

An illustration of a lush forest scene. In the background, three women are engaged in forest activities: one in a yellow shirt carries a basket of purple berries, another in an orange shirt wears a wide-brimmed hat, and a third in a red shirt sits on the ground. The foreground features a large, cupped hand holding a variety of colorful forest products, including purple berries, yellow and white slices, and brown pieces. The text 'Mujeres que cuidan el bosque' is centered in white, with small orange flowers as decorative accents.

Mujeres que cuidan el bosque

Mujeres que cuidan el bosque

Elaborado por:



Con el apoyo de:



Esta publicación ha sido elaborada por la Fundación Amigos de la Naturaleza (FAN), gracias al financimientto de la Cooperación Española en Bolivia y el Programa de apoyo conjunto al medio ambiente de Suecia y Unión Europea.

Autora: Jenny Elizabeth Pimentel Burgoa

Equipo técnico:

Ruth Delgado

Zarina Méndez

Fotografías:

Erica Pérez, Yuliana Chamo y Maria Antonia Castedo: FAN/NES

Laida Costaleite: FAN/Zarina Mendez

Mariela Mendia: FAN/Andrés Unterlandstaetter

Mayerlin Hurtado: FAN/Oliver Mercado

Ilustraciones, diseño y diagramación:

Adriana Garcia Herbas

Coordinación de publicación:

Karina Sauma

Cita bibliográfica:

Fundación Amigos de la Naturaleza. 2025. Mujeres que cuidan el bosque.

Editorial FAN. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

Editorial FAN:

Fundación Amigos de la Naturaleza (FAN)

Km. 7 ½ Doble Vía a La Guardia, Santa Cruz, Bolivia

Tel: (591-3) 355-6800

e-mail: fan@fan-bo.org - www.fan-bo.org

Impresión:

Imprenta Rosa Betania S.R.L.

DL: 8-2-2217-2025

ISBN: 978-99905-66-77-2

Santa Cruz, abril 2025 - Bolivia

Esta publicación está hecha con material proveniente de bosques certificados FSC®



Contenido

Presentación **5**

Laida Costaleite Ramo - Nuevas oportunidades con el totaí **7**

Laida Costaleite, líder de la comunidad Quitiquiña de San José de Chiquitos. Su trabajo con el aceite de totaí resalta cómo un producto que antes no se aprovechaba se ha convertido en una fuente valiosa de ingresos. Laida nos cuenta su experiencia de liderazgo y cómo ha motivado a otras mujeres de su comunidad a unirse a este proyecto de transformación.

María Antonia Castedo Castedo (Chachi) - Innovación y visión con el pesoé **9**

María Antonia Castedo, mejor conocida como Chachi, lidera la cadena de valor del pesoé en la comunidad de Ipías, San José de Chiquitos. Con el establecimiento de la asociación, se ha logrado avanzar en la producción de aceite de pesoé prensado en frío. A través de su liderazgo, la comunidad está avanzando hacia la creación de un laboratorio propio para desarrollar subproductos, mostrando el potencial de la generación de valor agregado en origen.

Erica Pérez Tomichá - Fortaleciendo la cadena de valor del copaibo **13**

Erica Pérez nos cuenta su camino en la cadena de valor del aceite de copaibo, un recurso conocido en su comunidad. A través de su relato, exploramos la importancia del copaibo como producto tradicional y el esfuerzo de las mujeres por fortalecer esta cadena, asegurando que siga siendo un pilar de sostenibilidad para las comunidades del bosque.

Mariela Mendia Vaca - El asaí como motor de desarrollo comunitario **17**

Mariela Mendia de la comunidad Porvenir, territorio indígena Bajo Paraguá, nos introduce en la transformación del asaí. Con más de 13 años de experiencia en la planta desulpadora, Mariela ha sido testigo del crecimiento de la cadena de valor del asaí. Nos habla sobre los retos y logros de las mujeres que trabajan en la recolección y procesamiento de este fruto, fundamental para el sustento de sus familias.

Yuliana Chamo Justiniano - Juventud y liderazgo con la almendra chiquitana **21**

Yuliana Chamo representa una nueva generación de líderes. A sus 20 años, ha encabezado el trabajo con la almendra chiquitana, un producto con un gran potencial para las mujeres del bosque. Su visión de futuro incluye la creación de una microempresa que impulse la economía de su comunidad. Su historia nos enseña el poder de la juventud en las cadenas de valor.

Mayerlin Hurtado Siani - Protección y sostenibilidad con la castaña amazónica **25**

Mayerlin Hurtado, una mujer que ha dedicado su vida a la protección del bosque y la cadena de valor de la castaña amazónica. Mayerlin comparte su trabajo en la certificación orgánica, de comercio justo y en la concienciación sobre la conservación de los recursos naturales. Su relato es un llamado a preservar el equilibrio entre desarrollo económico y la sostenibilidad del bosque.



Presentación

En las comunidades de la Amazonía y la Chiquitanía bolivianas, las mujeres son el motor de las cadenas de valor de productos del bosque. Su trabajo en la recolección, procesamiento y comercialización de recursos como la almendra chiquitana, la castaña, el pesoé entre otros, ha sido fundamental no solo para sus familias y comunidades, sino también para la conservación del bosque. Sin su dedicación, el equilibrio entre el desarrollo local y la sostenibilidad estaría en riesgo.

La Fundación Amigos de la Naturaleza (FAN) ha trabajado desde el año 2005 en el fortalecimiento de estas cadenas de valor, promoviendo una participación justa y equitativa para mujeres y hombres. Nuestro esfuerzo se centra en agregar valor en cada etapa de la cadena productiva, buscando mejorar los medios de vida y el desarrollo sostenible de las comunidades indígenas en la Chiquitanía y Amazonía bolivianas. Creemos que la igualdad de género y el empoderamiento de las mujeres son cuestiones de derechos humanos fundamentales y justicia social, así como un requisito previo para el desarrollo sostenible y el logro de los objetivos de desarrollo sostenible y otras agendas mundiales, un tema transversal que debe ser integrado naturalmente en todos los aspectos.

Gracias al apoyo de la Cooperación Española en Bolivia y el Programa de apoyo conjunto al medio ambiente de Suecia y Unión Europea, venimos implementando iniciativas que potencian cadenas de valor de productos como la almendra chiquitana, copaibo, pesoé, totaí, castaña y asaí, entre otros. Estos productos no solo representan una fuente de ingresos, sino también una forma de defender y preservar el bosque frente a amenazas como la deforestación, incendios forestales y cambio climático.

Las mujeres que presentamos en este documento son protagonistas indiscutibles de estas iniciativas. Con su esfuerzo, han logrado generar nuevas fuentes de empleo, mejorar los ingresos de sus familias y fortalecer el liderazgo comunitario. Sus historias son un testimonio vivo del poder transformador de las mujeres en la conservación del bosque y la construcción de un futuro más justo y sostenible para todos.

Esperamos que estas historias de vida inspiren nuevas acciones y alianzas que permitan continuar fortaleciendo el rol de las mujeres en las cadenas de valor, impulsando su participación plena en la gestión de los recursos del bosque y el acceso a mercados inclusivos, demostrando que su liderazgo y conocimientos generan valor compartido para sus comunidades y el sector productivo.

Natalia Calderón Angeleri
Directora ejecutiva
Fundación Amigos de la Naturaleza



“

Le deseo lo mejor a todas las mujeres que tienen sus emprendimientos, sus proyectos, sus ideas de trabajar, que se animen a participar cuando hay oportunidad, trabajar juntas es bonito, que todos los santos nos van a acompañar para que nos vaya bien.

-Laida Costaleite

”

Laida Costaleite Ramo

Mujer líder de la comunidad Quituquiña – San José de Chiquitos

Cadena de valor del totaí



Layda nació en la comunidad Esperanza, del municipio de San José de Chiquitos, Santa Cruz. Su mirada acogedora se tiñe de nostalgia para contar que es una comunidad que a la fecha ya no existe, los comunarios fueron saliendo y se quedó deshabitada. Menciona que es casada, tiene 64 años y nueve hijos, actualmente, vive con su esposo en la comunidad Quituquiña, aunque pasa más tiempo cuidando a sus nietos en San José de Chiquitos.

Cuando se enteró que había la posibilidad de producir aceite de totaí, le despertó mucho interés, porque el fruto se pierde en la comunidad ya que nadie lo usa, pese a vivir fuera del centro poblado de Quituquiña, estaba siempre atenta para asistir a las reuniones y llegaba puntual.

La actividad le recordó cómo su mamá preparaba el aceite de totaí en su casa, lo usaban cuando alguno de los hijos tenía pasmo, “molía el fruto en el tacú, esperaba que hierva el agua para echar el totaí molido, luego el aceite subía y lo sacaba en un frasco... cuando duele la cabeza y hay fiebre se fricciona todo el cuerpo del muchacho”. También, consumían en su casa la pulpa del totaí en tortillas; su mamá sacaba la pulpa y lo molía en el tacú junto al trigo, cuando ya estaba molido, le rallaba queso y hacia tortillas de trigo y totaí, “era dulce y delicioso, recuerda”.

Menciona que su vida antes de entrar en la asociación era como de todas las mujeres en la comunidad, “estaba en mi casa atendiendo las labores del hogar, haciendo mi pequeño chaco, sembrando cultivos de maíz, frejol, joco, camote y la cría de patos y gallinas”.

Reconoce que ser parte de la asociación significó mucho para ella, se sintió feliz de ser aceptada, pudo salir de la rutina de las labores de casa y los nietos, para trabajar en grupo con otras mujeres. Le gusta estar pendiente de lo que se va a hacer, tiene ánimos de aprender y aportar con su trabajo.

Recuerda que en una reunión quedaron que cada uno de los socios y socias, cosechaban por su cuenta el fruto y luego lo juntarían para que entre todos hagan volumen y que así puedan llevar las máquinas a la comunidad.

“Yo empecé a juntar los frutos por donde pasaba, iba a las palmeras y cosechaba, cuando llegaron las máquinas que nos estaban entregando a la asociación, me sentí feliz y pensé que sirvió el sacrificio de la cosecha”.

El trabajo en grupo del primer procesamiento fue de gran satisfacción, todos colaborando y haciendo su parte, “uno echa la cala al molino, la otra ayudando en la suspensión, otra preparando las vasijas para echar a la prensa, aunque cansa estar de pie y moviendo la suspensión para sacar el aceite, fue una emoción y alegría cuando salieron las primeras gotas de aceite”. Resalta que, felizmente hay un hombre en la asociación que ayuda.

Cuando va a haber producción, unos días antes Laida se organiza, “lo primero que hago son mis oficios del hogar, y después empiezo a machucar para sacar la cala, al menos unas dos o tres horas”.

Menciona que con la experiencia aprendió que hay otra forma de hacer aceite, con mayores ventajas cuando es prensado en frío, se siente orgullosa de pertenecer a la asociación, “estamos ayudando a que se aproveche el totaí que nadie lo usa, le digo a las demás mujeres que saquemos adelante la asociación y sigamos haciendo el aceite de totaí virgen”.

Dónde estará Laida de aquí a cinco años?

“De aquí a cinco años estaré más avanzada de edad, la asociación seguro que ya tendrá su lugar donde vender el aceite de totaí y será un producto muy conocido, así también, conocida la comunidad Quituquiña de donde sale.”



“

Que luchen por lo que quieren, en esta vida estamos como prestados, pero hay que hacer algo bueno, trabajar y luchar por conseguir mejoras para las comunidades, para las mujeres, pese a las diferencias, al machismo. Continuar avanzando y hacer lo que a uno le gusta hacer, disfrutar en el camino.

Como mujeres, podemos ocupar cualquier cargo, podemos soñar estar en lo alto y nos sentimos capaces. Recordar que somos mujeres luchadoras, mujeres con una visión de progreso, sin olvidar de dónde uno viene.

“En el querer está el poder... sentir siempre que uno puede”.

-María Antonia Castedo

”

María Antonia Castedo Castedo

Mujer líder de la comunidad Ipias - San José de Chiquitos

Cadena de valor del pesoé

María Antonia Castedo, más conocida como Chachi, nació en la comunidad Ipias, del municipio de San José de Chiquitos, Santa Cruz, donde vive actualmente. Estudió la primaria en la comunidad y se graduó de bachiller en Puerto Quijarro. Es casada y madre de dos hijos. Cuando uno habla con ella se siente su fuerza, su voluntad de servicio y liderazgo. Actualmente, tiene el cargo de Presidenta de la "Asociación de productores árbol de la vida Ipias" y también es Presidenta del grupo de mujeres de la comunidad.

Desde sus 24 años comenzó a ejercer cargos en directorios de la comunidad, el año 2003 fue elegida Cacique de Ipias, ejerció el cargo durante seis años, siendo reelegida por tres gestiones consecutivas por su buen desempeño. Participó de la organización femenina a nivel de la TCO Turubó Este, el 2019 fue elegida delegada de Ipias, con el cargo de Secretaria de género de la Organización de Gestión Territorial Indígena - OGTI.

Desempeñarse en esos cargos le ayudó mucho a fortalecer su relacionamiento, a conocer autoridades, forjar amistades, personas a quienes recurrir cuando se necesita. "Aprendí muchas cosas, a tener seguridad en lo que yo quería gestionar, siempre pensando en apoyar, aprendí a hacer convenios, alianzas, por eso me gusta estar en cargos de decisión, porque uno tiene la facultad de poder decidir y gestionar".

Siempre buscó el tiempo para realizar diferentes tipos de trabajo productivo. Hace 12 años empezó con apicultura con un grupo de seis personas, y actualmente mantiene sus cajas como un emprendimiento familiar; trabajó con huertas familiares, en su chaco tiene árboles frutales y cítricos, también, cría vacas, gallinas y patos, tanto para el consumo como para la venta. "Me gusta mucho trabajar, mejor a nivel familiar, hemos trabajado tiempo en grupo y no siempre se puede, más bien que con la asociación del pesoé estamos fortalecidos y trabajamos bien... me gusta ser una mujer productiva, hacer varias cosas y tener en que pensar".

En su comunidad siempre hubo bastante pesoé, las personas recogían solo lo necesario, lo usaban para la tos o cuando se sentían mal de los bronquios, también, las mujeres les daban a sus hijas para limpiar la matriz y eliminar los quistes, indica que ahora que hay medicamentos en farmacias ya se usa menos, da como ejemplo el hecho que en la comunidad nunca se vio una mujer con cáncer de matriz.

Menciona que fue muy importante que la Fundación Amigos de la Naturaleza haya visto el potencial de la comunidad Ipias para trabajar con el pesoé. Cuando el cacique convocó a reunión eran alrededor de 15 personas y escucharon atentamente la forma en que se podía dar utilidad a la semilla y proteger el bosque, "decidimos organizarnos, armamos la directiva y así empezamos a trabajar, vinieron los talleres y la asistencia técnica para organizar y redactar los reglamentos, cuando fijamos una aportación para ser socios, varios se salieron y quedamos diez: seis mujeres y cuatro hombres". En sus inicios, tenían el recurso en el territorio y tenían la motivación, una vez que decidieron avanzar, FAN pudo apoyar de cero la iniciativa para que comiencen a caminar. Se elaboró un Plan de Negocios, que contemplaba maquinaria y la proyección de una infraestructura a ser usada como laboratorio, que marcó la perspectiva de sus requerimientos en el tiempo.

Tenían un desafío inicial para que lleguen las máquinas; recolectar 300 kilos de pesoé. Los socios y socias se tomaron muy en serio el reto, trabajaron duro y duplicaron la cantidad, "como presidenta estuve atenta para planificar y organizar las salidas en grupo a la recolección, fuimos a recolectar las semillas con mucho empeño y juntamos 600 kilos, lo duplicamos, por la tarde volvíamos a las 5 p.m., antes que anochezca cansadas/os con nuestras bolsas cargadingas de pesoé, en ese momento todo era una aventura". Los niños se divertían mucho y los adultos llegábamos adoloridos de las piernas y la cadera.

El mayor reto para Chachi como presidenta es que su producto se venda, salen a ferias para promocionarlo, dejan en farmacias del Municipio de San José de Chiquitos, hacen acuerdos con otras asociaciones, ven que la gente no lo conoce, “en las ferias le explicamos a la gente los beneficios del pesoé, hacemos intercambio con Yororobá, ellas nos dan su aceite de copaibo para comercializar y nosotros le damos el nuestro, así promocionamos en Roboré... Necesitamos más apoyo, más difusión de la medicina”.

Menciona que sus aprendizajes fueron varios: el de sostener a la asociación, transmitir que la unión y la confianza son importantes para mantener unido al grupo, aprender a organizarse como grupo productivo, saber escuchar a las socias y socios, “trabajar en comunidad es cansador, habemos diferentes personas, unas positivas otras negativas, que dicen: para que hacen si no se conoce, no se vende... también, está la falta de apoyo de la autoridad, a veces esas cosas quitan las ganas para continuar”. Pero Chachi es el tipo de persona que prefiere ir con confianza por la vida, creyendo en lo que hace y no se deja influenciar. “Lo importante es que en la asociación somos unidos y somos positivos, así hemos trabajado en estos tres años, vamos luchando, avanzando y confiamos que todavía hay un futuro mejor”.

Uno de los grandes logros alcanzados bajo su liderazgo en la Asociación ha sido haber planificado y organizado alcanzar la meta de recolectar 600 kilos de semillas, habilitándose la asociación para recibir las máquinas y comenzar a producir aceite de pesoé prensado en frío, “eso fue muy trabajoso para todos, estaba viéndose nuestro compromiso, era como decir estamos listos para empezar”.

Además del éxito en la recolección, la Asociación tiene un objetivo clave: contar con su propia infraestructura, un laboratorio para la elaboración de subproductos a base de Pesoé. Con el apoyo que hemos recibido, se ha consolidado la gobernanza y el equipamiento productivo, y se continúa brindando acompañamiento en el aprovechamiento sostenible y la comercialización. Gracias a ello, se han gestionado recursos para la construcción de un espacio de transformación, con financiamiento de PRODECO, el Gobierno Autónomo Municipal de San José de Chiquitos y la contribución de los propios socios y socias. Estos avances contribuyen al crecimiento de la Asociación, que busca diversificar sus ingresos a través de la producción de subproductos a base de Pesoé.

Dice de manera asertiva que, es una satisfacción tener un grupo consolidado que está aplicando sus reglamentos, “al grupo organizado las instituciones lo ven y lo buscan, a nosotros ya nos llaman para participar en talleres del municipio, de instituciones, nos invitan a capacitaciones, este mes iremos a Puerto Suárez a hacer un intercambio de experiencias para conocer cómo trabajan otras asociaciones”.

Menciona que, si bien las personas son pasajeras en las instituciones y si en ese paso pueden dejar obras, esas gestiones benefician a todos, “de aquí a unos años poder decir, en mi gestión pude contribuir con esto o aquello”.



¿Dónde estará Chachi de aquí a cinco años?

“Son muchas cosas que uno quisiera hacer, a mí me gusta la dirigencia, entre esos sueños que uno tiene, me gustaría ser Concejala (en el Gobierno Autónomo Municipal de San José de Chiquitos), a través de ese cargo se puede ayudar a mejorar, representar los intereses de las personas, coordinar, gestionar. Eso está en manos de Dios, que me provea de salud para poder alcanzar ese sueño.

Yo gestionaría, ayudaría a mejorar nuestras condiciones, faltan muchas cosas aquí, somos un pueblito olvidado, en las postas no hay medicamentos, las comunidades de adentro que no tienen acceso a la carretera, les cuesta salir por los caminos y no pueden sacar sus productos para vender.

Dicen, que lo que sale de la boca siempre se cumple, yo me críe con una tía y no teníamos casa propia, yo siempre dije...voy a tener mi propia casa, falta mejorar, pero la tengo.”



ción OS de la leza



“ Decirles que como mujeres somos fuertes e inteligentes, somos únicas desde que nacemos, podemos aprender a empoderarnos ... Nunca dejen de soñar, luchen por lograr todos los sueños que se propongan, no piensen que no pueden cumplir sus sueños por tener un hijo, no es un obstáculo en nuestra vida, es un impulso para cumplir nuestros sueños...

No hay límites para una mujer soñadora.

”

-Erica Pérez

Erica Pérez Tomichá

Mujer líder de la comunidad Yororobá - Roboré

Cadena de valor del copaibo

Erica es una mujer de 29 años. Pronto se percibe que es decidida, fuerte y, a la vez, amable y acogedora. Nació en Puerto Suárez, pero siempre vivió en la comunidad Yororobá, del municipio de Roboré, Santa Cruz, de donde su papá es oriundo. Allí estudió hasta 6to. de primaria, luego se fue a Puerto Suárez para cursar secundaria y salir bachiller. Ahora vive en Yororobá y tiene tres hijos.

Siendo la única hija mujer, al concluir el colegio decidió ir a Cabezas a estudiar en el Instituto "El Carmen" la carrera de Técnico Agropecuario, ya que tenía una prima allá. A medio año se embarazó y cuando se enteró su padre, "reaccionó como los antiguos", y le dijo que se quedaba en la comunidad a ayudar a su madre y que le quitaba su apoyo, pero ella no estaba dispuesta a renunciar.

Consiguió dinero y decidió volver a Cabezas a continuar estudiando, su opción era trabajar y estudiar, tampoco sabía si el papá de la criatura se haría cargo, estando en Cabezas le comunicó sobre el embarazo, pasó una noche en vela pensando que haría si no asume, al día siguiente quedó sorprendida con su respuesta: "decidí que voy a dejar de estudiar, porque ahora tengo la responsabilidad de ser papá, la que va a seguir estudiando sos vos, hasta que salgas profesional... voy a trabajar y vamos a salir adelante como familia". Fue un tiempo duro para Erica, ahora recuerda divertida que salió con tres títulos, uno de Técnica Agropecuaria y dos de mamá, gracias al apoyo del papá de sus hijos.

Después de concluir sus estudios, la familia decidió volver a la comunidad Yororobá y allá se integraron como comunarios, entonces se dedicaba a sus niños y cuidar de su familia, decidió con su pareja que comenzarían a cultivar limón, frejol, maíz, yuca, sandía y salir a vender al pueblo de Aguas Calientes para generar recursos, "esa fue una forma de estar cerca

de mis hijos, aunque envié mis papeles a instituciones, pero no recibí respuesta". En la comunidad disfrutaba también de estar cerca de su familia de origen, pues trabajaba con su papá y sus hermanos, "ellos se encargaban de carpir y remover el terreno, cosechamos entre todos y yo me encargo de vender los productos que sembramos y hacerlos conocer, así apoyo en casa y traigo sustento".

Poco a poco en la comunidad fueron viendo su responsabilidad, sus ganas de apoyar y le fueron dando cargos, "hace cuatro años tengo el cargo de Segunda Cacique en la comunidad, cuando está el Cacique mayor, él se ocupa, dos veces al mes me organizo con él para el servicio comunal y recaudar fondos, cuando el Cacique sale de la comunidad yo asumo las responsabilidades". Siente que es una forma de servir y trabajar por su comunidad.

También, es presidenta de la Junta Escolar, cargo que le toma más tiempo pues necesita estar pendiente de lo que sucede en la escuela, debe hacer inspecciones tres veces por semana, verifica que estén presentes los niños, revisa el avance del profesor, pues la enseñanza es multigrado, "me levanto a las 5 a.m. para hacer el desayuno y despachar a los niños a la escuela, limpio y luego voy a hacer supervisión a las 9:30. Algunas semanas pido espacio al profesor para hacer replicas como "promotora comunitaria" transmitiendo a los alumnos sobre temas de prevención en violencia y maltrato, luego me voy a casa, y a las 11:00 estoy comenzando a cocinar".

Antes de pertenecer a la asociación no conocía el aceite de copaibo, escuchó alguna vez, pero no le llamo la atención de ver cómo era, solo había escuchado que antes hacían un hueco con hacha al árbol para extraer el aceite y eso le pareció muy triste.

La asociación se conformó a partir de una reunión convocada por las autoridades para conocer sobre el proyecto de producción de aceite de copaibo, participó toda la comunidad y las autoridades, “conforme iban explicando yo decía, qué interesante, si hay el producto en la comunidad y ayudamos a que se protejan los árboles, ese mensaje me llegó... vamos a proteger no a destruir”. Por su formación, le tiene amor al verde y al bosque, sintió que era una buena oportunidad de participar, así que motivó a las personas y se registraron 27 comunarios y comunarias. Finalmente, quedaron 10 personas que, sí tenían la motivación y las ganas de trabajar, “aquí las personas no tienen paciencia, no quieren gatear, quieren estar arriba de una vez, los que se retiraron dijeron que nadie compra ese remedio, que no es conocido”.

Finalmente, la Asociación fue creada en abril de 2021, bajo el nombre de “Asociación de Medicina Natural Yororobá”, conformaron su directorio y Erica desempeña el cargo de tesorera del directorio, “es un cargo de responsabilidad y tentador también, pero los socios confían cuando una es transparente”. La cuenta de banco fue abierta solo a su nombre.

Cuando comenzaron a planificar, uno de los primeros acuerdos fue dividirse el trabajo: los hombres irían a la colecta del aceite en el monte y para ello se les pagaría por volumen (ml) de producto cosechado, pues los árboles se encontraban distantes en el bosque y había que subir cerros, y las mujeres se encargaban de envasar y comercializar, al final Erica se encarga de las ventas también, pues las otras mujeres se sienten tímidas para ir a ofrecer.

La comercialización fue uno de los desafíos de nuestra protagonista, pues la comunidad queda distante del municipio de Roboré, esto complica el envío de pedidos, por lo general ella se acomoda cuando sale a vender los fines de semana, “le explico al cliente que yo salgo los sábados a Roboré, camino hasta Aguas Calientes y luego pago transporte hasta Roboré”. Consiguió en este tiempo colocar en la CICHAR, en un almacén y clientes particulares, donde deja los aceites. “También hacemos intercambio de productos con la asociación de Ipias, nosotros vendemos el aceite de pesoé y ellas promocionan el de copaibo”.

Cuando tienen pedidos que entregar o para llevar a las ferias, comienzan a preparar todo un día antes, filtran, envasan y colocan las etiquetas por la noche y dejan todo listo para salir al día siguiente por la mañana. “Una de las mayores satisfacciones para mí fue que desde que decidimos ponerle empeño, trabajar con transparencia, ya hemos comenzado a ver los frutos del proyecto, y eso me hace sentir orgullosa de participar”.

Cuando salía a comercializar en las ferias de la CICHAR, en Roboré, o en otras a las que les invitaban, se sentía cuestionada cuando las personas que no conocían el aceite, le decían que era muy elevado el precio y a veces ella entraba en duda, pero, “cuando aprendí a sacar costos con la licenciada, me hizo ver el esfuerzo de los demás y de mí misma, las distancias son largas y toma tiempo ir a la cosecha al monte, los frascos, las etiquetas, salir de la comunidad para comercializar y entregar tiene su costo, así yo también valoré el producto”. Ahora además de los beneficios, les explica a los clientes todo este proceso, lo que cuesta coleccionar un aceite curativo natural y como se mantiene el bosque. Con esta experiencia aprendió a ser más paciente con las personas, “aprendí a escuchar a mis clientes, me costó tener clientes porque algunos no creen que el aceite de copaibo es puro, pero nosotros garantizamos que es 100% puro”.

“El sueño que nosotros tenemos es el de tener nuestro propio laboratorio, una farmacia y trabajar con otras medicinas y frutos que tenemos en el bosque”. En la zona producen limones, totaí, macororo morado, sésamo, disponen en el bosque de una variedad de plantas medicinales, con las que piensan que podrían hacer pomadas naturales, tónicos, caramelos, miel con frutas, entre otras. “Siempre estoy promocionando nuestro negocio y me mantengo motivando a los socios y socias, les digo que tenemos una oportunidad de oro en la comunidad y que no nos rindamos”.

Manifiesta que una de las satisfacciones que tuvo con el aprovechamiento del aceite de copaibo en la Asociación, fue algo que ni se imaginó, “cuando los amigos de la naturaleza me ayudaron a abrir mi mente, tener más conocimientos, nunca imaginé trabajar en medicinas naturales, me siento muy feliz de provechar todas

las capacitaciones que me dan, siempre las replico para mi asociación". Recuerda que otro momento importante fue, cuando tenían que juntar aceite para la alianza con la empresa Melimiel el 2023, a muy buen precio el litro, justo en ese momento estaban desanimados en la asociación, "me sentí feliz cuando cumplimos y firmamos con Melimiel, desde ese momento se fortaleció la asociación, comenzamos a vender por la zona del chaco y al Brasil en Campo Grande, se abrieron las posibilidades".

Explica que ella con todos los cargos que representa, la participación en proyectos, las actividades de comercialización del copaibo, la harina de yuca y sus productos que cultivan, aprendió a sentirse empoderada, ya no se deja influenciar por los comentarios negativos de los otros, siente que puede y que aprendió a levantarse. Erica siente que sostiene la asociación, y a su vez se siente sostenida por su esposo, "él siempre me dice que tengo que valorarme como mujer, que puedo alcanzar las metas que yo quiera, y así es, con el apoyo de mi pareja, mi familia y de Dios".

¿Dónde estará Erica de aquí a cinco años?

"En cinco años me imagino tener mi propia casa en Cabezas, tener mi farmacia con todas las medicinas naturales de mi comunidad Yororobá, promocionando por el chaco porque no hay esos remedios, acompañando a mis hijos a que salgan bachiller, dándoles seguridad de ver por ellos, porque en la comunidad solo hay primaria".





“Yo en el trabajo aprendí a ser responsable por mí y por mis hijos, tuve que crecer y aprender por ellos, crecí como mujer y me volví más fuerte.

Mi mensaje para otras mujeres es que cuando emprendan algo no lo dejen y no lo abandonen, aunque sea difícil no se rindan, luchen por sus sueños y metas.

Tengan presente que ser una mamá sola no es un obstáculo, los hijos son la fuerza que una mujer tiene para luchar y sacar adelante a la familia... es una fortaleza”.

”

-Mariel Mendia

Mariela Mendia Vaca

Mujer líder de la comunidad Porvenir – Territorio Indígena Bajo Paraguá

Cadena de valor del asaí

Mariela Mendia Vaca nació en la comunidad Porvenir, Territorio Indígena Bajo Paraguá, Santa Cruz, hace 45 años. Crió sola a sus cuatro hijos después de separarse, el menor de ellos tiene ahora 14 años. Desafió los roles tradicionales, y sin dejar de ser una mamá al cuidado de sus hijos, al mismo tiempo, asumió un rol productivo y de proveedora en el hogar. Se la ve muy activa y risueña. Tiene el cargo de Responsable de producción de la planta despulpadora de asaí en la comunidad Porvenir, donde trabaja hace 13 años.

Antes de entrar a trabajar en la planta, fue creativa y emprendedora para ganar el sustento de la familia, siendo ama de casa preparaba y vendía mocochinchi, somó, cuando había leche preparaba majar blanco, gelatina, recuerda; “me iba bien y podía juntar mis quintos para comprar lo que necesitaban mis hijos, no eran muchos mis gastos y podía sostenerme”.

Antes de trabajar en la planta ya conocía el fruto, pero no lo consumía, empezó a consumir desde que empezó a trabajar, “antes solo venían y se llevaban el fruto de la comunidad no lo procesaban aquí... en tiempos anteriores tampoco se ponía atención a la semilla, porque solo sacaban el palmito”.

Justo cuando su hijo menor iba a cumplir un año, el año 2011, coincidía con el inicio de la zafra, entonces, su papá que es socio de la asociación, le dijo que le invitaban a trabajar en la planta procesadora, que como era bachiller tenía que anotar algunos datos y que le explicarían todo. Fue a la reunión y al día siguiente empezó a trabajar, tuvo que aprender todo el proceso, llenar planillas y coordinar con el responsable de la planta. “El gerente me guió siempre en lo que debía hacer y en la práctica fui experimentando, por suerte un año anterior trabajé como jornalera durante un mes, así que no fue tan desconocido”.

Menciona que los primeros años era muy cansador porque empezaban a trabajar a las 5 a.m. y a veces se quedaban hasta media noche. En esa época tuvo muchos retos en el trabajo, faltaban freezer para guardar la pulpa y tenían que alquilar en casa de los pobladores, el proceso era más lento, había días en que llegaba bastante semilla y no

podían procesar todo, “me estresaba ver que llegaba fruto y que no podíamos procesarlo, había que hacer malabares, congelábamos la pulpa y la sellábamos en hule para que no se descongele, había que trasladar a la casa donde alquilábamos los freezers, otras veces se estropeaban las maquinas, sentía cansancio y desesperación”. Ella era la responsable de supervisar todo el proceso productivo y del traslado de la pulpa a los freezers, al concluir la jornada. Muchas veces deseó dejar todo e irse a casa, pero volvía porque tenía una responsabilidad.

La zafra del asaí dura cinco meses y algunas veces se extiende a seis meses. El esfuerzo puesto durante los primeros años era parte del aprendizaje y la creación de fortalezas de todos quienes sentaron las bases del trabajo en la planta procesadora de asaí. En la comunidad Porvenir mujeres y hombres tenían la oportunidad de contar con ingresos durante estos meses, sin necesidad de salir de la comunidad para trabajar, esto fue y es muy importante para las familias.

Mariela siente que su trabajo es ahora menos complejo, desde el 2016 cuentan con mejores condiciones en la planta, las maquinas nuevas rinden más y sobre todo disponen de una cámara de frío para almacenar la pulpa, aunque menciona que los retos continúan; a veces son las maquinas, a veces el personal, o la documentación e informes. Lo único que le animaba a seguir era pensar en sus hijos, agradece el apoyo de sus padres cuando está ausente de la casa por trabajo, sus hijos crecieron muy cerca de los abuelos.

Un día cualquiera en la vida de Mariela es desafiante durante la zafra, se levanta con el sol, y se va a la planta a las 7 de la mañana, prepara la lista de asignación diaria de los puestos de trabajo, ya que cada día rotan las 15 mujeres por turno, les reparte, guantes, cofias y barbijos, revisa que estén con sus trajes blancos de producción y mandiles de hule. Con los años de trabajo ha aprendido a gestionar sus tiempos para que el tiempo le rinda, menciona que, “mientras limpian, lavan y ablandan el fruto, vengo a la oficina para llenar formularios de las personas que cosecharon y la cantidad de

fruto que entregaron, otro formulario con las mujeres que trabajaron, cuanto de pulpa me salió y de qué porcentajes”.

Cuando van a empezar el proceso de despulpado le avisan para que vaya a la planta, su trabajo consiste en controlar los procesos, estar atenta por si surge algún contratiempo, o apoyar si alguna operaria lo necesita. El grupo de trabajo es diverso, cada una de las mujeres tienen sus propias formas y ella busca la mejor manera de compatibilizar y lograr los objetivos de producción en la planta. Mariela repasa sus tiempos de cada día, y dice, “me quedo hasta las 13:00 con el primer grupo, voy a almorzar y retorno para iniciar con el segundo turno, esa es mi rutina todos los días”. Ella deja la planta solo cuando la última trabajadora sale después de limpiar, por la tarde suele llegar a su casa a las 19:00 o 20:00.

También, cuida del cumplimiento con los requerimientos de la certificadora, tener en orden la documentación y sus registros de control de todo el proceso, hacer los kardex de cada trabajadora, control de horas de ingreso y salida, entre otras. Todo esto requiere de cuidado y con los años de experiencia ese paso a paso en principio desconocido y complejo, ahora ya lo enfrenta con más confianza y seguridad, aprendió a tomar decisiones inmediatas para resolver dificultades cuando surgen.

Los momentos de mayor satisfacción y orgullo que ha sentido en el desempeño de su trabajo son principalmente, “cuando llega el gerente y me dice que hice bien mi trabajo, que todo salió bien gracias a Dios, que nadie reclamó, siento que cumplí con el propósito que tenían conmigo, me siento tranquila y feliz. Sé que mi remuneración va a

llegar a tiempo y cuando recibo mi pago, sé que cubriré mis cuentas y lo que necesito está ahí”. Siente que la dedicación y el esfuerzo que puso en su trabajo tuvo su recompensa, salió todo bien y podrá disponer de su salario.

Las dificultades que identifica en su trabajo se dieron al inicio, empero, una dificultad que persistió con los años fue el temor que siente cuando le van a hacer entrevistas o cuando le piden que hable para salir en videos, se pone nerviosa y no le gusta sentirse insegura, recuerda, “con la asociación hemos salido a Santa Cruz, al Perú y he tenido que ir superando ese miedo para hablar, he visto que no necesito tener miedo, que si hablo con sinceridad, con lo que yo siento y pienso en mi corazón... no tengo que preocuparme”. Es un tema que está trabajando en lo personal y con cada prueba que enfrenta, sale más fortalecida.

Mariela reconoce que tiene virtudes y fortalezas personales para realizar su trabajo, las más importantes son: ser honesta, ser sincera y hacer su trabajo de manera correcta. Su fortaleza está basada en la confianza en Dios, que le da fuerza y sabiduría para seguir adelante, además que ella siente que tiene una forma de ser que le ayuda, “tengo el carácter de ser humilde, sencilla para convivir y trabajar con tantas personas diferentes, con quienes comparto todos los días”.



Los aprendizajes en estos 13 años de experiencia laboral, fueron muchos y diversos. Sobre todo la forma de supervisar al personal a su cargo, el conocimiento de cada una de las máquinas, el proceso administrativo, la gestión de documentación tanto del proceso productivo como del personal, "tuve que aprender muchas cosas que no sabía, en la forma de administrar papeles que nunca me imaginé, cuando entré registraba todo en un cuaderno, luego aprendí a llevar kardex de cada operaria, sacar sus horas de trabajo, si sacó víveres se le anota para el descuento y luego ya se les cancela". Recuerda que al principio todos estos procesos eran complicados, que en el transcurso fueron mejorando e innovando y ahora ya sabe cómo manejar todo.



¿Dónde estará Mariela de aquí a cinco años?

"Mi sueño es que de aquí a cinco 5 años estaré trabajando en la nueva planta, con nuevos ambientes en la procesadora, podré tener una oficina con ventiladores, es mi sueño ver crecer esta planta procesadora, que haya más trabajadores, que se abran nuevas oportunidades de trabajo para la gente de la comunidad".





“

“Yo les diría que uno como mujer puede salir adelante, puede tener sus logros siempre que se proponga, pediría que se le dé más valor a la naturaleza, porque la naturaleza es sagrada para nosotros, nos da el agua, nos da el aire... todo en la naturaleza tiene sus propiedades y es bueno para nuestra salud.

Que no se queden ahí, que todo lo que aprendan lo difundan para que otra gente pueda salir y conocer, todo se puede, nada es imposible en esta vida”

”

-Yuliana Chamo

Yuliana Chamo Justiniano

Mujer líder de la comunidad San Ceferino - San José de Chiquitos

Cadena de valor de la almendra chiquitana

Yuliana Chamo, es una mujer joven, amable y risueña, vive actualmente con su marido y su pequeña hija de siete años en la comunidad Taperas del municipio de San José de Chiquitos, Santa Cruz.

Pasó su infancia en la comunidad San Ceferino, ayudando a sus padres a trabajar el chaco, ella es la cuarta de diez hermanos. La familia vivió allí hasta que la escuela se cerró, luego se fueron a vivir a la comunidad Taperas, a fin que los hijos continúen estudiando.

Tuvo que dejar el colegio antes de concluir, pues se embarazó jovencita y se fue con su pareja a trabajar a una estancia cercana, volvió a la casa paterna para dar a luz y luego retornó al trabajo junto al marido. Se quedó por tres años en la estancia y finalmente, decidieron retornar a la comunidad Taperas, para vivir y trabajar la tierra, entonces ella tenía 18 años.

En ese tiempo cuidaba de su hija y acudía a los trabajos eventuales que le ofrecían, menciona, “lo que más me gusta es ir al campo, me gusta carpir, allá sembrábamos sandía, maíz, sésamo, íbamos a limpiar y cosechar, también hacia otros trabajos cuando me llamaban, yo era más tímida y casi no me relacionaba mucho con las personas”.

Un día que estaba en la comunidad carpiendo con su familia, y les hablaron sobre el proyecto de Cadenas de Valor, Yuliana pensó: “debe ser interesante estar en un proyecto, voy a intentar ingresar, tal vez no me acepten porque no soy comunaria”. Pero le aceptaron y se sintió muy feliz.

Menciona que en un inicio lo que más le entusiasmó fue que, cuando fueron al bosque a verificar el potencial allí estaban los árboles, “cuando vi tantos árboles, dije esto va ir porque las plantas están aquí y van a dar frutos, ni para qué salir a otro lado, si aquí tenemos la materia prima”.

Entonces recordó un pasaje de su niñez, ya conocía el fruto de la almendra chiquitana, pero no sabía su nombre, “mi abuelo cuando iba a cazar traía en su morral la almendra y nosotros comíamos en crudo su pulpita que era dulce, en esa época nadie nos daba caramelos, era nomas la fruta del campo que comíamos”.

En los inicios de la asociación, vivió momentos que recuerda con mucha emoción, “yo misma viví la experiencia de censar los árboles, hemos plaqueteado cientos de árboles entre madres e hijos, y eso que no andamos todo el monte, solo por donde hicimos las picas”.

Menciona orgullosa que ella fue la única mujer que participó en la actividad del censo con los hombres: “nos dividíamos en equipos de dos y como yo era una de las que registraba, lo que más me gustaba era gritar en el monte ¿qué número? ... ¡tanto! ya me respondían, y yo anotaba”.

Después que fueron al monte a verificar las plantas, empezaron los talleres y las capacitaciones, todos asistían hasta que se conformó la Asociación de Productores del Bosque San Ceferino y ella fue nombrada con el cargo de Secretaria de Actas, se sentía muy orgullosa, pero también tenía algo de miedo, tener ese cargo a sus 20 años, fue su mayor reto. Recuerda que se dijo a sí misma: “ahora ya tengo un cargo y tengo que responder, participar, trabajar y aprender a llevar mi cargo de secretaria en la asociación... Ya no puedo pensar como antes, en seguir a mi marido a donde se vaya a trabajar”.

Piensa un poco y dice, “lo más difícil de ser Secretaria de Actas es apuntar todo lo importante de una reunión, mi miedo era equivocarme porque nunca yo había escrito en actas y no tenía que hacer borrones”. Tuvo muchos aprendizajes en el desempeño de su cargo, menciona los que tuvieron mayor relevancia, “lo más importante es tomar atención, anotar los puntos más importantes que se acuerden, para poder llevar la asociación adelante, porque hay muchas cosas que uno no sabe y se aprende... ahí estoy todavía aprendiendo”.

Procesar la almendra también fue un reto. El año 2022 hubo poca almendra, pero el 2023 parecía un mejor año por las flores y pequeños frutos, se dijo: “voy a probar mi capacidad”. Trabajó muy duro no solo para recolectar sino también para quebrar. Recuerda que le dijo a su marido, “vamos a plantearnos el reto para recolectar lo más que podamos, saber cuánto podemos ganar trabajando duro y que siga adelante la asociación”. Al final de la zafra, fue la que mayor cantidad recolectó y la que más quebró, menciona

orgullosa, “ese fue uno de mis grandes logros, junto a mi marido recolectamos casi 700 kilos de almendra, estábamos muy contentos”.

Explica que se genera ingresos en todo el proceso, primero al vender los frutos recolectados, luego la asociación paga por quebrar y despigar, asimismo, la mano de obra del procesamiento y en la comercialización perciben un margen de ganancia, así van sumando los ingresos. Menciona que en un principio no entendía como era ese proceso, “cuando la Lic. llegaba para los talleres, explicaba que era importante que se pague la mano de obra, que salga del precio y yo no entendía”. Sin embargo, le gustaba la idea de que en cada proceso recibiría una paga.

Para ella es muy importante el ingreso de la almendra, sumado a los ingresos de su pareja es un buen monto que percibe la familia durante los cuatro o cinco meses que dura la zafra. 20 % de incremento en sus ingresos

Yuliana explica que la asociación procesa y comercializa tres tipos de productos, almendra pelada cruda, almendra tostada con cáscara y almendra tostada salada, ella se especializó en hacer la almendra salada, “es más largo el proceso, pero me gusta, hay que seleccionar la semilla, poner a remojar, cambiar varias veces el agua, se pela, se pone a secar y recién se la tuesta”.

Cuando toca ir a cosechar los frutos al monte, a veces se van todos en familia, sus hermanitos, sus padres y su mamá cocina, otras veces solo va ella con su marido, primero van a los árboles más lejanos, van juntando y embolsando los frutos para llevarlos a la comunidad y entregar a la asociación.

Explica que, de acuerdo al pedido que recibía la asociación, hacían el cálculo de cuántos kilos de fruto necesitaban y le entregaban a cada socio para que quiten la cáscara, “yo me ponía desde la mañana a quebrar, a veces se venían los otros socios para hacer el trabajo en conjunto durante todo el día, y hacíamos olla común”.

Vienen algunos recuerdos del pasado y aprendizajes de las experiencias vividas, dice, “antes pasábamos por encima de los frutos y no sabíamos que eran almendras chiquitanas... lo que me gustó es que con el proyecto aprendí a conocer el valor que tiene la almendra, tiene muchas vitaminas, por eso es importante cuidar el monte, que no se deforeste, porque con el tiempo nos va a afectar mucho, en la naturaleza hay muchos frutos con muchas propiedades, que si uno los trabaja recibe recursos, para eso hay que cuidar el bosque, que sigan siendo bosques vivos”.

Una de las mayores satisfacciones que tuvo Yuliana, fue cuando hubo la oportunidad de representar a la comunidad en una feria en La Paz, ella pensó: “a mí me gusta viajar”, saltó de emoción cuando sugirieron su nombre y se dijo, “es mi oportunidad para ir lejos, solo viaje por aquí cerca... nunca me imagine ir a La Paz y menos aún viajar en avión”.

En la feria aprendió mucho y conoció diferentes tipos de personas; “había personas de EEUU, de las embajadas, muchos no conocían la almendra chiquitana, era gente de dinero, yo me imaginaba que ellos eran malos, pero me di cuenta que me escuchaban, entendían lo que les explicaba, les hice degustar, y les encantó el sabor y sus propiedades”.

Con el ímpetu de la juventud, Yuliana manifiesta el deseo de vivir en un entorno equitativo, donde se reconozca a los otros por lo que realmente hacen, explica que una de las cosas que no volvería a hacer es discutir cuando hay un conflicto, “hay socios que trabajaron más y otros menos, a veces se alteran porque quieren que se les pague por igual, yo decía ¿por qué? si han trabajado menos, eso me desmoralizaba, solo quedaba escuchar porque son personas mayores, hay que tener respeto, escuchar y sobrellevar”.

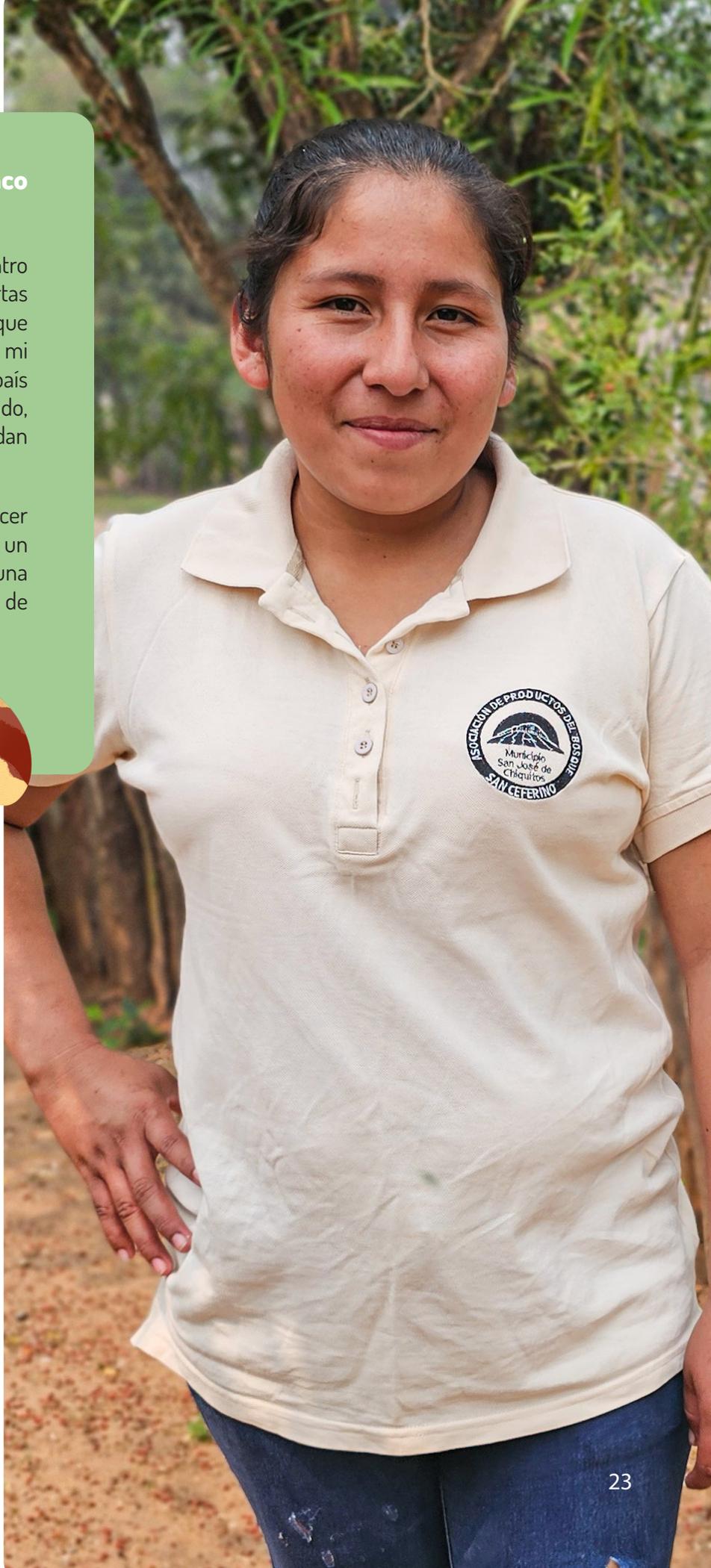
Manifiesta que ser parte de la asociación generó muchos cambios en ella, “yo estoy muy agradecida, nos mostraron una gran oportunidad, muchas cosas he aprendido del procesamiento, de la comercialización, me he superado, antes era más tímida, ahora ya entiendo más cosas, y ya solo quiero estar pasando talleres, aprendiendo y participando”.



¿Dónde estará Yuliana de aquí a cinco años?

“Nuestro sueño es llegar a tener nuestro centro de acopio, donde podamos comprar hartas almendras, recolectar y dar trabajo a la gente, que sea una empresa grande, que el nombre de mi comunidad San Ceferino este en alto en todo el país y que nosotros mismos lo estemos administrando, dando trabajo a los comunarios para que puedan sostenerse.

Yo tendría el cargo de administradora, para hacer conocer que la Almendra chiquitana tiene un gran valor... ese es mi sueño llegar a tener una microempresa en la comunidad para el futuro de nosotros mismos”.





“

“Las mujeres tenemos muchos obstáculos, a veces nuestra pareja no nos apoya, a veces no nos toman en cuenta, pese a eso llegamos a sobresalir o tener un cargo, yo pase por situaciones difíciles, soy de una familia pobre con muchas dificultades, pero a pesar de eso, todas podemos.

A las mujeres que lleguen a escuchar mi historia, les pido que no se desanimen, no importa las cosas duras que pasamos porque eso nos hace fuertes, nada es fácil pero no imposible, la vida siempre nos da oportunidades que tenemos que aprovechar”.

-Mayerlin Hurtado

”

Mayerlin Hurtado Siani

Mujer líder de la comunidad Altagracia - Territorio Indígena Tacana Cavineño

Cadena de valor de la castaña amazónica

Mayerlin Hurtado nació en la comunidad Altagracia, Territorio Indígena Tacana Cavineño, Beni, donde vive ahora. Cuando te da la mano, uno siente la franqueza y la fuerza de su ser. Actualmente, tiene 40 años, es mamá de cuatro hijos y desempeña el cargo de secretaria de medio ambiente en la Asociación Indígena de Recolectores Muije.

En sus recuerdos de infancia, aparecen los pobladores de su comunidad preparándose para la zafra de la castaña, recuerda que cuando era niña, su papá y su mamá iban al monte con su hermana mayor a castañar, ella prefería quedarse en su casa a cuidar a su hermanita más pequeña. En esas épocas entraban los compradores a la comunidad para llevarse la castaña, a veces pagaban en efectivo, otras intercambiaban por víveres.

Una de las actividades vinculadas a la tierra y al contacto con el bosque que más disfrutaba, era acompañar a su papá al chaco, "remover la tierra, limpiar en el chaco, eso era lo que más me gustaba, iba al colegio y cuando podía ya estaba en el chaco".

Ya de adulta recuerda que continuaba en ella la atracción por los chacos, "lo que más alegría me da es ver la tierra sin nada y luego con las plantas crecidas". Una de las actividades importantes para alimentar a la familia es cultivar para el autoconsumo y a veces vender algunos excedentes. Con el papá de sus hijos trabajaba en sus chacos, "sembrábamos plátano, yuca, arroz, maíz, una sandía para los deseitos, unas verduritas por ahí, como el pepino, tomate, ají, todo eso. También, pescábamos, yo iba a pescar al río... ¡cómo me encanta el pescado!". Recuerda que se daba tiempo para hacer las labores de casa, cuidar a su hijo y estar en el chaco limpiando o cultivando.

Cuando empezó la Asociación Muije el año 2010, muchas personas se entusiasmaron para entregar castaña a la nueva asociación, ella también empezó a castañar y entregaba su producto como cualquier socia, pero recuerda que nunca recibió reintegro. "En el tiempo que hubo gran cantidad de socios, yo fui una de las que recibí un anticipo de cinco mil bolivianos, yo soy una persona cumplida de palabra, si me dan, yo pago. Y así que esa vez agarré el anticipo, hice mi almendrita y entregué".

Cuando la asociación estaba con dificultades económicas y al borde de la quiebra, Mayerlin asistió a las tres asambleas que convocaron para reorganizar la asociación, y en la tercera asamblea de la refundación en marzo del 2017, después de que don Azgar Correa, aceptara la designación de ir a la cabeza como presidente y don Erlan Egüez, como secretario de economía, la asamblea sugirió que vaya una mujer si o si, para que haya participación de la mujer, "una decía no puedo por mi hijo chiquito, mi marido, luego me preguntaron a mí, pero yo no me animaba porque no sabía nada del cargo, en ese momento estaba separada, mi cuñada me dijo; tu estas sola, nadie que te prohíba o te trunque, ¡acepta!, lo pensé y acepté porque dijeron que me iban a apoyar, así entré aunque con miedo".

La primera actividad fue pasar la auditoria para recuperar las certificaciones orgánica y de comercio justo, comenzaron a planificar las actividades y Mayerlin se sentía insegura, entonces le pasan sus funciones como secretaria de medio ambiente para que las lea, "fui aprendiendo cuáles eran mis funciones, pero no captaba rápido, me olvidaba de las cosas y era bien tímida". En muchas oportunidades prefería que otras personas hagan las actividades, por lo menos hasta aprender y sentirse más segura.

Cuando empezó a funcionar el nuevo directorio en 2017, aun no sabían qué se necesitaba para llevar adelante la asociación, así que ella dejó la comunidad junto a sus hijos, se trasladó y los inscribió al colegio en Riberalta, "fue muy difícil para nosotros ese primer tiempo, yo estaba aquí permanente y no tenía trabajo, pase momentos críticos y tristes, habían días que no teníamos para comer con mis hijos, el Presidente de la Asociación me apoyaba con lo que podía, o me daban a cuenta de almendrita... ninguno recibía salario y no sabíamos aun si lo íbamos a lograr como asociación".

Los primeros años fueron muy importantes el apoyo que recibió de una de las técnicas, que confió en ella y la incentivó, "me hacía sentir que mi trabajo era importante y que yo valía, usted puede Maye, me decía". Recuerda que, con el apoyo del equipo técnico pudo elaborar su informe de las inspecciones a los socios y socias, tanto en sus casas,

como en sus centros de recolección y sendas, enfocado en el tema del manejo de basura.

Menciona que para la asociación y el equipo técnico no es fácil mantener la certificación orgánica, ya que tienen que realizar muchas actividades para cumplir con las normas que establece la certificadora, las comunidades y los socios tienen que comprometerse también con la sostenibilidad y la protección del bosque. Para esto cada año, ella como secretaria de medio ambiente junto a las técnicas salen a hacer inspección y capacitación antes de la zafra, “hacemos capacitación en recolección orgánica de castaña, manejo de basura, manejo de incendios, los recolectores no deben hacer caza indiscriminada, cada año desde que empezamos el 2018 hemos ido, los socios ya han entendido”. Todos estos aspectos son verificados anualmente en las comunidades, por los inspectores de la certificadora.

Uno de los momentos que atesora en su interior y en el que sintió orgullo por ser parte de la asociación, fue cuando en la Asamblea del segundo año, después de presentar su informe le agradecieron y le aplaudieron, “buen informe, corto pero sustancioso, dijeron”, asimismo, el presidente de la asociación le felicitó públicamente y se sintió muy orgullosa de sí misma y de ser parte de la Muije.

Otro evento que la marcó durante la pandemia, fue que la designaran como responsable del vivero en su comunidad Altigracia, con el proyecto aprendió a hacer plantines de castaña, mara, cedro y frutales, hizo un total de 2.500 plantines de las diferentes especies, que fueron entregados a los socios y socias para que reforesten en sus centros. Aunque el proyecto terminó, ella continúa produciendo plantines que siembra ella misma y entrega a quien le pida de la comunidad. “Fue una experiencia hermosa ver crecer los plantines del árbol de castaña, remoje varios días la semilla con cáscara y luego la apretaba en la máquina tratando de sacarla sin lastimarla, una por una las semillas para que germinen”.

Al preguntarle cuál fue el cambio que pudo ver en ella producto de su trabajo y del cargo que desempeña, mira hacia el horizonte como queriendo traer a Mayerlin de hace ocho años para compararla con la que está aquí el 2024, después de una pausa, recuerda que cuando entró en la asociación era muy insegura y tenía miedo equivocarse, ahora que han pasado los años y que acumuló experiencia práctica, haciendo cada año el recorrido por todas las comunidades socias, para dar los talleres de capacitación

y presentado informes en la Asamblea, dice: “al día de hoy, yo diría que soy más segura, me siento más fortalecida, con más experiencia y conocimiento sobre lo importante que es cuidar nuestro medio ambiente, y poder transmitir como dirigente a los socios y socias ese cuidado y que entre todos reconozcamos que nuestros bosques son nuestra vida”.

Menciona que el mayor reto para ella fue mejorar cada año en sus capacidades para comunicar, para resaltar cuando el trabajo del socio/a fue excelente y capacitar llegando a las personas con la importancia de proteger su casa grande; “el 2023 mejoré mi informe, ya fue con fotografías de cómo encontramos la casa del socio y la socia, cómo estaba su centro de recolección, su payol y cómo estaba su depósito de basura... seguro que para este año los que estaban más o menos, van a mejorar”. Todos esos aspectos ella nunca se imaginó que aprendería, asimismo, es un reto hacer las inspecciones ahora, pues empezaron con 14 socios/as en cinco comunidades y ahora son 66 socios y socias en nueve comunidades.

“Mi mayor objetivo ha sido que se reduzca contaminación de la basura y los incendios, eso me preocupa mucho... quisiera que todos estén conscientes y digan, no voy a botar una colilla de cigarro, ni a prender fuego en la pampa porque se puede quemar. El año pasado se quemó la pampa y el fuego entró al monte donde tenemos castaña, si le llega al árbol merma la producción o se muere”.





¿Dónde estará Mayerlin de aquí a cinco años?

“Yo sueño que de aquí a cinco años en la asociación vamos a tener nuestros propios terrenos en la ciudad de Riberalta, con galpones, para que llegue ahí la almendra y se almacene de manera segura, mientras la empresa nos reciba no tenemos donde entregarla, también soñamos tener nuestra propia beneficiadora y seguir dando oportunidad a los socios y socias.

Tal vez ya no esté en el cargo, aunque me gustaría seguir, pero me veo yo estando en mi comunidad entregando la castaña como socia, y después de la zafra estaría cosechando mis plantas que he sembrado de chocolate, asaí, plátano, y las otras plantas que siembro, haciendo mi chaco me veo”.







Fundación Amigos de la Naturaleza
Km 7 1/12 Doble Vía a La Guardia
Tel.: (591-3) 3556800
e-mail: fan@fan-bo.org - www.fan-bo.org
Santa Cruz, Bolivia

