

PRIMER ENCUENTRO REGIONAL DE MUJERES EMPRENDEDORAS RURALES: DE AMAS DE CASA A EMPRENDEDORAS REFERENTES DEL DESARROLLO LOCAL

Por Roberto Rodríguez, FUNDESYRAM



Participando en el primer encuentro regional de mujeres emprendedoras

FUNDESYRAM con el apoyo de organizaciones internacionales tales como: la FIA, DKA, HORIZONT3000, Cooperación Austriaca para el Desarrollo, SPF, La Unión Europea, Manos Unidas, ACSUR Las Segovias, y el Gobierno de Cantabria, ha venido facilitando en la región occidental de El Salvador el desarrollo de las mujeres en zonas rurales; para que estas pasen de ejercer solamente el rol de amas de casa a agentes de cambio de sus condiciones como mujer, de su familia y sus comunidades. Dentro de este proceso el 8 de septiembre se ha culminado una fase, en la cual 80 mujeres emprendedoras en representación de las 247 que apoya

FUNDESYRAM, realizaron el “Primer Encuentro Regional de Mujeres Emprendedoras Rurales: de amas de casa a emprendedoras referentes del desarrollo local” en la ciudad de Sonsonate. Además del compañerismo, los testimonios de las mujeres emprendedoras y el intercambio de experiencias entre ellas, se desarrollaron talleres para abordar diferentes temáticas vinculadas al desarrollo de las mujeres, sus emprendimientos y las comunidades; llegando a las siguientes conclusiones y recomendaciones.

Lo que se puede hacer para que las mujeres emprendedoras incidan más en el desarrollo de las mujeres rurales, es motivar a las mujeres amas de casa de los beneficios que logran tener las mujeres emprendedoras, para esto se les debe invitar a compartir las experiencias, apoyar la organización de las mujeres e involucrarlas a los grupos organizados, buscar con ellas las iniciativas de emprendimientos económicos, motivarlas y acompañarlas a los eventos que las inviten.

Los emprendimientos manejados por las mujeres se pueden mejorar en primer lugar brindando alta prioridad a buscar una mayor y mejor comercialización para los productos y servicios; enfatizar que siempre hay que salir a buscar los clientes, mejorar el servicio de atención al cliente, y mejorar la presentación de los productos manteniendo la calidad. En segundo lugar, se deben aprovechar las capacitaciones. En tercer lugar se debe tener interés para trabajar bien, tener disponibilidad de tiempo para reuniones, mejorar los registros

del emprendimiento y siempre tener la confianza en Dios. En cuarto lugar se deben gestionar préstamos para las iniciativas de trabajo, estar seguras de sí mismas, fortalecer el grupo, y que la familia forme parte del negocio.

¿Cómo lograr que los emprendimientos crezcan y sean sostenibles? En primer lugar se debe incrementar el tamaño del emprendimiento y tratar de vender más; para esto hay que buscar mercado donde se pueda vender mejor el producto, con el objetivo de sacar adelante a la familia. En tercer lugar, siempre se deben llevar los registros del emprendimiento y se debe saber invertir para que la iniciativa crezca. En segundo lugar, se le debe dar prioridad a la organización del emprendimiento y de la comunidad, darle mayor atención al cliente, ser unidas, trabajar más, ahorrar para crecer, lograr una capacitación continua, apoyo técnico y fomentar el autoahorro.

¿Como las mujeres emprendedoras pueden lograr mayor visibilidad y apoyo? Dando a conocer las iniciativas e inquietudes a instituciones de apoyo, promover las actividades que como grupo realizan para poder ser tomados en cuenta, promover bien los productos en ferias y a través de otros espacios.

Que se debe de hacer para que la familia se involucre y apoye más, para disminuir la carga domestica de la mujer emprendedora. Las mujeres debe aprender a delegar responsabilidades a los demás miembros de la familia y trabajar unidos/as por igual, en equipo familiar, tener una buena comunicación, esforzarse y dar el ejemplo, disciplinar a los hijos en el trabajo, respetar las opiniones de todos/as, enseñarles a los hijos que algunas tareas que tradicionalmente solo son de mujeres también pueden ser desempeñadas por hombres, hacer uso de tecnologías apropiadas como las cocinas ahorrativas de leña.

¿Como las mujeres emprendedoras pueden mejorar su participación en la superación del machism? Teniendo una buena comunicación con la pareja, entregar o designar a su parejas las actividades en las que ellos pueden apoyar, compartir ideas para mejorar el emprendimiento, involucrarlos en los gastos y ganancias, respetar su involucramiento al emprendedurismo, no perder la autoestima, diversificar el emprendimiento para que participe toda la familia, lograr cierta independencia económica, velar por la igualdad entre el hombre y la mujer y desde luego participando en la organización comunitaria para incidir en el cambio de estas.

FUNDESYRAM PÚBLICA DOCUMENTOS DE MUJERES EMPRENDEDORAS REFERENTES DE DESARROLLO EN LAS COMUNIDADES RURALES DEL OCCIDENTE DE EL SALVADOR

Por Ana María Olmedo, FUNDESYRAM

En el marco del Primer Encuentro Regional de Mujeres Emprendedoras Rurales. de Amas de Casa a Emprendedoras Referentes del Desarrollo Local, la dirección y el equipo técnico de FUNDESYRAM han publicado recientemente los documentos



denominados “mujeres rompen barreras en las comunidades rurales: de amas de casa a emprendedoras referentes del desarrollo comunitario” y “testimonios de amas de casa a emprendedoras referentes del desarrollo comunitario”, los cuales son el resultado del proceso implementado desde las primeras fases de acción territorial como fue el de lograr la seguridad alimentaria hasta llegar a la fase de emprendedurismo y la implementación de Ecomunidades en la región occidental de El Salvador.

La característica más importante de la metodología de emprendedurismo implementada por FUNDESYRAM es ser altamente participativa, adecuada a las circunstancias socioeconómicas de las mujeres y ambientales de los territorios, se valora el conocimiento de la gente y lo integra o articula con el conocimiento de la académica para llegar a un conocimiento que sea de utilidad. Así mismo, la metodología promueve los valores de solidaridad, la ética y la preservación del ambiente. El emprendedurismo se hace con un enfoque de sistemas, el cual consiste en un conjunto de elementos que actúan en forma armónica para un fin común.

El objetivo de estos documentos consiste en comprender un poco mejor y dar a conocer de qué forma se desarrolla el proceso que han seguido las mujeres amas de casa de las comunidades rurales hasta llegar a convertirse en emprendedoras referentes de sus comunidades; desde luego es importante destacar que este proceso no es algo terminado, pues está en constante innovación y mejora. Estos documentos están disponibles en la sección PUBLICACIONES de nuestra página web www.fundesysram.info

Curso Mesoamericano de especialización técnicas de agricultura urbana, una opción real para lograr la seguridad alimentaria y la economía familiar

Por Israel Morales, FUNDESYRAM



Grupo de participantes en huerto casero al finalizar el curso

Del 24 al 26 de Agosto de 2011, se desarrolló en el municipio de Tacuba, departamento de Ahuachapán, el Curso Mesoamericano de especialización Técnicas de Agricultura Urbana, una opción real para lograr la seguridad alimentaria y la economía familiar. En este curso participaron 15 personas de diferentes zonas e instituciones de El Salvador y de Guatemala; la temática desarrollada durante tres días fue impartida por el equipo técnico de FUNDESYRAM. El objetivo principal es lograr que los participantes adquirieran capacidad para replicar o validar los conocimientos para manejar cualquier cultivo con técnicas de agricultura

orgánica y desde luego ayudar a reducir el impacto de la pobreza en la población urbana y el deterioro ambiental.

FUNDESYRAM implementa el plan de formación y capacitación, en el que se facilitan a profesionales, estudiantes, productores y productoras, conocimientos básicos, teóricos y prácticos, sobre el manejo de los principales cultivos de importancia económica, para que tengan la capacidad de replicar estas técnicas en los diferentes lugares donde se desarrollan y ponen en práctica procesos productivos agropecuarios.

En dicho curso se impartieron prácticas y técnicas que consistieron a nivel teórico en tres temas:

1. Experiencias sobre producción de alimentos orgánicos y técnicas elementales para implementar procesos de producción urbana.
2. Manejo del suelo y efectos de las deficiencias nutricionales en hortalizas cultivadas en huertos urbanos.
3. Generalidades sobre el manejo de cultivos hortícolas con técnicas de agricultura orgánica urbana.

Y a nivel práctico se desarrollaron las siguientes técnicas:

1. Elaboración de abonos sólidos
2. Elaboración de caldos minerales

Estos temas y prácticas son considerados básicos para iniciar o convertir los sistemas de producción a orgánicos. Durante el desarrollo de la temática, los participantes tuvieron la oportunidad de intercambiar criterios y experiencias, además de conocer la propuesta técnica según la experiencia de FUNDESYRAM para implementar procesos de agricultura urbana, manejo de plagas, elaboración de insumos orgánicos y nutrición del suelo y nutrición vegetal.

JORNADA EN HONDURAS SOBRE CAMBIO CLIMATICO, LOS MERCADOS DE CARBONO VOLUNTARIO Y LOS BIODIGESTORES ANAEROBICOS

Por Nelson Flores, FUNDESYRAM

FUNDESYRAM en alianza de cooperación con la Fundación de Iniciativas de Cambio Climático de Honduras (Fundación MDL de Honduras) y con el apoyo financiero del Proyecto de Gestión Sostenible de los Recursos Naturales y Cuencas del Corredor Biológico Mesoamericano en el Atlántico Hondureño (PROCORREDOR); realizó del 22 al 29 de septiembre de 2011, en La Ceiba, Atlántida, Honduras una jornada de concientización hacia el cambio climático, la venta de bonos de carbono y capacitación sobre construcción de Biodigestores anaeróbicos para la producción y usos del Biogás (gas metano).

La jornada fue coordinada por el ingeniero Nelson Flores de FUNDESYRAM, El Salvador y la ingeniera Suyapa Zelaya de la Fundación MDL; se dirigió a más de sesenta personas afiliadas en la Asociación de Ganaderos y Agricultores de Atlántida (AGAA).



Como resultados de esta jornada se inició la construcción de un biodigestor de quince metros cúbicos de capacidad en la propiedad del señor Marcelino Ponce, quien está muy interesado por usar el biogás en el proceso de pasteurización y elaboración de derivados de la leche que produce su hato de ochenta vacas. Así mismo se planificó iniciar la construcción de dos Biodigestores más, uno de veinte metros cúbicos en la propiedad del presidente de AGAA, señor Samuel Espinoza y otro de cuarenta metros cúbicos de capacidad en la propiedad de los hermanos Fernando y Carlos Valdez. En ambos casos el gas metano se destinará a su utilización en la operación de las plantas auxiliares generadoras de energía eléctrica y a proveer combustible para cocinar a las familias que residen en las dos propiedades ganaderas.

TECNOLOGIAS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS EN ARMONIA CON EL AMBIENTE. DESHIDRATACION O SECADO SOLAR

Por Maribel de Polio, FUNDESYRAM

FUNDESYRAM en apoyo a los habitantes de la zona occidental de El Salvador acompaña técnica y metodológicamente a la empresa Deshidratadora de Frutas ADESHTA “Alimentos deshidratados de Tacuba”, cuya finalidad consiste en ampliar el consumo de frutas tropicales como también brindar nuevas opciones de alimentos inocuos y nutritivos a la población.

Esta empresa de deshidratados, forma parte de la marca TAKUPAN, la cual es un integrado de productos elaborados por las y los microemprendedoras/es de Tacuba, entre ellos café e insumos orgánicos.

En la actualidad se comercializa en la línea de frutas deshidratadas Banano, Mango, Piña Papaya y Coco. Además se procesan frutas estacionales; estas se disfrutan fuera de temporada en deliciosos dulces o confites de frutas cristalizada, barras y granolas.

VENTAJAS

El consumo frecuente de frutas deshidratadas fortalece el sistema inmunológico; con altos beneficios para a la salud, facilita los procesos digestivos y por su alto contenido de fibra; el consumo frecuente ayuda a normalizar la flora intestinal. No contiene colesterol, sustancias grasas, preservantes químicos ni colorantes artificiales; motivo por el cual la producción de frutas deshidratadas permitirá, una mayor disponibilidad de alimentos y propiciar los mejores aportes a dietas saludables.



Elaboración de frutas deshidratadas

Las frutas tropicales son secadas utilizando energía solar como parte de la adopción de tecnologías limpias, a través de ECO-PROCESOS naturales sin adición de químicos.

La disponibilidad de estos productos en el mercado permitirá aumentar y ampliar las dietas habituales Hipocalóricas, complementando el contenido de vitaminas, minerales y fibra en un nuevo concepto de frutas. Es importante destacar que con el lanzamiento de estos productos se está en la disponibilidad de ofertar frutas en toda época del año.

TESTIMONIO DE FRANCISCA ARCELÍ CASTANEDA Y SU EMPRENDIMIENTO: PRODUCCIÓN DE TILAPIA

Por Guillermo Jiménez (FUNDESYRAM) y Luis González (FIA)

Mi nombre es Francisca Arcely Castaneda, soy del cantón Rosario Arriba, Jujutla, Ahuachapán, Estudié hasta 5º grado. Por el momento no pertenezco a ninguna organización comunal.

Antes de iniciar el negocio me dedicaba solamente como ama de casa a las labores de cuidado de los hijos y de la casa y algunos trabajos agrícolas. Los ingresos eran a través del trabajo de mi esposo en una empresa privada en San Salvador, la situación económica era muy limitada porque el salario de él era poco y no teníamos otra manera de hacer llegar ingresos. Cultivábamos cereales, pero eso no nos dejaba ganancias.



Emprendimiento de Producción de tilapias

Durante un año trabajé en grupo, con las compañeras de la comunidad, en un estanque de tilapia, pero las demás se retiraron y quedó abandonado y nos vimos en la necesidad de solicitar a FUNDESYRAM el apoyo para reactivar ese proceso ya que

contábamos con los conocimientos de manejo de tilapia. Fue así como ellos nos apoyaron para sembrar los alevines en ese estanque y luego con la demanda del producto, solicitamos más fondos.

Cuando me incorporé al programa de emprendedurismo del proyecto apoyado por la FIA, la familia ya contaban con un estanque construido con un proyecto anterior. Inicialmente decidí sembrar 900 alevines, luego, al ver los resultados positivos decidí construir otros dos estanques, ya que tenemos la ventaja de disponer de suficiente agua. La idea fue surgiendo porque no tenía una actividad económica fija. Aproveché bien, porque había espacio y las condiciones óptimas por la disponibilidad de agua, ya que alrededor de mi casa pasa el río El Rosario.

En promedio les doy unas 9 libras de concentrado por día, 3 por cada tiempo, a las 7 de la mañana, 12 del mediodía y 5 de la tarde, es decir cada 5 horas, como a la una de la tarde se les proporciona un poco de monte, papa malanga y campanilla, lo cual ayuda a bajar los costos de producción, ya que disminuye el consumo de concentrado y le gusta a la tilapia. Tengo tres hijos que me ayudan a darles la comida. En el caso del mayor, Cristian Enmanuel, es el encargado de la cosecha, él tira la atarraya y conoce muy bien su trabajo.

La motivación de poner el negocio fue la demanda del producto ya que la gente de la localidad lo consumen mucho y teniendo los conocimientos adquiridos, no queríamos dejarlos perder, fue así como el 10 de enero del año 2010, nace el negocio **Producción y Comercialización de Tilapia**, también cultivo hortalizas y tengo crianza de cabras, pero el fuerte es cultivo de tilapia, para ampliación de la actividad ahora ya contamos con tres estanques un área de 110 metros cúbicos.

El producto se vende en la comunidad a US\$1.50 la libra, como parte de la normativa que decidimos en el proyecto, porque si alguien de afuera quiere comprar, el precio es de US\$1.75 la libra. Actualmente un estanque tiene 1,000 alevines y el otro 900, el tercero prácticamente está vacío como negocio, solamente es para el consumo de la familia, toda mi familia consume tilapia, en promedio unas cinco veces en el mes. El proyecto y la empresa me han ayudado tanto en lo económico y en la seguridad alimentaria.

Tengo un crédito por US\$300.00, el cual utilicé para la compra de concentrado y alevines, estos los compro en un vivero en San Salvador y calculo que tengo un 10% de mortalidad desde que lo compro hasta que cosecho. La cosecha se hace a los cuatro meses, cuando la tilapia está pesando una media libra cada una, llegándose en promedio hasta tres cosechas anuales; con esto pago la cuota mensual del crédito que es de US\$50.00, voy al día con el pago, es el segundo crédito que obtengo. El primero fue para el mismo destino.

Desde hace unos seis meses hemos pensado en diversificarnos y lo estamos haciendo. FUNDESYRAM, nos ha colaborado, en primer lugar en capacitarnos luego en el aporte de material y el seguimiento. Ha sido muy importante capacitarnos porque nuestro rubro no es muy conocido en la zona o más bien es innovación. Un total de cuatro miembros de la familia estamos involucrados en el negocio.

Inicialmente, se contaba con los recursos de terreno y agua. La empresa se conformó ya que contábamos con el permiso para trabajar la tierra, ya que vivimos como colonos, luego FUNDESYRAM vio el potencial de la parcela y nos propusieron ayudarnos, en ese caso decidimos aceptar la ayuda y luego llegamos hasta a solicitarles más para ampliarnos, actualmente nos estamos diversificando. Nos ha cambiado la vida, porque a pesar de que se trabaja más pero tenemos opciones de otros ingresos.

Contáctenos

Dirección: Residencial Los Eliseos, calle los Viveros, Pasaje 4, casa G-9, San Salvador, El Salvador.

San Salvador Oficina Central: fundesyramdireccion@gmail.com

Oficina Ahuachapán: fundesyram.ahuachapan@gmail.com

Micro Región Puxtla y Centro Sur: fundesyrampuxtla@hotmail.com

FUNDESYRAM Honduras: fundesyram.honduras@gmail.com

Micro Región Tacuba: fundesyramtacuba@hotmail.com

Oficina Comasagua: fundesyram.comasagua@gmail.com

CRISAC--FUNDESYRAM Tapachula, México: crisac.fundesyram@gmail.com

Envíe sus comentarios a la dirección de correo: fundesyram@gmail.com o llámenos al teléfono (503) 2273-3406