



**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE
ECONOMIA, SOCIOLOGIA E
POLÍTICA (ILAESP)**

**DESARROLLO RURAL Y
SEGURIDAD ALIMENTAR
(DRUSA)**

**IDENTIFICACIÓN DE LAS DIFICULTADES Y BENEFICIOS DE LA BASE DE LA
COOPERATIVA APPROCAP A LOS AGRICULTORES DE CACAO DEL CASERÍO
DE HUABAL - PIURA - PERU**

AMARILIS SÁNCHEZ LALANGUE

Fo do Iguazú
2023



**INSTITUTO LATINO-AMERICANO DE
ECONOMIA, SOCIOLOGIA E
POLITICA (ILAESP)**

**DESARROLLO RURAL Y
SEGURIDAD ALIMENTAR
(DRUSA)**

**IDENTIFICACIÓN DE LAS DIFICULTADES Y BENEFICIOS DE LA BASE DE LA
COOPERATIVA APPROCAP A LOS AGRICULTORES DE CACAO DEL CASERÍO
DE HUABAL - PIURA - PERU**

AMARILIS SÁNCHEZ LALANGUE

Trabajo de Conclusión de Curso presentado al Instituto Latino-Americano de Economía, Sociedad y Política, de la Universidad Federal de la Integración Latinoamericana, como requisito parcial a la obtención del título de Bachiller en Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria.

Orientador: Prof. Dr. Dirceu Basso

Foz do Iguazú
2023

AMARILIS SÁNCHEZ LALANGUE

**IDENTIFICACIÓN DE LAS DIFICULTADES Y BENEFICIOS DE LA
BASE DE LA COOPERATIVA APPROCAP A LOS AGRICULTORES
DE CACAO DEL CASERÍODE HUABAL - PIURA - PERU**

Trabajo de Conclusión de Curso
presentado al Instituto Latino-
Americano de Economía, Sociedad y
Política, de la Universidad Federal de
la Integración Latinoamericana, como
requisito parcial a la obtención del
título de Bachiller en Desarrollo Rural
y Seguridad Alimentaria.

BANCA EXAMINADORA

Orientador: Prof. Dr.; Dirceu Basso
UNILA

Prof. Dr.
UNILA

Prof. Dr.
UNILA

Foz de Iguazú, 23 de octubre de 2023

TÉRMINO DE SUMISIÓN DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Nombre completo del autor(a): Amarilis

Sánchez LalangueCurso: Desarrollo Rural y

Seguridad Alimentaria

	Tipo de Documento
<input checked="" type="checkbox"/> graduación	<input type="checkbox"/> artículo
<input type="checkbox"/> especialización	<input checked="" type="checkbox"/> trabajo de conclusión de curso
<input type="checkbox"/> maestría	<input type="checkbox"/> monografía
<input type="checkbox"/> doctorado	<input type="checkbox"/> disertación
	<input type="checkbox"/> tesis
	<input type="checkbox"/> CD/DVD – obras audiovisuales
	<input type="checkbox"/>

Título del trabajo académico: IDENTIFICACIÓN DE LAS DIFICULTADES Y BENEFICIOS DE LA BASE DE LACOOOPERATIVA APPROCAP A LOS AGRICULTORES DE CACAO DEL CASERÍO DE HUABAL - PIURA - PERU

Nombre del orientador(a): Prof. Dra.

Dirceu BassoFecha de la Defensa:

23/10/2023

Permiso no exclusivo de Distribución

El referido autor(a):

a) Declara que el documento entregado es su trabajo original, y que detiene el derecho de conceder los derechos contenidos en este permiso. Declara también que la entrega del documento no infringe, tanto cuanto le es posible saber, los derechos de cualquier otra persona o entidad.

b) Si el documento entregado contiene material del cual no detienen los derechos de autor, declara que obtuvo autorización del detentor de los derechos de autor para conceder a la UNILA – Universidad Federal de Integración Latinoamericana los derechos requeridos por este permiso, y que ese material cuyos derechos son de terceros está claramente identificado y reconocido no texto o contenido del documento entregado.

Si el documento entregado es basado en trabajo financiado o apoyado por otra institución que no sea la Universidad Federal de la Integración Latinoamericana, declara que cumplió cualquiera de las obligaciones exigidas por el respectivo contrato o acuerdo.

En la calidad de titular de los derechos del contenido supracitado, el autor autoriza a la Biblioteca Latinoamericana – BIUNILA la disponibilidad de la obra, gratuitamente y de acuerdo con la licencia pública *Creative Commons Licença 3.0 Unported*.

Foz de Iguaçu, 23 de octubre de 2023

del responsable

Dedico este trabajo a mi madre,
hermanas y hermano, por confiar
en mí, gracias.

AGRADECIMIENTOS

Un trabajo de investigación es el resultado de ideas y proyectos cuidadosamente desarrollados. En primer lugar, quiero expresar mi profundo agradecimiento a Dios por su inquebrantable amor y fe, que me han acompañado en cada paso de mi vida, hasta el día de hoy. Su presencia ha sido mi fuente de fortaleza en los momentos de mayor fragilidad, y ahora, al culminar este ciclo académico, me siento profundamente agradecida.

Deseo extender mi sincero agradecimiento al Prof. Dr. Dirceu Basso; mi orientador, por su invaluable tiempo y paciencia dedicados al desarrollo de este trabajo. Su guía y apoyo fueron fundamentales para llevar a cabo esta investigación.

No puedo dejar de mencionar el apoyo fundamental de los agricultores del caserío de Huabal, cuya participación fue esencial para la realización de este trabajo académico. En particular, quiero expresar mi gratitud a mi madre, la señora Jesús Lalangue, quien desempeñó un papel crucial en la realización de las entrevistas. También agradezco a mis hermanas y hermano, quienes nunca me han dejado sola en este desafío, así como a mis amigos que brindaron su apoyo en diferentes momentos para que pudiera superar este gran reto.

Por último, quiero expresar mi profundo agradecimiento a la Universidad Federal de Integración Latinoamericana, UNILA, por brindarme una educación de calidad y gratuita. Su compromiso con la formación académica ha sido valioso en mi desarrollo como estudiante y en la realización de este trabajo de investigación.

En resumen, este trabajo no habría sido posible sin la generosa contribución de todas estas personas e instituciones. Agradezco de todo corazón a cada uno de ustedes por su apoyo y confianza en mí.

*“Que la comida sea tu alimento
y tu alimento, tu medicina.”*
Hipócrates

LALANGUE, Amarilis Sánchez. **Identificación de las dificultades y beneficios de la base de la cooperativa Appropac a los agricultores de cacao del caserío de Huabal-distrito de Canchaque - provincia de Huancabamba - Piura - Perú. 71p Trabajo de Conclusión de Curso (Graduación en Desarrollo Rural y Seguridad Alimentaria) – Universidad Federal de la Integración Latino-Americana, Foz de Iguazú, 2022.**

RESUMEN

EL objetivo de esta pesquisa es identificar las dificultades y beneficios de los agricultores de la base del caserío de Huabal; quienes pertenecen a la cooperativa de la Asociación de Pequeños Productores de Cacao del Perú (APPROCAP); además de ello, se analizará en qué medida el Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA) están contribuyendo en el mejoramiento y emprendimiento de la producción de cacao junto a sus asociados del caserío de Huabal. Se tomó en cuenta a este caserío para dicho estudio de investigación, sabiendo de la importancia que tienen las cooperativas en torno al desarrollo rural de las comunidades, para mejorar sus producciones e ingresos económicos, además de ser una de las tantas comunidades que pertenecen al territorio del Perú y, sobre todo, hace referencia al lugar donde vivo. Donde la mayoría de los habitantes practican la agricultura familiar, sin embargo, en los últimos años muchos de ellos están optando por trabajar con la producción de cacao, organizándose en pequeñas bases que pertenecen a la cooperativa de APPROCAP, bajo la participación y supervisión del Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA). Para la investigación Se llevó a cabo el uso de la metodología con carácter cualitativo y cuantitativo, partiendo desde una revisión bibliográfica, entrevistas personalizadas, semiestructuradas con preguntas ligadas a las características de la familia y establecimiento agropecuario, la familia y la producción del cacao, la familia y la cooperativa, y de esa forma poder conocer cuál ha sido la evolución de la cooperativa, como la de los productores en cuanto a sus beneficios y dificultades. Como consiguiente se seleccionaron a los participantes; eligiéndose a seis agricultores para las entrevistas personalizadas, con preguntas ligadas a la producción de cacao y al mercado destinado. Dichas entrevistas empezaron desde el 21/11/2022 hasta el 24/11/2022 a través de videollamadas de WhatsApp. La estructura de este trabajo contará con tres capítulos. En el primer capítulo abordaremos las contribuciones del cooperativismo en el desarrollo rural. El segundo capítulo nos enfocaremos en los aspectos geográficos y descripción del caserío de Huabal; tercer capítulo, análisis de los procesos servicios y mercado de la cooperativa APPROCAP Y CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y PRODUCCIÓN DEL CAMPESINADO -CIPCA y su influencia en los pequeños productores cacaoteros de la base del caserío de Huabal. En conclusión, se pretende que el resultado de este análisis pueda contribuir con conocimientos teóricos y prácticos para los pequeños productores cacaoteros de la base del caserío de Huabal. Palabras-clave: Desarrollo Rural, Agricultura Familiar, Seguridad alimentaria, Cooperativismo, Asociación de productores

LALANGUE, Amarilis Sánchez. **Identificação das dificuldades e benefícios da cooperativa Appropac para os agricultores de cacau na aldeia de Huabal, distrito de Canchaque, província de Huancabamba, Piura, Peru.** 2022. 71 Páginas. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Desenvolvimento Rural e Segurança Alimentar) – Universidade Federal de Integração Latino-Americana, Foz do Iguaçu, 2022.

RESUMO

O objetivo desta pesquisa é identificar as dificuldades e benefícios enfrentados pelos agricultores da comunidade de Huabal que fazem parte da cooperativa da Associação de Pequenos Produtores de Cacau do Peru (APPROCAP). Além disso, será analisado em que medida o Centro de Pesquisa e Promoção do Camponês (CIPCA) contribuiu para o aprimoramento e empreendedorismo na produção de cacau em conjunto com seus associados da comunidade de Huabal. A escolha desta comunidade para o estudo de pesquisa se deu devido à importância das cooperativas no desenvolvimento rural das comunidades, visando melhorar a produção e a renda econômica, bem como por se tratar de uma das muitas comunidades no Peru e, especialmente, por ser o local onde resido. A maioria dos habitantes pratica a agricultura familiar, no entanto, nos últimos anos, muitos deles têm optado por trabalhar na produção de cacau, organizando-se em pequenas bases que fazem parte da cooperativa APPROCAP, sob a supervisão do Centro de Pesquisa e Promoção do Camponês (CIPCA). Para a pesquisa, foi utilizada uma abordagem metodológica qualitativa e quantitativa, incluindo revisão bibliográfica, entrevistas personalizadas semiestruturadas com perguntas relacionadas às características da família e da propriedade rural, à produção de cacau, à cooperativa, para entender a evolução da cooperativa e os benefícios e desafios enfrentados pelos produtores. Como resultado, foram selecionados seis agricultores para as entrevistas, abordando questões relacionadas à produção de cacau e ao mercado alvo. As entrevistas ocorreram por meio de videochamadas do WhatsApp de 21/11/2022 a 24/11/2022. A estrutura deste trabalho será composta por três capítulos. No primeiro capítulo, abordaremos as contribuições do cooperativismo para o desenvolvimento rural. O segundo capítulo se concentrará nos aspectos geográficos e na descrição da comunidade de Huabal. No terceiro capítulo, faremos uma análise dos processos, serviços e do mercado da cooperativa APPROCAP e do Centro de Pesquisa e Promoção do Camponês (CIPCA), e sua influência nos pequenos produtores de cacau da comunidade de Huabal. Em conclusão, esperamos que os resultados desta análise possam contribuir com conhecimentos teóricos e práticos para os pequenos produtores de cacau da comunidade de Huabal.

Palavras-chave: Desenvolvimento Rural. Agricultura Familiar. Segurança Alimentar. Cooperativismo. Associação de Produtores.

LALANGUE, Amarilis Sánchez. **Identification of the difficulties and benefits of the Approcac cooperative base for cocoa farmers in the hamlet of Huabal, Canchaquedistrict, Huancabamba province, Piura, Peru.** 71 Pages. Bachelor's Thesis (Graduation in Rural Development and Food Security) - Federal University of Latin American Integration, Foz do Iguaçu, 2022.

ABSTRACT

The aim of this research is to identify the difficulties and benefits faced by the base of the Approcac cooperative for cocoa farmers in the hamlet of Huabal, who belong to the Association of Small Cocoa Producers of Peru (APPROCAP). Additionally, it will be analyzed to what extent the Center for Research and Promotion of Peasantry (CIPCA) contributes to the improvement and entrepreneurship of cocoa production alongside its associates in the hamlet of Huabal. This hamlet was chosen for this research, recognizing the importance of cooperatives in rural community development to enhance production and economic income. Furthermore, it is one of the many communities in the territory of Peru and, above all, it is where I reside. Most of the inhabitants engage in family agriculture; however, in recent years, many of them have opted to work in cocoa production, organizing themselves into small bases that belong to the APPROCAP cooperative, under the participation and supervision of the Center for Research and Promotion of Peasantry (CIPCA). The research utilized both qualitative and quantitative methodologies, including a literature review, personalized and semi-structured interviews with questions related to family and agricultural establishment characteristics, family and cocoa production, family and the cooperative. This approach aimed to understand the evolution of the cooperative and the benefits and challenges faced by the producers. Consequently, six farmers were selected as participants for personalized interviews, addressing questions related to cocoa production and the target market. These interviews took place from 11/21/2022 to 11/24/2022 through WhatsApp video calls. The structure of this work will consist of three chapters. In the first chapter, we will address the contributions of cooperativism to rural development. The second chapter will focus on the geographical aspects and description of the hamlet of Huabal, and the third chapter will analyze the processes, services, and market of the APPROCAP cooperative and the Center for Research and Promotion of Peasantry (CIPCA), and their influence on small cocoa producers in the base of the hamlet of Huabal. In conclusion, it is expected that the results of this analysis can contribute theoretical and practical knowledge for small cocoa producers in the base of the hamlet of Huabal.

Keywords: Rural Development. Family Agriculture. Food Security. Cooperatives. Producer Association.

LISTA DE ILUSTRACIONES

Figura 1 – Ubicación geográfica del mapa del Perú.	27
Figura 2 – Mapa del departamento de Huancabamba	28
Figura 3 – Mapa de los distritos de la provincia de Huancabamba.	29
Figura 4 – Mapa del caserío de Huabal.	31
Figura 5 – Ruta desde la ciudad de Piura hasta el distrito de Canchaque.	31
Figura 6 – Ruta con salida desde el departamento de Piura hasta la provincia Huancabamba	32
Figura 7 – Ubicación de la fábrica de APPROCAP	39
Figura 8 – Productores organizados en la cooperativa APPROCAP	40

LISTA DE FOTOGRAFÍAS

Fotografía 1 – Casa comunal, lugar donde se reúnen los agricultores para desarrollar sus actividades.	32
Fotografía 2 – Institución educativa Inicial, Gotitas de Agua.	33
Fotografía 3 – Institución Educativa Primaria – N.º 15255, su construcción es de Material noble, ladrillo y techo de calamina.	33
Fotografía 4 – Institución Educativa Primaria – N.º 15255, rodeado de muros de concreto y portón de fierro.	34
Fotografía 5 – Casa El Banco donde se reparte el agua cada 15 días, a los parceleros de Huabal.	34
Fotografía 6 – Huabal, trocha carrozable, una mezcla de tierra con arena gruesa de río.	35
Fotografía 7 – Típica casa de campo hecho de adobe, calamina y bambú, rodeada de algarrobo, faique y demás maderas típicas de la comunidad.	36
Fotografía 8 – Área desértica del caserío de Huabal por la época del año, todas las plantas están secas por las fuertes temperaturas.	36
Fotografía 9 – Productos orgánicos derivados del cacao.	40
Fotografía 10 – Oficina principal de San Juan de Bigote.	45
Fotografía 11 – Cacao fresco en baba.	45
Fotografía 12 – Almacenamiento del cacao para que fermente y pueda tomar un color uniforme.	46
Fotografía 13 – Secado del cacao al aire libre.	46
Fotografía 14 – Temperatura 7 grados listo para ser almacenado.	47
Fotografía 15 – Grano de cacao de calidad.	47
Fotografía 16 – Almacenamiento de cacao en costales de saco.	48
Fotografía 17 – Representantes de la base de Huabal.	52
Fotografía 18 – Representantes de distintas bases del distrito de Canchaque.	53
Fotografía 19 – Demostración de podas.	53

LISTA DE TABLAS

Tabla 1 – Modalidades de cooperativas 23

Tabla 2 - Tipos de compostajes orgánicos elaborados por los mismos agricultores
51

LISTA DE ABREVIATURAS Y SIGLAS

APPROCAP	Asociación de Pequeños Productores de Cacao CIPCA Centro de Investigación y Promoción del Campesinado
CONFENOCOOP	Confederación Nacional de Cooperativas del Perú
ILAESP	Instituto Latino-Americano de Economía, Sociedad y Política
INEI	Instituto Nacional de Estadística e Informática
MSNM	Metros Sobre el Nivel del Mar
UFPR	Universidad Federal de Paraná

SUMARIO

1	INTRODUCCIÓN	17
2	LAS CONTRIBUCIONES DEL COOPERATIVISMO EN EL DESARROLLO RURAL	19
	2.1 BREVE HISTORIA DEL COOPERATIVISMO	19
	2.2 UNA BREVE HISTORIA DEL COOPERATIVISMO EN PERÚ	21
	2.3 CONTRIBUCIONES DEL COOPERATIVISMO PARA EL DESENVOLVIMIENTO RURAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL PERÚ	24
3	ASPECTO GEOGRÁFICO Y CARACTERIZACIÓN DEL CASERIO DE HUABAL	26
	3.1 CARACTERIZACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO	26
	3.2 CARACTERIZACIÓN DE LAS FAMILIAS ENTREVISTADAS, SU ESTABLECIMIENTO AGROPECUARIO Y ORGANIZACIÓN ECONÓMICA	36
	3.3 HISTORIA DE LA COOPERATIVA APPROCAP	38
	3.4 REDE DE APOYO A LAS FAMILIA	41
	3.4.1 Una Breve Historia del Centro de Investigación y Producción del Campesinado – CIPCA ONG	41
4	RESULTADOS E DISCUSIÓN	43
	4.1 LA PRODUCCIÓN DE CACAO DE LAS FAMILIAS	43
	4.2 LA FAMILIA Y LA COOPERATIVA	45
5	CONSIDERACIONES FINALES	54
	REFERENCIAS	57

ANEXOS	61
ANEXO A	62

1 INTRODUCCIÓN

El caserío de Huabal, pertenece al distrito de Canchaque provinciad de Huancabamba departamento de Piura, está ubicado a 622 MSNM y cuenta con una población de 161 habitantes (INEI, 2017). Rodeada de floresta y cuencas naturales que le sirven como un reservorio en la época de verano para la agricultura y ganadería, mantiene un clima variado, en su mayoría verano; sus viviendas son rústicas hechas de barro (adobe), con techo de calamina. Esta comunidad cuenta con dos Instituciones Educativas, uno de nivel inicial y otro de nivel primario N° 15255, además de contar con una casa comunal que sirve como un punto de encuentro para la toma de decisiones de las actividades de los mismos comuneros.

La mayoría de los habitantes practican la agricultura familiar con la producción de alimentos para la canasta básica como el arroz, maíz, yuca, plátano y árboles frutales. También se dedican al cuidado de aves de corral, ganado caprino, ovino, porcino y vacuno, aunque en los últimos años muchos de ellos están optando por trabajar con la producción de cacao, organizándose en pequeñas bases que pertenecen a la cooperativa de, la Asociación de Pequeños Productores de Cacao de Piura (APPROCAP) bajo la participación y supervisión del Centro de investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA).

Es por esto que se tomó en cuenta al caserío de Huabal, para la elaboración de esta investigación, sabiendo de la importancia que tienen las cooperativas en torno al desarrollo rural de las comunidades para mejorar sus producciones e ingresos económicos.

Este presente trabajo de investigación tiene como objetivo general analizar en qué medida el Centro de Investigación y Promoción del Campesinado – CIPCA junto a la cooperativa de la Asociación de Pequeños Productores de Cacao-APPROCAP, están contribuyendo en el emprendimiento de la producción de cacao junto a sus asociados de la base del caserío de Huabal.¹ Como objetivo específico, se pretende:

¹ El término "BASE" se utiliza para referirse a pequeños grupos de productores que se encuentran en diferentes áreas, distritos o comunidades.

- 1) Describir la trayectoria productiva de las familias cacaoteras.
- 2) Analizar los servicios que brinda la cooperativa como asistencia técnica, apoyo a la producción, cursos de capacitación, realimentación a la producción del cacao.
- 3) Evaluar los mercados a donde está destinada la materia prima, y si existen otros derivados para su comercialización, hasta su destino final con mercados local, regional, nacional e internacional.

Para este análisis aplicamos la metodología con carácter cualitativo y cuantitativo, partiendo desde una revisión bibliográfica, entrevistas personalizadas semiestructuradas con preguntas ligadas a las características de la familia y establecimiento agropecuario, la familia y la producción del cacao, la familia y la cooperativa, y de esa forma poder conocer cuál ha sido la evolución de la cooperativa, como la de los productores en cuanto a sus beneficios y dificultades.

Se inició con una revisión bibliográfica del tema, y como consiguiente, teniendo conocimiento de que la base en el caserío de Huabal que pertenece a la cooperativa APPROCAP está conformada por 8 integrantes, se realizó llamadas personalizadas para explicar y pedir su apoyo para dicho trabajo de investigación, de los cuales solo aceptaron hacer entrevistas seis entrevistados. En esta llamada de WhatsApp también se agendó la siguiente reunión que nos permitiera llevar a cabo las entrevistas con preguntas semiestructuradas que están ligadas a la producción de cacao y al mercado destinado. Dichas entrevistas empezaron desde el 21/11/2022 hasta el 24/11/2022 a través de video llamadas de WhatsApp.

Las preguntas fueron estructuradas y seleccionadas de manera detallada de acuerdo al tema de investigación; del proyecto universitario: “Fuentes de renta en comunidades rurales latino-americanas” promovido por el Grupo de Estudio y Pesquisa en Agricultura Familiar en América Latina (GEPAL), donde se realizaron encuestas en distintos países latinoamericanos; el cual fue utilizado en algunas disciplinas del curso; las cuales sirvieron como base para formular la nueva encuesta. La finalidad de dichas preguntas fue de conocer su trayectoria a través de los años que llevan trabajando con la producción del cacao, además conocer también sus costumbres, cultura y conocimientos propios y empíricos. A continuación, se realizó el análisis de los datos obtenidos a través de Excel en tablas donde se compararon

los resultados obtenidos de dichas entrevistas.

La estructura de este trabajo contará con tres capítulos. En el primer capítulo abordaremos el análisis de los desafíos y beneficios del cooperativismo para desarrollo rural con una breve definición. El segundo capítulo nos enfocaremos en la caracterización del caserío de Huabal y las familias entrevistadas, su producción y otras actividades, como tercer y último capítulo se realizará un análisis de los mercados a donde está destinada la materia prima, hasta su destino final, con mercado local, regional, nacional e internacional, y si existen otros derivados para su comercialización. Se pretende que el resultado de este análisis pueda contribuir a conocimientos teóricos y prácticos para la comunidad, como para otro tipo de estudios en el ámbito universitario.

2 LAS CONTRIBUCIONES DEL COOPERATIVISMO EN EL DESARROLLO RURAL

2.1 BREVE HISTORIA DEL COOPERATIVISMO

La historia del cooperativismo, tiene una amplia gama de autores. Al tratar de la historia de las doctrinas del cooperativismo, Gromoslav Mladenatz (2003),relata como precursores que vinieron de Francia e Inglaterra desde el siglo XV al siglo XVII. P.C Plockboy de origen holandés, John Bellers (1654 – 1725), William King (1780 – 1865), Charles Fourier (1772 – 1837,) Philippe Buchez (1796 – 1865), Louis Blanc (1812 – 1882) y por último el inglés Robert Owen (1771-1858) quien en esta doctrina fue considerado padre del cooperativismo.

Con respecto a las contribuciones que hicieron estos pensadores, en su mayoría más o menos exitosos, estos cooperaron a la formación de la concepción y perfeccionamiento de los principios que son la base de la organización y funcionamiento de las instituciones cooperativas modernas. De forma general, podríamos argumentar que las contribuciones permitieron que las cooperativas realizaran asociaciones de fuerzas económicas para un bien común, que servirán para la emancipación de las clases trabajadoras de la nación, que les permite mantenerse unidos por sólidos lazos desde el pasado, el presente y hacia el futuro. Dichas asociaciones dan

al movimiento un carácter de acción de gran escala, contribuyendo a una transformación económica y social.

A continuación, se enumeran algunas características de la cooperativa: 1) Inicialmente, la idea misma de asociación. La cooperativa realiza asociación de fuerzas económicas con un fin común. Pronto, apela al espíritu de solidaridad y no al espíritu de competencia, afiliación. Establece el principio de entendimiento para toda la vida y no la lucha por la vida. 2) La cooperativa es una acción para la emancipación de las clases trabajadoras de la nación (la expresión “clase obrera” se entiende aquí en un amplio sentido). Comienza con la idea de organizar intereses del trabajo. 3) Esta organización del trabajo, esta acción de emancipación de las clases obreras, se lleva a cabo por iniciativa de los interesados. Es una acción de auto asistencia - muy diferente a la acción filantrópica y la acción de la autoridad pública para defender los intereses de débiles desde el punto de vista económico. El gobierno solo puede eventualmente coordinar y ayudar a esta acción de autoayuda). 4) La cooperativa llama a las personas a asociarse con sus pares. Aquí, el capital es solo el medio de realización de los fines de la institución. La cooperativa no busca el lucro, sino que proporciona servicios a los miembros. Encontramos esta idea eliminación de ganancias industriales o comerciales en varios de estos pensadores sociales que fueron los apóstoles del cooperativismo Moderno. 5) La cooperativa representa una economía colectiva, siendo todas las funciones de los miembros o solo una parte de estos son asumidos por una empresa conjunta. 6) Cada unidad cooperativa no se considera aislada, sino solo una célula de una gran organización federativa al servicio de interés general. 7) Esta organización se considera perpetua. Por los fondos acumulados por diferentes instituciones a lo largo de los años, se busca acumulación de fondos colectivos, que contribuirán al desarrollo futuro del movimiento. (MLADENATZ, 2003, p. 73 – 74).

En este campo, Chayanov (2017) resalta la participación de los economistas del siglo XIX, Prokopovich y Tugan-Baranovsky. Donde Prokopovich, nos dice, la asociación en cooperativas solo representaría una alianza voluntaria y autogestionada entre los miembros que gozan plenos derechos. Sucedería que esta unidad en asociación ofrecería libertad de acción

para sus preferencias y dueños individuales. En tal sentido, la cooperativa no sería una estrategia para enfrentar al capitalismo, pero sí para los socios cuidarse de la explotación por los patrones.

Chayanov (2017) destaca la importancia de Sombart, otro pionero que agregó su punto de vista de que el cooperativismo es racional y voluntario. Entonces, el cooperativismo permite trabajar con los campesinos desde su propio entendimiento, construyendo herramientas organizativas y sólidas para dinamizar de forma solidaria. De igual modo, permita que cualquier proyecto va a tener que pasar por un filtro subjetivo, de cooperación, de solidaridad, de compromiso y confianza por parte de los participantes para lograr activos positivos en el cooperativismo y el desenvolvimiento, contribuyendo con el mejoramiento de la calidad de vida de las personas que en su mayoría habitan en los pueblos rurales.

2.2 UNA BREVE HISTORIA DEL COOPERATIVISMO EN PERÚ

Dentro de la necesidad del entendimiento del cooperativismo en el Perú, es importante primero identificar sus inicios. Si bien haciendo una revisión histórica encontramos las primeras prácticas colectivas en el imperio incaico, donde básicamente se constituía en una estructura económica concentrada mayormente en lo agrario inclinado al colectivismo terrenal y de diversas modalidades de trabajo comunitario enfocado en el pueblo.

Una asociación autónoma de personas que se han unido voluntariamente para hacer frente a sus necesidades y aspiraciones económicas, sociales y culturales comunes por medio de una empresa de propiedad conjunta y democráticamente controlada (Alianza Cooperativa Internacional, 1995 p. 1).

Para Valdivia (2010) El Perú y la idea de la solidaridad comunal no es una actividad desconocida por sus culturas. Siendo así que la comunidad y el ayllu, al tener un mecanismo de imposición, por un lado, y resistencia por el

segundo, han sabido mantenerse en la vida de los pueblos, sobre todo agrícolas en los Andes y territorios con una identidad de costumbres comunitarias.

De igual modo, Carolina Minuche (2011) escribe sobre el cooperativismo, considerando que ha sido una actividad que ha evolucionado desde las culturas pre incas hasta nuestros días, ligada y condicionada por las distintas etapas de nuestro devenir histórico.

Según la Confederación Nacional de Cooperativas del Perú-CONFENACOOOP (2019), se describe que el 14 de diciembre de 1964, se dio luz verde para implantar el programa del cooperativismo, cuando era presidente Fernando Belaunde Terry, según la Ley 15260 que la ampara en la Constitución Política del Perú.

Según la Confederación Nacional de Cooperativas del Perú – CONFENACOOOP (2021), el país de los incas tendría sus primeras raíces en el cooperativismo fue a fines del siglo XIX, extendiéndose hasta la era del gobierno de Juan Velasco Alvarado en el siglo XX. Así mismo, se resalta que las primeras experiencias sobre cooperativas se hicieron de manera muy simple.

Las organizaciones agrarias cuentan con debilidades que involucran y perjudican a los productores quienes muchas veces no valoran los recursos con los que cuentan. Es así que, con el objetivo de fortalecer y promover la competitividad como camino de éxito para las empresas, en el Perú y en el mundo existen modelos asociativos que ayudan a desarrollar actividades para un mejor manejo y exportación de sus productos, sabiendo que los pequeños productores pueden sobrevivir al mundo competitivo actual de forma conjunta que de forma individual (CALDERÓN, 2021, p.11).

La autora resalta que en el Perú el cooperativismo es producto de la iniciativa popular y es desarrollada desde hace muchos años. Un ejemplo de ello fueron los Ayllu, los cuales eran un grupo de personas que pertenecían a la organización socioeconómica del antiguo Perú, que trabajaban conjuntamente sus tierras para obtener beneficios personales como grupal y del mismo imperio, convirtiéndose con el tiempo en comunidades campesinas, sociedades agrícolas de interés y comunidades nativas de la selva.

Calderón (2021, p.13) relata que las cooperativas se encuentran respaldadas por la Ley General de Cooperativas, quien reconoce dos modalidades de cooperativas:

Tabla 1 - Modalidades de cooperativas:

a) Cooperativas de usuarios	b) Cooperativas de trabajadores:
Su objeto es ser fuente de servicio para quienes sean o puedan ser los usuarios de estas. (de comercialización, crédito, educativos, etc.) (Congreso de la República del Perú, 1990)	Su objeto es ser fuente de trabajo para quienes al mismo tiempo sean socios y trabajadores (una cooperativa donde los socios se integran para trabajar en común) (Congreso de la República del Perú, 1990).

Fuente: Elaboración propia del autor.

Según su actividad económica, encontramos los siguientes rubros:

- 1.-Cooperativas Agrarias, 2.-Cooperativas Agrarias azucareras, 3.- Cooperativas Agrarias cafetaleras, 4.- Cooperativas Agrarias de colonización, 5.- Cooperativas Comunales, 6.- Cooperativas pesqueras, 7.-Cooperativas artesanales, 8.-Cooperativas industriales, 9.-Cooperativas mineras, 10.- Cooperativas de transporte, 11.- Cooperativas de ahorro y crédito, 12.- Cooperativas de consumo, 13 Cooperativas de vivienda, 14.- Cooperativas de servicios educacionales, 15.- Cooperativas de servicios públicos.- 16.- Cooperativas de servicios múltiples, 17.- Cooperativas de producción especiales, 18.- Cooperativas de servicios especiales.

2.3 CONTRIBUCIONES DEL COOPERATIVISMO PARA EL DESENVOLVIMIENTO RURAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL PERÚ

Con relación al concepto de desarrollo rural se hace importante mencionar a José Eli da Veiga. Su recorrido teórico reside, conforme Schneider

(2007), en la convergencia de las ideas de Ignacy Sachs, Amartya Sen y Celso Furtado, quienes enseñan que el desarrollo implica una condición de bienestar humano, que garantiza las libertades individuales y el respeto al medio ambiente que se logra como resultado del crecimiento económico y “prioriza la mejora de las condiciones sociales de vida de la población” (VEIGA, 2006, p. 82, traducción propia).

Lo que nos permite afirmar que el desarrollo nació como una clasificación o definición construida socialmente y legitimada políticamente, la cual viene a ser vista como un conjunto de acciones del Estado y de organismos internacionales dirigidas a intervenciones en las regiones más pobres y atrasadas, de una determinada comunidad. Dichas intervenciones realizan un conjunto de acciones e interacciones prácticas, normativas, cognitivas y simbólicas encaminadas a su bienestar general de las personas; con el objetivo de combatir la pobreza.

En los trabajos de Veiga y Abramovay, segundo Schneider (2007), encontramos propuestas más fértiles con un amplio alcance temático y teórico, donde se articula en torno a una matriz multidisciplinar en la que se integran la economía, la ecología y la sociología económica de los involucrados. Ambos autores valoran la agricultura familiar y reconocen su potencial para dinamizar las economías locales, quizás el principal punto de consenso. Ellos valoran la capacidad de los agricultores familiares para interactuar con las instituciones, las que les permitan generar e incrementar un valor agregado a su producción, reducir los costos y mejorar su economía y por ende mejorar la seguridad alimentaria de su familia.

De igual modo, es imprescindible mencionar que seguridad alimentaria se trata de:

La seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas, diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana. - La Cumbre Mundial sobre la Alimentación (1996). (FAO, 2011.p)

Esta definición engloba cuatro dimensiones primordiales, A) la disponibilidad física de los alimentos, B) la accesibilidad a los alimentos; tener alimentos en abundancia no siempre nos va a garantizar la seguridad alimentaria de las familias, C) la utilización de los alimentos; saber utilizar los alimentos para aprovechar los nutrientes que el cuerpo necesita y de esa forma se estaría poniendo en práctica las buenas prácticas alimentarias y haciendo buena distribución de los alimentos dentro de los hogares, para obtener un buen resultado, y por último tenemos la dimensión de la estabilidad; D) nos quiere decir que para que las demás dimensiones funcionen se debe considerar los fenómenos adversos, el desequilibrio político, la desocupación, el incremento económico de la canasta básica familiar y de esta forma se podría medir el nivel de calidad de cada persona.

En todo momento, el cooperativismo colaboró con la agricultura familiar desde los inicios de su formación como doctrina de trabajo solidario, mostrándose como autoayuda al prójimo. Eso quiere decir que los espacios que eran trabajados por los campesinos pueden ser vistos como espacios de cuidado mediante la agricultura llevada adelante por los propios agricultores.

Las relaciones del cooperativismo, como autoayuda, también daba bases para cuidar y simbolizar a la agricultura familiar, no solo como un modo de ver la forma de hacer economía desde otra perspectiva que no sea el capitalismo. Habla de que el cooperativismo asociado permite pensar en un modo de campesino preocupado por no hacer de su actividad una forma de explotación de trabajadores.

El cooperativismo, desde una manera de asociación libre, configura una manera de enfrentar las divisiones de trabajo por medio del consenso del grupo en cooperación. Si de agricultura familiar se trata, todo estaría basado en actos recíprocos para lograr sus fines, con la posibilidad de buscar las mejores conexiones con otros campesinos. En todo caso, esa conexión los hace

fuerzas para reflexionar sus articulaciones con el mercado y la cooperativa, posibilitando al agricultor otros mecanismos de cuidar su economía, sus propiedades, el sustento de vida para su familia.

Al mencionar otras ventajas de cómo el cooperativismo ayuda a la agricultura familiar, destacaremos que Schneider (2012) quien resalta que toda cooperativa es una entidad que se asemeja a cualquier emprendimiento económico, y que, por lo tanto, su objetivo tiene que ser de mucha disciplina y dedicación interna. Sobre todo, cumplir principios básicos como el orden. Usando la definición del autor, esa característica daría al agricultor condiciones básicas para hacer de sus actividades un modo de efectividad entre socios.

Si de salud alimentaria se trata, es destacable apuntar que la agricultura familiar con un orden no capitalista cuida más el orden de la naturaleza que las grandes empresas de agricultura verde, o llamada así agronegocio. En todo caso, el cooperativismo defendido aquí es una forma de ver el mundo económico y el uso de la tierra, por lo menos con otros ojos y prácticas no tan degradables.

El cooperativismo ya tiene experiencia con la agricultura, de tal manera que es todo un programa que se muestra como aliado, con intenciones de probar nuevos rumbos; en las cuales con la agricultura familiar han llevado a cabo utopías realizables y posibles.

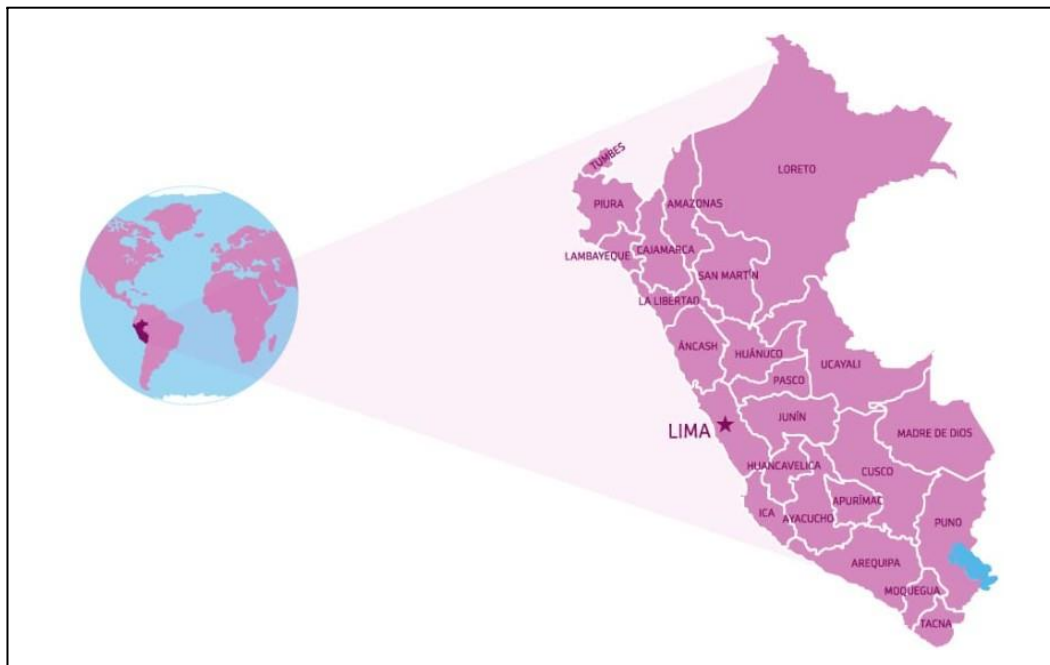
3 ASPECTO GEOGRÁFICO Y CARACTERIZACIÓN DEL CASERIO DE HUABAL

3.1 CARACTERIZACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO

Según MIDAGRI, el Perú se encuentra situado al medio de América del Sur y cuenta con una extensión de 1.285 216 km², siendo su capital Lima, donde se centra el principal desarrollo económico, político y comercial de este país. Limita con Ecuador, Colombia, Brasil, Bolivia, Chile y el Océano Pacífico. Además, cuenta con un mar territorial de 200 millas. El cual posee una

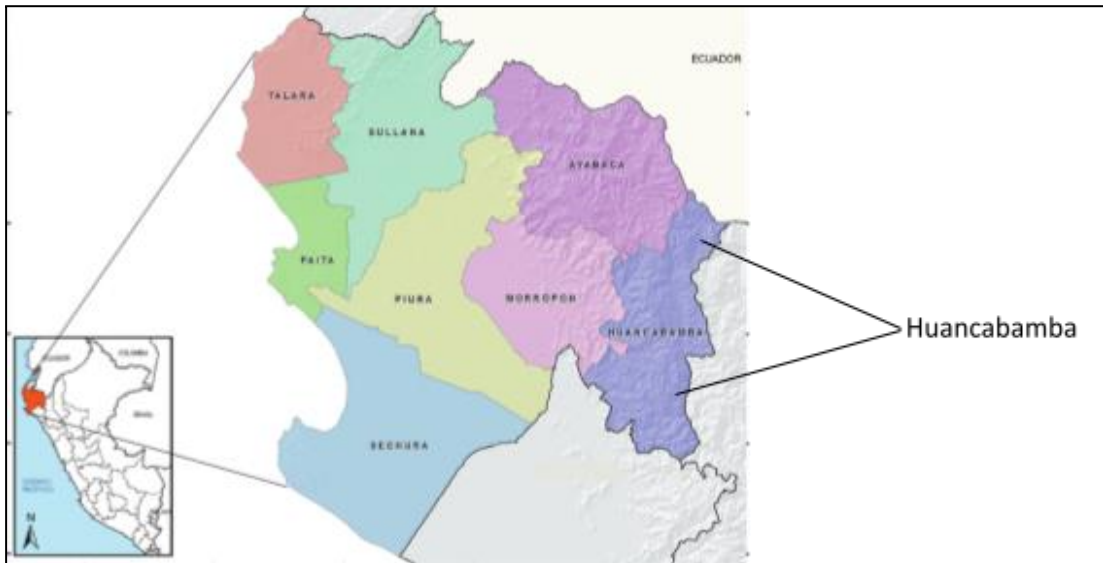
población estimada de 33,726 habitantes, según el INEI 2023. El Perú está subdividido en tres regiones naturales, costa, sierra y selva y 24 Regiones con 1 Provincia Constitucional denominada El Callao (investinperu); lo cual lo hace acreedor de climas muy variados de acuerdo a los diferentes contextos geográficos y este modelado por múltiples variables ambientales debido a la influencia de la Cordillera de los Andes y debido a los diferentes pisos altitudinales que posee, lo que le hace acreedor de una gran diversidad de riquezas que la población usa para sus sustentos diarios. Entre esas 24 regiones se encuentra la Región Piura, la que se encuentra ubicada al extremo noroeste del país. Con 35.892,49 km², la cual equivale al 2.79% del territorio total del Perú, este departamento está dividido en 8 provincias: Piura, Ayabaca, Huancabamba, Morropón, Paita, Sullana, Talara y Sechura. Para llegar a esta ciudad lo podemos hacer por aire, mar y tierra, Piura tiene un clima cálido y lluvioso en la parte sierra que puede llegar alcanzar los 15 °C y en la parte costa puede superar los 40 °C (Perú, 2023.).

Figura 1.- Ubicación geográfica del mapa del Perú.



Fuente: Investinperu.pe (2021)

Figura 2.- Mapa del departamento de Huancabamba



Fuente: Banco de reserva del Perú Sucursal Piura; modificación propia adicional.

Para esta investigación nos ubicaremos en uno de los distritos de la Provincia de Huancabamba, la cual está conformada por ocho distritos: Canchaque, Huancabamba, El Carmen de la frontera, Huarmaca, Lalaquiz, San Miguel de El Faique, Sondor, y Sondorillo. Sus límites son, por el norte con Ecuador; por el este con el departamento de Cajamarca; por el sur, con el departamento de Lambayeque, y por el oeste, con las provincias de Morropón y Ayabaca, esta provincia tiene un aproximado de área de 4 254,14 km²; y una población aproximada de 124.000 habitantes, con una altitud media de 1 933 m s. n. m. posee un clima húmedo y templado aproximadamente de 15 °C. Para llegar a esta provincia se hace por mediodé vía terrestre partiendo desde la ciudad de Piura haciendo el uso de movilidad particular o pública, sus pobladores netamente están dedicados a la producción agrícola, ganadera, minera y el turismo que es uno de sus principales ingresos. (Distrito, 2023.) El distrito de Canchaque que geográficamente este ocupa un área de 306,41 km². Su población, según el último censo del 2017, es de 7757 habitantes, con una densidad poblacional de 33.23 Hab/km². La capital del distrito es la misma ciudad de Canchaque, esta se encuentra a una altura de 1198 m s. n. m. La ciudad está situada entre el Cerro Mishahuaca y el Cerro Campanas; en medio de la Quebrada Limón y Carrizal. La población del distrito se dedica mayormente a la agricultura. Entre los cultivos principales hay que destacar el

café, el mango, el naranjo y el cacao como el producto más nuevo, el cual se está haciendo acreedor de varios reconocimientos en el departamento. Sus vías de transporte para llegar a Canchaque son terrestres, partiendo desde la ciudad de Piura haciendo el uso de movilidad privada y transporte público. (Distrito, 2023.) El distrito de Canchaque a su vez está dividido en sesenta y dos caseríos siendo uno de ellos el caserío de Huabal.

Figura 3.- Mapa de los distritos de la provincia de Huancabamba



Fuente: FamilySearch (2021)

El Caserío de Huabal, lugar donde se realizó la investigación, se encuentra ubicado a 622 MSNM y cuenta con una población de 161 habitantes (INEI, 2017). Esta comunidad se encuentra rodeado de abundante floresta y dos cuencas naturales: una de ellas tiene el nombre de quebrada de

“Maraypampa” y la otra quebrada de “Canchaque”. La quebrada de Canchaque, es quien en su mayoría se encarga de recibir las aguas de todos los pequeños riachuelos de la parte alta del distrito del mismo, es la única quebrada que beneficia al caserío de Huabal para uso de la agricultura, por medio de un canal llamado “El Nuevo Por Venir”. Dicho canales un desvío de la quebrada principal que lleva el agua hasta los terrenos de cincuenta agricultores aproximadamente, quienes se dedican a la producción de diversos tipos de cultivo, de la agricultura familiar y ganadería. Para ejecutar estas actividades, la comunidad cuenta con una casa que lleva el nombre de “El Banco”, donde cada quince días se reúne la directiva, que está formada por presidente, secretario, tesorero, vocal y parceleros, para llevar a cabo la repartición de agua según la cantidad de terreno de cada agricultor, tocándoles un tiempo de cinco horas por hectárea de terreno a cada uno de ellos, además de contar con una casa comunal que lleva como nombre “Comité de Regantes Canal Huabal” que sirve como un punto de encuentro para tomar decisiones de las actividades de los mismos agricultores.

Huabal mantiene un clima variado, en su mayoría verano, que va desde junio a diciembre. Sus viviendas rústicas son hechas de barro, madera, guayaquil y techos de calamina. También cuenta con dos Instituciones Educativas, uno de nivel inicial identificada con el nombre de “Gotitas de Agua”, y la otra Institución Educativa de nivel primario que lleva el número de identificación “15255”.

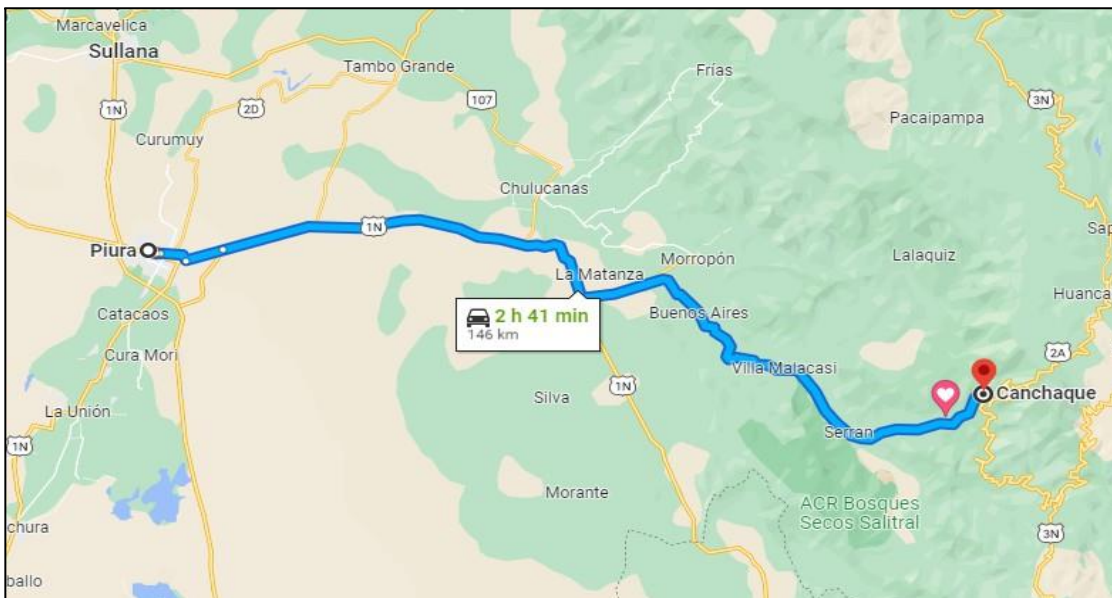
Su carretera es una trocha carrozable que se desvía desde la carretera principal que sale desde el departamento de Piura con dirección a la provincia de Huancabamba. Las vías de transporte hacia el caserío de Huabal son, principalmente, en bicicleta, moto y en algunas ocasiones, transporte privado por comerciantes, transporte público, y caminado.

Figura 4 – Mapa del caserío de Huabal



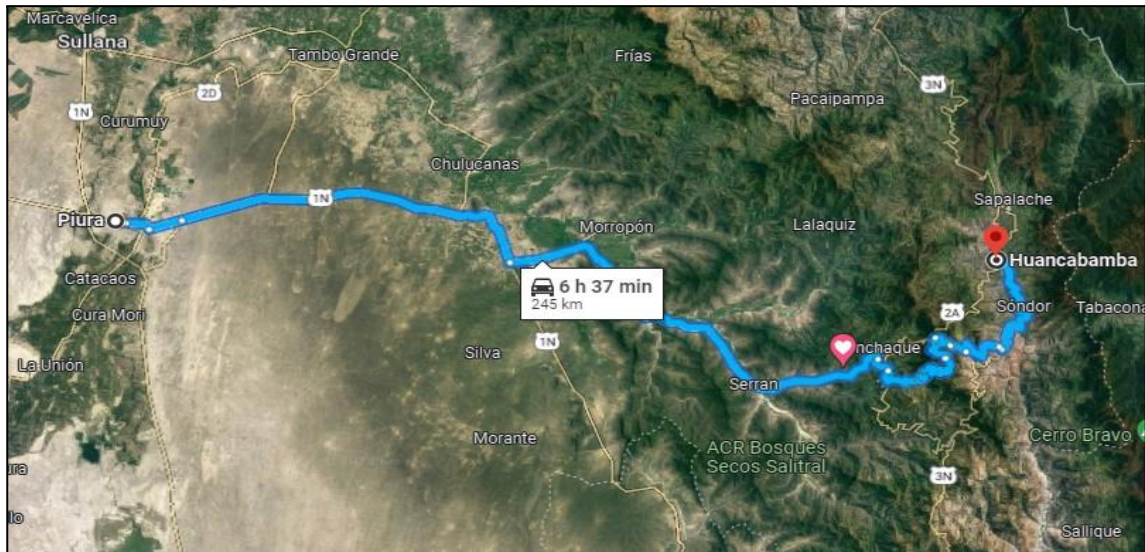
Fuente: Google maps.

Figura 5.- Ruta desde la ciudad de Piura hasta el distrito de Canchaque.



Fuente: Google maps.

Figura 6 - Ruta con salida desde el departamento de Piura hasta la provincia de Huancabamba.



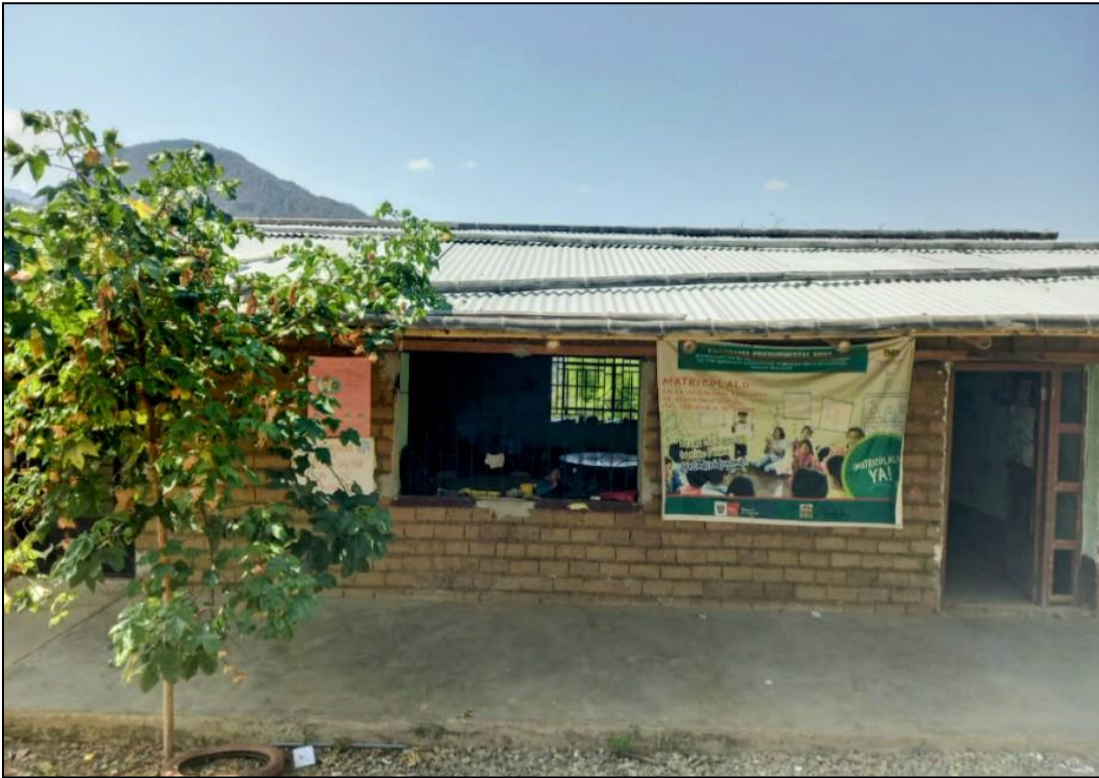
Fuente: Google maps.

Fotografía 1 - Casa comunal, lugar donde se reúnen los agricultores para desarrollar sus actividades



Fuente: registro del autor.

Fotografía 2 - Institución educativa Inicial, Gotitas de Agua.



Fuente: Registro del autor.

Fotografía 3 - Institución Educativa Primaria – N° 15255, su construcción es de Material noble ladrillo y techo de calamina



Fuente: registro del autor.

Fotografía 4 - Institución Educativa Primaria – N° 15255, rodeado de muros de concreto y portón de fierro.



Fuente: registro del autor.

Fotografía 5 - Casa El Banco donde se reparte el agua cada 15 días, a los parceleros de Huabal



Fuente: registro del autor.

Fotografía 6 - Huabal, trocha carrozable, una mezcla de tierra con arena gruesa derío.



Fuente: registro del autor.

Fotografía 7- Típica casa de campo hecho de adobe, calamina y bambú, rodeada de algarrobo, faique y demás maderas típicas de la comunidad.



Fuente: registro del autor.

Fotografía 8 - Área desértica del caserío de Huabal por la época del año, todas las plantas están secas por las fuertes temperaturas.



Fuente: registro del autor.

3.2 CARACTERIZACIÓN DE LAS FAMILIAS ENTREVISTADAS, SU ESTABLECIMIENTO AGROPECUARIO Y ORGANIZACIÓN ECONÓMICA

Las familias del Caserío de Huabal son familias de clase humildes, las cuales desempeñan principalmente en la producción del cacao, y otras actividades menores como la cría de animales domésticos, como aves de corral, ganado caprino, ovino, porcino y vacuno, además de la producción de otros alimentos básicos que contribuyen a la canasta básica diaria como el arroz, maíz, yuca, plátano y árboles frutales.

De los ocho socios que participan en la base de Huabal solo se pudo entrevistar a seis, cuatro hombres y dos mujeres. Tres familias de ellas están constituidas por padres, hijos y nietos, mientras que dos de ellas lo conforman la esposa y el esposo, solo una familia está conformada por un solo representante, esta es la jefa del hogar, la mayoría son personas de la tercera edad, en un rango de 50 y 85 años. Estas familias cuentan con un grado de escolaridad de primaria completa y primaria incompleta. Y ninguno de ellos

posee algún curso técnico en área agropecuaria, esto acontece debido a que antiguamente la educación no era obligatoria y la mayoría de familias se dedicaban a la agricultura de manera empírica. A raíz de los continuos cambios en las zonas y en el país, la llegada de instituciones privadas como ONG encargadas de mejorar la agricultura en cuanto a su producción, es que llegan a ellos nuevas capacitaciones para la producción de cacao mediante charlas educativas, didácticas y prácticas a cargo de la cooperativa Approcap en convenio de la ONG CIPCA.

En relación con el área total del establecimiento agropecuario de los seis agricultores entrevistados, este ocupa un espacio de veinticuatro hectáreas y media 24 ½, en total, de las cuales once 11 hectáreas son tierras propias de ellos y trece 13½ hectáreas y media son tierras de la comunidad, certificadas solo como tierras de posición que las otorga el mismo presidente de la comunidad, y donde el agricultor se responsabiliza de hacer un pago anual por derecho, aproximadamente 30 soles por hectárea según la ubicación de su terreno.

De las veinticuatro hectáreas y media 24 ½ ha, tres de ellas son utilizadas para los cultivos temporales, mientras que 12 hectáreas son destinadas para cultivos permanentes como producción del cacao, seguido del cultivo de pasto natural que ocupa un área de 6 hectáreas. También se reflejó 1 hectárea de tierra inapropiada y degradada, y por último tenemos el uso en menor cantidad de mata nativa y preservación, con un espacio de media hectárea ½ hectárea. El destino del cultivo de cacao de estos seis socios está direccionado al comercio exterior directamente por medio de la cooperativa Approcap.

Los entrevistados señalaron no contar con políticas públicas para el desarrollorural, y tampoco tienen facilidades de poder acceder a algún tipo de crédito bancario para reinvertir en su agricultura. Esto ocurre porque sus cosechas de cacao son una vez al año y por ende no cuentan con un ingreso económico mensual para realizar los pagos correspondientes, lo cual no sirve para las entidades financieras que en la mayoría son privadas y demandan de muchos documentos y rentabilidad para poder acceder a un crédito bancario el

cual también es muy alto para la economía de los productores.

Los agricultores tienen acceso a los servicios básicos de energía eléctrica, agua potable, en cuanto al saneamiento no cuentan con sistema de desagüe, ellos usan silos con sistemas de arrastre, poseen en su mayoría celulares e internet que ellos mismos acceden mediante recargas. La fuente de agua para su consumo es proveniente de una naciente que luego se almacena en un poso para poder tratarla y así proseguir a su distribución del caserío, mediante tuberías que llegan hasta su domicilio.

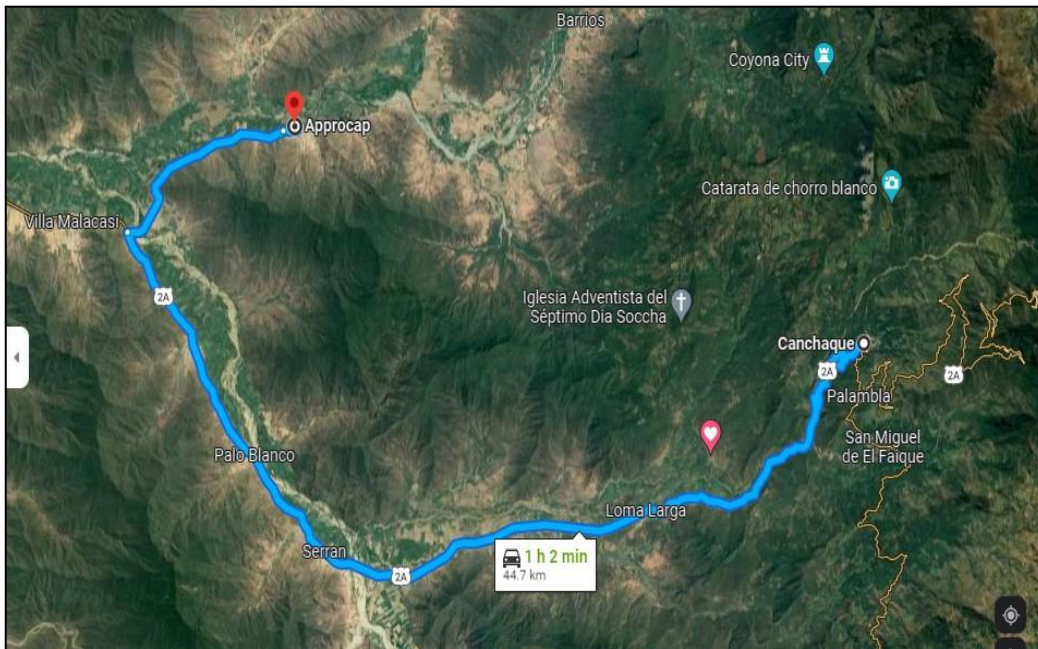
Por ser una comunidad rural, las rutas de acceso para dirigirse a las parcelas o establecimiento agropecuario son de tierra. De los seis entrevistados, dos de ellos se trasladan haciendo el uso de auto y moto, el resto de los participantes lo hacen caminando.

3.3 HISTORIA DE LA COOPERATIVA APPROCAP

Esta cooperativa se encuentra ubicada en el distrito de San Juan de Bigote, en Morropón. Está conformada por 242 productores de cacao que provienen de diferentes distritos, como San Juan de Bigote, Salitral, San Miguel de El Faique, Canchaque, entre otros. Cuentan con aproximadamente 300 ha de cacao, de las cuales 140 son de cacao orgánico y 160 de cacao convencional. Gracias al esfuerzo de la organización y al apoyo recibido, han podido lograr varios reconocimientos. En los años 2015, 2016 y 2017 obtuvieron el segundo lugar a nivel nacional en la nominación “Cacao de excelencia” en el Salón del Cacao y Chocolate. En el 2017, APPROCAP fue la única cooperativa peruana en ganar el Salón del Chocolate en París, demostrando la calidad de este producto (Córdova, 2017; Calderón, 2021).

Esta organización es apoyada por la ONG CIPCA (Centro de Investigación y Promoción del Campesinado), en temas como, fortalecimiento de la competitividad, mejoras en el manejo del cultivo y el rendimiento de sus hectáreas. (Calderón, 2021).

Figura 7 – Ubicación de la fábrica de APPROCAP



Fuente: Google Maps.

Los asociados se organizan en pequeñas bases que pertenecen a la cooperativa de Asociación De Pequeños Productores de Cacao de Piura- APPROCAP bajo la participación y supervisión de CIPCA.

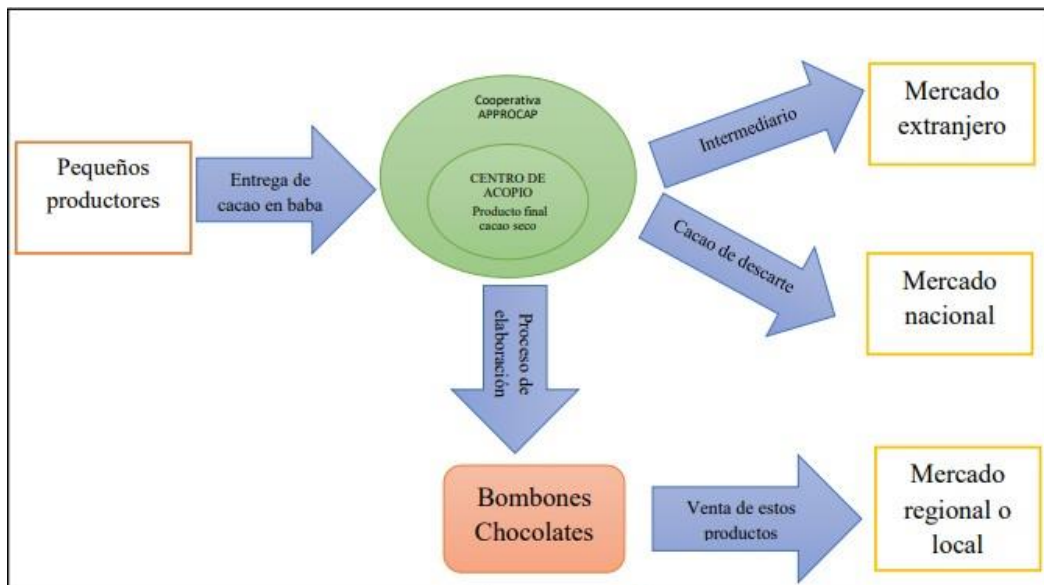
La asociación de APPROCAP está conformada por 180 agricultores de diferentes bases, del sector al que pertenecen a la provincia de Morropón y Huancabamba, está conformada por cuatro distritos: Salitral, San Juan de Bigote, Canchaque, Lala Quiz y San Miguel del Faique. Eso quiere decir que en total son trescientos sesenta los que participamos de la cooperativa Approcap del que pertenecen al departamento de Morropón y Huancabamba. Ahora en la base de Huabal solo somos ocho, pero si incluimos a nuestra pareja ya seríamos dieciséis por ejemplo si yo muero mi esposa sería quien tome mi lugar en la cooperativa. (Entrevistado N.º 4, 2022). En año 2018, a través de un intermediario, la organización realizó su primer envío a Europa. En la cooperativa existe una pequeña planta, compuesta por una tostadora, canchadora y otros instrumentos, para la elaboración de bombones, chocolates y otros productos que son vendidos en Piura (Calderón, 2021, p. 57 - 58).

Fotografía 9 – Productos orgánicos derivados del cacao



Fuente: APPROCAP.

Figura 8 – Productores organizados en la cooperativa APPROCAP



Fuente: (CALDERÓN, 2021, p. 58).

Ya para el 2019, APPROCAP fue considerada sostenible y reconocida internacionalmente por los resultados obtenidos en su producción de cacao orgánico y sus derivados de calidad. Esto sería el resultado de su

gran respaldo que tiene con CIPCA, quienes son encargados de la asesoría constante a los productores y productoras para así lograr el desarrollo de sus habilidades. Dicha asesoría se verá reflejada en el producto final. Su producción y comercialización de productos orgánicos, cumpliendo con los objetivos de contribuir con un mejor estilo de vida para los campesinos (Calderón, 2021, p.).

3.4 REDE DE APOYO A LAS FAMILIAS

3.4.1 Una Breve Historia del Centro de Investigación y Producción del Campesinado – CIPCA ONG

La historia del El Centro de Investigación y Promoción del Campesinado (CIPCA) fue creada en Bolivia en el año 1970 con la participación de tres jesuitas llamados Luis Alegre, Xavier Albo y Francisco Javier Santiago, con la finalidad de contribuir al cambio social de dicho país, en esa primera reunión compartieron ideas de como poder “buscar los caminos más eficaces para que los campesinos de Bolivia encuentren cauces propios para su desarrollo estructural y su integración en el país”.

Y es entonces que para noviembre del mismo año los tres jesuitas deciden crear la organización que llevaría como nombre Centro de Investigación y Promoción del Campesinado CIPCA. (Gianotten, 2006, p. 23).

En este análisis nos enfocaremos en la trayectoria que CIPCA desarrollo en la región Piura-Perú, esta ONG data sus inicios el 5 de noviembre de 1972, hace cincuenta años llegaron tres sacerdotes jesuitas a la comunidad de San Miguel del distrito de Catacaos, departamento de Piura, para quedarse, la forma que CIPCA trabajaba era para la contribución con el desarrollo rural de los pueblos indígenas y sus economías, ayudándoles a desarrollar sus capacidades que les permitiera aprovechar sus recursos naturales.

Tomaron un pequeño colegio que se encontraba rodeado de plantas de algarrobos, típicas de la región, los primeros en unirse al CIPCA para entonces fueron campesinas y campesinos con la finalidad de aprender, se empezaron a dictar clases de alfabetización que les permitía desarrollar sus

cualidades, para que en adelante puedan desempeñar algún cargo en la sociedad, por ejemplo como dirigentes, se les enseñaba a las mujeres hacer parteras en el centro de salud, les enseñaban a cocinar entre otras cosas más, esas enseñanzas a medida que fue pasando el tiempo se fueron pasando por generaciones de padres a hijos.

Se empezó a trabajar con cooperativas, con personas de 30 a 60 años, para poder llegar a ellos se usaban palabras que se relacionaban con su trabajo y vida cotidiana en las haciendas, lo que ellos querían aprender principalmente era escribir su nombre y redactar su firma, y después aprender a diferenciar los números, ya que sería más fácil para ellos utilizarlo en el trabajo diario con la venta de sus cosechas, venta de animales, entre otras actividades.

En el año 1983 CIPCA se enfrentó a un problema muy grande, al fenómeno meteorológico del fenómeno del niño, a pesar de haber enfrentado muchos retos no desistió, puesto que su labor era buscar el desarrollo de las personas más vulnerables de las comunidades rurales, para promover y fortalecer las capacidades de la población.

En el año 1995 se crea el programa, Fondo de Promoción de la Mujer Rural (FOPROM) y de esa forma integrar a la mujer en el sistema financiero, hasta la actualidad tiene una línea de intervención en doce distritos de la región, esto hace que la mujer tenga acceso al sistema financiero.

Actualmente, CIPCA se ha convertido en un mejor aliado para capacitar a las mujeres artesanas con temas de liderazgo y empoderamiento, ayudando con el tema de formalización y organización de pequeñas organizaciones, ahora pueden optar registrarse en mercados para lograr incrementar sus ventas, de esa manera ser mujeres independientes y no depender al cien por ciento del esposo, eso les permite mejorar su economía, por ello CIPCA busca transversalmente en todos los proyectos que mujeres y hombre tengan las mismas oportunidades para alcanzar su desarrollo, así también CIPCA estaría promoviendo una vida libre de violencia.

4 RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 LA PRODUCCIÓN DE CACAO DE LAS FAMILIAS

En general, la mayoría de los agricultores vienen trabajando con el cultivo de cacao por más de treinta años. La otra parte, que está formada por una sola familia, esta lleva trabajando hace quince años.

En mi caso yo soy madre soltera, llevo más de treinta años cultivando cacao, recuerdo que en mis inicios tenía miedo de empezar con este cultivo porque, ya que yo era mujer y pues se necesita muchas veces de la fuerza de un hombre para el uso de herramientas como barreta, cuchillo, entre otras actividades, para preparar la tierra, estar casi todo el día en la chacra, y cuando me tocaba turnos de riego por la noche me era difícil, a veces tenía que contratar un peón para dicha actividad. Los primeros años fue un poco complicado porque en tiempos de cosecha el trabajo lo hacía yo sola ya veces con ayuda de algunos de mis hijos, yo tenía que cargar alguna parte de la cosecha del cacao a la espada, desde la chacra hasta mi casa, muchas veces sola otras con la ayuda de un burro, no había manera de desistir porque yo era jefe de la casa y tenía, que velar por la alimentación de mis ocho hijos, actualmente agradezco, ser parte de Approcap, me ha facilitado mucho la producción de cacao y además con ayuda de la ONG CIPCA, a través de la cooperativa nos brindan asistencia técnica, charlas educativas siento que he aprendido mucho con respecto a la producción de cacao. (ENTREVISTADO N.º 5, 2022).

Después de sentirse abatidos por los constantes problemas económicos y arduo trabajo, tomaron la decisión de unirse en gran parte con los socios que pertenecen a los distritos de Canchaque, San Juan de Bigote, Salitral, Lalaquiz para que de esa forma pudieran dar el primer paso para formar la asociación de agricultores de cacao, APPROCAP. Creada en el año 2003, y desde la fecha en adelante empezaron a trabajar en equipo para buscar soluciones a sus problemas, principalmente librarse de los intermediarios, para los cuales trabajaron muchos años hasta el año 2015, que fue el año en que paso de ser una asociación a cooperativa agraria, quienes ya formaban parte de esta asociación automáticamente se convertirán en socio de la cooperativa.

Los participantes coincidieron en sus respuestas con respecto a los procesos del cacao, ellos narran que antes de consolidarse como cooperativa el trabajo de la cosecha era muy exhaustiva y de forma rústica. Primero se retiraba de su cáscara los granos frescos de cacao para luego almacenar en

grandes sacos de plástico. Después esos granos serían trasladados hasta sus hogares, usando la fuerza de un burro o caballo y hasta la misma fuerza de ellos, cargando costales muy pesados al hombro, en algunas ocasiones los mismos animales que hacían ese trabajo sufrían accidentes por el sobrepeso que cargaban.

Luego se procedía al secado al aire libre en espacios cubiertos por carpas de saco para que el sol haga su trabajo y otros utilizaban las ramadas, estas eran camas gigantes hechas de guayaquil chancado separado de la tierra para protegerlo de los animales domésticos, como gallinas, cerdos entre otros. Ese proceso de secado demoraba aproximadamente de ocho a quince días, revolviendo tres veces al día el cacao aproximadamente con ayuda de un rastrillo de madera que ellos mismos lo fabricaban dependiendo la cantidad que cosechaban y la época del año, podría ser invierno o verano, Así era todo el proceso antes de pertenecer a la cooperativa Approcap, era una actividad muy muy minuciosa que les dejaba muy agotados, y a cambio su producto era regateado a un precio muy barato.

Desde el 2015 todo cambio porque pasaron de ser una asociación a cooperativa, en donde ya se empieza a tomar el control de toda la producción de cacao hasta llegar al mercado, cumpliendo estrictos estándares de control de calidad, por ende la cooperativa, es quien se encarga de todo el proceso, que involucra desde la siembra, producción y cosecha en la chacra del agricultor, grano fresco en baba para luego ser transportado a la oficina central directamente, donde se procede a aplicar todo el proceso de secado. Empezando con una previa fermentación aplicando los controles de calidad, se pesa y se vierte en cajones de madera donde se deja fermentar por cinco a seis días, removiendo constantemente y revisando la temperatura. Después ya pasa al área del secado por un periodo de seis a ocho días con poca exhibición al sol.

El proceso termina cuando el cacao tiene 7 grados de humedad y está listo para el almacenamiento. Luego es pesado e ingresado al almacén. APPROCAP se encarga de realizar los controles de calidad como el análisis físico y sensorial del grano, hasta análisis de metales pesados y residuos de pesticidas. Con la finalidad de garantizar la inocuidad del producto. Luego es envasado, quedando listo para ser comercializado a nivel local, regional e

internacional (Approcap 2022).

Fotografía 10 – Oficina principal de San Juan de Bigote



Fuente: APPROCAP, 2022.

Fotografía 11 – Cacao fresco en baba



Fuente: APPROCAP, 2022.

Fotografía 12 – Almacenamiento del cacao para que fermente y pueda tomar un color uniforme.



Fuente: APPROCAP, 2022.

Fotografía 13 – Secado del cacao al aire libre



Fuente: APPROCAP, 2022.

Fotografía 14 – Temperatura 7 grados listo para ser almacenado.



Fuente: APPROCAP, 2022.

Fotografía 15 – Grano de cacao de calidad



Fuente: APPROCAP, 2022.

Fotografía 16 – Almacenamiento de cacao en costales de saco.



Fuente: APPROCAP, 2022.

Ni siquiera formando parte de la cooperativa, las familias consideran solventarse económicamente. Para estos socios, cinco de seis consideran su renta actualmente regular. El 50% de ellos tienen familia que aún se encuentran realizando estudios académicos y el otro 50% considera que la actual vida está muy cara y no compensa lo que reciben por la venta de su cacao. Por eso se ven en la obligación de desempeñar otras actividades que les permita generar ingresos para contribuir con la canasta básica. Entre ellos la cría de animales domésticos común como gallinas, cerdos o cabritos.

En el establecimiento de trabajo, los agricultores en su mayoría hacen uso de la fuerza manual, y mecánica solo cuando es necesario, ya que se trata de una producción netamente orgánica, cero contaminaciones, haciendo el uso de herramientas como pala, cortadoras, machetes. En ciertas ocasiones hacen el empleo de una máquina de moto cierra para cortar plantas muy grandes.

Para desarrollar las actividades agropecuarias todos requieren de una fuerza extra; hablamos de contratar personal para el tiempo de las cosechas y en algunas veces para otras actividades de la agricultura. Para recoger el producto es a través de movilidad de la empresa, y también utilizan la fuerza animal como burro caballo para retirar desde la chacra hasta la carretera.

Este tipo de producción está orientado a lo agroecológico, para conseguir un producto de calidad se hace utilización de prácticas tradicionales en su mayoría. También hacen empleo de prácticas integrales tradicionales y modernas.

En el uso de semillas mejoradas, ellos hacen uso de sistema de riego del río y cuando es temporada de invierno se aprovecha la lluvia. Con respecto a sus perspectivas, muchos de ellos coinciden que se debe mejorar el pago con respecto al cacao, porque durante los últimos tres años se ha venido manteniendo en lo mismo precio, pagándoles 3.80 soles por kilo.

En mi opinión propia con respecto a la renta del cultivo de cacao, si ha mejorado a lo que era antes cuando solo éramos una asociación en busca de mejores oportunidades para nuestro cacao. Digo que ha mejorado en el sentido de que eliminamos a los intermediarios y pasamos a un mercado directo, pero actualmente hace tres años se ha mantenido a un solo precio y eso nos afecta en la canasta familiar, peor ahora a raíz de la pandemia los precios de los alimentos han subido demasiado y con el dinero que sacamos por nuestro producto no es suficiente para los gastos, el peón actualmente hay que pagarle, años atrás se le pagaba diez nuevos soles, ahora en la actualidad se les paga cincuenta soles. A eso hay que sumarle los cambios climáticos que nos están afectando, con la reducción de agua, las heladas que afectan a la flor del cacao, las tierras ya no cuentan con los mismos nutrientes y eso hace que nuestra producción cada año disminuya ya su vez afecta a nuestra economía (ENTREVISTADO N.º 6, 2022).

4.2 LA FAMILIA Y LA COOPERATIVA

Las familias desde siempre estuvieron vinculadas a este tipo de producción del cacao, trayendo consigo una trayectoria de más de tres décadas, donde fueron fortaleciendo su trabajo a través de su confianza y amistad. Según el presidente general, que representa al sector del Alto Piura de productores de cacao, Approcap, esta organización pasa a formarse una cooperativa desde el año 2015. Eso quiere decir que la base de Huabal de Approcap, formado por estos agricultores cacaoteros, fueron integrados desde entonces, llevando siete años de incorporación a la cooperativa. Solo el entrevistado número uno es quien se incorporó en el año 2019, participando solo cuatro años en esta organización, anteriormente solo trabajaba de forma independiente.

Mi esposa y yo somos personas de avanzada edad y no contamos con la fuerza suficiente para seguir trabajando con el cacao, ya que esta depende de constante trabajo y sacrificio, con respecto al cultivo soy yo quien está siempre dando seguimiento a la parcela que son tres ha, cuando es tiempo de cosecha tengo que contratar peones, no puedo contar con la ayuda de mis hijos porque ellos viven en la ciudad y puesto que la mayoría ya tiene su propia familia, es por eso que he decidido pasar mis cultivos a uno de mis hijos que aún no tiene familia y es joven con la fuerza necesaria para el trabajo y también para asistir a las reuniones que a veces se llevan a cabo en la oficina central de San Juan de Bigote y para mí es una distancia prolongada. (Entrevistado N.º 1, 2022).

De forma general, los seis entrevistados decidieron involucrarse a la cooperativa Approcap por las siguientes razones: 1) encontrar un mercado fijo para su producto; 2) consideraban que el proceso que ellos aplicaban a su producto le restaba calidad al cacao, porque no había un control y vieron que la cooperativa les facilitaría ese trabajo que para ellos era pesado; 3) les permitieron salir de los intermediarios ofreciéndoles un mejor precio por su producto.

Los servicios que reciben los socios de la base de Huabal por parte de la cooperativa APPROCAP en convenio con la ONG CIPCA son: asistencia técnica con relación a la siembra, producción y cosecha del cacao, enseñándoles a preparar material para el cultivo como por ejemplo el compost o abono orgánico; para nutrir la tierra que, por la trayectoria del uso del suelo, que son más de tres décadas aproximadamente estas se encuentran débiles con falta de nutrientes.

Abono foliar para fumigar la flor, es un pesticida orgánico que sirve para proteger las plantas de algunos tipos de plagas que puedan infestar directamente a la flor, provocando su caída, causando un problema, debido a que sin flor no hay fruto y este afectaría al bajo rendimiento del producto.

CENIZO-Pesticida orgánico; el cual sirve para prevenir las plagas, y este consiste en el empleo de materia orgánica que el mismo ambiente se encarga de otorgarles y por último también se les entrega a cada agricultor herramientas como palas, cuchillos y tijeras.

El agricultor número cuatro explicó todo el proceso de las elaboraciones orgánicas para el beneficio de la producción del cacao.

Tabla 2 - Tipos de compostajes orgánicos elaborados por los mismos agricultores

Compost o abono orgánico	Abono foliar, para fumigar la flor	CENIZO-Pesticida orgánico para prevenir las plagas
Materiales- Se utiliza estiércol de vaca, chivo, oveja, gallina, cuy, hiervas verdes y hojas de algarroba seca.	Materiales - 2 kilos de hoja de algarrobo, estiércol de vaca fresca, 1 litro de leche de vaca, 2 litros de jugo de caña, cascará de 20 huevos y sangre de cualquier animal.	Materiales - 5 kilos de ceniza (árbol quemado), tres jabones de lavar ropa, verbena (hierva amarga que se encuentra como maleza en las chacras) y hoja de MIL -árbol
<p>Elaboración - En una olla hacer hervir agua y luego se le agrega todos los ingredientes para cocinarlos aproximadamente por treinta minutos, después se detiene la cocción y se deja enfriar para luego pasarlo por un colador y queda listo.</p> <p>La medida para usar es un litro de CENIZO por veinte litros de agua se mezcla bien y se lleva a la mochila para fumigar cada ocho o quince días y de esa manera prevenir las plagas, una vez que la plaga ya haya infestado la planta es muy complicado controlarlo.</p>	<p>Elaboración En un balde de cuatro litros, se mezclan todos los insumos y se tapa bien, durante tres meses mientras se deja reposar hay que ir moviendo de vez en cuando, con una pequeña manguera se conecta a otro balde para que pueda salir el gas que luego se va volverá líquido lo que indica que ya estará pronto para utilizarlo en la fumigación de la flor del cacao.</p>	<p>Elaboración - En una olla hacer hervir agua y luego se le agrega todos los ingredientes para cocinarlos aproximadamente por treinta minutos, después se detiene la cocción y se deja enfriar para luego pasarlo por un colador y queda listo.</p> <p>La medida para usar es un litro de CENIZO por veinte litros de agua se mezcla bien y se lleva a la mochila para fumigar cada ocho o quince días y de esa manera prevenir las plagas, una vez que la plaga ya haya infestado la planta es muy complicado controlarlo.</p>

Fuente: Elaboración propia del autor con base en entrevista del agricultor número 4.

Desde mi opinión propia como agricultor empírico, no solo he vivido del cultivo de cacao, sino también de otros cultivos como soja, arroz, maíz, guayaquil, caña de azúcar, plátano y árboles frutales que sirven para llenar mi canasta básica para alimentar a mi familia. Con más de treinta años de trabajar con el cacao y haberme enfrentado a muchos desafíos uno de ellos los intermediarios que nos pagaban lo que ellos querían y pues yo tenía que venderles porque si no mi cosecha se podía malograr, años copiosos muchalluvia afectaba a la flor dejándola caer, las heladas, las sequias, pero ahora eso ha mejorado gracias al esfuerzo de muchos de nosotros aquejados con los mismos problemas, fuimos creciendo de a poquito. El sector rural siempre se ha visto olvidado en el sector de la agricultura por las autoridades que deberían apoyarnos como la municipalidad, el gobierno regional entre otras. A pesar de mi dificultad auditiva en los últimos años mi esposa y yo trabajamos en equipo, ella es quien me acompaña a las reuniones, capacitaciones donde nos brindan asistencia técnica para después aplicarlas en el desarrollo del proceso del cultivo, el cacao para mí es un buen recurso que me ha permitido sacar adelante a mi familia darles educación y contribuir con una alimentación adecuada en mi hogar. (ENTREVISTADO N.º 4, 2022).

Fotografía 17 – Representantes de la base de Huabal.



Fuente: registro del autor.

Fotografía 18 – Representantes de distintas bases del distrito de Canchaque



Fuente: registro del autor.

Fotografía 19 – Demostración de podas



Fuente: registro del autor.

Al mercado que está destinado este producto son los mercados local, regional e internacional. Las dificultades que hemos podido identificar en la cooperativa son el precio del cacao que se mantiene desde hace tres años. Eso les hace sentir inseguros con su renta. El poco personal para capacitarse por base, falta de políticas públicas para los pequeños productores. A todo esto, se suma los problemas climatológicos, y las ventajas, pues es haber logrado entrar a un mercadofijo y seguro, mejoramiento de semilla y prácticas agrícolas guiadas a través de seguimiento por parte de los técnicos, darle valor agregado a nuestro producto, eso nos está permitiendo logra reconocimientos nacionales e internacionales. Los entrevistados consideran que antes de pertenecer a la cooperativa hasta el periodo actual ha habido mejoras en algunas cosas.

El modelo de negocio de APPROCAP es el de una organización que recibe el cacao en baba de sus asociados en el único centro de acopio que se encuentra en la misma cooperativa. Estos granos pasan por el proceso de fermentación, secado y selección, donde se obtienen granos de calidad que son vendidos al mercado nacional. El año 2018, a través de un intermediariola organización realizó su primer envío a Europa. En la cooperativa existe una pequeña planta, compuesta por una tostadora, conchadora y otros instrumentos, para la elaboración de bombones,

chocolates y otros productos que son vendidos en Piura (Calderón, 2021, p.57).

5 CONSIDERACIONES FINALES

En primer lugar, este trabajo se desglosó con el tema de “Identificación de las Dificultades y Beneficios de la Base de la Cooperativa APPROCAP a los Agricultores de Cacao del Caserío de Huabal - Piura – Perú. En este sentido, nuestro objetivo general fue, poder identificar las dificultades y beneficios de los agricultores de la base del caserío de Huabal que pertenecen a la cooperativa APPROCAP.

Nos han brindado los siguientes resultados que han sido trabajados a lo largo de este estudio, bajo las metodologías de las entrevistas semiestructuradas, y bajo el análisis de contenido.

Se encontró entre nuestros participantes de este trabajo que los agricultores practican la conocida agricultura familiar, y que su relación con la tierra y lo que produce tiene una relación recíproca amigable. Llamamos la atención de estos conceptos amigables, dado que de lo que se siembra y lo que se cosecha es vital para el crecimiento de sus habitantes, como también de la economía del caserío de Huabal y resto de pueblos vecinos.

El estudio sitúa que sus agricultores, si bien son practicantes de la agricultura familiar, más se han dedicado al cultivo y producción de Cacao, y está organizada en unidades pequeñas que se relacionan con la Cooperativa APPROCAP, y que la observación y participación la tiene la ONG (CIPCA).

Resaltar que estas familias de Huabal - Canchaque - Huancabamba vienen trabajando como agricultores Cacaoteros por más de treinta años y que esta actividad es muy vital para su existencia.

En las entrevistas de los seis participantes, solo uno de ellos ingreso a ser parte de la Cooperativa el año 2019, hasta la actualidad. Por ende, manifestar que la agricultura en el Cacao no solo se ha convertido en una actividad familiar, sino que también en una relación entre la Cooperativa APPROCAP, más si es una relación funcional concreta en la creación y la fomentación de nuevas construcciones territoriales que permiten dar un sentido diferenciado del territorio.

Según los entrevistados entienden que el estar trabajando en la Cooperativa les ha permitido entender que estar organizados, es considerar

que el trabajo en unidad permite comprender que los lazos de la solidaridad humanizan las relaciones entre usuarios. Por ello, que al entrar a un mercado seguro es una ventaja que los agricultores toman a favor para circulación sus productos.

Los agricultores del Cacao, en Huabal, enfatizan que sus modos de procesos en sus productos para el mercado han sido gracias al apoyo técnico que la Cooperativa les ha brindado desde el año 2015 hasta la actualidad. Al mismo tiempo, se destaca que los usuarios del Cacao facilitaron hasta la forma de realizar el trabajo en campo.

Otro punto que este estudio quiere destacar es que existe en las zonas de Piura – Huancabamba - Huabal los conocidos intermediarios. Por intermediario vamos a entender a un modo de actividad económica comercial donde al agricultor se lo tiene como una opción, pero en una fase solo de intercambio de compra de sus mercancías de modo desfavorable. Los intermediarios son comerciantes que compran los productos a los agricultores a precios muy baratos y mínimos favorables para los campesinos. Este tipo de comerciantes hacen daño a la agricultura familiar en estos territorios. En este sentido, se destaca la importancia de como la Cooperativa ha permitido a los usuarios de Huabal mudar de vida y dar mejores ingresos económicos a sus familias.

Hemos de sintetizar de que es posible que estos pueblos del norte peruano en Piura - Huancabamba, Huabal y sus poblaciones bajo el cooperativismo tendrían mejores posibilidades de vida según esta visión de trabajo. Al mismo tiempo, remarcar que la forma de como el cooperativismo torna relaciones solidarias y comunitarias, eso hace que tenga acciones que fomenten la construcción de nuevas maneras de territorializar los territorios.

Destacar que este estudio encontró que la práctica de la agricultura familiar vía técnicas más saludables y amigas como es el uso de agricultura orgánica es una alternativa viable para el cuidado del medio ambiente y los habitantes de estas poblaciones.

Los participantes apuntaron así que el éxito de sus actividades en el siembro del cacao es gracias la producción de abonos orgánicos como el compost y el humus. Estos elementos hacen que sus productos sean aceptados por los estándares del mercado, dado que ahora se busca productos

en buen estado y sobre todo certificados como naturales.

De esta manera, se espera que este estudio bajo sus limitaciones pueda contribuir en hacer conocer no solo a los agricultores del Perú en el cooperativismo, más al mismo tiempo poder mostrar que existen posibilidades agrícolas desde los naturales o lo orgánico que pueden ser mejores salidas para combatir de apoco la agricultura capitalista como es el agro negocio.

En conclusión, se pretende que el resultado de este análisis pueda contribuir con conocimientos teóricos y prácticos para los pequeños productores cacaoteros de la base del caserío de Huabal y así mismo la investigación nos deja proveer, cuán importante es el trabajo comunitario entre los asociados para el mejoramiento de los problemas que se les presente y que el resto del caserío vean como trabajan, organizados, incentivando el respeto, la igualdad y muy importante la contribución y respeto hacia el medio por su forma de trabajar de manera sustentable, a la tierra y ellos también obtén por formar parte de esta base.

REFERENCIAS

ALIANZA COOPERATIVA INTERNACIONAL. **Qué es una cooperativa**. Brussels: [20--]. Disponible en: <https://www.ica.coop/es/cooperativas/que-es-una-cooperativa>. Acceso el: 08 dic 2022.

ALMORZA, Chirinos. Reforma Agraria peruana. **Nueva Sociedad**. n. 21, p. 47-64. Lima, 1975.

APPROCAP. Proceso productivo del cacao - Cooperativa Agraria. Facebook. 2022. Disponible en:

ASOCIACIÓN de Pequeños Productores de Cacao de Piura. **AGROCAP**. Piura. 2015. Disponible en: <https://approcappiura.wixsite.com/cacaopiurano>. Acceso el: 08dic 2022.

ASOCIACIÓN de Pequeños Productores de Cacao de Piura. **Cacao orgánico finode aroma, de Piura para el mundo**. AGROCAP. Piura. 2015. Disponible en: <https://approcappiura.wixsite.com/cacaopiurano>. Acceso el: 08 dic 2022.

CALDERÓN, Luis Enrique Valdivia. **Las Rondas Campesinas, Violación de derechos humanos y conflictos con la justicia formal en el Perú**. Lima: Facultad de Derecho y Ciencia Política, Universidad Mayor de San Marcos, 2010.

CALDERON, Rosario del Pilar Monteza. **Realidad de asociaciones y cooperativas**: mejoras para el desarrollo de pequeños agricultores de cacao en Piura. Tesis (Doctorado Ingeniería Industrial y de Sistemas) – Facultad de Ingeniería, Universidad de Piura. Piura, p. 91, 2021.

CHAYANOV, Alexander. **A teoria das cooperativas camponesas**. Revisão e tradução de Regina Vargas. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2017.

CONFEDERACIÓN NACIONAL DE COOPERATIVAS DEL PERÚ.

Cooperativismo Peruano: Reseña Histórica. CONFENACOOP. 2019. Disponible en:

https://www.confenacoop.com/index.php?option=com_content&view=article&id=38&Itemid=487. Acceso el: 08 dic 2022.

DISTRITO de Canchaque. **Wikipedia**: la enciclopedia libre. 2023. Disponible en:https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Distrito_de_Canchaque&oldid=149414328. Acceso el: 30 mayo 2023.

EGUREN, Fernando. **Reforma Agraria y desarrollo rural en el Perú**. CEPEL: Lima, 2006. Disponible en: <https://centroderecursos.cultura.pe/sites/default/files/rb/pdf/REFORMA%20AGRA%20Y%20DESARROLLO%20RURAL%20EN%20EL%20PERU.pdf>. Acceso el: 08 dic 2022.

ENTREVISTADO N° 1. **Entrevista I**. [entrevista dada a] Amarilis Sánchez Lalangue. Caserío Huabal: 2022. 1 archivo .mp3 (45 min.).

ENTREVISTADO N° 2. **Entrevista II**. [entrevista dada a] Amarilis Sánchez Lalangue. Caserío Huabal: 2022. 1 archivo .mp3 (52 min.).

ENTREVISTADO N° 3. **Entrevista III**. [entrevista dada a] Amarilis Sánchez Lalangue. Caserío Huabal: 2022. 1 archivo .mp3 (57 min.).

ENTREVISTADO N° 4. **Entrevista IV**. [entrevista dada a] Amarilis Sánchez Lalangue. Caserío Huabal: 2022. 1 archivo .mp3 (XX 49 min.).

ENTREVISTADO N° 5. **Entrevista V**. [entrevista dada a] Amarilis Sánchez Lalangue. Caserío Huabal: 2022. 1 archivo .mp3 (59 min.).

ENTREVISTADO N° 6. **Entrevista VI**. [entrevista dada a] Amarilis Sánchez Lalangue. Caserío Huabal: 2022. 1 archivo .mp3 (47 min.).

FAO. **La Seguridad Alimentaria**: información para la toma de decisiones. información para la toma de decisiones. 2011. Disponible en:

<https://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf>. Acceso el: 30 mayo 2023.

GIANOTTEN, Vera. **CIPCA y poder campesino indígena**: 35 años de historia. LaPaz: CIPCA, 2006.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADISTICA E INFORMATIVA. **Las cooperativas en**

el Perú: Estadísticas Económicas y Financieras. PRODUCE: San Isidro, 2010. Disponible en: <https://www.aciamericas.coop/IMG/pdf/cooperu.pdf>. Acceso el: 08 dic2022.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA E INFORMÁTICA. Censos Nacional de Población y Vivienda. Lima, 2017. Disponible en: <https://www.inec.org.pe/estadisticas/indicadores/dptos/dptos20.xlsx>. Acceso el: 08 dic 2022.

MALUF, Renato S. **Seguridad Alimentaria y Nutricional**: Un enfoque de derecho y soberanía. CAFOLIS, Quito: 2008.

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN PRODUCE (Perú). **Caracterización e importancia de las cooperativas en el Perú 2015**. PRODUCE: Lima, 2016. Disponible en: <https://approcappiura.wixsite.com/cacaopiurano>. Acceso el: 08 dic2022.

MINUCHE, Carolina Jara. **Cooperativismo en el Perú**: Historia del modelo cooperativo peruano, síntesis histórica del cooperativismo. La Osa Cooperativa. 2011. Disponible en: <http://laosacooperativa.blogspot.com/2011/01/cooperativismo-en-el-peru.html>.

Acceso el: 08 dic 2022.

MLADENATZ, Gromoslav. **Historia de las doutrinas cooperativistas**.

Confebras:Brasilia, 2003.

NAMORADO, Rui. **Os princípios Cooperativos**. Coimbra: Cooperativa Editorial de Coimbra, 1995.

PASARÁ, Luis. **Reforma Agraria: derecho y conflicto**. Lima. Ediciones: IEP, 1978.

PERÚ. **Libro blanco de la defensa nacional**. Lima, 2006. Disponible en: https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/397073/Libro_blanco.pdf. Acceso el:08 dic 2022.

PERÚ. **Ley nº 29271**: Ley que establece que el ministerio de la producción es el sector competente en materia de promoción y desarrollo de cooperativas, transfiriéndosele las funciones y competencias sobre micro y pequeña empresa. 2008. Disponible en: <https://docs.peru.justia.com/federales/leyes/29271-oct-21-2008.pdf>. Acceso el: 08 dic2022.

PERÚ. Centro Nacional de Epidemiología, Prevención y Control de Enfermedades. Ministerio de Salud. **Departamento de Piura**. Disponible en: https://www.dge.gob.pe/portal/Asis/indreg/asis_piura.pdf. Acceso el: 30 mayo 2023.

PROVINCIA de Huancabamba. **Wikipedia**: la enciclopedia libre. 2023. Disponible en: https://es.wikipedia.org/wiki/Provincia_de_Huancabamba. Acceso el: 30 mayo 2023.

SCHNEIDER, José Odelso. A doutrina do cooperativismo: análise do alcance, do sentido e da atualidade dos seus valores, princípios e normas nos tempos atuais. **Cadernos Gestão Social**. V.3, n.2, jun. dez, 2012.

ANEXOS



ANEXO A

Investigación de campo a agricultores de cacao – Caserío de Huabal

Nombre de Entrevistado: _____ Teléfono o
Celular: _____

País: _____ Distrito: _____ Localidad: _____

Los valores financieros serán contestados en cual
moneda: _____

I. Características de la Familia / Establecimiento Agropecuario

1. Características de las personas que viven en establecimiento o finca

N.	Nombre (primero nombre)	Sexo	Edad	Parentesco	Escolaridad
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					

Escolaridad	
1 – Analfabeto	5 – Secundaria Incomp.
2 – Primaria incompleta	6 - Técnico
3 – Primaria Completa	7 - Universitario
4 – Secundaria comp.	8 – Otro (cual)
Sexo	
1 – Masculino	2 - Femenino

2. Algún miembro realizó/realiza formación específica sobre agropecuaria o espacio rural: () si () no
Si es así, cuál: () técnico () tecnológico () profesional () otro

3. Establecimiento Agropecuario

Composición del área total	Área (ha)
Tierras propias	
Tierras sin titulación definitiva	
Tierras ocupadas	
Tierras arrendadas de terceros	
Otro (especificar)	
ÁREA TOTAL	

Uso de las tierras	Área (ha)
Cultivos temporales	
Cultivos permanentes	
Pasto natural o plantado	
Mata nativa e áreas de preservación	
Tierras inapropiadas y degradadas	
Otro (especificar.):	
ÁREA TOTAL	

4. ¿Sistema productivo, cuáles son los cultivos comerciales?

Producto	Área	Local de Venta

Local de venta
Cooperativa
Directo al consumidor
Intermediario
Supermercados
Agroindustria
Gobierno
Otro

5. Tiene acceso a políticas públicas para a agropecuaria: () si () no

- Si es si, para que área son:

	Crédito rural		Comercialización		Acceso a la tierra		Mujer
	Asistencia técnica		Precio		Máquinas		Jóvenes
	Acceso de agua		Otras:		Otras:		Otras:

6. Recibe asistencia técnica de alguna u otra fuente: si no De quien: _____
7. Recebe crédito rural de alguna u otra fuente: si no De quien: _____
8. De cual organización recibe mayor apoyo en las actividades agropecuarias; enumerarlas según su importancia siendo uno la más importante: gov. Local gov. nacional ONG cooperativa mov. Social/sindical empresas Otro_() ninguna
9. Tiene acceso a cuáles servicios: energía eléctrica teléfono internet saneamiento agua
10. Cuál es la fuente del agua para consumo: red pública naciente/pozo presa/rio chuva otro
11. Las vías de acceso al establecimiento son: pavimentada cemento tierra otra
12. Cuáles son las vías de transporte de la familia: carro de buey, caballo/burro, ómnibus, moto, Bicicleta, barco/canoa, automóvil, otro, ningún
13. Tiene acceso al sistema de salud: si, no, Si es si, él es: público privado

II. La Familia y la producción del cacao

1. ¿Toda la familia está involucrada en la producción de cacao?
 Marido Esposa hijos hijas
2. ¿Cuánto tiempo lleva la familia cultivando cacao? años
3. ¿Qué procesos se realizan con el cacao en el establecimiento familiar luego de la cosecha del fruto?
-
4. La familia tendría condiciones de sostenerse solamente con los ingresos de la producción del cacao: si no

5. Usted considera su renta actual: óptima buena regular ruin pésima. ¿Por qué?
-

6. Además de la renta recibida por la producción del cacao la familia tiene el ingreso de otras rentas: Si No Cuales:
-

Descripción	Valor anual (\$)
Donación de algún familiar	
Arriendo de tierras o máquinas	
Otras (nombrar)	

7. En el establecimiento, que fuerzas de trabajo se utilizan: manual animal mecánica.
8. Además de las personas de la familia, otras personas trabajan en el establecimiento: si no

Formas de contratación	Número de personas		Edad	En que act. Agrícola-pecuaria trabajan	N de días trab. En el año por perso.
	Hombre	Mujer			
Permanente					
Temporario					
Asociación					

9. Cuáles son las vías de transporte para la producción del cacao: carro de buey caballo/burro ómnibus moto Bicicleta barco/canoa automóvil otro ningún
10. Su producción está orientada desde qué modelo/perspectiva tecnológica: Convencionales (prácticas modernas) Agroecológicas En transición a lo agroecológico Tradicionales (prácticas previas a la modernización) Híbridas (prácticas integradas tradicionales y modernas)

resignificadas

- 11.Cuál es la fuente del agua para producción: () red pública ()naciente/pozo () presa/rio () lluvia () otro
12. ¿Cuáles son las perspectivas, en su opinión, para la producción de cacao?
13. Nestes últimos 5 anos, em sua opinião, a renda com o cultivo do cacau:() piorou () nada mudou () melhorou () melhorou muito

III. La Familia y la cooperativa

1. La familia está asociada a la cooperativa: () sí () no
2. ¿Cuánto tiempo lleva vinculado a la cooperativa? años
3. ¿Cuáles son las razones para unirse a la cooperativa?
4. ¿Cuáles son los servicios que brinda la cooperativa a los socios?
5. En qué mercados vende la cooperativa su producción: () Nacional ()Internacional
6. Cuáles son las principales dificultades que usted encuentra actualmente en la Cooperativa

	precio de los productos		falta de infraestructura		Otros
	acceso a mercado		trabajo pesado		
	falta de políticas públicas		Inseguridad de la renta		
	acceso/tamaño de la tierra		falta de apoyo técnico		
	problemas climáticos		no hay dificultad		

7. Cuáles son las principales ventajas que usted encuentra al pertenecer a la Cooperativa

	Alto precio del producto		Mejor semilla		
	Capacitaciones		Prácticas guiadas		
	Mercado fijo y seguro		Seguimiento		
	Acceso diferenciado de las políticas				no hay ventajas

8. En relación a la época en que no pertenecía a la cooperativa; el señor (a) considera que la producción del cacao ha mejorado en el período actual: mejoro mucho, en todos los aspectos mejoro, en algunas cosas Está peor que antes, nada mejoro no se aplica (los padres no eran agricultores)

9. Cuál es el grado de satisfacción del señor (a) y de su familia en relación a su actividad agrícola perteneciendo a la cooperativa: muy satisfactorio satisfecho insatisfecho

10. El señor (a) tiene perspectiva de la agricultura perteneciendo a la cooperativa, ve futuro para su familia en esta actividad: si no. Por qué:

11. El señor (a) le gustaría que sus hijos siguiesen la profesión de agricultor y que sigan en la cooperativa: si no no tiene hijo. Por qué:

12. Como usted imagina sus condiciones de vida de aquí 10 años como cooperativa: mejor igual peor no sabe

13. Considera la condición de vida de la familia: óptima buena regular ruin pésima. ¿Por qué?

14. El Señor (a) participa de todas las capacitaciones, eventos o actividades: No participo Participo eventualmente Participo junto a otros integrantes de la familia Soy Responsable de esas actividades.

15. La cooperativa pertenece a cuál de los ramos a seguir: Producción Comercialización Mixta (Producción y comercialización) Trabajo Crédito Otro

16. ¿Tiene algún cargo en la cooperativa? Presidente Vice presidente Tesorero Vocal Secretario

17. Está satisfecho con las formas de actuar de la cooperativa: Si No. Porque

18. Si mejoraría algo en la cooperativa que fuera y por qué:

19. Otras observaciones importantes:
