

Finca Orgánica Integral Armonía

FAMILIA SIBAJA QUIRÓS

*Serie sistematización de experiencias de
Agricultura Orgánica N°1*

Finca Orgánica Integral Armonía

Serie:

Sistematización de experiencias de Agricultura Orgánica N°1

Experiencia:

Finca Orgánica Integral Armonía – Familia Sibaja Quirós

Textos y diseño:

Jaime Picado Jiménez

Revisión:

Carlos Solano, Luis Alfaro

Dibujos y fotografías:

Familia Sibaja Quirós y CEDECO

Producción:

Unidad Fincas Orgánicas Integrales Campesinas–CEDECO

Dirección Postal: *Apdo. 209-1009 FECOSA, San José, Costa Rica*

Teléfonos: *(506) 236-1695 / 236-5198 / 235-5753*

Fax: *236-1694*

Correo electrónico:

foic@cedeco.or.cr

Página Web:

www.cedeco.or.cr

San José, Costa Rica

2005

Se permite la reproducción parcial o total siempre que se reconozca y cite la fuente a título de la Corporación Educativa para el Desarrollo Costarricense (CEDECO)

INDICE

Presentación	5
Introducción	7
Metodología	9
Capítulo 1: Contexto de la Finca Orgánica Integral Armonía	11
Capítulo 2: Liderazgo de la familia Sibaja Quirós	17
Capítulo 3: Organizaciones que han brindado apoyo	19
Capítulo 4: Recibiendo la buena nueva: La Agricultura Orgánica	23
Capítulo 5: La propuesta productiva hoy	31
Capítulo 6: El mercado; un diálogo permanente	37
Capítulo 7: Análisis económico de la Finca Armonía 2002-2004	43
Capítulo 8: Retrospectiva de la introducción de actividades novedosas en esta experiencia familiar	49
Capítulo 9: Factores del contexto nacional que han afectado a este proyecto familiar durante todo su proceso	51
Capítulo 10: Reproducción local de esta experiencia	53
Capítulo 11: FODA actual de la Finca Orgánica Integral Armonía	55
Capítulo 12: El futuro	57
Capítulo 13: Lecciones que nos deja la Finca Orgánica Integral Armonía	59

PRESENTACIÓN

Una de las características fundamentales de las experiencias alternativas, en este caso una Finca Orgánica Integral Campesina, es que, de forma intrínseca, está permeada por un relacionamiento humano regido por la cooperación y la solidaridad.

La familia Sibaja Quirós, de firme arraigo campesino, de estirpe esencialmente rural, es, en el atribulado mundo moderno, regido por la lógica del desarrollo materialista, un estandarte de lo que es posible cuando las motivaciones trascienden esa obsesiva y egoísta premisa. El núcleo familiar integrado por Francisco, Lucía, Laura, Gloria y Dennis, es portador de una esperanza, el afán por sacar adelante un proyecto familiar con respecto a la naturaleza y a los demás seres humanos, enciende una luz en el horizonte.

La Finca Armonía

HACE UN APORTE EN LO AMBIENTAL PORQUE:

- A diferencia de la agricultura convencional, que hace uso preponderante de elementos químicos y energía fósil, la agricultura orgánica aprovecha de forma racional los componentes naturales presentes en la zona.
- Cumple el precepto de respeto a la vida, los ciclos impuestos por la naturaleza, asegurando el beneficio para las futuras generaciones.
- La familia se asume como parte de la naturaleza, no como seres superiores con potestad de destruirla a su antojo.

HACE UN APORTE COMO EXPERIENCIA PRODUCTIVA PORQUE:

- Partiendo de que no hay recetas, construyen a partir de las condiciones particulares (geografía, clima, aspectos sociales y económicos) una experiencia campesina que evidencia con creces que se puede vivir dignamente cultivando la tierra.
- Aprovechan y potencian el conocimiento de generaciones anteriores en el desarrollo de la finca, sus diversos componentes y asociaciones.
- No los mueve la lógica de la máxima explotación de los recursos, sino un uso racional, contribuyendo con la preservación y diversificación.
- Es una unidad productiva integrada, que con tecnología apropiada y baja inversión de capital, es rentable y está en crecimiento.

HACE UN APORTE EN LO SOCIAL PORQUE:

- Aunque se trate de una experiencia pequeña, en su lógica y fundamentación hace una crítica al modelo de desarrollo imperante, que privilegia la acumulación de capital por sobre el respeto a la naturaleza y a la vida humana.

- La propuesta se construye cultivando el conocimiento común y ancestral, no trabaja respondiendo a esquemas impuestos desde fuera.
- Se potencia el autodescubrimiento de las personas, fomentando una relación más cercana entre los individuos y entre éstos y la naturaleza.
- Se recuperan conceptos como belleza, armonía, integración, recuperación, respeto, solidaridad, calidad de vida. Es decir, se hace un aporte real, tangible en la construcción de alternativas de desarrollo para una sociedad eminentemente agrícola como la nuestra.
- Se hace una contribución importante en la búsqueda de una relación cercana, de mutuo interés y compromiso entre productores y consumidores.

Quienes tenemos el privilegio de conocer a la familia Sibaja Quirós, sabemos que no se trata de una pose o del aprovechamiento de una coyuntura favorable en el mercado, se trata de una convicción profunda en la percepción de vida. Antes que la competencia interponen la cooperación, antes que la búsqueda de mayor ganancia con el menor esfuerzo, actúan respetando los lapsos originales de la naturaleza, respetando la propia salud y la salud de otras personas, asimismo compartiendo sin egoísmo los descubrimientos y logros.

Destacamos como aspecto fundamental en la propuesta productiva de la familia, la visión de integralidad con que asumen el proyecto. Es decir, no solamente se dedican al componente productivo sino que incursionan directamente en otras etapas de la cadena agroalimentaria como el procesamiento (rústico, casero) de algunos productos, y en la venta directa al mercado, consolidando un puesto de venta en la Feria de Productos orgánicos El Trueque, en San José.

En momentos de tribulación social y de búsqueda de paradigmas, iniciativas como la de la familia Sibaja Quirós evidencian que hay esperanza, que desde apartados rincones de nuestra formación social, aparecen signos alternativos mostrando un camino en la tarea de construir una patria mejor, donde los valores de hermandad, respeto y solidaridad priven, antes que el egoísmo y la acumulación como dogma.

Gracias

Francisco, Lucía, Laura, Gloria, Dennis,

Ustedes representan lo mejor de la tradición campesina que hizo grande y le dio forma a Costa Rica, ustedes iluminan un sendero que hace crecer al ser humano.

Luis Alberto Alfaro

INTRODUCCION

La agricultura orgánica es un sistema productivo donde se excluye totalmente los fertilizantes y pesticidas sintéticos y a cambio se potencia el aprovechamiento de recursos que se obtienen dentro de la misma finca o en sus alrededores (energía solar, eólica, control biológico, fijación biológica de nitrógeno y otros nutrientes) y donde se promueve prácticas como rotación de cultivos, utilización de rastrojos vegetales, abono animal, uso de abonos verdes, uso de desechos orgánicos externos al predio y el control natural de hierbas e insectos.

No existe un sistema de producción orgánica igual a otro, por el contrario, las diferencias son considerables, ya que cada uno adapta sus prácticas para satisfacer necesidades ambientales y económicas específicas.

Al hablar de producción orgánica, se está haciendo alusión por tanto a un agroecosistema, donde la mano creadora y el espíritu experimentador / investigador del ser humano, necesariamente deben estar presentes; en este caso en la figura de la familia campesina.

Son por tanto la finca y la familia la unidad básica donde este sistema de producción se materializa y es a lo llamamos Finca Orgánica Integral Campesina (**FOIC**), la que no sólo responde a necesidades de autoconsumo, si no también a un mercado; siendo esta unidad la base de una propuesta agro ecológica más amplia que articula los diferentes componentes de la cadena agroalimentaria (producción, agroindustria y comercialización) con la vinculación organizativa de las familias, el enfoque empresarial y la relación más directa con los (as) consumidores (as).

Es la **FOIC** una alternativa ante las amenazas que enfrentan los recursos naturales, el agro y particularmente las familias de pequeños (as) y medianos (as) productores. Es una propuesta que recoge una serie de principios agro ecológicos que orientan la conversión y que de acuerdo a las condiciones agro ecológicas propias, ubicación, área, lectura de mercado, expectativas de la familia, entre otros elementos, posibilita iniciar cambios con un enfoque de sostenibilidad integral.

Siendo algunos de sus principios mas importantes: la biodiversidad, el mejoramiento permanente de las condiciones físicas, químicas y biológicas de los suelos, el aprovechamiento de los recursos de la finca y de la región, el rescate, mejoramiento e intercambio de semillas criollas de especies cultivables y silvestres, la utilización de tecnologías apropiadas, una tendencia en el proceso a bajar costos de producción y por ello a hacer más rentables las actividades productivas, la generación de valor agregado, la participación, apropiación y protagonismo de los diferentes integrantes de la familia en el planeamiento y ejecución de las tareas que el proceso de FOIC implique, la experimentación y la capacidad de multiplicación.

Bajo El enfoque anterior, es que CEDECO ha promocionado la práctica de la agricultura orgánica en Costa Rica y de lo cual presentamos la experiencia concreta de la familia Sibaja Quirós.

METODOLOGÍA

Primeramente se seleccionó la **Finca Orgánica Integral Armonía**, como la experiencia a sistematizar; considerando que se trata de una finca que ha avanzado significativamente en la propuesta agro ecológica –con más de 10 años de practicar la agricultura orgánica– y la misma refleja una relación directa entre el discurso y la práctica; está vinculada de manera directa con el mercado de productos orgánicos convirtiéndose por lo tanto en la base de la economía de la familia a la que pertenece.

Para realizar esta sistematización, se siguió el siguiente procedimiento:

- ▶ Acopio y lectura de artículos escritos sobre esta FOIC (en revistas de CEDECO, documentos inéditos, videos, entrevistas, etc.).
- ▶ Acopio y lectura de sistematizaciones afines realizadas tanto dentro como fuera de Costa Rica, de otras experiencias.
- ▶ Revisión de los archivos existentes en CEDECO de esta FOIC.
- ▶ Establecimiento de un instrumento concreto para la captura de la información necesaria directamente en el campo.
- ▶ Visitas de campo para corroborar información, evacuar dudas y obtener información nueva y actualizada (con base en guías e instrumentos establecidos para tal fin).
- ▶ Redacción y edición de documento final
- ▶ Devolución de resultados a la familia involucrada, a los grupos a que pertenecen (documento escrito) y o otras instancias.

CAPITULO 1

CONTEXTO DE LA FINCA ORGÁNICA–INTEGRAL ARMONÍA

UBICACIÓN

La finca Armonía se ubica en la comunidad Toledo, cantón Acosta, provincia San José.

La zona de vida a la que pertenece esta comunidad es Bosque Húmedo Tropical, transición a premontano; el suelo es un ultisol y profundo bien drenado, color rojo o amarillo, con relativa baja fertilidad. De acuerdo a la capacidad de uso de suelo, este es clase 5: uso forestal. Se encuentra a 800 msnm, con una precipitación promedio de 3000 mm / año y con 4 meses secos y 5 horas efectivas de brillo solar (**Atlas Digital de Costa Rica, 2000. Instituto Tecnológico de Costa Rica**).

ARMONÍA... UN SIGNIFICADO, UNA PRÁCTICA

El nombre de **Finca Armonía** se debe a que a medida que esta finca se fue transformando, la familia empezó a sentirse parte integral de de la misma, lo que les hizo darse cuenta, que no se trataba de hacerle la guerra a la naturaleza misma –como se promociona con la agricultura convencional–, si no por el contrario, que se trata de convivir con esta. Se dieron cuenta que insectos, hierbas, cultivos, árboles y todo lo que existe se interrelaciona de manera armoniosa.

Y es que en esta experiencia realmente la práctica y el discurso de la familia entera se amalgaman y conjugan permitiendo precisamente una **armonía** plena.

UNA FAMILIA CON RAÍCES DE TRADICIÓN CAMPESINA

La **Familia Sibaja Quirós** es la familia propietaria y responsable de la creación establecimiento, construcción y crecimiento continuo de un proyecto de vida, fundamentado en principios humanos y agro ecológicos, al que le llaman **Finca Orgánica Integral Armonía**.

Esta familia está conformada por Francisco Sibaja, Lucía Quirós, Laura, Gloria y Dennis; sus hijas e hijo.

Francisco, conocido popularmente como “Chico”, es originario de **Toledo**, proviene de una familia de 10 hermanos. Lucía es originaria de **Bajo Cárdenas**, un pueblo vecino de Toledo, ubicado a una hora de esta comunidad. Ambos provienen de familias netamente agricultoras.

En el caso de Chico, su padre fue agricultor desde los 8 años, siendo uno de los agricultores mas insignes de la zona, mismo que ha sido catalogado como uno de los hombres mas valientes para el trabajo, siendo esta su referencia en el pueblo y la región,

un hombre que trabajaba jornadas de 6 a 6; se llamaba Juan Rafael Sibaja Amador, su esposa fue María Luisa Aguilar Calvo, quién también fue una persona ejemplar y trabajadora, así como proveniente de familia campesina.

La economía en ese entonces de la familia Sibaja Aguilar, se basaba en la producción de granos básicos: arroz, maíz, frijoles y café, también caña y pasto para el ganado.

En el caso de Lucía, su familia igualmente de agricultores, esta constituida por sus padre Rodolfo Quirós Cárdenas (81 años) y su madre Silveria Mora Amador (72 años) quienes procrearon seis hijas y dos hijos. Igualmente la economía de esta familia dependía de la siembra de arroz, caña de azúcar, café, maíz, frijoles, ayotes, etc., los que se sacaban a caballo a San Ignacio o lo vendían en la misma comunidad a intermediarios.

UN POCO DE HISTORIA TOLEDANA

La historia de Toledo inicia unos 200 años atrás; siendo uno de los primeros colonizadores Ñor Sibaja, quien vino en busca de tierras para cultivar, a partir de ese entonces se establecieron 4 grandes fincas, las que ocupaban el territorio que hoy es Toledo, por lo que la historia de este pueblo siempre ha estado ligada a la producción agropecuaria, a la cultura campesina.

Al inicio la economía en Toledo era de subsistencia, ya que lo que vendían se invertía en la compra de ropa, zapatos y las cosas más necesarias; a nivel familiar, el jefe de la familia era quien manejaba la economía y a veces incluso alcanzaba para invertir en la compra de más terrenos.

En Toledo existían unas 5 familias que producían bastante y lograban buenas ventas (incluyendo la familia de Chico cuando estaba soltero), cada familia establecía su mercado en sus casas y allí llegaban los compradores los fines de semana.

En contraste, la situación actual de Toledo se caracteriza por un cambio en los roles que cumplían los agricultores de esta comunidad, un poco influenciado por la misma situación económica y política del país. Anteriormente eran productores de granos básicos: arroz, frijoles, maíz también de café y caña de azúcar, mucho para el autoconsumo pero también para el mercado.

Con la introducción de los cítricos en esta comunidad, este panorama fue cambiando, ya que esta actividad desplazó las actividades productivas tradicionales antes mencionadas, a partir de esto empezó a faltar fuentes de empleo comunal, ya que los cítricos requieren mucho menos mano de obra: es una producción anual no tan laboriosa.

Otra actividad que se empezó a impulsar fue el ganado, lo que también disminuyó las fuentes de empleo ya que esta es una actividad extensiva, a la par de esta situación, la agricultura que ha permanecido se realiza a base de agroquímicos, la que también emplea menos mano de obra.

Ante el panorama anterior, algunas familias de esta comunidad comenzaron a emigrar y muchas personas han optado por irse a trabajar a San José con el Ministerio de Seguridad como policías, trabajando jornadas de ocho por ocho; o sea, ocho días de trabajo y ocho días de descanso; descanso que en principio podrían dedicar al trabajo de las fincas familiares, pero en muchos casos no es así, si no que esta actividad ha contribuido a que se pierda el interés por el trabajo de la tierra, ya que esa semana también gozan del salario del Estado.

Quienes salen a emplearse a San José son principalmente los jóvenes, quienes no encuentran en sus fincas una seguridad económica permanente, por lo que son pocos los jóvenes que se están quedando en la comunidad, trabajando en agricultura.

Otro de los fenómenos que han cambiado el panorama de esta comunidad es la entrada de gente de la capital, quienes buscando un lugar de descanso han ido adquiriendo terrenos para construir quintas, volviéndose una fuente de empleo para algunas personas de la comunidad, básicamente en labores de mantenimiento, actualmente existen unas 10 quintas en esta comunidad.

Este fenómeno de establecimiento de quintas es muy nuevo, ya que empezó hace apenas unos 3 años, esta situación ha venido por un lado a intervenir en la cultura e identidad de esta comunidad; algunos muy buenos productores por tradición, hoy se dedican a dar mantenimiento a las zonas verdes de estas quintas y quizá será esta la herencia que dejen a sus hijos e hijas.

Otro fenómeno importante de anotar y que poco a poco está generando un cambio en la comunidad es el servicio público diario de transporte de San Ignacio de Acosta a Toledo, lo que también influye directamente en la cultura comunal, la gente sale mas hacia San Ignacio y otras comunidades y por otro lado esto está permitiendo que muchos jóvenes sigan estudiando ya que tienen la posibilidad de asistir al colegio de Acosta, lo que genera la incertidumbre de **¿qué pasará con la agricultura en estas comunidades?**, ya que los jóvenes optan por estudiar otras carreras que no tienen que ver directamente con la agricultura, esto es un impacto que todavía no se siente por lo reciente de la situación, pero que tarde o temprano se va a manifestar.

MANEJO CONVENCIONAL DE LOS CULTIVOS ANTE LA PÉRDIDA DEL MANEJO TRADICIONAL

Toledo era un **granero permanente**, ya que se producían grandes cantidades de frijol, arroz, maíz y café. Todas las semanas llegaban agricultores vecinos a llevar productos para el consumo y también semillas.

Antes a la entrada de los agroquímicos a Toledo, la agricultura en esta comunidad era muy sana, muy natural; las tierras todavía respondían a este tipo de agricultura. Incluso los agricultores conocían muy bien la finca y sabían donde era mejor y donde estaba mas erosionado el suelo, de hecho, en las partes de mejor suelo sembraban hasta 4, 5 y 6 semillas en un mismo hoyo y en las partes mas erosionadas sembraban sólo 2 o 3 semillas.

Por otro lado, en esta comunidad como parte de su cultura, siempre se apostaba a la finca diversificada, por que aunque se sembraban grandes cantidades de unos cuantos cultivos, siempre estaba el “cercó” a la par de la casa donde había de todo para el autoconsumo de la familia.

Las semillas que se sembraban eran muy criollas, de las cuales todavía se conservan algunas, por ejemplo semilla de maíz de más de 120 años de permanecer en Toledo, en contraste con el arroz que ya no se cultiva.

Fue a partir del año 1975 en adelante, que ingresaron los agroquímicos a Toledo, básicamente fertilizantes (10-30-10 y nitrógeno) y herbicidas (Gramoxone), para ese año no se utilizaban fungicidas, insecticidas ni otros tipos de agroquímicos, pero estos fueron entrando a medida que los productores tenían algún problema específico en sus cultivos; entonces iban al almacén a consultar sobre que aplicar y hoy en día estos productos son el denominador común en la producción de esta comunidad.

Con la introducción de los fertilizantes se “emparejaron las siembras” (misma cantidad de semillas por hoyo), en ese momento parecía que los fertilizantes eran una solución ya que se había muy buena producción.

Pero así también, con la introducción y uso del **Gramoxone** en esta comunidad, se comenzó a tener muchos problemas de salud, por que no había mucha información sobre este producto y aunque en la etiqueta decía que había que tener cuidado, este nunca se tuvo, se aplicaba y manipulaba sin ninguna protección, siendo los principales problemas relacionados con el uso de este producto las quemaduras en la piel y dolor de huesos.

La entrada de los agroquímicos a Toledo coincide plenamente con el establecimiento de un almacén de distribución de estos insumos en San Ignacio, hecho que facilitó el acceso y uso de estos productos por parte de los campesinos de la región en general.

“al principio parecía que eran una buena solución para la agricultura, por que era mas fácil pasar por encima de piedras o espinas con una bomba en la espalda, con el tiempo nos dimos cuenta que a largo plazo, esa no era la solución”. (Francisco Sibaja)

Otro hecho importante que influyó en la forma tradicional de producción de Toledo fue un proyecto de producción de cítricos, impulsado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería (**MAG**), en 1984-85; antes a esto en Toledo siempre se había producido cítricos criollos cuya calidad es muy reconocida en el país y es precisamente a partir de esta característica que se fundamenta este proyecto.

El mismo se inició con 3 productores, cada uno con 1 ha., los cuales fueron promocionados bajo el concepto de “parcelas modelo”, esta propuesta se basó en la línea de la revolución verde, o sea en el uso de un paquete tecnológico; además promocionado como el gran negocio para los agricultores de esta región.

Cuando estas 3 primeras parcelas “modelo” empezaron a producir (100–150 mil frutas/ha.), obviamente fue novedoso y sugestivo para la comunidad, entonces fue cuando Chico y su esposa tomaron la iniciativa de sembrar 1 ha., a partir de esos resultados.

Pero no sólo la familia Sibaja Quirós se metió en el negocio de los cítricos, si no también otras familias (unas 15 – 16), al final por razones técnicas el proyecto no funcionó a como se esperaba.

UN NUEVO PROYECTO FAMILIAR

Chico y Lucía se casaron en 1988, siguieron siendo agricultores y siempre trabajando en tierra propia, iniciaron con un proyecto de una parcela de 1 hectárea, de cítricos (mandarinas, naranja y limón mesino); en ese entonces no tenían otra opción mas que hacerlo a base de agroquímicos, ya que era con lo que estaban familiarizados

Al igual que hoy, en esa época no había muchas opciones laborales en esta comunidad, por lo que los primeros tres años de su proyecto familiar, tuvieron que salir a la Zona de Los Santos a recolectar café, ya que el proyecto aún no producía, siendo estos los tres años más difíciles de esta familia.

La parcela en la que iniciaron era potrero y solo una pequeña área al lado del río, se destinaba para la producción de maíz, cultivo muy tradicional de esta comunidad.

Esta parcela, la familia Sibaja Quirós la obtuvo a través de una herencia por parte de la familia de Chico, originalmente era de 2.5 hectáreas. y la misma se amplió en 1999 a 5.5 hectáreas., por medio de un cambio que realizó Chico con uno de sus hermanos de otra herencia que había obtenido también de su papá; en la actualidad el área total es de 6 hectáreas, dado que compró 0,5 hectáreas, hace dos años y medio.

En el caso del lote donde se ubica la casa en la que actualmente viven, también es una herencia de los padres de Chico, en la cual se establecieron hace más de 60 años, de hecho es la casa donde nació Chico. Posee un área de 0.4 hectáreas.

EDUCACIÓN FORMAL DE LA FAMILIA

El nivel de escolaridad formal de Chico es la primaria completa, en el caso de Lucía igualmente primaria completa, su hija mayor está actualmente en la secundaria de San Ignacio de Acosta, su segunda hija y su hijo están en la primaria de la localidad.

CAPÍTULO 2

LIDERAZGO DE LA FAMILIA SIBAJA QUIRÓS

Esta familia se ha caracterizado por participar de varias organizaciones comunales y regionales. Particularmente Chico, ha sido líder desde que estaba en la escuela, donde participó activamente en los grupos de Cruz Verde y comités escolares, dado que siempre ha tenido ese llamado a estar en actividad permanente.

Una vez que salió de la escuela, se integró a la Junta de Vecinos como un miembro más teniendo apenas 13 años; la Junta de Vecinos es lo que hoy conocemos como Asociación de Desarrollo Comunal, la cual vela por el desarrollo de la comunidad: arreglar caminos, acueducto, etc.

*“A mi me gustaba ver la comunidad en función y en acción”
(Francisco Sibaja).*

Aún soltero, Chico participó en la Junta del Patronato de la escuela local, luego a los 16 años —por la confianza que se había ganado—, fue tesorero de la Junta de Vecinos. Participó de la Pastoral Juvenil, motivando a los jóvenes, prestó sus servicios al Hogar de Ancianos de Acosta y a la Cruz Blanca, entidad que daba alimento a los alcohólicos del área metropolitana y para lo cual salía todos los domingos a San José.

Una vez casado, siguió participando del Movimiento Juvenil Cristiano en el cual también participaba Lucía, su esposa y ambos trabajaban con diferentes grupos.

“Nosotros partimos de una vocación misionera, antes de casarnos participábamos de diferentes grupos y hacíamos trabajos tipo misión de motivación espiritual o de caridad y esto a uno le nace desde muy pequeño, yo inicié con un anciano vecino que vivía solo, al cual yo con 8 años le iba a barrer la casa, a jalarle el agua y molerle el café, en las tardes”, dice Chico.

Más recientemente en 1990, Chico participó del grupo CAT (Campesinos Asociados de Toledo), precursor de la agricultura orgánica en esta comunidad y fue la organización con la cual inició la práctica de la agricultura orgánica.

Luego de CAT, Chico se vinculó con la CRACC (Comisión Regional de Ahorro Crédito y Comercialización de la Región Caraigres), conformada por diferentes grupos de diferentes comunidades, Chico representaba a su comunidad.

La CRACC se convierte en ACADECA (Asociación de Familias Campesinas para el Desarrollo de la Sub Región Caraigres) y Chico también participó en sus inicios.

Posterior a esta última organización, en conjunto con otros miembros del grupo CAT, Chico tomó la iniciativa de pertenecer a la Asociación de Desarrollo Integral de Toledo, precisamente a partir de la experiencia generada en esta organización campesina y con

la confianza de poder asumir plenamente este rol, además, ya se habían ganado como grupo el reconocimiento y la confianza de la comunidad, hasta hoy en día, miembros de CAT, siguen liderando esta Asociación de Desarrollo.

Esta Familia también forma parte de AFAORCA (Asociación de Familias Agricultoras Orgánicas de la Sub Región Carraigres), a través de la cual han logrado la certificación orgánica de la finca.

El Grupo Giras es otra de las organizaciones a las que ha pertenecido esta familia, incluso Chico participó como miembro del comité director y es a través de esta organización que la familia Sibaja Quirós establece el proyecto de plantas medicinales en la Finca Armonía, mismas que se comercializaban a través de esta organización. Este proyecto lo iniciaron en 1997-98 y con el cual también se estableció un secador solar, actualmente en plena función.

La última organización a la que se han vinculado como familia es a la Asociación APROCO (Asociación de Productores y Consumidores Orgánicos de Costa Rica), la cual surge en el seno de la feria de productos orgánicos **El Trueque**, de la cual Chico es el Presidente de la Junta Directiva. Esta asociación es la que administra esta feria. Esta organización se estableció legalmente en 2002, aunque la feria como tal inició su accionar en 1999.

BENEFICIOS OBTENIDOS MEDIANTE LA PARTICIPACIÓN EN TODAS ESTAS ORGANIZACIONES

Obviamente los frutos de haber participado en tantas organizaciones y desde tan jóvenes, ha sido mucho más positivo que negativo, ya que con la asociación a otras personas, se empieza a ver los problemas de forma colectiva y ya no individual.

En todos los procesos vividos han aprendido mucho, así como también han aportado con mucha responsabilidad, ninguna de las organizaciones ha sido mejor que otra, en todas han tenido buenos compañeros y compañeras y han aprendido muchas lecciones.

Al poner en una balanza lo positivo y lo negativo de la participación en estas organizaciones, lo positivo pesa más, sin dejar de mencionar lo negativo por que algunas veces algunos proyectos no se concretan.

“Hemos vivido en todas las organizaciones momentos muy difíciles, ejemplo en CAT, pero de manera grupal los hemos podido resolver” (Francisco Sibaja).

La participación de la familia en tantos grupos, ha sido porque la vida misma les ha presentando todas esas oportunidades y en ninguno en particular se han sentido mal, si no por el contrario, han sabido valorar la oportunidad de conocer a otras personas, de participar en otros proyectos y no han podido escapar de sentir esa satisfacción al saber que van creciendo poco a poco, como personas y como familia.

CAPÍTULO 3

ORGANIZACIONES DEL ESTADO DE LAS QUE HAN RECIBIDO APOYO

Del Estado, en el recuerdo de esta familia existen dos instituciones con las que han tenido algún tipo de relación, una negativa y la otra positiva.

La primera, con el Ministerio de Agricultura y Ganadería (**MAG**); se trató de un proyecto de cítricos que inició en 1988 – 89 (descrito anteriormente).

Este proyecto la familia lo inició motivada por el MAG quien se comprometió a dar 90 mil colones por hectárea en calidad de préstamo (en insumos: árboles, herramientas y asistencia técnica).

“A mi me fallaron en todo, yo preparé el terreno y el primer desembolso fue de 25 mil colones; sin embargo no recibí fertilizantes de ningún tipo” (en este momento aún no practicaban la agricultura orgánica). (Francisco Sibaja).

Esta situación generó una discordia fuerte con el técnico encargado del proyecto, a partir de lo cual se rompieron las relaciones, el proyecto para el MAG acabó por que en esa institución estatal, obligaron a Chico a cancelar de manera inmediata lo que le habían dado en el primer desembolso, para lo cual tuvo que vender una vaca y el resto lo consiguió prestado.

Sin embargo, la familia continuó con el proyecto (por que ya lo habían iniciado) para lo cual se fueron asesorando de con otros productores vecinos.

Hoy en día, prácticamente el MAG desapareció de esta comunidad, inclusive ni seguimiento da a las parcelas de cítricos.

La otra experiencia fue con la Universidad de Costa Rica (**UCR**) por medio del Centro de Investigaciones Agronómicas (**CIA**) (Gloria Meléndez y Jorge Briceño). Fue en 1998, a través de una investigación sobre el frijol tapado, de los componentes que hacen que este sistema de producción sea sostenible en el tiempo: estudios de las hierbas y los nutrientes que estas reciclan. La misma fue muy positiva.

ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES (ONG's) DE LAS QUE HAN RECIBIDO APOYO

Corporación Educativa para el Desarrollo Costarricense (CEDECO)

CEDECO ha apoyado a esta familia a través del intercambio con otros agricultores, esta ONG empezó su presencia en Toledo en 1987 con una primer visita de sondeo/ diagnóstico (Wilberth Jiménez, Manuel Amador y Rosy Soley).

La posibilidad de realizar todo tipo de intercambios tanto a nivel campesino y técnico; en el ámbito nacional así como en el ámbito internacional, ha sido una de las ventajas de la relación con esta ONG.

No obstante, en algunos momentos la relación con CEDECO ha sido difícil, sobre todo por diferencias de criterios con algunos técnicos de esta organización; sin embargo, al final todo ha sido parte de la construcción de una propuesta alternativa de producción y de vida.

Servicios Ecuménicos de Formación Cristiana en Centroamérica (SEFCA)

SEFCA también ha sido una organización que ha brindado apoyo pero a nivel comunal a partir de 1996, con un proyecto de Caritas Arquidiocesanias mediante un apoyo en la compra de mangueras para la finca del Grupo CAT y con la cancelación de un saldo de 600 mil colones que este grupo adeudaba por la compra de la finca, ahí inició la relación con esta organización.

El apoyo recibido de estas diferentes ONG's ha sido tanto económico como en capacitación y seguimiento de los proyectos y las mismas han permitido mantener un vínculo con muchas otras personas y organizaciones.

Por otro lado, el aporte económico ha sido un soporte bastante bueno (aunque poco), ya que se ha logrado instalar un galerón para recibir grupos, un sistema artesanal de riego, tilapias, plantas medicinales, cítricos, chile picante, maíz, frijoles, entre otros.

Recuento de algunas capacitaciones recibidas

En 1991, Chico recibió un taller de capacitación de 3 meses en el Instituto Cooperativo Interamericano (ICI), en Panamá. Fue su primer salida del país, cuando aún recién estaba conociendo a CEDECO. Fue una situación muy difícil por que implicó todo un sacrificio tanto para él como para su esposa y su única hija en ese momento de 10 meses. Lucía se vio en la obligación de irse de empleada doméstica a San José, para poder hacerle frente a la situación económica, ya que los 10 mil colones que le dio CEDECO en dos pagos no alcanzaban.

Esta capacitación contenía varias temáticas: educación popular, organización, realidad latinoamericana, relaciones humanas, comunicación, cooperativismo, entre otros. Al ser de carácter latinoamericano, fue muy enriquecedor ya que por primera vez Chico pudo conocer y compartir con personas de 14 países diferentes.

En 1994 nuevamente Chico volvió al ICI en Panamá a recibir un curso sobre comercialización de productos agropecuarios ya que pertenecía a la CRACC (luego ACADECA) en ese momento y ya estaba vinculado con la feria, por lo que este taller lo reforzaba en este aspecto, esta vez de 22 días de duración.

Una tercera vez, participó en el ICI en 1995, pero ya como facilitador de un curso sobre agricultura orgánica para campesinos panameños, a partir de ahí se le abren las puertas

como educador popular, igualmente ha realizado este papel a pedido de SEFCA en el tema de crear una estrategia de productos orgánicos a nivel de CA (sin embargo este proceso está estancado) y en el tema de la agricultura orgánica.

Luego estuvo en un taller de 4 días en la Escuela Centroamericana de Ganadería (ECAG) en Atenas, Alajuela, Costa Rica y el mismo fue sobre contabilidad básica, en 1995.

Igualmente a nivel de intercambios, Chico ha tenido la oportunidad de viajar a México (organización campesina y comercialización) y Brasil (agricultura orgánica y comercialización).

Con el apoyo de la agencia alemana EZE, fue a Guatemala como evaluador de los proyectos campesinos de agricultura orgánica que esta agencia estaba apoyando en ese país en conjunto con Carlos Solano de CEDECO, lo que le implicó una gran responsabilidad realizar esta tarea y de lo cual realizó una muy buena labor.

En Nicaragua también ha participado de unos 5 encuentros: producción de insecticidas a base del árbol de Neem (estando en el proceso de transición hacia la AO), en el CIVITE en el tema de naturaleza, medio ambiente y fe cristiana.

En 1998 en el CATIE, participó en un taller sobre frijol tapado.

En el caso de Lucía, ha recibido capacitación en el tema de procesamiento de alimentos en el 2001, impartido por el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA), ya concluyó el curso sobre Manipulación de Alimentos impartido también por el INA y el cual es requisito legal para establecer cualquier tipo de agroindustria, lo que le abre las posibilidades de la agroindustria casera que como familia están proyectando desarrollar; participó de un proceso de discusión de temas sobre género, promocionado por CEDECO en el 2004. También ha impartido talleres sobre catequesis en su comunidad y ha participado de la Junta Pastoral de la comunidad desde hace unos 6 años.

La capacitación recibida, ha sido a base de sacrificio de toda la familia así como compartida y practicada en el seno de la misma y hoy en día, las posibilidades de ambos de participar de eventos de capacitación se facilita, pues ya sus hijas e hijo han crecido y ya asumen responsabilidades en el hogar, además de ser muy concientes ya que desde que nacieron están inmersos en esta forma y filosofía de vida y también como seres humanos han crecido en este aspecto.

CAPÍTULO 4

RECIBIENDO LA BUENA NUEVA: LA AGRICULTURA ORGÁNICA

CAT; UN PUNTO IMPORTANTE DE PARTIDA

La experiencia con el grupo CAT, fue un proceso de transformación que se fue gestando bajo la metodología aprender haciendo, con más desaciertos que aciertos durante las primeras etapas del proceso, pero que fueron muy importantes, por que fueron los primeros pasos del proceso de transición hacia la agricultura orgánica por parte de la Familia Sibaja Quirós.

Las primeras etapas de CAT fueron de mucha experimentación, de mucha prueba y error y por lo tanto de muchos fracasos, por lo que el desánimo se hacía presente; pero era obvia esta situación, pues se estaba en una etapa inicial. Como CAT, estaban haciendo camino, no había mucho escrito al respecto y todo lo que hacían era para ver si servía, no era como ahora que hay mucho material escrito y una riqueza de experiencias que ya tienen mucho camino avanzado, por lo que hoy en día iniciar un proceso de transición es más fácil.

El gran acierto al interior de CAT, fue el convencimiento de que no se debía copiar cosas de afuera si no más bien, hacer todo aquello que ya por cultura sabían de sus abuelos y padres, o sea, seguir trabajando con aquellas actividades productivas propias de la región y no querer implementar actividades nuevas y cultivos que no eran aptos para las condiciones de Toledo. Era hacer lo mismo que siempre habían hecho, pero adaptado a la tecnología de la producción orgánica.

EL PROCESO DE TRANSICIÓN

Esta familia se anima al cambio hacia una nueva forma de producir, por un lado debido a los problemas de salud generados por la práctica de la agricultura convencional, basada en el uso de los agroquímicos (quemaduras y dolor de huesos causados por el Gramoxone) y por otro, a la llegada de CEDECO (Carlos Solano), que trae la inquietud de hablar de medio ambiente, protección y conservación del suelo, entre otros temas.

Temas que a la vez, les hizo recordar con nostalgia la forma de cómo sembraban antes sus padres y abuelos y como inclusive habían desaparecido algunas hierbas como el cañotillo, chanchillo, paira; las cuales fueron sustituidas por algunos montes difíciles de controlar, inclusive algunos resistentes a los herbicidas.

La práctica de la agricultura orgánica en el caso de la familia Sibaja Quirós, inició con el proyecto del grupo Campesinos Asociados de Toledo (CAT), el cual por un lado fue exitoso, pero también dejó muchas enseñanzas a partir de lo que no salía bien.

Chico en consulta con la familia, tomó la decisión de trasladar estas enseñanzas a su finca

familiar y hacerlo a este nivel, por que en el grupo CAT eran 28 personas, pero lo que hacían lo hacían solo en la finca grupal y no en las fincas familiares.

Cuando se tomó la decisión de transitar hacia lo orgánico en la finca familiar, recibió críticas y presiones de sus propios compañeros de grupo, quienes le animaban a no hacer el cambio, “por que lo iba a perder todo”, “que debía tener mucho cuidado”; pero la decisión la tomaron porque estaban convencidos que si serviría, y si no, “era una forma de experimentar para comunicar los resultados a otras personas”.

EL PROYECTO ARRANCÓ Y ARRANCÓ BIEN

El proceso de transición se inició en el año 1991 y fue una transición buena, a pesar de que se realizó de manera muy radical, abarcando toda el área de la finca (1 hectárea en ese momento) y dejando de aplicar agroquímicos de una sola vez.

Toda la capacitación recibida por Chico el año anterior a la transición, tanto a nivel nacional como internacional, así como la experiencia en el seno del Grupo CAT, fue muy importante para tomar la decisión del cambio.

Aunque desde el principio se hablaba de **diversificación** y de **fincas integrales**, durante el proceso de transición de esta finca hacia la producción orgánica, las mismas organizaciones que impulsaban la agricultura orgánica en el país (incluyendo a CEDECO), carecían de herramientas para trabajar, por lo que fue una etapa donde se dieron palos de ciego, se tenía que recurrir a la experimentación y a la validación de técnicas empleadas en otros lados. Sin embargo, es precisamente esta situación vivida, la que ha servido a esta familia, para aprender, crecer y aportar a la propuesta de producción orgánica de hoy en día.

“A partir de estas experimentaciones y estos resultados, es que nosotros somos los fundadores junto con otras personas a nivel nacional, de la construcción de este proyecto de agricultura orgánica (prueba y error)”; ahora, uno siente que ya llegamos a una madurez en este proceso y uno siente un nivel de compromiso por parte de las organizaciones que apoyan estos proyectos, hay una asesoría, una propuesta concreta y la idea de abrir camino (experimentar) sigue viva en nuestra familia”. (Francisco Sibaja).

En este caso concreto, el proceso de transición se inició con cítricos, maíz, frijol, banano, ayote, yuca; para la venta y el autoconsumo, en una hectárea de terreno.

UNA CRISIS A MEDIO CAMINO: UN RETO A RESISTIR, PERSEVERAR Y VENCER

En 1995, a 3 años de haber iniciado el proceso de transición, los cítricos sufrieron el embate por la falta de fertilizantes (deducciones de Chico) y ese año no hubo cosecha, ese verano fue crítico ya que la familia se había acostumbrado a un ingreso de dinero semanal, esto generó una gran crisis, ya que las bases de lo que estaban haciendo se

socavaron, pensando inclusive echar marcha atrás y empezar nuevamente a producir con agroquímicos: **crisis económica, crisis emocional**.

Reflexionaron sobre lo que estaban haciendo y pensaron que tal vez funcionaría mejor de otra forma a como lo estaban haciendo en ese momento, preguntándose inclusive ¿Como hubiese sido la situación, si hubieran empezado con una parte de la finca e ir de menos a más y no hacerlo de un solo tiro como se hizo en este caso?

Esta crisis duró unos 3–4 meses, durante los cuales, sembraron nuevamente maíz, frijoles, yuca, ñampí, entre otros productos, ya que lo que había sembrado en la finca era poco inclusive para el autoconsumo.

Nunca se llegó a determinar la causa, por que inclusive los árboles no se enfermaron y siempre estuvieron en muy buen estado, se pensó que quizá que fue a falta de nutrientes.

El ritmo de salidas a la feria empezó a no ser constante, ya que algunas semanas no había producción para vender, si acaso algunas pocas frutas cada 22 días.

Sin embargo se dieron un tiempo, ya que eran cuatro años de practicar la agricultura orgánica. Resistieron ante la motivación de que otras familias campesinas lo estaban haciendo y por lo tanto se sentían capaces de hacerlo; esta nueva oportunidad surgió del diálogo familiar, dándose un año mas de tiempo (todo el 97) para ver resultados y tomar la decisión definitiva, que es la que les rige hasta el día de hoy: **seguir produciendo orgánicamente**.

DURACIÓN DEL PROCESO DE TRANSICIÓN

La transición es una etapa que se basa en 3 años, donde por normas se establece que en ese período el suelo se purifica y que un producto está 100% sano, sin embargo, en esta experiencia la transición se extiende más allá de este período, durante estos primeros 3 años en este caso en particular, lo que se afianzó en esta familia, fue la confianza de haber pasado la barrera de la dependencia de insumos y no la concreción del proceso de transición establecido por las normativas.

“La transición para nosotros fue de unos 5 años, por que el año de crisis nos trajo dudas de si volvíamos aplicar agroquímicos, pero al fin no lo hicimos, pero yo siento que todavía estamos inmersos en una transición permanente de ir encontrando el equilibrio, sin embargo, hoy en día es un proceso de transición que disfrutamos, nosotros vamos contentos a la finca y no pensamos en que vamos a trabajar, si no ha formar parte de la finca (sin interpretar esto como románticista), vamos al lugar de descanso ha realizar nuestra actividad diaria, a realizar nuestra acción”. (Francisco Sibaja).

“Incluso como familia tenemos una estabilidad emocional cuando hablamos de la finca, para nuestras hijas e hijo significa un descanso ir a la finca... y siempre estamos cosechando algo”. (Lucía Quirós).



Producción de cítricos, Finca Armonía.

EFFECTO DEL PROCESO DE TRANSICIÓN SOBRE LA ECONOMÍA FAMILIAR

Durante el primer y segundo año del período de transición, la economía familiar no se vio afectada de manera alguna; la producción diversificada es un principio muy tradicional que esta familia ha practicado desde siempre, lo cual favoreció que el proceso de transición no fuera drástico y la economía no se viera afectada en este período.

*“La base fundamental de nuestra experiencia ha sido la diversificación, la finca ya venía diversificada y siempre se ha apuntado hacia lo mismo”.
(Francisco Sibaja)*

A pesar de que la cosecha de cítricos de este año (2004-2005) va a estar muy baja (efectos de tipo ambiental han afectado a toda la región por igual), la economía familiar no se verá afectada, por que no dependen exclusivamente de este producto, por el contrario hoy en día son muchas mas las plantas que existen con potencial para el mercado.

INSUMOS, TÉCNICAS E ITINERARIOS TÉCNICOS EMPLEADOS EN LA FINCA ARMONÍA DURANTE LA TRANSICIÓN

Aunque al inicio en esta experiencia se pasó por todo el proceso de hacer **Bocashi, aboneras, caldos y biofertilizantes**, etc., “y funcionaban”, luego se llegó a la conclusión de que era muy costoso ya que para áreas grandes se necesitan grandes cantidades de

gallinaza, estiércoles y otras materias primas que se deben traer de afuera, ya que ni la finca ni la comunidad las producen en cantidades suficientes; además del costo de transporte y de la preparación misma.

“Este tipo de agricultura orgánica quizá la pueden hacer los que tienen más recursos y vehículo pero, ¿qué pasa con los que no tenemos esos recursos?, jamás podríamos hacer agricultura orgánica así”. (Francisco Sibaja)

Por lo que **chapeas alternadas** (un carril sí y otro no) así como dejar **parches de hierbas** por toda la finca son técnicas que se han utilizado siempre – inclusive hoy en día – para permitir el hábitat de insectos; así como para incorporar materia orgánica al suelo para su mejoramiento, siendo esta la única forma de abonamiento utilizada.

“Un suelo se mejora a base de dejarlo en descanso, no hay que sembrarle abonos verdes, esa es una necesidad que se creó para suplir el N, pero en suelos despoblados y no en suelos con coberturas, donde estos evolucionan por sí mismos”. (Francisco Sibaja)

“En esta finca la idea es que produzca de una manera muy natural y equilibrada, por lo que la parte técnica se queda perdida, al igual que en un bosque aquí no hay un patrón técnico”. (Francisco Sibaja)

Lo anterior nos deja ver que la apuesta de esta familia es hacia un tipo de agricultura más natural, donde se potencian los ciclos y recursos mismos de la finca y de la naturaleza, sin tener que acudir al subsidio a través de procesos e insumos que impliquen una alta intervención humana, aspecto que determinaron a medida que el proceso de transición avanzaba y es la forma como producen hasta hoy en día.

Durante el período de transición se aplicó **gallinaza** a la naranja una sola vez y ocasionalmente al cultivo de orégano y a otras áreas pequeñas.

La aplicación de **carbonato de calcio**, para mejorar la fertilidad del suelo, sí ha sido una práctica constante durante todos los años.

EL COMPONENTE ANIMAL DURANTE EL PROCESO DE TRANSICIÓN

Hasta hoy en día, siempre ha existido un caballo en esta finca y cuya función básica ha sido como medio de transporte, al inicio se pensó en tenerlo semiestabulado para recoger el estiércol que produce, sin embargo se desistió de esta idea.

Igualmente, existía una vaca con el propósito de producir la leche para el autoconsumo y también para recoger el estiércol de esta. Ambos estiércoles se estaban procesando por medio de la lombriz roja californiana.

Sin embargo, se inició y se apostó a la práctica de una agricultura más natural donde se aprovechan los ciclos propios de la naturaleza, por lo que el componente animal hoy en día no es importante en esta experiencia.



Aprovechamiento de rastrojos, Finca Armonía.

Cuando se requiere elaborar algún biofertilizante líquido a base de estiércoles se recurre a materias primas producidas en la comunidad, sin embargo esto se practica muy poco y su aplicación es muy puntual en la finca, en áreas pequeñas.

LIMITACIONES DE LA TRANSICIÓN; DESDE LA PERSPECTIVA DE LA FAMILIA

- ▶ *“La principal limitación fue entrar uno como persona en el proceso, transformarse uno como persona; por que siempre hemos pensado que no es cambiar la tierra, si no que tiene que cambiar también el ser humano”.*
- ▶ *“Falta de conocimiento de lo que se estaba haciendo, ni el mismo CEDECO tenía las recetas, se descubrió al final que no habían recetas y que cada agricultor tenía su propia forma o estilo de cómo hacer la agricultura orgánica: según la región, según las posibilidades económicas, de mano de obra, etc”.*
- ▶ *“El proceso mismo de aprendizaje”.*
- ▶ *“La mentalidad y dependencia de aplicar insumos”.*

**ASPECTOS POSITIVOS DEL PROCESO DE TRANSICIÓN;
DESDE LA PERSPECTIVA DE LA FAMILIA:**

- ▶ *Todo lo que se fue aprendiendo*
- ▶ *Las experiencias que se iban viendo en el proceso, de demostrar de que si era posible hacer agricultura orgánica y vivir de ella*
- ▶ *La recuperación del suelo, este fue mejorando poco a poco*
- ▶ *La agricultura orgánica es una escuela permanente por que no se termina de aprender y de entender todo lo que se está generando en la finca después de 15 años.*

CERTIFICACIÓN

Esta finca fue certificada como orgánica en 1998 por Eco-Lógica (agencia certificadora costarricense). Dicha condición la obtuvieron bajo el marco de AFAORCA, la cual es una Asociación de Familias de la Región Caraiques que se dedican a la producción orgánica y a la cual pertenece la familia Sibaja Quirós. De esta forma, el proceso de inspección y el valor económico fueron más cómodos. Dicha certificación es renovada anualmente.

CAPÍTULO 5

LA PROPUESTA PRODUCTIVA HOY

La finca tiene una extensión de 6 has. Los cultivos “estrella” de hoy en día son naranja, mandarina, limón ácido y después la gran gama de productos en pequeña escala

El inventario actual de plantas y cultivos en esta finca sobrepasa los 160 en las 6 has., muestra fiel de la riqueza de la finca:

Frutas: mandarinas, naranjas, naranja agria, limón dulce, limón mesino, limón criollo, limón mandarino, guayaba, pitahaya, guabas, carambola, mibros, níspero, mangos, manzana de agua, marañón, aguacate, jocote, cas, pejibaye, caimito, uvas. **Medicinales:** achiote, orégano, flor de jamaica, juaniliama, saragundí, culantro coyote, sorosí, salvia virgen, jengibre, cúrcuma, mozote, albahaca, tilo. **Granos, legumbres, raíces y tubérculos:** chile, maíz, arroz, avena, chayotes, papas del aire, cubaces, frijoles, chicasquil, ñampí, yuca, musáceas. **Maderables:** guachipelín, cocobolo, cedro, pochote, roble, cenízaro. **Otras plantas como:** madero negro, violeta, citronela, masangeana, cabuya, nacedero. **Ornamentales:** amapolas, maracas, heliconias, orquídeas. **Peces:** gupis, tilapias y almejas de agua dulce. Una actividad que surge con un futuro promisorio es **la agroindustria...**

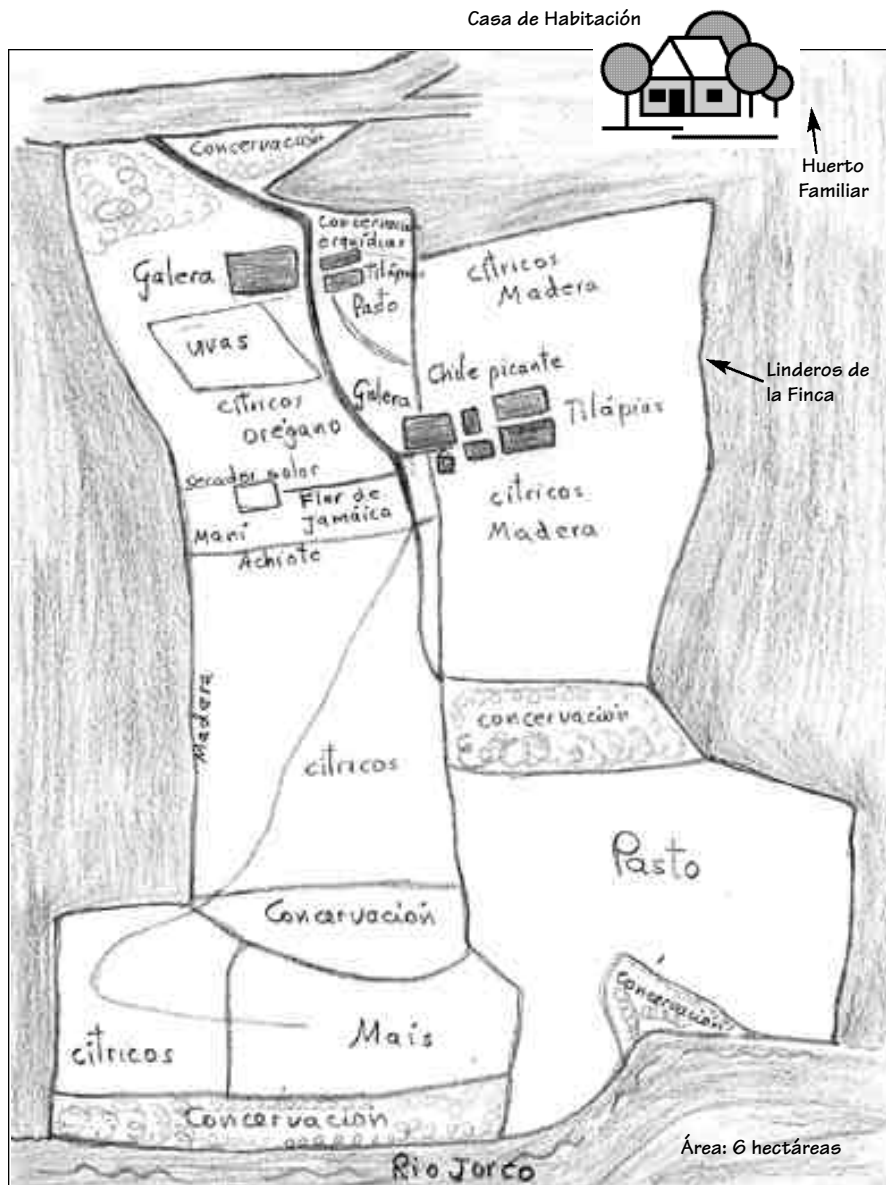


Secador solar, Finca Armonía.

Actualmente se está desarrollando un experimento de un naranjal sembrado 2.5 x 6 m; (donde lo normal es 6 x 6 m.), con la idea de aprovechar las primeras cosechas que son las mejores y los árboles aún está pequeños y si estos crecen mucho eliminar el del centro o manejarlos todos con podas. Nuca nadie ha hecho esto en Toledo, sin embargo Chico ha visto algunos cultivos de naranja mas densos y por eso esta prueba. Como siempre, los vecinos están a la expectativa de los resultados obtenidos y Chico y su familia felices de poder compartirlos.

“Con este tipo de experimentos se abre camino y si sirven, los resultados le sirven a cualquiera”. (Francisco Sibaja)

Figura 1. Croquis de la Finca Orgánica Integral Armonía, Toledo de Acosta, 2004.



Elaborado por Familia Sibaja Quirós, 2004

EL HUERTO FAMILIAR

El huerto familiar es el área que se encuentra alrededor de la casa de habitación y el cual posee 4000 metros cuadrados. En este siempre han existido frutas: naranja, aguacate, guayaba, manzana de agua, mango, pipa, cas banano, guineo, algunas raíces y tubérculos: ñampí, yuca; plantas como chicasquil, zorrillo; algunas aromáticas: culantro coyote, juanilama, orégano, chile picante, albahaca, menta, sábila; café; ornamentales, orquídeas; madera: roble, cedro; neem, jícara, bambú y gallinas de patio alimentadas con productos de ahí mismo.

La producción de esta área es exclusivamente para el autoconsumo familiar, lo que le implica a esta familia un gran ahorro, ya que no tienen que gastar en la compra de estos productos.

RENDIMIENTOS PRODUCTIVOS

En algunos productos principalmente los cítricos, los rendimientos son más bajos con respecto a los cultivos convencionales; sin embargo se mantienen de una manera constante, además sus costos de producción son muy bajos, por lo que el ingreso que estos generan es muy importante.



Limón mesino, Finca Armonía.



Naranja Valencia, Finca Armonía.

La producción de cítricos es variable, los árboles han tomado un ciclo natural y hay años que descansan, algunos producen 500 – 600 frutas y otros 50 – 100, pero esta producción es equilibrada.

Otros cultivos como achiote, maíz, frijoles y chile, han aumentado sus cosechas, e igualmente a costos muy bajos.

“Yo no he visto una producción muy baja, mas bien yo veo que va en aumento, sobre todo en los cultivos menores. En este sentido, también hay que tomar en cuenta la modalidad de producción de esta finca; no es lo mismo una hectárea de algún monocultivo orgánico a un área muy diversificada, donde se suma todo a la hora de vender”.

Agroindustria: una nueva alternativa económica

La agroindustria, es una actividad importante, la cual representa una buena alternativa para ser desarrollada dentro de la misma familia: se transforman los propios productos, genera empleo, mejora los ingresos y reta a diversificar aún más la producción.

Esta es una actividad muy reciente en la basta experiencia de la familia Sibaja Quirós; hace sólo 3 años comenzaron a procesar media docena de chileras (chiles picantes en una salmuera de vinagre), a partir de un curso que Lucía hizo sobre procesamiento de alimentos, promocionado por CEDECO.

Se inició con media docena de chileras, ya después les pidieron una docena, luego dos y así ha ido aumentando, aunque todavía es baja la venta.

A partir de la visita a Brasil, donde Chico conoció el achiote molido, el año pasado iniciaron un proyecto familiar con este producto y procesaron un poquito, ya este año procesaron la producción de 10 árboles, de los cuáles salieron 120 frascos, los que se vendieron a **1000 colones** cada uno.

Se trata de una industria familiar, por lo tanto casera, pero de buena calidad y con mucha aceptación en el mercado, en este sentido, la poca experiencia desarrollada, les ha retado a tener que mejorar sobre todo la presentación final de los productos.

A partir de la incursión con este tipo de productos en el mercado surgió la necesidad de realizar (como requisito por ley) el curso de manipulación de alimentos que imparte el INA y lo cual ya Lucía llevó a cabo, además, hoy en día están necesitando el permiso del Ministerio de Salud, para poder vender en la feria.

Actualmente los productos para procesar son: achiote, chile, cúrcuma, flor de jamaica, jengibre y orégano.

Un elemento que ha sido muy importante en esta área de la agroindustria es el secador solar, el cual se instaló con el proyecto de plantas medicinales, ya que la mayoría de los productos que están procesando, necesitan de un secado previo.



Chileras, Finca Armonía.



Achiote molido, Finca Armonía.

CAPÍTULO 6

EL MERCADO: UN DIÁLOGO PERMANENTE

HISTORIA DEL VÍNCULO CON EL MERCADO

Al inicio, hace unos 34 años atrás, los granos básicos y las frutas (principalmente cítricos criollos), se llevaban a caballo a San Ignacio para ser vendidos en el mercado de esta comunidad, luego se vendía a comerciantes que llegaban a comprar a la comunidad, a partir del arreglo del camino en el año de 1975.

Más recientemente, algunas familias de Toledo, comenzaron a vincularse con las ferias del productor del Valle Central, a las cuales llevan tanto sus propios productos, como otros producidos por otras familias de la misma comunidad.

En 1991, Chico tuvo la oportunidad de vincularse con Andrés Mendieta, un vecino que tenía un espacio en la feria del agricultor de Desamparados, a quién le pidió que lo llevara a conocer esa feria, a lo cual este vecino accedió.

Ese primer viaje marcó definitivamente un nuevo rumbo en la economía de la familia Sibaja Quirós, ya que aunque solamente pudo llevar un saco de productos a pedido de Andrés - su vecino - y en el cual llevaba frijoles, yucas, naranjas, entre otros; esa experiencia fue buena por que con sólo lo que llevó en un saco hizo, una venta de **nueve mil colones**.

El hecho anterior, significó el inicio del vínculo directo de la Familia Sibaja Quirós con las ferias del agricultor, pues esto les permitió valorar la importancia de vincularse de manera directa con el mercado, aprender a vender al consumidor y no a intermediarios.

Por otro lado, a partir de este vínculo con la feria de Desamparados, la dieta familiar sufrió un gran cambio, ya que a partir de ese momento hubo verduras, tomate, lechugas, repollo, entre otros productos, lo que ha permanecido hasta hoy en día.

A partir de esa primera visita al mercado, Chico y Andrés se pusieron de acuerdo para salir juntos, no llevar los mismos productos y no hacerse competencia entre ellos, esto duró por 4 semanas consecutivas con un promedio similar en las ventas, Chico pagaba **300 colones** por el flete del saco de productos que sacaba.

Al mes de iniciada esta nueva experiencia, Chico se fue para Panamá a recibir una capacitación por 3 meses, lo cual implicó la pérdida de este vínculo con esta feria, aspecto que retomó una vez que regresó, pero para lo cual tenía que iniciar con poner a producir la finca nuevamente y unos meses mas tarde volver de nuevo a la feria de Desamparados, específicamente en agosto de 1992; igualmente fue gracias al apoyo de Andrés Mendieta.

En esta etapa Chico inicia también a comprar productos a los vecinos y así aumentar los volúmenes de venta y por supuesto los ingresos; vendiendo de **20 a 25 mil colones** por

semana, valor que se mantuvo, ya que la demanda también se estabilizó y por lo tanto los ingresos, o sea, se establece una relación con una clientela mas o menos fija.

La semana excepcional de ventas en la feria de Desamparados fue de **34 mil colones en el año de 1996**, año en el que este nivel de ingresos se consideraba enorme, ya que implicaba una entrada mensual de 136 mil colones; en contraste con la actualidad, la semana mas exitosa de ventas ha sido de **160 mil colones**.

No obstante, los menores ingresos semanales en los años 90's, la relación beneficio: costo era mucho mejor que hoy en día, pues aunque ya los costos de producción eran bajos por la no dependencia de insumos químicos y por el contrario ya se aprovechaban los recursos propios y el control de hiervas se hacía manualmente; la situación general del país estaba mejor, en contraste con la situación actual de crisis. En ese entonces había una mejor estabilidad económica.

Con el paso del tiempo, Chico empezó a buscar espacios vacíos en la feria, de gente que no llegaba esa semana y así ya podía llevar un poco mas de producto, venderlo en un espacio aparte y de esta forma no competir con su vecino Andrés.

Durante 3 años luchó con la administración de la feria de Desamparados para que le cedieran un espacio propio y una vez que lo logró, pudo llevar mas producto y para lo cual compartía el pago del flete con Andrés, incluso, se empezó a atrever a pagar un flete por aparte, ya que habían suficientes productos: mandarinas, naranjas, limones ácidos, frijoles, ayotes, yuca, culantro coyote, etc., el costo del flete era de **2500 colones**, en contraste con la actualidad que paga **9 mil colones**.

Por otro lado, el vínculo directo con la feria, retó a esta familia a diversificar aún más la producción de la finca, ya que cada semana necesitaba producir mas por que los clientes así lo iban pidiendo.

“Con el ingreso a la feria, se viene a intensificar la diversificación de un mercado que demanda muchos productos”. (Francisco Sibaja)

“Un consumidor en la feria no pide solo naranjas, por lo que hubo que retomar el concepto del cerco”. (Francisco Sibaja)

“Nosotros somos pequeños productores, produciendo para pequeños consumidores, no producimos para grandes cadenas comercializadoras, lo que da la posibilidad de diversificar al máximo en la finca”. (Francisco Sibaja)

Por tanto, es el mercado el que va dando luces de lo que se debe ir produciendo, la relación directa productor / consumidor va generando un diálogo semanal.

¡Y vendieron los primeros productos orgánicos!

Los primeros productos orgánicos que vendió esta familia fue precisamente en la feria del agricultor de Desamparados (convencional) y no se vendieron como tal si no como convencionales, el precio igualmente no se diferenciaba, sin embargo era rentable por que al haberse bajado los costos de producción, se amplió el margen de ganancia, aspecto que se mantienen hasta el día de hoy.

Aunque se vendían como convencionales, se percibía la aceptación por parte de los clientes a partir de algunas expresiones de estos; incluso algunos clientes eran muy fieles por que sabían que se trataba de productos sanos, sin agroquímicos, aun cuando tal vez en ese momento no sabían que era un producto orgánico.

Después de varias semanas de comprar y probar los productos, los consumidores se iban convenciendo de la calidad de los mismos; lo que implica que no es de la noche para la mañana que se va formando al consumidor, esto también es un proceso.

“Al inicio fue mas complicado al no haber ese reconocimiento de orgánico, por que eso era desconocido por los consumidores e incluso al inicio cuando se le hablaba de orgánico a los consumidores, estos lo relacionaban con estiércoles”. (Francisco Sibaja)

Sin embargo, ya en esta feria Chico tenía una cantidad de clientes que le eran fieles por la calidad de los productos que llevaban, sabían que eran orgánicos, además, el administrador de esta feria estaba muy concientizado e interesado en la agricultura orgánica, por lo que le separó un lugar diferenciado (sin rotular), donde Chico vendía sus productos.

¡AHORA SÍ COMO ORGÁNICOS!

El 15 de mayo de 1999, se inicia el proyecto de Feria de Productos Orgánicos impulsada por CEDECO y a la cual se vincula esta familia, es a partir de esta fecha, que se mantiene el vínculo tanto con la feria del agricultor de Desamparados (productos convencionales) y con esta feria exclusiva de productos orgánicos, pues esta última sólo se realizaba un sábado por mes, por lo que los otros tres sábados Chico iba a la feria de Desamparados.

Como la feria de productos orgánicos se llevaba a cabo solo un sábado por mes, los clientes empezaron a presionar para que esta se realizara al menos una vez por quincena, entonces efectivamente esta feria pasa a ser quincenal y de la misma manera, esta familia sigue el rol de alternar su participación en ambas ferias, ya para esta época Chico tenía su propio espacio en la feria de Desamparados.

Una vez que la feria exclusiva de productos orgánicos se comenzó a realizar cada 8 días (sábados), Chico se desvinculó totalmente de la Feria de Desamparados y decidieron quedarse exclusivamente con la Feria de Productos Orgánicos, ya que la demanda de estos satisfacía sus expectativas, ahí lograba vender todos sus productos.



Feria de productos orgánicos “El Trueque”, San José, Costa Rica.

“A esta feria he llevado de todo, hasta madera para un cliente que quería unas tablas de caoba que se fueron para Suecia”. (Francisco Sibaja)

A partir de que esta feria se dio a conocer y se promocionó como un espacio de venta de productos orgánicos, ya el cliente si sabía a lo que iba, a comprar productos orgánicos y esto también generó un diálogo semanal entre productores y consumidores, con todas las implicaciones que antes se mencionaron: diversificar mas la finca para satisfacer las necesidades de esta clientela, ofrecer nuevos productos, relaciones de mayor confianza y afecto, etc.

Por otro lado; la estrategia de organizar visitas grupales de consumidores a las fincas, vino a reforzar este vínculo de confianza, ya que de esta forma los consumidores logran entender de lo que se trata realmente la producción orgánica y adquieren un mayor nivel de convicción y por lo tanto se vuelven promotores entre el amplio sector de consumidores.

OTROS MERCADOS

Esta familia también ha estado vinculada a otros mercados:

Las plantas medicinales, las vendieron al Grupo Giras por más de 2 años; las cuales se vendían ya secas: tilo, juanilama, orégano, menta, guarumo y zacate limón. El tilo y el zacate limón se exportaban y las otras eran para el consumo nacional.

Durante 3 años le han vendido parte de sus productos a la empresa Comercio Alternativo: naranja, limón ácido, mandarina y ayote básicamente, esto es semanalmente.

CAPÍTULO 7

ANÁLISIS ECONÓMICO DE LA FINCA ARMONÍA: 2002 – 2004

“Yo no he llevado números de cuánto produce la naranja por año, o cuánto el orégano o cuánto el maíz, sino para mí es la suma de todas las cosas que hay en la finca, las que hacen posible el proyecto”. (Francisco Sibaja)

A pesar que no existe registro alguno con respecto a costos de producción que permitan determinar el nivel de rentabilidad en concreto, esta familia determina la misma como buena tomando como indicadores el hecho de que no les falta nada para vivir: ropa, medicinas, estudio, alimentos, casa, recreo, etc., no tienen deudas y se puede reinvertir en los diferentes proyectos de la finca, e incluso como familia generan mano de obra en la comunidad tanto para hombres como para mujeres, la que pagan con los ingresos que genera la finca, siendo el valor actual de un jornal de \$2.500.

“No es un cultivo lo que determina en esta experiencia las entradas económicas; si no que es la suma de las cosas grandes y las cosas pequeñas lo que hace posible y exitosa la experiencia”. (Francisco Sibaja)

Aunado a lo anterior, los costos en que incurren anualmente en la finca son muy bajos, ya que es una finca cuyos ciclos energéticos naturales son aprovechados, siendo muy pocos los insumos externos que se utilizan.

La estructura de la finca es muy compleja, muy diversificada, por lo que siempre que se realiza alguna actividad no se realiza a un cultivo en concreto, si no que se realiza por áreas, donde conviven muchos cultivos y por lo tanto saber cuanto le corresponde a cada uno es muy difícil.

“Yo en un día paso por 50, 60 cosas, por que es una actividad muy diversa, no es una actividad específica donde estoy trabajando, es muy complicado y complejo”. (Francisco Sibaja)

Además, la libertad y armonía con se trabaja en esta finca, no permiten el establecimiento de horario alguno, lo que si está claro es que diariamente Chico le dedica unas 10 horas de trabajo a la finca, a lo que se suman las horas de trabajo de Lucía e inclusive de sus hijas e hijo.

En cuanto a jornales anuales pagados que se invierten en esta finca andan por el rango de 50 jornales, en insumos lo que se invierte anualmente es en carbonato de calcio y esporádicamente en algún otro insumo como gallinaza o algún estiércol que vienen de fincas también orgánicas.

De lo que sí existen algunos registros es de las ventas realizadas los últimos tres años en la feria de productos orgánicos El Trueque, y de lo cual se presenta la siguiente información.

Cuadro 1. Diversidad de productos orgánicos en la Feria El Trueque, ofrecidos por la Finca

2002	2003	2004
Banano	Banano	Banano
Caimito	Caimito	Caimito
Carambola	Carambola	Carambola
Cas	Cas	Cas
Guaba	Guaba	
Guayaba	Guayaba	
Guineo	Guineo	Guineo
	Jocote	Jocote
Limón ácido	Limón ácido	Limón ácido
Limón dulce	Limón dulce	Limón dulce
Limón mandarino	Limón mandarino	Limón mandarino
Limón mesino	Limón mesino	Limón mesino
		Limón persa
Mandarinas	Mandarinas	Mandarinas
Mango seleccionado	Mango seleccionado	Mango seleccionado
Mango tierno	Mango tierno	Mango tierno
Manzana de agua	Manzana de agua	Manzana de agua
	Manzana de rosa	Manzana de rosa
Maracuyá	Maracuyá	
Marañón	Marañón	
	Nance	Nance
Naranja	Naranja	Naranja
	Naranja agria	Naranja agria
Pitahaya	Pitahaya	
Plátano	Plátano	Plátano
Frijoles	Frijoles	Frijoles
Aguacate	Aguacate	Aguacate
Ayote	Ayote	Ayote
	Ayote tierno	Ayote tierno
	Chayote	Chayote
Elote	Elote	
Flor de itabo	Flor de itabo	Flor de itabo
Pipian	Pipian	
Huevos	Huevos	Huevos
Tilapia	Tilapia	Tilapia
Chiscaquil	Chiscaquil	
		Achiote
Culantro coyote	Culantro coyote	Culantro coyote
		Chan
Orégano	Orégano	Orégano
		Rosa de Jamaica
	Miel de abeja	Miel de abeja
Paste	Paste	Paste
Mozote	Mozote	
	Chilera	Chilera
Dulce tapa	Dulce tapa	Dulce tapa
Ñampi	Ñampi	Ñampi
Yuca	Yuca	Yuca
36	44	39

Fuente: Registros de información Feria El Trueque. CEDECO. 2002 – 2004.

En el cuadro anterior se presenta el inventario de todos los productos que se han ofrecido en la Feria de Productos Orgánicos El Trueque durante el período 2002 - 2003, lo cual es un reflejo de la diversidad que existe en esta finca.

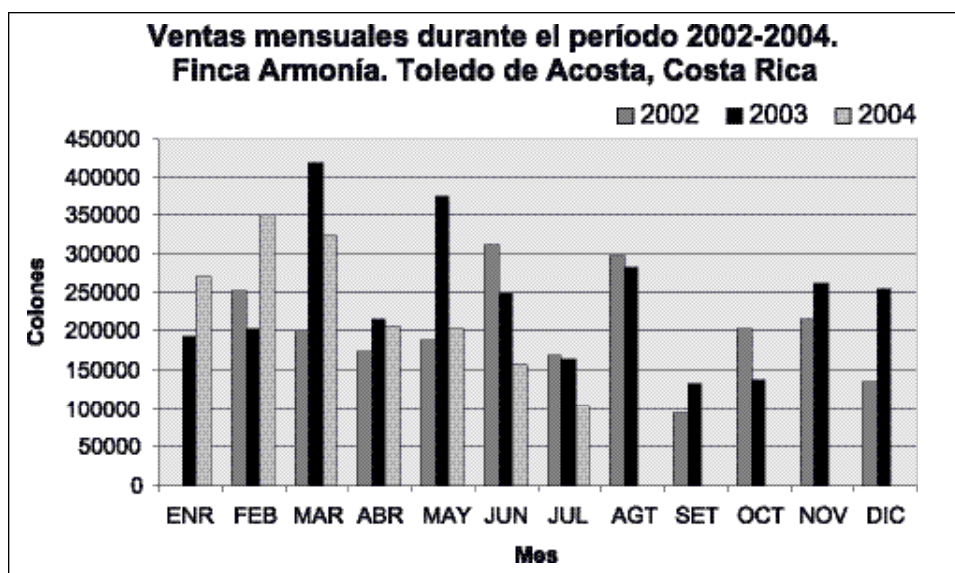
Se resaltan en **itálica negrita (mandarinas y naranjas)**, los dos productos que de acuerdo a registros existentes (establecidos en la Feria el Trueque) son los principales, en el sentido de que son los que en determinado período del año generan los mayores ingresos a la familia.

Por otro lado, se nota también como la oferta a través de los años no es la misma en cuanto a número de productos, en **negrita** se resaltan aquellos productos que son introducidos por primera vez a esta feria, los espacios en blanco muestran la ausencia durante ese año del producto. Esta dinámica de productos ofrecidos al mercado está muy influenciada por factores de tipo ambiental principalmente.

No obstante esta gran lista de productos ofrecidos, la misma sólo representa una porción del total de productos diferentes que se producen actualmente en la Finca Armonía, quizá sea un número igual o mayor el que queda para el autoconsumo, dado que se producen en muy pequeña escala o aún están en proceso de establecimiento o experimentación.

En el **gráfico 1.**, se refleja como durante el año 2003, se realizó la mayor venta del período registrado, siendo de 419.750.00 colones en el mes marzo, en contraposición con el mes de setiembre del año 2002 que fue en el que se realizaron las menores ventas mensuales: 94.625.00 colones; factores ambientales, choque de actividades familiares, entre otros, han sido los que influyeron en este comportamiento de ingresos.

Gráfico 1

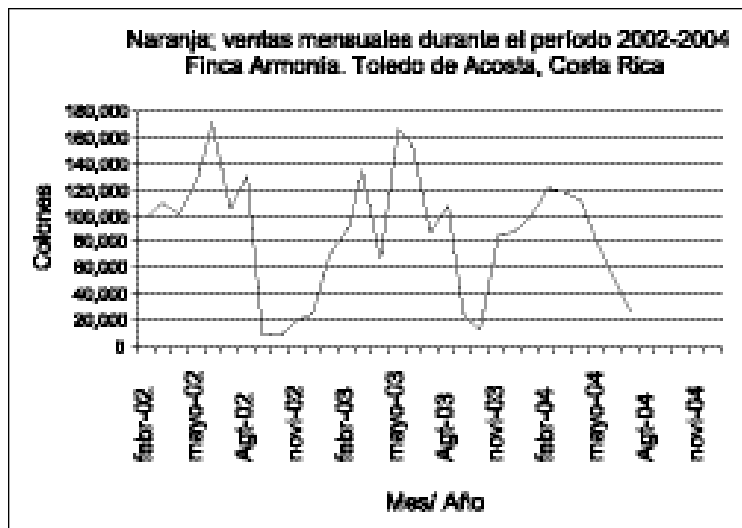


Fuente: Registros de información Feria El Trueque. CEDECO. 2002 - 2004.

A pesar que para el 2004 no se cuenta con la información completa, se nota un comportamiento similar de los ingresos durante el período.

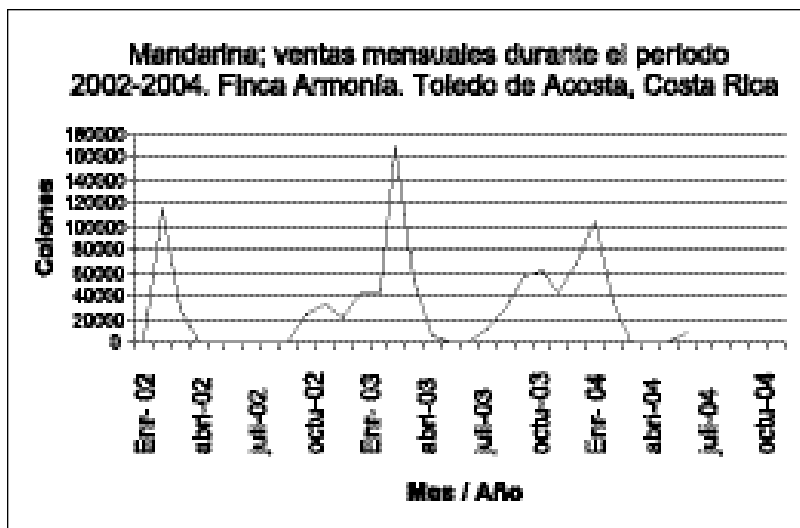
Por otro lado, se puede notar que un período muy bueno en cuanto a ingresos se refiere, es el fin y principio de año (noviembre-diciembre; febrero-junio), lo que coincide también con la producción de naranjas y mandarinas (gráficos 2 y 3).

Gráfico 2



Fuente: Registros de información Feria El Trueque. CEDECO. 2002 – 2004.

Gráfico 3



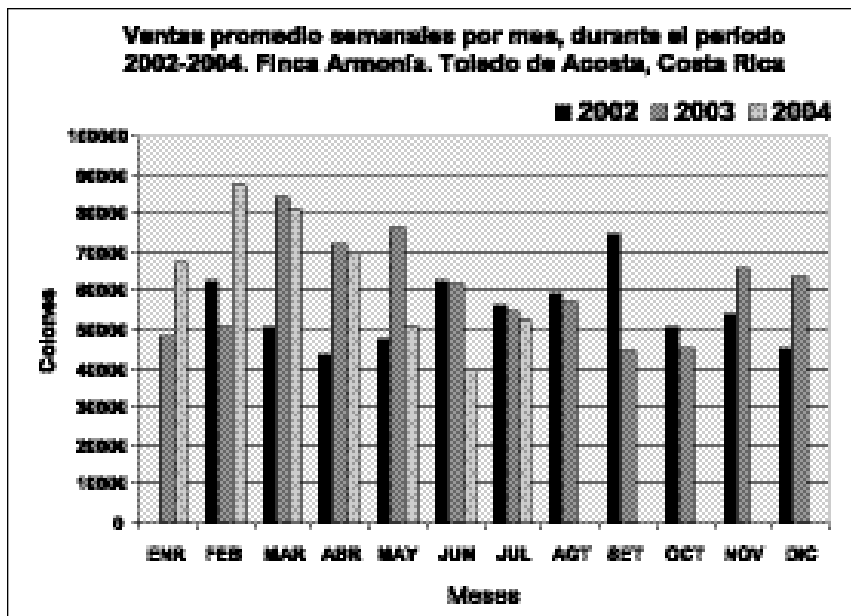
Fuente: Registros de información Feria El Trueque. CEDECO. 2002 – 2004.

Al realizar el análisis de ingresos semanales en el mismo período (gráfico 4), se observa que existe también una relación de mayores ingresos en los meses de producción de cítricos; no obstante, las variaciones de las barras (picos) en este caso son menos pronunciadas, dado que acá se refleja los ingresos cada 7 días exactos; evidenciándose un ingreso mas o menos constante por semana.

El efecto estacional de la producción de cítricos sobre los mayores ingresos, se pierde al realizar el análisis de manera semanal (gráfico 4), al ser compensados por la otra gran variedad de productos que aunque en menor escala, sumados pasan a ser un ingreso tan importante como el de los cítricos y quizá de mayor importancia que estos, ya que se mantienen por todo el año.

Nuevamente, surge la importancia de la diversificación, pues es este elemento el que permite una constante en los ingresos; sin embargo, también son muy importantes aquellos cultivos “estrella”, en este caso cítricos, que aunque son de época, vale la pena cuidarlos, ya que generan los picos de mayores ingresos en el año y a partir de los cuales, poder ahorrar, reinvertir en la finca misma.

Gráfico 4



Fuente: Registros de información Feria El Trueque. CEDECO. 2002 – 2004.

CAPÍTULO 8

RETROSPECTIVA DE LA INTRODUCCIÓN DE ACTIVIDADES NOVEDOSAS EN ESTA EXPERIENCIA FAMILIAR

Desde el momento que esta familia comienza a realizar su proceso de transformación, el cual inician con el cambio interno como seres humanos, también inician un proceso innovación en su comunidad, como proyecto nuevo de vida.

Como lo manifiesta Chico, *“toda la finca en sí siempre ha sido novedosa para todos los vecinos, hasta con los mismos cultivos tradicionales, por que estos se empezaron a dar nuevamente con muy buena calidad”*.

Pero vale la pena resumir algunas novedades concretas a través de los años en esta experiencia y que además nos muestran un estado del avance y afianzamiento constante y planificado de esta finca orgánica integral:

Galera: Construida en 1994 con el apoyo económico de ANAPO (Asociación Nacional de Productores Orgánicos), con la idea inicial de estabular el caballo y la vaca de ordeño, y así recoger los estiércoles para transformarlos en abonos, pero luego esta idea cambió al optar por una agricultura mas natural. La galera entonces se tomó como una bodega para secar productos, almacenar leña, etc.

Plantas medicinales: Este proyecto surgió en 1995 a partir de la crisis presentada por la situación de los cítricos. Este fue una muy buena alternativa ya que en tres meses ya se estaban cosechando, lo que ayudó grandemente a paliar la crisis que se estaba viviendo. Este proyecto surgió a partir del vínculo de esta familia con el Grupo Giras (con sede en San Ignacio de Acosta), quienes producen y comercializan este tipo de productos, el mismo ha servido de escuela para la familia en la práctica de la medicina natural, ya que les motivó a conocer más sobre este tema.

Secador solar: Surge con un crédito de Grupo Giras en 1995 con el proyecto de plantas medicinales, crédito que se fue pagando con la producción misma. Hoy en día sigue en pleno funcionamiento (ha requerido algún mantenimiento).

Servicio sanitario: Surgió paralelamente con el proyecto de plantas medicinales con el fin de mantener la higiene de estas plantas, no obstante, este servicio sanitario implicó la higiene de toda la Finca Orgánica Integral Armonía. Incluso también ha servido para educar a las personas que trabajan en esta finca, al conocer la importancia de mantener la higiene en la finca.

El sistema de riego; este surgió en 1996 a la par también del proyecto de plantas medicinales, ya que estas también se debían producir en la época seca, por las exigencias de mercado. En esta comunidad nunca había existido sistema de riego alguno, por lo tanto generó mucha novedad, tal que “les daba gusto” ver los aspersores dando vueltas y regando los cultivos. También fue novedad ver plantas verdes en pleno verano.

Tilapias: en 1997. “*¡Pejes en ese atillo!, ¿cómo se le ocurre a usted?*”; le dijo un vecino.

Este proyecto surgió a partir del principio de utilizar al máximo los recursos de la finca y no depender tanto de recursos externos, en este caso, utilizar un recurso muy valioso que no se estaba aprovechando, cual es el agua. Las primeras tilapias que se establecieron provenían del proyecto del Grupo CAT. Hoy en día existen 6 estanques con una capacidad de producir unas 3 mil tilapias al año.

Galerón: Construido en 1998 con un apoyo económico de CEDECO; el mismo sirve para reuniones y discusión de temas, evaluaciones, sirve como centro de intercambio de experiencias.

Flor de jamaica: Este proyecto se estableció a partir de una visita de Chico a Rivas de Nicaragua en el año 2002, donde obtuvo las semillas y ahí también conoció algo sobre este cultivo, además, las condiciones ambientales de Toledo son muy adecuadas para el mismo, por lo que se ha adaptado muy bien, con muy buena producción, misma que se ha sido muy aceptada en la Feria El Trueque. Ya para este año tienen sembradas 160 plantas.

Uva: Se trata del proyecto mas reciente, inició este año 2004 y aún lo desconocen como cultivo e inclusive su manejo. Surge con el asesoramiento de una vecina (Italiana), quien tiene experiencia; se trata de un proyecto pionero de uvas orgánicas, un experimento más.

Todos estos proyectos en el transcurso de los años, han venido cambiando y dinamizando la producción de la finca y los mismos han requerido de pequeños aportes económicos o créditos blandos de algunas organizaciones.



Producción de tilapias, Finca Armonía.

CAPÍTULO 9: FACTORES DEL CONTEXTO NACIONAL QUE HAN AFECTADO A ESTE PROYECTO FAMILIAR DURANTE TODO SU PROCESO

Durante todo el proceso de este proyecto, la familia Sibaja Quirós establece dos momentos fácilmente diferenciables que han afectado este proyecto y ambos tienen que con el impacto sobre la economía familiar.

Los definen de la siguiente manera:

- **Antes:** hace 8 años (1996); cuando ya se tenía un puesto propio de venta en la feria del agricultor de Desamparados, varios años de experiencia en la comercialización directa de los productos y un grupo de clientes fijos.

“En esa época había dinero hasta para ir guardando por semana, un excedente que servía para reinvertir en el proyecto”. (Francisco Sibaja)

- **Ahora:** Aunque se ha afianzado el vínculo con el mercado y sobre todo el de productos orgánicos; la economía nacional está sufriendo una crisis y por lo tanto repercute directamente en las economías familiares.

*“Los ingresos actuales no alcanzan, se gastan al día; a pesar de que ahora se hacen **hasta 100 mil colones** por semana”. (Francisco Sibaja)*

Hoy se aplica por lo tanto el refrán: **“Coyol quebrado, coyol comido”**.

Sin embargo, desde la perspectiva de la familia, la Finca Armonía así como está planteada hoy en día, es una respuesta a toda esa crisis, por que se tiene una mayor capacidad de resistir ante esa problemática, por la diversidad de productos y proyectos que hay, donde no se apunta a uno solo.

“Este modelo de agricultura es mas resistente a las crisis que se presentan”. (Francisco Sibaja)

“Al final es mejor una guinea en la mano que un billete de deudas” (alusión a la resistencia y sobrevivencia con calidad en el campo, ante las crisis). (Francisco Sibaja)

“Ante estas crisis, la capacidad de inversión en la finca misma no se da por lo que la economía familiar se estanca, es mucho mas lento el camino, pero con lo que exista establecido, la finca se puede mantener”. (Francisco Sibaja)

Sin embargo, esta crisis económica mundial - la cual es una amenaza-, se vuelve a la vez un reto para el productor /comercializador, ya que le provoca a tener respuestas ante

esta; en el caso específico de la Finca Armonía, actualmente se apuesta a la agroindustria y de esta forma ampliar el abanico de posibilidades.

CAPÍTULO 10

REPRODUCCIÓN LOCAL DE ESTA EXPERIENCIA

A nivel comunal, la multiplicación y el intercambio alrededor de esta finca ha sido muy poco y hoy en día aún les siguen criticando esta forma de producir y de vivir.

Sin embargo, la tesonéz de la familia ha hecho posible esta experiencia y su permanencia en el tiempo; lo han hecho por iniciativa propia y gracias al apoyo que les han dado algunas de las organizaciones con las que han tenido algún tipo de relación y a las cuales se han atrevido a solicitar ayudas muy concretas.

Esta finca también ha servido de demostración a muchos grupos y personas en el ámbito Latinoamericano y fuera de este.

De **Costa Rica**, le han visitado personas de: Linda Vista, Guaitil y Palmichal de Acosta, Puriscal, San Gabriel y La Legua de Aserrí, Sarapiquí, Guácimo, Guápiles, Pérez Zeledón, Zarcero, Poás de Alajuela, La Fortuna de San Carlos, Cabragra y Talamanca (Reservas Indígenas), Jicaral de Puntarenas, Coronado, Moravia, Paso Ancho, Desamparados, San Pedro de Montes de Oca, La Uruca, Cartago, Heredia, Guadalupe...

Por otro lado personas de: **El Salvador, Nicaragua, Guatemala, Honduras, Panamá, México, Perú, Chile, Argentina, Brasil, Ecuador, Colombia, Estados Unidos, Alaska, Alemania, Suiza, Italia, Bélgica, España** y **Japón**, entre otros que no se han registrado.

CAPÍTULO 11

EL FUTURO

Este proyecto de vida familiar no acaba, por el contrario sigue creciendo y adaptándose a los cambios que el tiempo le va dictando: crisis, necesidades de consumidores, necesidades de capacitación, experimentaciones permanentes, etc.

Reflejo de lo anterior es el inicio de actividades nuevas y la proyección de otras, con las que a futuro esta familia, espera seguir aportando a la construcción de una agricultura diferente y a un estilo de vida de calidad:

- ▶ Seguir ampliando el número de plantas con algún valor en la finca, o sea, seguir reforzando el principio de biodiversidad: “duplicar la cantidad de productos que hay hoy en día y que nuestra finca sea como nuestra refrigeradora, nuestra despensa, donde uno va y hay comida permanente y segura, de donde saquemos todos nuestros alimentos conservados, porque necesitamos mas productos para el autoconsumo y mas productos para la feria”. (Francisco Sibaja)
- ▶ Seguir experimentando e innovando con el Proyecto de uva orgánica
- ▶ Seguir apostando a la producción de flor de Jamaica
- ▶ Traslado de la vivienda familiar propiamente a la finca, para sentirse aún más parte integral de la misma.
- ▶ Establecer la actividad apícola, la cual se complementa muy bien con esta finca (producción de miel y polinización de los cítricos y otras plantas).

CAPÍTULO 12

FORTALEZAS, OPORTUNIDADES, DEBILIDADES Y AMENAZAS DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA FINCA ORGÁNICA INTEGRAL ARMONÍA

Considerando los aspectos **productivo, ambiental, social y económico**; la familia Sibaja Quirós determinó las siguientes fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas:

FORTALEZAS

- El suelo se ha equilibrado, lo que permite la diversificación de la finca
- La diversidad misma de la finca
- La experiencia generada a nivel productivo
- La reforestación que se ha venido implementando
- Aire puro, ambiente sano
- Protección y reproducción de la vida silvestre, controladores biológicos, etc.
- El paisaje
- La seguridad y confianza que tiene la familia en el proyecto
- La participación a todo nivel de la familia
- La parte emocional de toda la familia
- Matrimonio muy estable con una familia muy ejemplar
- La finca se ha vuelto un espacio para reuniones sociales de grupos de productores, miembros de la Junta Escolar, Patronato Escolar, maestros y niños, etc.
- El reconocimiento de este proyecto de vida, alcanzado por un gran número de personas, inclusive a nivel comunal
- Buenas relaciones con los vecinos
- Aporte familiar de trabajo para el desarrollo comunal
- Generación de empleo a nivel de la comunidad para hombres y mujeres
- El vínculo con el mercado
- No hay deudas
- Económicamente estables

OPORTUNIDADES

- La agroindustria que se está abriendo, implica diversificar y producir más, dar valor agregado y genera empleo
- El intercambio de conocimientos, experiencias y semillas con otros productores
- Proteger el medio ambiente
- Los contactos con muchas personas y amistades que cada día se reafirman más

- La confianza de los consumidores, lo que nos permite crecer mas
- Seguir creciendo como seres humanos, como familia
- Recibir grupos de técnicos, productores y otros que vienen a conocer lo que se está haciendo y lo que a su vez genera algún ingreso
- El potencial en ecoturismo ya que cada vez hay más gente interesada en encontrar lugares de este tipo, clientela potencial
- El mercado mismo, que está allí y solo hay que saberle llegar, hay una demanda permanente de productos
- Medio de transporte disponible (contratado) para salir al mercado
- Vender otros productos orgánicos producidos en la comunidad: culantro coyote, huevos caseros, entre otros

DEBILIDADES

- El uso de agroquímicos en las fincas colindantes, lo que puede ser un foco de contaminación para la Finca Armonía
- Falta de medios de comunicación ágiles (sobre todo teléfono), para facilitar la comercialización a través de pedidos de productos

AMENAZAS

- El TLC; dado que este tipo de tratados favorecen más a las grandes empresas y desfavorecen a los más pequeños
- La crisis mundial
- La crisis económica por la que atraviesa el país
- Los vecinos siguen produciendo convencional mente

CAPÍTULO 13

LECCIONES QUE NOS DEJA LA FINCA ORGÁNICA INTEGRAL ARMONÍA

LECCIONES DEL TRAJINAR DE ESTA EXPERIENCIA QUE PUEDEN SER RETOMADAS POR OTRAS FAMILIAS QUE PRODUCEN BAJO LOS PRINCIPIOS AGROECOLÓGICOS

Después de realizar un recorrido por esta experiencia de la mano con la familia creadora de esta **armonía**; se puede rescatar las siguientes lecciones; mismas que pueden convertirse en luces para aquellas experiencias que recién inician o que ya han iniciado su propio camino:

- El proceso de transición no fue tan difícil y riesgoso a pesar de que se hizo de manera muy radical, dado que se partió de una finca cuya diversidad de cultivos ya existía, como parte de la cultura y de la tradición de esta comunidad, herencia de sus antecesores.
- No obstante lo anterior, también se refleja en esta experiencia la importancia de planificar muy bien el proceso de transición y de esta forma poder avanzar con un paso mas seguro y resistir de una manera mas firme ante eventualidades crisis durante este período.
- La diversificación que existe en esta finca, más de 160 especies diferentes, nos demuestra que en áreas relativamente pequeñas se puede tener tantas plantas y cultivos como nos lo podamos imaginar, casi de manera ilimitada, lo cual a su vez se traduce en mayores beneficios.
- La adaptación de las técnicas y del manejo de la finca a las condiciones y recursos propios de la misma, evitando el subsidio externo a lo máximo y por el contrario, apostando a los ciclos energéticos propios de la naturaleza.
- La incursión en una forma diferente de producir (en este caso orgánicamente), requiere primeramente de un proceso de cambio humano a lo interno; así como un proceso paralelo de capacitación y experimentación, sin lo cual, el cambio con éxito no se da.
- La unión familiar, la consulta permanente al interior de esta y la valoración y participación de todos sus miembros en igualdad de condiciones, es un aspecto fundamental que ha permitido el éxito de esta experiencia.
- El positivismo y la tezonés de esta familia, así como su gran apertura a conocer cosas nuevas ha sido un factor fundamental en el éxito, logros y avances de este proyecto de vida, ya que siempre han tenido un espíritu de experimentar e innovar y ante las crisis que han vivido se han mantenido firmes y por el contrario de estas siempre han sacado lo provechoso.

- La característica natural de liderazgo de ambos integrantes de este matrimonio y la apertura a recibir capacitaciones, les ha permitido ir abriendo las fronteras de su mundo propio y local, conquistando uno nuevo, un nuevo proyecto de vida, una nueva filosofía de vivir.
- Una de las lecciones mas importantes de este proyecto, es el vínculo directo de esta familia con el mercado, lo cual les ha permitido mejorar su calidad de vida al contar con un nivel de ingresos permanentes, diversificar y mejorar la dieta misma de la familia, reinvertir en la finca, diversificar mas la finca de acuerdo a necesidades manifiestas del sector consumidor, retroalimentar la experiencia familiar a partir del intercambio con otras familias con proyectos similares, generar empleo en la comunidad, entre otras.
- La Finca Armonía es una propuesta alternativa para resistir ante las crisis económicas que surgen a partir de los modelos económicos imperantes (neoliberales e imperialistas); lo que reta a la búsqueda permanente de nuevas actividades que permitan al proyecto permanecer como una alternativa viable ante crisis comunales, nacionales inclusive mundiales.
- La necesidad imperante de llevar registros en un proyecto de este tipo, tanto de costos, rendimientos, actividades, pérdidas, resultados, etc., ya que esto permitirá compartirlos con nuevas gentes que inician sus procesos y por otro lado, documentar con mas criterio todo este camino nuevo que se está abriendo.
- La apertura de la familia en dar a conocer esta experiencia, sin guardar secreto alguno; lo cual ha permitido que este proyecto sea conocido a nivel Latinoamericano y aún mas allá de estos límites y sirva de referente para nuevos proyectos familiares y grupales que puedan surgir en este contexto.
- La necesidad de que a nivel comunal sean grupos y no familias los que asuman proyectos de este tipo, de esta forma, poder conjuntar esfuerzos para la capacitación, producción, comercialización, etc; en este caso particular la experiencia es una isla en la comunidad y esto no deja de afectarle.
- La intervención de instituciones gubernamentales o privadas debe ser bajo condiciones de responsabilidad y sobre todo de respeto al quehacer, al accionar, al pensamiento y a la cultura de las comunidades y familias a las que se les quiere apoyar; sin afán de generar falsas expectativas ni dependencia; por el contrario, permitiendo la autonomía y condiciones favorables para el avance exitoso de los proyectos.

LECCIONES QUE APORTA LA FINCA ORGÁNICA INTEGRAL ARMONÍA A LA CONCEPTUALIZACIÓN Y ACCIONAR DE CEDECO EN EL CAMPO DE LA AGROECOLOGÍA

Para CEDECO esta experiencia ha sido una gran escuela, ya que gracias a la apertura de esta familia se ha podido conocer y vivir todo su proceso evolutivo, su metamorfosis; significando uno de los espacios de construcción y retroalimentación de la propuesta de agricultura orgánica y de la conceptualización de la agroecología como disciplina de trabajo.

De ahí que las lecciones importantes que esta experiencia deja a CEDECO son:

- Que existen diversas opciones para desarrollar la agricultura orgánica; esta experiencia en concreto nos muestra un enfoque mucho más natural de la agricultura orgánica.
- Reafirma la lógica de apostar a la diversificación como una forma de producción más sostenible.
- Se puede implementar una forma de producción con cambios no tan fuertes en la finca; ejemplos: la decisión de no invertir tanta energía en la elaboración de abonos y de no incorporar animales grandes en su finca; lo que a su vez dibuja el criterio de autonomía en la toma de decisiones con que se rige la familia, a pesar de la intervención de otras personas u organizaciones en esta experiencia.
- La lógica de una agricultura que potencia el aprovechamiento de recursos comunales o regionales, además de los recursos propios de la finca.
- La incorporación de actividades y proyectos productivos a la finca en función de demandas concretas del mercado.
- La visión que esta familia tiene de su proyecto productivo - económico no se limita a aspectos materiales, si no responde a una visión mas integral, donde lo económico y lo espiritual se relaciona entre sí, de tal manera que la relación con la tierra no es de máxima explotación si no de un uso racional; igualmente la relación con otras personas – productores, consumidores, técnicos, etc.-, es de respeto y en fraternidad.
- La lógica de manejo de la finca acorde con los recursos humanos disponibles en la familia; hoy por hoy necesitan una finca muy simple, ante la limitación de mano de obra.
- El Liderazgo de esta familia hace que la comunidad valore aún más el trabajo que realizan, lo que permite su multiplicación.
- No han realizado un trabajo aislado, si no mas bien colectivo; al inicio formaron parte de una iniciativa comunal (CAT) hoy en día están vinculados mas allá de la comunidad: AFAORCA, ACADECA, APROCO.

- La disposición como familia a compartir lo que han hecho, una apertura a socializar conocimientos, enseñanzas positivas y negativas en el ámbito latinoamericano y mas allá; así como, la apertura a aprender de otras experiencias
- Son muy originales con respecto a las decisiones que toman, no toman como verdades absolutas las indicaciones técnicas de un equipo que se supone tiene la teoría y la práctica, si no que son productores investigadores y tienen criterio con respecto a cuales cosas les parecen y cuales no.