

INFORME # 10

ELABORACIÓN DEL ANÁLISIS DE LAS FORTALEZAS, OPORTUNIDADES, DEBILIDADES Y AMENAZAS (FODA) PARA LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA DEL CULTIVO DE NARANJILLA CON LA ESCUELA AGROECOLÓGICA WAMANÍ.

Actividades realizadas

Fecha	Actividad
25 mayo 2011	Traslado Quito - Comunidad Wamaní.
26 mayo 2011	Elaboración del Análisis FODA, para la producción orgánica del Cultivo de naranjilla. Acompañamiento a la Comunidad Sumaco, entrega de resultados del estudio, realizado por la Universidad de Cuenca
27 mayo 2011	Elaboración de la Huerta Soberana en la Casa Comunal.
28 y 29 mayo 2011	Traslado a la Clínica Ambiental Lago Agrio. Taller sobre la importancia de la conservación de la semilla.

ELABORACIÓN DEL ANÁLISIS DE FORTALEZAS, OPORTUNIDADES, DEBILIDADES Y AMENAZAS DE PRODUCCIÓN NARANJILLA CON LA ESCUELA AGROECOLOGICA WAMANÍ.

Como alternativa de producción más limpia del cultivo de naranjilla, el 2 de agosto del 2009 se crea la Escuela de Agroecológica Wamaní, con la participación de 14 agricultores que durante muchos años han venido aplicando técnicas de agricultura convencional, muy contaminantes y destructivas para la salud humana, el suelo y el medio ambiente.

La Escuela Agroecológica se encuentra ubicada en las estribaciones del Parque Nacional Sumaco-Napo-Galeras, en la comunidad Wamaní, de nacionalidad kichua, lugar donde habitan más de 600 personas, dedicadas especialmente al cultivo de naranjilla.

Con el Objetivo de direccionar la Escuela Agroecológica Wamaní, se realizó el Análisis FODA, para conocer nuestras debilidades y fortalezas internas y las principales amenazas y oportunidades externas

DEBILIDADES	FORTALEZAS
<i>“cuestiones internas sobre las que se tiene algún grado de control..”</i>	<i>“cuestiones internas que afectan a la propia organización, sobre los que se tienen algún grado de control..”</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Siembra de grandes extensiones del cultivo de naranjilla, impidiendo dar un buen manejo, empezando así la dependencia de agro-químicos. • Poca motivación de los principales líderes comunitarios. • Deficiencia en la toma de decisiones para implementar sistemas alternativos de producción. • Poco conocimiento de los efectos del mal uso de agro-químicos. • Deficiencia en la Organización Comunitaria, en el Sistema Interno de Control. • Desconocimiento parcial sobre los beneficios de los abonos orgánicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Recuperar y compartir saberes ancestrales. • Alta motivación en la participación de las mujeres que participan en la Escuela Agroecológica Wamaní. • Construcción de la Casa Comunal como un centro de monitoreo de las comunidades dedicadas al cultivo de naranjilla. • Participación oportuna y puntual en los talleres dictados en la Escuela Agroecológica Wamaní. • Las variedades: Palora y Híbrida, duran más tiempo en la percha. Y la variedad Jugo, sirve para la elaboración de pulpas y mermeladas. • Existe una diversidad de productos para la comercialización: yuca, guayusa, hierba luisa, piña, granadilla, maracuyá. • Seguimiento a las fincas de producción, a través del Sistema Interno de Control. • Producción de alimentos sanos y libres de productos químicos (huertas soberanas). • El ciclo de producción del cultivo de naranjilla aumenta con la aplicación de abonos orgánicos y buen manejo. • Dosificación homogénea en caso de aplicación de agro-químicos. • Disponibilidad de un Centro de Acopio para productos agrícolas.

AMENAZAS	OPORTUNIDADES
<p><i>“aspectos externos sobre los que no se tiene control, ajeno a la organización, donde hay que desarrollar toda la habilidad para minimizar o anular los efectos..”</i></p>	<p><i>“aspectos externos sobre los que no se tiene control, ajenos a la organización, donde hay que desarrollar toda la habilidad para aprovecharlos..”</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> • Desconocimiento de los consumidores del trabajo que la Escuela Agroecológica Wamaní está desarrollando. • Mercados nacionales e internacionales no compran naranjilla por la presencia del 2,4 D Éster Butilico y otros productos químicos. • El apoyo incompleto de otras ONGs y entidades del Estado han creado desconfianza en la implementación de nuevos sistemas de producción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Demanda insatisfecha de naranjilla con una producción más limpia. • Alianzas de la Escuela Agroecológica Wamaní con el Colegio Wamaní, con especialidad Agroindustrias, para transformar productos como mermeladas y pulpas. • Venta directa de naranjilla a los consumidores en mercados alternativos. • Interés en el Programa de la TV en realizar la segunda entrevista a los agricultores sobre alternativas de producción luego del reportaje sobre suicidios. • Los consumidores tienen el interés de conocer in situ la realidad de la Escuela Agroecológica Wamaní. • Apoyo para la conservación saludable del suelo, agua y salud humana.

COORDINACIÓN DE LA ESCUELA AGROECOLÓGICA WAMANÍ

El 26 de mayo del 2011, se estableció la nueva Coordinación de la Escuela Agroecológica Wamaní, delegando las funciones a miembros de la comunidad, estableciéndose de la siguiente manera:

- **Coordinador General**
Miguel Alvarado
- **Coordinadora de Producción**
Eufrasia Yumbo
- **Coordinador de Comercialización**
Lino Licuy
- **Coordinadora de Finanzas**
María Licuy
- **Coordinador del Sistema Interno de Control**
Ricardo Chimbo

Como prioridades y compromisos los miembros y coordinadores activos de la Escuela Agroecológica Wamaní se destacan las siguientes:

1. Mejorar la Organización Comunitaria (Construir – Compartiendo).
2. Producción de Naranja libre de agro-químicos.
3. Búsqueda de nuevos mercados alternativos (Coca o Tena).
4. Alianzas con el Colegio Wamaní con especialidad Agroindustrias con la Asociación de Mujeres de la Comunidad Wamaní.
5. Terminar la Construcción de la Casa Comunal, como Centro de Monitoreo.
6. Dar uso al Centro de Acopio que se encuentra en el Centro de la Comunidad.
7. Implementar Granjas Integrales en cada Familia de la Comunidad, como un proyecto agroecoturístico, con el objetivo de trabajar con los Consumidores responsables.

CASA COMUNAL WAMANÍ Y HUERTO SOBERANO

Las principales funciones de la construcción de la Casa Comunal Wamaní son las siguientes:

- Ser un Centro de Monitoreo entre varias comunidades de la zona.
- Brindar hospedaje a estudiantes, técnicos y otros agricultores, con la finalidad de compartir experiencias de las alternativas de producción de naranja agroecológica.
- Recibir el apoyo de los técnicos, universidades para desarrollar nuevos proyectos sustentables de producción, procesamiento y comercialización de productos agroecológicos.
- Recibir a consumidores responsables, con el objetivo de conocer las realidades que los agricultores viven día y día, estableciendo un nexo de confianza entre productores y consumidores.
- Hacer de la visita de los consumidores una experiencia vivencial única y solidaria.



La Casa Comunal tiene las siguientes dimensiones y distribución:

- Superficie de 50 m².
- Número de Visitantes: 12 personas
- Distribución: 2 Cuartos y una sala

Los materiales que hacen falta para la culminación de la Casa Comunal son los siguientes:

Casa comunal:

- 12 colchones de 1 plaza
- 1 brocha
- 10 lt de laca
- 10 m de malla verde
- 25 m de cable gemelo
- 3 focos ahorradores

Baño seco:

- 1 tanque de 200 lt
- 3 hojas de zinc
- 2 sacos de cemento
- 40 bloques

Huerta soberana

- 2 rollos de malla (100 m)
- 20 plantas ornamentales