

Seis mujeres y una historia de dignidad Asociación de productoras de Monte Carmelo (MONCAR)

Edsijual Mirabal

Profesora UNESR. Asesora Presidencia INIA
Correo electrónico: edsijual@gmail.com

*Sus integrantes cuentan la historia
Vida cotidiana de una campesina de MONCAR*



Foto 1. Fachada principal de la sede de MONCAR.

Para llegar a MONCAR hay que remontar algunas montañas que albergan a Monte Carmelo, un caserío del estado Lara cercano a Sanare. Allí los árboles cantan al atardecer y la gente es tan amorosa que en la época donde las orquídeas abren su corazón, no se guardan las flores en las casas para el disfrute íntimo, sino que son dispuestas para adornar las enramadas del

pueblo, para que cualquier vecino o caminante crea verdaderamente que está llegando al lugar donde Dios creó al mundo.

La Asociación de Productoras de Monte Carmelo es una asociación civil conformada por seis mujeres: Gaudy García, Rosa Irma Palencia, Luz Mary García, Narcisca Castillo, América García y María de la Cruz Pérez. El origen de

MONCAR está estrechamente vinculado a la Cooperativa La Alianza y al procesamiento de materia prima de origen agrícola.

Se funda en el año 1994. Sus dieciséis años de trabajo han contribuido a la construcción de una mejor comunidad y a mejorar la calidad de vida de las mujeres que la conforman. Actualmente poseen un moderno edificio que

prestan para que funcione el liceo del Monte Carmelo, que fue construido originalmente como posada y planta artesanal para la preparación y envasado de salsas y dulces. Su sede es lugar de encuentro y de formación de estudiantes universitarios, de productores, productoras y cooperativistas.

Sostiene Gaudy García, coordinadora general de MONCAR, que los objetivos de la Asociación están orientados “al desarrollo integral de la mujer campesina, a través de un trabajo organizado, digno y estable que permita el crecimiento humano y el bienestar económico y social de la familia”.

Sus integrantes cuentan la historia

Rosa Irma Palencia, una de las fundadoras de la Asociación, comenta sus vivencias y aprendizajes en MONCAR. A partir de algunas preguntas, ella nos cuenta con sencillas pero sabias palabras parte de la historia de MONCAR.



Foto 3. Muestra de salsas y dulces elaborados por las mujeres de MONCAR.

¿Cómo surge la idea de las salsas?

Empezamos porque teníamos la oportunidad de aprovechar los tomates y las frutas, por eso nos dicen las salseras. Los tomates pequeños eran botados por los productores porque no se podían vender.

¿Si están tan vinculadas a la Cooperativa La Alianza, por qué no son cooperativa?

No somos cooperativa pero hacemos las mismas funciones, lo que nos falta es el cartoncito ese que nos acredite. Aquí todos los trabajos son colectivos.

¿Cuándo decidieron registrarse como asociación?

Al principio trabajamos casi un año sin legalizarnos, éramos muchas pero quedamos pocas, empezamos nueve y quedamos cinco. Después se integró América García, lo que pasa es que el trabajo de nosotras era mucho de colaborarle al grupo. Todo era llevado por el grupo porque no teníamos nada, las puras ganas de trabajar. Más de un año sin cobrar.

¿Cómo aprendieron a elaborar y a conservar las salsas?

Comenzamos haciendo un cursito chiquito como de seis horas, en una casita que nos prestaron, era de una compañera que trabajó con nosotras pero que ya se fue. Lo hicimos varias, como diez.



Foto 2. Rosa Irma Palencia, participante de MONCAR.

Después hicimos otro en La Casa de la Mujer de Barquisimeto. Más tarde nos vino otro curso de conservación de alimentos por el Ministerio de Agricultura y Tierras, en ese tiempo era Ministerio de Agricultura y Cría.

¿Cuántas salsas hacen en un día?

Al principio pasábamos todo el día haciendo veinticuatro salsitas, la práctica es la que enseña a uno, ahora hacemos un promedio de ochenta y cuatro salsas, siete u ocho cajas. Procesamos hasta mil kilos en una semana cuando hay producción, todo el día entre seis mujeres haciendo salsa.

¿Cuáles son los procesos más importantes para la elaboración de las salsas?

Las salsas duran casi un año si el proceso está bien hecho. Se envasa hirviendo, la salsa hirviendo, el frasco hirviendo, la tapa hirviendo, todo, todo tiene que estar hirviendo. Es un proceso artesanal en el que no usamos químicos, ni para la salsa, ni para los dulces. Lo hacemos casi todo manual, porque lo único que tene-

mos industrial es la licuadora. Lo hacemos en coladores normales, ese es el trabajo más fuerte.

¿En este momento dónde consiguen los tomates?

Los productores son de por aquí mismo. A ellos esos tomates pequeños no se los reciben. Los productores de al lado se benefician porque se salvan los tomates pequeños que no pueden vender en la Feria de Consumo Familiar.

Antes se perdían los tomates, los botaban por allí, ahora los compramos a bajo precio pero los compramos.

¿En qué actividades de promoción cultural participan?

En relación a la parte cultural de los cultivos participamos en las Ferias de la Semilla porque casi todos los cultivos son de aquí: tomate, lechosa, higos, ajo porro, cebolla y pimentón.



Foto 4. Ramón Betancourt, productor de tomates de Altos de las Rosas.

Vida cotidiana de una campesina de MONCAR

Carmen Alicia García es un claro ejemplo de tenacidad. Descubramos su vida y adentrémonos en la cotidianidad de muchas mujeres campesinas.

“Mi rutina es muy variada, me paro a las seis de la mañana, pero antes cuando los muchachos estaban en la escuela, me paraba a las cinco. Lo primero es destapar los pericos, alimentar la tortuga, después echarle comida a las gallinas. Cuando tenía el pimentón iba a seleccionarlo en cestas, por tamaño: grande, pequeño y mediano.

“Del cultivo se sale a las tres de la tarde o a la una, dependiendo de la cosecha. Yo trabajo con toda la familia. Después del almuerzo tengo reuniones. Los lunes reunión de productores, los martes consejo comunal de Monte Carmelo, los miércoles comité de campesinos, los jueves la comuna, los viernes tareas de la Universidad Bolivariana, allí estudio a través de Misión Sucre. Yo curso décimo semestre de Gestión Social, los sábados y domingos tengo clases presenciales. El domingo en la tarde tengo reuniones con el comité de vivienda y hábitat”.

“Soy esposa, madre, abuela y toda la familia la tengo en la casa. Mi nieto mayor está en una orquesta infantil. Los hijos y los nietos están aprendiendo porque van al campo a ayudar.



Foto 5. Carmen Alicia García, participante de MONCAR.

Yo soy agricultora en mi parcela, tengo repollo, maíz, brócoli, pimentón y tomate”.

“Yo siembro a medias, pero siempre con gente de la Asociación”.

“Para sembrar el maíz, se arregla la tierra con el tractor, se surquea con el caballo y luego se le echa la semilla al surco. El agua que recibe es de lluvia. Se le coloca urea una sola vez cuando tiene un mes. El maíz en esta zona tarda de seis a siete meses. El maíz lo usamos para las gallinas, para comer nosotros, para regalarlo. El maíz casi no lo vendo. Se siembra en julio y se recoge en diciembre. Se cosecha a media hoja para que sea más fácil el traslado y quepa en la cesta. Se tira a media hoja en el patio para que se termine de secar. Si no llueve se seca bien. Después se desgrana y

se manda a pilar en Sanare o en Las Lajitas. El nepe sirve para las vacas”.

“El cilantro lo dejé de semilla. Para dejarlo de semilla hay que dejarlo que seque. El cuidado que le damos a las plantas es que estamos pendientes de regarlos con agua y ponerle urea para que se refresque y se mantenga verde. También usamos el humus de lombriz”.

“Este año no llovió”.

Otra participante, América García, evidencia en su relato algunos de los aprendizajes alcanzados con su participación.

“Yo primero trabajaba haciendo tallas de madera, me incorporé a MONCAR hace como 11 años. Veía yo a mi tía tallando y aprendí a hacer las tallas de madera. No me

INIA Divulga 17 septiembre - diciembre 2010

queda ninguna talla, en esa época no le daban importancia a las tallas. Me gusta el trabajo de las tallas y este trabajo de las salsas también me gusta. Lo que más tallaba eran imágenes de santos y pesebres. Yo trabajaba con la concha del bucare pero ahora está muy escasa, la gente los ha tumbado, ahora son lisos y no tienen la concha esa. Me siento bien, me la llevo bien con todas. Aprendí a hacer los dulces, a participar en reuniones, a participar con otras compañeras, me he especializado en las labores de tapar los frascos”.

La voz de Gaudy García afina algunos detalles y destaca los alcances y reconocimientos de la organización.

“La dimensión social de nuestro trabajo es muy importante, eso se puede ver en nuestra contribución a la comunidad con el préstamo de la sede, desde el 2001 hasta el presente, para que funcione el liceo Benito Jesús García. Nuestro aporte incluye el pago de servicios de agua, luz y aseo, lo cual hasta el presente no ha sido reconocido por el Ministerio de Educación”.

“MONCAR es reconocida nacional e internacionalmente a raíz de haber recibido el primer premio en el concurso de Emprendimiento Económico Liderado por Mujeres, organizado por la Red de Educación Popular entre Mujeres de América Latina y el Caribe, desarrollado en Caracas en Mayo de 1998”.

“Hemos tenido otros reconocimientos debido a nuestra participación en diferentes eventos y espacios organizativos, tales como: 1era y 2da Feria Internacional de Mujeres Empresarias, desarrollado en España (Granada) durante los años 1999 y 2002. Red de Educación Popular de América Latina y el Caribe (REPEM). Encuentro de Comunidades de Alimentos, en Italia en la ciudad de Turín, en

los años 2006 y 2008. Para el 2010, se tiene invitación para asistir al evento sobre comida lenta organizado por la Fundación Terra Madre”.

Ellas son mujeres que llevan la decisión y el trabajo cooperativo como bandera. Su empeño y empuje las enaltece, están convencidas. Transitan caminos ciertos, su marcha es un río de sueños y de obras que se entrelazan con otras obras, con otras esperanzas.



Foto 6. Gaudy García, coordinadora general de MONCAR.