

Datos generales de la Experiencia

Nombre de la experiencia postulada	Fortalecimiento productivo y organizacional del Centro Artesanal de Procesamiento de Paja Toquilla "BARCELONA"
Organización postulante	FUNDACIÓN NOBIS
Nombre del postulante	MARTHA PARRALES FILIAN
Teléfono de contacto	59342158444
Email de contacto	mparrales@fundacionnobis.org.ec
País	Ecuador
Municipio	Santa Elena
Localización	Rural
Estado actual	Concluida
Fecha de inicio	2012-11-23
Nombre de las organizaciones que participan en la experiencia	Centro Artesanal de Procesamiento de Paja Toquilla "Barcelona"; Programa PorAmerica; Prefectura de Santa Elena, Fundación Nobis
Naturaleza de las organizaciones que participan en la experiencia	Organización comunitaria, Entidades Públicas, Organizaciones sin fines de lucro, entidad privada.

Descripción de la Experiencia

¿Por qué nació esta experiencia?	Esta experiencia nació de la necesidad de poder fortalecer el proceso de la producción de la paja toquilla, la comuna Barcelona cuenta con un centro de procesamiento artesanal donde se cocina la paja toquilla una vez que es extraída de las montañas, transportada en burros, y llevada para el desvenado (como los comuneros le llaman al proceso de abrir el tallo) hasta cocinarlo en grandes pailas a temperaturas muy altas usando la leña. Una vez cocinada la paja la deben dejar secando al sol en tendedores. El secado óptimo dependía del clima (naturaleza) y tomaba alrededor de 2 a 4 días.
¿Qué problema busca(ó) resolver?	Con la experiencia se buscó fortalecer las capacidades de la organización en su proceso productivo, implementándoles un sistema que les permita lograr el secado mejorado de la paja toquilla en menos tiempo, lo que representaba también el hecho de que las mujeres y hombre del centro artesanal no se desgastaran en dar 24 horas del día en el procesamiento de bultos de paja toquilla. La cocción de cada horno con leña era de 1.25 bulto por día; con la implementación de cámaras de secado a gas, la cocción de cada horno con gas es de 1.50 bulto por día.

<p>¿Cuáles son las causas que generan(on) este problema?</p>	<p>Al no tener un buen sistema de secado las pérdidas de producción de paja eran enormes, casi el 50% de la producción. Las mujeres y hombres dedicados a esta actividad veían perder los esfuerzos que realizaban en traer el tallo de paja desde las montañas, transportarlo en burros hacia el Centro Artesanal, Cocinarlo y en la ultima fase de secado perder. La Comuna Barcelona, dependía de la naturaleza para secar la paja toquilla, en épocas de invierno la paja no se secaba muy bien, se infectaba de hongos, se hacia verdosa, y no era ya una materia prima óptima para la venta. Esta materia prima es utilizada para la elaboración de sombreros muy demandado por turistas locales y extranjeros.</p>
<p>¿Cuáles son los efectos – consecuencias derivadas por este problema?</p>	<p>El secado era el cuello de botella del proceso, porque representaba un problema para la entrega oportuna de la materia prima a los compradores de paja toquilla. Disminución de la productividad; Aumento de tiempo de espera y disminución de la calidad del Producto; Formación de hongos en el tallo de la paja; como consecuencia de éstos, con lo cual los costos de secado se incrementaban de manera directamente proporcional al aumento del tiempo de secado.</p>

<p>Suministre información y datos que permitan conocer el entorno, el territorio y el perfil de la comunidad donde ocurre la experiencia</p>	<p>La Comuna Barcelona, está ubicada en la Provincia de Santa Elena- Ecuador, a 10 minutos de la población de Valdivia en la vía a Manglaralto. Ancestralmente es agrícola y uno de sus cultivos es la paja toquilla <i>Carludovia palmata</i>. Como hemos mencionado la actividad económica de la población es la agrícola donde los agricultores realizan siembra de cultivo de ciclo corto como el tomate, sandía, melón, pepino, papaya, guineo, yuca y limón esto en las parcelas cercanas a la población. La paja toquilla su cultivo es en la montaña de la población que esta a una dos horas de la localidad. Por lo cual los habitantes la producen, la cosechan y realizan todo el proceso de limpieza y abultamiento y lo venden a comerciantes de la sierra ecuatoriana (Chordelet, Guala seo Zisse, Azogues y Cuenca) y a productores de sombreros en la zona de Perú. Los comuneros comercializan y entregan la paja toquilla a los compradores. Para transportar la paja toquilla desde los sitios de cultivos ubicados dentro de las montañas de las comunidades de Barcelona, no cuentan con transporte propio, por lo que deben pagar desde 50 centavos por ocho (medida ancestral que utilizan para armar los bultos de paja toquilla) y para armar un bulto necesitan 27 ochos invirtiendo solo en transporte de la materia prima un aproximado de 13,50 dólares, solo para un bulto, lo que prácticamente les representa una pérdida de tiempo y recursos económicos en el transporte. A la vez terminado el procesamiento de la materia prima dentro de la planta, se procede al embultamiento y comercialización de la paja toquilla, aquí el transporte por cada bulto es de 20 dólares a las principales ciudades de la Sierra. La Asociación Centro artesanal de procesamiento de la Paja toquilla “Barcelona”. cuenta con 35 socios/os los cuales están organizados y cuentan con una planta procesadora de paja toquilla artesanal, donde utilizan pailas para el cocinado de paja toquillas y para el secado utilizaban cordeles puestos bajo techo y expuestos al sol.</p>
<p>¿Cuáles son (fueron) los principales objetivos de la experiencia?</p>	<p>El mejoramiento productivo a través de las cámaras de secado y el sistema de calentamiento implementado, para acortar tiempos de entrega. Fortalecer a la organización en procesos de administración, gestión y comercialización, como fortalecimiento organizacional, y se capacitación en el uso técnico de las cámaras de secado y otros valores agregados, para diversificar los productos a elaborar.</p>
<p>¿A quién está(estuvo) dirigida la acción? Quiénes se benefician(ron) de esta experiencia?</p>	<p>La acción estuvo dirigida a los integrantes de la Asociación del Centro Artesanal de Paja Toquilla de la Comuna Barcelona.</p>

<p>¿Cuál es(fue) el monto aproximado de inversión realizada en esta experiencia y quiénes son(fueron) los aportantes?</p>	<p>\$54,000.00 aproximadamente, los aportantes fueron: Programa PorAmerica, Fundación Nobis, Prefectura de Santa Elena y la comunidad.</p>
<p>¿Cuáles son(fueron) las principales fases y actividades realizadas para el desarrollo de esta experiencia</p>	<p>Fase 1.- Procesos de capacitación en: Administración, Comercialización, Planes estratégicos. Fase 2.- Procesos de capacitación en: Uso y buen manejo de las cámaras de secado para paja toquilla Fase 3.- Equipamiento e complementación de cámaras de secado en el Centro Artesanal de Paja Toquilla Fase 4.- Elaboración de medios para la comercialización del producto.</p>
<p>Innovación, sostenibilidad y aprendizaje</p>	
<p>¿Qué aspectos de la experiencia considera innovadores para el contexto en el que se desarrolla(ó) y por qué?</p>	<p>El proceso de secado se realizaba en zonas diferentes dentro de la planta, bajo una estructura de techo, alrededor de 685 metros de cordel, con una capacidad aproximada de 70 ochos de paja (la cantidad de cogollos tendida en un metro varía según la demanda de cordel). El tiempo que tarda en secarse, depende de las condiciones climáticas y la posición del tendido. El tiempo requerido para la paja tendida en los 21 frentes de aire es de alrededor de 30 horas. La paja tendida en las partes centrales y posteriores, tardan alrededor de 40 horas en secarse. Este tiempo varía en verano debido a las frecuentes garúas que mantienen húmedo el ambiente y al poco movimiento de aire en esa época. En verano la paja tarde alrededor de 3 días en secarse pudiendo prolongarse este tiempo según se incrementa la frecuencia de lluvias, esto hace que la paja se pudra más rápido y debe ser calentada en las brasas, aumentando la carga de trabajo de los comuneros y reduciendo la productividad de la planta. La innovación con la experiencia es que la implementación de las cámaras de secado permite minimizar el tiempo de secado, y aprovechar hasta un 90% toda la producción cocinada para ser comercializada.</p>
<p>¿Qué aprendizajes derivados de la experiencia considera que pueden ser de utilidad y potencialmente transferibles a otras organizaciones y contextos que enfrentan retos similares?</p>	<p>Innovación.- A veces las organizaciones se conforman con esquemas que vienen desde la época ancestral (tendido al sol), y por falta de capacidades no se animan a establecer nuevas formas que les permitan mejorar sus condiciones de trabajo. Esta experiencia permitió la cohesión asociativa. comercializaban en forma independiente y ahora con este proceso lo hacen de manera organizada. Con la experiencia han podido posteriormente articular con entidades públicas, universidades que los visitan para conocer de esta experiencia. Son un referente dentro de su comunidad de progreso y desarrollo.</p>

<p>Mencione tres datos o hechos que permiten evidenciar que los efectos positivos generados a partir de la experiencia, serán duraderos y permitirán a la comunidad enfrentar de mejor manera nuevos desafíos</p>	<p>1) Organización organizada y fortalecida.- Cada reunión y sus acuerdos son documentados en actas. 2) Control y administración de sus ingresos y gastos.- Se hacen rendiciones de cuentas mensuales para la correcta administración de los recursos de la asociación. 3) Participan de las elecciones y reuniones comunales, proponiendo actividades no solo para el desarrollo del centro artesanal sino de toda la comunidad.</p>
---	---

Caracterización de la experiencia frente al enfoque de desarrollo de base

Participación y protagonismo de la comunidad

<p>¿La experiencia amplía (ó) la participación de la comunidad?</p>	<p>5</p>
<p>Explique su respuesta</p>	<p>Si, los socios de la organización del Centro Artesanal son parte activa dentro del Cabildo de la Comunidad (Gobierno de Comunidades). Su reputación como grupo organizado es bien visto, otros grupos que están dentro de la comunidad.</p>
<p>¿En qué etapas del proceso participa(ó) la comunidad (diseño, ejecución, seguimiento, etc.)?</p>	<p>La Asociación participó en el diseño, ejecución, administración y seguimiento de todas las etapas de la experiencia.</p>
<p>¿Qué responsabilidades asume(ió) la comunidad en esta experiencia?</p>	<p>La asociación fue el ejecutor de la experiencia, manejando los recursos financieros, los consultores contratados, participando en todas las decisiones de compras, etc.</p>
<p>¿Cuál es(fue) el papel de la comunidad en esta experiencia (cooperación, seguimiento, deliberación, ejecución, otro)?</p>	<p>La comunidad en esta experiencia jugo todos los papeles, dio su cooperación en especie, con capital humano, ejecutó las actividades del proyecto, dio seguimiento a las contrataciones y en el proceso de administración de los recursos financieros.</p>
<p>¿Cuál es(fue) el papel del miembro de RedEAmérica en la experiencia?</p>	<p>Fundación Nobis, fue la Entidad Acompañante, brindando su apoyo en asistencia técnica y financiera.</p>
<p>La experiencia amplia(ó) el acceso, administración y control de recursos por parte de la comunidad?</p>	<p>5</p>
<p>Explique su respuesta</p>	<p>Si, los integrantes de la Asociación del Centro Artesanal fueron capacitados y fortalecidos en sus actividades de gestión. Si lo ejecutaban, pero no tenían los suficientes conocimientos. Por Ejemplo: Vendían su producción de paja a un costo que no les representaba ganancia. Luego del Proceso de Capacitación pudieron determinar mejor sus costos y luego precio de venta.</p>

Incidencia en lo público

La experiencia contribuye(ó) a construir y/o ampliar los espacios de participación pública para la comunidad?	5
Explique su respuesta	Si, la comunidad participa por elección popular en la determinación del Presidente de la Comunidad, y se mantiene activo en las convocatorias que autoridades provinciales y nacionales les hacen, dando información de su experiencia.
La experiencia influye(ó) en el diseño de políticas, programas y medidas del gobierno?	5
Explique su respuesta	Si, como la comunidad ha podido articular su experiencia con la autoridad provincial (Prefectura). Esta entidad publica ha considerado al territorio para nuevos programas en ejes como: producción, mejoramiento vial, agricultura, etc.
La experiencia influye(ó) en la asignación de recursos públicos del gobierno?	5
Explique su respuesta	Al hacer más visible a la comunidad de Barcelona. Las autoridades de Gobierno, a través de sus Ministerios comienzan a trabajar en la localidad con nuevos programas y proyectos.
Vinculos de cooperación	
¿La experiencia fomenta(ó) la cooperación entre los miembros de la organización	5
Explique su respuesta	Si, los miembros de la organización están comprometidos con las actividades definidas dentro de su plan estratégico.
¿La experiencia fomenta(ó) la creación o consolidación de vínculos y asociatividad entre las organizaciones de base?	5
Explique su respuesta	Si, la experiencia permite que la organización articule actividades con otras organizaciones de base. Dentro de la comunidad de Barcelona, se encuentra el grupo de mujeres artesanas de sombreros. Ellos mantienen contacto con este grupo para la entrega de materia prima y para generar lazos de comercialización, entre sus clientes.

¿La experiencia fomenta(ó) la creación o consolidación de vínculos y asociatividad entre las organizaciones de base y con otros actores civiles, públicos o privados?	5
Explique su respuesta	Si, el Centro Artesanal ha podido vincularse con los Ministerios de Patrimonio Cultural, Producción, Prefectura de Santa Elena, entidades publicas para otros programas.
¿La experiencia sirve(ió) de puente entre la comunidad y el gobierno local?	5
Explique su respuesta	Si, dentro de la experiencia la Prefectura de Santa Elena contribuyó con recursos financieros.
¿La experiencia contribuye(ó) a ampliar la confianza entre la comunidad y otros actores?	5
Explique su respuesta	Si, dentro del proceso de exposición de resultados, la asociación pudo articular con otras organizaciones de base, intercambio de experiencias, participar en foros.
Capacidades colectivas	
Utilizar información sobre su entorno para diseñar y ejecutar experiencias	5
Explique su respuesta	Ahora que conocen bien de su actividad están con buena predisposición para ejecutar otras experiencias, siempre pensando en el beneficio del colectivo.
Planear y formular proyectos	4
Explique su respuesta	Los comuneros son personas de bajos recursos, de nivel de educación básica en muchos casos, pero dentro de su proceso formativo son buenos planeando proyectos, pero si necesitan de una asistencia técnica especializada para aterrizar sus ideas a los formatos que los cooperantes señalan al presentar propuestas.
Hacer seguimiento a las actividades y resultados	4
Explique su respuesta	Si, tienen capacidad ya para supervisar el buen uso de los recursos en contratación conforme a los resultados a alcanzarse.
Evaluar los resultados, analizar y ajustar las actividades y estrategias	5

Explique su respuesta	La experiencia comunitaria, les ha permitido participar en la definición de nuevas estrategias cuando así se lo ha requerido para ajustar actividades en la consecución de resultados. Por ejemplo, dentro de la experiencia consideraron no recibir capacitación para el procesamiento porque ya lo sabían sino fortalecer más el esquema de promoción y comercialización.
Administrar recursos	5
Explique su respuesta	La asociación administró sus recursos dentro de la experiencia.
Acceder a nuevas fuentes de recursos	5
Explique su respuesta	Ha hecho propuestas dentro de las reuniones de trabajo que ha mantenido con autoridades locales, consiguiendo recursos en etapas anteriores de la experiencia.
Negociar y resolver conflictos	5
Explique su respuesta	Se reúnen en asambleas mensuales y extraordinarias para resolver conflictos y evaluar sus avances.
Acceder a espacios de participación	5
Explique su respuesta	La comunidad participa en espacios de concertación públicas y/o privadas.
Disminución de las condiciones de pobreza	
¿La experiencia contribuye(ó) a disminuir las condiciones de pobreza en la comunidad?	5
Explique su respuesta	Han mejorado sus ingresos gracias a la optimización del sistema de producción y el fortalecimiento de sus capacidades.
Suministre resultados cuantitativos o cualitativos para sustentar las transformaciones observadas en cuanto a disminución de la pobreza	El precio anterior de cada bulto que vendían era entre \$220,00 a \$240,00 dólares, ahora es entre \$250,00 a \$270,00 por bulto, lo que les representa una utilidad por familia de aproximadamente 200 dólares. Entre todos los miembros de la asociación al mes se generan ventas por el valor de \$ 6,990.00.
Profundización de la democracia	
¿La experiencia contribuye(ó) a la profundización de la democracia?	5
Explique su respuesta	Todos sus miembros tienen el don de la palabra dentro de las asambleas y reuniones, la democracia es lo que más se practica dentro del proceso comunitario para la toma de decisiones.



Mencione datos o hechos ejemplifiquen los resultados	http://issuu.com/alnegron/docs/oct-2014_rev_final Se anexa link, para visualización de experiencia del Centro Artesanal de Paja Toquilla.
información adicional	
Si desea anexar información, hágalo aquí	p.e. barcelona.pdf