



MIALA SOSTENIBLE

RECORRIENDO JUNTOS EL CAMINO AL VALOR COMPARTIDO





El proyecto se desarrolla en el marco del convenio entre Profonanpe y la Compañía Minera Condestable, con el objetivo de **mejorar las condiciones de vida de la población de la Comunidad Campesina de Mala a través de la diversificación de sus fuentes de ingresos, la mejora de sus servicios básicos, la conservación y manejo sostenible de sus ecosistemas.**

La comunidad campesina de Mala se ubica en el distrito del mismo nombre, en la provincia de Lima, y colinda con el valle maleño. Para el año 2022, se estimó una población total de 11 mil habitantes. Esto provocó, en consecuencia, una expansión significativa de zonas periurbanas y, con ello, la necesidad de creación de alternativas de generación de ingresos, con acciones responsables con el medio ambiente.

Con la finalidad de generar el desarrollo local sostenible, el proyecto trabaja en 5 componentes, los cuales son:



Desarrollo de turismo sostenible



Desarrollo de actividades productivas



Aprovechamiento de residuos sólidos



Dotación de agua potable



Gestión del proyecto

DESARROLLO DE ACTIVIDADES PRODUCTIVAS

Identificación de oportunidades

El valle de Mala cuenta con 280 hectáreas de cultivo de plátano, siendo un cultivo importante y característico de la zona. El plátano maleño es conocido por su sabor y calidad nutritiva. Esta particularidad es conferida por las condiciones del clima, el agua superficial, la salinidad de los suelos y una semilla de excelente calidad con la que trabajan los lugareños.

Durante los meses de febrero a mayo, el precio del plátano disminuye debido a la creciente oferta a nivel nacional. Como consecuencia, el 20% de estos frutos no consiguen mercado, lo que provoca que estos se pudran y generen contaminación. Asimismo, durante todo el año posterior a las cosechas, los tallos y las hojas de la planta son quemados, lo cual produce gases de efecto invernadero.

Después de haber identificado este panorama, se realizó un taller participativo con los miembros de la comunidad para identificar los productos que se pueden obtener a partir del plátano y de la planta. Es así como se forma la Asociación de Ecoproductoras de Derivados de Plátano Maleño - ECODEP.

PROCESO PARTICIPATIVO

7

Participantes

100%

Mujeres

1

Asociación
constituida

2

Marcas
creadas

191

kilos de chifles
producidos



MARCAS DE LA ASOCIACIÓN

01 Chifles Puquchi

Tienen como insumo principal al plátano maleño y son elaborados artesanalmente por mujeres. Asimismo, emplean una cocina mejorada a leña, lo que permite conservar la tradición y sabor crocante. A noviembre de 2023, la asociación ha producido 200 kilos de chifle maleño, lo que ha propiciado la generación de ingresos adicionales para sus socios y ha promovido la compra directa a los agricultores del valle.



Otra característica en torno al cultivo de plátano es la alta producción de residuos orgánicos, ya que en parte del manejo agronómico se corta la planta entera, de la cual se cosecha una cabeza de plátano. El 60% de estos residuos se queman con la finalidad de reducir su cantidad, lo que genera gases de efecto invernadero.

Con el objetivo de contrarrestar la emisión de estos gases, se propone el aprovechamiento del tallo del plátano para la elaboración de envases biodegradables. Es así que se crea la marca Mallac, la cual estará pronto en los mercados, puesto que se viene trabajando en una máquina artesanal de termo prensado. De esta manera, se genera otra fuente adicional de ingresos para la asociación a través de la diversificación de productos.

Mallac

02

¿Sabes qué hace la asociación con el aceite que emplea para la producción de chifles?

Según AQUAE Fundación, un litro de aceite arrojado al desagüe contamina 1000 litros de agua y para la asociación ECODEP esto fue una preocupación, puesto que, como agrupación están comprometidas con minimizar el impacto al medio ambiente durante su producción. Es por ello que la asociación reserva el aceite residual para donarlo a otro emprendimiento - que también forma parte del proyecto - para la elaboración de productos saponificados.



APROVECHAMIENTO DE

RESIDUOS SÓLIDOS

Identificación de oportunidades

En el distrito de Mala, existen grandes oportunidades de mejora en cuanto al manejo de residuos sólidos, realidad que se refleja a nivel nacional. Diariamente, se generan 22 toneladas de residuos sólidos y en el mercado de Mala se generan alrededor de 6 toneladas mensuales de residuos cárnicos, los cuales no son aprovechados y se acumulan en el botadero. Así también, mensualmente, el camal municipal arroja al desagüe 13 mil litros de sangre sin tratamiento alguno, lo que se convierte en un foco de contaminación.

Ante este panorama, el proyecto desarrolló talleres participativos con integrantes de la comunidad campesina de Mala, con la finalidad de identificar oportunidades a partir de los desechos. Es así que se crea la Asociación de Productores de Biofertilizantes de Mala - PROBIMA, quienes utilizan las excretas de cabra, sangre del camal y los residuos cárnicos para producir un poderoso biofertilizante a través de procesos de fermentación anaeróbica.

PROCESO PARTICIPATIVO

13

Participantes

85%

Mujeres

1

Asociación
constituida

2

Marcas
creadas

530

Biofertilizantes
producidos

03 Nutri Yawar

Es la marca de biofertilizante producido por la asociación PROBIMA, y cuyo nombre está conformado por dos vocablos: "Nutri", que hace alusión a su capacidad para nutrir el suelo, y "Yawar", que es un vocablo quechua que significa "sangre", uno de los principales insumos para la elaboración del biofertilizante. Este producto viene siendo aplicado a los cultivos de vid, plátano y frutales de Mala.

Para garantizar los beneficios del producto a nivel de composición, se realizaron análisis del biofertilizante en el Laboratorio de Suelos de la Universidad Nacional Agraria La Molina, a partir del cual se destacaron los altos valores nutricionales del producto.



La Brillosita



La asociación PROBIMA, al estar comprometida con el cuidado del medio ambiente, identificó una oportunidad de diversificar sus productos a través del aprovechamiento del aceite residual, proveniente de la producción de chifles (Asociación ACODEP). Con ello, la asociación PROBIMA se encuentra produciendo jabones y lavavajillas a través de un proceso de saponificación, bajo la marca "La Brillosita". A diciembre de 2023, la asociación produjo 174 litros de lavavajillas y 226 unidades de jabones. Con ello, se evitó que se contaminaran más de 33 mil litros de agua en el distrito de Mala.

04





Nuestro impacto en cifras

Diciembre, 2023

Se han creado dos emprendimientos, registrados en SUNARP y SUNAT, que aprovechan sosteniblemente los recursos de la zona. Uno de ellos es liderado por la **Asociación ECODEP**, conformada por mujeres de la comunidad, quienes durante el 2023 produjeron 191 kg de chifle, y evitaron así que más de 5 mil plátanos de isla maleño se pudran al no encontrar mercado. Asimismo, el otro es liderado por la Asociación PROBIMA, conformada por mujeres y adultos mayores, **quienes produjeron 530 litros de biofertilizante. Para ello, se empleó 70 kg de residuos cárnicos, 70 kg de excretas y 70 litros de sangre bovina. Estos insumos hubieran tenido como destino final el botadero municipal y el río Mala.** Sin embargo, fueron aprovechados bajo la lógica de economía circular. Esta asociación también produjo 174 litros de lavavajillas y 226 jabones, que tuvieron como insumo principal el aceite residual (proveniente de la asociación ECODEP) a través de un proceso de saponificación. Para ello, se emplearon 33 litros de aceite residual, con lo que se evitó que estos sean vertidos al desagüe y contaminen más de 33 mil litros de agua.



MALA SOSTENIBLE

RECORRIENDO JUNTOS EL CAMINO AL VALOR COMPARTIDO

Mira el video del proyecto aquí

