

ROMPEN CON MACHISMO ANCESTRAL

Mujeres mayas toman el control

Cambian labores en casa y se empoderan como microempesarias, pese a burlas y apuestas de que fracasarían en elaborar mermeladas y ecoturismo

TEXTO Y FOTOS
ADRIANA VARILLAS

estados@eluniversal.com.mx

CANCÚN

En el norte de Quintana Roo las mujeres han logrado romper las tradiciones machistas, han vencido carencias, prejuicios, críticas de sus esposos, familiares, vecinos y hasta sus propios miedos.

Son mujeres con hijos, algunas con estudios y otras que no saben leer ni escribir; incluso, otras, únicamente hablan maya.

Unidas en dos grupos, se han convertido en microempesarias, tras años de capacitación. Unas encontraron un nicho en la elaboración de mermeladas; las otras, en el desarrollo del ecoturismo.

Comparte su sabor a los turistas

Desde la selva maya, un grupo de ocho mujeres trabaja para endulzar el paladar de turistas nacionales e internacionales. Agrupadas en la cooperativa "Mujeres Mayas Ulu'umil Beh", siembran y cosechan la fruta necesaria para elaborar mermeladas orgánicas de papaya, piña y pitahaya, que se vende en hoteles de la Riviera Maya.

Las mujeres crearon un grupo en 2001 y por cinco años fortalecieron sus capacidades para organizarse y producir mermelada.

En 2006 lograron constituirse legalmente y —durante esa travesía personal y laboral— han sido apoyadas y guiadas por la asociación

Amigos de Sian Ka'an (ASK), que gestiona recursos de la Travel Foundation, de Fundación ADO, del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) y del Instituto Nacional de Desarrollo Social (Indesol).

Explican que cada hotel, turista o residente que compra una de sus mermeladas está contribuyendo no sólo a fortalecer el mercado interno, les ayudan también a sostener sus hogares, apoyando con el ingreso económico para que sus hijos tengan acceso a una mejor educación, sustento y vida.

Además, propician que, al haber más empleo dentro de las comunidades, se frene la migración de los hombres a centros turísticos de la zona, como Cancún y Playa del Carmen, en donde los jóvenes tienen contacto con una cultura diferente que choca con la suya, despojándoles de su identidad y provocando diversos fenómenos sociales en las comunidades indígenas, cuando vuelven a ellas.

Encuentran oportunidades

Con seis horas de trabajo diario y mucho esfuerzo invertido, el grupo de ocho socias venden mensualmente 15 mil frascos de 30 gramos de mermelada; 2 mil 500 frascos de 240 gramos y de 3 mil 500 frascos de 117 gramos, que son comprados en cinco hoteles de la línea Carisma y dos centros de hospedaje.

No siempre fue así. En la comunidad de Chumpón, a 45 kilómetros de Tulum, dentro de la Reserva de la Biosfera de Sian Ka'an, las oportu-

nidades de trabajo —de haberlas— estaban reservadas para varones, que deben salir del poblado hacia centros turísticos en busca de empleo.

Las mujeres, como establece la tradición en esta localidad de 700 habitantes, están confinadas a tareas del hogar, al cuidado de los hijos, de sus esposos y al campo.

Hoy, estas mujeres que se dedicaban originalmente a bordar y a sembrar hortalizas, son pequeñas proveedoras de importantes hoteles que lidian con el reto de elaborar cotizaciones, de ser evaluadas para obtener certificaciones de calidad, de hacer trámites, de horarios de entrega, de condiciones climatológicas adversas que compliquen la cosecha de frutas e, incluso, lidian con la discriminación.

También se enfrentan a las grandes reformas que transforman México y que propiciaron una caída en sus ventas, debido al alza de los precios en Quintana Roo, en donde el IVA subió de 11 a 16%.

"Tuvimos que presentar nuevos precios, por el alza de los insumos y fue muy difícil rescatar y levantarse, porque no sobrevivimos con puro capital, cero ganancias", indica a EL UNIVERSAL, María Caamal Abam, tesorera de la cooperativa.

"La conexión con los hoteles fue muy difícil, porque es una experiencia que no sabíamos cómo son los estándares de los hoteles para manejar un alimento, la calidad, pero con el apoyo de Amigos de Sian Ka'an, pudimos hacer el enlace.



Fecha 29.03.2014	Sección Estados	Página 12
---------------------	--------------------	--------------

“También con respaldo de una fundación, pudimos saber de estas cosas, porque nosotras no sabíamos leer, escribir, ni usar una computadora; fuimos aprendiendo y cada paso que dimos fue un aprendizaje, porque es muy difícil para nosotras. Pero seguimos en pie siempre, nunca nos desanimamos al estar en la batalla”.

A cambio —dice— han ganado capacitación, autoestima, conocimiento, seguridad, empoderamiento y mejorar la calidad de vida de ellas y de sus familias.

“El domingo me doy mi día de descanso y a mi esposo le toca cocinar y si no quiere ni modo”, expresa.

Ya en su carácter de microempresaria, explica que el participar de este tipo de proyectos no sólo les ha permitido aumentar el ingreso económico a sus hogares y dis-

frutar de mayor tiempo con sus hijos, sino que ha cambiado poco a poco los roles tradicionales.

“Nos cuesta trabajo admitir que nosotros hacemos más que los hombres porque abarcamos ser amas de casa, trabajar, checar a los hijos; hacemos cinco cosas a la vez.

Aquí nada de que el machismo predomine. Ha sido muy difícil hacernos entender, pero el estilo de vida ha cambiado poquito a poco.

“Hemos tomado cursos de equidad y género en donde nos enseñan que tenemos los mismos derechos que el hombre y que nuestras opiniones y decisiones deben ser respetadas porque tienen un valor. Que no porque nos vean más chiquitas, abusen”, dice entre pícaras carcajadas.

María tiene 34 años y tres hijos, uno en el kínder, otro en primaria y otro en secundaria. Era costurera y ahora como microempresaria se quiere jubilar en cinco años.

Evoca los tiempos en que, cuan-

do comenzó a integrarse “Mujeres Mayas Ulu’umil Beh” enfrentaron la condena social. La comunidad se les fue encima y escucharon que en lugar de salir del pueblo “a loquear” debían permanecer en casa, cuidando a los hijos y esposos.

Acompañada de su mamá Aristeo Abam y de Cristina Ake Pacheco, del consejo de Vigilancia, cuenta que cuando los varones vieron las mermeladas embasadas, etiquetadas y supieron que contaban con distintivos de certificación de calidad emitidos por la Secretaría de Turismo (Sectur), fueron vistas con otros ojos.

Actualmente, debido a sus esfuerzos, se han ganado el respeto del pueblo y, además de generar su propio ingreso, abrieron fuentes de trabajo para los hombres de la comunidad que las quiso frenar.

Proyecto ecoturístico

“Las Orquídeas de Sian Ka’an” se formaron hace cuatro años, en la comunidad de pescadores de Punta Allen, el único grupo de guías en ecoturismo en Quintana Roo.

Comenzarán a trabajar en abril próximo, con respaldo de la asociación civil “Amigos de Sian Ka’an” (ASK) y de la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (Conanp), que les ayudaron a colocar sus sueños en papel, elaborar un proyecto y gestionar fondos provenientes de la Alianza WWF y de la Fundación Carlos Slim.

Al principio eran 52, pero en su comunidad no creyeron en ellas y eso los dividió, principalmente los hombres de la isla, quienes apostaban cajas de cerveza a que fracasarían, apartó a la mitad.

Las 25 que se quedaron continuaron con el proyecto y ofrecen recorridos —a pie y en bicicleta— por senderos poblados de especies de flora y fauna, entre las que destacan cuatro tipos de manglar —blanco,

rojo, negro, botóncillo— ár-

boles medicinales como el chacá y la palma chit o plantas como el romero.

El paseo incluye la navegación en parejas a bordo de kayaks, por canales de agua pertenecientes a la “Laguna Negra”, que conecta con el mar. El nombre de la laguna

proviene del color del mangle rojo, que parece tinter el agua.

Eligieron a la orquídea como su flor emblemática, porque dicen que las mujeres son únicas, porque seducen y porque son lo suficientemente fuertes, como para resistir las tormentas.

DEDICACIÓN

- Con seis horas de trabajo diario y mucho esfuerzo invertido, el grupo de ocho socias venden mensualmente 15 mil frascos de 30 gramos de mermelada; 2 mil 500 frascos de 240 gramos y de 3 mil 500 frascos de 117 gramos

- Las microempresarias eligieron a la orquídea como su flor emblemática, porque dicen que las mujeres son únicas, porque seducen y porque son lo suficientemente fuertes, como para resistir las tormentas

“Cuesta admitir que hacemos más que los hombres porque abarcamos ser amas de casa, trabajar y cuidar a los hijos”

María Caamal Abam, tesorera de la cooperativa

“Presentamos nuevos precios por el alza de insumos; fue difícil levantarse, porque no sobrevivimos con puro capital”

María Caamal Abam, tesorera de la cooperativa



PROCESO TOTAL. De papaya, piña y pitahaya son las mermeladas que elaboran desde hace varios años; ellas siembran y cosechan cada fruta para sus jaleas



INICIATIVA. Se convierten en pioneras en la Isla Allen para pasear turistas nacionales y extranjeros; inician labor en abril