor parte de este producto, además de las producciones de Cochabamba y Santa Cruz. Localidades como Huacareta, San Julián, Sauce Mayo, Turupampa y Padilla son conocidas por su excelente producción.

En Bolivia, el número de cultivadores de ají ha superado los 4 000, con unas 2 000 hectáreas que producen aproximadamente 5 000 toneladas de ají, casi exclusivamente para el consumo nacional. Ahora, gracias a la Fundación FDTA-Valles, se está empezando a exportar este producto. Sus variedades son dulce, picante, semipicante y sus colores van desde el amarillo hasta el colorado; también es reconocido y clasificado por su aspecto como: asta de toro, asta de buey, chicotillo, punta de lanza, etc.

Planta de ají que se produce en la zona.