

Diario Concepción

Especial Diario Concepción, publicado en Noviembre 2024

FONDO DE FOMENTO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN SOCIAL 2024

Agricultura Sustentable en el Biobío: Mujeres asumen el liderazgo



PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2024:



Unidad de Fondos concursables
Ministerio Secretaría General de Gobierno.



MÁS DE DOS DÉCADAS DE TRABAJO

Marta Rivas protege su tierra con el cultivo de hortalizas

En un contexto de crisis climática, en que la naturaleza requiere trato deferente, agricultora cañetina desarrolla una labor amigable con el medioambiente, la cual es apreciada por quienes adquieren sus productos.

En Llenquehue, una localidad de Cañete ubicada a unos 10 minutos del centro de la comuna de la Provincia de Arauco, se encuentra la casa de Marta Sonia Rivas (60), quien se ha dedicado por más de 20 años a trabajar en hortalizas, en un huerto, en un espacio que le ha permitido sustentar a su familia.

Pero, para ella no solo se trata de obtener ganancia desde la tierra, sino que también de preservación. Existe un vínculo virtuoso, donde la protección de la naturaleza es clave, sobre todo, cuando existe una crisis climática y Marta Rivas lo sabe. Sus técnicas de cultivo son amigables con el medioambiente, algo que, sin duda, es valorado por quienes adquieren sus productos orgánicos o "libres de químicos".

Su hogar, que se puede

20

años de labor ligada a la tierra suma Marta Rivas.

visibilizar desde la carretera decora con colores el verde predominante de aquel sector que sólo está rodeado por caminos. "Llámeme Sonia" es lo primero que dice a todos quienes la visitan, desde familiares, vecinos y clientes. Y es que sus productos tienen una alta popularidad en Cañete, entre las personas que le compran de forma directa y los que los adquieren para vender en las ferias o mercados.

Con una extraordinaria calidez, Marta abre las puertas de su hogar, mostrando su jardín y sus espacios de trabajo. "Cuando me casé -2001-, nos trasladamos aquí y empezamos a huertear, a trabajar en verduras. Hago trigo y avena, en un pedacito de tierra que tengo. Además, hay un invernadero dedicado por completo a las verdu-



MARTA RIVAS aplica técnicas adquiridas por experiencia y por aprendizaje.

ras. Cultivo lechuga, poro, ajo, cilantro, perejil y también repollo", contó al iniciar el relato de su trabajo.

Lo que se puede ver en ese espacio cerrado, protegido con una estructura de nylon, no se encuentra en cualquier parte. Las vegas y mercados de las ciudades ni se acercan al olor de las verduras brotando desde la tierra adecuadamente tratada ya ofrecidas a quien las desee. Cuesta no transformarse en uno de sus clientes, ya que sólo el verde y el rojo de sus verduras hipnotizan.

Una característica fundamental de la labor de

Marta es que, de acuerdo con lo que le vayan pidiendo sus clientes, va variando las verduras que ofrece. "Hago lo que la gente me pide. Si la gente me dice que necesita ají, yo planto ají". De la misma forma, para graficar cómo trabaja, Marta explicó que "tenía mucha acelga y nadie me compró acelga, así que se las di a las gallinas y ahí hice otro huerto de otras cosas que la gente me pidió. Ahora que no tengo acelga, la gente viene a pedirme acelga", relató entre risas.

FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2024:



Unidad de Fondos concursables
Ministerio Secretaría General de Gobierno.



- ¿Lo que produce en hortalizas, y que posteriormente vende, va variando durante el año?

"A veces llego de lechuga el invernadero completo. Después voy vendiendo y ahí voy plantando. En un espacio terminé de plantar poro y pongo cilantro. A medida que verduras, vuelvo a plantar una nueva. Si en un espacio sembré lechuga, ahora le corresponde cilantro, y después de que tuve cilantro, corresponde a los tomates. Así uno va dando vueltas. Esto es porque uno no puede plantar dos veces lo mismo. Si usted siembra dos veces lo mismo, el primero es bueno, el segundo ya viene más chico y el tercero ya no le sirve", explicó detalladamente Marta.

Consultada sobre las dificultades que existen en la horticultura, Marta respondió con sencillez y manifestó que "de primera cuesta un poquito, pero después que una la pilla se va uno adaptando rápido".

Igualmente, ella precisa que requiere de un constante estudio para ir conociendo qué cosas se deben ocupar, de qué forma se deben ocupar, para que el arduo trabajo que requieren las hortalizas comience a dar resultados.

"Al principio cuesta un poquito, pero después que la matita crece, después se ve bonito. Uno ocupa mucho tiempo, pero después viene el fruto, las ganancias, que a uno le llega a dar gusto, uno mira y es feliz. Lo bueno es que también cuento con la ayuda de mi familia. Me ayudan en picar y todo eso, en plantar no mucho, pero yo feliz con que me ayuden a cultivar un poco la tierra", expresó.

"Una ve una planta un poquito y después se va entusiasmando y quiere otro pedacito más, otro más, otro más y así le va le gustar cada día más uno", añadió.

Algo que destaca mucho, es la relación con sus clientes. Es ahí que cuenta con orgullo como, en un sólo día, vendió más de 100 lechugas, entre



FOTOS: CAROLINA ECHAGÜE M.
LAS LOMBRICES contribuyen a la buena salud de los suelos.

personas que le compran frecuentemente y algunas que le compraron por primera vez. Asimismo, recalzó que los productos que más vende son el poro, el cilantro y la ya mencionada lechuga.

Otra cosa que caracteriza el trabajo de Marta en su invernadero, y la posterior venta de sus productos, es la forma en que se los entrega a sus clientes. "Toda la gente se va contenta. Porque lo que les gusta a ellos es que uno les corte la lechuga aquí en el invernadero. Ellos me dicen que la verdura les gusta comprarme a mí porque corto aquí mismo en el invernadero. Quedan contentos".

A tener en cuenta

En una publicación de la Organización Mundial de la Salud (OMS), del 18 de marzo de 2024, denominada "Durante siglos hemos saqueado nuestro planeta. Ahora pagamos

el precio", la entidad plantea que la contaminación, los desechos y las sustancias químicas provocan unos 14 millones de muertes al año, es decir, en torno a una cuarta parte de la carga mundial de morbilidad. Por ello, agrega la Organización Mundial de la Salud, "el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y la Organización Mundial de Sanidad Animal colaboran en un grupo denominado Alianza Cuatripartita, que tiene por objeto ayudar a los países a adoptar un enfoque de «Una sola salud», reconociendo que las políticas relativas a la salud humana, la sanidad animal, la agricultura y el medio ambiente deben basarse las unas en las otras y reforzarse mutuamente".

Según la Organización



de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, "la participación de la mujer en la fuerza de trabajo agrícola varía entre 20% en América Latina y 50% o más en ciertas partes de África y Asia". Lo cual, claramente, da cuenta de la desigualdad de género que se vive en esta parte del mundo y Chile, claramente, no escapa a esta realidad. De acuerdo con el documento de la misma entidad llamado "La situación de las mujeres en los ecosistemas agroalimentarios", estos, además de ser una importante fuente de empleo para las mujeres en el mundo, en muchos países constituyen una fuente de sustento más importante para estas que para los hombres.

"Empoderar a las mujeres y cerrar la brecha de género en los sistemas agroalimentarios mejora el bienestar de las mujeres y sus hogares, lo cual significa reducir el hambre, impulsar la generación de ingresos y fortalecer la resiliencia", enfatiza.

Las mujeres de los hogares agrícolas siguen estando en una situación de considerable desventaja en cuanto a la propiedad de la tierra en comparación con los hombres; en la mitad de los países que han informado sobre el indicador 5.a.2 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible apenas hay protección legal para los derechos de las mujeres sobre la tierra.

Respecto de qué hacer a futuro para mejorar dicho panorama de inequidad, se señala en que la reducción de las desigualdades de género en los medios de vida, el acceso a los recursos y la resiliencia en los sistemas agroalimentarios es un paso decisivo para avanzar en la igualdad de género y el empoderamiento de las mujeres, así como hacía unos sistemas agroalimentarios más equitativos y sostenibles. Asegura, la misma entidad que, estas mejoras se pueden lograr si existen unas condiciones propicias y si las intervenciones están ade-

ESPECIAL | Agricultura sustentable en el Biobío: Mujeres asumen liderazgo



LA CAÑETINA MARTA RIVAS participa en espacios como el INIA y Prodesal.

cuadamente formuladas para abordar los desafíos multidimensionales e interrelacionados a los que se enfrentan mujeres y hombres.

“Los enfoques transformadores en materia de género ofrecen resultados prometedores a la hora de cambiar las normas discriminatorias en esferas muy diversas. Según los datos disponibles, dichos enfoques resultan eficaces en función de los costos y tienen un gran rendimiento. Sin embargo, es preciso seguir desarrollando medios para aplicarlos a la debida escala. También es fundamental mejorar la productividad y cerrar la brecha relacionada con el acceso a activos y recursos”, se explica en el mismo documento.

La cañetina Marta Rivas es un ejemplo del trabajo de la mujer en agricultura, donde se aplican técnicas adquiridas por experiencia y por aprendizaje. Ella representa el posicionamiento de la mujer en la

agricultura en Biobío, en una tierra rebelde, como es la zona de Arauco.

¿Cómo es su rutina para trabajar en hortalizas?

“Lo primero es regar, si es posible durante la noche, porque el mejor es regar bien tarde o si no en la mañana temprano. Avanzada la tarde trabajo en el invernadero, porque en el día, en esta época, no sirve porque hace mucho calor. Una está casi todo el día, pero por períodos, cuando está fresco. En el invierno no pasa eso, porque usted puede estar todo el día y le dedica bastante tiempo a la hortaliza es que vienen a buscar harto”, señala.

La agricultura sustentable es parte importante del trabajo que realiza Marta en sus hortalizas. Para comenzar a avanzar en esta materia, ella se sumó a proyectos del Programa de Desarrollo Local (Prodesal) y del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia). Sobre su experiencia en agricultura sustentable,

detalló que “hemos aprendido harto a trabajar con abonos orgánicos. Hemos aprendido hasta cómo hacer el abono por sistema de “Cámara Alta”, el que funciona como un surco con paja, después se pone todo lo que es verdura u hojas, se agrega posteriormente bocashi -abono fermentado de origen orgánico- y se vuelve a tapar con paja”.

Continuando con su explicación, la agricultora complementó que también ha aprendido a utilizar otros mecanismos de abono orgánico como el supermagro -biofertilizan-

te que contiene microelementos minerales-. A esto también suma la lombricera que tiene en su jardín que produce el humus que utiliza como abono orgánico.

Cabe destacar que estos métodos sustentables que usa Marta ayudan a aumentar la fertilidad de los suelos, además de mejorar sus características en beneficio del adecuado desarrollo de los cultivos. Además, el uso del abono orgánico reduce la cantidad de residuos que se envían a los vertederos, lo que reduce la cantidad de metano y otros gases de efecto in-

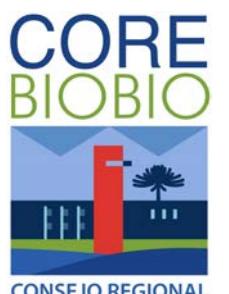
vernadero que se emiten a la atmósfera.

Al mismo tiempo, Marta enfatizó que, con el objetivo de avanzar hacia un trabajo más sustentable de la tierra, ella constantemente está en la búsqueda de nuevas formas de estudio y conocimientos para utilizar en la producción de sus verduras. “Siempre estoy buscando videos y me sumo a proyectos donde pueda aprender más, hay algunos donde nos mandan videos para que nosotros hagamos las cosas, como tutoriales. Es mucho mejor porque uno lo va mirando y va haciendo”.

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2024:



Unidad de Fondos concursables
Ministerio Secretaría General de Gobierno.



VALLE DE ELICURA, CONTULMO

Iris Fica impulsa la agroecología con el trabajo de su tierra

Agricultora de la Provincia de Arauco suma dos décadas de cultivos, bajo un estricto apego a técnicas ancestrales que cuidan el medio ambiente. Asegura que la asociatividad es la vía para promover la preservación de la naturaleza.

En medio del silencio y la tranquilidad del Valle de Elicura, comuna de Contulmo, cada vez se potencia más la agricultura con mirada sustentable. Una de las mujeres que más se destaca, en toda zona mencionada, es Iris Fica (48). "No veo televisión", dice ella, entre risas, para explicar cómo dedica gran parte de sus días a la huerta que tiene en su terreno.

Muchas personas cuando escuchan la palabra "huerta" se imaginarán quizás un pequeño invernadero en el patio de una casa, no obstante, en el caso de Iris, no hay espacios de su tierra que no tengan cultivos. Esto último, a primera vista, es una señal de la total dedicación y preocupación de la emprendedora en su trabajo, lo que posteriormente se ve confirmado

2

Décadas lleva Iris en la agricultura y siempre lo ha hecho con un enfoque sustentable.

con su testimonio.

Iris es madre de tres hijos, cuenta con orgullo, y lleva más de 20 años de labor agrícola, lo que va de la mano con las 50 variedades de plantas, verduras y frutas que cosecha. "Comencé con un invernadero chiquitito", comienza su relato.

-¿De dónde surgen sus ganas de trabajar la tierra, de dedicarse a la agricultura?

"Me gusta trabajar la tierra, me encanta, y también es una forma de sustentabilidad, ya que se venden las verduras y también las consumimos para la casa también. Trabajo todas las variedades, las que corresponden a la temporada en invierno y verano. En invierno trabajo en el invernadero y en verano al aire libre".

-¿Qué es lo que cultiva?

"En este tiempo está el tomate, el ají, el pepino, la acelga, la beterra-



IRIS FICA es madre de tres hijos y lleva más de 20 años cultivando la tierra.

FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.

ga, el apio, el ciboulette, el chascú -tomillo-. También está la cebolla, el ajo, y un montón de variedades de temporada.

Además, tengo fresones, pero son más para el consumo de la casa y los congelo para el año".

Si bien para Iris, la venta no es lo más importante de su trabajo como agricultora, explicó que comercializa gran parte de sus productos a través de proveedores de la zona con los que trabaja hace bastante tiempo. Dentro de lo que más vende está el cilantro, el poro, el apio, la acelga y el perejil.

En base a todo el tiempo que en el que se ha dedicado a la agricultura,

cuenta que lo esencial es contar con espacio. Asimismo, enfatiza en que uno de los principales beneficios de cultivar sus propias verduras y frutas es que conoce el origen de los alimentos que lleva a su mesa, libres de químicos, y que también vende a la comunidad.

De la mano con esto es que la agricultora releva la necesidad de trabajar la tierra con una mirada sustentable, sana y con cuidado del medioambiente. Para Iris, cultivar y cosechar con una mirada

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2024:



Unidad de Fondos concursables
Ministerio Secretaría General de Gobierno.



FOTOS: CAROLINA ECHAGÜE M.



CASI TODO EL TERRENO donde vive se encuentra con cultivos, además posee dos invernaderos.

-¿Qué es lo que más le gusta de dedicarse a la agricultura?

-“Lo que más me gusta es plantar y después ver el resultado. Y después ese momento en que uno ve que está comiendo sus propios alimentos. Eso no tiene precio. Es que a veces todo el almuerzo viene de la huerta. Uno come de la huerta y todo es producido de la casa. Porque ¿qué sacamos con tener tierra y pasto? hay que trabajar para poder ver algo bonito. Por ejemplo, yo no veo televisión, sólo trabajo en mi huerta cuando y es a lo que le dedico todo mi tiempo libre”.

La mirada que tiene Iris de una agricultura sustentable no se queda sólo en su huerta, y es que junto con otras mujeres del sector durante dos años han estado conformando una agrupación de horteleras agroecológicas en Contulmo, la que se transformaría en la primera de estas características en la comuna. La organización tiene el objetivo de promover la alimentación limpia y libre de químicos.

Son alrededor de 15 las mujeres que conforman la red y que se encuentran a la espera de poder finalizar el respectivo proceso de tramitación para transformarse en una organiza-

agroecológica es “volver al pasado”, ya que, según cuenta, se vuelven a utilizar métodos y prácticas que aprendió de sus padres y su familia.

“Como yo nací y me crié acá, mis papás, pude ver como toda la gente ha trabajado así antiguamente con aboneras. Antes no había químicos, después empezaron con los abonos de forma artificial. Me acuerdo cuando nos mandaban a buscar a los gallineros y echarles agüita y con esa agüita regar las plantas. Todo natural. Es como volver atrás, sólo que ahora nos enseñan a hacer más abono”, detalló.

-¿Cuál es la importancia de trabajar de una forma agroecológica?

-“No nos limitamos al químico. Es más lento el proceso, pero sí da buenos resultados. Siempre se ve una planta vigorosa y uno sabe lo que está comiendo, es algo sano. Y eso uno disfruta, de ver sus resultados de los frutos. Todo pasa a través de las aboneras. También está el apoyo de los bocashis que nos enseñan en las capacitaciones que nos da el Programa de Desarrollo Local (Prode-

sal), al que yo pertenezco. Para el insecticida 100% orgánico también nos hacen capacitaciones, como todo lo relacionado con las plantas”.

Uno de los problemas que tiene el sector y que complica muchas veces a los agricultores del Valle de Elicura es el acceso al agua para el riego. Iris indica que hay períodos en el año donde se detiene la labor en la huelga. “Aquí hay un estanque para la comunidad en general. Y bueno, en este tiempo toda la gente ya está regando y se hace difícil. El agua es la mayor problemática que tenemos”, dijo.

Sin embargo, para tratar de enfrentar el problema de acceso al recurso, la agricultora cuenta con un cosechador de aguas lluvias de 10 mil litros, el que le permite acumular y almacenar la lluvia que cae sobre su hogar, el que le permite regar sus plantas en la temporada de verano. Pudo acceder a este mecanismo mediante el Programa de Restauración de los Servicios Ambientales de los Ecosistemas de la Provincia de Arauco (Prela).

-¿Cómo distribuye el terreno en el que cultiva?

-“Trato de que el uso del espacio sea todo ordenado, así uno puede trabajar la tierra en todos lados. Hay cualquier espacio y yo pongo plantas. Mi vida está aquí en la huerta, todos los días y todo el día en la huerta”.

-Sobre aquello, ¿cómo es su rutina?

-“Hay que levantarse en la mañana y regar. Porque sin agua no se puede producir. Además, hay que preocuparse de desmalezar. Es mucho el tiempo que se dedica para poder obtener una planta sana, porque el pasto crece rápidamente y hay que estar pendiente de eso, de ir arrancándolo. Después se ve qué se puede hacer, qué se puede plantar. Todo esto es con mucha dedicación y trabajando bien el espacio. Yo trabajo sola en mi huerta y también cuento con la ayuda de mis vecinos, de quienes viven al lado, son adultos mayores y ahí nos ayudamos, nos apoyamos entre nosotros”.



EL ENFOQUE TOTALMENTE ORGÁNICO de su trabajo fue aprendido también por herencia familiar.

ESPECIAL | Agricultura sustentable en el Biobío: Mujeres asumen liderazgo



LAS PLANTAS MEDICINALES también forman parte de su labor como agricultora.

ción oficial.

“Ha existido una reconversión. Como mencioné, con mis padres y mi familia, todos ellos han trabajado siempre así. El tema es que por muchos años se promovió el uso de químicos, fertilizantes y todos los pesticidas. Hasta que en un momento se dieron cuenta que esto estaba colapsando, que el planeta ya no da más. Y aquí dijimos que tenemos que cambiar la mirada y volver a cómo se trabajaba antes”, explicó la agricultora de Contulmo.

De acuerdo con Iris, el trabajo agroecológico que buscan implementar y promover como red parte desde los propios recursos naturales, como las aboneras y los biopreparados que hacen en base a las mismas técnicas que hacían anteriormente. “Es la misma sabiduría de las personas mayores de la que uno aprende”, dijo.

En lugares como Contulmo, y precisamente como en Valle de Elicura, la protección y vincula-

Más de 50

Variedad de especies, entre verduras, frutas y plantas, tiene Iris en su huerta.

ción con la tierra es fundamental, lo que se transforma en otro impulso para continuar implementando prácticas que sean amigables con el medioambiente. “El abono inorgánico genera un daño a la tierra donde se trabaja. Ya no se ven las lombrices, se van al fondo de la tierra porque, en algunos lugares, hay muchos químicos”, graficó Iris.

De la misma forma, la agricultora recalcó que aquello también buscan llevarlo a la producción de leche, miel, lana, entre otros productos que salen de la zona.

“Compartimos experiencias y también estamos rescatando las semillas que son nuestras. Hay

harta semilla. Hay un tipo de cilantro que todavía estamos rescatándolo. Hay un rescate de semillas de plantas que son antiguas”, complementó Iris.

La agrupación descrita por la agricultora de Contulmo releva el rol, esencialmente femenino, en relación con las prácticas agroecológicas o de una

agricultura en completa armonía con la naturaleza en relación con sus características, tiempos y capacidades, y con menor impacto ambiental; así está en sintonía con las necesidades de generar actividades desde la sustentabilidad y sostenibilidad por el escenario de crisis climática y ambientales.

También se reconoce que estas técnicas son la forma tradicional o de antaño de trabajar la tierra, cuando no se usaban productos químicos artificiales creados para combatir plagas o potenciar los cultivos, pero que han gene-

rado multitud de impactos ambientales como contribuir en emisiones de carbono a la atmósfera con el calentamiento global que está acelerando al cambio climático o dañar suelos o efectos nocivos sobre polinizadores.

Por lo mismo es que se asume que este tipo de prácticas también son las que han predominado hasta ahora dentro de las comunidades, como las de la Provincia de Arauco, que en muchos casos se sustentan desde sus cultivos.

A su vez, otra parte importante de la vida de Iris es su trabajo con plantas

que tienen fines medicinales. Específicamente, en el costado de su casa hay más de una veintena de tipos de plantas, desde Paico, Ortiga, Chilko, Paico, Ruda, Hinojo, Menta, Cedrón, entre otros. Igualmente, ella recalca que en este aspecto ella se preocupa más de compartir sus productos, que de venderlos.

Mientras mostraba el cuarto que dedica como taller para tratar las plantas, Iris agregó que “la medicina se comparte, no se vende. Tengo muchas variedades de plantas, yo mismo las deshidrato y las trato”.

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2024:



EL PEDREGAL, LOS ÁNGELES

Marisa Rosales releva la sustentabilidad con sus cultivos

La agricultora angelina busca preservar la actividad con el uso de técnicas amigables con el medio ambiente, produciendo hortalizas de forma 100% orgánica.

En Los Ángeles, la agricultura concentra una parte importante de su territorio, es por aquello que entre sus habitantes ha surgido la necesidad de preservar su actividad con una mirada sustentable. Aquí es donde aparece la historia de Marisa Rosales (47), del sector El Pedregal en la comuna angelina, quien comenzó hace 14 años, con la ayuda de su familia, a trabajar en sus primeras hortalizas.

“Quise aprender a trabajar en esto porque veía que la agricultura campesina se estaba perdiendo. Entonces decidí que aquí no puede perderse esto y empecé a trabajar. Lo hice con un objetivo de preservación, porque comencé a ver que ya nadie está haciendo agricultura y se están yendo a las grandes ciudades”, inició su relato.

14 años

Lleva Marisa trabajando en la producción de hortalizas.

Marisa comenzó con una huerta de alrededor de 30 m² y ahora cuenta con una hectárea de cultivos, con diversas variedades de hortalizas y plantas, en la que también hay 5 invernaderos. “Tengo tomates cultivados, ahora estoy plantando ají, cebollas, zapallos italianos, hay de todas clases de hortalizas. Cuando partí lo hice, por ejemplo, con un metro de cebollín y un metro de tomate. Y en este momento tengo 300 metros de cebollino y 60 metros de tomate. Entonces, hemos ido creciendo, así como han pa-



FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.

sado los años”, graficó.

-¿Fue complicado iniciar a trabajar en la agricultura?

- “Al inicio no tenía mucha confianza, pero después con el Programa de Desarrollo Local (Prodesal) se me ayudó mucho en lo que es aprendizaje. Porque uno no sabe, de primera,

cuándo empieza, pero hay técnicos que te ayudan y te orientan, me ayudaron y empezamos a trabajar con ellos”.

Marisa cuenta que ella cultiva hortalizas durante todo el año, trabajando con cerca de 20 variedades. Si bien explica que no produce grandes cantidades de frutas y verduras, las hortalizas son su punto fuerte, para la venta todos los días para los clientes e incluso los viernes se traslada a la Feria Prodesal en Pinto, de la cual es presidenta, donde ofrece todos sus productos durante la mañana.

Asimismo, la agricultora puntualizó que a medida que va cosechando

ella va plantando de inmediato una nueva especie, en definitiva, nunca deja de cultivar.

“Se va sacando y se va poniendo otra cosa. Por ejemplo, antes había poro y cebollín y ahora se va plantando ají. Por ejemplo, cada 15 días estamos sembrando, por eso no hay grandes cantidades. Pero sí sembramos de todo un poquito”, comentó.

En el anhelo de Marisa de que perduren las prácticas de la agricultura con enfoque sustentable, ella confesó que “ojalá que a alguno de mis hijos les guste esto y sigamos guardando semillas. Porque yo soy guardadora de semillas. Es tan lindo trabajar,

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2024:



Unidad de Fondos concursables
Ministerio Secretaría General de Gobierno.





FOTOS: CAROLINA ECHAGÜE M.

proteger y guardar la tierra. Es sacrificado, pero es muy lindo”.

Una arista en la que hace énfasis Marisa es que su trabajo es 100% orgánico con el objetivo de que su producción se limpie, proteja la tierra y sea respetable con el medioambiente. “Todo es orgánico. Estamos trabajando con guano gallina. Estamos trabajando con foliares orgánicos de alga, de microalga, todas esas cosas”, dijo.

-¿Todo es sustentable en su producción de hortalizas?

- “Totalmente. Tengo gallinas donde yo hago y acumulo el guano y todo eso. Yo siempre he dicho que hay que guardar para más adelante. Que nuestra tierra no muera. Hay que siempre guardar orgánico, guardar cosas orgánicas”.

En la misma línea, Marisa expresó que “no se ve mucho que valoren la agricultura así, pero tú vas con especies que no tienen químicos, que no tienen líquidos. Si uno ve, hay flores entre medio de todo, eso ayuda a la naturaleza. Hay un resguardo de la tierra y su biodiversidad”.

En base a estudios e investigaciones en esta materia, las técnicas que utiliza Marisa en sus hortalizas son la forma tradicional o de antaño de trabajar la tierra, cuando no se usaban productos químicos artificiales creados para combatir plagas o potenciar los cultivos, pero que han generado multitud de impactos ambientales como contribuir en emisiones de carbono a la atmósfera con el calentamiento global que está acelerando al cambio climático o dañar suelos o efectos nocivos sobre polinizadores.

Para la agricultora es fundamental la asociatividad en el avance de la agricultura con mirada ecológica y sustentable. En la feria, de la que actualmente es presidenta, Marisa detalla que el 80% de sus integrantes son mujeres.

“Tratamos de que la feria sea totalmente sin químicos y todo eso. Somos una de las más grandes a nivel nacional de productores. A mí me gustaría que la feria sea todo orgánico y que todos valoren lo que trabajamos, lo que

hacemos para que todo sea orgánico. Porque cuesta mucho hoy en día tener algo orgánico”, complementó.

-¿Cuál es la principal dificultad que existe en la agricultura que se desarrolla en los Ángeles?

- “La principal dificultad es el cambio climático. Estamos complica-

dos con aquello. Por ejemplo, hay días calurosos, pero también han venido días de lluvia; días en que no se sabe si se van a helar las hortalizas o si vamos a contar con el río para poder regar”, explicó.

Igualmente, la agricultora señaló que sus plantaciones han sufrido

estrágos con las inundaciones que se han registrado en la Región, y precisamente en Los Ángeles, en los últimos años. De hecho, en el último gran sistema frontal registrado durante este año, perdió la totalidad de sus cultivos.

“Eso detuvo la producción. Hubo pérdida, mucha pérdida. Pero seguimos trabajando”, puntualizó.

-¿Cómo es trabajar la tierra para las hortalizas?

- “Me acuesto pensando en lo que tengo que hacer el otro día -dijo entre risas-. Me acuesto pensando que mañana tengo que limpiar, fumigar, regar, fumigar. todas esas cositas. Comienzo a trabajar desde las 6:30 horas, hasta las 23 horas. La primera tarea es regar temprano para que el agua se reciba mejor en la tierra”, dijo.

Su pasión con la tierra, y el deseo de avanzar en el desarrollo de la agricultura sustentable, se ve en la constante búsqueda de especialización de Marisa. La agricultora comentó que permanentemente participa de capacitaciones que entrega el Instituto de Desarrollo



ESPECIAL | Agricultura sustentable en el Biobío: Mujeres asumen liderazgo

FOTOS: CAROLINA ECHAGÜE M.



Agropecuario (Indap) y Prodesal. Para referirse a los resultados de la especialización, la emprendedora expresó que “hemos hecho un invernadero nosotros, por la de nosotros. Ahora vamos a hacer un sombradero con mi marido, que tenemos la madera lista, que la mandamos a cortar en un mismo árbol, nada de fierro, ni de nylon, todo natural”.

Asimismo, añadió que sus planes son seguir trabajando y produciendo alimentos “para la mesa de nuestra ciudad”. Además, destaca que, con sus prácticas amigables con el medio ambiente, con hortalizas libres de químicos, “hay mucha gente que viene a aprender. Yo les enseño a plantar, les enseño a cómo se comen las cosas”.

Marisa cuenta que, a veces, la agricultura puede ser cansadora, más aún con un enfoque sustentable, por to-

20

Variedades de cultivos son con las que trabaja la agricultora en su huerta.

Asimismo, siembra y cosecha durante todo el año.

dos los factores que influyen en su labor como, por ejemplo, el clima. No obstante, la agricultora está convencida en que promover estas prácticas amigables con el medio ambiente son fundamentales para que la tierra se mantenga sana y pueda seguir produciendo por muchos años más.

A considerar

De acuerdo con información publicada por ONU, as mujeres rurales- una cuarta parte de la po-

blación mundial- trabajan como agricultoras, asalariadas y empresarias. “Labran la tierra y plantan las semillas que alimentan naciones enteras. Además, garantizan la seguridad alimentaria de sus poblaciones y ayudan a preparar a sus comunidades frente al cambio climático”, explican.

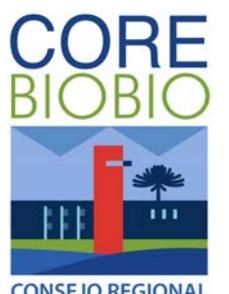
Sin embargo, explica ONU Mujeres, “las campesinas sufren de manera desproporcionada los múltiples aspectos de la pobreza y pese a ser tan productivas y buenas gestoras como sus homólogos masculinos, no disponen del

mismo acceso a la tierra, créditos, materiales agrícolas, mercados o cadenas de productos cultivados de alto valor. Tampoco disfrutaban de un acceso equitativo a servicios públicos, como la educación y la asistencia sanitaria, ni a infraestructuras, como el agua y saneamiento”.

A lo anterior, señala el mismo reporte, “las barreras estructurales y las normas sociales discriminatorias continúan limitando el poder de las mujeres rurales en la participación política dentro de sus comunidades y hogares. Mun-

dialmente, con pocas excepciones, todos los indicadores de género y desarrollo muestran que las campesinas se encuentran en peores condiciones que los hombres del campo y que las mujeres urbanas”. Desde esa perspectiva, colaborar desde un medio de comunicación regional para dar a conocer con ejemplos de personas el camino que han recorrido para disminuir brechas económicas y de género, resulta clave, para relevar, con historias de mujeres cómo han avanzado y su posible réplica.

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2024:



Unidad de Fondos concursables
Ministerio Secretaría General de Gobierno.

AGRICULTORA DE YUMBEL

Ana Estrada trabaja la tierra en armonía con su preservación

Con técnicas aprendidas desde pequeña, yumbelina suma varias décadas de ardua labor en el cultivo de hortalizas. Ella cuida el medioambiente y sus productos son apetecidos por ser "libre de químicos", al utilizar solo abono orgánico en su crecimiento.

En el sector de Huinanco, comuna de Yumbel, entre lomas teñidas de verde y caminos de tierra, vive Ana Estrada (63), quien, junto a su familia, trabaja día a día en la tierra. Desde pequeña se ha dedicado a la agricultura y, hace tres años, que su labor se convirtió en un emprendimiento familiar, tanto para el propio consumo de su hogar como también para comercializar en la zona.

Cuenta con orgullo que, gracias a esa ardua tarea que realiza con quienes le ayudan, ha logrado sacar cerca de 300 lechugas en un día que provienen de su huerta, tres centenas de un producto orgánico, que es la base de las ensaladas en nuestro país.

"Tengo lechuga, la cebolla, espinaca, acelga, cebollín, pepinos, morrones, ajo, porro, todo lo que es

63

años tiene la agricultora de Yumbel.

el cilantro, el apio, tipo de verduras", detalla Ana, al comienzo de su relato, para graficar la variedad de hortalizas que tiene en su terreno.

La tierra donde trabaja muestra dedicación en su trabajo y es que, dentro de los múltiples invernaderos que tiene, el verde es el color predominante entre las verduras que están listas para ser disfrutadas en cualquier casa. Su aroma, color y aspecto son garantías de que es un producto totalmente de origen natural.

-¿Cómo es su rutina de trabajo para obtener este tipo de verduras y frutas en su huerta?

- "Es complicado y requiere de mucho trabajo. A las siete de la mañana ya estamos tomando desayuno, y de inmediato salimos a trabajar la tierra. Después, al mediodía me voy a hacer algo de al-



FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.

ANA ESTRADA es una mujer agricultora que, con su ejemplo, visibiliza el cultivo amigable con el medioambiente.

muerzo, almorzamos, descansamos un poquito y en la tarde salimos acá otra vez, para poder tener lo que se ve, pues, si no lo hi-

ciéramos, no habría nada".

Su gran huerta se encuentra en plena colina. Aquello ha requerido un esfuerzo adicional para preparar de buena forma el terreno y también la ha llevado a nuevos métodos de cultivo, como lo es la elaboración de "terrazas" para sembrar.

Un punto que enfatiza Ana es que, si bien ha comenzado a producir hortalizas en mayores cantidades, para comercializar, hace tres años, su vida siempre ha estado ligada a la agricultura, desde

que salía cultivar junto con su madre cuando ella era una niña.

"Cultivamos el cebollín, que uno le decía simplemente cebolla en ese tiempo. También teníamos tomates, todo lo que era más el ají, pero la arveja, el trigo, toda la lenteja, todas esas cosas, pero sembrando de forma simple. Después, con el pasar de los años, nos dedicamos solamente en los invernaderos. Pero toda la vida hemos estado en el campo, produciendo, trabajando la tierra", cuenta, respecto

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2024:



Unidad de Fondos concursables
Ministerio Secretaría General de Gobierno.



FOTOS: CAROLINA ECHAGÜE M.



VISTA AÉREA del terreno de la agricultora de Yumbel.

de la herencia que le entregó su madre sobre cultivar la tierra y vivir de ella.

“Desde chiquitita nosotros anduvimos con ella, a la siga de ella, y aprendimos a hacer todo”, añadió con un timbre de voz entrecortado.

En base a esos mismos recuerdos es que para Ana es fundamental cuidar la tierra y el medioambiente. En esa línea, la agricultora, en su huerta, hace uso de fertilizantes orgánicos para no contaminar sus cultivos. “Empezamos trabajando con la tierra de hoja, con los abonos. Ahora ya usamos fertilizantes, con guano y todas esas cosas. Le damos dedicación y cuidado a la tierra, ya está en nuestra rutina. No queremos contaminar”, puntualizó.

-¿Qué es lo que más se necesita para dedicarse a la agricultura con enfoque sustentable?

- “Mucho tiempo. Mucho tiempo, como digo, porque hay que dedicarse todos los días. Una tiene que estar dedicada a la tierra, las plantas, sobre todo ahora mismo con el tiempo del verano, por el calor, hay que estar más atenta a los riegos, todas esas cosas”, señaló.

Además, la agricultora complementó que “eso es lo que más tratamos de evitar, porque sin los productos químicos va como más limpiecita la verdura, sin esos fertilizantes. Así que nosotros, como digo, tratamos de hacer lo más sano que se pueda vender, para que vaya más natural la verdura y a la mesa de cada cliente. Que todo esté libre de químicos”.

- En un principio, ¿aquello costó?

- “De primera costó bastante, pero ya después que uno ya le llevó el ritmo, ya se hace un poco más fácil. Y aquello se ve también en la producción que se va obteniendo, construyendo también los espacios necesarios como los invernaderos. Yo empecé con uno pequeñito y ahora ya están los invernaderos inmensos”.

Ana reconoce que, para trabajar en los cultivos, además de trabajo y dedicación, también se requiere una inversión en temas de infraestructura para huertas. Aquello también se ve reflejado en su hogar con los cinco invernaderos que tiene y con las terrazas que ha construido para poder sembrar y cosechar en la colina en la que se

encuentra su terreno.

De la misma forma, una de las preocupaciones que tiene la yumbelina es que la agricultura, como actividad, pueda desaparecer. Esto lo ha visto en que muy pocos vecinos se dedican a los cultivos y también con el aumento de “segundas viviendas” en el sector.

Al respecto, la agricultora angelina dijo que “acá en Huinanco son pocas las personas o vecinos que se dedican a esto, ya, prácticamente, están buscándole otro destino a su tierra que no sea que no sea la agricultura. Falta esa costumbre que hace que nos dediquemos más a esto. Se ha ido perdiendo mu-

cho esto de cultivar”.

La comercialización es otro aspecto clave del trabajo que lleva a cabo Ana con su familia. Su alta producción de verduras y frutas se vende en distintos puntos de la Región, principalmente en comunas colindantes con Yumbel. Es así como sus productos se venden en Cabrero, Hualqui, Concepción, entre otros lugares, y además ha desarrollado un sistema de envíos a otras comunas con la ayuda de su hijo.

Además, puntualmente en Cabrero cuenta con un lugar establecido donde vende sus hortalizas.

No obstante, la agricultora aclara que la actividad a la que se dedica no está exenta de problemas. El acceso al agua, recurso sumamente importante para que la tierra pueda producir hortalizas, es una de las complicaciones que enfrentan en Yumbel.

“Con el tema del agua a nosotros nos cuesta un poco más, porque en el terreno de nosotros hay agua, pero no en abundancia, por lo cual hemos tenido que explorar distintos mecanismos”, contó Ana, agregando que “hemos tenido que emplear el riego a goteo, lo que también ha significado una inversión grande.



FRUTILLAS también son parte de los productos que cultiva Ana Estrada.

ESPECIAL | Agricultura sustentable en el Biobío: Mujeres asumen liderazgo

De primera uno podía estar días enteros regando así nomás, con manguera. Con el riego a goteo se hace un uso eficiente del agua”.

Al recorrer la huerta de la yumbelina, se puede notar que trata de sacar el máximo provecho de su suelo, ya que son pocos los espacios donde no hay plantaciones, esto a pesar de encontrarse en plena colina. Asimismo, según comenta la agricultora, a medida que va cosechando va plantando inmediatamente otra especie. “La tierra se trabaja y se cuida durante todo el año”, afirmó.

Igualmente, Ana hace la precisión de que durante el invierno el proceso de producción puede ser un poco más lento.

En otro punto en el que se detuvo la agricultora es en la ayuda que le ha proporcionado su familia. En compañía de su marido, su hijo y su nuera, cuenta Ana, ha podido hacer crecer su huerta y también ha podido innovar en distintas áreas, como en el caso de la agricultura sustentable.

Ana siente un profundo arraigo con la actividad, porque “es mi rutina, es como lo que me da vida a mí prácticamente. A veces vengo a mi huerta y me olvido de todo. Esto es algo con lo que me siento conforme, con todo lo que se está haciendo”.

Asimismo, y en base a su experiencia, para ella resulta extraño que cada vez existan menos agricultoras y agricultores y sostuvo que “hay harta gente que ha dejado esta actividad. Somos pocos, en este sector, los que vivimos de la tierra. Se ha perdido mucho”. Una de las causas que también identifica Ana es que también ya no se enseña a las nuevas generaciones la importancia de la agricultura para la alimentación de las comunidades.

Lo último, asegura la agricultora yumbelina, la ha motivado a seguir aprendiendo nuevas técnicas y conocimientos para utilizar en su huerta. De hecho, aquello la llevó a emplear terrazas



FOTO: CAROLINA ECHAGÜE M.

SU FAMILIA es clave en el apoyo para desarrollar su labor.

300

lechigas en un día ha logrado cosechar la agricultora, Ana Estrada, de su terreno en Yumbel.

para cultivar en la colina e indicó que “voy adquiriendo cosas nuevas. Y se están haciendo cosas que antiguamente no se hacían. Como las terrazas que tenemos para cultivar en altura, además los invernaderos tampoco se veían antes”.

En ese mismo deseo de que no se acaben las prácticas de agricultura sustentable, es que uno de los objetivos que tiene Ana junto con su familia es que el terreno donde tiene todos sus cultivos se transforme en un campo demostrativo, donde la comunidad, como por ejemplo escuelas, puedan ir a aprender a trabajar la tierra y así conocer lo valioso de la actividad con un resguardo del medio ambiente.

Participación femenina

A raíz de la historia de esfuerzo de Ana, vale recordar que, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, “la participación de la mujer en la fuerza de trabajo agrícola varía entre 20% en América Latina y 50% o más en ciertas partes de África y Asia”. Lo cual, claramente, da cuenta de la desigualdad de género que se vive en esta parte del mundo y Chile, claramente, no escapa a esta realidad.

De acuerdo con el documento de la misma entidad llamado “La situación de las mujeres en los ecosistemas agroalimentarios”, estos, además de ser una importante fuente de empleo para las mujeres en el mundo, en muchos

países constituyen una fuente de sustento más importante para estas que para los hombres. “Así pues, empoderar a las mujeres y cerrar la brecha de género en los sistemas agroalimentarios mejora el bienestar de las mujeres y sus hogares, lo cual significa reducir el hambre, impulsar la generación de ingresos y fortalecer la resiliencia”, enfatiza.

Las mujeres de los hogares agrícolas siguen estando en una situación de considerable desventaja en cuanto a la propiedad de la tierra en comparación con los hombres; en la mitad de los países que han informado sobre el indicador 5.a.2 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible apenas hay protección legal para los derechos de las

mujeres sobre la tierra.

Respecto de qué hacer a futuro para mejorar dicho panorama de inequidad, se señala en que la reducción de las desigualdades de género en los medios de vida, el acceso a los recursos y la resiliencia en los sistemas agroalimentarios es un paso decisivo para avanzar en la igualdad de género y el empoderamiento de las mujeres, así como hacía unos sistemas agroalimentarios más equitativos y sostenibles. Asegura, la misma entidad que, estas mejoras se pueden lograr si existen unas condiciones propicias y si las intervenciones están adecuadamente formuladas para abordar los desafíos multidimensionales e interrelacionados a los que se enfrentan mujeres y hombres.

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2024:



SECTOR PONÉN, FLORIDA

Flor Solar y María Victoria Pérez atesoran la tierra con su siembra

Las agricultoras floridanas producen plantas de hortalizas y flores en su huerto y son ejemplo de la resiliencia de la actividad frente a momentos difíciles. Asimismo, preservan su trabajo guardando semillas y con un enfoque sustentable.

Definitivamente la resiliencia es parte de la agricultura sustentable en la Región del Biobío, así lo saben Flor Solar y María Victoria Pérez, madre e hija, que han dedicado su vida a trabajar en la tierra. Ambas impulsan un emprendimiento agroecológico familiar enfocado en el trabajo y comercialización de plantas de hortalizas orgánicas.

En el sector de Poñén, comuna de Florida, se encuentra el hogar de ambas agricultoras. La naturaleza, con la presencia de muchos árboles y animales, es la protagonista del lugar y, también, se ve decorada por los colores que destacan entre las flores que se pueden encontrar. A esto se suma la quietud y el silencio es que es característico del sector.

El cuidado del medio ambiente y el promover una

9 años

Son los que llevan Flor Solar y María Victoria Pérez con su emprendimiento.

alimentación sana es fundamental para Flor y María Victoria. En base a aquello, en la "Ranchita de Claudia" - nombre del emprendimiento- producen hortalizas y plantas libres de fertilizantes químicos y pesticidas.

"La finalidad de este emprendimiento es que las familias a las que nosotras les entregamos puedan abastecerse de productos sanos, potenciando una salud también sana, libre de todos los químicos que puedan existir y que ellos puedan cultivar sus propios alimentos con semillas agroecológicas", contó María Victoria.

Para la agricultora el principal objetivo es "cuidar el medio ambiente, poder cuidar la salud y principalmente también de los niños que es importante que tengan una base de chiquititos y que también ellos aprendan a cultivar las plantas porque también te-



FOTO: RAPHAEL SIERRA P.

nemos varios clientes que son familias y que potencian en que sus niños puedan seguir también ese cultivo sano".

-¿Con qué plantas trabajan?

- "Trabajamos plantas de hortalizas como por ejem-

plo la albahaca, lechuga, cilantro, perejil, acelga, papas, entre otras, todas las hortalizas que ustedes pueden imaginar. Y también tenemos algo súper importante que es que tenemos más de 40 variedades de tomates, de todos los tamaños y todos los colores que se puedan imaginar".

De la misma forma, complementó que "no utilizamos fertilizantes químicos, porque igual eso le cambia un poco el sabor a la hortaliza. Así es que usamos nuestra agua que también es limpia. Además, tenemos distintos tipos de flores; porcelana, alegrías del hogar, son algunas. Después, en la temporada de

pleno verano, desde diciembre hasta marzo, entregamos ya el producto en sí como los tomates y papas".

Otra arista importante del trabajo que realiza junto a Flor, su madre, y que también refuerza la gran variedad de hortalizas que producen, es que son guardadoras de semillas. En ese punto es donde se vincula aún más la preservación de la tierra en la familia y el resguardo de distintas especies de plantas.

-¿En qué consiste ser guardadora de semillas?

- "Es guardar semillas libres de pesticidas y químicos, semillas antiguas que tenían los campesinos y las

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2024:



Unidad de Fondos concursables
Ministerio Secretaría General de Gobierno.





FOTOS: RAPHAEL SIERRA P.

DOS INVERNADEROS tienen en su terreno.

familias mapuches. Nos aseguramos de que estén libres de químicos, porque no tienen intervención de las grandes empresas que a veces les meten cosas químicas raras”.

-¿Cuál es la importancia de trabajar de forma sustentable la tierra y las semillas?, ¿qué se requiere?

- “La importancia es poder finalmente, después de todo el trabajo de cultivar una planta, que es igual es mucho trabajo, finalmente poder adquirir un alimento sano y que nuestros clientes puedan cultivar su propio alimento y verificar que realmente no tiene químicos, ni pesticidas. Es 100% seguro, nosotros trabajamos desde la semilla hasta que el producto ya llega a las casas”.

Para María Victoria, la agricultura con un enfoque sustentable requiere de un esfuerzo adicional, “porque es mucho más fácil trabajar con químicos, porque uno va y compra y se lo aplica. Si uno trabaja con fertilizante orgánico, uno tiene que hacer el fertilizante o también comprarlo, pero nosotros acá lo hacemos. Trabajamos con abonos, con fertilizantes, que nosotros mismos emplea-

mos”.

A lo largo del tiempo que llevan trabajando en este emprendimiento, específicamente desde el 2015, María Victoria cuenta que han tenido que pasar por eventos difíciles. Uno de ellos fue la partida de su padre en el año 2016, con quien habían iniciado este negocio, y el otro fue el incendio forestal que arrasó con toda la producción e infraestructura que trabajan, en febrero de 2023.

Respecto del impacto del siniestro registrado en el sector de Poñén, en el verano del año pasado, la María Victoria indicó que se quemó casi la totalidad del terreno donde trabajan, además de sus cuatro invernaderos y una bodega con toda la maquinaria que utilizaban en la huerta y todos sus implementos para producir.

“Había mucha inversión, de años, que se perdió. Aparte de nuestra casa y todo lo que teníamos para producir, nosotros quedamos acá en cero, con todo quemado. Por suerte nos salvamos, porque fue un incendio tan voraz que se pudieron haber perdido muchas vidas. Quedamos atrapados, no pudimos salir”, detalla la horticultora

floridana.

No obstante, la agricultora sostiene que han logrado salir adelante y lograron producir plantas de hortalizas, para la demanda de sus clientes, para la temporada de septiembre de aquel año. “Volviendo a construir todo. Nos teníamos que levantar, no teníamos de otra”, enfatizó,

además, destacó el apoyo del Programa de Desarrollo Local (Prodesal) del Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap).

“Ese año pensamos en algún momento en que no íbamos a alcanzar a entregar nuestras plantas, porque nosotros empezamos en septiembre la temporada. Pero con hartoo trabajo

y apoyo, lo hicimos”, aseveró.

Sin embargo, una de las pérdidas más importantes para su trabajo en la agricultura con enfoque sustentable fueron sus bancos de semillas, que resultaron totalmente consumidos por el fuego de aquel siniestro. “Los bancos de semillas son distintos tipos de semillas que uno guarda, para nosotros era un tesoro muy preciado y lo perdimos”, explicó María Victoria.

“Después tuvimos que ir a intercambio y ahí ya pudimos de nuevo obtener varias semillas de las que ya teníamos, no todas, pero alrededor del 80%”, agregó.

Un hecho difícil que también les tocó enfrentar como familia, y también como emprendimiento, cuenta María Victoria con emoción, fue la pérdida de su padre en el año 2016, ya que fue uno de los que también impulsó el emprendimiento que actualmente llevan adelante como familia.

-Así como producen, también comercializan, ¿cómo venden sus plantas de hortalizas?

- “Nosotros comercializamos a través de nuestras redes sociales, principalmente nuestro Instagram y después canalizamos los pedidos a través de nues-



CON ENERGÍA SOLAR funciona la bomba que alimenta con agua la huerta.

ESPECIAL | Agricultura sustentable en el Biobío: Mujeres asumen liderazgo



FOTO: RAPHAEL SIERRA P.

HASTA 30 MIL PLANTAS han vendido en una sola temporada.

hacemos el trasplante del plantín y ya en septiembre, octubre y noviembre son las entregas”.

Para agricultora, el trabajo que realizan junto a su madre en Poñen es una herencia familiar y que proviene directamente de su abuela. “Ella era una agricultora amante del campo, de hacer huertas”. Es así como María Victoria busca traspasar sus conocimientos a sus hijos, “porque es importante que ellos, si viven aquí en el campo, sepan cultivar su alimento”.

Mujeres en la agricultura

En base a la historia de María Victoria y su madre, Flor Solar, cabe destacar que, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, “la participación de la mujer en la fuerza de trabajo agrícola varía entre 20% en América Latina y 50% o más en ciertas partes de África y Asia”. Lo cual, claramente, da cuenta de la desigualdad de género que se vive en esta parte del mundo y Chile, claramente, no escapa a esta realidad.

De acuerdo con el documento de la misma entidad llamado “La situación de las mujeres en los ecosistemas agroalimentarios”, estos, además de ser una importante fuente de empleo para las mujeres en el mundo, en muchos países constituyen una fuente de sustento más importante para estas que para los hombres. “Así pues, empoderar a las mujeres y cerrar la brecha de género en los sistemas agroalimentarios mejora el bienestar de las mujeres y sus hogares, lo cual significa reducir el hambre, impulsar la generación de ingresos y fortalecer la resiliencia”, enfatiza.

tro WhatsApp, donde las personas nos contactan, le enviamos el catálogo de productos, porque lo vamos actualizando toda la semana, porque ya a final de mes vamos quedando con menos stock por el término de la temporada”.

Igualmente, la horticultora puntualizó que sus ventas no son sólo en Florida, sino también llegan con pedidos a otras comunas como Concepción, Chiguayante, San Pedro de la Paz, Tomé y Penco, por mencionar algunas.

“Hemos vendido hasta 30 mil plantas en una sola temporada”, graficó.

Por otra parte, María Victoria recalzó que otro de los objetivos que tienen junto a su madre es poder enseñar sobre la agricultura y el cuidado de las plantas. Esto en línea con el resguardo del medio ambiente y la alimentación sana, asesorando a sus clientes en el tema del tratamiento de las hortalizas en las huertas; lo que también las ha motivado a seguir capacitándose en el área.

“Trabajamos de forma personalizada, para darnos el tiempo de explicar cómo se cuida la planta, cuánto

40

Variedades de tomates, y sus semillas, se pueden encontrar en la huerta de las horticultoras.

sol requiere, cuánta agua requiere y ellos nos pueden hacer todas las consultas también. También prestamos asesorías en la huerta. Así que aparte también de vender, también asesoramos desde nuestros conocimientos agrícolas, que igual ya son varios, y si no sabemos lo que nos preguntan, contactamos a ejecutivos del Indap o Prodesal, que también siempre están ahí para poder ayudarnos”, manifestó.

-Sobre su forma de trabajo, ¿cuáles son las principales complicaciones que enfrentan?

- “La conectividad. A veces tenemos problemas con los traslados, porque los caminos están malos. La señal del celular también se cae y no podemos vender.

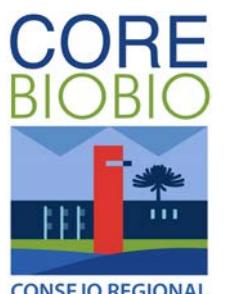
Entonces me hablan los clientes y yo no les puedo responder, o a veces no me llegan sus mensajes”.

En la misma línea, la horticultora floridana explicó cómo se trabaja durante todo un año para poder producir las plantas de hortalizas que finalmente comercializa. De acuerdo con lo que comenta María Victoria, “se comienza en febrero la recolección de las semillas, recolectamos semilla por semilla, porque tenemos muchísimas, entonces tiene que ser un proceso muy ordenado para que no se nos confundan. Con mayor razón la de tomate, ya que son más de 40 variedades. Después ya en mayo empieza a germinar la semilla y ahí la cuidamos hasta agosto, donde

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2024:



Unidad de Fondos concursables
Ministerio Secretaría General de Gobierno.



SANTA JUANA, VALLE DEL CATIRAI

Inés Olate promueve prácticas ancestrales con sus cultivos

Agricultora santajuanina preserva semillas de ají y releva la producción del merkén libre de químicos. Dentro de su trabajo, de tres décadas, se destaca el respeto por la tierra donde cultiva y el resguardo del medio ambiente.

Hoy el trabajo campesino de Santa Juana es reconocido por la calidad de sus verduras, y el ají merkén es, de acuerdo con los productores, uno de los emblemas de las huertas familiares del lugar, dándole renombre regional y nacional a la comuna. Es en este contexto que surge la historia de Inés Olate (61), quien hace más de 30 años se dedica a la preparación culinaria, de origen mapuche, con el cultivo de ají.

Si bien se comparte en distintos lugares las formas de elaboración del Merkén, las materias primas van cambiando de acuerdo con la disponibilidad de los recursos naturales propios de cada territorio, lo que también agrega un sello característico a la producción de

30 años suma Inés de trabajo en la agricultura.

Inés, ya que trabaja de forma sustentable la producción de ají.

Inés, en un principio, cultivaba varios tipos de hortalizas en su huerta. No obstante, hace 15 años decidió dedicarse por completo a la producción del merkén. "Empecé a entregar y producir -el merkén- y dejé todo el resto, porque era muy pesado para mí trabajar en otras cosas como el poroto, las papas, entonces preferí el ají, ya que era un trabajo que podía dominar bien", narró la horticultora.

Un punto relevante de la historia de Inés son los incendios de febrero de 2023, aquellos que arrasaron con todo. No sólo terminó destruido su emprendimiento, sino que también su casa. Ella, y varias de sus colaboradoras, quedaron literalmente en la calle. La agricultora confiesa que ver todo su esfuerzo convertido en cenizas, inicialmente la tumbó. Pero, después fue capaz de reencausar su destino, y reconstruir todo en una tierra siniestrada.

-¿Cómo le ha ido actualmente con este trabajo?, ¿cómo es producir solamente ají?

"Me va mucho mejor de lo que yo esperaba (...) di a conocer este producto a las autoridades, porque empecé a participar en el Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap), en



FOTO: RAPHAEL SIERRA P.

tonces le gustó mucho y fuimos dando a conocer el producto".

Considerando la importancia que tiene la producción del Merkén para la zona, Inés complementó que su trabajo, junto con el de otras agricultoras y agricultores, "llegó hasta un

proyecto con la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) - de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile-, donde formamos una cooperativa, recuperando un poco de gente, que aquí trabaja mucha gente con Merkén".

Otra arista que tomó en consideración el estudio de la FIA, según lo que cuenta Inés, es que cada vez hay menos productores de este condimento picante y ahumado. "Ya vemos que somos menos los que trabajamos con este ají. Entonces estamos rescatando la semilla, porque cuidamos nuestra semilla, rescatando las tradiciones, la forma de secar y producir el mer-

qué. Así formamos la cooperativa".

En específico, la agricultora de Santa Juana es parte de la Cooperativa de Productores de Ají Merkén de Santa Juana, integrada hoy por 11 familias campesinas del valle de Catirai, en la Provincia de Concepción. En 2016 decidieron asociarse, producir y comercializar en conjunto el condimento picante.

"Esto es importante por el hecho de que cuidamos las semillas, y nuestra semilla tenía mucho tiempo en las casas, porque en el año 2000, más o menos, se empezaron a perder las semillas originales, pero nosotros cuidamos las semillas del ají", explicó Inés.

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2024:



Unidad de Fondos concursables
Ministerio Secretaría General de Gobierno.

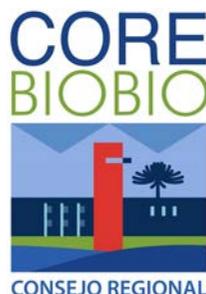




FOTO: RAPHAEL SIERRA P.

INÉS TRABAJA SOLA en su campo para la producción de merkén.

Sobre el resguardo y el cuidado de las semillas del ají en la cooperativa, la agricultora de Santa Juana puntualizó que algunas han sido guardadas hasta por cuatro generaciones.

“Llevamos como cuatro generaciones guardando las semillas, la de nosotros y las demás socias (...) son tres variedades que guardamos, que son la “cacho de cabra”, “el huaipe” y el “puta madre”. Yo trabajo el último, que es el más picante”, señaló.

En la misma línea, Inés explicó que, dentro del trabajo de colaboración con las otras socias y socios de la cooperativa, se respeta cada receta y cada variedad de ají trabajan. “Lo importante es tener un buen producto, sabroso, buena presencia, también tenemos los tres picores que la gente puede elegir, porque no todos saben lo que compran, si es que quieren un ají más picante o quieren un término medio, quiere uno más suave”.

Ese mismo cuidado que Inés tiene sobre las semillas, también lo lleva a su forma de cultivar el ají en su huerta. El enfoque sustentable para trabajar la tierra para ella es fundamental, utilizando sólo elementos orgánicos, respetando al máximo, de acuerdo con lo que cuen-

ta, el medio ambiente.

“Uso el guano rojo, que es muy bueno y es más completo, y es totalmente natural. Y usamos un abono que se llama mezcla, que es una mezcla de hortaliza”, puntualizó.

Para la agricultora santajuanina la producción de ají libre de químicos y pesticidas es “una de las cosas que nosotros luchamos. Porque en un tiempo igual se decía ‘echa esto para quemar el pasto o esto otro’. Yo digo a esto que no, aquí todo el pasto se saca manual. Todo el pasto se saca manual porque no se le echa ningún tipo de químico”.

-¿Qué relevancia tiene la agricultura sustentable para la producción de ají?

- “Derechamente evitamos que la tierra se dañe. Nosotros consumimos eso y a la larga, si usamos químicos, puede que en el momento no haga efecto, pero a la larga sí hace efectos. Además, es clave cuidar la tierra porque todos los microorganismos se van muriendo con el químico y lo ideal es mantenerlos vivos”.

“En eso estamos trabajando todas las agricultoras, todas las de la cooperativa funcionamos igual”, agregó.

-¿Cómo es trabajar en la agricultura?

- “En un tiempo era como bien bachista, era de sólo trabajo de hombres, pero, hoy eso ha ido cambiando un poco y las mujeres somos más cumplidoras, somos más exigentes”.

Para Inés, la importancia de que las mujeres se dediquen a la agricultura, y sobre todo con un enfoque sustentable, radica en que “la mujer por sí es más cuidadosa y se preocupa de los más pequeños detalles.

El hombre ve cantidades más que calidad y nosotros vemos más calidad”.

Participación femenina

En línea con lo que comenta Inés, vale recordar que, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, “la participación de la mujer en la fuerza de trabajo agrícola varía entre 20% en América Latina y 50% o más en ciertas

partes de África y Asia”. Lo cual, claramente, da cuenta de la desigualdad de género que se vive en esta parte del mundo y Chile, claramente, no escapa a esta realidad.

De acuerdo con el documento de la misma entidad llamado “La situación de las mujeres en los ecosistemas agroalimentarios”, estos, además de ser una importante fuente de empleo para las mujeres

en el mundo, en muchos países constituyen una fuente de sustento más importante para estas que para los hombres. “Así pues, empoderar a las mujeres y cerrar la brecha de género en los sistemas agroalimentarios mejora el bienestar de las mujeres y sus hogares, lo cual significa reducir el hambre, impulsar la generación de ingresos y fortalecer la resiliencia”, enfatiza.

Las mujeres de los hogares agrícolas siguen estando en una situación de considerable desventaja en cuanto a la propiedad de la tierra en comparación con los hombres; en la mitad de los países que han informado sobre el indicador 5.a.2 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible apenas hay protección legal para los derechos de las mujeres sobre la tierra.

Respecto de qué hacer a futuro para mejorar dicho panorama de inequidad, se señala en que la reducción de las desigualdades de género en los medios de vida, el acceso a los recursos y la resiliencia en los sistemas agroalimentarios es un paso decisivo para avanzar en la igualdad de género y el empoderamiento de las mujeres, así como hacía unos sistemas agroalimentarios más equitativos y sostenibles. Ase-



FOTO: INAD BÍO BÍO

CON LA COOPERATIVA, a la que actualmente pertenece, envasan sus productos para ser comercializados en el Biobío y otras regiones del país.

ESPECIAL | Agricultura sustentable en el Biobío: Mujeres asumen liderazgo



CONSTANTEMENTE BUSCA INNOVAR en su producción, pero manteniendo las prácticas ancestrales.

gura, la misma entidad que, estas mejoras se pueden lograr si existen unas condiciones propicias y si las intervenciones están adecuadamente formuladas para abordar los desafíos multidimensionales e interrelacionados a los que se enfrentan mujeres y hombres.

Calidad por sobre cantidad

Retomando su relato, la horticultora de Santa Juana comentó que, en la calidad del cultivo, al ser libre de químicos, está el verdadero cuidado de la tierra. "Si nosotros cuidamos la tierra, sacamos un buen producto. Si solo queremos cantidad, vamos a empezar a dañar la tierra y al final el producto no será de buena calidad", aseguró Inés.

En su trabajo con la tierra, la agricultora santajuanina enfrenta distintas complicaciones. Inés trabajaba prácticamente sola en su campo, produciendo también en altas cantidades, por ejemplo, durante un periodo de 2 semanas ha llegado a cultivar más de 30 mil plantas de ají.

Consultada sobre la mayor complicación que en-

30 mil plantas de ají ha llegado a cultivar Inés en un periodo de tan sólo dos semanas.

frenta al dedicarse a la agricultura con enfoque sustentable, ella sostiene que "creo que es cuando rompo la tierra, porque eso no depende de mí. Romper la tierra se hace con tractores y no depende de mí, porque tengo que andar consiguiendo a alguien que lo haga. Además, encontrar tractores es complicadísimo acá en Santa Juana. Entonces con eso me atraso mucho".

Asimismo, Inés afirma que, en base a los cultivos, "todo lo demás lo domino y lo puedo hacer yo. Quizás puedo demorarme, el trabajo es pesado, pero lo puedo hacer".

-¿Cómo es el proceso para producir merkén?

- "Aquí se empieza por seleccionar semilla. Después se selecciona la mata, el capi - el fruto- que

uno quiere. Posteriormente se le hace un secado que no sea muy potente al fuego para que la semilla no se dañe. Y después se hace la selección de sacar la semilla, eso más o menos se hace en junio o julio, porque agosto se hace el amasijo".

Junto con describir el trabajo que realiza para producir el condimento picante, la agricultora de Santa Juana destacó que el producto no sólo se vende en el Biobío, sino que también llega a otras regiones como la Metropolitana o la Región de la Araucanía.

-¿Cuál es el funcionamiento que tiene la cooperativa para comercializar el merkén?

- "Nosotros mismos -la

cooperativa- envasamos el merkén. Técnicamente la cooperativa le compra el producto a cada socio y socio, para después envasar el merkén. Así que la cooperativa es la que se encarga de toda la etiqueta, envase y todas esas cosas. Cuando hay una entrega nos reunimos, envasamos y hacemos carga y van socios designados a vender a distintas ferias o puestos".

Igualmente, Inés cuenta que, en base al mismo enfoque sustentable que impulsan como cooperativa en el trabajo de la tierra, está buscando constantemente capacitarse y adquirir nuevos conocimientos que les ayuden en la producción del merkén, resguardando las prácticas de

cultivos utilizadas en generaciones pasadas, pero también innovando en la protección del medio ambiente con el uso de elementos 100% orgánicos y con herramientas que no dañen el entorno.

"Muchas cosas han ido cambiando, por ejemplo, antes regaba todo el terreno de cultivo a balde, pero ahora lo hago con un sistema de riego, para usar eficientemente el agua. Acá lo importante, a pesar de las modificaciones que son necesarias, es no cambiar la esencia de la semilla, de cómo arreglamos la tierra en abono. Además, también hay que cuidar el sistema de secado", afirmó la productora de merkén.

Legado mapuche

Lo que produce Inés es un condimento que tiene origen desde tiempos inmemoriales en nuestro país, creado por la etnia Mapuche y que es reconocido como un producto que forma parte de las costumbres alimentarias de los chilenos, especialmente de los habitantes de la Región del Biobío hacia el sur.

El merkén de Inés es muestra que la mantención de las tradiciones y que la cultura de los pueblos originarios, como el Pueblo Mapuche, tienen un valor en sí mismo en las sociedades actuales, destacándose además el respeto de la tierra como parte de su proceso de producción del ají.

PROYECTO FINANCIADO POR EL FONDO DE MEDIOS DE COMUNICACIÓN 2024:

