

CAPITULO VII

ASPECTOS SOCIALES Y ECONOMICOS DE LA INDUSTRIA COROCERA

Como base para un trabajo de selección de nolí y de experiencias destinadas a mejorar los procesos de extracción —programas ambos que adelantó bajo la dirección de quien escribe el Instituto de Fomento Algodonero— se consideró necesario hacer un censo de las personas que viven del nolí en el departamento de Córdoba, principal productor de dicho aceite en Colombia. Se redactaron los cuestionarios, y el autor en persona hizo las encuestas durante los días 16 y 17 de diciembre de 1959 y 13 de febrero de 1960 (Apéndice V).

El carácter de industria familiar que la extracción de aceite de nolí tiene en la mayor parte de los casos, hace muy difícil obtener datos concretos sobre la producción. Casi ninguno de los pequeños coroceros lleva estadísticas de producción y de costos. Quizá se han dejado de incluir algunos pocos industriales de los cuales no se tuvo conocimiento.

Localización.

La encuesta revela que de los 32 industriales reseñados, 31 operan en el municipio de Cereté, y 1 en el municipio de Tierralta. De los 31 de Cereté, 16 son vecinos del corregimiento de Vilches; 5 de El Quemado; 3 de la cabecera o sus alrededores; 2 del corregimiento de Martínez; 2 de la fracción de San Antonio; y 1 de cada una de las localidades de Mateo Gómez, El Cedro y El Playón. El industrial de Tierralta vive en el corregimiento de Volador.

27 instalaciones son accesibles por vía fluvial en época de lluvias y por vehículo automotor en verano; por carretera en todo tiempo sólo 4.

Tipo.

De los 32 industriales, 1 ha suspendido operaciones; 16 se dedican exclusivamente a la extracción de aceite de pericarpo ("manteca colorada"); 7 exclusivamente a extraer aceite de almendra ("manteca negra"), y 9 producen de ambos tipos.

Instalaciones.

Hay 11 molinos con 13 rollos y 29 yuntas de bueyes. De ellos, 10 quedan en Cereté y 1 en Volador.

Hay 5 quebradoras de corozos, y 6 hornos para extracción de manteca negrita. Estas instalaciones están concentradas en Vilches y El Quemado.

Tenencia y uso.

De los 11 molinos grandes, 2 pertenecen a una sola persona,

quien administra a su vez un tercero por ausencia del propietario; los 8 restantes son administrados personalmente por sus dueños.

Materia primera.

De los 32 industriales que trabajan efectivamente, 12 benefician los racimos obtenidos en sus propios terrenos; 15 o bien arrendan corozales de terceros o bien compran los racimos a granel; 3 utilizan en parte producción propia y en parte comprada a otros; 2 se limitan a beneficiar materia primera aportada por otros.

El costo promedio por racimo cuando se compra (a razón de \$ 4,00 docena), es de unos \$ 0,33 por unidad; en el caso de arrendamiento no se ha podido averiguar, pero los arrendatarios se quejan de que el valor que pagan no está compensado por los racimos que pueden cosechar. La caja de semillas para la extracción de manteca negra, oscila de precio de acuerdo con la escasez, entre \$ 4,00 y \$ 7,00.

Desmontes.

El único trato cultural que los dueños de corozales dan a las palmas que hay en los potreros, se limita al "desmonte", operación que consiste en cortar algunas hojas para descubrir los racimos en formación, y en quitar los bejucos y plantas epifitas; esto se hace simultáneamente con el desmatone de los pastos, hacia el mes de marzo, poco antes de que empiece la temporada de lluvias.

Producción.

La producción denunciada, que parece estar por debajo de la real, es de 5.235 latas de manteca colorada y 2.975 de manteca negra. Si se añade un 5% correspondiente a la producción de personas que sólo eventualmente se dedican a esa actividad, se completan 5.496 y 3.123 latas respectivamente. Si se calcula que una lata pesa 16 kg. (Apéndice N° I), resultarán 87,936 kg. de manteca colorada y 49.968 kg. de manteca negra, o sea un total de 137.904 kg..

Durante 1959 el precio de la manteca colorada osciló en la plaza de Cereté entre \$ 35,00 y \$ 45,00 por lata (promedio \$ 40,00), y entre \$ 70,00 y \$ 90,00 (promedio \$ 80,00) para la manteca negra. Las 5.496 latas de colorada valieron, pues, unos \$ 219.840, y las 3.123 de negra, unos \$ 249.840, o sea un total de \$ 469.680. El productor recibiría en promedio \$ 3,40 por cada kilogramo de aceite. Si se tiene en cuenta que estos son precios en la propia instalación, y que hay intermediarios que reúnen el producto y lo llevan a Cartagena, Barranquilla y Medellín, para revenderlo, el precio de venta a las fábricas será seguramente mucho mayor, de manera que el valor total se puede estimar en medio millón de pesos.

Jornales.

La cortada de los racimos se hace o bien pagando obreros

que ganan entre \$ 5 y \$ 8,00 diarios, o bien reconociéndoles a razón de \$ 0,03 a \$ 0,05 por cada racimo cortado. Habiendo racimos maduros en un corozal, un buen "sacador" corta hasta 80 racimos en el día; pero si están escasos o dispersos, la proporción disminuye en cada caso.

El transporte desde el corozal hasta el sitio donde las cabezas son amontonadas para sufrir marchitamiento, varía de acuerdo con la distancia y las condiciones locales. En Vilches se hace en burros, que cargan de una vez hasta 12 unidades; en "Flor de María" en carretas tiradas por bueyes; de otros lugares distantes como Carrizal, Carolina etc., en camiones. Un camión de 6 toneladas hace un viaje desde Carrizal hasta El Quemado por \$ 130,00. Por fin, racimos de arriba de Montería se transportan en canoa de motor durante la época de lluvias.

El "aporreo", o desgranada de los frutos, se paga a razón de \$ 8,00 diarios. Dos obreros aporrean 300 racimos en un día.

A las "venteadoras", o sea las obreras que limpian el grano achándolo en «balayes» o cestos de hoja de *Gynerium*, se les paga a \$ 5,00 diarios. Dos obreras limpian en un día el fruto que dan los 300 racimos.

La molida de los frutos y extracción del aceite se pueden hacer de dos maneras:

a) Cuando el dueño del molino es el mismo del corozal, generalmente tiene personal de planta que hace la cosecha y la molida, pagando solamente los aporreadores, las venteadoras y las "batidoras", que así se llaman las mujeres que separan el aceite y lo envasan.

b) Cuando el molino es arrendado, el dueño del corozo lo entrega desgranado y limpio; paga los aporreadores, las venteadoras, las batidoras; el molino pone el moedor, suministra el agua, y presta las instalaciones (albercas) para la separación del aceite. Cobra una lata de manteca por concepto de arrendamiento por cada molida de 50 cajas de frutos.

Para la manteca negrita, se compran las cajas de semillas desde \$ 4,00 hasta \$ 7,00. Se paga por la secada de las semillas en el suelo o en un patio cementado, a razón de \$ 10,00 libras de comida por cada 100 cajas de semillas, o sea a \$ 0,10 por caja.

La quebrada de las semillas se paga a razón de \$ 30,00 por las 100 cajas (a \$ 0,30 caja); generalmente se dan dos pasones y a veces tres, según la eficiencia de la quebradora. De aquella cantidad, la mitad corresponde al jornal propiamente dicho, y la otra al arrendamiento de la máquina quebradora.

Cuatro "boyadores" se necesitan para separar en solución de barro las almendras de los cuescos, y para lavar aquéllas. Se les paga a \$ 3,00 libras por día.

La almendra lavada se pone a secar, y para este trabajo se pagan dos obreros secadores a razón de \$ 3,00 libras.

Al fritador de las almendras, o sea al que extrae la mante-

ca, se le paga a razón de \$ 0,70 por lata de manteca (10 latas de almendras). Fuera de eso, a un auxiliar, que acarrea al fritador las semillas, y bota los desechos, para que aquel permanezca al pie del horno sin moverse con el objeto de no desperdiciar combustible, se le pagan \$ 3,00 libres por día.

Cuando la instalación no es propia sino arrendada, se paga por día de arrendamiento para la carretilla de los acarrees, los botes para la suspensión de arcilla y el horno, a \$ 1,00 por cada cosa; y se cobran, además, \$ 0,40 por el caldero, por cada lata de manteca que se extrae.

Combustible. Para cada 100 cajas de almendras se gasta un "burro" de leña que vale \$ 30,00. Las "cachas", o sea los espá-dices desprovistos de frutos, tales como quedan después del "aporo-reo", se utilizan también.

En resumen, el costo de producción y el producido bruto se pueden calcular como sigue.

Manteca colorada. Costo de producción por molida.

	a) Corozales y mo- lino propios.		b) Corozo comprado o arrendado. Molino arrendado.	
300 racimos, a \$ 4,00 dcna.:	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 99,00	\$ 99,00
2 cortadores a \$ 9,00:	18,00	18,00	18,00	18,00
3-4 acarreadores a \$ 8,00:	24,00	32,00	24,00	32,00
2 aporreadores a \$ 8,00:	16,00	16,00	16,00	16,00
2 venteadoras a \$ 4,00:	8,00	8,00	8,00	8,00
1 molidor a \$ 9,00:	9,00	9,00	9,00	9,00
1 bombero a \$ 6,00:	6,00	6,00	6,00	6,00
2 batidoras a \$ 4,00:	8,00	8,00	8,00	8,00
Alquiler molino (1 lata):	0,00	0,00	40,00	40,00
	<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	\$ 89,00	\$ 97,00	\$ 228,00	\$ 236,00
Producido promedio por molida: 6,5 latas, a \$ 40,00:	\$ 260,00			
20 cajas de semi- llas, a \$ 4,00:	80,00			
	<hr/>			
Producido bruto:	\$ 340,00			
Costo de producción por lata de 16 kg.:	\$ 13,69	\$ 14,00	\$ 35,07	\$ 36,30

De donde resulta que la ganancia por lata para los que no tienen corozales ni molino es irrisoria, y que la única manera de mejorarla es pagando jornales más bajos, expediente inadmisibile.

Manteca negra.

	a) Instalación propia.	b) Instalación alquilada
100 cajas de semillas:	\$ 400,00	\$ 400,00
Acarreo desde el molino:	35,00	35,00
Secada semillas (contrato):	10,00	10,00
Quebrada semillas:	15,00	15,00
Alquiler quebradora:	0,00	15,00
Boyada: 4 obreros a \$ 6,50:	26,00	26,00
Alquiler bote:	0,00	1,00
Acarreo de agua:	4,00	4,00
2 secadores de almendras \$ 6,00:	12,00	12,00
1 fritador (a \$ 0,70 por lata):	7,00	7,00
Alquiler caldero:	0,00	1,00
Alquiler horno:	0,00	1,00
1 ayudante-acarreador:	7,00	7,00
Alquiler carretilla:	0,00	1,00
1 burro de leña:	30,00	30,00
Totales:	\$ 546,00	\$ 565,00
Producido promedio de 100 cajas de semillas: 7 latas de aceite, a \$ 80,00 = \$ 560,00		
Costo de producción por lata:	78,00	80,71

Discusión.

Si se calcula que la pulpa constituye el 35% del fruto; si se acepta que contiene 30% de aceite, y que cada caja de frutos contiene 28 kg., los 1.400 kg. de frutos de cada molida (50 cajas) darán 490 kg. de pulpa o sean 147 kg de aceite. Con el procedimiento actual, sacando en promedio 6,5 latas por molida (a 16 kg. lata), sólo se extraen 104 kg. de aceite, o sea que se pierde el 29,2% del aceite.

Por otro lado, si las almendras constituyen el 30% de la semilla, y contienen 30% de su peso en aceite, los 910 kg. de semillas que corresponden a 20 cajas deberían dar 273 kg. de almendras, con 82 kg. de aceite. Pero actualmente, sólo se sacan 32 kg., o sean dos latas de manteca negra. En este caso la pérdida del 60% está agravada por el desperdicio de la torta, que queda carbonizada en la operación.

Aunque estas estimativas se hacen sobre los análisis ya conocidos y publicados en otras partes, pues todavía no se han terminado los estudios del material obtenido en Cereté, es evidente que con el sistema actual de extracción las pérdidas son considerables.

Opiniones de los industriales.

Durante la encuesta que se realizó para estimar la producción de manteca, se interrogó a los industriales sobre sus necesidades, problemas y anhelos. A continuación se destacan las respuestas más interesantes, agrupándolas en tres divisiones. El número citado entre paréntesis corresponde al del industrial según el Apéndice V.

A) Mejoramiento tecnológico. a) Idear sistemas que reduzcan el gasto de leña para sacar manteca negra (1,2). b) Suministro de agua en el verano para lavar el corozo (2). c) Hay dificultades para conseguir pailas fritadoras y para fabricar quebradoras eficientes (3). d) Desea que se reformen los métodos de extracción para aliviar el trabajo que es dispendioso y duro (4). e) Ojalá se instalara un motor en Vilches para quebrar los corozos en vez de hacerlo a mano; y se pudieran sustituir los actuales calderos por pailas, de mayor capacidad (5). h) Que se instale una quebradora grande para no demorar tanto la extracción de aceite de almendra (9). j) En años pasados se pensó en utilizar maquinaria para la extracción, pero resultaba muy costosa (15). l) Se queja de la falta de quebradoras (25).

B) Recapitalización. g) El precio que los dueños de corozales fijan por el arrendamiento y por los racimos es exorbitante (8). h) La producción es baja por dificultades para obtener racimos, y por ser caros cuando se consiguen (9). k) Piden facilidades de crédito y estabilidad en los precios del producto (22,24). m) Pide créditos para financiar la compra de racimos; los arrendadores en grande acaparan los poireros donde hay corozo (26). n) El corozo está escaso por haberse erradicado para sembrar algodón (27).

C) Varios. f) Hay muchas dificultades para el pequeño industrial y los precios del aceite no compensan el trabajo (6). i) No se le ocurre ninguna insinuación. Ha seguido la tradición (12).