

Presentación Institucional



**Cooperativa Agropecuaria y Artesanal
Unión Quebrada y Valles**

**Quebrada de Humahuaca - Jujuy
Argentina**

Enero de 2010

Qué es Cauqueva?

La Cooperativa CAUQUEVA es una organización autogestionaria integrada por 150 pequeños productores de la Quebrada de Humahuaca, en la Provincia de Jujuy, en su mayoría, pertenecientes a los Pueblos Originarios de la región y cuyo objetivo es elevar el nivel de vida de sus socios, a partir de la producción y comercialización tanto de sus productos ancestrales como de productos fruti hortícolas. Además ha tomado en sus manos, tareas de formación y capacitación como forma de re valorizar técnicas antiguas de producción, sus propios productos, su alimentación y a través de ello la propia dignidad humana de los habitantes de la Quebrada de Humahuaca en la Provincia de Jujuy.

Cauqueva Ltda. se constituyó el 16 de enero de 1996 y es el fruto de tres años de intenso trabajo de organización y capacitación, ya que durante ese lapso de tiempo (1993 - 1995) se han ido conformando grupos y asociaciones en 25 localidades de cuatro departamentos de las Provincias de Jujuy (Tumbaya, Tilcara y Humahuaca) y de Salta (Iruya), que constituyen la micro región geográfica denominada Quebrada de Humahuaca.



La cooperativa nació fundamentalmente para solucionar problemas de comercialización de los productos fruti hortícolas de la región, pero a poco de nacer fue incorporando nuevos objetivos y estrategias que le permitan llegar a su fin último que es el de mejorar el nivel de vida de sus socios (en una región que se encuentra entre las de mayores niveles de NBI del país).

"La Quebrada"

La Quebrada de Humahuaca es un micro región ubicada en el centro de la provincia de Jujuy, en el extremo norte del país. Es una antigua región de asentamientos indígenas, miembros del Kollasuyo, provincia del Sur del mundo Incaico, caracterizada por la belleza natural de sus paisajes y por contar con un ambiente único para la producción agrícola. La combinación de la altura (de 1500 m.s.n.m. hasta 3600 m.s.n.m.), clima y la milenaria sabiduría de sus antiguos habitantes han dado como resultado la obtención de productos vegetales de incomparable sabor, aroma y color, que día a día se valoran más. Hasta hace poco tiempo la comercialización de estos productos estaba exclusivamente en manos de intermediarios, quienes pagaban muy bajos precios a los productores, por sus productos. En este aspecto la cooperativa ha logrado algunos avances, pero aun hay mucho camino por recorrer.



Como toda zona de asentamiento de pueblos originarios ha sido históricamente postergada y sus habitantes no han tenido acceso a buenos niveles de educación formal, ni a infraestructura, ni a tecnología. De esta manera nos encontramos con muy pocos caminos, sin comunicación, con comunidades rurales literalmente aisladas, con porcentajes de NBI muy

altos, con altos índices de analfabetismo. Es decir con una población con muchas dificultades para ingresar en los circuitos educativos, laborales y comerciales que predominan en el resto del país.

Los socios de Cauqueva no escapan a esta caracterización, ya que en promedio cuentan con 1,25 ha de superficie productiva. Esto, sumado a la escasez de agua y otros factores socio económicos, hace que la economía familiar se encuentre en niveles de subsistencia.

Información General

Razón Social: C.A.U. Que. Va. Ltda. (Cooperativa Agropecuaria y Artesanal Unión Quebrada y Valles).

Matrícula INAES: 17824. Año 1996.

CUIT: 30-68733667-0

Dirección: Belgrano S/N°
Teléfono: 54 388 4997185

Ciudad: Maimará.

Provincia: Jujuy.

E-mail: cauqueva@cauqueva.com.ar

Página WEB: www.cauqueva.com.ar

País: Argentina.

Nombre y apellido: Edmundo Chuychuy **Cargo:** Presidente

E-mail: edmundochuychuy@cauqueva.com.ar

Nombre y apellido: Lita Cruz

Cargo: Coordinadora de Administración.

E-mail: litacruz@cauqueva.com.ar

Nombre y apellido: Mayela Lamas

Cargo: Coordinadora de Créditos.

E-mail: mayelalamas@yahoo.com.ar mayelalamas@cauqueva.com.ar

Nombre y apellido: Julia Suarez

Cargo: Coordinadora de Comercialización.

E-mail: comercializacion@cauqueva.com.ar

Nombre y apellido: Armando Rivero

Cargo: Coordinador de Procesos.

E-mail: armandorivero@cauqueva.com.ar

Nombre y apellido: Javier Rodríguez

Cargo: Asesor.

E-mail: javierrodriguez@cauqueva.com.ar

Organización

Cauqueva ha crecido en su aspecto organizacional, tanto hacia el interior de la misma como en su relación con otras organizaciones de su misma naturaleza. De esta forma ha logrado formar un grupo de dirigentes (miembros del Consejo de Administración) para la conducción de la institución y un grupo de jóvenes que constituye el equipo técnico operativo, quien ejecuta las acciones delineadas por la Asamblea y por el Consejo de Administración.



Por otro lado cuenta con el trabajo y el apoyo de dos grupos de Pequeños Productores asociados que llevan adelante acciones sobre créditos y sobre cultivos andinos. Ellos son el comité de créditos y el grupo de papas andinas.

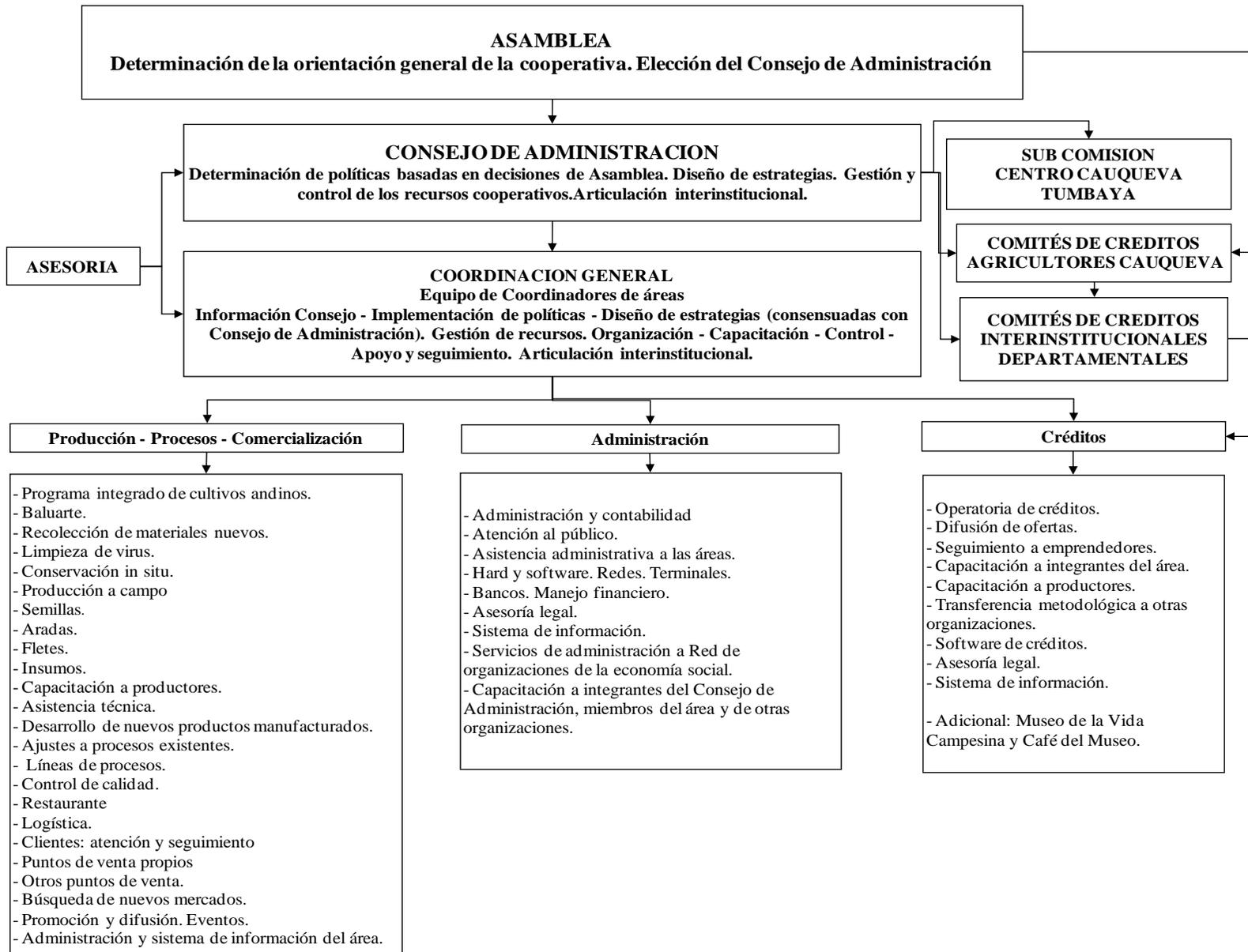


En relación a la articulación con otras organizaciones e instituciones, la cooperativa participa de instancias de organización provinciales, regionales y nacionales. Además se trabaja con Universidades Nacional de Jujuy (con la cual tiene un convenio de cooperación) y de Buenos Aires y Escuelas. Año a año las relaciones con instituciones nacionales e internacionales crecen.

El equipo técnico operativo está organizado por áreas de trabajo en las que se desarrollan las líneas prioritarias de la cooperativa. De esta manera se cuenta con las áreas de producción, procesos, comercialización, administración, créditos y capacitación, comunicación y cultura.

Estas áreas van buscando en forma permanente lograr el autosostenimiento de la estructura de la cooperativa, de manera tal de obtener mejores resultados en las ventas y lograr un mayor ingreso para los asociados.

Organigrama



Producción y servicios

La cooperativa ha incorporado una serie de servicios con el objeto de disminuir los costos de insumos y de labranzas. Se adquirió un tractor con implementos y se provocó la baja en toda la zona del costo de los servicios en un 30%, de los insumos en un 25 %, tomando como referencia a los precios que presentan los operadores de dichos mercados en la zona. También se realizan servicios de fletes más económicos.



A través de las líneas de comercialización y formación se ha dado nuevo valor a antiguas técnicas de producción y a productos que se encontraban en proceso de desaparición, desplazados por la horticultura. Nos referimos a variedades de maíz y de tubérculos andinos de los géneros Solanum, Oxalis y Ullucus.

Por otro lado, en terrenos que la cooperativa va arrendando o consiguiendo en carácter de préstamo, se multiplican diversas poblaciones de maíces originarios, porotos y papas andinas y se llevan adelante colecciones de variedades de papas andinas y maíces como un modo de conservación in situ, en fincas de agricultores.



Se cuenta con las instalaciones de un invernadero-laboratorio para la multiplicación de variedades de papas, a partir de métodos hidropónicos. Esta estructura está permitiendo la preservación y multiplicación de más de 50 poblaciones (variedades) de papas, en su gran mayoría nativas.

Procesos



Se trata de una serie de trabajos de post cosecha cuya finalidad es la obtención de los diferentes productos para su comercialización. Esta etapa tiene una serie de pasos, que comienzan en el predio del productor y culminan en el galpón de empaque de la cooperativa. Ya en este último, los procesos pueden ser realizados para obtener productos frescos o transformados.

Es uno de los mayores logros a partir de los cuales se pudo comenzar a distinguir la calidad de los productos. En los primeros años de ventas, los camiones no transportaban la mercadería al galpón, sino que cargaban en las quintas y llevaban directamente a los mercados. A partir de la aparición de compradores más exigentes hubo que empezar a trabajar con control de calidad y se incorporaron nuevos tipos de envases.



El trabajo de empaque trajo aparejados dos aspectos importantes. El primero fue la posibilidad de disponer de productos de primera línea, para cualquier mercado y el segundo es la importante generación de empleo. Dada las crisis que se dan cíclicamente en la economía nacional y más aun en la provincia, a estos espacios hay que promoverlos y sostenerlos.

Con el paso de los años Cauqueva ha logrado armar una pequeña estructura para poder llevar adelante los trabajos de selección y empaque. En la actualidad Cauqueva cuenta con un galpón (habilitado por SENASA), equipado con dos cámaras



frigoríficas y con una línea de lavado, cepillado y clasificación de papas andinas. Además se construyó en su interior una unidad piloto de desarrollo de productos elaborados a fin de ensayar las posibles transformaciones que se pueden aplicar y de esta manera lograr el desarrollo de nuevos productos basados en los diversos cultivos andinos.

Ya se han logrado desarrollar derivados, tanto de tubérculos andinos como de granos. En ese sentido ya se cuenta con alfajores de maíz capia y de harina mezcla trigo-kiwicha. También se desarrolló un puré de papas andinas deshidratado con energía solar. Todavía se encuentran en desarrollo y estudio distintos tipos de harinas de granos andinos, confituras de oca (tubérculo), granolas precocidos de papas y de granos, deshidratados y alimentos mezcla de alto poder nutritivo.



Las técnicas de selección y empaque fueron evolucionando y mejorando en forma permanente a partir de la incorporación continua de criterios de calidad. Estas mejoras han permitido contar con una serie de productos, que en los mercados se diferencian de los demás por su aspecto y presentación.

Hoy contamos con productos frescos en los mercados de mayor poder adquisitivo del país y con la incorporación de procesos de transformación se abren las posibilidades de exportación de los mismos.

Las características propias de los productos andinos, como también de las hortalizas de la Quebrada de Humahuaca, sumadas al trabajo de empaque de Cauqueva, nos permiten ofrecer productos únicos en el país y con una potencialidad muy grande para ingresar en los mercados más exigentes.



Comercialización

Dentro de los trabajos de comercialización se realizaron ventas directas en mercados de concentración de distintos lugares del país y se comenzó a desarrollar y promocionar como exquisiteces a los productos originarios de la zona, que son alrededor de 40 variedades de papa (*Solanum sp*), otros tubérculos andinos como la oca (*Oxalis sp*), Papa Lisa (*Ullucus sp*) y diversos maíces de la zona para su consumo en fresco (choclo).



La creciente incorporación de estos productos en los mercados selectos del país, permitirá conservar la diversidad genética de la zona, frenar el avance de las actividades fruti hortícolas sobre la de los mencionados cultivos andinos, incorporar actividades que equilibren los altibajos de los mercados hortícolas y la preservación del medio ambiente ya que los cultivos tradicionales se encuentran íntimamente ligados a prácticas ancestrales y más conservacionistas en el manejo de los cultivos.



Entre los años 2002 y 2004 se desarrolló un sistema de ventas con entregas domiciliarias en Buenos Aires, que incluyó a todos los productos de la zona y que creció a partir de la notable calidad de los productos. Cabe destacar que nos encontramos ubicados a

más de 1600 Km de dicha ciudad. El mismo sistema fue replicado a la ciudad de San Salvador de Jujuy durante dos años. La propuesta se suspendió por problemas de logística. Se estudia la posibilidad de reeditar la experiencia con logística propia.

Además se abrieron puntos de venta en localidades quebradeñas: Maimará y Tumbaya. Semanalmente se reparten papas andinas a restaurantes, hoteles de la Quebrada y de San Salvador de Jujuy.

En el mes de octubre de 2004 se realizó la primera exportación piloto de papas andinas a Italia con el apoyo de Slow Food, experiencia que se repite en forma periódica.



Créditos

A partir de un financiamiento del Banco Interamericano de Desarrollo (año 2000), la cooperativa ha podido manejar su propia cartera de créditos en una región donde el acceso al sistema bancario es muy dificultoso y donde los créditos otorgados por intermediarios eran realmente usurarios. Nuestra cooperativa llegó a implementar, en esta primera etapa, 5 líneas de crédito para responder a los diversos proyectos de los asociados. La aprobación de los proyectos está en manos de dos Comités de créditos integrados en su totalidad por agricultores (uno con sede en Maimará y el otro con Sede en Tumbaya). A partir del año 2007 comenzó a operar con el Programa emanado de la Ley Nacional de Promoción del Microcrédito y que es instrumentado por el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. Esto constituyó un verdadero crecimiento ya que en la actualidad se está asistiendo no solamente a asociados, sino



que también a cualquier emprendedor de la región que se encuentre enmarcado en las definiciones de la mencionada Ley. Replicando el modelo instrumentado para la atención de los asociados, se armaron 8 comités interinstitucionales que rigen la aplicación del programa en gran parte del territorio de la provincia e Jujuy y una parte de Salta. En estos comités participan 64 instituciones oficiales y

organizaciones de la sociedad civil, que constituyen la Red de Organizaciones de la Economía Social en la Diversidad "Tejiendo Esperanzas".

Formación y capacitación

A partir de las experiencias concretas se tornó necesario trabajar en el diseño de cursos de capacitación en temas relacionados con la incorporación de prácticas ecológicas en la agricultura (en muchos casos consiste en rescate o adaptación de antiguas prácticas de los antecesores de los actuales habitantes de la zona) y también para la formación de recursos humanos (sobre todo jóvenes) que se pudieran dedicar a los trabajos de comercialización, créditos, administración, capacitación y comunicación.



Para ejemplificar nombraremos algunas de las actividades realizadas en los últimos años:



- Capacitación para el grupo de papas andinas.
- Capacitación general de papas andinas con INTA Balcarce.
- Capacitación en lectura de balances contables.
- Capacitación en el buen uso del tractor.
- Capacitación en calidad y selección y empaque de papas andinas.
- Capacitaciones en manejo de alimentos con el CITA (Centro de Investigaciones en Tecnologías de Alimentos) de la Universidad Nacional de Jujuy.

- Taller de Intercambio de Saberes en Cultivos Andinos. Propuesta formativa llevada adelante en conjunto con el IPAF NOA del INTA y que consistió en una serie de 17 talleres (un año de duración) en los que participaron productores de una región muy amplia y técnicos de distintas instituciones y programas. Luego del taller, el INTA propuso la metodología utilizada para ser aplicada en la creación de escuelas campesinas.

Alfabetización:

Durante varios años de trabajo en alfabetización de adultos con perspectiva de género, ya que en las áreas rurales durante mucho tiempo se priorizó el estudio de los varones, quedando un gran número de mujeres en condición de analfabetismo. Luego de tres años de trabajar en el tema, se accedió al programa "Yo si puedo", método cubano de alfabetización. A partir de la llegada de alfabetizadores de programas del Estado y de ONG's que cubrían la zona con mayor cobertura y presupuestos específicos, se decidió dejar esta actividad, hasta que vuelva a manifestarse la necesidad.

Juegos didácticos

En base a los trabajos realizados en esta materia, se han elaborado dos juegos pedagógicos didácticos (El pequeño productor I y II) para trabajar la planificación en finca y la posterior comercialización. Este juego se ha compartido con extensionistas y productores de todo el país ya que es adaptable a las diversas realidades productivas. El primer juego está disponible en una versión informatizada que permite diseñar el juego de acuerdo a las condiciones de cada región, imprimirlo y utilizarlo como herramienta didáctica.



Museo y Centro de Interpretación de Cultivos Andinos:

El museo de la Vida Campesina Quebradeña es una propuesta de la cooperativa que tiene como principal objetivo promover la creación de un espacio dedicado a la exposición y revalorización de la vida campesina de la Quebrada de Humahuaca con la finalidad de dar a conocer los aspectos fundamentales de la identidad socio cultural de la región. El Museo se inició en el mes de abril de 2004 y a él concurren tanto turistas como los propios quebradeños.



Comunicación

A fin de compensar la falta de comunicación, la cooperativa ha adquirido seis radios con el sistema BLU a fin de dotar de medios de comunicación a comunidades que no contaban con ninguna posibilidad de comunicarse, ni siquiera frente a urgencias sanitarias o médicas.



Por otro lado contamos con nuestra página web, desde febrero de 2004, en donde se puede obtener mucha información sobre la cooperativa y sus quehaceres diarios.

Administración

Desde los inicios del funcionamiento de la Cooperativa se vio frente a la imperiosa necesidad de llevar, tanto, un control ordenado de la documentación, como una clara contabilidad, es por ello que día a día, se avanza en el registro de los movimientos para lograr eficiencia y transparencia en la información. En esta área también se trabaja en los aspectos legales de la cooperativa.



Como se puede ver Cauqueva ha logrado desarrollar una estructura y recursos humanos para llevar adelante una compleja labor que une lo tradicional con lo innovador, lo social con lo económico productivo y la búsqueda de la mejora en lo individual a partir de propuestas organizativas.

Reconocimientos

- **Financiamiento del BID:** El Banco Interamericano de Desarrollo financia a Cauqueva para sus proyectos de producción, comercialización y créditos. Dadas las exigencias del mencionado organismo en materia de organización y administración, consideramos a este apoyo como un verdadero reconocimiento.
- **Universidad Politécnica de Valencia:** La Cooperativa fue invitada por dicha Universidad a presentar su experiencia en una asignatura llamada Introducción a la Cooperación para el Desarrollo, en seis Escuelas de esa Casa de Altos Estudios durante el año 1999.
- **Primer Premio Banco Francés al Emprendedor Agropecuario con orientación Social y Comunitaria** en su Edición 2000.
- **Premio Slow Food en defensa de la Biodiversidad** en su versión 2002.
- **Primer premio Proyecto Canasta NOA - PRODAR - REDAR 2002**
- **Concursos de proyectos Foncap (Fondo de Capital Social) 2002 - 2004 - 2006.**
- **Primer Premio DOW AGROSCIENCES.** Al desarrollo de Recursos Humanos en el sector agropecuario. 2003
- **Primer Premio 101 ideas** - Colegio de Ingenieros de Jujuy - Museo de la vida campesina Quebradeña- 2003
- **Premio Ashoka 2004** - El Programa integrado de Cultivos Andinos fue premiado como una estrategia innovadora para la movilización de recursos.
- **Embajada de Canadá** - Proyecto Cauqueva Centro de Capacitación, Comunicación y Cultura. Museo de la Vida Campesina.
- **Embajada de Australia** - Apoyo al Programa integrado de cultivos andinos
- **Experiencias de innovación Social en América Latina y el Caribe 2005** - CEPAL y Fundación Kellog - 2º Premio por el Programa Integrado de Cultivos Andinos.
- En el año 2007 los **Ministerios de Desarrollo Social, tanto provincial como nacional** han elegido a Cauqueva para integrar el **Consortio de Gestión para el Desarrollo Local** de la Provincia de Jujuy, a fin de implementar la **Ley Nacional de Promoción del Microcrédito** y dentro de ese marco la cooperativa tiene su propia operatoria y es la encargada de la **transferencia de metodología** a todas las instituciones y organizaciones que realizan su operatoria a través el mencionado consorcio.
- La cooperativa Cauqueva fue distinguida con el **Gran Premio al Mejor Emprendimiento 2008** por la **Academia Argentina de Gastronomía**. Buenos Aires, diciembre de 2008.