

TRUJILLO PUNTO DE REFERENCIA NACIONAL E INTERNACIONAL LA DIVERSIFICACIÓN DE UN JARDÍN SE TRANSFORMA EN PRODUCCIÓN DE CIRUELA

El profesor jubilado del Núcleo Universitario “Rafael Rangel” de la Universidad de Los Andes, Víctor Salcedo, convirtió su finca “El Rincón de los Conejos” en un aula abierta, en donde los estudiantes, investigadores y productores conocen sobre las diversas técnicas del cultivo de plantas de clima templado en el trópico y los excelentes resultados que pronostican el crecimiento en la producción de ciruela, principalmente en las variedades de Santa Rosa (morada) y la Reina Claudia (amarilla)

Ymarú Pachano *

yamaru@ula.ve

Fotografías: Alfredo Zambrano

El paisaje cambia en comparación con visitas anteriores en la Finca “El Rincón del Conejo”, ubicada en el sector Miquimbos de La Quebrada, en el Municipio Urdaneta del estado Trujillo. Allí hemos encontrado, en visitas anteriores, al profesor Víctor Salcedo con estudiantes universitarios en plena práctica sobre sistemas de riego, cultivos de rosas, plantas medicinales, orquídeas, hortalizas y frutales y los pequeños ensayos en manzana, pera, durazno, melocotón y ciruela. En este trabajo periodístico no estaban los muchachos del Núcleo Universitario “Rafael Rangel”, ni de alguna institución de educación superior, sino el docente investigador jubilado a la entrada de aquellas extensiones de tierra, en donde no logramos contar las plantas en ciruela, ni mucho menos las frutas inclinadas a nuestro paso.

El verdor del campo, junto al radiante sol de aquella mañana, hizo aún más interesante el recorrido y las explicaciones ofrecidas por quien aún imparte sus conocimientos fuera del aula, permitiéndonos recibir parte de ese proceso de enseñanza que se desarrolla semestre a semestre a través de las cátedras en Riego y Drenaje y Propagación de Plantas y las pasantías,



en carreras como Ingeniería Agrícola y Tecnología Superior Agrícola del NURR.

Una experiencia indescriptible, porque más allá de los datos obtenidos para la elaboración de un reportaje, en esta oportunidad quienes conformamos el Equipo de Prensa de la Universidad de Los Andes en su Núcleo Trujillo, además de conocer el proceso del cultivo de ciruela, su propagación, proyección en la comercialización nacional con acertados resultados y otros aspectos de gran trascendencia, fuimos partícipes en el proceso de recolección y selección de aquellos brillantes y coloridos frutos, que nos transformaron en catadores, al degustar su jugoso y dulce sabor.



Antecedentes

Desde la adquisición de las tierras, el profesor Víctor Salcedo, tuvo la perspectiva productiva de la misma, ligada siempre de la academia. En un comienzo se planteó poner en marcha su línea investigativa en la Producción Animal y diversificar también en la parte agrícola. De hecho en su residencia comenzó la experiencia en la producción de conejos. Posteriormente su interés en frutales, le llevó a indagar y asistir a algunos Congresos en los cuales obtuvo amplia información. Más tarde, esto incidió en el cambio de su línea de investigación, de la Producción Animal a Plantas de Clima Templado en el Trópico, dedicándose además en la docencia a impartir la enseñanza-aprendizaje desde la cátedra, Producción y Propagación de Plantas.

“Comenzamos con los cultivos de frutales en el año 1984 con un lotecito de plantas como curiosidad, alrededor de veintiocho a treinta matas de ciruela. Se compraron en un vivero comercial y se trajeron hasta acá, pero no era con fines

de producción, sino para tener un jardín de frutales para la casa, se introdujo también un lote de plantas de durazno, melocotón, nectarina, manzana y pera; eso explica que exista tanto ciruela, durazno y pera, todo mezclado. Con el tiempo conseguimos que la manzana y el durazno dieran fruta, pero en la pera y la ciruela, la producción era prácticamente nula. Al cabo de cinco años en ciruela habíamos conseguido una producción promedio de cuarenta frutas por planta y veíamos que no iba a ser rentable. En ese momento tuvimos la oportunidad de ir a Colombia a un congreso, por insistencia de mi esposa Naida Pachano de Salcedo, quien se empeñó en no eliminar la ciruela porque había campo para mantenerla. Captamos información técnica sobre el cultivo que no lo había en Venezuela. Esto nos llevó a aplicar las prácticas que utilizaban allá tomando en cuenta el terreno y las condiciones climáticas de la zona, esencialmente en la parte de poda y abonado, también en defoliación y sobre cómo provocar la floración a través de estimulantes, de hormonas, porque tratándose que son frutales de clima templado, aquí no tienen el reposo invernal que tienen en su región de origen”.



Ese viaje y los conocimientos adquiridos, le permitió pasar de cuarenta a cincuenta kilos por mata. Desde ese momento el profesor, adscrito al Departamento de Ciencias Agrarias del NURR, se dedicó a la propagación de la planta.

“Descarté la práctica del aprendizaje obtenido en el Postgrado de Especialidad Animal (Universidad de Ciencias, en Montpellier, Francia, en los años 1979 y 1980) y me dediqué de lleno a la parte de frutales de clima templado, en ciruela y manzana. Conseguimos otras variedades aparte de la Santa Rosa (morada) y la Reina Claudia (amarilla). Trajimos variedades de Argentina y otras de Israel. Seguimos realizando pruebas hasta lograr lo que llegamos hoy día..., entre setecientas y ochocientas matas, la mayoría de ellas en producción, lo que es satisfactorio”.

Así pues pasaron alrededor de siete años de aquella diversificación de un jardín de frutales a la producción de un fruto específico: la ciruela. Los primeros años fueron esencialmente de trabajo de investigación, porque en el país no había mucha experiencia al respecto, manteniendo una plantación discreta,

hasta hace aproximadamente cinco años, cuando decidieron aumentar la plantación e introducir la parte comercial.

Incursión comercial

Escuchar que apenas hace año y medio comenzó la producción con fines de comercialización, parecía sorprendente ante aquel panorama: plantas que a la primera mirada sus ramas cedían ante el peso de sus frutos, incitándonos a saborearlos e involucrándonos en la recolección. Fue inevitable tomar la cesta y vernos en ese proceso mágico que se logró detener en breves instantes, tan sólo con el lente de las cámaras.

Mientras tomábamos con las manos las ciruelas, unas más grandes que las otras, pero todas con el intenso color característico del grado de madurez necesario, escuchábamos algunos detalles sobre la cosecha.

“Son dos cosechas por año. Estas no se dan en tiempo fijo, sino que la planta puede ser programada... Es a través de la voluntad del hombre quien las programa para tener la cosecha en determinado tiempo, lo que permite en una plantación

como la nuestra, dividirla por campos, por ejemplo, seis campos. Se inicia con la defoliación de uno, al cabo de veintiún día, se hace la defoliación del siguiente y así progresivamente, para que al estar finalizando la producción del campo uno, coincida con el inicio de producción del campo dos; de esta manera no se tiene abarrotado en una época del año al mercado con frutas, lo que podría traer problemas para la comercialización”.

-¿Cuántos productores de ciruela hay en el país?

- En el país hay pequeños productores en la Colonia Tovar, allí el fuerte es el durazno. Y se está iniciando la producción en Táchira, en el Municipio Urdaneta; en éste Estado les dimos un taller hace tres años y les hemos facilitado material.

- ¿Cómo ha sido la producción en las últimas cosechas en la finca “El Rincón del Conejo”?

- Han variado. En la anterior, estuvo alrededor de 20 a 25 kilos por planta, pero previa a esa se lograron 60 kilos por planta, en la última (finales del 2009) hasta 100 kilos por planta. Varía de acuerdo a factores climáticos. Cuando hay mucha lluvia la producción baja, porque en la etapa de floración hay poca polinización, cuando la polinización es mayor, aumenta la producción.

- ¿Hacia donde distribuyen el fruto?

- Al principio se distribuía en el estado Trujillo, principalmente en Valera. Ya se comenzó a distribuir en el estado Zulia y en la última cosecha comenzamos a enviar las primeras muestras a Valencia y Caracas. Se está abriendo el mercado. La idea es la de no quedarnos con la producción de ciruelas. He insistido con la Gobernación del Estado y las Alcaldías, sin tener receptividad, para que se incorpore este rubro. Estamos motivando a futuros productores.

La respuesta del profesor Víctor Salcedo

evidencia esa vocación docente e investigativa que permanece en él, pues está dispuesto a compartir los conocimientos adquiridos durante más de veinte años, para que otros también puedan producir en igual o mejores condiciones que ellos.

“Nos proponemos darles no sólo el apoyo técnico, sino el material vegetativo para la fundación de sus parcelas, mientras más competencia se de, mayor será la producción y sus logros en este nuevo rubro”.

Cultivo ecológico

Pero la producción que promete extenderse no está dirigida solamente al cultivo de este fruto, sino a la incorporación de otras plantaciones que aumentarían la diversificación en la finca, al mismo tiempo que afianzaría la protección ambiental y conservación de los suelos a partir del cultivo principal, el de ciruela, considerado altamente ecológico por el docente investigador.

“Hay algo muy importante y es la pendiente donde está sembrada la ciruela, que pasa a ser un cultivo no sólo de promesa de productividad y donde cambia el modo de vida del productor nuestro, sino que es un cultivo altamente ecológico”.

Además del aprovechamiento de la pendiente, introducen maní forrajero, lo que da una cobertura que es casi imposible de eliminarla, pero tiene la ventaja que es una leguminosa que aporta nitrógenos al suelo, mantiene la humedad y al mismo tiempo es un alimento excelente para los animales.

“La idea es hacer un corral donde estén animales, como patos, gansos, gallinas y otros, encerrados sin alimentos para que pongan la mayor parte de hembras dentro del corral... a las once de la mañana soltarlos y llevarlos al sector de ciruelas en donde no se tenga producción en ese momento para que los animales no ataquen la fruta y actúen como limpiadores, consumiendo el maní

forrajero. Estos se alimentarían de la mayor parte de insectos que atacan la planta, consumiendo incluso la babosa. Todo esto favorece al equilibrio, el control va a ser esencialmente biológico y se obtiene un rubro adicional que sería la carne de pato y los huevos que produce el animal”.

Tras la explicación, el cuidado a cada paso aún era mayor, ya no estábamos pendiente únicamente de las pequeñas frutas maduras bajo las plantas, sino del maní forrajero desconocido para nosotros en un comienzo y cuyos aportes de nutrientes ya son evidentes.

Educación: principal premisa

Así continuamos en nuestro recorrido, entre recolección de datos y la recolección de ciruelas, de aquellos jugosos frutos que saciaban la sed al mismo tiempo que despertaban inquietudes, nuevas interrogantes que hacían aún más interesante el trabajo periodístico, del cual pasamos a ser parte de un proceso de aprendizaje, como el de los jóvenes estudiantes que semestre a semestre refuerzan los conocimientos del aula, con las explicaciones aportadas

por el profesor jubilado de la Universidad de Los Andes.

“Es importante destacar la colaboración del numeroso grupo de pasantes y de quienes han hecho su Trabajo de Grado, tanto a nivel de técnicos como de ingenieros... “Creemos que la finca ha dado bastante aporte, tanto en asesoría de los productores, como en la formación, porque creemos que los muchachos han aprendido con sus prácticas año a año desde el Departamento de Ciencias Agrarias del Núcleo Universitario “Rafael Rangel”, con la presencia de la profesora María Trinidad Fernández y Daniel González”.

Esa interacción vivenciada en la finca “El Rincón del Conejo”, también se produce permanentemente con el apoyo de otras instituciones de educación superior, además del Núcleo Trujillo y demás Núcleos y Facultades de la ULA, estudiantes de la Universidad Centro Occidental “Lisandro Alvarado”, la Universidad del Zulia, la Universidad Experimental del Táchira y de algunos tecnológicos; quienes son partícipes de esta experiencia, al igual que los estudiantes de las universidades de Ecuador y Colombia, cuyos investigadores



encuentran atractiva esta experiencia, hoy día punto de referencia nacional e internacional.

Pero esos resultados y visión de futuro prometedor en torno al cultivo de ciruelas, la diversificación productiva y afianzamiento de forma efectiva de impartir y reforzar conocimientos, no sería posible sin la participación del grupo familiar del profesor Víctor Salcedo y quienes han sido sus grandes aliados para el trabajo de campo, primero Jesús Araujo, y desde hace catorce años Jeremías Briceño. Su esposa Naida ha tenido la intuición y credibilidad que han reforzado el Proyecto, mientras su hijo ha sido factor indispensable: Naivi, con su respaldo motivacional y la visión de futuro; y Víctor como emprendedor de los sueños, ejecutor de cada una de las propuestas, de los ensayos que han surgido de las investigaciones de su padre y hoy día encargado de la finca “El Rincón de los Conejos”, donde reside junto a su esposa y pequeña hija, y es el responsable de continuar con esta tarea en donde la academia, la vocación de un docente-investigador del NURR, han permitido la incorporación de un atractivo cultivo de fruta que proyecta al estado Trujillo y a la Universidad de Los Andes.

Fotos:

Foto 1: Producción de ciruela crece en el estado Trujillo

Foto 2: Víctor Salcedo, profesor jubilado del NURR, comparte sus experiencias en frutales de clima templado

Foto 3: Dos cosechas se dan al año

Foto 4: Distribución del fruto abarca nuevos mercados nacionales

* Jefe de Prensa del Núcleo Universitario “Rafael Rangel”