GOBERNACIÓN DEL HUILA

upra
Unidad de Planificación Rural Agropecuaria

MEMORIA DEL TALLER DE REVISIÓN Y PRIORIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS AGROPECUARIOS SELECCIONADOS PARA EL DEPARTAMENTO

Memoria técnica de taller de Revisión y Priorización de los Productos Agropecuarios Seleccionados para el Departamento
llevado a cabo en el municipio de Neiva en el marco del convenio 283 de 2017 suscrito entre le Unidad de Planificación Rural Agropecuaria – UPRA – y la Gobernación del Huila
Septiembre 05 de 2018

El camino es la EDUCACIÓN

MINAGRICULTURA

GOBIERNO DE COLOMBIA

GOBERNACIÓN DEL HUILA

upra
Unidad de Planificación Rural Agropecuaria

PRESENTACIÓN

El convenio interadministrativo 283 de 2017 celebrado entre la UPRA y la Gobernación del Huila busca aunar esfuerzos para la formulación del Plan de Ordenamiento Productivo y Social de la Propiedad Rural - POPSPR con el fin de promover el uso eficiente del suelo rural agropecuario. Para este fin, se han planteado una serie de talleres que buscan tanto fortalecer las capacidades territoriales para la planificación del uso del suelo rural agropecuario, como garantizar que el plan se construya de forma participativa. Éste cuarto taller contó con la participación de diversos tipos actores territoriales: de entidades estatales del nivel nacional y regional, de la sociedad civil entre ellos gremiales de la producción agropecuaria departamental, grupos campesinos y productores, comunidades étnicas y grupos vulnerables en especial los representados por mujeres rurales, y actores correspondiente a los sectores público – privado, así como del equipo técnico del proceso para la estructuración del POPSPR del Huila. Se llevó a cabo en Neiva el 05 de Septiembre de 2018.

Uno de los aspectos centrales de este ejercicio era construir la lista de alternativas productivas seleccionadas para el nodo de participación Norte y Nororiente de departamento del Huila y realizar la consolidación de espacios de participación de actores territoriales en la construcción del POPSPR.

Durante el taller se tomaron registros fotográficos, escritos y de audio que apoyaron el ejercicio de memoria y que han servido de base para la construcción de la misma.

GOBERNACIÓN DEL HUILA

upra
Unidad de Planificación Rural Agropecuaria

1. Objetivos del taller

Socializar, retroalimentar y concertar con actores territoriales la priorización final de alternativas productivas agropecuarias para e los nodos de participación NORTE y NORORIENTE del Huila

2. Agenda

Hora	Actividad
8:00 - 9:00 am	APERTURA (presentación de las generalidades del convenio y sus avances) Presentación de la lista de productos seleccionados y proceso de selección de acuerdo a la guía de mercados
9:00 – 9:15 am	REFRIGERIO
9:15 – 2:30 pm	TALLER Ejercicio 1. Retroalimentación y ubicación de los productos seleccionados en el mapa regional. Ejercicio 2. Inclusión de otros productos que podrían ser alternativas productivas para el departamento y que no se incluyeron en el análisis anterior. Ejercicio 3. Caracterización y ubicación de la infraestructura y los agentes para comercialización de los productos seleccionados. Ejercicio 4. Caracterización de los productos seleccionados.
	ALMUERZO – REFRIGERIO
2:30 – 3:00 pm	Plenaria, Pasos por seguir y cierre de la jornada

3. Desarrollo y resultados del taller

3.1 Presentación del Taller, Avances del Proceso, Resultados Preliminares y Objetivos

Jhon Garay Suaza, coordinador del equipo técnico del Plan de Ordenamiento Productivo y Social de la Propiedad Rural del departamento del Huila, da inicio al taller, presentando la agenda del día y explicando brevemente la ejecución del plan a los asistentes, posteriormente cada participante se presenta a la plenaria indicando, nombre, institución o grupo que representa y se dan a conocer los avances del plan.

3.2 Presentación de la lista de productos seleccionados y proceso de selección de acuerdo a la guía de mercados

Jhon Garay Suaza, realiza la presentación de los 16 productos seleccionados, acorde a la guía de priorización de apuestas.

Para hacer el primer filtro de priorización, se seleccionaron los productos que ocupan los primeros lugares y que representen al menos el 80% del área total cosechada y el 80% de la producción promedia obtenida.

Lista final

Cultivos seleccionados	Promedio (%)
Café	13,45
Maracuyá	13,07
Granadilla	10,90
Tilapia	9,29
Arroz riego	8,68
Maíz tradicional amarillo	7,95
Frijol tecnificado	7,90
Caña panela	7,68
Ganadería Bovina Carne	7,40
Frijol tradicional	5,75
Tomate de mesa	5,70
Maíz tecnificado blanco	5,69
Trucha	5,49
Maíz Tecnificado amarillo	5,38
Cacao	3,97
Plátano intercalado	3,22

3.3 Taller revisión y concertación de los productos agropecuarios priorizados por el departamento

Se organizan 2 mesas de trabajo, de acuerdo con los participantes asistentes.

Equipos de trabajo:

Mesa # 1 Nodo Nororiente: Julio César Garzón (Facilitador), Jorge Luis Salcedo
Mesa # 2: Nodo Norte: Paulo Emilio Revelo Rosero (Facilitador), Faber Mauricio Sánchez

3.4 Ejercicio 1. Retroalimentación y ubicación de los productos seleccionados en el mapa, Nodo Norte y Nororiente del departamento.

Objetivo: Ubicar los productos seleccionados en el mapa, Norte y Nororiente del departamento.

Tiempo: 01:15 minutos

Dinámica:

1. Los asistentes se dividen en grupos, según la división anterior.
2. En discusión, los participantes de la mesa deben concertar si los productos seleccionados que se presentaron sí o no deben ser una alternativa productiva priorizada para la Región, en el formato (Anexo 1.) se deben recoger los argumentos de la decisión de la mesa.
3. Ubicar en el mapa con las zonas de producción de los productos seleccionados (en municipios y veredas) y registrar el código del producto con color verde, según la tabla de convenciones.

Lista de los 16 Productos seleccionados

1. Café (código 1)
2. Maracuyá (código 2)
3. Granadilla (código 3)

4. Tilapia (código 4)
5. Arroz Riego (código 5)
6. Maíz tradicional Amarillo (código 6)
7. Frijol Tecnificado (código 7)
8. Caña Panelera (código 8)
9. Ganadería Bovina Carne (código 9)
10. Fríjol Tradicional (código 10)
11. Tomate de Mesa (código 11)
12. Maíz Tecnificado Blanco (código 12)
13. Trucha (código 13)
14. Maíz Tecnificado Amarillo (código 14)
15. Cacao (código 15)
16. Plátano Intercalado (código 16)

Resultados

Mesa # 1 (Nodo la Nororiente): 13 productos seleccionados de los 16 que se llevaron seleccionados.

1. Café (código 1)
2. Maracuyá (código 2)
3. Tilapia (código 4)
4. Arroz Riego (código 5)
5. Maíz tradicional Amarillo (código 6)
6. Frijol Tecnificado (código 7)
7. Caña Panelera (código 8)

8. Fríjol Tradicional (código 10)
9. Tomate de Mesa (código 11)
10. Maíz Tecnificado Blanco (código 12)
11. Maíz Tecnificado Amarillo (código 14)
12. Cacao (código 15)
13. Plátano Intercalado (código 16)

Mesa # 2 (Nodo Norte): 9 productos seleccionados de los 16 que se llevaron seleccionados.

1. Café (código 1)
2. Maracuyá (código 2)
3. Granadilla (código 3)
4. Tilapia (código 4)
5. Arroz Riego (código 5)
6. Frijol Tecnificado (código 7)
7. Ganadería Bovina Carne (para cría) (código 9)
8. Tomate de Mesa (código 11)
9. Cacao (código 15)

Mesa # 1

Mapa 1

Mesa # 2

Mapa 1

3.5 Ejercicio 2. Inclusión de otros productos que podrían ser alternativas productivas para la Región y que no se incluyeron en el análisis anterior

Objetivo: Inclusión de otros productos que podrían ser alternativas productivas para la región y que no se incluyeron.

Tiempo: 01:45 minutos

Dinámica:

1. La mesa pone a discusión otros productos agrícolas, pecuarios, forestales, acuícolas o pesqueros que consideran se deben incluir en la lista final de alternativas productivas priorizadas y que no están en la primera lista de selección, a partir de los criterios del formato (**Anexo 2**.). Deben realizar una lista corta de máximo 5 productos de la discusión.
2. Califican de 1 a 5, siendo: 5 la más alta calificación y 1 la más baja, cada uno de los nuevos productos que listaron, de acuerdo a los criterios del formato (**Anexo 2**.).
3. En el mapa del ejercicio 1, ubican las zonas de producción de estos productos con color **naranja**, teniendo en cuenta el código del producto de la lista entregada y se registra además en las casillas vacías de la leyenda para los productos.
4. Al respaldo del mapa se registra el nombre de la mesa y participantes de la misma.

Resultados

Mesa # 1: Lista de los 8 productos nuevos que se adicionaron de los 16 que se llevaron seleccionados.

1. Lulo (código 19)
2. Cítricos (código 23)
3. Piña (código 29)

4. Uva (código 34)
5. Melón (código 30)
6. Papaya (código 34)
7. Ganado Bovino Caprino (código 56)
8. Plantación Forestal (código 64)

Mesa # 2: Lista de los 5 productos nuevos que se adicionaron de los 16 que se llevaron seleccionados.

1. Plantación Forestal (código 64)
2. Cholupa (código 43)
3. Ganadería doble Propósito (código 58)
4. Hortalizas (código 26)
5. Piña (código 29)

Se adicionaron 11 productos nuevos, por las 2 mesas de trabajo, las cuales fueron:

1. Lulo (código 19)- 1 mesa lo seleccionó
2. Cítricos (código 23)- 1 mesa lo seleccionó
3. Piña (código 29)- 2 mesas lo seleccionaron
4. Uva (código 34) - 1 mesa lo seleccionó
5. Melón (código 30) - 1 mesa lo seleccionó
6. Papaya (código 34) - 1 mesa lo seleccionó
7. Ganado Bovino Caprino (código 56) - 1 mesa lo seleccionó
8. Plantación Forestal (código 43)- 2 mesas lo seleccionaron
9. Cholupa (código 43)- 1 mesa lo seleccionó
10. Ganadería doble Propósito (código 58) - 1 mesa lo seleccionó

11. Hortalizas (código 26) - 1 mesa lo seleccionó

3.6 Ejercicio 3. Caracterización y ubicación de la infraestructura y los agentes para comercialización de los productos seleccionados

Objetivo: Caracterizar y ubicar la infraestructura y los agentes para comercialización de los productos seleccionados.

Tiempo: 01:45 minutos

Dinámica:

1. Con base en las dos listas de productos seleccionados ubicar en el mapa la infraestructura, equipamientos y servicios para la producción y comercialización de acuerdo al inventario referenciado en la leyenda del mapa. Ubicar solo el número y dibujar en lo posible el área de cobertura de dicho bien o servicio. Color **azúl**.

2. En el formato (Anexo 3.), listar con número, nombre y producto, la infraestructura, equipamientos y servicios para la producción y comercialización que ubicaron en el mapa.

3. Al respaldo del mapa se registra el nombre de la mesa y participantes de la misma.

Resultados

Mesa # 1:

Mapa 2

Mesa # 2:

Mapa 2

3.7 Ejercicio 4. Caracterización de los productos seleccionados

Objetivo: Caracterización de los productos seleccionados
Tiempo: 60 minutos

Dinámica:

1. Diligenciar el formato (**Anexo 4**.), colocando la lista de productos completa, es decir la lista resultado en el ejercicio 1 + la lista resultado del ejercicio 2.

2. Para cada uno de los productos, colocar (municipios productores, mercados destino, nombre de esos mercados (si lo saben), la mayor debilidad de este producto relacionada con el mercado y la mayor fortaleza de este producto relacionada con el mercado.

3. Marcar el formato con nombre de la mesa y participantes de la misma.

Resultados:

Mesa # 1

Mesa # 2

3.8 Pasos por seguir y cierre de la jornada

- ✓ Consolidación cartografía y documento del Estudio Mercado de Tierras
- ✓ Talleres en otras regiones REVISIÓN Y CONCERTACIÓN DE LOS PRODUCTOS AGROPECUARIOS SELECCIONADOS PARA EL DEPARTAMENTO.
- ✓ Consolidación departamental de los PRODUCTOS PRIORIZADOS
- ✓ Realizar la evaluación de tierras para generar los mapas de aptitud de los productos priorizados (talleres y trabajo del equipo)

4. Conclusiones

- Se llevó a cabo la inclusión de otros productos que podrían ser alternativas productivas para la Región.
- Se ubicaron los productos seleccionados en el mapa, del Nodo Norte y Nororiente del departamento.
- Se caracterizó y ubico infraestructura y los agentes para la comercialización de los productos seleccionados.