

# Proyecto: Conservación de la Cordillera de Colán

## Agroforestería con cultivo de cacao y café en las comunidades nativas aledañas a la Reserva Comunal Chayu Nain

### Componente:

Desde 1997, la Asociación Peruana para la Conservación de la Naturaleza - APECO viene realizando acciones en pro de la conservación de esta importante área; por ello, se firmó un convenio con el Consejo Aguaruna Hambisa (CAH) y las 11 comunidades nativas. Tras un largo proceso participativo, se logró el reconocimiento, en el 2002, de la Zona Reservada Cordillera de Colán y, posteriormente en el 2009, se le dio la categorización definitiva como Santuario Nacional Cordillera de Colán (porción sur) y Reserva Comunal Chayu Nain (porción norte).

La Reserva Comunal Chayu Nain se ubica en los distritos de Aramango e Imaza, provincia de Bagua, Amazonas. Abarca 23 597. 76 hectáreas de bosques de montaña y constituye una bella muestra de las yungas del norte del Perú.

Actualmente, APECO está ejecutando el proyecto Conservación de la Cordillera de Colán, siendo uno de sus componentes el desarrollo de actividades agroforestales con cultivo de cacao y café. Este componente se viene desarrollando en nueve comunidades y ocho anexos, ubicados en la zona de amortiguamiento de la Reserva Comunal Chayu Nain.

Este componente agroforestal es muy importante, ya que el cacao es un cultivo que convive asociado con especies forestales y tiene relación con la conservación de bosques y la biodiversidad local. Además, permite generar ingresos a las familias awajún, puesto a que la desarrollan el 99% de las mismas que se encuentran asentadas en esta zona; contribuyendo, paralelamente, a la conservación de la Reserva Comunal Chayu Nain.

### Objetivos del componente:

- Mejorar las prácticas agroforestales - basadas en cacao y café - en las comunidades nativas awajún, aledañas a la Reserva Comunal Chayu Nain.
- Fortalecer las capacidades de los socios y dirigentes para una comercialización organizada del cacao y café de las comunidades asociadas al ECACHAYUNANIN.

### Beneficiarios

- 287 productores de cacao de las comunidades nativas aledañas a la Reserva Comunal Chayu Nain, quienes están agrupados en el Ejecutor del Contrato de Administración de la Reserva - ECACHAYUNAIN.



## → Proceso de beneficio del cacao

**1. Cosecha:** Recogemos los frutos maduros según su pigmentación.

**2. Quiebra/corte de coco:** Partimos los frutos de forma diagonal con un machete pequeño sin filo.

**3. Fermentación:** Juntamos los granos en el cajón, los tapamos con hojas de plátano y los removemos cada 24 horas hasta alcanzar la fermentación deseada.

**4. Secado:** Complementamos la fermentación reduciendo un 60% de humedad. En este proceso los granos adquieren los aromas y sabores.

**5. Limpieza y selección:** Separamos los restos de cáscara, piedras, hojas, polvillo u otras impurezas.

**6. Almacenado:** Guardamos el cacao en sacos de yute y los apilamos en almacenes limpios, ventilados e iluminados, para impedir el ataque de hongos o insectos.



## → Datos importantes

- 1. Las comunidades awajún son fieles guardianes de su conservación y se beneficiarán de sus recursos no maderables bajo planes de manejo, lo que también le permitirá seguir practicando sus tradiciones ancestrales ligadas al bosque.
- 2. Para que la Reserva Comunal Chayu Nain pueda ser conservada, es necesario que sus comunidades vecinas también manejen adecuadamente sus territorios, de modo que puedan producir cultivos eco amigables, para su auto consumo y para el mercado.
- 3. Desde hace 17 años, APECO y las 11 comunidades awajún, con el apoyo del SERNANP, buscan la conservación de la flora y fauna de la hoy ya establecida reserva comunal Chayú Nain. Estamos juntos trabajando para que las comunidades nativas aledañas puedan fortalecer sus capacidades agrícolas y cuentan con el soporte técnico necesario para usar de manera sostenible sus suelos, los arboles maderables, plantas nativas, entre otros.

