



Invertir en la población rural

CAMINOS DE INNOVACION

Fernando Francia



PREMIO
A LA INNOVACIÓN
JUVENIL RURAL DE
AMÉRICA LATINA Y
EL CARIBE



This initiative is funded by
the Ministry of Finance of the
People's Republic of China

DEDICATORIA:

A la juventud rural emprendedora desconocida de América Latina y el Caribe

© 2021, Centro de Conocimiento y de Cooperación
Sur-Sur y Triangular
Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA)

Revisión técnica: Cintia T. Guzmán

Conducción técnica: Denise De Freitas Carvalho,
Juliana Grangeiro, Elodie E. Esteve

Entrevistas y redacción: Fernando Francia, Costa Rica

Fotografías: Todas las fotos presentadas en las crónicas
pertenecen a los responsables de las iniciativas.

Diseño gráfico: Ane Louise Gaudert & Maúna Produtora

ÍNDICE

Camino de innovación

Agradecimientos	4	BRASIL: Gralha Azul	34
Presentación	5	Turismo responsable y con propósito	
Introducción	6	BRASIL: Raiz	40
MÉXICO: Hexa Biotech	8	Tecnología desde el campo, productores en el centro	
Los trabajadores maravilla y los sueños hechos realidad		COLOMBIA: Libertat	46
BRASIL: Grupo de Recolectores del Cerrado	16	Por la ventana de oportunidad	
<i>Muvuca</i> humana para la restauración del Cerrado		PERÚ: Agrowayu	52
COLOMBIA: Sembrando Vida	22	Un fantasma que fue motor	
Padrinos mágicos		BRASIL: Pé na terra	58
GUATEMALA: Flor de tierra	28	La utopía sirve para caminar	
Su presencia en cada puñado de tierra, abuelo		MÉXICO: Una Mano Para Oaxaca	64
		El viaje de Perseida	
		Juventud, innovación y participación	70
		Invitación abierta	



AGRADECIMIENTOS

El Premio a la Innovación Juvenil Rural ha sido posible gracias a la colaboración, apoyo y patrocinio de más de 40 instituciones socias en América Latina y el Caribe, que estuvieron comprometidas en varias etapas del concurso, desde su lanzamiento hasta su cierre, apoyando con la participación de especialistas técnicos para la evaluación de las iniciativas y mediante su patrocinio en la entrega de premios.

Agradecemos especialmente el patrocinio de LM Ventures, del Sistema FAMATO y de AgriHub, instituciones brasileñas que impulsan y apoyan la innovación y el desarrollo rural y han ofrecido a las iniciativas ganadoras un programa de aceleración y tutorías a lo largo de 2020 y 2021.

Agradecemos a la Fundación ACUA y a la Universidad EAN por su compromiso directo en la concepción y realización del evento de lanzamiento del Premio, por su apoyo técnico en las evaluaciones y por ofrecer un curso en Emprendimientos Rurales a todos los ganadores del Premio.

Agradecemos al Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) por su apoyo directo en la organización y realización del evento de lanzamiento de la 2a Edición del Premio y por el apoyo técnico en las evaluaciones.

Agradecemos también a la Fundación Alpina y al Banco Ecofuturo los premios especiales ofrecidos para determinadas categorías galardonadas.

Finalmente, agradecemos a todos los socios institucionales del Premio, incluyendo empresas privadas, universidades y organizaciones que han apoyado en la realización del Premio y colaborado para acercarnos cada día más a la posibilidad de una sociedad en la que nadie quede atrás, tal y como lo promete la Agenda de Desarrollo 2030 de las Naciones Unidas.



PRESENTACIÓN

En América Latina y el Caribe, el Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) lleva más de cuatro décadas impulsando el desarrollo de las comunidades rurales. Trabaja junto a ellas en proyectos para abrir caminos hacia su prosperidad, brindándoles las capacidades y la asistencia financiera que requieren para avanzar. El Fondo coopera con los gobiernos estatales y nacionales, con instituciones y organizaciones no gubernamentales de la región, mediante estrategias y acciones que son dirigidas para favorecer a los pequeños productores como también a los grupos vulnerables de las áreas rurales.

En el marco de estas acciones, el Centro de Conocimiento y de Cooperación Triangular Sur-Sur del FIDA para la región de América Latina y el Caribe, con base en Brasil, lanzó en enero de 2020 el Premio a la Innovación Juvenil Rural, un proyecto financiado por el Mecanismo de cooperación Sur-Sur y cooperación triangular entre China y el FIDA. El proyecto, que se focaliza en la juventud rural como segmento de actuación prioritario en todo el mundo y por supuesto también en la región, nació de la necesidad de identificar y promover iniciativas innovadoras, emprendidas por jóvenes de América Latina y el Caribe.

El objetivo principal del Premio consiste en fortalecer las capacidades emprendedoras de estos jóvenes y brindarles oportunidades de intercambio para promover la implementación sostenible, la difusión y réplica de sus soluciones a desafíos constantes que enfrentan los pequeños agricultores rurales.

Las categorías técnicas para la Primera Edición del Premio fueron acción climática, comunicación y tecnología, conservación, educación, generación de ingresos, inclusión financiera, seguridad alimentaria, sostenibilidad e inclusión de grupos vulnerables.

El Premio a la Innovación Juvenil Rural busca contribuir a que los jóvenes continúen brindando su creatividad al servicio de un desarrollo rural inclusivo y sostenible, en busca de una sociedad más resiliente al impacto de crisis como la pandemia de COVID-19.

En esta coyuntura sin precedentes, la juventud de América Latina y el Caribe ha respondido con gran entusiasmo al llamado del Premio, alcanzando alrededor de 600 propuestas registradas en marzo de 2020 para concursar en su Primera Edición. Tras un proceso riguroso de selección, las iniciativas fueron evaluadas y finalmente diez de ellas fueron galardonadas. Hemos acompañado la evolución de sus emprendimientos desde julio de 2020. He aquí sus historias.

INTRODUCCIÓN

Transitando por los caminos rurales de América Latina no podemos ver, a simple vista, lo que puede apreciarse si nos acercamos, si nos involucramos, si vamos un poco más allá de la superficialidad.

El trabajo con insectos para gestionar desechos orgánicos, restauración de biomas amenazados, reforestación colectiva con especies nativas, creación de abono sin químicos para mejorar la agricultura, una agencia de turismo desde las comunidades, una aplicativa para conectar productores orgánicos con compradores, una iniciativa de educación financiera para el área rural, postres infantiles nutritivos, una feria de alimentos orgánicos asociada a un restaurante, una organización de ayuda mutua comunitaria nacida tras un terremoto.

¿Cuál es esa lista de iniciativas y qué tienen en común? Todos son proyectos gestionados por jóvenes de América Latina, aplicados en áreas rurales y con ideas innovadoras para generar cambios en su entorno inmediato, junto con las comunidades de las que son parte.

Gerardo buscó la manera de que los insectos trabajaran para gestionar los residuos orgánicos de todo un municipio y generar ingresos con ello, en Coahuila, México.

Nondas se integró a un equipo de recolectores de semillas en el Cerrado brasileño con la finalidad de restaurarlo, recuperarlo y que vuelva el recurso hídrico a la zona en Minas Gerais, Brasil.

Karen emprendió con un vivero, pero quiso ir más allá fomentando el apadrinamiento de árboles para reforestar con especies nativas la vereda Alaska en Valle del Cauca, Colombia.

Benjamín investigó y creó una fórmula para generar abono orgánico como tesis universitaria y luego enseña cómo hacerlo y vende el producto con la finalidad de eliminar el veneno del campo guatemalteco.

Mauricio y Camila eran estudiantes de comunicación y crearon una agencia de viajes en la que los anfitriones son las propias comunidades, reciben a los turistas y generan empleo e inclusión de grupos campesinos e indígenas al sur de Brasil.

Eduardo y su grupo crearon una aplicación en la que productores orgánicos del estado Espírito Santo en Brasil actualizan su producción y empresas de la ciudad de Vitória compran sus productos.

Sergio perdió su empleo y siguió aportando su conocimiento en educación financiera, eso le abrió las puertas para crear una empresa que asesora a miles de personas en áreas rurales ya no solamente en su natal Colombia.

Gian y sus amigos buscaron formulaciones hasta encontrar un postre para niños y grandes que no solo fuera rico y atractivo, sino también nutritivo, como forma de contribuir contra la desnutrición en Trujillo, Perú.

Naiara y Emanuel producen de forma orgánica y se asociaron con Josué y el restaurante Utopía, en un pueblito de Rio Grande do Sul en Brasil, para generar un movimiento local de alimento orgánico en una feria semanal.

Perseida viajó más de setecientos kilómetros para saber de su familia después del terremoto de Oaxaca en 2017 y, a partir de ese viaje, inició una organización que generó reactivación económica post desastre en la zona.

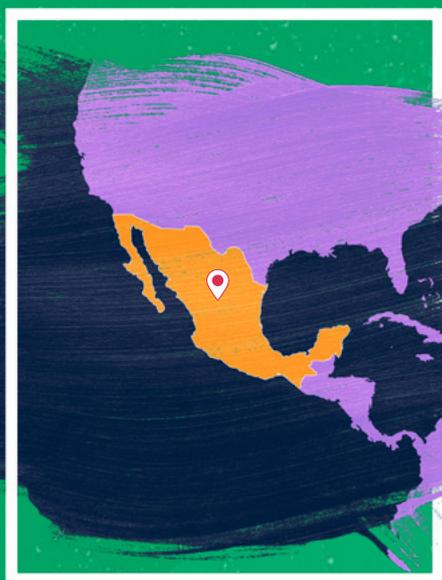
Podríamos seguir enumerando iniciativas, innovaciones, proyectos que realmente se están haciendo y que tienen impacto en las comunidades donde operan. Los que se presentan aquí son liderados por jóvenes y todos fueron ganadores de la primera edición del Premio a la Innovación Juvenil Rural del Centro de Conocimiento y de Cooperación Triangular Sur-Sur, parte del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), de las Naciones Unidas, que reconoce iniciativas que logren mejorar las condiciones de vida y trabajo en las zonas rurales de América Latina.

Muchas veces no vemos las innovaciones que realmente suceden en nuestros alrededores, pero que funcionan a pesar del poco apoyo u oportunidades que tiene la población rural de la región. Las crónicas presentadas a continuación son testimonio del proceso que transitaron estas diez iniciativas y sus creadores para salir adelante por los caminos de innovación.

MÉXICO:

Hexa Biotech

LOS TRABAJADORES MARAVILLA Y LOS SUEÑOS HECHOS REALIDAD



— Mamá, mira, los alemanes dicen que los insectos serán el alimento del futuro.

Cierra la revista y piensa: si los insectos pueden solucionar el hambre en el mundo, ¿qué otra cosa podrán hacer? Piensa, también, que a veces en las propias tradiciones hay soluciones a la vista, pero que nadie las ve.

Aún con la revista sobre su pecho, quizás ya dormido, cree que la forma de dejar huella en el mundo tiene que ser pensada de forma innovadora. Es Gerardo Jiménez, tiene poco más de quince años y aún no sabe todo lo que va a suceder dentro de un tiempo. ¿Qué tal si realmente los insectos ayudan a combatir el hambre? La idea queda ahí guardada, como en un cajón que cada tanto se visita para ver si ha germinado.

Algo sí intuye: el hambre en el mundo y el cambio climático son problemas que la humanidad no ha resuelto aún y que se mantendrán mucho tiempo sin resolver. Los problemas continuarán tanto en su natal Torreón, Coahuila, como en el resto de México como en el resto del mundo. Dormido ya, la mamá pasa a verlo, recoge la revista, la guarda y le apaga la luz.

Gerardo pasará horas platicando con Héctor y Amín. No serán compañeros de la Universidad, pero serán compañeros de aventuras. Además de la amistad, tienen en común que les gusta imaginar el futuro, pensar ideas innovadoras.

- ¿Se imaginan? ¿Una bacteria que se coma la contaminación?
- O mejor, mejor: conectar nuestro cerebro para transferir nuestras ideas a un disco.
- ¡O a internet!
- Sí, sí, pero ¿qué tal que los insectos se coman nuestros desperdicios y hagamos algo con ellos?

Los tres discutirán acaloradamente. Serán aún jóvenes e imaginarán innovaciones futuras, tendrán algunas ideas irrealizables también.

Lo del cerebro al internet es algo que ahora busca desarrollar Elon Musk, lo de la bacteria que come plástico lo planteará el propio Amín en una tesis de grado, años después de aquella discusión juvenil.

También pensarán en realizar entregas con drones, algo que pronto realizará Amazon o serán tempranos compradores de criptomonedas apenas salgan al mercado.

Siempre buscarán pensar afuera del marco de la mayoría, querrán inventar algo, querrán aportar propuestas. Mucho más adelante propondrán otras soluciones a diversos temas de preocupación mundial. Siempre buscando innovar.

Ellos sabrán que el mundo pasará por varias crisis. La crisis alimentaria en la que gran parte de la humanidad no alcanza a tener tres platos de comida al día; la crisis climática en la que muchas comunidades se verán impactadas por los cambios de temperaturas; la crisis de los inadecuados manejos de residuos que viven las grandes ciudades.

Un buen día, en uno de esos encuentros de los tres jóvenes, pensarán que los alemanes de aquella revista, así como las comunidades tradicionales de México, tendrán razón. Si hay tanta desigualdad, si hay tanta falta de recursos para darle alimentos a toda la población, pero hay tantos insectos, ¿por qué no producir alimento desde esos animalitos que parecen no agradar a todo el mundo?

Decidirán que van a investigar y montarán un laboratorio. Gerardo será ingeniero mecatrónico, la ingeniería dedicada al diseño unificado de sistemas mecánicos y eléctricos, Héctor Soto y Amín Ramírez serán biotecnólogos.

Alguno de sus otros amigos les dirá que es imposible, que si se pudiese alimentar al mundo con insectos ya estarían privatizados o alguien estaría con ese negocio. Otro dirá que los insectos solo sirven para molestar.

Sabrán que el 10% de todos los gases de efecto invernadero liberados a la atmósfera provendrá de los alimentos que se terminarán descomponiendo en los rellenos sanitarios. Que se desperdiciará un tercio de toda la comida en perfecto estado desechada a la basura. Es decir, que va del campo a la basura, pasando por nuestras casas. Que se gastarán muchos recursos, como agua, energía, terrenos, tractores, para cultivar la tierra e, incluso, para llevar alimentos aún en buen estado a los basureros a que se descompongan allí. Juntos, Gerardo, Amín y Héctor, pensarán que necesitamos algún tipo de solución.

La gente debería comer más insectos, como decían los alemanes, pensará Gerardo.

— Probemos con los grillos, dirá uno de los amigos.

Encontrarán unos saltamontes que les parecerá que pueden funcionar. Los pondrán en una caja, buscarán reproducirlos, pero estos saltamontes son territoriales, se pelean, no funcionaron como para reproducción en gran escala en espacios reducidos.

Tratarán de encontrar grillos, o chapulines, como acostumbraban las comunidades mexicanas antes. No lo sabrán entonces, pero serán los inicios de Hexa Biotech, aunque todavía no en su formato que se conocerá más adelante.

El negocio de la alimentación humana con grillos no será redituable todavía.

Un tercio de la población mundial come insectos, eso es mucha gente, pensarán. ¿Por qué no nos está funcionando?, se interrogarán. No habrá mucho mercado aún para la entomofagia. Es un mercado que va a explotar, sabrán, pero todo tiene su tiempo. Irán haciendo experimentos con otros insectos.

— Esto de los insectos no funciona, pensarán.

— Pero son excelentes trabajadores, insistirán.

— ¿Qué tal si los insectos comen desechos?, no los podemos vender como comida para humanos, pero sí como comida para animales. ¡Eureka!

El grupo probará con cucarachas. Se reproducirán rápido, están prácticamente diseñadas para comer desechos, concluirán. Pero atraen enfermedades. De nuevo no funcionará.

La mosca está por todas partes, dirán y tratarán con ese insecto, esa mosca común que todos conocen. Pero lo mismo, son vectores de enfermedades.



Buscarán más literatura, tiene que haber una posibilidad de unir los desechos de la gran cantidad de vacas que hay en la región de Coahuila con los trabajadores maravilla que son los insectos para procesar los desechos.

La investigación la realizarán con el apoyo de la Universidad Antonio Narro, conocerán a la doctora entomóloga Teresa Valdés Perezgasga, o sea que es especialista en insectos. Ella les abrirá aún más la cabeza con todo su conocimiento sobre los insectos de la región. Tendrán muchas charlas con ella. Conformarán una especie de cofradía pro insectos que se multiplicará. En una de las conversaciones aparecerá la sugerencia de la doctora de utilizar a uno de los animalitos más trabajadores y rápidos, que además no transmite enfermedades, la mosca soldado negro (*Hermetia illucens*).

Saldrán de allí entusiasmados, hablarán uno encima del otro, reirán, apretarán los puños de la emoción. Correrán hacia el laboratorio, sabrán que están comenzando algo grande. Harán toda la experimentación, los cuatro trabajarán, tomarán apuntes, buscarán la medida perfecta de alimento, desechos orgánicos, humedad y cantidad de larvas de moscas.

Descubrirán un mundo nuevo, se meterán de lleno en la bioindustria, aunque ya habrían dado sus primeros saltitos con los grillos. La actividad con insectos está incluida en esa industria, que se caracteriza por utilizar a la naturaleza como la mejor trabajadora: al final del día son los insectos los que hacen el trabajo y son especializadísimos para su tarea.

En el proceso, se irán asombrando al ver cómo los insectos transforman la materia. Se les alimenta con residuos orgánicos, restos de comida, y ellos se reproducen a una velocidad vertiginosa. Se alimentan, crecen y se reproducen. Depositán decenas, cientos hasta miles de huevos y requieren mantenimiento mínimo. Cuando se ve a los insectos aumentando exponencialmente, es algo maravilloso. Es la naturaleza hablando.

— Es una obra de arte por sí misma, dirá Gerardo.

— Le das alimento y ellos hacen todo el resto, dirá Amín maravillado.

Esos minúsculos animalitos brindan proteína y servicio de manejo de residuos orgánicos. Resulta que son muy nobles, los trabajadores maravilla.

Por ejemplo, la mosca soldado negro no tiene boca cuando es adulto, nada más vive una a dos semanas, solamente se reproduce, oviposita, y se alimenta cuando es larva. Esa larva pasa a pupa en dos semanas y pasa el invierno seis meses para no morir y luego se hace crisálida en verano y continúa con los ciclos.

Se darán cuenta de que esas larvas, que aumentan unas 8000 veces su peso, son pura proteína y que como fueron alimentadas con desechos, no pueden servir para alimento humano, pero si como alimento para pollos. Coahuila es también un cluster de criaderos de pollos, uno de los principales de México.

Si los humanos no se los comen, que se los coman los pollos. Comenzarán a vender alimento para pollo en costales. Y tomarán notoriedad por la utilización de los desechos orgánicos de la comida del mercado que no se consume.

Surgirá entonces en la memoria de los tres de Hexa Biotech la pregunta que se hicieran en sus pláticas juveniles.

— ¿Qué tal que los insectos se coman nuestros desperdicios y hagamos algo con ellos?

Estarán listos para poner todo a prueba en el campo. Trabajarán dos vertientes. Alimentarlos con restos de comida o con la boñiga del ganado. Ellos sabrán que lo que sobra en Torreón y sus cercanías es la excreta de las dos millones de vacas que pastean y rumian antes de ir al matadero.

Estarán abiertos a alianzas, negocios, buscarán a los finqueros de la zona, ávidos por poner en práctica el procesamiento de la bosta de las vacas.

Les explicarán que pueden procesar grandes cantidades, generar abono natural, acabar con el gas metano y, al mismo tiempo, generar un producto comercializable.

Será la economía circular y la innovación que habían estado buscando en sus pláticas juveniles.

No pasará mucho tiempo para que convenzan a un rancharo. Él mismo financiará toda la inversión para el sistema de gestión de residuos que se implementará en su propia finca.

Por fin demostrarán que sus estudios sí funcionan. El finquero se quedará con la composta y Hexa Biotech con la comida para pollos que podrán vender.

El éxito será inmediato, las 7000 vacas del rancharo generarán el “alimento” para las larvas que crecerán, luego de unas semanas se “cosecharán” y algunas pasarán a criadero para que completen su ciclo de vida y vuelvan a ovopositar. El resto, la gran mayoría de las larvas, se pondrá a secar al sol y, luego, a embolsar para su venta. Proteína pura.

Todo irá bien, pero el éxito no solo traerá buenas noticias. El socio querrá participación económica en Hexa Biotech para seguir colaborando. El ciclo se romperá, Hexa Biotech correrá el riesgo de quedarse sin materia prima.

Tendrán que volver al laboratorio, a insistir en pruebas, a volver a ensayos, a volver a las mediciones. Lo que habrán logrado no podrá continuar y tendrán que buscar otras materias primas.

Pero el conocimiento ya lo tendrán y rápidamente modificarán las instalaciones del laboratorio para realizar la producción desde allí.

Entonces, volverán a los desechos de comida. La materia prima ya no será la boñiga de las vacas, sino los residuos de alimento humano, en gran parte aún comestible. ¿Dónde podrá encontrarse en grandes cantidades restos de comida? La respuesta será obvia.

— En el mercado de abasto muchas veces no saben qué hacer con toda la fruta que les queda que ya no se vende. Surgirá.

Alcanzarán un acuerdo con el mercado y en pocos días entrarán los camiones semanales a la nueva planta de procesamiento, donde antes era el laboratorio casero.

Los trabajadores maravilla continuarán, pero comerán restos del mercado. Son las moscas soldado negro. Hexa Biotech salvará nuevamente su área de acción con innovación y con apego a la ciencia y a la investigación. La producción de alimento para pollo continuará y crecerá, serán toneladas las que se producirán.

En alguna ocasión habrán pensado que todo se perdía, pero pensando afuera del marco surgirá siempre la resurrección.

Correrá la voz por toda la ciudad de que Hexa Biotech se hace cargo de desechos orgánicos en grandes cantidades, llegará a oídos de la municipalidad.

El problema de los residuos en los grandes conglomerados humanos será difícil de resolver, pero reducir lo que efectivamente llegue a los rellenos sanitarios será un objetivo que la municipalidad pretenderá solucionar con la idea de Hexa Biotech.

Llegará así, una nueva iniciativa, y nuevamente cambiará la forma en que se obtendrá la materia prima. Ya no serán camiones que llegarán semanalmente, sino que Hexa Biotech mismo deberá realizar el trabajo de la municipalidad de recoger la parte orgánica, separada por la propia ciudadanía.

El negocio nuevamente cambiará, porque pasará de procesar la excreta de las vacas en una sola finca a procesar desechos orgánicos del mercado y más adelante a realizar la recolección en la ciudad. Siempre con el resultado del alimento para pollos como producto final y el abono como subproducto.

Podrán transformar 25 toneladas de residuos en 15 toneladas de fertilizante orgánico y 5 toneladas de alimento animal en sólo 2 semanas.

Se juntarán como lo hacían de adolescentes y pensarán una nueva idea.

— Hay que facilitarnos la forma en que nos avisen cuando hay materia orgánica.

— Sí, no podemos andar por toda la ciudad preguntando.

— ¿Qué tal una app georreferenciada que lo haga?

Se sumará la inteligencia artificial como área de acción aplicada a la recolección de residuos. Ya iniciado 2021 todavía estarán con pruebas y buscando la mejor metodología para cumplir con lo pactado. Siempre continuando con sus propósitos. Más adelante, hasta propondrán una aplicación para detener el nuevo coronavirus SarsCov2 que invadirá el país y el mundo. Siempre buscando innovar.

FUNDADORES DE HEXA
BIOTECH EN SU RECINTO



En 2020 recibirán el Premio a la Innovación Juvenil Rural del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) en la categoría de sostenibilidad por su capacidad transformadora y de economía circular.

Escribirán en Facebook sobre la importancia de los trabajadores maravilla, la bioindustria y la innovación permanente.

“En Hexa estamos orgullosos de producir proteína sostenible para alimento avícola y acuícola con un proceso de huella de carbono negativo, lo que significa que elimina más carbono del ambiente del que emite. ¿Cómo lo logramos? ¡Con insectos, los trabajadores maravilla de la naturaleza! Valorizamos y utilizamos el desperdicio de alimentos para alimentar a nuestros insectos con un proceso inocuo y limpio, produciendo un alimento *premium* de alto contenido proteico.”

Gerardo despierta aún cansado, como si hubiese tenido una actividad extenuante toda la noche, piensa en el sueño futurista que tuvo. Sonríe y vaticina que efectivamente él podrá hacer la diferencia en algún momento.

- ¡Está el desayuno! gritan desde abajo.
- ¡Ya voy!

Está contento porque es viernes y se verá con los amigos. Ellos siempre juegan a inventar cosas, a imaginar, a pensar fuera del marco. Es una buena práctica si quieren hacer algo en el futuro. Nunca descartar ideas, siempre seguir imaginando.

Ahora sabe que para que los sueños se hagan realidad hay que empujarlos, ir hacia el lugar en donde son posibles, forjar el destino propio haciendo lo que se pueda hacer y un poco más.

Termina de alistarse, ya casi tiene que salir a un día más en su último año de secundaria. Baja a desayunar y cuenta:

- ¿Se imaginan? ¿Qué tal que los insectos se coman nuestros desperdicios y hagamos algo con ellos?



BRASIL:

Grupo de Recolectores del Cerrado

MUVUCA HUMANA PARA LA RESTAURACIÓN DEL CERRADO



Desde hace miles de años yo estoy ahí. Me reproduzco, crezco, dejo de ser semilla y de lo que me convierto vuelven a brotar otras semillas. Me consideran vida; aunque si no estoy en el lugar adecuado no tengo vida. Me consideran diversidad; aunque si estoy sola no tengo diversidad.

Ustedes quizás no conocen el Cerrado. Los atardeceres naranjas color fuego que dan lugar a la riqueza nocturna, a los sonidos de la naturaleza que despiertan mientras otros duermen. Hay un silencio que no es silencio, pero que es paz. La tierra es rica, diversa, alberga flora y fauna, cursos de agua, toda una riqueza incalculable. Aguarás guazú, o lobos de crin, bandurrias, osos hormiguero, entre otros, transitan esta tierra. Es el segundo paisaje natural más grande de toda Sudamérica, por supuesto en Brasil.

Uno de mis trabajos es mantener la biodiversidad del Cerrado, por eso me buscan, me cuidan, me intercambian, me siembran. Soy la semilla y voy a contar una historia.

Hace muchos, muchos años, las personas que vivían en el Cerrado me cuidaban, me mejoraban combinándome con otras hermanas semillas, me veían crecer. Y antes que las personas de esta tierra trabajaran conmigo, la naturaleza misma hacía el trabajo de multiplicarnos.

Mi entorno, a cambio, le daba a esa gente mucha diversidad, le daba alimento, le daba agua, le daba materiales para sus ropas, viviendas y todo lo que necesitaban.

Pero el mundo fue cambiando. De pronto, ya no me plantaban junto con otras variedades, sino en grandes extensiones con un solo tipo de semilla, ya no me mejoraban, sino que trataban de modificarme con intenciones que yo no conocía. Quedaban unos pocos que me respetaban y me conocían.

Además, comenzaron a plantar eucaliptos, por ejemplo, que vienen de Australia, que no conocíamos aquí. Estos generan un impacto fuerte en el ecosistema en la región del Cerrado brasileño, en particular cuando es plantado en monocultivo.

El resultado no se dio a esperar: el Cerrado comenzó a perder diversidad, comenzó a perder recursos y a perder el agua no solo para el propio lugar sino para muchas otras regiones, incluso comenzó a escasear el recurso hídrico para consumo humano.

La palabra Cerrado quiere decir espeso o denso en portugués. Y se utiliza para nombrar a una región de sabana tropical que ocupa casi un cuarto de la superficie del gran país sudamericano. Son dos millones de kilómetros cuadrados de importancia vital no sólo para su propio ecosistema, sino para los otros cuatro ecosistemas brasileños como la Amazonía, el Pantanal, la Caatinga y la Mata Atlántica o bosque atlántico. El Cerrado tiene un 5% de las especies del mundo y un 30% de la diversidad biológica de todo Brasil.

Lamentablemente, el descuido, la sustitución de especies, la deforestación y otros problemas han ocasionado la pérdida de la mitad de su vegetación.

SEMILLAS DEL
CERRADO



Además, existe otra amenaza en la zona: la expropiación de tierras que pertenecen a las 120 comunidades tradicionales de la región. Frente al doble peligro de la pérdida de tierras y de ecosistema, los habitantes del Alto Rio Pardo han logrado movilizarse y crear, en 2014, una reserva de desarrollo sostenible de 38.000 hectáreas que se está convirtiendo en modelo de buenas prácticas conservacionistas.

Es por eso, entre otras muchas razones, que nosotras somos tan importantes, las semillas.

No todo son malas noticias, un grupo de personas se juntó en 2017 para buscar soluciones a la problemática del Cerrado. Personas que habitan esta tierra y que quieren que sea una tierra diversa, rica, con abundante agua.

Son el Grupo de Recolectores y Restauradores de la Reserva de Desarrollo Sostenible Nascentes Geraizeiras al norte del Alto Rio Pardo en el estado de Minas Gerais.

Ellos comenzaron a realizar actividades en torno a las semillas. Recolección, procesamiento, pesaje y almacenamiento de semillas de más de 60 especies de gramíneas, hierbas, arbustos y árboles nativos, fueron parte de las actividades. Su objetivo era restaurar el Cerrado. Algo que nosotras, las semillas, hacíamos antes, solamente creciendo libres. Ahora necesitamos que las personas realicen actividades de recolección y de siembra, para ayudarnos a nosotras a hacer el trabajo.

Las actividades se llevan a cabo de forma colectiva con la participación de 33 comunidades tradicionales llamadas "geraizeiros", principalmente con jóvenes y ancianos que intercambian conocimientos y reciben capacitaciones relacionadas con técnicas de restauración de sus tierras.

Yo estoy muy feliz con las labores del Grupo de Recolectores, porque, muchas veces, quedo en el campo, pero no logro crecer y me pierdo, no cumplo mi objetivo de vida. Ellos, las personas organizadas, me recolectan, para luego ayudarme a germinar. En ocasiones me trasladan de lugar, para que yo haga lo mío.

Ahora las semillas crecemos todo el año y colaboramos más efectivamente a restaurar el Cerrado. No es tarea sencilla la que tienen los recolectores, pero lo hacen eficientemente.

El grupo se reúne y genera una multiplicación del conocimiento, lo comparten, así como me comparten a mí y a todas las semillas que recolectan.

En sus reuniones, los recolectores buscan formas de restaurar el Cerrado, comparten técnicas, comparten información y se capacitan para hacerlo de la mejor manera. Su objetivo, y el mío también de alguna manera, es restaurar las áreas y traer de nuevo el agua a la zona.

El movimiento de restauración del Cerrado tiene un compromiso con la comunidad. Las comunidades comenzaron en esas actividades de restauración porque las ven como algo necesario para la supervivencia propia.

Producto de esas reuniones, de esos intercambios, ellos comenzaron a aprender sobre nosotras. Muchas veces cumplimos diversos papeles: servimos para restaurar, servimos para intercambiar, servimos hasta para artesanías que hacen con nosotras.

Yo misma he visto cómo hacen ferias de intercambios, cursos y todo tipo de actividades, a partir de nuestra recuperación.

Nosotras no somos todas iguales, claro que no, hay algunas que servimos para restaurar el Cerrado, otras son las que llaman semillas criollas y son más antiguas. En general son semillas más utilizadas en la agricultura. Esas semillas también han sido guardadas, mejoradas, cuidadas, intercambiadas. Generan una variedad de maíces, por ejemplo, de muchos colores que sirven para consumo humano.

Es información que no les enseñan en la escuela, la aprenden de los campesinos, de los indígenas y las ferias son una forma de resguardar el conocimiento y multiplicarlo.

Porque el conocimiento es parecido a nosotras, las semillas, mientras más se comparte más se reproduce. Una semilla si se comparte, se siembra y se vuelve a recolectar, se multiplica. El conocimiento si se comparte, y se vuelve a compartir en vez de desaparecer, se multiplica.

Las personas del Grupo de Recolectores aprenden cuando se reúnen y conversan entre ellas. Muchos de los conocimientos ya están en la comunidad y se comparten de generación en generación.

En su trabajo en el Alto Rio Pardo, el grupo ha recolectado cerca de ciento cincuenta especies, pero hay miles más en la zona. Para alcanzar una diversidad más amplia, ellos se proponen coleccionar más semillas, compartirlas con comunidades indígenas, campesinas y, sobre todo, trabajar para restaurar el Cerrado con nosotras.

A mí me gusta la diversidad. Especialmente me gusta estar junto a otras semillas. Las comunidades indígenas de la zona sabían eso, tanto, que hasta tenían una palabra para esa mezcla de semillas que a veces es necesaria: *muvuca*. Porque muchas veces una semilla crece, pero para que crezca bien tiene que estar junto a otra y otra, y de la unión nace la fuerza. De personas yo no sé mucho, pero dicen que pasa igual. Que les gusta juntarse, que se unen para ser más fuertes, que mientras más diversidad haya, más riqueza tendrán.

En el Grupo de Recolectores de Semillas del Cerrado tomaron ese concepto, les gustó la idea. La técnica de siembra consiste en mezclar semillas de varias especies y enriquecer la agricultura o cualquier sembradío.

En los encuentros, algo así como una *muvuca* humana, los campesinos aprenden de los indígenas, los ingenieros intercambian su conocimiento y todos aprenden, todos se enriquecen. Los integrantes del grupo aprendieron muchas cosas de los indígenas para aplicar ahora lo que ellos hacían desde hace muchos años en sus territorios.

COLECTORES DE
SEMILLAS DEL CERRADO
EN UN DÍA DE SIEMBRA



Volviendo a nosotras, las semillas, las que servimos para restaurar el Cerrado, somos semillas que nos gusta ir al campo. Allí comenzamos nuestro proceso bajo tierra, en lo oscuro y húmedo. Otras semillas son para guardar, para intercambiar, y luego se utilizarán en la agricultura.

En el intercambio de semillas hay intercambio de conocimiento, en ocasiones tenemos nombres distintos en las distintas comunidades, y resulta que somos lo mismo, esa es una forma de aprender, para identificarnos alguien siempre nos da un nombre científico que termina siendo el mismo en todo el mundo.

El objetivo principal del grupo es la conservación, y por medio de la conservación se formó una vertiente que comenzó a generar ingresos para algunos de sus integrantes.

Algunas personas organizaron una cooperativa para comprar semillas, para intercambiar; algunas comenzaron a cultivar y cosechar para vender, para procesar haciendo jugos u otros productos que venden entre los humanos. Todavía deben formalizarse, pero es un camino más que seduce a las personas jóvenes porque ven una posibilidad de generar ingresos en sus propias comunidades.

Del Grupo de Recolectores de Semillas del Cerrado la mayoría son mujeres. Nosotras, las semillas, tenemos una relación muy estrecha con las mujeres, principalmente. Ellas muchas veces son amas de casa, hacen el trabajo de su hogar, cuidan a los niños y luego participan de las actividades, van al campo a recolectar frutos, trabajan en la producción, hacen artesanía.

La novedad del grupo es que mezcla el conocimiento tradicional con el técnico universitario. Nondas Ferreira, por ejemplo, es ingeniero forestal, tuvo que emigrar para estudiar, pero luego volvió y ahora es uno de los técnicos del grupo que aporta información, aunque él mismo siempre ha dicho que la principal fuente de información y conocimiento está en los pueblos originarios, los que me trataban con respeto y sacralidad.

En 2020 la humanidad vivió una pandemia en todo el mundo y las actividades tuvieron que variar. Aunque el grupo consiguió aumentar sus integrantes porque muchas personas escaparon de las ciudades para refugiarse en el campo. Esta zona de Minas Gerais, al ser menos superpoblada que las grandes ciudades, sirvió de refugio.

El 2020 fue también el año en que el grupo recibió el Premio a la Innovación Juvenil Rural del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) por ser jóvenes que trabajan en la preservación de las especies autóctonas del Cerrado.

Para el Grupo de Recolectores de Semillas del Cerrado el futuro tiene que ser mejor que el presente. Ellos quieren que las áreas donde habitan puedan ser restauradas, todo el Cerrado, sí, pero comenzando por sus propios espacios cercanos. Para ellos, la fortaleza está en mejorar las condiciones de sus propias localidades y de esa manera atraer, incluso, la actividad económica en la zona. Allí no hay universidades, no hay mucho empleo y los jóvenes acostumbran a migrar y son pocos los que vuelven.

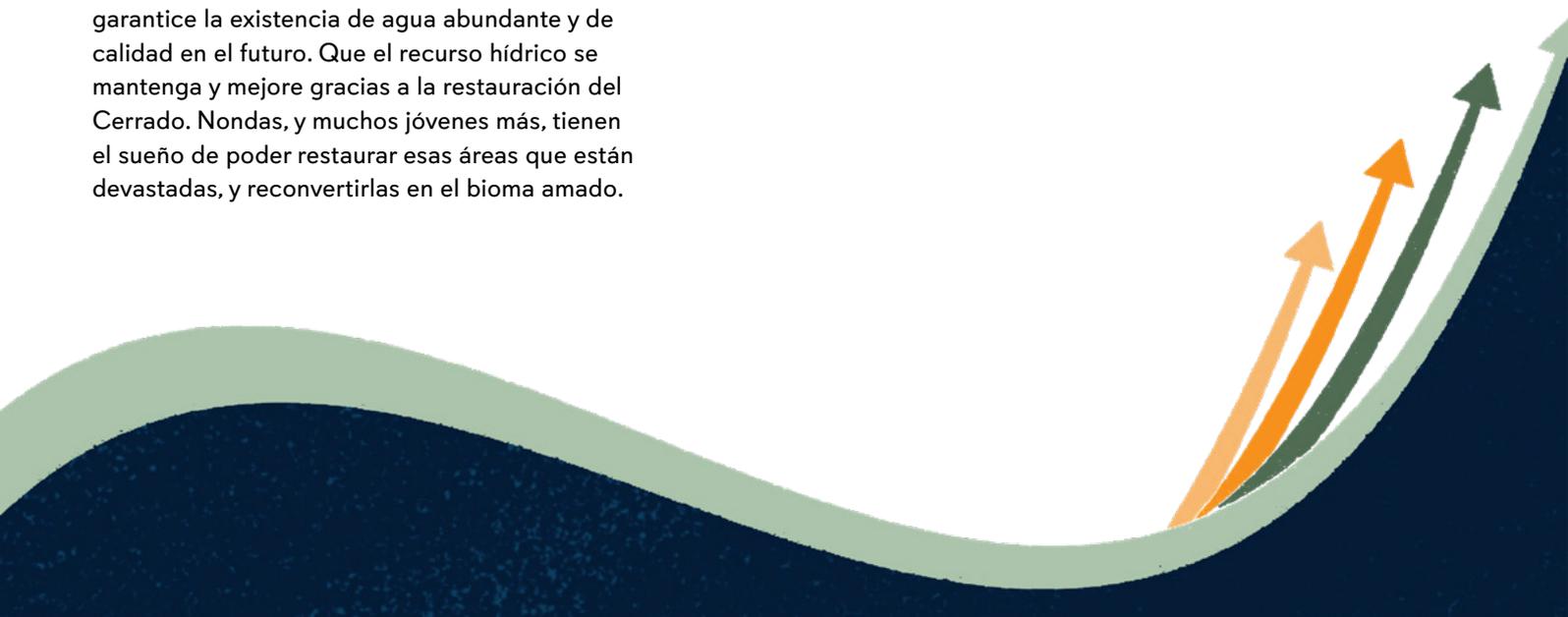
Entonces las actividades del grupo son vistas por los jóvenes como una forma de aprender cosas nuevas: cómo manejar el bosque, cómo conservar, y al mismo tiempo obtener algún tipo de ingresos. Pero lo más importante es que se garantice la existencia de agua abundante y de calidad en el futuro. Que el recurso hídrico se mantenga y mejore gracias a la restauración del Cerrado. Nondas, y muchos jóvenes más, tienen el sueño de poder restaurar esas áreas que están devastadas, y reconvertirlas en el bioma amado.

La vida vuelve, la diversidad vuelve. Por eso es que el sueño de los jóvenes del grupo es que puedan restaurar la tierra, el campo, el Cerrado.

Ese es mi sueño también. Cuando estoy en lo oscuro, en la humedad, en la *muvuca*, siento que todo va a estar bien, que voy a crecer y convertirme en planta, arbusto, árbol, toda la mata que hará que el Cerrado no desaparezca y volveré a ser semilla y mi ciclo iniciará de nuevo, como lo ha hecho por miles de años, una y otra vez.

Esta historia es una historia que se vive cada día en Minas Gerais y que el Grupo de Recolectores de Semillas del Cerrado hace que sea posible.

Nosotras, las semillas, seguiremos en la *muvuca*, tratando de restaurar el Cerrado, alimentando a la población y a los animales y haciendo que la naturaleza siga su curso, a pesar de tantos intereses contrarios, pero con la felicidad de que también hay humanos con el potencial de darnos una mano en esa tarea monumental.



**Grupo de Recolectores de Semillas
del Cerrado, Brasil**

Facebook: @RDS-Nascentesgeraizeiras

Instagram: @coletores_restauradoresrds

Web: www.nascentesgeraizeiras.com.br/

COLOMBIA:

Sembrando Vida

PADRINOS MÁGICOS



— ¿Qué voy a hacer con estos árboles? no salen ventas, pienso.

Los árboles ya están creciendo y si no se venden pronto no se podrán sembrar. Veo esos árboles y pienso que es una tragedia, hasta aquí llegué con mi emprendimiento, con mi sueño, con mi idea de colaborar en el desempeño ambiental de mi vereda, mi localidad. Recién estoy comenzando y esto está tenaz, no es fácil vender los árboles. Ya había conseguido semillas muy variadas, de especies nativas, de especies en vías de extinción, tenía la idea muy clara de qué hacer, le puse todo mi cariño y empeño, pero no salió como esperaba. ¿Qué podré hacer ahora?, me pregunto.

El tema me apasionó desde siempre. Yo ya tenía trabajo, pero en otras regiones del Departamento y quería aportar a mi tierra, donde está mi gente, y tuve que renunciar. Quiero hacer la diferencia, pero que sea aquí en mi vereda, Alaska.

Es una tierra que ha pasado por dificultades, como cuando una masacre, de las que lamentablemente eran continuas en la época de la guerra, fue perpetrada por paramilitares. Yo era chica y nos fuimos. Pero a los años volvimos con mi familia y le tengo un cariño especial a este pequeño poblado del área rural de la municipalidad Guadalajara de Buga en el Departamento Valle del Cauca en Colombia.

Hace pocos meses aproveché mi pasión por el tema forestal y mis estudios en tecnología en control ambiental en el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), una institución pública autónoma que brinda estudios técnicos gratuitos, y puse el vivero. Me ayudó mucho haber estudiado un diplomado en Participación Ciudadana para la Construcción de Paz del Instituto Mayor Campesino (IMCA) en 2017, que me capacitó en diversos aspectos de planeación territorial. “A Kareem Bejarano”, dice el certificado, es mi nombre impreso. Ese instituto me proporcionó un capital semilla y desarrollé la idea de crear un vivero y pues, si no puedo encontrar trabajo en mi vereda, vamos a construirlo. Y manos a la tierra.

Así nació el vivero y ahora tengo toda la intención de recuperar especies nativas y en vías de extinción de mi región. Pero pues no se han vendido como quisiera. Me llegan pedidos de mil árboles y para ellos no doy abasto.

Algunos de los problemas que tenemos en la región es la tala indiscriminada, tanto para la agricultura, el aprovechamiento de la madera como para la minería de carbón que hay aquí. Mi idea es poder atacar esos problemas, y quizás, en un futuro, poder crear fuentes de empleo, ya que es otro de los problemas que también tenemos, la falta de trabajo.

Sigo pensando en aquello que me dijeron en México. Ayer, justamente, volví de un encuentro de jóvenes de la Alianza del Pacífico en ese país. Fue algo espectacular, más de 500 jóvenes, todos emprendedores, todos apasionados, miles de ideas formándose en el ambiente. Solo de Colombia fueron como cincuenta jóvenes.

Cuando veía las ideas de muchos otros, iguales a mí, de Chile, Perú, Colombia o México pensaba que mi idea tenía todo para salir adelante. Pero quizás algo le falta. Tiene el componente ambiental, climático, de preservación de semillas autóctonas, de conservación de cuencas.



Técnicamente es sólido, es mi formación.
¿Pero qué falta?

— Deberías involucrar más a los jóvenes, me dijo alguien en alguna de las charlas, pero antes de que pudiera levantar la vista ya no supe quien lo dijo.

Involucrar a los jóvenes, involucrar a la gente, pensaba, me daba vueltas. Yo tengo un emprendimiento, pero no estoy haciendo mucho, me estoy quedando. Insisto en que lo ambiental es bueno porque estoy recuperando semillas, pero tampoco las estoy sembrando no estoy garantizando nada.

En aquel encuentro nos capacitaron mucho. Me puso a pensar y pensar.

Ahora estoy aquí, viendo crecer mis arbolitos. Son como pequeños relojes que hacen tic tac y que en algún momento ¡boom! Ya no los podré sembrar. Así es la vida, crece y crece. Tengo que buscar la manera de hacer la venta, poder garantizar que se siembren y pues que la gente se involucre. Tengo que crear una estrategia para que esos árboles se puedan sembrar y que involucre a los jóvenes. Tiene que ser una campaña que haga que la gente se involucre con cada árbol. Que los apadrinen y que...

— ¡Sé un padrino o madrina y participa! — se me apareció en la mente.

Eso involucraría a las personas, les daría algún beneficio concreto, participarían y, claro, generaría una campaña para sembrar estos árboles que ya están crecidos. Y no solo estos, esa idea puede mantenerse.

Voy a ponerlo en Facebook, pienso, y abro mi computadora. A toda la gente le encanta poner frases ambientales de motivación, pero ¿cuántos de ellos hacen algo después de postear en Facebook sus buenas intenciones? ¡Manos a la tierra!

Les hablo a mis amigos y les gusta la idea, lo pongo público en Facebook, y a todo el mundo le pido que lo repostee, tengo que hacerlo viral, pienso.

Buenas intenciones todo el mundo las tiene, pero actuar ya no es tan fácil. Pues aquí tienen una oportunidad, comienzo a decíles a todos.

No es fácil convencerlos, muchos me dicen que no tienen plata, pero claro, luego los veo con un bolso nuevo, con una blusa nueva. Sé que esta idea puede funcionar.

15.000 pesos colombianos, un poco menos de cinco dólares, es un buen precio.

Tú lo apadrinas y vas el día de la plantación. Yo te garantizo el lugar del plantón, el arbolito de un metro, la excavación del hueco, la tierra abonada, el aislamiento, una seña del árbol para que lo reconozcas. Tú lo plantas, eso sí, y yo me encargo de la fertilización y el seguimiento permanente. Tú, claro, puedes tener la evidencia fotográfica. Les digo.

El primer árbol apadrinado me emociona y me alienta, quien lo patrocina es de mi círculo cercano de amigos, lógicamente. Tengo que llegar más allá, pienso. De repente, suena el celular, otra vez, otra. Y otra. Una familia quiere cinco árboles. Una amiga lo puso en su grupo de WhatsApp y quieren diez.

— ¡Papá, la gente responde! Le grito y brincamos de felicidad.

El Facebook no para de notificarme mensajes. Mi amiga Lina, desde Chile, me escribe:

— Yo quiero apadrinar tres arbolitos. ¿Todavía te quedan?

¡Sí, claro! Pero no puede venir a sembrarlos, lógicamente, no importa. Yo los siembro.

La idea toma fuerza, pero ahora tengo que saber dónde plantarlos. El otro día pasé por una zona que vi un poco deforestada, hablaré con los dueños de esa finca, a ver si quieren que hagamos la reforestación, para ellos sería gratuita, y nosotros tendríamos lugar para nuestros 400 árboles.

Llegamos al día de la plantación. Esta es la primera campaña de reforestación de Sembrando Vida. Será el domingo 20 de octubre de 2019 a las 8am en el sector Tres Esquinas, cascada La Milagrosa. Un lugar precioso para reforestar.

Para convocar, pongo un mensaje en Facebook. “Hago esta cordial y linda invitación a todas las personas que puedan y quieran apadrinar 1 árbol o más, esta campaña la hago para la recuperación de nuestro Río Guadalajara”. Quiero convencer a toda la gente a que colabore, es fácil, sencillo y no cuesta tanto.

El mensaje remata con “tomar agua nos dará vida y tomar conciencia nos dará agua”, en alusión al valor que tiene la reforestación para la conservación de las cuencas, en este caso, del río Guadalajara.

El domingo estoy lista muy temprano, las mariposas revolotean en mi interior.

Llegan las primeras diez personas, son las 7.30, yo espero a unas treinta para hoy. Aunque tengo más de 150 árboles, no tanta gente se apuntó a venir.

— Mira, Karem, vienen más.

Miro hacia la entrada de la finca y hay mucha gente, no podemos creer. ¡Vienen como cien personas! Son como mágicos, solo aparecen. Algunos con sus 15.000 pesos para apadrinar un árbol aquí mismo. Bienvenidos sean.

Un éxito. Mi entusiasmo se alienta por dos días más, con más personas que vienen a sembrar.

— ¡Los salvamos! Le digo a mi hermana emocionada. ¿Te acuerdas que hace pocos días no sabíamos qué hacer con ellos?

KAREM, FUNDADORA DE
SEMBRANDO VIDA, EN LA
VEREDA ALASKA



No es sembrar por sembrar. Lo hacemos con planificación y con seguimiento. Lo que garantiza una siembra y una reforestación es el cuidado posterior que se le brinde. Eso me diferencia un poco de otras iniciativas, porque muchas entidades hacen campañas de siembra con miles de árboles, pero luego nadie les da seguimiento. De esos miles, que publicaron la foto y publicitaron, solo sobreviven unos cien o doscientos si acaso.

Publico las fotos de toda la gente feliz sembrando árboles en mi Facebook y eso genera otro aluvión. Voy a tener que programar otras fechas.

Tengo árboles como para hacer otra campaña en noviembre, y otra en diciembre. Esto requiere planificación, requiere un trabajo previo del vivero. ¡Encontré mi emprendimiento que junta lo social con lo ambiental, y en mi propia vereda!

Mis amigos se siguen apuntando, algunos que colaboraron en la primera campaña ya están dispuestos a colaborar en la segunda o en la tercera. Luego los amigos de mis amigos y así se va haciendo la bola de nieve. Hasta amigos de otros países. Están llamando de Madrid, de

Miami. Lina que estaba en Chile ya está aquí y quiere ir a ver su arbolito con la hija y la familia. Y quieren más.

Ya estamos terminando 2019 y llevamos 800 árboles. No lo puedo creer. Esto se ha convertido en un emprendimiento familiar, además, hasta podemos dar trabajo a otras personas porque solos no podemos.

Yo mantengo otras actividades laborales, además del vivero, que sigue vendiendo diversas especies, y del programa Sembrando Vida, de apadrinamiento de árboles nativos.

El trabajo se intensifica, ahora tengo que manejar la promoción del apadrinamiento, las visitas de padrinos de árboles ya sembrados, la preparación de los árboles para las próximas campañas, la coordinación con los propietarios de fincas donde vamos a ir a sembrar.

Esto no se trata de hacer un agujerito y venga el árbol. Es un trabajo que requiere tiempo, conocimiento y dedicación.

Lo bueno es que hay quienes colaboran, apadrinan más árboles, se comprometen de corazón completamente, esos se mantienen agradecidos conmigo, me preguntan por las próximas campañas, o aparece un vecino que le gustó o algún amigo en Facebook que lo vio y quiere su nombre en un árbol.

Los dueños de las fincas también participan, ellos también terminan apadrinando unos 20, 100, y así su finca se reforesta con más especies. Si quiere registrar esos árboles, si quiere hacer un aprovechamiento lo puede hacer, pero no con todas las especies. Son árboles que garantizan un paisaje bonito, que dan semilla, que además colaboran con la diversidad, con la protección de las cuencas. Todo un valor agregado.

A veces suceden sorpresas, una señora me contactó desde Madrid y dijo que iba a apadrinar 15 árboles, cuando sucede algo así, veo quienes han ya apadrinado otros y los vamos a sembrar de una vez, sin generar una campaña de mucha gente. Eso justifica un día de trabajo entero.

Los que están lejos pueden ir a visitar los árboles después de la siembra si no pudieron venir el día de la campaña con sus árboles. Cuando deseen visitar Colombia, si quieren visitar sus árboles, yo puedo llevarlos ya sin pago adicional.

Yo estoy siempre revisando cómo van los árboles, paso por donde los he sembrado, los miro, sonrío afectuosamente, son mis hijos. A veces pasa un animal, que las hormigas se los están comiendo, que tienen hongo, toca estar pendiente de muchas cosas.

Una de las especies, por ejemplo, es *Carcaali A. Excelsum* un árbol gigante de bosques secos y húmedos tropicales. Su mejor desarrollo lo presenta a lo largo de ríos y sus frutos son importantes para la fauna silvestre.

Me he acercado a diversas empresas e industrias. Para algunas, puede ser parte de su responsabilidad ambiental empresarial, para otras puede ser una actividad para colaborar con la comunidad. En un futuro me gustaría poder certificar la captura de carbono que hacen los árboles sembrados y de esa manera poder certificar a diversas empresas que puedan compensar su huella de carbono. Es una actividad que puede ser al mismo tiempo lucrativa y beneficiosa para el ambiente. Empresas que contaminan por su propia actividad pueden compensar esa contaminación con la siembra de árboles con un acompañamiento técnico adecuado que yo puedo brindarles.

El 2020 fue más difícil por la pandemia, aún así con protocolos logramos hacer actividades, con menos gente, con distanciamiento, pero logramos sembrar durante todo el año, unos 1800 árboles apadrinados. La magia siguió presente. Estos números crecerán. Además, en el futuro nos dedicaremos a la recuperación de viviendas y fachadas por medio del arte, para atraer turismo a las veredas que han sido impactadas por años de violencia.

También en 2020, la iniciativa obtuvo el Premio a la Innovación Juvenil Rural del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) en la categoría de acción climática.

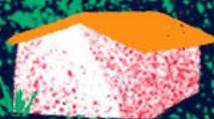
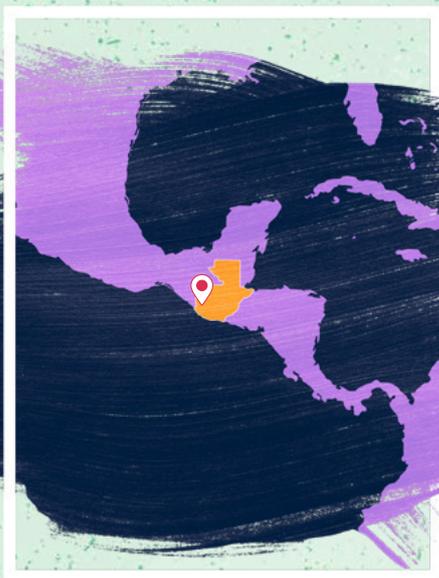
Ya en 2021 mis planes son continuar estas campañas. La actividad ha tomado grandes dimensiones, diversas autoridades municipales han reconocido el trabajo que hago en la comunidad. Este va a ser un gran año.

La gente es feliz sembrando sus árboles, la gente es feliz sabiendo también que ellos fueron partícipes de algo que ayuda al ambiente, que ayuda a nuestros cauces de agua, que ayuda a la fauna. Es un ganar-ganar: gana la persona que hace un bien ambiental al apadrinar un árbol, que se llena de satisfacción si además va a sembrarlo, y gana el vivero que pudo colocar sus arbolitos que crecían y que corrían el riesgo de morir o de quedar sembrados en el propio vivero, lo cual sería insostenible. Además, ¡también gana el ambiente! Todos ganamos.

GUATEMALA:

Flor de tierra

SU PRESENCIA EN CADA PUÑADO DE TIERRA, ABUELO



Lo hice por usted, por usted y por nuestro pueblo Maya. Usted fue mi principal motor, mi empuje, mi motivación. En los últimos meses que iba a visitarlo, le contaba cada avance, cada hallazgo y sentía su apoyo, sus ánimos. Ahora, abuelito Mincho, usted ya no está aquí, pero sé que está orgulloso de lo que estamos haciendo.

He decidido dar un paso más. Ya completé la tesis y soy agrónomo. Ingeniero Benjamín López. El amor por la tierra se lo debo a usted y a mi abuela, María. Cuando presentaba la tesis no pude dejar de pensar en mi infancia, cuando abuelita llegaba de cultivar la tierra con sus hortalizas, con tomates, papas, con comida fresca para nosotros.

Ustedes fueron como mis papás, usted lo sabe, prácticamente me criaron y ahora yo quiero devolver algo de lo que me dieron. No solo a ustedes, abue, sino a toda nuestra población agricultora.

¿Cómo es posible que sigamos produciendo con agroquímicos que envenenan la comida? No solo envenenan a los productores que los aplican, sino a toda la gente que consume los productos. Es así como les han enseñado, me decía usted, es cierto. Los agricultores, últimamente, dependen cada vez más de insumos externos.

Por ello, yo confiaba cuando usted me decía “¡adelante! sigue, sigue, échale ganas”. Desde hace unos cuantos años ya, todo el campo, casi todo, es fertilizado con agentes químicos.

No era así en las hortalizas de abuela, ¿verdad? Por eso yo sabía que podíamos hacerlo distinto. Me lo aprobaron, terminé la tesis y salí publicada. “Benjamín López”, mi nombre aparecía firmando la tesis. Qué orgullo, el nombre de mi abuelo.

No solo me pagaron un estipendio para poder hacerla, sino que también fue publicada. Usted no pudo ir a esa defensa de tesis, tuve que demostrarles que el fertilizante natural, con microorganismos no solo genera un tomate más grande, con más proteínas, sino que también favorece al propio suelo con mejores nutrientes.

Gracias a su empuje, Abuelito Mincho, lo logré. Pero también por su ejemplo.

Su vida, la de ese niño que echaron de su casa, que vivió enfermedades y pobreza y que salió adelante, es un ejemplo para mí. Su tenacidad, su empeño, su fortaleza y su solidaridad me marcaron.

Con la tesis lo demostré, porque toda mi carrera en la Facultad de Agronomía de la Universidad de San Carlos de Guatemala, la hice pensando en que nuestros campesinos, la gente que se dedica a la tierra, tienen que poder contar con una alternativa al uso de químicos.

¿Se acuerda cuando le conté que en el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) salió una convocatoria para financiar proyectos de tesis? ¡Cómo lo festejamos! No solo festejamos haberla ganado, sino que convencimos a los evaluadores de que mi tesis era posible. Conseguir materias orgánicas adecuadas para producir tomate, justamente aquí en el occidente del país, donde más se cultivan tomates y papas con muchos químicos.

Ni los profesores confiaban mucho en la propuesta, y me parecía que tampoco los evaluadores. Lo miraban con desconfianza, pero finalmente los convencí, los convencimos, usted siempre estaba allí.

FUNDADOR DE FLOR DE TIERRA, EN UN INVERNADERO DE PLANTACIÓN DE TOMATES



Me ayudó mucho Iván Montejo, de la Estación Experimental “Indio Hatuey” de la Universidad de Matanzas de Cuba, con información sobre microorganismos de montaña.

¿Verdad? Yo les decía, en estos libros dice que se puede, así que yo voy a demostrarlo en el campo. Estudié muchísimo para poder entender bien las relaciones del suelo, cómo funciona con los microorganismos, los cultivos y todo. Al final aprobaron el dinero, un pequeño apoyo a mi tesis para la primera investigación.

Yo quiero ser solidario como usted y tener los pies en la tierra. Como abuelita, que me llevaba a la huerta, me enseñaba y nunca permitió que me desconectara del campo.

Allí nació esta pasión. Esas fueron las semillas de lo que hoy estamos cosechando.

Cuando le dije que haría la tesis sobre el tomate y la “evaluación de materia orgánica para su cultivo bajo condiciones de macrotúnel, en dos localidades del departamento de San Marcos” pude ver su cara de satisfacción. Sí, su nieto iba a demostrar lo que siempre dijimos, que los abonos orgánicos pueden ser mejores si se aplican bien, si se realizan teniendo en cuenta el contexto cultural, climático de nuestra zona. Usted estaba ahí.

También estuvo ahí cuando mi trabajo obtuvo el premio a la mejor tesis del Centro Universitario de San Marcos de la Universidad de San Carlos de Guatemala. Alcanzamos a celebrar juntos esos logros. Su rostro de felicidad, abuelo, lo dijo todo. Yo lo miraba y entendía que allí había una fuerza más grande.

La tesis demostraba, efectivamente, que era posible producir alimentos sin agroquímicos. Pero tanto usted como yo sabíamos que no era suficiente con demostrarlo.

¿De qué serviría que me dieran la razón si no se puede poner en práctica? Nos preguntamos.

— Hay que hacerlo realidad, tienes que llevar eso a la tierra, me dijo usted.

En la conclusión de la tesis, abuelito Mincho, yo mismo escribí que “La difusión de la presente investigación debe de extenderse a las zonas de producción de tomate bajo condiciones de macrotúnel con ambientes similares a las localidades evaluadas, promoviendo la participación voluntaria del agricultor en la validación del tratamiento de bokashi de gallina y microorganismos de montaña.”

Ustedes en realidad, me enseñaron todo eso y yo fui a la Universidad a profundizar ese aprendizaje que había tenido en casa. Y a confirmarlo.

El año finalizó con la peor noticia que habría podido recibir. El cáncer gástrico avanzaba y las medicinas que trataban de salvarlo causaron daños en los huesos y los pulmones. El 4 de diciembre de 2019 es un día que a veces prefiero olvidar. Desde entonces miro hacia arriba y lo veo en esa estrella. Sí, esta misma.

Yo sentía su orgullo, ¿sabe? Lo veía en su cara. Y, como llevaba su legado a flor de piel, quise ir más allá. Me retumbaban sus palabras, “siempre adelante” me decía.

Usted ha sido esa pieza fundamental para decir “hay que hacerlo, ¿va? Hay que trabajar por ese sueño”. Independientemente de que en algún momento ya nadie nos compre el abono y todos lo puedan hacer por sí mismos, eso no nos importó. Lo que queríamos, abuelito, era que la agricultura de Guatemala cambie y la alimentación de todas las personas mejore.

Yo ya había estudiado los impactos de los agroquímicos en la alimentación y la salud de las personas. De hecho, su enfermedad, abuelito, podía venir de allí, pensábamos. La alimentación que tenemos puede incidir en una serie de enfermedades y resulta que, si bien comemos sano por comer vegetales, al venir tratados con químicos ya no son tan sanos. Y además se pueden intoxicar, sin saberlo, quienes lo aplican, los agricultores. Esto debe cambiar, abuelito, yo te prometí trabajar por eso con toda mi fuerza.

Lo del impacto en su salud, no pudimos demostrarlo en concreto, pero creemos fuertemente que hay una alta incidencia de los agroquímicos en el padecimiento de cáncer en nuestras sociedades.

Por eso, usted estuvo allí en mi promesa de pasar del estudio a los hechos, de las aulas a la tierra. Teníamos que hacerlo. Lo habíamos hablado y nos pusimos manos a la tierra.

Conversando con usted vimos por qué no funcionaban otros intentos de uso de abonos orgánicos.

Resulta que muchas organizaciones, instituciones y empresas lo han intentado antes, pero traían productos que no eran adaptados a la región, o intentaban hacer que los propios agricultores generaran su abono orgánico y ellos tienen ya establecida una cultura de compra muy arraigada y, sobre todo, no les da el tiempo para generar esos fertilizantes naturales.

Nosotros intentamos hacerlo diferente.

Ya cuando usted estaba más enfermo, yo lo visitaba y le contaba de los avances. Nunca pudo ver, aquí en esta vida, nuestra empresa montada. Pero desde aquellas primeras bolsas que usted vio que llevábamos a algunos agricultores, algo ha cambiado: las de ahora tienen una etiqueta. El contenido es el mismo.

Esas bolsitas no son solo bolsitas de abono, usted me lo dijo muy claro. Son de cariño, de cuidado por la tierra, de tradición, de cambio social en la agricultura guatemalteca.

En esas bolsitas está nuestra cultura maya. En esas bolsitas está la esperanza de un mejor futuro para el campo de mi país. Su presencia continúa en cada puñado de tierra fortalecida que sale de esta idea que un día tuvimos.

GRUPO FLOR DE
TIERRA ACOMPAÑADO
POR AGRICULTORES
CAPACITADOS



Sí, finalmente nos formalizamos y tenemos una empresa: Flor de tierra. Ya no solo nos compran los campesinos que habían sido parte de nuestras investigaciones, ahora vendemos a muchos otros agricultores.

Usted nos vio nacer como empresa, vio cómo nos juntamos sus nietos Ernesto y Guadalupe mis hermanos, y también Cristian, un compañero.

Ese primer año, el 2019, logramos pagar gastos, hacer algunas inversiones, pagarnos un estipendio a quienes trabajamos y somos socios e, incluso, ¡obtener 1000 dólares de ganancia! Por supuesto que, según sus consejos, Abuelito Mincho, los reinvertimos.

Ganamos también un aporte de Social Lab, como un fomento a empresas en surgimiento de 7 mil dólares, nos sirvió para comprar maquinaria.

2020 fue un año duro, usted no se puede imaginar lo que pasó. Una pandemia se apoderó del mundo entero y nos impactó a todos. Pero nosotros seguimos creciendo. Incluso en ese mismo año ganamos el Premio a la Innovación Juvenil Rural del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA). Logramos vender bastante y nuestra ganancia fue de 3 mil dólares, además de la inversión y los gastos, claro.

Para el futuro tenemos muchos planes. Nuestro logo es nuevo, abuelito, y ya estamos en 2021 realizando entrevistas con promotores de ventas. Esas personas se encargarán de asegurar que esas bolsitas de tierra sigan esparciéndose por el campo guatemalteco. Vamos a redoblar esfuerzos para aumentar las ventas, hacer de este emprendimiento un espacio sostenible para demostrar que es viable cultivar con abonos sin químicos, de producción natural. Esa es nuestra apuesta al futuro. Además, yo continuaré capacitándome y ganaré una beca en el Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE) en Costa Rica.

Lo nuestro es cambiar la agricultura, de eso hablamos tantas veces, ¿verdad? Pues comenzamos bolsita a bolsita. Hace poco vendimos un camión entero de fertilizante.

También damos charlas y talleres sobre cómo realizar el abono orgánico propio. No tememos que nos dejen de comprar, porque siempre habrá quien nos necesite y así aportamos un poco más en el cambio cultural tan importante y necesario.

Yo sabía que algún día usted dejaría esta tierra Abuelito Mincho, ya estamos en el cambio, estoy seguro que dedicaré mi vida a luchar por estas ideas, por estas tecnologías, por esta tierra.

Así nos lo enseñó usted, así lo vivimos los mayas, así deberían vivirlo las próximas generaciones.

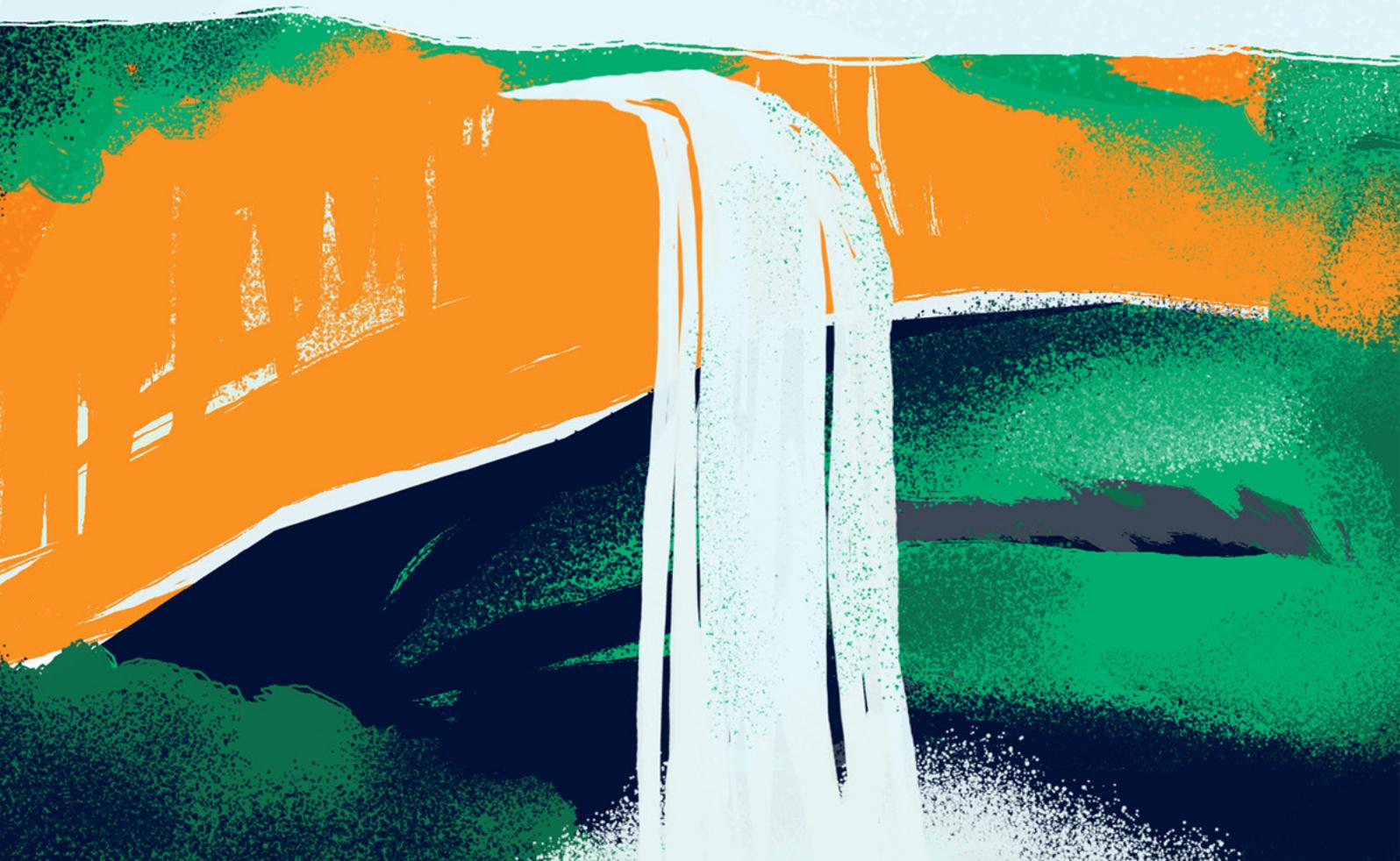
Le seguiré contando de todos nuestros avances, en cada bolsita va un aporte suyo al cambio de la agricultura y de la sociedad que tanto quisimos juntos.



BRASIL:

Gralha Azul

TURISMO RESPONSABLE Y CON PROPÓSITO



Niek y Femke son una pareja de holandeses. Habían escuchado, hace un tiempo, que existía una región en el sur de Brasil que tenía algún tipo de relación con Holanda y quisieron averiguar más. Buscando en la web, encontraron un proyecto que les llamó la atención, Gralha Azul. Quedaron muy impresionados con las ofertas y descripciones y, sobre todo, con la relación directa con comunidades indígenas de la región de Turvo, en el estado de Paraná.

— Sean todos bienvenidos a Turvo, capital de Pinheiros. Un municipio de 13.000 habitantes, donde la mayoría vive en áreas rurales, donde se alberga las principales reservas de bosque nativo de araucarias en Brasil —dijo Camila, la guía turística.

Unos días antes se habían trasladado en avión desde Ámsterdam, en Países Bajos, a Curitiba, en Brasil, pasaron la noche allí, que es la capital del estado, y se trasladaron temprano por la mañana hasta Turvo, a unas cuatro horas en automóvil.

A los holandeses les interesaba la diversidad cultural, antes de hacer el viaje contactaron por WhatsApp a Gralha Azul y preguntaron por los paquetes de itinerarios disponibles. No son de realizar deportes extremos, pero les interesó la posibilidad de hacer rapel, buceo y, por supuesto, lo que Gralha Azul llama el etnoturismo.

— Además, dicen que hay influencia holandesa en la zona, comentó Femke.

Camila Maciel es periodista y guía turística y les comentó que, efectivamente, Turvo tiene una rica cultura de pueblos indígenas, afrodescendientes conocidos como quilombolas, tropeiros, como se les dice a los pastores o vaqueros, e inmigrantes europeos, incluidos holandeses, pero hace ya más de un siglo.

Camila no solo recibe así a los turistas, sino que lo hace en el centro histórico donde hay elementos antiguos, muestra de fotografías y audiovisuales que cuentan más de la cultura local, todo para contar la historia de la región. De allí fueron a almorzar a una de las comunidades donde pasarán la tarde.

El arroz carretero es un plato típico de la zona. Fue creado de manera que los tropeiros pudieran tener una comida completa, fácil de transportar. En distintos lugares de Brasil se prepara de diversa manera. Durante la comida, compartieron con la familia anfitriona, en la mesa, como un día cualquiera en el campo turveno.

Niek y Femke se sintieron en casa a casi diez mil kilómetros de Ámsterdam, porque el trato fue familiar y cercano, afable.

— ¿Toman café? preguntó la señora de la casa. Y preparó el café tropeiro. La bebida se hace sin colador, directo al agua caliente. El choque térmico separa el líquido de la broza y se sirve. Es un café fuerte que utilizaban los trabajadores del campo para aguantar la jornada.

Camila continúa el recorrido. Pasan por un área preservada, de vegetación nativa encontrando algunos animales silvestres, son espacios que preservan la diversidad biológica y cultural. Este día fue tranquilo, pero es apenas el comienzo.

Para Gralha Azul, la idea es que haya una economía circular. Que todos puedan llevarse una ganancia. Las familias no dejarán sus otros trabajos ni se dedicarán de forma exclusiva a estas experiencias. Es, más bien, un complemento de forma que haya una nueva entrada económica para ellas. Antes de Gralha Azul no había opciones turísticas en la zona. Las había en Curitiba y en otras zonas, pero no en Turvo.

Ahora llegan turistas de Turvo mismo, de la zona, del estado y como Niek y Femke también de otros países del mundo, principalmente Holanda y Bélgica.

Camila quiere expandir, después de la pandemia, los alcances de Gralha Azul para que puedan venir otros turistas.

La iniciativa nació en 2018 cuando Mauricio Pilati y otros amigos, entre ellos Camila, se encontraron en la Universidad. Él estudiaba publicidad y ella periodismo, pero coincidieron porque Mauricio ya había planeado hacer su trabajo final universitario sobre el turismo en la zona. Juntos comenzaron a investigar sobre el tema. Mauricio es un asiduo practicante de deportes extremos por lo que muchos de los paquetes que ofrecen a los turistas incluyen diversas modalidades de entretenimiento de ese estilo.

Al salir de la Universidad, ellos comenzaron a idear el proyecto, no solo la forma gráfica, el logo y el concepto, sino también el contacto con las comunidades y familias. Ese es el principal activo que tiene la red formada por Gralha Azul: la asociación con los grupos locales que hospedarán los itinerarios de las propuestas turísticas de la peculiar agencia de turismo y aventura.

Para las actividades o deportes que pudieron haber realizado Niek y Femke, el pago que ellos hicieron va en un 20% directamente para las familias asociadas participantes del itinerario, 40% para los guías que trabajaron en esa visita, que siempre son personas de la comunidad y 40% para el mantenimiento, los equipos de seguridad, otros gastos y para Gralha Azul.



CASA GUARANÍ ABRIENDO
SUS PUERTAS A TURISTAS
DE GRALHA AZUL

Asimismo, por los servicios prestados por las familias, como comidas y alojamiento, el 80% de lo que el cliente paga va directamente a esa familia y un 20% para la continuidad del proyecto.

Además de los montos percibidos por las actividades mencionadas, existen otros ingresos relacionados con las compras de artesanías u otros productos y todo lo que se gasta en el comercio local, equivalente a cinco veces el monto invertido por los turistas en su viaje, que es 100% para las comunidades.

Siguiendo con el paseo de los holandeses, al otro día se levantaron temprano, recorrieron en automóvil unos 40 minutos, casi una hora, para llegar a una comunidad indígena Guaraní.

Allí quedaron maravillados, lo que más comenta el turista es la interacción con las comunidades indígenas y la gastronomía en general.

Para los holandeses, la magia comenzó cuando los propios anfitriones indígenas contaban sobre sus costumbres, cuando realizaron sus cantos y bailes. Es una forma de generar empatía con la diversidad, entender que la gente y las comunidades se enriquecen con ella.

— ¡Pudimos ver objetos con 10 mil años de antigüedad! Celebró Niek, que tiene un interés particular por la arqueología.

A partir de allí, todo fue descubrimiento. Don José, compartió relatos históricos y sus conocimientos. Él además es artesano muy hábil con la madera, genera el arte que se ve en los objetos exhibidos en su propia residencia. Al almuerzo se sirve el Manjar de Peixe con delicias caseras preparadas por la familia Ruths. No solo conocerán el pasado, las familias indígenas también viven en el presente, aspecto que pudieron conocer en la aldea *Koe Ju Porã*, que en guaraní Mbyá significa “bonito amanecer dorado”. El paseo continúa con el Camino Taquara (*Tape Takua*) por senderos y pasajes utilizados por los nativos, donde observaron antiguas trampas de caza desactivadas y plantas medicinales. La caminata los lleva a *Opy'i* (casa espiritual), donde pudieron ver una presentación de canto y baile y el juego *Xondaro* (guerrero). Se trata de demostraciones de rituales que forman parte de la vida diaria de la comunidad en la actualidad, presentados a los turistas en la casa espiritual. Después, uno de los puntos altos según los turistas: el tiro con arco y cerbatana.

Los visitantes, que eran ocho personas, además de Niek y Femke pudieron adquirir algunos recuerdos de esta experiencia, con artesanías guaraníes, un arte transmitido de generación en generación que revela uno de los aspectos más llamativos y perdurables de la cultura indígena de la zona.

Al finalizar el paseo, el itinerario indicaba la visita al Salto São Francisco en la triple frontera entre Turvo, Prudentópolis y Guarapuava, cercano a la Reserva Indígena Marrecas. Son 196 metros de caída de agua que garantizan una vista impresionante de la cascada más grande del sur de Brasil.

Las visitas locales, de gente de la zona, también se maravillan por conocer más de su propio entorno. Por ejemplo, Caren Kelli dejó un comentario en redes sociales en donde se muestra maravillada por la experiencia. “¡Fue sensacional saber un poco más sobre nuestra región y las bellezas ocultas en propiedades privadas! ¡Todo fue perfecto y la aventura garantizada!”, escribió entusiasmada. Hay muchas personas que viven en el propio estado de Paraná que no conocen algunas de las tradiciones y culturas que están muy cerca de ellos.

Gralha Azul procura que los itinerarios sean respetuosos del ambiente y de las comunidades. Mauricio sabe que siempre habrá algún tipo de intrusión, pero lo mejor es hacerlo con garantías de respeto a la gente local, para que pueda ser una fuente de ingresos para ellos sin que estropee su cultura y su entorno. El turismo a la libre, sin conocimiento de los ciclos, los tiempos y los estilos de vida locales, siempre traerá más destrucción que beneficios. Pero el turismo que practica Gralha Azul está comprometido con mantener y mejorar el entorno local.

Los visitantes holandeses reconocieron algo de su propia tradición en la casa de una familia de origen, justamente, holandés. Hablaron en su propio idioma y fue una experiencia singular, ver la comida adaptada a la zona: sopa de guisantes, galleta de especias y yogur natural los devolvieron un poco a su casa en pleno paseo.

Son las propias comunidades que abren sus puertas y comparten con los visitantes.

Antes de que se oculte el sol, los turistas se van de la aldea hacia una casa de estilo colonial del siglo antepasado, donde van a pasar la noche. Niek y Femke están maravillados, han conocido un Brasil que no es el de las playas de Río de Janeiro, del que todas las películas hablan cuando mencionan a Brasil.

Gracias al contacto con Gralha Azul pudieron tener una idea poco conocida del gran país de Sudamérica, una visión de una pequeña localidad que ofrece mucho al turista y, sobre todo, saber que el dinero que gastaron en sus vacaciones fue para familias que mantienen vivas sus culturas, su diversidad y su ambiente.

La pandemia fue un fuerte impacto para ellos, aunque no se quedaron de brazos cruzados. Estuvieron, sí, cinco meses sin ningún tipo de turismo, ni local ni internacional, pero se mantuvieron investigando la manera de poder iniciar con algunos paseos.

Tienen la esperanza de que al pasar la pandemia puedan volver a conectar con los clientes e incluso abrir horizontes. Contactar con agencias internacionales, ofrecer los paquetes de turismo que son muy variados.

Por esta iniciativa, Gralha Azul ganó en 2020 el Premio a la Innovación Juvenil Rural del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) en la categoría generación de ingresos, como un proyecto que dinamiza la economía local promoviendo y conservando la diversidad biológica, histórica y cultural de la zona.

Niek y Femke pasaron tres días en diversas comunidades. Gralha Azul tiene un total de 20 actividades que puede ofrecer a los visitantes, para un total de 5 días, si se fueran a realizar todas.

EQUIPO DE GRALHA
AZUL CON UN GRUPO
DE TURISTAS



La pareja de holandeses ya volvió a su país. Camila y Mauricio saben que su fuerte es el boca a boca, turistas que le cuentan a sus amigos y familiares del paseo que realizaron. Esperan que Niek y Femke muestren sus fotos, cuenten sus experiencias y así vengan más holandeses. Eso sí: cuando pase la pandemia.

De igual manera, las familias que recibieron las visitas internacionales siguen trabajando en sus huertas, sus proyectos familiares y esperan que vuelva el turismo a la escala que ellos pueden manejar, orientados por Galha Azul, que es un sello de garantía tanto para las comunidades receptoras, como para los turistas y todas las personas, de la propia comunidad, que trabajan en los itinerarios.

Gralha Azul, Brasil

Facebook: @gralhaazul.eco

Instagram: @gralhaazul.eco

Web: www.gralhaazul.eco.br

Correo: gralhaazul.eco@gmail.com

Teléfono: +55 42 9980-4079

BRASIL:

Raiz

TECNOLOGÍA DESDE EL CAMPO, PRODUCTORES EN EL CENTRO



Mientras llevaba los pedidos de las canastas con productos orgánicos a los clientes, como lo hacía cada semana en la ciudad de Vitória, en la región brasileña de Espírito Santo, pensaba en aquellas familias que habían producido la comida que ahora transporto casa a casa. En general, desde la ciudad no miramos al campo, no nos relacionamos con aquellas familias que producen nuestra comida. Comenzaba a pensar que necesitábamos un cambio.

Mi padre trabajaba en temas agrícolas, yo estaba relacionado con el campo y estudié ingeniería forestal. Me especialicé, además, en la relación del clima con la producción y la productividad de los cultivos. Luego hice un posgrado en gestión estratégica y sustentable de negocios. Llevaba ya muchos años lejos del ambiente rural que me atraía tanto, aunque siempre, de alguna u otra manera relacionado con el campo, en ese momento repartiendo frutas, verduras y legumbres orgánicas. Era hora de avanzar. Quería dar un paso más, pero ¿hacia dónde? ¿Cambiaría esto que estaba funcionando?

Un tiempo antes yo mismo tenía una alimentación muy mala, como tanta gente, pero un percance de salud de mi esposa nos hizo cambiar de hábitos y acercarnos a la alimentación orgánica. Un tumor, que por suerte fue benigno, nos asustó y cambiamos a tiempo. Ahora quiero que la mayor cantidad de gente pueda cambiar también y que la mayor cantidad de agricultores viva de su producción orgánica.

Estaba convencido de que la enfermedad de mi esposa había sido causada por la alimentación que a diario ponemos en nuestras mesas. Por eso, ahora con más razón, quería hacer algo para colaborar con la producción orgánica en mi región y, por qué no, más allá. El rumbo se iba definiendo.

Lo que sí sabíamos es que necesitábamos un cambio, no alcanzaba con la distribución de las cestas de alimentos orgánicos, quería virar más hacia el campo. Volver a la tradición de mi familia, a lo que había estudiado, a lo que me apasionaba.

Sabía que teníamos que unir la tecnología, el campo y la salud. Y nada de eso se logra sin el relacionamiento entre las personas. Quería virar el negocio más hacia el campo. Así que me decidí a hacer un llamado a los productores buscando en qué podía ayudar.

— Hola, te habla Eduardo Rosa, quisiera colaborar allá en tu finca.

Con gusto me recibieron, las familias productoras ya me conocían por las ventas semana a semana de las canastas. Yo llevaba una mochila con pocas cosas. Sabía que de allí me llevaría más de lo que traía. Sabía también que mi misión era convivir con ellos, vivir su día a día.

Antes de eso, con la visión de transformar el emprendimiento de las canastas orgánicas en algo que mirara más hacia el campo y que fuera tecnológico, entré en una aceleradora de startup. Ellos ayudan a validar la idea que uno trae y luego a acelerar el negocio, así que podría ser un buen aporte. Y lo fue. Logramos madurar el proyecto para que se plasmara en un nuevo negocio, darle forma. Nos íbamos acercando a ese cambio que realmente queríamos.

Desde el campo, aportar al campo y a la ciudad. Y no desde la ciudad simplemente comprarle al campo. Y con tecnología. Mi idea, que aún se estaba formulando, parecía que tenía potencial, pero tenía que obtener más información de los productores, por lo que me fui por unos cinco o seis meses a convivir con varios de ellos.

FUNDADOR DE RAÍZ
CON UN PRODUCTOR
ORGÁNICO DE LA REGIÓN
DE ESPÍRITO SANTO



Los pequeños productores orgánicos, en general, son emprendimientos familiares y para conocerlos uno tiene que convivir con ellos, comer con ellos, trabajar con ellos, vivir su día a día. Cuando se llega a la casa de un pequeño productor es la familia que está trabajando allí, y es la familia que te recibe.

No era que yo llegaba, les hacía mis preguntas y me iba, no. Me quedaba con ellos, me ganaba su confianza. Trabajaba con ellos. Me sentaba a la mesa con ellos, me levantaba temprano y salíamos a trabajar. Yo quería saber exactamente cómo realizaban sus tareas, no solo en el mismo campo, sino la planificación, la previsión de los cultivos, el manejo de las semillas, la rotación, los cultivos de estación, qué cultivar o qué no cultivar y por qué, cómo reaccionan a imprevistos, cuáles son sus costos, sus ganancias, su inversión. Dónde estaban sus principales logros, dónde sus principales dificultades, cuáles son sus objetivos de vida y cuáles sus sueños. Cuáles sus pesadillas. Vivir con ellos.

También preguntaba sobre internet, accesibilidad, computadora, celular, frecuencia de consulta, quién en la familia lo maneja, qué saben y qué no conocen. Eso era en medio de una conversación, no llegaba solo con las preguntas, cual encuestador. Trabajaba como uno más de la familia, de la finca, trabajaba junto a ellos uno, dos, tres días, y así, alguna noche, tomando un té o café, ellos me daban la información. En todo caso, no era un canje, era una vivencia que yo quería tener para conocer su estilo de vida. Visité así a unos diez productores.

Ellos se sorprendían, decían que casi nadie tiene la voluntad de trabajar con ellos, el campo a veces es duro, a veces es agreste, así como tiene sus gratificaciones, decían.

Mi idea era también comenzar, de esa manera, a quebrar las barreras, las distancias, entre el campo y la ciudad. Eso haría mi aplicación, acercaría el campo a la ciudad, pero siempre desde el campo.

Mi trabajo en la forma que tenía anteriormente, la distribución de canastas de frutas, verduras y legumbres, era más un servicio a la ciudad. Nos servíamos del campo. Para la nueva aplicación quería que la base de la tecnología fuera desde el campo. Ellos, los productores, en el centro. Íbamos avanzando. Ya sabíamos que sería con base en una solución informática, que se crearía desde el campo e integraría también a la ciudad.

Me fascina el contacto directo con los pequeños productores. Con la solución que estábamos desarrollando se unían varias ideas: estar en contacto con los productores, hacer algo en favor de la alimentación sana de las personas y fomentar que la agricultura orgánica crezca en la región.

Así le fuimos dando forma a “Raiz”, raíz en portugués, sin tilde. Al inicio se llamó Raiz Capixaba porque “capixaba” es el gentilicio de los que nacimos en Espírito Santo. Además, la palabra significa campo o tierra limpia para la plantación en lengua indígena tupi.

La experiencia en la aceleradora de emprendimientos nos ayudó también a construir, con su metodología, los pasos para alcanzar nuestros sueños.

Muchas de esas empresas tienen un posicionamiento desde la ciudad para la ciudad. Porque son creadas por personas de las urbes, pensando en el mismo público objetivo. Solo llaman al productor para decirle lo que tiene que hacer. Pero nadie llama al campo y pregunta realmente qué necesita y qué les conviene más. La nueva forma del emprendimiento podría colaborar en alguna solución para todo eso que absorbí en los seis meses con ellos.

La forma de la aplicación se la fuimos dando en equipo. Pensábamos en un potenciador del productor y también de la empresa en la ciudad que lo compraría. Que el restaurante o el supermercado en la ciudad hagan lo que tienen que hacer, vender la comida, hacerlo bien. Que el productor en el campo se concentre en la producción, quitémosle cargas, pensábamos. Antes de construir una tecnología había que construir una relación. La fuimos construyendo, no solo con aquellas primeras visitas, sino con acompañamiento permanente.

La idea avanzaba y ya sabíamos que sería una app basada desde el campo, que se relacionaría con la ciudad y que fomentaría la agricultura orgánica, que sirviera económicamente a todas las partes, los productores, los compradores y a nosotros, Raiz.

Una vez que obtuvimos la vivencia del campo, la información del campo, el respaldo del campo para participar en la propuesta, teníamos que seguir avanzando.

Fuimos madurando la idea y llegamos al punto en el cual supimos que no todo iba a poder suceder con la app. Por eso, entre nuestros diez colaboradores, muchos se dedican al contacto directo con las familias del campo, otros al contacto con las empresas en la ciudad. También tenemos programadores y economistas, claro.

La idea, básicamente era que los productores confirmen los productos que tienen disponibles y la app conecte esos productos con la demanda que exista por parte de las empresas. Estas definen sus compras y los productores reciben una orden de compra por WhatsApp. Una vez con la orden, los agricultores cosechan y llevan su producto a un centro de distribución.

Pero eso no es todo. Nos dimos cuenta que era necesario un trabajo de acompañamiento a la tecnología, que es un valor agregado que damos a los productores y a las empresas. Este acompañamiento es personalizado. Una parte con inteligencia artificial en la app y otra parte con intervención humana. Después de mucho transitar, la app estaría lista.

La intervención humana en la aplicación es muy importante. En el equipo hay quienes son responsables de acompañar a cada productor que vende, otros que acompañan a las empresas compradoras. Hay que ver si están a gusto, si la planificación va como se había previsto, si no suceden acontecimientos climáticos que cambie todo. Conseguir realizar esa conexión es muy importante para que funcione.

Si una semana no hay tomates, por ejemplo, tenemos que saberlo con anticipación y así avisar a los compradores, un restaurante, por ejemplo, y en ese caso, ¿podría el restaurante cambiar algo en el menú para, así, comprar más camotes? Todo eso se hace en Raiz.

Solo así conseguimos administrarlo todo, un poco el trabajo de relacionamiento humano, un poco el trabajo de la aplicación. Esta automatiza las acciones repetitivas que no requieren intervención humana y hace que las personas se dediquen a los asuntos más importantes.

El pago se hace también mediante la aplicación. Hay un pago comisionado, es decir que del monto que abona el comprador un porcentaje va directamente a Raiz y otro porcentaje va directamente al productor.

Tenemos una tabla de referencia de precios que fue construida al inicio junto con los productores. Necesitábamos que fuera un precio justo para todas las partes. Nuestro principal problema fue no dejar que solo la empresa pusiera el precio que quisiera, aprovechando su poder de negociación.

Finalmente, en 2020 la aplicación tuvo forma y echó a andar. Con la pandemia la aplicación cobró más fuerza, alcanzamos a más de 250 productores registrados en la app y unas 30 empresas que les compran. En 2020 se facturó cerca de 120 mil dólares. Las transacciones son a diario: un día una parte realiza el pedido, al otro día el producto está en el centro de distribución, no se maneja stock, pero sí se planifica la producción a futuro.

Con gran felicidad recibimos el Premio a la Innovación Juvenil Rural del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) que reconoció el aporte en comunicación y tecnología aplicado al desarrollo rural.

Entramos a un programa con apoyo e inversión para finalmente poder desarrollarlo. Logramos pasar a una siguiente etapa que nos ha consolidado y ya pensamos en expandirnos fuera de Espírito Santo hacia Rio de Janeiro, São Paulo y Minas Gerais. Fue una construcción en conjunto, todo el equipo de Raiz participaba de orientaciones, mentorías, metodologías que nos ayudaban, nos potenciaban. Eso, sumado al trabajo colectivo con las familias productoras. De ellas también es la aplicativa.

Creo que la relación de confianza con los productores es el valor más importante que tenemos en nuestra iniciativa. Antes que construir una tecnología y aplicarla, hay que construir una relación, la confianza, que puede alcanzarse de diversas maneras. Construir credibilidad, para después poder pensar en una tecnología en conjunto, en la cual ellos puedan participar y puedan utilizar para que sea de verdad una tecnología mirando hacia el campo con los productores en el centro.



PRODUCTOR ORGÁNICO
COSECHANDO
ZANAHORIAS



Raiz, Brasil

Facebook: @raiztecbr

Instagram: @raiz.tec

Web: www.raiz.tec.br

Correo: contato@raiz.tec.br

Teléfono: +55 (27) 99712369

COLOMBIA:

Libertat

POR LA VENTANA DE OPORTUNIDAD



Hacía frío en Bogotá ese medio día. Estaba nublado, un clima de esos nostálgicos a punto de comenzar a llover. El bus en el que ese día viajaba Sergio Díaz no le era nuevo, pero, a diferencia de dos meses atrás, aquel 17 de junio estaba más vacío, ya no lo tomaba todos los días y esa vez fue con ropa informal. Todavía tenía muy presente el viaje casi de madrugada, vestido de saco y corbata, que ya no realizará nunca más de la misma manera.

Antes el viaje era tedioso, a diario y siempre lleno, por lo que le tocaba viajar atrás. Sin embargo, era satisfactorio poder tener un trabajo adonde ir todos los días.

Hacía dos meses que no utilizaba el Transmilenio, porque hacía dos meses lo habían cesado en su trabajo. Despedido. Para Sergio no era exactamente el trabajo soñado, pero estaba contento. Recibía un buen salario, trabajaba en lo que había estudiado y hasta podía hacer proyectos de responsabilidad social empresarial para la empresa, de forma voluntaria.

Sergio tenía entonces 33 años y no siempre, pero en muchos de esos viajes al trabajo de los que ya no realiza, pensaba en lo importante de tener empleo. Pensaba, en ocasiones, en un pasado tortuoso que vivió a sus quince años, con la crisis inmobiliaria de finales de los noventa en Colombia. Esa crisis lo marcó porque su familia tuvo que entregar la vivienda que tenían y Sergio tuvo que ir a vivir con su madre y sus abuelos, no pudo continuar sus estudios al finalizar la secundaria porque no había dinero para la universidad.

Pero aquel medio día no era la crisis inmobiliaria. Había aprendido de aquella y, si bien se había quedado sin empleo luego de diez años de trabajar en temas financieros, tenía buenos ahorros que le permitirían aguantar unos meses para tratar de buscar una alternativa propia.

Y allí iba Sergio, en ese viaje en bus desde su casa en barrio Cedritos al centro de Bogotá. ¿Pero por qué iba? Pese a que hace apenas unos días lo habían despedido, lo llamaron para que continuara el taller que impartía voluntariamente cuando era empleado.

— Me acaban de echar y quieren que vaya a ese banco a que dicte mi curso gratis, ni siquiera me pagan para el bus, pensó o dijo en voz alta, ya ni se sabe.

Pensaba que era demasiado bueno, dejando que se aprovechen de él. Pero en seguida pensó también en las señoras de la limpieza del propio banco que son las que llevan el curso y a las que les haría mucho bien aprender a manejar sus finanzas de manera responsable.

— Iré una única vez, se prometió.

Siguió su trayecto con ese sentimiento de nostalgia o despecho que a la gente le invade al perder un amor reciente, una tusa, como se dice en Colombia, pensando en cómo sería llegar de nuevo al banco al que hace tan poco llegaba con carnet, ver a sus ex compañeros, hacer fila para entrar. ¿Será humillante? Se preguntó. Aun así, siguió su trayecto.

No iba pensando en cómo llegó hasta este punto: después de la gran crisis de 1998 que le bloqueó su entrada a la Universidad, siguió intentando, buscó ser jugador de fútbol sin éxito, pidió un préstamo y, finalmente, logró estudiar economía y finanzas. Con esos conocimientos, pensaba, ya no volvería a vivir aquello tan desagradable de sus quince años.

Trabajó intensamente para pagar el préstamo de sus estudios en tiempo récord (mientras otros demoran diez años para pagarlo él lo hizo en tres) y finalmente entró a trabajar a Bancolombia, una institución prestigiosa. Estuvo cinco años en esa entidad financiera. Pero la tecnología avanza tan rápido que justo cuando sentía que su vida estaba estable, el jefe lo llamó a una reunión con la peor de las noticias.

Él ya había creado un programa de educación financiera de forma voluntaria para la Fundación de Bancolombia y brindaba cursos a empleadas de limpieza, por ejemplo.

Aquel medio día, en el bus, iba resignado, a hacer un trabajo gratis, pese a que no tenía empleo. No sabía que luego lo llamarían de nuevo, un mes después, y él, por supuesto, volvería a ir. “Es como un viejo amor que no te suelta”, pensaba, y seguía de tusa.

Los talleres habían resultado muy exitosos, tanto, que la propia gente de la Fundación lo impulsó para que presentara una propuesta a una convocatoria para la implementación de una serie de programas de responsabilidad social del banco por medio de su misma Fundación.

— Pero van a competir esas empresas transnacionales y enormes y yo ni empresa tengo, no creo que pueda ganarlo, le dijo a su contacto, una señora de la Fundación.

— Anda, nada pierdes, inténtalo, le contestó ella.

Y Sergio envió su propuesta, sin mucha esperanza.

A los pocos días de nuevo una llamada de la Fundación. Pensó que le pedirían un tercer taller gratuito, pero al otro lado de la línea se oyó:

— Quedaste. Queremos que seas tú quien implemente nuestro programa de educación financiera.

Sergio no lo podía creer. ¿Cómo pasó eso? Más adelante se enteraría que gracias a su disposición de ir de forma gratuita a continuar el programa que él mismo había iniciado siendo empleado del banco, el propio presidente de Bancolombia, Juan Carlos Mora, lo había designado personalmente como ganador del concurso para realizar el proyecto.



SERGIO, FUNDADOR DE
LIBERTAT, DICTANDO CLASE
DE EDUCACIÓN FINANCIERA

Su nuevo contacto en la fundación le contó la anécdota. Al momento de elegir las empresas que realizarían el programa tenían que elegir entre dos empresas de amplia trayectoria nacional e internacional y Sergio.

— ¿Y quién es ese man? preguntó Juan Carlos, el presidente.

— Es un pelado que trabajaba con nosotros y, a pesar de que lo echamos, lleva dos meses haciéndolo de gratis.

— Contrátenlo y apadrínenlo para que monte su empresa de educación financiera, ordenó Mora.

En el bus, otro mediodía, pero de nuevo en el Transmilenio, Sergio volvía al banco. La tusa se terminaría hoy, aunque él todavía no lo sabía. El propio Juan Carlos Mora lo invitó a dar una charla frente a cinco mil personas, empleados del banco todos. Algunos de sus ex compañeros estarían allí, Sergio sería ejemplo de superación y el propio presidente contaría la anécdota de cómo Sergio resurgió de las cenizas con su propia empresa y cómo llegó a ser implementador de diversos programas de educación financiera de la Fundación con su empresa Libertat.

Ya Sergio trabajaba con otros tres compañeros, ya no hacía el recorrido de Cedritos al centro en el Transmilenio, pero continuaba ejerciendo su pasión.

En 2019, Libertat alcanzó a capacitar a 600 pequeños productores en la zona rural de Colombia. 600 realidades que habrían aprendido cómo manejar sus finanzas de forma amena, lúdica, explicativa, para que pese a las dificultades no caigan en la desgracia económica.

En una de las actividades una empleada estatal le contó a Sergio una anécdota.

— Después de diez años trabajando y ahorrando mucho pude comprar una casa, un poco venida a menos, pero la compramos, le dijo Ana a Sergio y continuó: Luego pedimos un préstamo y montamos cuatro apartamentos de alquiler.

— Ah, que bien, ¿y dejaste tu empleo, entonces? contestó Sergio, el especialista en educación financiera.

— ¡No! ¿Cómo cree? Seguí trabajando y ahorrando mucho más. Ahora puedo incluso comprarme mi casa propia, seguir recibiendo mi salario, bonificaciones y los alquileres.

Sergio aprendió de Ana, que no tenía ni secundaria terminada, una lección de realidad y aprovechamiento financiero. Por eso llamó “Libertat” a su empresa. La libertad que brinda la seguridad económica y la “t” de todos.

***“Libertad para todos”,
no importa el nivel
académico, el nivel
de ingresos, ni donde
vivan, ni el nivel de
tecnología, todos
pueden tener buenas
finanzas personales y
lograr la libertad de vivir
dignamente. Libertat.***



Llegó marzo de 2020. Sergio miraba por la ventana, reconoció las calles que antes recorría en el Transmilenio, pero ahora lo hacía con más optimismo, ya no iba a realizar un taller de forma gratuita. Todo iba de maravilla. Seguían implementando el programa de la Fundación del banco donde ya no trabajaba desde 2018 y tenían otros clientes. Buscaban no depender de una sola fuente de ingresos.

Pero así es como funcionan las crisis, pensará más adelante. 2020 iba a ser un año de ensueño, con muchos planes, pero la pandemia trajo consigo la cancelación de todos los contratos y toda la actividad planificada. Sergio y sus tres compañeros quedaron mirándose unos a los otros, de nuevo sin trabajo.

Como socio creador de Libertat, Sergio decidió bajarse el salario a la mitad. Ya con mascarillas puestas y la pandemia iniciando en el mundo, reunió a su equipo y le dijo:

— Tenemos fondos para tres meses. Si hacemos un sacrificio podremos llegar a cinco meses y aumentar la posibilidad de continuar operando. El aire faltaba, el encierro ya era inminente. El mundo cambiaría para siempre.

Dos, los que pudieron, se bajaron el sueldo en algún porcentaje y entre todos pensaron cómo seguir.

Plantearon la migración a lo digital. Aunque el mundo rural colombiano no tiene mucha tecnología, al menos tendrían WhatsApp, pensaron. Montaron un programa, pero la Fundación respondió negativamente. No se desanimaron, buscaron otros aliados. Finalmente, lograron un contacto con Corporación Reconciliación Colombia que aceptó la propuesta. Trabajarían con exguerrilleros y ex paramilitares en un programa de educación financiera. Celebraron, ya podían continuar su operación. Fue un éxito. Capacitaron a decenas de personas, accedieron a metodologías de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE), de la cual Colombia es parte, y mejoraron sus rendimientos y realizaron comparaciones internacionales con éxito. Libertat se había reconvertido.

Con ese caso de éxito volvieron a tocar las puertas de la Fundación Bancolombia, esta segunda vez aceptaron la nueva propuesta. Migraron las capacitaciones a WhatsApp, podcast, historias. Las finanzas pueden parecer aburridas, pero la metodología de Libertat

es hacerlas atractivas, encontrarle el sentido práctico, mostrar ejemplos, *storytelling*, gamificación, todo lo que pueda servir a generar interés por una materia complicada, fría, pero que, sin duda, forma parte del día a día de todas las personas.

De agosto a diciembre del 2020, Libertat alcanzó la meta de 600 familias impactadas, superaron el buen año de 2019 con un costo 35% menor al de antes.

Sergio agradece las crisis que le ha tocado transitar. Siempre van a aparecer. La oportunidad es saber qué hacer ante la crisis. La de finales de los noventa también la agradece, porque, a la larga, fue el cimiento de la creación de su empresa Libertat.

— Cuando uno transita por la crisis uno la sufre, pero en el largo plazo uno entiende por qué tenía que pasar, suele decir Sergio en sus talleres y muchas veces utiliza su propia historia de vida en los cursos.

El proceso que tratan de enseñar a las personas tiene cuatro eslabones. El primero es ganar liquidez con menos gasto o el gasto consciente; el segundo ahorrar con propósito; el tercero pensar la inversión en lo que genera ingresos; el cuarto la importancia de la reinversión. Esto lo enseñan con juegos, historias, lenguaje cercano, diversos estilos de aprendizaje, objetivos tangibles y adaptaciones según los públicos.

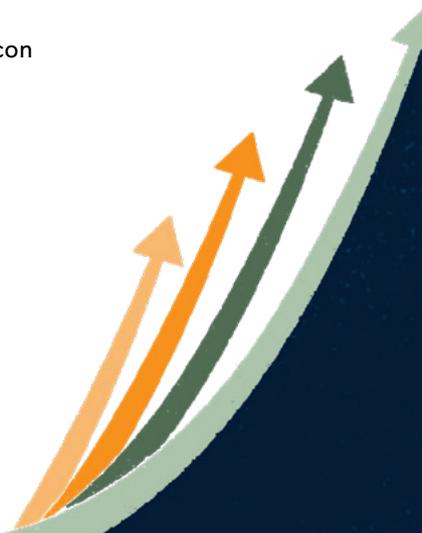
Libertat tuvo el reconocimiento como emprendedor de impacto en la Ceremonia de 50 años de la Fundación Bancolombia, el Grupo Energía Bogotá lo declaró “ciudadano con buena energía” y fueron escogidos por CAF-Banco de Desarrollo de América Latina, para ser acelerados por Seedstars y llevar todos sus programas de educación financiera a otros países del continente. En 2020 Libertat recibió el Premio a la Innovación Juvenil Rural del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) por su metodología educativa basada en el lenguaje cercano, en el uso de casos de la vida en un entorno rural y en el juego.

Sin la crisis de la COVID-19 en 2020 no habrían reconvertido la empresa ni alcanzado los niveles de éxito de la nueva etapa.

— Uno tiene dos opciones, ver la crisis como el vaso medio lleno o como el vaso medio vacío. Mientras unos lloran, otros venden pañuelos.

Eso piensa Sergio mientras mira por la ventana. Reconoce el recorrido. Sonríe.

Ya está llegando. Ahora se reúne con directivos del Banco como empresario e implementador de sus programas. La tusa de haber perdido aquel empleo se transformó en alegría de tener una empresa propia y ayudar a miles con sus finanzas.



PERÚ:

Agrowayu

UN FANTASMA QUE FUE MOTOR



- ¡Todos hacen mermeladas o yogures!
- Sí, con este mousse no podemos perder, sabe riquísimo y es muy bueno.

Al menos eso creíamos cuando nos preparábamos para la feria de innovación en 2015, al final del segundo semestre de nuestro primer año de carrera. Éramos cuatro compañeros estudiantes de ingeniería agroindustrial y queríamos sorprender con un producto novedoso para la feria científica de la Universidad. ¡Novedoso y rico! Todos estaban haciendo productos muy convencionales. El mousse no era un producto muy estudiado. Claramente es innovación, ganará la feria, no hay duda, pensábamos.

Nosotros habíamos estudiado sus componentes, el comportamiento, el sabor, la consistencia. Queríamos innovar y queríamos impactar. Que todos los niños pidan el mousse de arándanos, así podrán alimentarse mejor, con suerte y hasta podríamos ayudar a combatir la desnutrición.

Hicimos las mezclas proporcionalmente para que quedara una buena consistencia y un buen sabor. Lo probamos nosotros mismos y nos gustaba. Conseguimos los envases para que se viera bien bonito, que dieran ganas de comerlo.

Los estudios detrás nos confirmaban que sería un gran producto.

- Mira, te lo firmo: Gian Silvera, así.
- Estoy de acuerdo, me dijo Maickol.

Ana era testigo, en realidad todos, los tres, competimos con fuerza para ganar, así somos, competitivos y con ganas de generar cambios.

Llegó el día de la feria, el jurado se paseaba por los distintos puestos evaluando. Pasaron por el stand de nosotros, orgullosos contamos el proceso y mostramos el resultado.

La primera mirada era desaprobatoria.

- ¿Ese color? Nos preguntaron.
- Es que... pues es el arándano, ¿a quién no le gusta el arándano? contesté.
- Pero es marrón, a quien le gusta comer una pasta marrón.

Los ingenieros nos dieron duro con sus críticas. “El producto visualmente no es bueno y si uno de tus objetivos es mejorar la nutrición, no tiene suficientes proteínas o aminoácidos para generar ese impacto en su consumidor”, continuaron. Cuando sometes este alimento a ciertas temperaturas pierde sus nutrientes, agregaron.

Guardamos todas las cosas, ni nos comimos las muestras, estábamos destrozados, pero no desmoralizados. Lo primero que dijo Ana fue “tenemos que reivindicarnos”.

Ese mismo día nos prometimos ganar la siguiente edición. Se trataba de ganar, sí, somos muy competitivos, pero también había algo más. Desde entonces queríamos generar un impacto social y aportar en la lucha contra la desnutrición infantil en Perú y en América Latina. Éramos estudiantes, pero teníamos una idea del futuro que queríamos.

Vinieron las vacaciones y volvimos a la universidad, poco después ya estábamos pensando en nuestra innovación para la feria.

EQUIPO DE AGROWAYU
PRESENTANDO SU
PRODUCTO GELACHÍA EN
UNA FERIA



La segunda vez no queríamos ir con nada preconcebido. El arándano era la fruta de moda y nos dejamos llevar. Para la segunda feria teníamos que ir con ideas realmente novedosas. ¿Podremos generar algo merecedor del primer premio? Otros, que tampoco ganaron la feria, aprenderán de este primer intento y buscarán mejorarse, ¿por qué ganaríamos nosotros?

En ese momento no lo sabíamos, pero estábamos a punto de comenzar a hacer historia. El producto resultante de nuestro trabajo para esta segunda feria nos hará viajar por el mundo, nos hará ganar concursos, nos creará nuestra propia fuente de empleo y pasaremos a hablar, comer, respirar y dormir con él. Incluso yo orientaré mi proyecto de tesis para investigar más sobre este producto, sus propiedades y beneficios, así como su composición y formulación.

El futuro nos llevará a espacios internacionales. Queríamos algún tipo de financiamiento, queríamos convertirnos en emprendedores. Por ejemplo, transformaremos la tesis realizada en 2018 en un artículo científico y lo presentaremos a diversas instancias. Será reconocido como uno de los 10 productos nutricionales del Perú en 2019.

Ese mismo año, el producto nos llevará a Ciudad de México al encuentro de jóvenes de la Alianza Pacífico, que reúne emprendedores de Chile, Perú, Colombia y México. Llevaremos nuestra propuesta a ese encuentro que es promocionado por la multinacional Nestlé, los propios ejecutivos para América Latina de la compañía estarán allí y verán nuestro producto. No lo podremos creer, pero estaremos acariciando el cielo con las manos. O cerca. Ese encuentro nos dejará mentorías, contactos, gente interesada en el producto. Hablaremos de nuestras investigaciones, del proceso, de nuestras intenciones. Altos funcionarios corporativos nos darán entrenamiento en diversos temas y revisarán nuestro proyecto, eso nos dará una gran alegría y mucho aprendizaje.

Todo esto es el futuro, porque antes teníamos que generar el producto.

Al iniciar el nuevo semestre de la Universidad ya queríamos concentrarnos en nuestra nueva innovación. Yogur no era, mousse tampoco, mermelada la hacen todos, refrescos está muy trillado. ¿Qué podemos hacer? El reto que nos pusimos fue crear un producto que no sea tan investigado, tan desarrollado, no solo a nivel de los estudiantes para la feria, sino en general en las empresas, en el mercado.

— ¿Qué producto hemos comido todos en la infancia?

Después de pensarlo un poco, salió la palabra mágica: ¡gelatina!

La gelatina les gusta a todos los niños, todos la conocemos, y les gusta también a los grandes. En hospitales es casi obligatorio porque es fácil de comer. Eso sí: tiene que ser nutritiva y rica. Principalmente debe ser apetitosa, que mueran por comerla. Todo eso pensábamos y nos pusimos manos a la obra. Vimos la luz con ese producto.

Había que estudiar formulaciones, mezclas, ingredientes, aditivos, nivel de proteínas, vitaminas y aminoácidos, tipo de conservación. Para la gelatina lo esencial es el agente gelificante que son los aditivos alimentarios que hacen que se forme el gel. Investigamos, estudiamos, cuáles pueden ser naturales, cuáles serían artificiales.

Esta vez no puede ser marrón, dijimos rápidamente. La mezcla de colores era esencial. Investigamos sobre los agentes gelificantes. Lo encontramos en la chía, considerada súper alimento que se encuentra fácilmente en Perú. Era genial porque no tiene color, o sea que no generaría una sorpresa que luego no nos funcione.

Entre los sabores queríamos algo tradicional y novedoso. Es decir, la gelatina de fresa es la más común del mundo. Hay que salirse de lo obvio. Limón, durazno, fresa, son las obvias. ¿Qué fruta tiene el ácido que nos gusta tanto, y ayuda a su conservación, pero al mismo tiempo es tradicional en el Perú? Encontramos el maracuyá, una deliciosa fruta tropical que se utiliza mucho en refrescos o jugos.

— ¡Además su color es bellissimo! Dijo Ana.

Teníamos que recordar las críticas del jurado anterior, no podíamos cometer los mismos errores. ¿Qué nos faltaba? El componente nutricional. Allí casi que la primera opción lógica era la quinua. Perú es uno de los principales productores, exportadores y consumidores de quinua, lo utilizan las barras alimenticias, los deportistas y es considerada en el mundo como otro súper alimento.

Todo esto iba respaldado por estudios científicos que hacíamos nosotros mismos. Pruebas, laboratorios, combinaciones. Todo tenía que estar a prueba de jurados descalificadores.

Todavía faltaba algún recorrido, pero sabíamos que teníamos tiempo y que llegaríamos bien a la feria. Lo que no sabíamos en ese momento es que también llegaremos al concurso Comprometidos 2019, que evaluará propuestas relacionadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.

Nosotros sabremos, para ese entonces, que cumpliremos con trabajar por los objetivos número 2 de hambre cero, número 3 de salud y bienestar y número 12 de producción y consumo responsable.

Seremos uno de los 10 finalistas a nivel latinoamericano e iremos a Buenos Aires, Argentina, con nuestra investigación y con nuestro producto. En esa ciudad expondremos nuestras investigaciones, nos relacionaremos con muchas personas y la compañía Nestlé nos brindará un pequeño capital semilla que servirá para invertir en maquinaria que necesitaremos. Ese mismo año recibiremos el sello Latinoamérica Verde que se otorga en Guayaquil, Ecuador, como uno de los mejores proyectos socio ambientales de Latinoamérica. Serán muchas buenas noticias.

Todo eso será en el futuro, porque aún nos faltaba crear el producto y entrar a la feria universitaria de innovación.

Seguimos investigando. Habíamos concluido que el producto lo obtendríamos de la mezcla de chía, maracuyá y quinua. Esta combinación era de un color magnífico y generaba una gelatina sin aditivos químicos. Hicimos prototipos, testeamos. Ya estábamos casi listos para la feria. Había temor, pero había confianza. Fracasamos una vez, pero no fue más que un peldaño hacia lo que venía. ¿Ganaríamos por fin la feria?

Sí, ganaremos las tres siguientes ferias. Aunque aún no hemos ganado esta, para la que nos estábamos preparando. Tendremos muchas buenas ideas, por ejemplo, haremos un plan de tratamiento de desechos agroindustriales de la cáscara del maracuyá para extraer pectina que es el producto gelificante natural. Otra feria que ganaremos será con una máquina que garantizará el proceso de mezclado de la gelatina y la envasará. Más adelante crearemos compotas nutritivas que tendrán buena recepción. Nos mantendremos activos en la innovación. Pero la feria de 2016, la de nuestra gelatina, aún no había pasado.

Teníamos sí el producto, teníamos confianza que sería ganador y le pusimos el nombre lógico a la gelatina de chía: Gelachía.

Con todo listo llegamos a la feria, en las instalaciones había muchas otras propuestas innovadoras. Automatización de procesos, tecnología, máquinas para envasar y procesar, otros productos alimenticios como mermeladas de piña, quinua, arándanos, pero nadie tenía gelatina. Primer punto, originalidad.

El jurado pasó, miró, escuchó, probó. Sabíamos que los errores del pasado los habíamos solucionado.

La gelatina es el postre más conocido en Perú, ¿qué niño no ha comido ese postre? El postre tendría potencial. La gelatina es un producto de consumo inmediato, que se le llama de quinta gama, que es cuando se compra y simplemente se destapa y se consume. Así será la tendencia de la forma en que se prefieren los productos. Padre que compra, padre que se lo da al hijo y listo. Buscaremos generarle varias presentaciones. Envase de plástico, envase de vidrio, molde con figuras. Realmente queremos, en el futuro, popularizarla.

El impulso será no dejarla como un producto que muera en la feria, porque en las ferias de innovación se ven buenas ideas, pero desaparecen, ya al año que viene queda en fotos y nadie hace nada. Nosotros no queremos detenernos ahí.

El jurado entró en deliberación. Nosotros respiramos, la retroalimentación que nos dieron había sido positivo, pero todavía no sabíamos el resultado. Realmente queríamos ganar, no solo queríamos crear el producto, queríamos ganar para quitarnos el gusto amargo del arándano.

En el futuro lograremos vender, de forma artesanal directo al consumidor o a pequeños locales de ventas de postres y jugos o a servicios de catering por todo Trujillo. Nos esforzaremos para que el propio producto pague sus cuentas. Para que los gastos que tengamos de registro, de empaques, de diseño y otras, se paguen de sus propias ganancias. Caminaremos mucho, tocaremos puertas, nos esforzaremos.

La universidad nos prestará el laboratorio, trabajaremos allí un tiempo, pero pronto queremos contar con un local y alquilaremos un espacio pequeño.

El jurado siguió deliberando y nosotros ya estábamos nerviosos. Con cada segundo que pasaba nuestra seguridad se minaba un poco, pero seguíamos teniendo fe. Esta feria era clave para todo lo que vendrá después. Pero todavía no teníamos el resultado.

En el futuro hasta crearemos una empresa, que nos permitirá mayor formalización, Agrowayu, y entenderemos que la solución no solo son los productos, sino que tiene que haber servicios asociados. Daremos talleres de difusión nutricional, capacitaremos a las madres, haremos charlas, será como marketing de servicio y producto. El 63% de la población desconoce lo que come, hay una gran falta de cultura alimenticia.

La empresa la formaremos también en nuestro afán por contribuir a combatir la idea de que lo nutritivo es feo y que lo rico no es bueno. Nuestro lema “cuando lo rico se convierte en nutritivo” apuntará a eso. “Agrowayu, dulcemente nutritivo” diremos tiempo después.

Al fin salieron los jueces. Con toda la formalidad esperamos el resultado. Por un lado, sabíamos que si no ganábamos lo seguiríamos intentando, pero por otro lado si realmente nos íbamos con el primer lugar seríamos felices.

— El ganador de esta edición 2016 es: ¡Gelachía!

Nos abrazamos y gritamos de la alegría, habíamos derrotado a nuestro principal fantasma, el fracaso anterior. Más que un fantasma fue un motor, reflexionaremos después.

A partir de allí todo fue crecimiento. Todas las etapas logradas con Gelachía nos llenaron de orgullo. Ganamos, también, el Premio a la Innovación Juvenil Rural del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) en la categoría inclusión de grupos vulnerables que reconoció el desarrollo de productos nutritivos que tengan la capacidad de reemplazar a los alimentos que no son saludables en el mercado infantil.

Llegará la pandemia en 2020 y detendrá todo nuestro proceso. Dejaremos de vender, dejaremos de dar los talleres, porque no puedes hacer degustaciones virtuales. Aun así, continuaremos con la producción. Para el futuro queremos colocar el producto en el programa de alimentación saludable que tiene el Estado. En ese programa se brindan meriendas escolares todos los días a niños en colegios públicos, especialmente en zonas rurales donde existe una elevada tasa de desnutrición. Eso garantizaría una alta producción de la Gelachía, aunque primero tendremos que generar una serie de requisitos como un historial de ventas permanente que garantice que el producto está en el mercado.

Tenemos confianza en que el producto va a generar un cambio en la sociedad peruana. Como ingenieros agroindustriales queremos crear un producto que marque un legado, que se sostenga y perdure, pero, sobre todo, que le haga bien a la niñez.



Agrowayu, Perú

Facebook : @AgroWayu

Instagram : @AgroWayu

Twitter : @AgroWayu

Web : www.agrowayu.wordpress.com/

www.silvergian250.wixsite.com/agrowayu/about

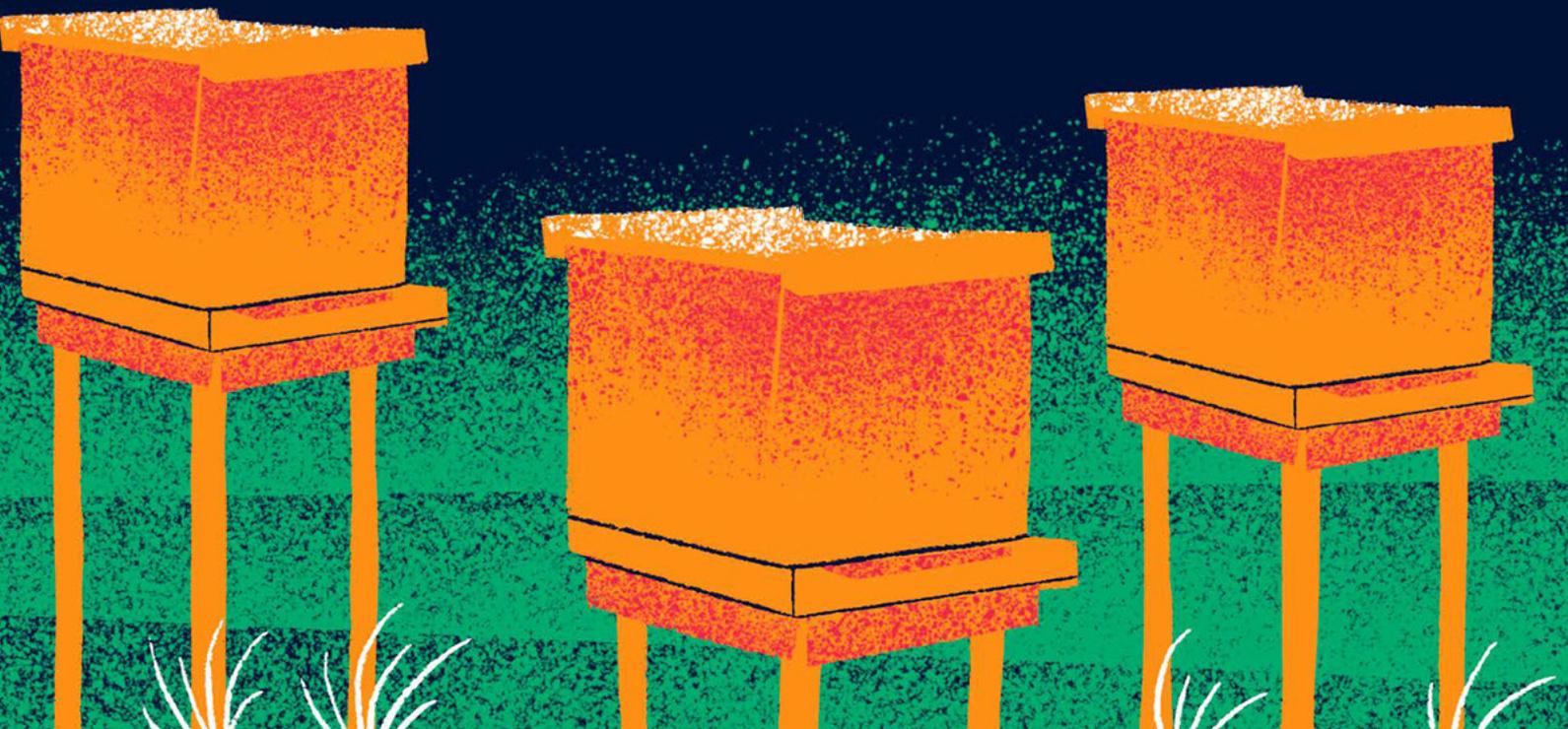
Correo : agrowayuperu@gmail.com

Teléfono: +51 957182805

BRASIL:

Pé na terra

LA UTOPIÍA SIRVE PARA CAMINAR



João sabe que existen opciones de alimentación sin agroquímicos, pero no encuentra alternativas en su ciudad. Ahora, caminando por la avenida Salzano de Cunha, en el centro de Sananduva, en el estado de Rio Grande do Sul, Brasil, ve un cartel que dice “Utopía”. Le sorprendió porque hasta hace poco en esa misma esquina había una frutería llamada Peão. Ahora un pequeño restaurante que se promociona como gastronomía artesanal y alimentos saludables. Es una señal, piensa João, porque Utopía es el lugar que no existe, según la utilización de Tomas Moro publicado en latín en 1516. Quizás ese lugar que no encontraba sí existía, aunque fuera una utopía. Piensa.

Entra, tiene tiempo para un café. De alguna manera, comparte con muchas personas alrededor del mundo la inquietud de que la agricultura debería realizarse de forma natural, sin químicos, pero, lamentablemente, el modelo agroexportador que necesita muchas hectáreas del mismo cultivo propicia la dependencia tecnológica de fertilizantes químicos para acelerar el crecimiento y matar hierbas o insectos alrededor de lo que se está cultivando.

João no se dedica a la agricultura, sólo está preocupado porque él y su familia, y la gente que así lo quiera, pueda alimentarse mejor.

— Un café, por favor. Pide, mientras mira la decoración y lo acogedor del lugar.

¿Habrán aquí en este pequeño pueblo del norte del estado opciones como las que busco?, piensa. ¿Habrán entrado en una? Muchas veces lo que pasa es que los restaurantes gourmet que te ofrecen esa alternativa son carísimos. Mientras le traen el café mira a su alrededor. Feria orgánica *Pé na terra* (Pie en la tierra, en español), ve que dice un cartel. ¿Esto es lo que creo que es? Sabía que una gastronomía artesanal con comida saludable y que se llamara Utopía tenía que ser el epicentro de la comercialización de productos de la agroecología.

— Sí, señor, aquí buscamos que la mayoría de nuestros platos sean realizados con cultivos orgánicos y provenientes de sistemas de cultivo agroforestales, en lo posible.

— Y esa feria anunciada, ¿está vigente?

— Sí señor, mañana mismo se realiza, a las dos de la tarde.

Voy a volver, pensó de inmediato, no me queda tan lejos. Paga el café.

Al otro día, pasadas las dos de la tarde, entra al local que ya sentía familiar. La disposición de las mesas era muy diferente a las del día anterior. Y mucha más gente también.

— Bienvenido a Pé na terra, la feria orgánica de los jueves aquí en Utopía.

— Hola, no los había visto.

— Estamos todos los jueves, desde hace poco más de dos años.

João cree que entró al paraíso. “La utopía es la idea de una civilización ideal, fantástica e imaginaria”, piensa nuevamente, pero ahora estoy con los pies en la tierra en la utopía. “Pé na terra en Utopia, todos los jueves”, lee en el cartel.

FERIA ORGÁNICA DEL
GRUPO PÉ NA TERRA



Siempre quise encontrar algo así. Pasa primero por el puesto de las legumbres. Hay kale, lechuga, coliflor, repollo, rúcula, capuchinas...

– ¿Se come?

Le dijeron que son unas flores comestibles, en español se conoce como canarios, capuchinas, espuela de galán.

– Son muy bonitas para adornar ensaladas, y comerlas, claro. Todo esto lo cultivamos a 15 kilómetros de aquí. Aquél, Emanuel es mi compañero, trabajamos juntos en la granja. Pero lo importante es que asumimos la filosofía y estilo de vida de la agroecología.

– ¿No es agricultura orgánica?

– Sí, si es, claro, pero va un poco más allá. Nos preocupamos de que todos nuestros cultivos no tengan agroquímicos, pero también que la producción sea armoniosa entre las personas y con el ambiente. En nuestro caso es un emprendimiento familiar, VivaFlor.

Naiara Santestevan le cuenta a João que ellos cultivan las hortalizas, pero que algunas son del Sítio Dossel, otro pequeño emprendimiento de agroecología familiar y que junto con Utopia forman la iniciativa Pé na terra, que hoy está visitando.

– Nos juntamos porque Utopía necesitaba proveedores de alimentos orgánicos, porque teníamos las mismas inquietudes. Tenemos en común, además, ser familias jóvenes que queremos un cambio social, no solo alimentario. ¿Conoces el concepto de soberanía alimentaria?

– Sí, claro. Yo también he buscado eso un buen tiempo y apenas ayer me di cuenta.

– Nosotros queremos demostrar que la agricultura puede ser rentable y sostenerse sin tanta dependencia tecnológica de paquetes extranjeros, caros o privativos de otras iniciativas como son los químicos o las semillas que venden las transnacionales. Creemos en lo local.

“Fascinante” pensó João. Cómo no había encontrado esto antes. Se lleva cuatro lechugas, porque tampoco puede consumir mucho más en una semana, pese a que es vegetariano. También rúcula y kale.

– ¡Esta noche tendré una fresca ensalada en casa!

Naiara se da vuelta y le habla a Emanuel que tiene a Rodrigo en brazos.

— Esto es lo que me gusta de la feria, ¿ves Emanuel? Hoy alguien nuevo. Así vamos, de a poco, pero seguro que crecemos como movimiento de cultivos y alimentación saludable.

Para VivaFlor lo innovador de Pé na terra no es solo un lugar para comprar legumbres, frutas y verduras orgánicas, sino la difusión que se hace. Y no solo eso, sino que la articulación entre productor, restaurante y consumidor final evita el desperdicio de alimentos, ya que los productos que traen ellos, como Josué, del Sitio Dossel, si no se vende el día de la feria, se quedan en el restaurante para los platos de la semana.

— ¿Cómo va la venta?

— Bien. Ahora más tarde hacemos las cuentas con Josué y vemos qué queda aquí para Taciane y Daniel, en la cocina. ¿De la lista de WhatsApp ya está todo entregado?

Antes del jueves la iniciativa Pé na terra envía la lista actualizada de productos a la clientela que espera con ansia realizar su pedido semanal. Los productores tienen que llevar lo que indican los pedidos y algo más, claro, para que se venda libremente en la feria y para que quede algo para el restaurante.

Naiara sigue atendiendo clientes. Hoy el local está lleno. Las mesas de afuera también, con gente que aprovecha para tomar un café, un té o algún postre. En una de las mesas se lee un volante que dice

“Grupo Pé na terra se enfoca en el cultivo y procesamiento de alimentos que garantizan la salud y la inclusión social.”

En nuestras áreas, tenemos esencialmente una producción basada en los principios naturales de los ecosistemas. Trabajamos con la agroforestería, donde combinamos la recuperación forestal con la producción de alimentos sin presencia de agroquímicos”.

— Sí, también vendemos miel, le dice Naiara a Rudian, otro cliente. Pero no está certificada como orgánica, porque nuestros vecinos producen convencionalmente y pues, a las abejas no les podemos prohibir que vayan a esas fincas y luego vuelvan. La certificación de la miel requiere que la finca donde se encuentra la apicultura tenga una gran distancia respecto a zonas agrícolas donde se produzca con químicos. Pero les damos “de comer” flores silvestres nativas, por lo que esta miel tiene un sabor especial. Así, podemos decir que nuestra miel es producida según principios agroecológicos. ¿Quiere probar?

Este tipo de diálogos se repite constantemente. Naiara es una apasionada de la miel, su profesión, bióloga y maestra, hace que, además, explique todo con paciencia y sencillez, pero con profundo conocimiento de los procesos biológicos de la naturaleza.

Cuando estaba por nacer Rodrigo, que ahora tiene ocho meses, Naiara no se imaginaba otra forma de iniciar su etapa de alimentación que no fuera con productos orgánicos de su propia finca. Una no tiene cómo no pensar en el futuro de los hijos, reflexiona. Tenemos pocas alternativas de alimentación sana y queremos que ellos crezcan con todas esas posibilidades. Taciane y Daniel también tienen una hija pequeña, Amélia.

Y finalmente ese es otro motivo para esta iniciativa, su propia alimentación.

Rudian es un cliente que se enteró por invitaciones de otros clientes. Vive lejos, pero llega en su automóvil y trata de ir todos los jueves. Le encanta, dice, conversar con los productores, ya es amigo de Naiara, Emanuel y Josué. Comprando en supermercados no se sabe de dónde viene cada producto, eso, saber eso, es una garantía, piensa Rudian.

Se encuentran muy pocos locales de venta de producción orgánica aquí en Sananduva. Hay otros lugares en el estado Rio Grande do Sul, como en Passo Fundo. En Porto Alegre, la capital, hay mucho más, claro. Pero eso está a 300 kilómetros de aquí.

Es justo donde se conocieron Naiara y Emanuel. Él estudiaba agronomía y ella biología. Los padres de Emanuel viven aquí y hace unos seis años se dio la oportunidad de un puesto como maestra para Naiara y que Emanuel continuara el negocio de la apicultura de sus padres y lo desarrollara un poco más.

Los tres emprendimientos, que forman Pé na terra, son una muestra de que es posible vivir de la agricultura orgánica, aunque algunos agricultores convencionales digan que no alcanza, aquí lo demostramos. Josué, por ejemplo, tuvo que insistir en su propia familia. Sus padres, encargados del Sítio Dossel, trabajaban con producción convencional, pero Josué propuso transformarse, ser un modelo para mostrar que se puede vivir de la agroecología.

Ahora hay un incipiente movimiento alrededor de Pé na terra, la Universidad y otros espacios críticos que plantean una agricultura diferente, como ellos. También hay una comunidad de Slow Food, que promociona comer sano y no sucumbir ante la comida procesada que llaman “chatarra”, de cadenas transnacionales a quienes no les importa cómo se producen sus alimentos.

— El postre estaba delicioso, ¿las fresas son orgánicas? Pregunta João que ya tiene sus bolsas de tela, con la compra de la feria y está sentado orgulloso de su hallazgo del día anterior.

Le traen la cuenta y está listo para irse. Él vino a Sananduva a estudiar, vive aún más lejos de la capital Porto Alegre, quizás pronto emigre, pero se irá sabiendo que siempre, en todo lugar que vaya, por más pequeño que sea, hay que buscar muy bien, porque siempre puede haber emprendimientos que lo sorprendan.

João sabe ahora que la utopía sí existe y que siempre va a estar allí para que quien tenga un propósito, siempre siga caminando hacia él.

En 2020, antes de que la iniciativa cumpliera dos años, Pé na terra recibió el Premio a la Innovación Juvenil Rural del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) en la categoría seguridad alimentaria porque promueve una alimentación natural y una agricultura sostenible como senda hacia una sociedad más justa. Su trabajo agroforestal busca unir la recuperación de los bosques de Río Grande do Sul, Brasil, con la producción orgánica de alimentos.

En el futuro, ellos quieren continuar contribuyendo al fortalecimiento de un nuevo modelo de producción agrícola y agroindustrial, que toma en cuenta varios aspectos fundamentales para la supervivencia del planeta, como el mantenimiento de la cantidad y calidad del agua y de la biodiversidad, pero que también tiene en cuenta la relación armoniosa entre las personas.

Naiara y Emanuel, Josué, Taciane y Daniel continúan con la feria los jueves. La pandemia los hizo cambiar un poco la modalidad y ahora envían los pedidos que reciben por WhatsApp directo a los domicilios de los consumidores. A pesar de todo, continúan con el espacio abierto de Pé na terra, con protocolos sanitarios, porque es una vitrina, no solo para la venta de sus productos, sino como espacio de intercambio, de encuentro, de información y de difusión de la filosofía de la agroecología.



RESTAURANTE UTOPIA,
UTILIZANDO PRODUCTOS
DE LA FERIA



Pé na terra, Brasil

Facebook: @utopiagastronomia
@vivaflor.eco
Instagram: @utopiagastronomia
@vivaflor.produtosnaturais
@sitiiodssel

MÉXICO:

Una Mano Para Oaxaca

EL VIAJE DE PERSEIDA



Duermo tranquila, como los últimos años de mi vida. Al fin tengo todo en orden. Terminé mis estudios y ya estoy trabajando. Lo que pasará mientras duermo esta misma noche cambiará para siempre esa vida elegida que llevo.

Son las 11:49 de la noche del jueves 7 de septiembre de 2017 y yo, Perseida Tenorio, sigo dormida. No me doy cuenta de que, en mi pueblo, en Ixtaltepec, Oaxaca, y en gran parte del sur mexicano, un fuerte sismo mueve la tierra y en este momento tampoco sé que desde esta noche ya nada será igual. Pero estoy a casi mil kilómetros de esa bella tierra que me vio nacer y sigo durmiendo. Al rato, me despierta la llamada telefónica de mi hermano, pasada la una de la mañana, ya del viernes.

— Perse, ¿estás despierta?

— No, estoy dormida —apenas atino a decir.

— Acaba de ocurrir un terremoto en el istmo.

Desde ese instante y hasta que salí, ya entrada la tarde del viernes, no he pensado más que en mi mamá, mi abuelita, en mi pueblo y en cómo ayudar.

No puedo volver a dormir con tanto temor, intriga y ganas de ayudar, pero no sé cómo. Abro Facebook para ver si alguien dice algo sobre esta tragedia, ya circulan fotos, y escribo “Siento mucha impotencia de estar lejos de mi familia, me parte el corazón ver todo lo que pasó... ¿alguien sabe cómo ayudar?”

Quiero ayudar, pero no sé cómo. Cuando amanezca comenzaré una recolecta de víveres y trataré de ir hasta allá lo antes posible. Ahora estoy muy lejos.

Desde hace años había pensado que venía a Querétaro a estudiar, pero que al terminar volvería a Oaxaca para ser útil a mi pueblo y no lo hice. Una cosa me llevó a la otra y aquí estoy trabajando en temas algo ajenos a mis estudios, pero apasionantes.

Estudié ingeniería en industrias alimentarias en el Tecnológico de Monterrey, en su sede de Querétaro, con una beca por proceder de una comunidad indígena zapoteca. Ahora trabajo en Fundación Capital, que tiene su sede central en Bogotá y actúa en varias ciudades de América Latina, incluida Querétaro. Trabajo en educación financiera como directora local realizando un programa de atención a comunidades en situación de pobreza. De hecho, me ascenderán pronto, creo todavía, en la mañana de viernes. Mis labores se centran en proveer educación financiera a personas excluidas de las oportunidades. Estoy contenta porque puedo unir mi trabajo con mi pasión, los temas sociales y la inclusión de personas vulnerables, las oportunidades, soy una soñadora social. Pero no estoy en mi pueblo.

Ahora todo quedará atrás, al menos unos días, porque me voy al sur, tengo que ir cuanto antes hasta Ixtaltepec, con mi perrita y mi amiga de toda la vida, Aida, en una camioneta llena de víveres y lo que pueda recolectar en unas 12 horas mientras preparo todo para irnos. Tomo una mochila con pocas cosas, mi computadora y estoy lista. Además de ayudar, lo que más quiero es saber cómo está mi abuelita. No tengo noticias.

Amanece e iniciamos una rápida campaña de solidaridad, a partir de las 7 de la mañana comenzamos a pedir ayuda a toda la comunidad. Conseguimos muchas donaciones y llenamos la camioneta. Mi hermano hizo el cartel, le puso “Una mano para Oaxaca” y logramos que mucha gente donara. Mi amiga de hace muchos años, Alejandra, se quedará aquí en Querétaro para organizar los próximos envíos de tantas donaciones recibidas. Yo me iré lo antes posible con lo que podamos llenar de lo recolectado en mi vehículo.

— Sí, vamos, vamos. Yo voy contigo, quiero saber de mi familia también. Dijo Aida. A mi me sirve una compañía para compartir la manejada y las preocupaciones.

ARTESANA OAXAQUEÑA
FRENTE A SU HORNO DE PAN,
RECONSTRUIDO POR UMPO



Y nos vamos. Pasamos por los estados de Hidalgo, de México, Tlaxcala, Puebla. Rápidamente se hace de noche, pero seguimos avanzando. La verdad ahora no puedo pensar mucho en nada, porque solo quiero saber cómo están mis familiares, insisto. Todavía no sé nada de Mamá Nella, mi abuelita, y sé que hay reportes de varias muertes y mucha destrucción.

Al pasar unas cuantas horas manejando le digo a Aida:

- Órale, ¿ya manejas tú? Estoy cansada.
- Ay, pero yo no sé manejar, respondió.
- ¿Cómo que no sabes manejar? Con el apuro ni pregunté antes de salir. No me queda otra que continuar.

Ya es sábado, las dieciséis horas que nos separaban de Ixtaltepec ahora son menos. Todavía nos falta pasar por Veracruz para ya llegar al estado de Oaxaca.

Mi peor pesadilla en este momento, en el que no puedo despegar los ojos de la carretera, es no poder encontrar con vida a mi abuela. Ya circulan fotos de su casa, nuestra casa, pero nadie me ha podido decir qué pasó con ella. No puedo creer que esto pasó en mi pueblo, nadie me había dicho nunca que podía suceder un terremoto así en el Istmo.

El referente más fuerte de un terremoto en México es el de 1985 en pleno Distrito Federal, o Ciudad de México como se le conoce ahora, pero en esa época yo apenas estaba en gestación.

Cuando llegue, lo primero será ver cómo está mi abuelita, abrazarla fuerte. ¿Está viva? Pienso y se me nubla la mente. Sigo manejando.

Ahora ni siquiera lo pienso, pero pronto estaré tratando de reunir gente para ayudar en la repartición de víveres, los que traigo en mi vehículo y los que conseguiremos más adelante.

No nos quedaremos en el reparto. Aquel cartel hecho en la madrugada del viernes en Querétaro será premonitorio. “Una Mano Para Oaxaca” será el nombre que, más adelante, le pondremos a todo lo que haremos que suceda.

En unas cuantas horas, cuando estemos repartiendo la ayuda en la plaza de Ixtaltepec, pero pensaré que necesitamos una metodología de reactivación económica en zonas de pos desastre.

Llamaré a mi jefa, no solo para decirle que tengo que quedarme al menos una semana, sino para pedirle esa metodología y poder aplicarla.

Pero antes, dentro de unas horas, me hablará el universo, una vez más. Ya el domingo estaré repartiendo en un pickup todo tipo de comida, agua, elementos de limpieza, toallas femeninas, todo lo que la gente pueda necesitar.

Pensaré que no puedo seguir repartiendo víveres porque esto no puede ser para siempre. Se hará de noche y, a la hora de dormir, en el campamento improvisado que tendremos pedirá una señal. ¿Qué hacer? Pensaré y me dormiré.

Al otro día iremos al parque a repartir los víveres. ¡Arroz! ¡Toallas sanitarias! Y la gente vendrá por lo que necesite. Una de las personas que se acercará será Paco, que pedirá un litro de aceite.

— Pero lleva algo más, hay mucho, le diré.

Y le preguntaré:

— ¿Por qué un litro de aceite? ¿Por qué no quieres algo más? ¿Qué vas a comer mañana? Aquí hay más comida, ven, lleva.

— Es que vamos a comer sopa de tomate y pues solo nos falta el aceite. Ya mañana veremos qué comer, responderá Paco.

Y continuará:

— Mejor dale a gente que no tenga qué comer hoy.

Paco se irá con su litro de aceite, pero se dará vuelta y me dirá:

— Oye, si puedes ayudarme en algo, que sea en reconstruir mi horno de pan. Es que somos panaderos y allí trabajan otras nueve personas que alimentan a nueve familias.

Esta será la señal que habré pedido la noche anterior. ¡Es por ahí! Regresaré a mi casa —el campamento improvisado en mi antigua casa— y hablaré con una tía. ¡Reconstruir hornos, esa es la manera! Diré emocionada.

Pero nada de eso ha sucedido, yo todavía no sé cómo está mi abuela y en este momento no puedo pensar en otra cosa. Ya entramos al estado de Oaxaca, no quiero detener el viaje, ya llevamos más de diez horas. En este momento no pienso en la reconstrucción de hornos, en la reactivación económica, solo llevo víveres y pienso en Mamá Nella. No pienso tampoco en Paco, que aún no lo conozco.

Cuando conozca a Paco, me despegaré de lo que estaré haciendo y comenzaré a hablar con la gente para ir un poco más allá. Continuaremos con Una Mano Para Oaxaca, pero de otra forma.

Conseguiremos datos de cuántas familias son panaderas, el pan es parte sustancial de la cultura gastronómica de Oaxaca y de Ixtaltepec. Haremos un perifoneo para convocar a reuniones. Haremos un círculo para decirnos cosas positivas y trataremos de encontrar a todas las familias que necesiten reconstruir su horno. Se trata de hornos hechos de ladrillos que quedaron destruidos en el terremoto. Buscaré una libretita y comenzaré a tomar nota de panaderas y panaderos en la región. La mayoría son mujeres, incluso la esposa de Paco, que venía de tradición de varias generaciones panaderas.

No habré sido yo, será Paco, el panadero, que me dará esa luz de a dónde ir. Tres días después del terremoto él ya estará pensando en reactivarse económicamente. Él pedirá lo urgente e inmediatamente pensará en lo importante.

El universo hablará a través de él. Será ese momento en que los dos estaremos dispuestos. Esa apertura de que él no habrá querido más de lo que apenas necesitaba me pondrá en estado de alerta, ¿quién es esa persona?, ¿por qué no quiere acaparar? Estará en otra energía. Gracias a él se comenzará todo lo que luego llamaremos la reactivación.

- ¡Claro, no es el único panadero! Pensaré.
- ¡Esta es la manera! Gritaré emocionada

Entonces pensaré que estaré allí en Oaxaca unas tres semanas y volveré a trabajar a Querétaro en la Fundación, en mi nuevo alto puesto ya ofrecido.

Llamaré a mi jefa y le pediré una metodología de reactivación económica en zonas de pos desastre.

- No hay tal metodología.
- ¿Cómo? Interrogo asombrada.

Silencio.

Luego sabré que este será el momento en el que tuve que decidir. Yo querré construir luz, esperanza, reactivación y sabré, entonces, que me tendría que quedar para hacerlo. Me sentaré en el medio del parque y lloraré.

Esto no lo puedo estar pensando ni imaginando ahora en el auto, porque aún no llego a mi pueblo, aunque ya siento que estoy en mi estado. Ya siento el colorido de los pueblos oaxaqueños a mi alrededor, pero sigo firme al acelerador, sin dormir.

Ese momento en la plaza, llorando, significará el momento exacto en el que sabré que dejaré mis sueños personales previos y mi vida cambiará de rumbo. No podría haber planeado un terremoto y hacer esto. De ninguna manera. Mis planes eran continuar en Fundación Capital en Querétaro. Escalar en mi posición social. Acumular más, trabajando en temas sociales, sí, pero ganando más dinero.

- Karina, lo siento, no puedo volver a mi trabajo, porque no puedo pensar que estaré ayudando a otra gente que no sea la de mi pueblo. Le diré más adelante a mi, hasta ese momento, jefa.

Ahora miro hacia afuera, Aida duerme, sigo en viaje, pienso en mi abuela y pienso en mis ancestros, espero la hayan protegido. Voy por la carretera 1350 llegando a la capital del estado. Ya he recorrido unos 700 kilómetros y estoy desesperada.

No se me pasa por la cabeza todavía que me quedaré varios meses creando Una Mano Para Oaxaca. Que será la plataforma para construir metodologías de educación financiera y de reactivación económica en zonas de pos desastres y otras actividades futuras.

Durante los próximos meses haré el recorrido que estoy haciendo ahora varias veces. Será insostenible. Tendré que tomar una decisión y la tomaré, me quedaré definitivamente en mi tierra.

El 11 de diciembre celebraré: “Todo comenzó con una familia, la de Paco... ¡de 1 panadero pasamos a 32 y después a 45 que recuperaron su fuente de ingresos! Gracias a todos y al universo por traer gente maravillosa a mi vida”, escribiré en mi Facebook.

Apenas unos días después del terremoto, ya estaremos conformando un Tequio, en lo local, pero pidiendo ayuda en redes sociales a nivel global. Al inicio, la meta serán treinta hornos. El Tequio es la tradición indígena en México de trabajo colectivo no remunerado, como una ayuda mutua.

La idea será, por un lado, mapear a las familias que necesitaban reconstruir su horno; por otro, conseguir donaciones en lo local, nacional o internacional; y, lo más sobresaliente, claro, será que echaremos mano de las viejas costumbres de ayuda mutua de las comunidades indígenas o el cooperativismo. Los materiales se pagarán con las donaciones y la mano de obra se realizará de forma solidaria entre las familias. Cada familia recibirá la ayuda de las otras familias para la construcción. Así se reconstruirán rápidamente todos los hornos necesitados.

Todo avanzará muy rápido desde aquella mañana en que me grabaré en mi Facebook pidiendo ayuda diciendo cuánta necesidad hay en mi pueblo, vamos a comenzar a reconstruir hornos, diré, y comenzará a llover la ayuda por todos lados, gente que no me conocía, que no conocía Oaxaca, incluso empresas muy famosas que se dedican a producir pan, grandes empresas, me dirán que vieron los videos y querrán ayudar con diez, veinte hornos.



Varios años más adelante, nos darán un premio internacional a la innovación juvenil rural del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA), por esta iniciativa que desarrolló una metodología única de reactivación económica basada en conocimientos ancestrales, y más adelante todavía, también la FAO reconocerá el trabajo de Una Mano Para Oaxaca con una nueva idea llamada Mi fruta, mi pueblo, que pretenderá el desperdicio frutal cero en Ixtaltepec y la región.

Todo eso pasará más adelante. Ahora ya estoy llegando a mi pueblo.

Veo la casa de mi infancia, allí donde están mis recuerdos. Quiero saber ya mismo cómo está mi abuela, camino algunos metros más. La misma casa en la que contaba las maderas del techo para dormir, donde disfrutaba tanto de las hamacas que había en ella, ahora está destruida.

Veo a mi abuela, tiene 85 años. En el momento del temblor ella se paró de la hamaca, caminó con dificultad, vio cómo se cayó una pared, caminó hacia un marco de puerta, pero no llegó porque cayó otro bloque de cemento y dijo, bueno, aquí me quedé, y fue a sentarse en una esquinita.

Hoy, ya sabiendo que mi abuela está bien, entro a esa casa. Todo está derrumbado, todo. Todo menos esa esquina donde ella esperó a que pase el temblor.

Luego de ver a Mamá Nella, de abrazarla y de llorar, luego de repartir los víveres, luego de encontrar a Paco, luego de imaginar la reconstrucción horno a horno de mi pueblo, luego de que se juntaran más personas, más organizaciones, junto con mis compañeras, sabré que logré un sueño colectivo. Una Mano Para Oaxaca es el resultado de este primer viaje en donde cambié mi idea individual de futuro para construir de forma comunitaria un sueño más grande.

Una Mano Para Oaxaca, México:

Facebook: @unamanoparaoax

Instagram: @unamanoparaoax

Twitter: @unamanoparaoax

Web: www.unamanoparaoax.org

Correo: unamanoparaoax@gmail.com

Teléfono: +52 971 137 0608

Juventud, innovación y participación

INVITACIÓN ABIERTA

El recorrido por los caminos de innovación que hicimos es posible gracias a los propios jóvenes que participaron en la 1ª Edición del Premio a la Innovación Juvenil Rural que el Centro de Conocimiento y Cooperación Sur-Sur y Triangular del Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola (FIDA) convocó en 2020.

La juventud de América Latina tiene mucho que ofrecer al mundo desde su forma de ver la realidad que les rodea y cómo les impacta en su propia vida. No todos tienen las oportunidades que alcanzaron estos diez grupos reseñados en esta publicación. Ellos pudieron consolidar sus iniciativas y lograr metas que se trazaron. Muchos otros proyectos están dando sus pasos para surgir en medio de escenarios tan difíciles como los que se viven en la región. Esos otros proyectos tendrán obstáculos y dificultades y, en ocasiones, encontrarán también rumbos de éxito. Los caminos se mantendrán abiertos mientras haya quienes quieran transitarlos.

Para esa juventud que aún no es conocida, para aquellas iniciativas que están por surgir o que ya surgieron y están en proceso, para todas las personas que piensan en innovar y dan sus primeros pasos, la invitación está abierta. El Premio a la Innovación Juvenil Rural continuará en futuras ediciones y espera que toda iniciativa que potencie las condiciones de vida de la ruralidad de América Latina se presente.

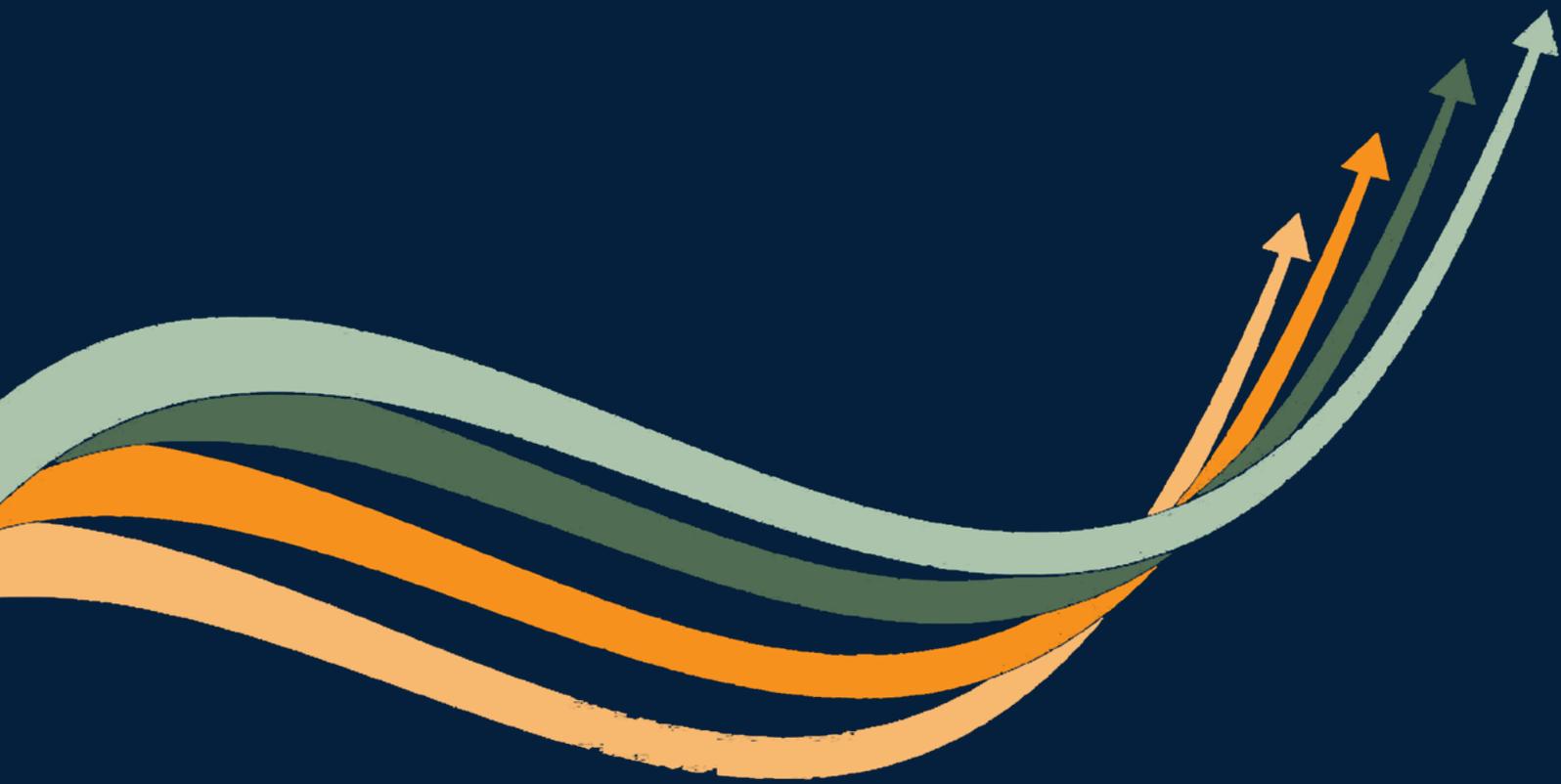
Una vez más, agradecemos la participación de todos los jóvenes que se inscribieron en la 1ª Edición del Premio a la Innovación Juvenil Rural. Les deseamos a todos, y en especial a las iniciativas seleccionadas, mucho éxito en sus trayectorias y futuros caminos profesionales a favor del desarrollo rural en la región.

Para más información y publicaciones acerca de las iniciativas premiadas, puede ingresar a la página: <https://lac-conocimientos-sstc.ifad.org/>.





Invertir en la población rural



PREMIO
A LA INNOVACIÓN
JUVENIL RURAL DE
AMÉRICA LATINA Y
EL CARIBE



This initiative is funded by
the Ministry of Finance of the
People's Republic of China

CAMINOS DE INNOVACIÓN

Fernando Francia