

ATLES X.

SEGUIMENT DEL CICLE PRODUCTIU DE LA COMUNITAT AL LLARG DE 24 HORES



1 EXTRACCIÓ DE LA COLLITA
El dia la collita es contracten jornalers i jornaleres que col·laborin amb la tasca. Hi ha diferenciació en la feina que fan homes i dones, mentre uns remouen la terra i extreuen les pastanagues, les altres les van recollint i fent el triatge. Això es veu reflectit en el salari, on els homes guanyen 90 Bs (uns 11€) les dones guanyen menys de la meitat (uns 5€) justificant que la tasca que realitzen és més senzilla i menys cansada.



2 PROCÈS DE NETEJA MANUAL
Les dones van recollint les pastanagues i realitzen una primera neteja on se'ls extreu manualment la terra i tallen les fulles i arrels. Els residus vegetals i orgànics de les pastanagues es recullen en manats i lliguen amb cordill per a utilitzar-ho com aliment per al bestiar.



3 SELECCIÓ PER TRIATGE VISUAL
A la vegada que es netegen es realitza una classificació de les pastanagues segons paràmetres de mida i qualitat. Les pastanagues més petites o trenca-des es classifiquen en els sacs de color blau cel i s'utilitzaran per fer sucs o per autoconsum, les pastanagues de major mesura i que presenten un bon estat es col·loquen als sacs magenta, destinades al comerç.



6 OBTENCIÓ PRODUCTE FINAL
Un cop les pastanagues han estat netejades i empaquetades, obtenim el producte definitiu i preparar per a la seva distribució i comercialització.



5 NETEJA DE LES PASTANAGUES
Un cop arribat a la planta de neteja, les pastanagues són abocades a una màquina centrífuga i passen el procés de neteja amb aigua. Un cop surten d'aquesta les pastanagues es retornen al seu sac corresponent.



4 CÀRREGA AL CAMIÓ
Un cop acabats els processos de collita i classificació, el producte empaquetat en sacs és carregat al camió. Cada sac de color magenta, destinat a la venda, es tipifica amb un pes de 9@, l'equivalent a uns 102 kg. En aquesta collita es van omplir un total de 47 sacs, el que es tradueix en un total de gairebé 5000 kg. El camió els portarà a la planta de neteja, ubicada dintre del terme municipal de Capirota.



6 EMPAQUETAT I DISTRIBUCIÓ
El producte resultant d'aquest procés pot derivar en diferents vies de comercialització.



VIA 1. EL PRODUCTE SE SUBHASTA IN-SITU

Els distribuïdors venen directament a la planta de neteja on es realitza una subhasta per marcar i comprar el preu del producte per distribuir-ho en mercats o superfícies comercials. Aquest sistema és el més còmode pel productor però alhora el que comporta menys benefici econòmic donat que el valor del producte s'estableix pels mateixos distribuïdors.



VIA 2. VENTA AL MERCAT DE COCHABAMBA

El producte es carrega i transporta en camions pel productor als mercats de Cochabamba. Aquesta via és la que normalment aporta més benefici, tot i que té més risc, requereix reserva prèvia i el cost d'exposar el producte i han d'assumir els costos de transport i invertir tota la nit muntant la parada i el següent dia atenent als consumidors. Els preus no estan estipulats i es dona peu a la negociació i regateig d'aquest.



VIA 3. EXCEDENT PER LA VENTA LOCAL O L'AUTOCONSUM

Segons la qualitat del producte o de les possibilitats econòmiques (alguns no es poden permetre anar als mercats de Cochabamba o sovint les subhastes ofereixen un preu per sota del de producció), alguns productors venen el seu producte directament als carrers de Capinota, tot i que el més comú és que aquest producte sigui el resultant que no s'ha comercialitzat per les vies anteriors, venent-ho directament o a través de tercers i destinant una part d'aquest a l'autoconsum.