

Tramبando

Proyectos Socioprodutivos Sustentables
en épocas de cambio



8va Edición



Trampiando

Director de Investigación

Daniel Quintero

Cara Visible de CONVITE

María Alejandra Rujano

Responsable de la Revista

María Eugenia Acosta

Equipo Editorial

Santiago Roca

Carlos González

Endira Mora

Yazmary Rondón

Jesús Erazo

Diseño e Ilustración

Miguel Albornoz

Gabriel Martínez

Maquetación

Pablo Sulbarán

Jesús Erazo

Revista Trampiando**"Proyectos Socioproyectivos Sustentables en Épocas de Cambio"**

8va Edición

Depósito Legal

ME2022000103

ISSN: 2957 - 4234

Año: 2022

convite@cenditel.gob.ve

[http://convite.cenditel.gob.ve/
revista-trampiando](http://convite.cenditel.gob.ve/revista-trampiando)

Derecho de autor © 2022

Fundación Centro Nacional de Desarrollo e
Investigación en Tecnologías Libres (CENDITEL)

Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología (MINCYT)

Algunos derechos reservados - Copyleft

Los contenidos de esta publicación expresan el punto de vista personal de los entrevistados, quienes son los únicos responsables de sus escritos y son divulgados con el propósito de generar el debate en torno al conocimiento libre, dinámicas liberadoras y experiencias sociocomunitarias. De ningún modo debe entenderse que los mismos representan necesariamente la política oficial del Centro Nacional de Desarrollo de Investigación en Tecnologías Libres (CENDITEL) ni del Ministerio del Poder Popular para Ciencia y Tecnología (MINCYT).

Licencia Creative Commons Atribución - No Comercial - Compartir Igual 4.0 Internacional (CC BY - NC - SA 4.0)

Usted puede copiar, distribuir y comunicar este contenido, siempre que se reconozca la autoría original, no se utilice con fines comerciales y se comparta con la misma licencia que la obra original.





Contenido

Presentación

I - II

Los pequeños emprendedores van al campo

- 1 Más chocolate: Una alianza femenina en torno al cacao de origen
Adalberto Fernández 2 - 7
- 2 Productos Oleia. Promoviendo las capacidades socioproyectivas para dinamizar la economía comunitaria
María Eugenia Acosta 8 - 12
- 3 Ambrosía Alimentos. Producción sustentable, agroecológica y biodinámica de lácteos con valor colectivo
María Eugenia Acosta 13 - 17

Formando redes para aprender a emprender

- 4 Escuela de labores Canónigo Uzcátegui, entrelazando hilos por el emprendimiento social
Jesús Erazo 19 - 22
- 5 Proyecto Comunitario para el Manejo adecuado de los Residuos Sólidos Inorgánicos. Menos residuos para ganar más vida
Yazmary Rondón 23 - 30

Integrando comunidades para la producción local

- 6 Colectivo de Siembra Domingo Salazar Rojas. Un modelo de agricultura y avicultura para el Municipio Libertador del Estado Mérida
Endira Mora 32 - 37
- 7 Empresa de Propiedad Social Directa Comunal de Atención Telefónica de Ejido. Pioneros en la apropiación socioproyectiva de las telecomunicaciones
Santiago Roca 38 - 44



Presentación

Proyectos Socioproyectivos Sustentables en época de cambios

La compleja realidad económica que ha enfrentado la sociedad venezolana en los últimos tiempos marcó significativamente las condiciones de vida de la población, pues la economía venezolana ha coexistido con diversos bloqueos y sanciones como medidas coercitivas unilaterales impuestas a nuestro país y agravada por el impacto por la pandemia por la COVID-19, lo que generó un deterioro de la evolución económica que se venía logrando.

Sin embargo, gran cantidad de la población se ha enfocado en sobreponerse a dicha situación, emergiendo emprendimientos generadores de bienes y servicios orientados al aprovechamiento de las potencialidades locales, al rescate de técnicas y herramientas ancestrales, al uso racional y eficiente de los recursos disponibles con innovaciones a nivel tecnológico y al realce de lo hecho de forma artesanal.

Este proceso dinámico de reinención de redes socioproyectivas responde a los requerimientos de las comunidades mediante el impulso de sus capacidades y el fortalecimiento de las diversidades vocaciones de sus individuos; así como la implementación de una economía solidaria que garantice beneficios, calidad de vida y satisfacción de las necesidades colectivas, enmarcadas en el concepto de desarrollo endógeno.

En ese orden de ideas, esta 8va edición de la Revista Tramplando, titulada “Proyectos socioproyectivos sustentables en épocas de cambio”, se propuso recopilar experiencias que se orientan al desarrollo de actividades de producción que demuestran iniciativa para transformar la dinámica socioeconómica de la nación, a partir de modelos donde las comunidades participan en la creación de bienes o servicios que generan intercambios productivos, aprovechando los saberes populares y tecnologías actuales. Asimismo, el concepto de “emprendimiento social” es clave para comprender las iniciativas que se recogen en este número.





Sean estas reflexiones la antesala para presentarles esta edición, constituida por siete artículos organizados en tres secciones. En la sección *Los pequeños emprendedores van al campo* se reúnen experiencias de vocación socioprodutiva que vuelven a la producción tradicional desde el entorno urbano o periurbano. Allí se encuentran ejemplos de manejo de la producción de rubros tradicionales, como el cacao y la leche, con técnicas actualizadas y sustentables.

En la sección *Formando redes para aprender a emprender* se recogen experiencias de respaldo a la realización de actividades socioprodutivas. Allí se puede leer sobre el aprendizaje de oficios como apoyo a la economía familiar, así como sobre la reutilización de desechos con impacto productivo y ambiental.

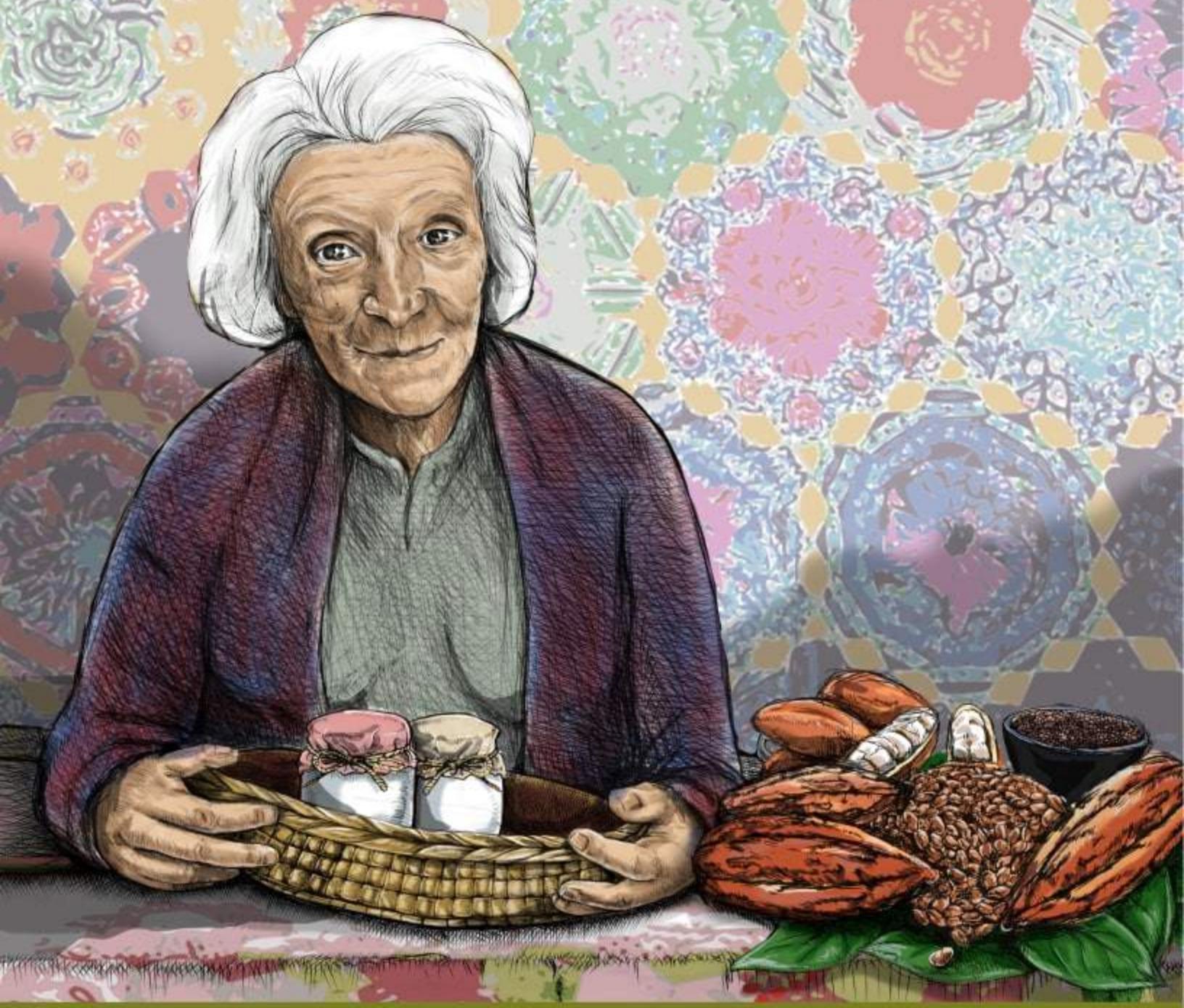
Finalmente, en la sección *Integrando comunidades para la producción local* se recopilan experiencias que nacieron en el encuentro entre organizaciones comunitarias y que han escalado hasta convertirse en referencias de producción local. Allí se exponen casos de producción agrícola y empleo de telecomunicaciones con participación directa de las comunidades.

Las experiencias recogidas en el presente número dan cuenta de las diversas iniciativas que pueden surgir cuando se facilita el diálogo de saberes en espacios comunitarios. Por lo tanto, constituyen ejemplos en favor de la movilización de las comunidades organizadas por la realización de iniciativas socioprodutivas nutridas de otra lógica, preocupadas por el impacto social y ambiental de sus actividades, y con una visión sustentable.

Los invitamos no solo a leer, informar y difundir los temas presentados en esta edición, sino que animamos a nuestros lectores a acercarse a las experiencias presentadas en pro de una economía solidaria.

María Eugenia Acosta y Santiago Roca
Por el Equipo Editorial
Revista Trampiando

Los pequeños emprendedores van al campo





Más chocolate: Una alianza femenina en torno al cacao de origen

Participantes: Nora Mogollón,

Kellvy Quintero y Adriana Duque

Entusiastas del procesamiento artesanal del cacao

Entrevistador: Adalberto Fernández

Un grupo de emprendedoras chocolateras de Mérida halló en el cacao el potencial para emprender en la particular realidad económica venezolana, reto que trascienden con una alianza comercial colaborativa, enfocada en la calidad alimentaria y en el rescate de una tradición milenaria.

Se trata del sello regional «+ Chocolate», una alianza de artesanas y marcas chocolateras que apuestan por la nutrición y las buenas prácticas, un modelo alternativo ante la extendida industrialización del chocolate como golosina. “Nuestra propuesta sigue abierta para quienes quieran sumarse a esta idea”, sostiene la biólogo y emprendedora chocolatera, Nora Mogollón durante una entrevista.



Figura 1. Emprendedoras Kelly Quintero y Nora Mogollón

Fuente: Adalberto Fernández (2022).

La activista del cacao y creadora de la marca «D'norelé Chocolates» asegura que «+ Chocolate» ha sumado hasta 17 marcas y emprendimientos a su modelo de colaboración comercial, siendo una vitrina y plataforma

para artesanas, que de manera individual, no podrían establecer una tienda de exhibición y venta en plena zona céntrica de la capital de Mérida.

Así lo suscribe una de las asociadas al sello, Kellvy Quintero, emprendedora chocolatera, Licenciada en Administración de Empresas y Contaduría Pública, impulsora de la marca «Chocolates Colibrí».

La tienda «+ Chocolate» está situada en la Avenida 2 Lora, en el sector Glorias Patrias, a pocos metros del Registro Principal, Mérida estado Mérida y abrió sus puertas el 4 de febrero de 2022, sirviendo como punto de intercambio comercial a emprendedoras que gestaron sus proyectos al calor de las dificultades.



Figura 2. Logotipo del sello «+ Chocolate» .

Fuente: + Chocolate [@maschocolate] (2022).



Su activación coincide con un pujante esfuerzo social por reactivar la economía tras el período especial de la pandemia mundial por COVID-19 y ante la depresión que causó el bloqueo financiero impuesto a Venezuela, dos factores que han marcado el contexto general nacional. No obstante, a mediados de 2022 la producción nacional de cacao se posicionó en unas 26 mil 300 toneladas (26.300 Tn) y se proyecta llegar a unas 60 mil toneladas (60.000 Tn) en los próximos 3 años, según informes conjuntos del Gobierno y del Comité de Venezuela en la Organización Mundial de Agricultores.

En buena medida los pequeños y medianos procesadores han tomado parte en este escalamiento productivo, incluidas emprendedoras merideñas, organizadas en diferentes fórmulas, una de éstas, el sello «+ Chocolate». Entre ellas Chocolates Cattleya, Chocolates El Trapiche, D'norelé Chocolates, Cacao Piedemonte, Chocolates Garúa, CAVAT, Chocolates Colibrí, y OVE (Origen Venezolano), son algunas de las marcas exhibidas y comercializadas en la tienda especializada «+ Chocolate».

La ética del cacao

Una de las aristas en el momento complejo que transita la actividad económica cacaotera es la deformación de los patrones de consumo, opinión en la que coinciden ambas emprendedoras, egresadas del diplomado en chocolatería de la Universidad de Los Andes (ULA, 2019), que formó a más de 25 artesanas.

Suscriben que la percepción del chocolate como una golosina o como un lujo, antes que como fuente de nutrición y de energía para la familia, es una deformación causada por la fuerte industrialización.

Ante este panorama las chocolateras merideñas acuñan una serie de principios que bien pueden ser enmarcados en una «Ética del cacao» en relación con el rescate del cacao originario, educación y divulgación del conocimiento vinculado al cacao; calidad y alta

concentración del rubro en los productos finales, así como el fomento de buenas prácticas en la producción cacaotera.

“El cacao tiene beneficios innumerables para la salud. No es cuento de carretera. Investigaciones científicas, así lo indican”, sostiene Nora Mogollón, entrevistada en «El Centro Cultural del Cacao», nombre que las emprendedoras acuñaron para la casona que alberga la tienda y el laboratorio de «+ Chocolate», donde el arte, esmerado ornato y buen gusto conjugan un ambiente propicio para degustar, conversar y aprender.



Figura 3. Espacios de la tienda «+ Chocolate».

Fuente: Adalberto Fernández (2022).

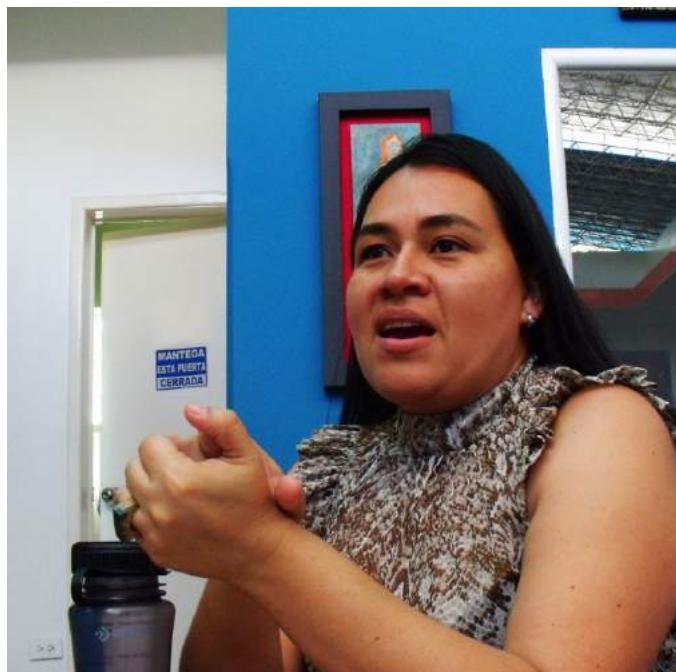
Por su parte, Kelly Quintero, sostiene que la citada «Ética del cacao» apunta hacia productos más puros, con mayores porcentajes de cacao, y por tanto, más saludables.

Sin embargo, las dos admiten que los beneficios del cacao para la salud han permanecido en un segundo plano, detrás del sabor, la textura y gustosidad, asociados con el chocolate. Más allá de esta percepción superficial, yacen verdades científicas contundentes



poco divulgadas: La cualidad benéfica del cacao para la salud y su potencial para complementar la dieta saludable.

Por otra parte se tiene que ésta, no es la premisa de la gran industria del chocolate, que de manera evidente desmejora el cacao con altas dosis de azúcar, saborizantes y químicos, que de manera subrepticia, terminan en el paladar de un público casi desprevenido ante las consecuencias que tienen en la salud estos “añadidos”.



Figuras 4. Emprendedora Kelly Quintero | Chocolates Colibrí.

Fuente: Adalberto Fernández (2022).

El cacao, un superalimento de gran beneficio para los humanos

La confluencia de vitaminas, antioxidantes, grasas y teobromina en el cacao, hacen que este sea considerado un superalimento, una categoría vinculada con una alta densidad nutricional, progresivamente acuñada y adoptada en ámbito de la nutrición y dietética.

“El cacao contiene una alta cantidad de calorías y eso se traduce en mayor energía. Además, sus grasas ayudan a mantener satisfechas las necesidades energéticas a nivel celular”, explicó la licenciada en enfermería, Adriana Duque.



Figura 5. Licenciada en enfermería (ULA) Adriana Duque.

Fuente: Adalberto Fernández (2022).

Consultada sobre las cualidades del cacao, la también egresada del diplomado de Gestión Social en Nutrición de la Escuela Venezolana de Alimentación y Nutrición (EVAN), sostiene que el chocolate con altas concentraciones de cacao (de 75% a 100%) es un superalimento, siendo recomendado el consumo de al menos 30 gramos al día.

Las grasas saturadas presentes en el cacao ayudan a fortalecer el sistema cardiovascular. Por otra parte, los flavonoides, una variedad de fitonutrientes, también abundantes en el rubro, constituyen un soporte antimicrobiano y de protección contra el cáncer. Asimismo, el cacao contiene teobromina y vitamina C, sustancias que estimulan la liberación de serotonina, la



sensación de bienestar, la relajación de vasos sanguíneos y de músculos lisos, entre otros beneficios.

¿Entonces qué tiene de malo el uso del cacao en la industria de las golosinas?

La enfermera con experiencia en tratamiento y cuidados directos para personas con cáncer y diabetes sostiene que la industrialización desmejora las propiedades del cacao puro, al añadir azúcar, maltodextrina y saborizantes, entre otras sustancias, al tiempo que reduce la concentración de cacao en el producto final: El chocolate como golosina.

"Termina siendo algo contraindicado, más que un beneficio para la salud, ya que el porcentaje de cacao en chocolates industrializados, es mínimo", señala la licenciada en enfermería, y subraya que la malnutrición es un denominador común entre los pacientes con enfermedades metabólicas, incluido el cáncer, visto en la perspectiva de una teoría metabólica sobre dicha enfermedad.

"El azúcar y la maltodextrina; la harina de trigo refinada y en general los alimentos industrializados, contienen sustancias de uso extendido que generan muchos trastornos en el metabolismo humano", finaliza la especialista asistencial.

Reencuentro con un rubro originario

El cacaotero, especie vegetal que el naturalista sueco Carlos Linneo (1707-1778) denominó "Theobroma Cacao", ha existido por más de 5.500 años en la cuenca del Amazonas en América del Sur, lugar donde la ciencia y la historia han hallado trazas de su origen biológico, uso y consumo milenario.

Sin embargo, en algunos períodos de la historia, los venezolanos casi perdieron por completo su vinculación sociocultural, sus conocimientos ancestrales y el patrimonio biológico que constituye el fruto del cacaotero, atesorado en las civilizaciones prehispánicas

como un alimento digno de ser ofrendado a las deidades.

En este sentido vale traer a colación los estudios de un merideño cuya vida y obra transcurrió entre los siglos XIX y XX, el abogado, periodista y escritor Túlio Febres Cordero (1860-1938), quien documentó de manera fehaciente la tradición cacaotera en la región andina venezolana.

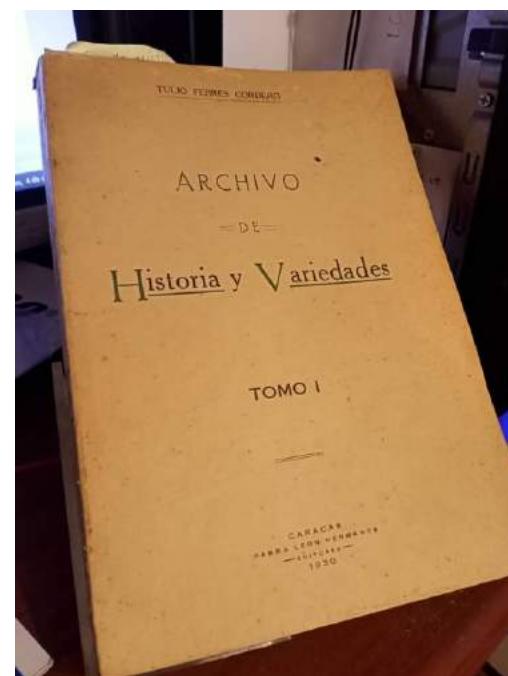


Figura 6. Libro Archivo de Historia y Variedades de Túlio Febres Cordero (1930).

Fuente: Adalberto Fernández (2022).

"(...) es un hecho cierto que la bebida indígena llamada chorote, es originaria de tales regiones (Los Andes venezolanos)", sentencia Febres Cordero en el libro *Archivo de Historia y Variedades* (Tomo 1), publicado en 1930 y que cita entre sus fuentes el texto *Historia de la Provincia del Nuevo Reino de Granada*, escrito por Fray Alonso de Zamora.

"(...) hoy mismo, transcurridos casi tres siglos y medio de su conquista por los españoles (en Los Andes venezolanos), el chorote se prepara lo mismo (igual)



que entre los indios, salvo el ingrediente del dulce o azúcar, que éstos no empleaban (...)", agrega Tilio Febres Cordero, ilustrando el modo de uso originario, con tradición desde las civilizaciones originarias, y su contraste con el uso posterior.

"(...) Tostaban los granos del cacao, y molido, le sacaban al fuego la grasa, que llaman hoy manteca de cacao (...) era de tanta estimación, que con ella daban sahumerio a sus ídolos. Volvían a moler lo que restaba en la vasija, y era su regalada bebida con nombre de chorote", cita Tilio Febres Cordero el texto de Zamora.

Varios siglos después, hasta la contemporaneidad, no resulta impreciso decir que los emprendedores modernos del cacao trabajan en una suerte de reencuentro con el rubro, que tiene uno de sus orígenes en la región andina venezolana, donde afloran variedades de alta calidad.

Reconectar a través del emprendimiento

Las emprendedoras que comercian sus productos a través del sello «+ Chocolate» coinciden en su pasión por redescubrir y compartir el conocimiento asociado con las propiedades organolépticas del rubro, sus sabores, aromas y texturas. Incluso, trascienden estas tres dimensiones para integrar a su quehacer diario la difusión de las bondades y beneficios del cacao para la salud.

Nora Mogollón, afirma que la cooperación entre las chocolateras ha sido crucial, pero sostiene que detrás de cada emprendimiento hay un compromiso con la recuperación de la economía cacaotera y de todo valor agregado cultural y gastronómico que esta trae consigo.

"+ Chocolate surge por el deseo de dar a conocer nuestros productos y el trabajo que estamos haciendo", subraya, acotando que emprender con el cacao conllevó un extenso proceso de formación y de búsqueda del conocimiento, en Mérida y en Distrito Capital.



Figura 7. Nora Mogollón, emprendedora de la marca «D'norelé Chocolates» .

Fuente: Adalberto Fernández (2022).

"Si uno logra hacer alianzas, y entre varios, ir mostrando, podemos ser una vitrina donde se puedan sumar los chocolateros, dar a conocer sus productos y cómo los estamos haciendo", agrega Nora.

No obstante, reconoce que esta propuesta colaborativa tiene ante sí el reto de crear conciencia y de formar a un público con poca identidad y mal informado respecto del rubro, situación que animó los emprendimientos y que es también el compromiso social permanente de las artesanas merideñas del chocolate, en contraposición y balance, respecto de la gran industria de los bombones y golosinas.

"La experiencia de emprender con el cacao, ha sido develar un mundo", afirma la emprendedora Kelly Quintero, quien recuerda de niña, allá en Pueblo Llano, al noreste de Mérida, la presencia del chocolate caliente en la mesa familiar, siendo parte de la nutrición diaria, sin que el cacao y sus beneficios fueran comprendidos y valorados del todo, visto más bien como una bebida para agasajar a invitados. Un agasajo bondadoso y benéfico, sin dudas.

Hacia una verdadera ética alimentaria

Tres elementos destacan en la evaluación general que se



puede hacer del sello «+ Chocolate»: La preocupación por la calidad del producto terminado, el rescate del cacao como rubro de producción local y la reactivación de la economía regional del cacao. Se pierden de vista las cualidades benéficas del cacao como rubro alimentario y la extensión de un reportaje único es limitada para explorar el amplio campo y potenciales de este rubro. Sin embargo, hay que rescatar para la reflexión estos tres tópicos.

En primer lugar, la necesidad de un auténtico compromiso de los productores y procesadores con la función social que ejercen desde la producción alimentaria, siendo que la nutrición y la mal nutrición son dos condiciones de impacto global y de consecuencias veladas para todas las sociedades.

En esta perspectiva es imperativo denunciar, sin pretender descubrir el agua tibia, el recurrente desvío de un rubro noble y benéfico para la humanidad hacia una industria de las golosinas de perniciosas incidencias para la salud pública. Ante este problema, una lucha amorosa, impregnada de aromas y quehaceres, aparece como alternativa.

Es el trabajo diario de las artesanas chocolateras, que llevan productos de alta calidad nutricional a la mesa

de los venezolanos y que rescata el rubro cacao para la nutrición, para el bienestar humano y la salud; razones éstas, por las cuales, vale la pena conocer y entender el amoroso y femenino aporte de las emprendedoras chocolateras, por modestas que puedan ser sus producciones, que en tanto más modestas, y menos industrializadas, son más benéficas.



Figura 8. Productos que comercializa «+ Chocolate». Fuente: Adalberto Fernández (2022).

Nora Mogollón

Licenciada en Biología (ULA). Emprendedora en el procesamiento de cacao y elaboración de chocolates.

Kelly Quintero

Licenciada en Administración de Empresas y Licenciada en Contaduría Pública (ULA). Emprendedora en el procesamiento de cacao y elaboración de chocolates.

Adriana Duque

Licenciada en Enfermería de la Universidad de Los Andes (ULA) y egresada del diplomado de Gestión Social en Nutrición de la Escuela Venezolana de Alimentación y Nutrición (EVAN).

+ Chocolate

Dirección:
Avenida 2 Lora,
sector Glorias Patrias,
a pocos metros del
Registro Principal,
Mérida estado Mérida

Instagram:
@_maschocolate



Productos Oleia. Promoviendo las capacidades socioproyectivas para dinamizar la economía comunitaria

Participante: Olga Noriega

Fundadora de Productos Oleia

Entrevistadora: María Eugenia Acosta

El nombre científico de la oleginosa conocida como palma africana o palma aceitera es *Elaeis Guineensis* que proviene del griego antiguo *Elaia* que significa oliva u oleo, por sus frutos ricos en aceite. De allí, mediante la composición semántica entre estos términos, nace el nombre de este proyecto cosmético como "Oleia", fundamentalmente porque todos los productos que fabrican son a base de aceites vírgenes y esenciales.

Esta idea surge hace más de quince (15) años, cuando su fundadora Olga Noriega estaba dedicada a estudiar el naturismo centrado en la alimentación, prevención y curación de trastornos de salud física y notó que a través de la piel consumía productos con sustancias

altamente tóxicas como sulfatos, parabenos, colorantes y fragancias artificiales. Desde allí, comenzó a aprender técnicas y principios milenarios para la manufactura de productos cosméticos de cuidado diario y durante todos estos años se ha dedicado a investigar para perfeccionar e implementar nuevos procesos amigables con el planeta, así como conocer su entorno para obtener la mejor oferta de materiales, su origen y garantizar que en su proceso de cultivo se trabaje con ética, respeto y amor por el medio ambiente.

Al principio, solo fabricaba productos para su familia, luego para los amigos y después para otras personas. Por su exitosa aceptación, Olga Noriega decidió crear una marca familiar en conjunto con su esposo, hijo y nuera, enraizada en el páramo merideño, no con un objeto mercantil, sino para despertar la conciencia del consumidor, para que todos conozcan los ingredientes de los productos industrializados que están usando y sus efectos colaterales para el ser humano y el medio ambiente.

Por esa razón, el propósito de Oleia Cosmética Orgánica es la elaboración de productos con materia prima natural de óptima calidad y cualidades terapéuticas, sin aditivos sintéticos, preservantes, colores ni fragancias artificiales, para aprovechar las bondades de la naturaleza, ya que esta proporciona todo lo que se necesita para vivir, sanar y ser felices. Su proceso de fabricación se realiza mediante sencillas y milenarias técnicas, manufacturando nutrientes para la piel y la microbiota que habita dentro del ser humano, por lo que más que un producto terapéutico se ofrece un servicio para toda la familia, garantizando que los ingredientes utilizados son naturales procesados con técnicas artesanales, hechos con ética y amor, y sobre todo en armonía con el ambiente.



Figura 1. Logo de productos Oleia.

Fuente: Juan Manuel Pino (2019).



Figura 2: Equipo de Oleia.

Fuente: Angelvis Gotera (2018)

Cuentan con una amplia gama de jabones en barra y líquidos, hechos como se hacían hace más de tres mil (3000) años con aceites vírgenes, manteca de cacao, álcalis, agua y hojas de hierbas para brindar aroma de forma natural. Igualmente, fabrican productos para el cuidado de la piel como nutrición celular a base de aceites vírgenes con y sin aceites esenciales, tales como ungüentos o cremas corporales, protector solar, crema para pañalitis, aceites para masajes, cremas para tatuajes y desodorantes. Asimismo, tienen una línea especial para el cuidado facial como mascarillas, bálsamos labiales y máscara nutritiva para pestañas.

Formando la conciencia colectiva

Todos los individuos tienen el derecho a decidir lo que consumen y conocer de dónde y hacia dónde van los productos que usan, de allí que Oleia más que enfocarse en las ventas del producto se orienta en brindar oportunidades productivas en las comunidades mediante la formación integral de adultos e incluso de las niñas y niños, pues estos son productos muy sencillos de elaborar. El cuidado de la piel es un

patrimonio cultural que se enriquece con los años y no debemos permitir que el conocimiento ancestral muera, por lo tanto, debe ser transmitido de generación en generación.

En sus talleres, se ofrece formación relacionada con la producción de cosmética orgánica, se enseñan las técnicas para la fabricación de productos de cuidado personal, como una oportunidad para cultivar las capacidades productivas de las comunidades y de esta forma dinamizar la economía familiar y comunitaria, incentivando la reorientación de los patrones de consumo y de producción hacia la agroecología local, garantizando así la conservación de nuestros recursos más valiosos: el agua y la fertilidad de la tierra.

Además, siempre aborda el tema del cuidado ambiental, de las aguas, de los suelos, del ecosistema, porque cuando se utiliza como ingrediente, por ejemplo el cacao, se debe conocer su proceso, desde el tratamiento de los suelos, la semilla que ha sido



Figura 3: Materia prima utilizada para la fabricación de los productos.

Fuente: Joan Manuel Pino (2018).



resguardada por nuestras mujeres productoras, hasta el procesamiento del fruto para obtener el producto final, que es la manteca y el polvo del cacao, que luego será empleado como uno de los ingredientes para fabricar el jabón o los ungüentos. Incluso, se explica el daño que las sustancias que contienen los productos industrializados hacen al ambiente y a los seres humanos.



Figura 4. Algunos de los productos Oleia.

Fuente: Joan Manuel Pino (2018).

De igual manera, su enseñanza también se orienta a dar a conocer las propiedades terapéuticas de las hierbas medicinales como alternativa natural, efectiva y segura; beneficios como la aromaterapia con el uso de menta, canela, lavanda, romero, limoncillo, azahar, entre otras; e incluso los pericarpios de cítricos deshidratados y molidos para aprovechar al máximo sus cualidades terapéuticas y agradable aroma.

En tal sentido, productos Oleia intenta generar un cambio en el paradigma concebido por la revolución industrial respecto al consumo de productos procesados, para despertar ante la realidad de la

producción de cuidado personal; de modo que se tenga conocimiento de lo que se consume y de los daños producidos al cuerpo humano y al ambiente. Pero sobre todo, que se abran a las nuevas economías solidarias sustentables y de esta forma apoyar la producción artesanal, hecha con amor, ética y compromiso, lo que representa gran valor, esfuerzo y trabajo.



Figura 5. Taller de cosmética ecológica para niñas.

Fuente: Olga Noriega (2018).

Fortaleciendo la economía solidaria

Una de las falacias en la que se sustenta la economía capitalista es que debe haber una producción y ganancia infinita. Sin embargo, eso no es verdad, los recursos son finitos y no son renovables como nos lo hicieron creer; ya que en estos tiempos quedan pocos recursos y por eso hay que cuidarlos para permanecer en el planeta con calidad de vida.

Debido a ello, en esta época de cambios constantes, es fundamental fortalecer la economía solidaria, la economía que no está centrada solamente en el dinero



sino en la satisfacción mutua al hacer compras sensatas. De allí, que el equipo de productos Oleia practique esta ideología en la que construye lazos con su entorno, haciendo por ejemplo intercambio o trueque de materiales e insumos con sus proveedores y la comunidad, compra de materia prima en conjunto con otros emprendedores e intercambio de conocimientos, porque esa solidaridad permitirá a todos ir hacia adelante en crecimiento y expansión; por consiguiente, no solo se trata de un proyecto personal y familiar, también es una forma de encarar estos nuevos tiempos de una manera inteligente.



Figura 6. Taller de saponificación.
Fuente: Olga Noriega (2018).

Creando alianzas para el beneficio colectivo

A propósito del intercambio de saberes, las mujeres del equipo de Oleia pertenecen a la Fundación Mamíferas de Venezuela, la cual es una organización para el acompañamiento y las transformaciones en torno a la soberanía de los cuerpos y los territorios en apoyo a las mujeres, las familias y las comunidades, con el amor revolucionario como eje transversal.

Dicha organización está conformada por varias mujeres del estado Mérida y aliadas en todo el país, cuya misión es el cuidado corresponsable de la vida en todas sus facetas. Uno de sus ejes fundamentales es la formación para la emancipación de las mujeres, con la firme intención de que establezcan emprendimientos que les brinden autonomía productiva y financiera, asociado al resguardo del territorio, del medio ambiente y por supuesto de la familia, para forjar un mundo más humano, justo y equilibrado.



Figura 7. Deshidratación de pericarpios de cítricos.
Fuente: Olga Noriega (2019).

Anualmente, organizan un encuentro popular de saberes ancestrales en distintos municipios del estado Mérida, al que convocan a personas que son patrimonio cultural vivo de nuestro territorio y practican actualmente una serie de disciplinas relacionadas con el área de la etnomedicina como parteras, curanderas, hierbateras, sobanderas, sanadoras ancestrales y organizaciones campesinas interesadas en la preservación del planeta y la defensa de las semillas; con el fin de reconocerlas, visibilizarlas y rescatar las prácticas para que no se pierdan esos saberes populares de nuestro legado patrimonial.



Como se ha descrito anteriormente, el emprendimiento socioproyectivo Oleia, va más allá de ser una empresa que manufactura productos de cuidado diario, se estableció como una oportunidad para divulgar todos esos saberes populares de su quehacer para que perduren durante más décadas. Se implantó en el páramo merideño para aportar su grano de arena, en sensibilizar, aprehender, investigar y conocer sobre el uso de los insumos que utilizan con ética y responsabilidad, con la firme convicción de sembrar conciencia colectiva tan necesaria para resguardar la salud, la vida y nuestro planeta, exponiendo claramente su fin como un proyecto de cosmética orgánica que nutre el cuerpo y el alma.



Figura 8. V Encuentro popular organizado por Mamíferas de Venezuela.

Fuente: Mamíferas de Venezuela [[@mamiferas.ve](https://www.instagram.com/@mamiferas.ve)]

Olga Noriega

Psicóloga egresada de la Universidad Rafael Urdaneta, Magíster en Educación con estudios Doctorales en Educación, es investigadora en el desarrollo del pensamiento infantil y el desarrollo de la lengua escrita. Aprendiz permanente del Naturismo y de las prácticas culturales preindustriales.

Productos Oleia

Correo electrónico:

oleia.cosmetica@gmail.com

Instagram: [@oleia.comestica](https://www.instagram.com/@oleia.comestica)



Ambrosía Alimentos. Producción sustentable, agroecológica y biodinámica de lácteos con valor colectivo

Participante: Leyda Pérez
Creadora de Ambrosía Alimentos
Entrevistadora: María Eugenia Acosta

Hace ocho (8) años Leyda Pérez, proveniente de Caracas, cumple su sueño de comprar una finca en la comunidad de La Joya, estado Mérida; donde desarrolla su vida y aprovecha de sustentar a su familia con agroinsumos cosechados y producidos en su finca y alrededores. Entre ellos la leche fresca, recién ordeñada, la cual utiliza para hacer productos derivados, en especial yogurt.

Para ese momento, su hijo padecía de intolerancias lácteas, por lo que tuvo que suprimírselos desde muy pequeño. Sin embargo, comenzó a darle el yogurt que estaba haciendo y notó que no le producía daños, que los síntomas habían desaparecido. Desde entonces, se ha dedicado a investigar sobre las propiedades de la leche fresca de pastoreo, sus beneficios y el procesamiento efectivo para la conservación de la microbiota que aporta nutrientes y evita efectos colaterales al ser consumida.



Figura 1. Logo de Ambrosía Alimentos.

Fuente: Leyda Pérez (2019).

Ya para el año 2017, emprende el procesamiento de lácteos como actividad económica formal, con la venta yogures en ferias para el impulso de la producción agroecológica en Mérida, de allí nace Ambrosía Alimentos, proyecto familiar que promueve la ganadería biológica de libre pastoreo como fuente de probióticos, ideal para la reintroducción de lácteos y alimentación consciente.

Manejo y principios de elaboración de sus productos

Ambrosía Alimentos es un emprendimiento dedicado a la producción de lácteos fermentados de ganadería de libre pastoreo, cuya motivación principal es el estudio de cómo deben ser consumidos para el aprovechamiento y optimización de sus propiedades, como alternativa a los lácteos que existen en el mercado, pues la leche es un alimento que contiene un microbioma fundamental para nuestro cuerpo, capaz de no solo nutrir, sino de fortalecer el sistema inmunológico, ya que gran parte de las enfermedades que nos aquejan hoy en día se deben a la industrialización, a los alimentos que consumimos que están cultivados con agrotóxicos y también al ambiente en el que nos desarrollamos.

Sus productos son elaborados con prácticas biodinámicas sostenibles para el planeta, las comunidades y las familias. Por ello, se hace necesario cuidar todo el proceso para la obtención de la leche; que consiste, en primer lugar, en seleccionar bovinas de raza mestiza o criolla, pues esta raza es ideal, ya que su producción es clasificada como A2, la cual no



contiene beta-caseína A1 (factor que está asociado a las alteraciones e intolerancias del sistema inmunológico) y que asegura un mejor comportamiento de su estructura proteica con aminoácidos que se entrelazan y no se separan al momento de procesarla, lo que la hace inocua, nutritiva y digerible para el organismo humano.



Figura 2. Ganado de raza mestiza o criolla pasteando.
Fuente: Leyda Pérez (2020).

En segundo lugar, se promueve el concepto de la ganadería lechera regenerativa de pastoreo, la cual es capaz de recuperar suelos para la agricultura natural; ya que desde el alimento que les dan a las vacas, se cultiva o se empieza a cultivar la microbiota que va a tener la materia prima y los productos que de allí provienen; alimentos sanos y ricos en nutrientes. Durante el proceso de cría de las bovinas se cuida su saneamiento, la calidad del alimento que consumen, la siembra y cuidado que se le da al pasto, la sal y la melaza u otro tipo de sustento para complementar la alimentación, la rotación en el consumo, entre otros aspectos importantes para la cría; ya que en la medida en la que los suelos están ricos en nutrientes, el pasto

va a tener las condiciones necesarias para que los productos lácteos cumplan los requerimientos exigidos.

En tercer lugar, para el proceso de ordeño, es necesario supervisar que las ubres estén bien lavadas, con agua de sal y vinagre, que el envase de recolección esté esterilizado y que se vigile la asepsia para la obtención de la materia prima.



Figura 3. Proceso de ordeño.
Fuente: Leyda Pérez (2020).

Posteriormente, al obtener la leche, el siguiente paso es la fermentación ácido láctica con recetas ancestrales, pues durante miles de años las culturas han fermentado la leche para mejorar su sabor, que sea más fácil de digerir y de conservar; proceso que genera una bacteria llamada *lactobacillus bulgaricus* la cual es ampliamente conocida en la producción del yogur. En algunos casos, dicha fermentación se hace en conjunto con recetas industrializadas que incluyen la pasteurización con manejo de temperatura, como práctica saludable para regenerar la flora bacteriana, evitar alergias y aumentar el sistema inmunológico, entre otros beneficios.



Finalmente, se obtiene la producción de diversos productos lácteos saludables con los más altos estándares de calidad, tales como yogurt firme natural descremado, yogurt griego (sin caseína), yogurt griego keefirado (sin lactosa ni caseína), mantequilla clarificada o ghee (sin lactosa ni caseína), mantequilla acidificada, queso duro de yogurt y queso de yogurt madurado en aceite de oliva, entre otros que se han ido incorporando a la variedad de productos que se ofrecen con miras a consolidar la marca y por supuesto a la futura exportación.



Figura 4. Leyda Pérez mostrando los productos de Ambrosía Alimentos.

Fuente: Leyda Pérez (2021).

Además de ello, con la intención de replicar la experiencia y transmitir los conocimientos adquiridos durante todo este tiempo de producción, desde este año Leyda Pérez ofrece talleres de manejo de lácteos de pastoreo, grasas lácteas y recetas de fermentación ácido láctica.

Asesoría y promoción de la ganadería lechera biodinámica de libre pastoreo

Como parte de los principios de elaboración de los



Figura 5. Leyda Pérez mostrando el procesamiento de lácteos.

Fuente: Leyda Pérez (2022).

productos de Ambrosía Alimentos, Leyda Pérez es promotora de la ganadería lechera biodinámica de libre pastoreo, ofreciendo asesoría continua a sus proveedores en torno al manejo animal y cómo debe hacerse el ordeño, para obtener la materia prima con las mejores propiedades para el consumo humano.

Es por ello, que se ha agrupado con la comunidad de productores para el fortalecimiento de estas prácticas, con la intención de que en las granjas familiares se establezca y se desarrolle la cría de razas locales antiguas, que no tienen modificaciones genéticas y producen leche tipo A2, para de esta forma potenciar la producción de leche ya que los lácteos no son dañinos, su fama es debido al mal manejo, la pasteurización e industrialización de la leche.

Así mismo, esta labor puede tomarse como una oportunidad para incursionar en el mundo de la ganadería consiente y regenerativa, pues tiene mucho potencial para apuntar hacia el mejor desarrollo de productos que tengan un impacto y difusión de buenas



prácticas ganaderas y primordialmente para crear conciencia sobre la gran responsabilidad de los productores en cuidar el medio ambiente; lo que se traduce en salud para nuestras familias y comunidades, debido a que en la alimentación está la base para regenerar las células, obtener nutrientes y sanar las enfermedades.

Actualmente, esta comunidad de productores tiene planes de consolidar la cría de otras especies lecheras como las caprinas, bufalinas y ovinas, porque en definitiva es necesaria otra alternativa a la oferta de la industria.



Figura 6. Reunión con proveedor de Ambrosía Alimentos.

Fuente: Leyda Pérez (2021).

Impulsando nuevos emprendimientos en conjunto

El emprendimiento SinSinSin tuvo como motor inicial, brindar una solución para personas con restricción alimentaria de productos lácteos, ya que es muy poca la oferta de dichos alimentos en el mercado. Por ello, está especialmente dirigido a la comunidad de celíacos, a todas aquellas personas que están buscando soluciones naturales para fortalecer el sistema inmunológico mediante la alimentación y a quienes están comprometidos con una vida respetuosa con el planeta.

En ese contexto del mercado industrial hegemónico, Ambrosía Alimentos se ha incorporado a este grupo de emprendedores que tiene como objetivo ofrecer productos ecológicos, biológicos y orgánicos, elaborados siguiendo normas y criterios éticos estrictos para promover una vida saludable y respetuosa a los ecosistemas y el equilibrio del medio ambiente.

Se trata de una multitienda ecológica online denominada SinSinSin EcoTienda (sin lácteos, sin azúcar, sin gluten), quienes reúnen a un grupo de personas, empresas y organizaciones que trabajan por hacer de ésta una asociación por alimentos seguros y responsables con la vida, que crezca cada día en cantidad y calidad de voluntades para servir; con el interés de divulgar el trabajo del pequeño y mediano productor de Mérida y de todo el país, en torno a modos de producción sin intervención de agrotóxicos en ninguna de las etapas de siembra, cosecha y fabricación, en un ambiente de optimismo, certeza y convicción.



Figura 7. SinSinSin EcoTienda Online.

Fuente: Sinsinsin Ecotienda [@sinsinsin_ecotienda] (2021).

Tal como se ha descrito a lo largo de esta experiencia, el emprendimiento socioproyectivo de Alimentos Ambrosía, apuesta por la ganadería regenerativa de pastoreo mediante la producción sustentable, agroecológica y biodinámica para obtener materia prima de la mejor calidad, que aporta los nutrientes que nuestro cuerpo necesita para mantenerse sano; con el propósito de rescatar la identidad desaprovechada y



menospreciada por la industria, haciendo uso de fórmulas y recetas ancestrales que aprovechan las propiedades de la fermentación láctea como técnica de producción a favor de la recuperación del sistema inmunológico. Reafirmando de este modo, que trabaja día a día, por lo que profesa su lema “regenera tu mundo dentro y fuera de ti”.

Leyda Pérez

Oriunda de Caracas pero con raíces muy vinculadas al campo, de profesión T.S.U. en Diseño Interior, egresada del Instituto Universitario de Diseño Las Mercedes, investigadora de los procesos de producción para alimentos lácteos por fermentación.

Ambrosía Alimentos

Correo electrónico:
ambrosialimentos@gmail.com

Instagram:
[@ambrosialimentos](https://www.instagram.com/ambrosialimentos)

Formando redes para aprender a emprender





Escuela de Labores Canónigo Uzcátegui, entrelazando hilos por el emprendimiento social

Participante: Carmen Eneida Montilla

Facilitadora de la Escuela de Labores Canónigo Uzcátegui

Entrevistador: Jesús Erazo

Una fuerza de voluntad indoblegable, motivada por la creatividad, parsimonia y pasión acompañan el día a día de Carmen Eneida Montilla. Tan es así que en sus quehaceres de formación y capacitación a la comunidad en técnicas de dibujo y pintura sobre elementos textiles o madera junto con manualidades con telas y bordados, se encuentra una labor cargada de desprendimiento y búsqueda constante de la excelencia. De profesión Técnico Superior Universitario en Construcción Civil, pero bordadora, tejedora y artista visual de vocación, desde temprana edad experimentó una afición por el trabajo manual y el arte visual. Ahora, con el transcurrir de los años se ha transformado en su estilo de vida, encontrando en el mismo, un modo de ayudar a los demás a través de su enseñanza.

Su experiencia en formar a los demás inicia desde el año 1990 en las tradicionales Escuelas de Labores ubicadas en los sectores Campo de Oro y Santa Juana de la ciudad de Mérida. Desde entonces ha acumulado un vasto conocimiento que quiere seguir ofreciendo en el arte de trabajar con las manos artículos que más allá de la estética tengan un fin práctico en el hogar, e incluso sean una fuente de ingreso económico.

Actualmente, se desempeña como facilitadora de la distinguida Escuela de Labores Canónigo Uzcategui ubicada en la ciudad de Ejido, en específico, en el populoso sector El Boticario de la parroquia Montalbán del municipio Campo Elías. Desde allí apuesta a través de sus cursos de adiestramiento y formación, a la creación de conocimientos que permitan a la población tener una oportunidad de emprendimiento de calidad que ayude a mejorar sus condiciones socioeconómicas.



Figura 1. Arte y manualidades que favorecen el emprendimiento.

Fuente: Carmen Eneida Montilla (2022).

La propuesta educativa

Es un hecho que el ser humano tiene inclinación natural por crear o elaborar objetos con sus manos, sin embargo, en algunos casos, es necesario canalizar esta potencialidad y más aún usar la misma con creatividad para generar beneficios que sumen a la mejora de sus condiciones de vida presentes o futuras. En tal sentido, el proyecto que se impulsa y que es desarrollado en la escuela de labores busca satisfacer las necesidades de formación de la comunidad en un arte que permita el desarrollo personal, pero a su vez posibilite el progreso económico.



Fundamentalmente, se busca desarrollar, fortalecer y potenciar habilidades cognitivas en la comunidad a través de cursos de pintura, manualidades y bordado. En específico, la instrucción está dirigida en construir competencias para pintar con pinceles y espray sobre tablas de madera o tela de algodón; bordado sobrepuerto, de aplicación y al pasado; patchwork y dibujo con lápiz, bolígrafo y carboncillo.

Es necesario resaltar que el valor agregado durante la formación es el fomento y la estimulación de la creatividad. En efecto, al final del proceso de enseñanza se tiene un sustrato para emprendimientos personales o sociales apoyados en los talentos promovidos durante la estadía en la escuela de labores, permitiendo generar desde casa o el hogar recursos monetarios que coadyuven a la mejora de la economía familiar.

Por tanto, existe una total aceptación de la propuesta de formación por parte de los pobladores de la comunidad debido al enfoque integrador de los cursos en cuanto al arte, el aprendizaje y el impulso de proyectos socioproyectivos que benefician favorablemente en última instancia a la colectividad.

Una oportunidad para crear con las manos un mejor futuro

Aunque mayoritariamente el grupo etario que participa está comprendido por mujeres que tienen entre 40 y 90 años, el proyecto ofrece una oportunidad tanto para mujeres y hombres, incluso niños, en formarse en una especialidad artística que es bien valorada en el mercado local, nacional e internacional. Desde una perspectiva social o cultural, el modelo de enseñanza permite el desarrollo de habilidades manuales para fortalecer la creatividad en un entorno estimulante a través del intercambio de experiencias y socialización que enriquecen la personalidad de los participantes y al mismo tiempo que sirve de inspiración o semillero para futuros emprendedores.



Figura 2. Bordados y tejidos que cultivan la creatividad y la constancia.

Fuente: Carmen Eneida Montilla (2022).

Limitaciones que se superan y una propuesta que avanza satisfactoriamente

Básicamente, en este tipo de propuesta de formación para el emprendimiento se encuentra que la principal limitación o dificultad es la adquisición de material de trabajo como hilos, telas, madera, pinceles, pinturas y otros insumos. Sin embargo, la voluntad de aprender, además de la fraternidad que se desarrolla en el aula de clase, han permitido que entre la colaboración de todos y con el uso de material de reciclaje, se pueda avanzar en el cumplimiento de los objetivos de las instrucciones de enseñanza.

El hecho de que en cada apertura de curso de formación son cada vez más los interesados de la misma comunidad e incluso de otros municipios en participar en el adiestramiento y que los egresados de



cortes anteriores presentan sus trabajos exitosamente en expoferias artesanales llevadas a cabo a lo largo y ancho del territorio ejidense y que además de exhibir su trabajo comercializan sus artículos, representan valiosos indicadores de la buena impresión y el calado que ha tenido la oferta de aprendizaje en la comunidad.

El proceso de enseñanza

En el caso del trabajo con bordado o *patchwork*, el proceso de enseñanza está organizado de tal manera que en primer lugar se conozca conceptualmente los elementos de la técnica asociada a ese tipo de manualidad; seguidamente, se procede a la selección, medida y corte de la tela, además de la realización del diseño basado en patrones sobre la misma.

Del mismo modo, en la formación de los participantes en dibujo o pintura, se procede a presentar teóricamente sus principales métodos como el dibujo de líneas y sombreado, posteriormente se avanza en la escogencia de los materiales y utensilios como telas, lienzo, madera, bolígrafo, lápiz, carboncillo, aerógrafo, pinturas al frío, entre otros.

Finalmente, la formación concluye con la elaboración y presentación de un artículo o producto de preferencia ante la facilitadora y demás aprendices en una especie de mini feria celebrada en el aula de clase. Aunque el proyecto originalmente está desarrollado en escuela de labores, se puede replicar en cualquier institución educativa por su fácil adaptabilidad a cualquier espacio.

Proyección de futuro y valor agregado al desarrollo colectivo y participativo

En los próximos años se pretende seguir consolidando el proyecto como un mecanismo que permita diversificar la economía familiar, capacitando a la ciudadanía en actividades que más allá del estético y utilitario, sirvan de espacio para la integración de la comunidad, convivencia social y el intercambio de saberes que tributen a mejorar la calidad de vida.



Figura 3. Grupo de alumnas junto a la profesora Carmen Eneida Montilla.

Fuente: Carmen Eneida Montilla (2022).

Más que servir como apoyo para generar ideas para el emprendimiento personal o social, el proyecto ha resultado ser un espacio para la paz y la vida. De hecho, se ha constituido en un lugar propicio para el sano entretenimiento, la formación integral de valores e incluso para superar estados de ansiedad, depresión u otras situaciones que afecten el estado del ánimo. El ambiente de cordialidad y creatividad en la escuela de labores favorecen el desarrollo intelectual y el crecimiento personal de sus integrantes.

En definitiva, este tipo de experiencias que tributan al desarrollo de proyectos socioproyectivos además de ser un punto de encuentro entre la comunidad y la escuela, tienen la fuerza de cambiar sustancialmente a los pobladores de una comunidad porque propician y abren una puerta al emprendimiento, impulsan el intercambio comercial, diversifican los ingresos familiares, promocionan el desarrollo sostenible y sustentable, fomentan el trabajo productivo junto con la determinación y capacidades de las comunidades, traduciéndose en mejoras en su calidad de vida.



vida y constituyéndose como una palanca para el progreso económico, social y cultural del país.



Figura 4. Producciones artísticas que tributan a la buena economía de la comunidades.

Fuente: Carmen Eneida Montilla (2022).

Carmen Eneida Montilla

Técnico Superior Universitario en Construcción Civil del Instituto Universitario Tecnológico de Ejido (IUTE). Facilitadora de manualidades y artes visuales en la Escuela de Labores Canónigo Uzcátegui.

Escuela de Labores Canónigo Uzcátegui

Dirección:

Sector El Boticario,
parroquia Montalbán del
municipio Campo Elías,
Ejido.



Proyecto Comunitario para el Manejo adecuado de los Residuos Sólidos Inorgánicos. Menos residuos para ganar más vida

Participantes: Aurora Obando

Coordinadora General del Comité Ambiental Caras Verdes, y

Carmen Velandia

Gerente de INMERPLAST C.A.

Entrevistadora: Yazmary Rondón

Constantemente se menciona en medios de comunicación masivos el tema del calentamiento global y la contaminación que producen los materiales una vez que se desechan. Pero ¿hasta qué punto se ha concienciado a la población de que esta realidad es responsabilidad de todos? pues parecieran muy complicadas y lejanas las soluciones. Sin embargo, hay acciones como las que se presentan a continuación en las que podemos participar y aportar desde lo individual a lo colectivo.

Origen del proyecto de recolección de residuos

El Proyecto Comunitario para el Manejo adecuado de los Residuos Sólidos Inorgánicos (papel, cartón, vidrio, metal y plástico) se originó en el 2011 en la comunidad de Belén, de la ciudad de Mérida, Estado Mérida, a través de la Asociación Civil Mujer, Espiritualidad y Sociedad ("MUJERES", A.C), organización sin fines de lucro que apoya a las mujeres en el ámbito individual y social en la transmisión de valores espirituales para la construcción de una sociedad más justa y equitativa. Cuenta con el apoyo institucional de la Universidad de Los Andes (ULA), actualmente a través de CIULAMIDE.

La idea surgió ante la solicitud de Servicio Comunitario de un grupo de estudiantes de Ingeniería Geológica de la Universidad de Los Andes (ULA). Entonces, se creó el Comité Ambiental Caras Verdes, dentro de una de las

líneas de acción (Salud y Consciencia Ambiental) de "MUJERES" A.C, como una vía para llegar a los niños, jóvenes y a la comunidad en general. Esta línea de acción continúa activa, debido a que después que los estudiantes cumplieron las horas correspondientes, la comunidad siguió motivada hacia la separación de los residuos para cumplir con las "tres R: Reducir, Reutilizar y Reciclar"; por esta razón el proyecto se mantiene hasta la actualidad.



Figura 1. Pendón identificativo del Proyecto Comunitario para el Manejo Adecuado de los Residuos Sólidos Inorgánicos.
Fuente: Comité Ambiental Caras Verdes (2022).



Sembrando conciencia sobre el origen y destino de los residuos

Este proyecto consiste fundamentalmente en educar y sembrar conciencia en las personas sobre el origen de los residuos (comercio, hogar, industrias, entre otros) que desecharmos y cómo los podemos reciclar y aprovechar. Tomando como labor esencial promover la reflexión en torno a la importancia de reducir el consumo excesivo, reutilizar los residuos para darles un nuevo uso, a través de la selección y entrega voluntaria en puntos de recolección.



Figura 2. Entrega voluntaria de materiales para el reciclaje.

Fuente: Comité Ambiental Caras Verdes (2022).

El proyecto funciona básicamente por el impulso de voluntarios y aunque no tiene un aporte económico directo por parte de organismos del Estado, en algunas ocasiones se ha recibido apoyo de la Alcaldía del Municipio Libertador del Estado Mérida en cuanto al transporte de los materiales hasta las empresas o instituciones que los reciclan. A pesar de las dificultades y necesidades económicas, desde el 2011 el proyecto

se ha mantenido a lo largo de todos estos años. Inicialmente se realizaba la recolección cada tres o cuatro meses, actualmente se está realizando cada dos meses en la Plaza de Belén de la ciudad de Mérida.



Figura 3. Trabajo voluntario de recolección y selección de materiales.

Fuente: Comité Ambiental Caras Verdes (2022).

Abonando el trabajo en equipo para reducir la contaminación

A través de las redes sociales del proyecto se difunde la información sobre la fecha, horario y lugar (Plaza de Belén) de cada jornada de recolección. De esta manera se acercan personas de la comunidad, de los comercios cercanos y de otros lugares de la ciudad, quienes generalmente traen los residuos clasificados y limpios.

En la Tabla 1 se puede observar un registro del trabajo voluntario y en equipo realizado a lo largo del tiempo gracias a la colaboración de personas de la comunidad, instituciones, organizaciones y comercios que apoyan este proyecto.

**Tabla 1***Voluntariado de las comunidades cercanas, comercios, organizaciones e instituciones*

Comité Ambiental “Caras Verdes” de “Mujeres” A.C. Proyecto Comunitario para el Manejo Adecuado de los Residuos Sólidos Inorgánicos		
Lugar de aplicación: Comunidad de Belén, Estado Mérida, Venezuela		
1era etapa (2011 - 2020)	2da etapa (Abril de 2021 - Agosto de 2022)	3era etapa (Desde Septiembre de 2022)
Ana Dávila y Aurora Obando (“MUJERES” A.C.) Fundación para el Desarrollo de la Ciencia y la Tecnología (FUNDACITE-Mérida) CIULAMIDE María Rosa Cuesta (Fundación BIOANDINA) Raúl Rondón (Brigada ambientalista de la Escuela Técnica Industrial “Manuel Antonio Pulido Méndez”) Damarys Cadenas (Labor Social del Liceo Bolivariano “Tulio Febres Cordero”) María Elena Maldonado (Unidad Educativa “Colegio Seráfico”) Mary Romero (Servicio Comunitario de la Facultad de Arquitectura de la ULA) Comunidad de Belén: Freidys Torres, Jairo Maldonado, Altgracia Vela, Syva Díaz, Jaime Díaz, Teresa López, Magaly Sosa y Jorge Lacruz.	Asociación de Scouts de Venezuela (Grupo Libertador y Grupo Orión) Juan Zambrano (EcoMérida C.A) José Runfola y Fanny Matos (CIULAMIDE) Karelys Alviarez (Grupo Rotaract Santiago de los Caballeros) Estudiantes y profesores de la Universidad Nacional Experimental de las Artes (UNEARTE) Yurannia Pereira (Parroquia Verde - Urb. Humbolt) Pasapalos El Caldero C.A. Eco Bike C.A. Ferretería Unión C.A. María Rosa Cuesta (Fundación BIOANDINA) Representantes del: Consejo Legislativo del Estado Bolivariano de Mérida (CLEBM), Instituto para el Control y Conservación de la Cuenca del Lago de Maracaibo (ICLAM) SERGIDESOL Concejo Municipal Libertador Consejos Comunales del sector Belén Radio Fe y Alegría Comunidad de Belén y otros sectores: Jairo Maldonado, Ana Delia Paredes, Marsolaire Sánchez, Syva Díaz, Altgracia Vela, Marlon Calderón, Teresa López, Magaly Sosa, Maritza Montilva, Beatriz Suárez, Arturo Marquina, Arturo Albarrán y Johan Cadenas.	Se conformó un nuevo grupo de voluntariado y se reestructuró el equipo organizador

Fuente: Comité Ambiental Caras Verdes (2022)



Sembrando saberes sobre el tipo de residuos

Indudablemente todo el proceso de selección, distribución y pesaje de los materiales genera un conocimiento valioso (tipos de plásticos y papel) en el desarrollo de capacidades (unidades de medida: kilogramos, toneladas, entre otros) tanto de los voluntarios como de la sociedad en general, para el emprendimiento de labores u oficios, por ejemplo, reutilizando envases de vidrio para mermeladas, encurtidos y bebidas artesanales, entre otros usos.

Con los escasos aportes económicos recibidos por las personas y empresas que reutilizan los materiales recolectados (plástico, vidrio, metal, papel y cartón), los coordinadores del proyecto logran mantener activas las jornadas y costear gastos de compras de guantes, tapabocas y refrigerios para los voluntarios, además del pago de transporte en algunos casos para el traslado de los materiales.



Figuras 5. Clasificación de los materiales.
Fuente: Comité Ambiental Caras Verdes (2022).



Figura 4. Promoción de las jornadas de reciclaje.

Fuente: Comité Ambiental Caras Verdes (2022).



Figuras 6. Registro y traslado de residuos.

Fuente: Comité Ambiental Caras Verdes (2022).



Generando vida jornada a jornada

El impacto de las jornadas que realiza Caras Verdes es alto, en la Tabla 2 puede observarse la información relacionada con la cantidad de materiales recolectados en lo que ha transcurrido del año 2022.

Evidentemente se ha recolectado casi una tonelada y

media de residuos y todavía faltan dos jornadas más este año, es decir, una gran cantidad de materiales que ya no van a ser depositados en el vertedero municipal, lo cual además de contribuir con la preservación del medio ambiente, genera nuevos puestos de trabajo a través de la elaboración de productos a partir de lo recolectado (mangueras de riego, estantillos, artesanías, entre otros).

Tabla 2

Cantidad y tipo de residuos recolectados

Tipo de Material	1era Jornada (Febrero 2022)	2da Jornada (Abril 2022)	3era Jornada (Junio 2022)	4ta Jornada (Agosto 2022)
Plástico	123 kg	39,65 kg	146,55 kg	49,30 kg
Papel y cartón	219,50 kg	48,95 kg	48,55 kg	326,26 kg
Vidrio	89 kg	65,70 kg	84,95 kg	163,40 kg
Metal	8 kg	4,60 kg	12 kg	8,35 kg
Total por material	439,50 kg	158,90 kg	292,05 kg	547,31 kg
Total general recolectado	1.437,76 kg			

Fuente: Comité Ambiental Caras Verdes (2022)

El proyecto se ha ido sistematizando en el tiempo, cuenta con un basamento teórico, objetivos, metodología y ha sido presentado ante varios organismos gubernamentales, como la Alcaldía del Municipio Libertador, a fin de solicitar mayor apoyo, sobre todo para el traslado de los materiales recolectados. También, se han realizado campañas educativas y exposiciones sobre el reciclaje y su importancia en las escuelas, colegios y liceos de la comunidad; además de formación a través de charlas y talleres a personas de las comunidades de Milla (Municipio Libertador) y del Anís (Municipio Sucre) sobre

el proceso de recolección de residuos sólidos inorgánicos, lo cual ha contribuido a su réplica en otros lugares.

A futuro se espera que el proyecto continúe sembrando conciencia para que en cada hogar y comercio se apliquen las "tres R", además de contar con mayor apoyo logístico para que continúe creciendo, porque el mayor aporte a la sociedad es hacia la preservación y respeto por el medio ambiente, seguido de la formación del voluntariado para que el proyecto se mantenga en el tiempo y se expanda a otros sitios.



Figura 7. Jornada de recolección de materiales.

Fuente: Comité Ambiental Caras Verdes (2022).

Generando sustentabilidad a partir del reciclaje de los residuos

A modo de ejemplo de cómo ayudan los proyectos socioproyectivos al desarrollo de las comunidades, cabe resaltar la labor que realiza la Industria Merideña del Plástico Compañía Anónima (IMPERPLAST), ubicada en El Vigía (Municipio Alberto Adriani del Estado Mérida). Esta empresa traslada el plástico que se recolecta en las jornadas y en otros lugares, lo transforman en materia prima, a través de un proceso de selección, lavado y filtrado, para la elaboración de: bolsas, mangueras para sistemas de riego para la conducción de aguas blancas y estantillos que normalmente eran de madera o de concreto, que ahora los están haciendo con plástico reciclado.

Considerando que el plástico es muy versátil, económico, manejable y liviano en comparación con otros materiales, su uso y producción es cada vez mayor, pero a su vez perjudicial para el medio

ambiente, debido a que puede durar aproximadamente desde 100 años hasta 1.000 años en degradarse, dependiendo del tipo de plástico.

Por lo tanto, esta empresa netamente merideña "criollita", toma como base el intelecto regional y nacional, para el aprovechamiento de los residuos plásticos en pro del medio ambiente, realizando una labor que tiene un gran impacto, ya que en cada camión cargado van aproximadamente 600 kg de plástico para ser reciclado, es decir, 600 kg que no van a los vertederos y que dejan de contaminar. En lugar de eso, se convierten en materia prima para hacer nuevos productos con plástico reciclado, evitando el uso de más petróleo para producirlo.



Figura 8. Carmen Velandia (Gerente de INMERPLAST) y Aurora Obando (Coordinadora general de las Jornadas del Comité Ambiental Caras Verdes).

Fuente: Comité Ambiental Caras Verdes (2022).

También, desde esta empresa organizan y realizan charlas sobre reciclaje en las instituciones educativas de primaria y bachillerato de El Vigía, para crear



conciencia ambiental. Además, hacen convenios con esas instituciones, educando a los niños para que repliquen el mensaje en el hogar y a su vez eduquen a sus padres en torno al reciclaje. Así, la escuela se convierte en un lugar de recolección de plástico, beneficiándose con un ingreso económico para cubrir algunos gastos.

Proyectos y experiencias como la presentada, más que informar sobre esta temática buscan promover cambios en cada uno de nosotros como habitantes de la Tierra. Es una invitación a aplicar las tres R: en primer lugar “Reducir el consumo”, segundo “Reutilizar los materiales existentes hacia otros fines” quizás no

pensados inicialmente, pero para los cuales se pueden aprovechar; y finalmente una vez cumplidos y agotados los dos anteriores, en tercer lugar “Reciclar lo restante”.

Por lo tanto, al cambiar la concepción de que el plástico, vidrio, papel y metal, entre otros materiales, una vez utilizados se convierten en desechos, se visualizará que al contrario son recursos que se pueden continuar aprovechando y reusando para evitar la producción de mayor cantidad de los mismos y con ello mayor contaminación, recalentamiento global y deterioro del ambiente en general.



Figura 9. Fabricación de mangueras de riego.

Fuente: INMERPLAST C.A. (2022).



Figura 10. Traslado de plástico.

Fuente: Yazmary Rondón (2022).

**Aurora Obando**

Licenciada en Contaduría Pública, Magíster en Administración, Coordinadora General del Comité Ambiental Caras Verdes.

Proyecto Comunitario para el Manejo adecuado de los Residuos Sólidos

Inorgánicos. Comité Ambiental Caras Verdes.

Correo electrónico:
carasverdes.comiteambiental@gmail.com

Instagram:
@carasverdes.merida

Carmen Velandia

Licenciada en Contaduría Pública, Gerente de INMERPLAST C.A.

**Industria Merideña de Plástico C.A.
(IMPERPLAST)**

Correo electrónico:
emilcen75@yahoo.es

Instagram:
@inmerplast_c.a

Integrando comunidades para la producción local





Colectivo de siembra Domingo Salazar Rojas. Un modelo de agricultura y avicultura para el Municipio Libertador del Estado Mérida

Participante: Pablo Villegas

Miembro principal del Colectivo de Siembra Domingo Salazar Rojas

Entrevistadora: Endira Mora

La evolución física y social de las ciudades ha hecho que los modos de existir sean progresivamente modificados, siendo la agricultura uno de ellos. Hace unas décadas atrás debido al proceso de industrialización era impensable emplear espacios urbanos para hacer de ellos un uso sustentable que permitiese solventar deficiencias en materia agroalimentaria con la producción agrícola y pecuaria, además de generar conciencia en generaciones futuras acerca del aprovechamiento de espacios comunes sin causar daño al medio ambiente.

Esta labor se ha convertido en transversal a causa del mal uso de la tierra que aumenta el deterioro de la biodiversidad. Se habla de la desaparición en los próximos 20 años, de más de un millón de especies de plantas y animales, siendo el hombre el principal causante de dicha pérdida¹. Por esta razón, no es suficiente cosechar o criar en términos de proveer alimentos la tarea es más profunda, implica el cambio de pensamiento hacia la conservación del medio ambiente como elemento indispensable para coexistir.

Desde hace aproximadamente diez (10) años en las residencias Domingo Salazar Rojas ubicadas en la Av. Alberto Carnevali, parroquia Antonio Spinetti Dini de la ciudad de Mérida, se trabaja la idea de conciencia colectiva vinculada a la forma de generar alimentos. Para ello, se creó un colectivo de producción agrícola cuyo fin es aprovechar los espacios ociosos mediante cultivos hortícolas, frutales, medicinales, de protección y ornamentales a pequeña escala, para promover el autoabastecimiento de los residentes, así como la micro economía familiar y comunitaria. Esta labor

contribuye al fortalecimiento de la organización comunal y la consolidación de una cultura medio ambiental ecológica, asociada a procesos integrales de participación y apropiación de áreas aptas para el cultivo y la cría de aves.



Figura 1. Retirando la maleza.

Fuente: Colectivo de Producción Domingo Salazar Rojas (2022).

El uso de las áreas verdes que en el pasado estaban subempleadas, hoy se consolida como un lugar para la agricultura y avicultura urbana, donde se deja evidencia del modelo planteado en esta materia en los últimos años en Venezuela. Aquí la experiencia de la agricultura urbana es una forma de llevar adelante la transformación social, cultural y económica del país

¹ Hernández, L. (2006). La agricultura urbana y caracterización de sus sistemas productivos y sociales, como vía para la seguridad alimentaria en nuestras ciudades. *Cultivos Tropicales*, 27(2), 13-25.



mediante la reconquista de las tradiciones, el respeto al medio ambiente y las relaciones equitativas de producción, que permitan convertir los recursos naturales en productos que puedan sostener el consumo de alimentos dentro de una comunidad, además de generar aportes económicos a quienes estén a cargo de la cosecha, el mantenimiento y la conservación de la residencias.

Transformando los jardines en huertos urbanos y unidades de producción avícola

El aprovechamiento de espacios busca la transformación de la comuna a través de la independencia de grupos comunitarios por medio de la promoción de estas actividades que brindan sustentabilidad a un grupo de personas. Esta tarea que inicia en el año 2012 con el arduo trabajo de recuperación de las áreas verdes de las Residencias Domingo Salazar Rojas, por parte del colectivo y con la colaboración con algunas organizaciones sin fines de lucro, comienza con el proceso de cultivo, mejora y adaptación de los espacios mediante el siguiente método:

Pasos para la preparación del terreno:

1. Marcaje y delimitación del terreno y las áreas a sembrar.
2. Retiro de grandes y mediana piedras.
3. Desherbar el terreno.
4. Agujerear el terreno con el fin de hacer canteros.
5. Abonar el terreno con compost (2 Kg/m²). El sustrato usado para los cultivos se genera en las inmediaciones de las Residencias mediante dos compost, uno dirigido a obtener el humus de lombriz y otro para el compost tradicional empleado como abono natural de los distintos cultivos.
6. Determinar el espacio para caminerías y pasillos internos.
7. Aplicar método de trichoderma y bombería.
8. Ubicar los canteros y siembras en dirección este-oeste.

De igual manera, cuentan con un invernadero donde se deshidratan plantas medicinales que posteriormente se transforman en herbicidas para evitar la presencia de posibles plagas en la siembra. También cuenta con un banco de semillas autóctonas que provienen del cultivo, lo que ha significado un gran avance de sustentabilidad y sostenibilidad de la siembra pues, con ello se logró evitar la comercialización de plántulas y agroinsumos en algunos rubros. La semilla es considerada una muestra de autonomía, y por esta razón este proyecto socioproyectivo busca establecer rubros hortícolas para la producción de semilla y alimento, con el objetivo de lograr la soberanía alimentaria, como una de las metas del Plan de la Patria.



Figura 2. Invernadero.
Fuente: Colectivo de Producción Domingo Salazar Rojas (2022).

Su infraestructura, también cuenta con un tanque de siete mil (7000) litros de agua y un sistema de riego que hace las labores más expeditas, gracias a las gestiones del colectivo, de organizaciones sin fines de lucro y los esfuerzos realizados por el Consejo Comunal



de las Residencias Domingo Salazar Rojas, que se han constituido como bastión de apoyo para este emprendimiento productivo, caracterizado por querer brindar soluciones sustentables y ecológicas en materia alimentaria a sus habitantes y comunidades aledañas.



Figura 3. Tanque de agua, sistema de riego.

Fuente: Colectivo de Producción Domingo Salazar Rojas (2022).

En las prácticas agrícolas, se usan varias técnicas de siembra entre las que destacan:

- Siembra de punto: se define la distancia de siembra y se introduce en el terreno de 2 a 3 semillas, para rubros como maíz, caraotas y pepino.
- Siembra al voleo: se dispersa la semilla aleatoriamente en el suelo para rubros como el cilantro.
- Siembra a chorro corrido: se prepara el terreno y se raya el suelo para colocar la semilla en seguidilla, esta técnica de siembra se aplica para la lechuga, perejil y rábano.
- Siembra trasplante: se trasladan plántulas desde el invernadero a los espacios de cultivo para rubros como cebollín y lechuga.

A partir de estas técnicas y según las características del terreno se realiza la siembra de la siguiente manera:

- Una por semilla directa para el cilantro, pimentón, perejil, rábano, berenjena, lechuga, pepino, caraotas negras y maíz.
- Tallos o estolones para el cebollín, romero y orégano.
- Plántulas para lechuga.



Figura 4. Siembra en jardines

Fuente: Colectivo de Producción Domingo Salazar Rojas (2022).

La producción avícola

Los sistemas avícolas a pequeña escala desempeñan una función esencial para la preservación de la vida en los países en desarrollo, al suministrar productos avícolas urbanos, pues son una fuente importante de proteína de más fácil y rentable acceso. Los medios de producción de aves de corral, según el manejo y objetivos, se clasifican en: tecnificado, semitecnificado², tradicional o traspasio.

Éste último es el que hasta hoy se utiliza por el Colectivo de Producción Domingo Salazar Rojas,

² Itza-Ortiz, M., Carrera-Chavéz, J., Castillo-Castillo, Y., Ruiz-Barrera, O., Aguilar-Urquiso, E. y Sangines-García, J. (2016). Caracterización de la avicultura de traspasio en una zona urbana de la frontera norte México. Revista Científica. 26(5), 300-305.



caracterizado por el autoabastecimiento, ya que no genera altos gastos económicos porque utiliza pocos insumos industrializados y las instalaciones son fabricadas con material de reciclaje como latas, piedras, madera, entre otros. Este esquema de producción, es una fuente generadora de alimentos de alto valor nutritivo como carne y huevos, donde los excedentes pueden ser usados por las familias que forman parte del colectivo como una forma de generar ingresos aprovechando los recursos disponibles y con tecnologías económicas para contribuir con métodos de producción regional.

La cría de aves y la producción de huevos de corral requiere de suelos firmes, que no presenten exceso de agua y que pueda dañarlas. Igualmente, es necesario lugares oscuros y protegidos para hacer sus nidos y espacios para dormir, para ello se emplean encierros ubicados en zonas estratégicas que permitan su desarrollo y que garantice la nutrición adecuada, además de evitar el contagio de enfermedades, razón por la que deben mantenerse en confinamiento, donde pueden clasificarse según el uso, consumo, tamaño, edad, o comercialización.

Las aves necesitan de una dieta adecuada que incluya proteínas, carbohidratos, calcio y fósforo, que pueden adquirir a través de diversos alimentos como maíz y verduras, para ello el colectivo ha efectuado pruebas de nutrición que le permiten utilizar la alimentación hecha de manera ancestral, es decir una que proviene de residuos que se obtienen de las frutas y vegetales que no son aptos para la venta en las distintas ferias de hortalizas que están en los alrededores de las Residencias, además de incorporar el amaranto o bledo que aporta nutrientes para el crecimiento de las aves. Es importante destacar que solo el 20% de alimentación de estas aves está constituido por alimento industrializado, pero a futuro, por medio de estudios, se espera reducirlo a 0%.

Es importante indicar que todo este sistema productivo está guiado por un grupo de estudiantes universitarios



Figura 5. Cría de pollos.

Fuente: Colectivo de Producción Domingo Salazar Rojas (2022).

de la Universidad Politécnica Territorial del estado Mérida Kléber Ramírez (UPTM Kléber Ramírez) que evalúan en conjunto con los habitantes de las residencias, los métodos para la siembra y producción avícola.

Comercialización de alimentos para el beneficio de la comunidad

La primera siembra de cuatro (4) sacos de maíz, fue distribuida entre algunos de los residentes y las personas a cargo. Sin embargo, los primeros vegetales comercializados como calabacín y berenjenas, pasaron de ser cultivados en un huerto a tener una siembra tecnificada, que soluciona parte del requerimiento alimenticio de los residentes y que a su vez genera ingresos para el mantenimiento de las áreas comunes y para los encargados de la cosecha.

El colectivo convirtió lo que fue una cosecha en un emprendimiento productivo, dado que con él se dio



Figura 6. Zanahorias del huerto.

Fuente: Colectivo de Producción Domingo Salazar Rojas (2022).

inicio a un conjunto de acciones que implicó ejecutar funciones, tareas y actividades asociadas a la percepción de oportunidades y a la creación estratégica para conseguir la venta y generar productos. Todo esto con un espíritu dinámico, creativo, orientado a la búsqueda continua de mejores condiciones para producir alimentos sanos a bajo costo, con el fin de mantener la independencia y soberanía alimentaria, además de promover la autogestión y la productividad de la comunidad con la transformación paisajística de las Residencias Domingo Salazar Rojas, en áreas productivas dentro del marco de la agroecología.

Para lograr una mejor distribución de los productos, el colectivo tiene como política la producción en bloque realizando la siembra y cría de animales de manera paralela con el objeto de venderlos, lo que hace que prefieran los cultivos a corto plazo que les permita hacer la venta en periodos de tres (3) a cuatro (4) meses para un total de al menos tres (3) cosechas al año.

En el caso de la producción animal se ha procurado la venta de este rubro (pollos, gallinas y huevos) de forma constante a través de las ferias o de forma particular, cada encargado de parcela toma responsabilidad de la comercialización por la categoría que le corresponde, manteniendo siempre precios accesibles a la comunidad, donde el dinero que se obtiene se distribuye entre las partes e incluyendo un porcentaje para a la reinversión sobre el cultivo o la cría.



Figura 7. Comercialización de la cosecha.

Fuente: Colectivo de Producción Domingo Salazar Rojas (2022).

El emprendimiento productivo Colectivo de Producción Domingo Salazar Rojas impacta no solo a las comunidades adyacentes, Santa Ana y Santa Anita, sino que se configuró como un modelo de agricultura y avicultura urbana, llegando a ser un prototipo de metodología y proyección ecológica autosustentable en el Municipio Libertador del Estado Mérida. Es importante destacar que los participantes en el proyecto están en constante aprendizaje, siendo como un laboratorio donde se experimentan métodos, tipos de siembra y cría, que se ajustan a la zona según el



conocimiento que contiene en sí cada proceso, los cuales están certificados y avalados por instituciones universitarias, junto al saber ancestral que se refleja sobre la cosecha.

A través de la agricultura urbana se puede generar iniciativas con capacitación complementaria, creando asociaciones comunitarias alrededor de la agricultura como una alternativa que va más allá de la simple siembra y que abre las puertas a nuevos modelos de

negocio donde la creación de espacios de encuentro consolidan valores como solidaridad, ecología, compromiso, sustentabilidad y autonomía; propiciando a su vez el fortalecimiento de la identidad ciudadana dirigida a la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente. La transformación del paisaje de las residencias reestructura una realidad aletargada que vivía en los jardines en ocio, para pasar a ser unidades productivas de la resistencia de una comunidad que busca su independencia en el poder popular.

Pablo Villegas

Licenciado en Matemática de la Universidad de Los Andes (ULA), Técnico Superior Universitario en Agroalimentaria de la Universidad Politécnica Territorial del Estado Mérida Kléber Ramírez (UPTM Kléber Ramírez), miembro principal del Colectivo de Siembra Domingo Salazar Rojas, asesor técnico en agricultura urbana de la región los Andes.

Residencias Domingo Salazar Rojas

Dirección:

Avenida Alberto Carnevali,
sector Santa Ana,
Residencias Domingo Salazar
Rojas, Parroquia Milla,
Municipio Libertador, Mérida.

Facebook:

Residencias Br. Domingo
Salazar Rojas



Empresa de Propiedad Social Directa Comunal de Atención Telefónica Ejido. Pioneros en la apropiación socioproyectiva de las telecomunicaciones

Participantes: Zulay Marín, Arnold Rojas, Elianira Gutiérrez,

Alfredo Enrique Rojas y Freddy Dávila

Integrantes de la EPSCATE

Entrevistador: Santiago Roca

La Empresa de Propiedad Social Directa Comunal de Atención Telefónica Ejido (EPSCATE), nacida en Asamblea de Comunidades, inició operaciones el 28 de Septiembre de 2009. Está constituida por 17 Consejos Comunales pertenecientes al municipio Campo Elías del estado Mérida y se define como una Empresa de Propiedad Social Directa Comunal (EPSC) que presta servicios de atención telefónica a los usuarios. Como EPS forma parte del sistema económico comunal y, a lo largo de su trayectoria, ha encontrado diferentes formas de ayudar a mejorar las condiciones de vida del municipio.

Esta entrevista se realizó a varias voces con la finalidad de conocer la experiencia de la EPS e indagar de qué manera sus fortalezas pueden ayudar a fomentar iniciativas socioproyectivas similares en el país. A continuación se presenta de forma resumida el testimonio de los voceros de la EPSC.

Una idea revolucionaria que se enraizó en las comunidades

Anteriormente a nuestra propuesta de propiedad social comunal, el servicio de atención telefónica *611 estaba privatizado y en manos de corporaciones transnacionales. La empresa estatal de telecomunicaciones Movilnet tuvo la idea de que este tipo de actividad estuviese operada por las comunidades, en tal sentido, se inició un proceso de consulta a través de los consejos comunales legalmente constituidos y, en asamblea de ciudadanos, se eligieron

voceros del proyecto, se debatió cómo desarrollarlo y cuántas comunidades lo integrarían, siempre y cuando estuvieran legalmente registradas ante el ente rector que es el Ministerio del Poder Popular para las Comunas y los Movimientos Sociales. En 2008 se comenzó a buscar la posibilidad de materializar este proyecto socioproyectivo y, finalmente, se logró la participación de veinte (20) Consejos Comunales en su fundación.



Figura 1. Logo de la EPSCATE.

Fuente: EPSCATE (2022).

Por no existir una ley en la materia, inicialmente la Empresa de Propiedad Social se registró como Compañía Anónima y permaneció bajo esa categoría por espacio de cinco (5) años. En el 2012 se creó la Ley Orgánica del Sistema Económico Comunal que abarca a



este tipo de experiencias socioproyectivas, de manera que a partir del 2014, por la vía de los hechos y de derecho, nos convertimos en una Empresa de Propiedad Social (EPS), donde todas y todos somos productoras y productores.

La propuesta se inició como una prueba piloto en la que los voceros de las comunidades postulaban a las personas que ingresarían a trabajar. En principio, la función de la EPS consiste en la atención al cliente a través del número *611 de Movilnet, pero se planteó que además de mejorar las condiciones de sus productoras y productores, los excedentes de la empresa sean destinados a proyectos presentados por las comunidades.

Cuando nosotros iniciamos la experiencia, la prueba piloto abarcaba 60 personas, 30 en la mañana y 30 en la tarde. Los que estaban por la transnacional empezaron a retirarse y los recibía la empresa, de forma que cada día íbamos creciendo hasta que llegamos a ser 976 productores. Así se consolidó el Centro de Llamadas Josefa Camejo, que es como se conoce actualmente el espacio de trabajo de la EPS.

Una actividad socioproyectiva en beneficio de la gente

Desde el 2014, luego de la aprobación de la ley, la empresa diseñó una estructura organizativa plana, donde todos somos iguales. Así, la EPS surge como una alternativa al modelo rentista y capitalista, en la cual los excedentes financieros quedan en la empresa, porque en nuestro proyecto socioproyectivo parte de las ganancias deberían ir directo hacia las comunidades propietarias a través de la ejecución de proyectos sociales.

La generación de empleo es uno de los principales beneficios que ofrece la EPS a las comunidades, ya que en asamblea de ciudadanos de las comunidades propietarias se postulan a los trabajadores que la integran. Además, se ha dado pie para la constitución de

una empresa de transporte que prestó el servicio de traslado al personal que laboraba en la noche y madrugada en sus inicios. Así mismo, esta experiencia ha propiciado la creación de empresas comerciales en las inmediaciones, como tiendas y almacenes. Por tanto, se puede decir que el desarrollo del proyecto ha contribuido con la dinamización de la economía del municipio Campo Elías.

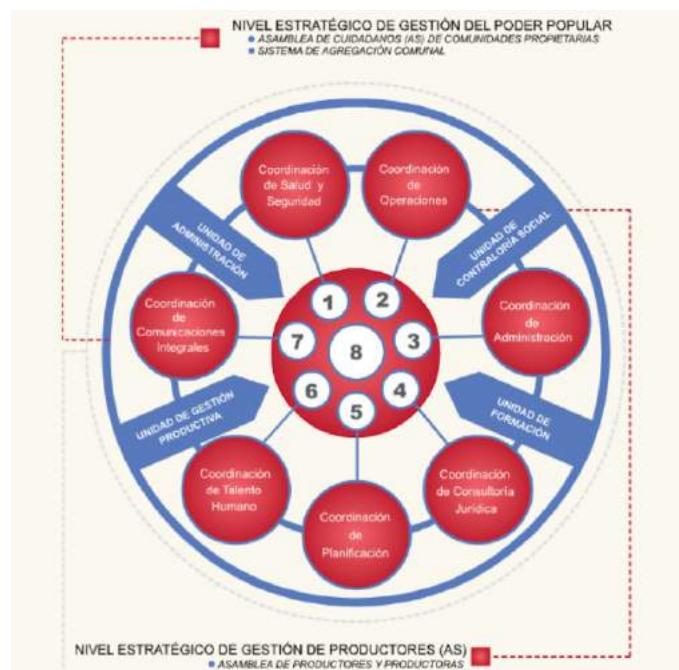


Figura 2. Diagrama organizacional de la EPSDCATE.
Fuente: EPSDCATE (2022).

Para conocer la estructura y el funcionamiento de la empresa apoyémonos en la Figura 2. La circunferencia externa representa al Sistema de Agregación Comunal (SAC) representada por los consejos comunales propietarios; la circunferencia interna está representada por la Asamblea de Productoras y Productores. Seguidamente se presentan las unidades de Gestión Productiva, Administración, Formación y Contraloría social. Las unidades están compuestas por tres productores e igual número de voceros. Luego están las coordinaciones de Talento Humano, Salud y Seguridad, Comunicaciones Integrales, Planificación, Consultoría Jurídica, Administración y Operaciones; en esta última se encuentra el personal que realiza las labores de atención telefónica.



La limitación de depender logísticamente de la central telefónica de Movilnet ha dificultado realizar alianzas con otras empresas. Sin embargo, se están llevando a cabo las gestiones para no depender de la estatal telefónica, de hecho contamos con potenciales aliados que han mostrado su apoyo para trabajar en conjunto para tal fin. Entre las actividades que hemos realizado recientemente, el servicio 0-800-SALUD, que funcionó por espacio de un año, fue un proyecto que se abordó bajo la iniciativa de la empresa Movilnet y que fue ejecutado por la EPS.

Empresas de Propiedad Social: una escuela y un trabajo

La empresa ha servido para dar formación técnica a las comunidades en actividades de telecomunicaciones y de atención telefónica. El conocimiento y la experiencia adquirida durante las jornadas de capacitación, junto con las actividades laborales, permite al personal formado en el proyecto abrir el abanico de oportunidades de empleo tanto en Venezuela como en el exterior. De hecho, el entrenamiento recibido durante el curso de iniciación sigue los estándares internacionales, de tal modo que nuestros trabajadores están acreditados para desempeñar sus funciones en cualquier parte del mundo.

La Ley Orgánica del Sistema Económico Comunal establece que los trabajadores de una Empresa de Propiedad Social son “productores”. Por tanto, cada productor debe pasar por un proceso en la cual la formación sirve tanto para el beneficio de la empresa como al crecimiento personal y técnico del mismo. El modelo socioproyectivo también permite que un operador pueda formarse para ejercer actividades administrativas. En efecto, personas que se iniciaron como voceros de la comunidad posteriormente continuaron como productores de la empresa. Así mismo, trabajadores que ya se han formado en áreas profesionales afines también pueden ingresar a la EPS. Todo lo anterior se traduce en beneficios importantes para las comunidades.



Figura 3. Operadores de la EPSDCATE.

Fuente: EPSDCATE (2022).

Además contamos con un área de formación en línea para la empresa. Tenemos un aula virtual y trabajamos con Moodle, y ya hemos iniciado un plan de capacitación que lleva dos jornadas realizadas. En la sede hay dos salones de entrenamiento, hemos logrado ofrecer cursos de ofimática y enseñamos a los productores a utilizar un aula virtual. Estas iniciativas incluyen al personal administrativo y al personal operativo, pero también se pueden incorporar los voceros y los integrantes de las comunidades. Incluso hemos recibido actividades de formación por parte de Movilnet y otras instituciones.

Aquí todos somos considerados “productores”, pero cada quien tiene su función y su cargo. Por eso se encuentran el personal del área administrativa, los ejecutivos de atención, los analistas de calidad, los supervisores y los coordinadores de operación. A pesar de que todos somos productores, cada quien está ubicado administrativamente y operativamente en un cargo, de forma que hay una división técnica que favorece el buen funcionamiento de la empresa. En ese



sentido, también se realizan actividades de formación dirigidas específicamente a los responsables y a los integrantes de cada área.

Abriendo brechas: dificultades encontradas por los pioneros

En principio, la aplicación de la Ley de Economía Comunal ha sido un reto porque la misma está orientada a empresas de 20 a 30 personas. La EPS inicialmente estaba constituida aproximadamente por 1000 productores, de allí que hubo algunas dificultades que se encontraron en su creación y funcionamiento. Por ejemplo, para cumplir con la celebración de la Asamblea de Productores se requería reunir el 40% de los mismos, es decir, concentrar 400 personas. En tal sentido, se buscó apoyo del Ministerio del Poder Popular para las Comunas y los Movimientos Sociales para conocer de qué manera adaptarse a esos requerimientos y estar al día con las normas. También se recibió ayuda por parte de empresas de asesoría para la adaptación de la EPS a los requerimientos de ley.



Figura 4. Visita a las comunidades para la formulación de proyectos.

Fuente: EPSCATE (2022).

En algunas ocasiones ha sido necesario resolver un problema y entonces se debe explicar en qué consiste la constitución de la empresa. Por ejemplo, Consultoría Jurídica tiene que exponer a los distintos entes que existe una normativa interna que es diferente a la de las empresas regulares. Esto ocurría en casos como que había que contratar a personas de manera convencional, porque se buscaban postulaciones en las comunidades y no aparecían o estaban agotadas. En un proceso normal se presentaba a la persona y se explicaba en qué consistía la empresa, por lo que la gente venía con un conocimiento sobre el proyecto, pero a veces era necesario recurrir a otros modos de información.

Otras dificultades incluyen los términos de intercambio con algunos entes públicos y privados. Por ejemplo, nosotros no podemos optar a préstamos de la banca porque todas las normas están abocadas a la empresa privada, a pesar de que tenemos cuenta en la banca pública y de que existe un marco jurídico e instituciones que apoyan a las EPS. Esa es una de las dificultades que debemos ir superando en la medida en que se conozcan mejor los alcances y beneficios de las empresas de propiedad social.

Con vista a futuro, nos planteamos retomar las fortalezas de la empresa para ofrecer servicios a otros clientes. Ya han venido personas interesadas en el talento y la trayectoria que se ha desarrollado aquí, de manera que esperamos que se inicien nuevas experiencias piloto con algunos entes públicos y privados. Esa perspectiva resume la visión estratégica de la EPS en este momento.

Modelos pertinentes para contribuir a formar comunidades

Es posible replicar la forma de la empresa porque su experiencia está disponible en diferentes documentos. En el año 2012 hubo una comisión que fue al estado Falcón a llevar la experiencia de la empresa, y luego asistimos a una convocatoria similar en La Guaira. Entonces en este tipo de actividades hemos tenido



oportunidad de transmitir a otras organizaciones comunitarias cómo pueden ser las formas de funcionamiento de una EPS.

Por otra parte, las normas que hemos diseñado y la manera en que nos adaptamos a las leyes también pueden servir de ejemplo a otras empresas. En la parte de la estructura de la EPS orientada a la atención de llamadas tenemos mucho adelantado que podemos ofrecer. Esta es la única EPS de atención de llamadas a nivel nacional, pero existen empresas en otros ramos que pueden aprender de nosotros. Podemos enseñar, por ejemplo, las normas y las dinámicas de toma de decisiones que se utilizan en la Asamblea de Productores para conformar y mantener la empresa.



Figura 5. Centro de Llamadas Josefa Camejo.

Fuente: EPSDCATE (2022).

En la empresa se maneja un documento conocido como el “Modelo de Gestión”, que sirve de guía para todo lo que se hace en la misma. El Modelo de Gestión explica cómo está constituida la empresa, quiénes la rigen, el marco legal, la estructura organizativa, cuáles son las unidades, las funciones de cada coordinación, qué cargos las integran, entre otros aspectos. En este momento estamos trabajando en la actualización del Modelo de Gestión para adaptarlo a las nuevas circunstancias de la empresa, por lo que se van a modificar algunas cláusulas para adecuarla a la situación actual del proyecto.

Un ejemplo de innovación socioprodutiva para el país

La EPS beneficia a la comunidad porque contribuye con la prestación de servicios en diferentes áreas. Por ejemplo, el transporte que sirve a la empresa también es utilizado por los miembros de la comunidad. Otros beneficios incluyen que los productores tienen facilidades para realizar diversas actividades, por ejemplo, pueden trabajar medio turno y tienen oportunidades para estudiar. Además, tanto los productores como la empresa generan ingresos propios que son reinvertidos en el municipio, de forma que se realizan aportes a su economía.



Figura 6. Personal de la EPSDCATE.

Fuente: EPSDCATE (2022).

También se han realizado actividades de labor social tales como contribuir con el mantenimiento de los espacios públicos en el sector, y se han ejecutado proyectos comunitarios como la rehabilitación del alumbrado en los 20 consejos comunales que integran la EPS. En ese caso se realizó una mesa de proyectos y se decidió a dónde iban a ser asignados los recursos, de



forma que a todas las comunidades se les compró lo que necesitaban para el alumbrado de su sector. Este es un ejemplo de ejecución de proyectos socioproyectivos con participación directa de las comunidades.

Existen otros consejos comunales que se quieren unir a la empresa o son "aspirantes". La incorporación se realiza a través de varios pasos. Es necesario hacer una visita para explicar en qué consiste la empresa, y luego el ingreso debe ser aprobado por la Asamblea de Productores. Hay dos voceros por comunidad, y ellos llevan la información a la comunidad sobre el desempeño de la empresa. Además cumplen otras funciones como parte de la estructura de Economía Comunal de su consejo comunal, por ejemplo, acompañan la entrega de la Memoria y Cuenta de la Empresa. Por eso también nos interesa que surjan nuevos proyectos, para que los consejos comunales se incorporen a las actividades socioproyectivas, porque realmente las comunidades son las propietarias del proyecto.

Una de nuestras aspiraciones es mejorar el manejo de la central telefónica, lo cual es importante porque se van a poder ofrecer servicios a otros clientes. En otros tiempos había que gestionar un hardware pero ahora hay más facilidades, como la implementación de software de código abierto. Por ejemplo, la central telefónica se puede instalar con servicios en la nube y con un proyecto de software libre llamado Issabel. De manera que si llega el momento y las comunidades lo desean, pueden invertir en la empresa apoyando el desarrollo de la central telefónica. Esta es otra manera de integrar la participación comunitaria con los fines de la empresa.

Para concluir, podemos afirmar que la EPS es una de las experiencias socioproyectivas mejor consolidadas del país, ya que posee capacidad, talento y experiencia que le ha servido para desarrollarse y puede ser ejemplo para otras entidades socioproyectivas. Por eso nos

sentimos orgullosos de haber participado en la creación de una empresa que se mantiene a pesar de todos los retos, y que seguirá dando lo mejor de sí en beneficio de los productores y de las comunidades que hacen vida junto a ella.

Si la autogestión de empresas constituye una aspiración perenne de los trabajadores, la participación de las comunidades en las empresas parece un reto mucho mayor, por lo que la experiencia de la EPSCATE es de sumo interés para los colectivos interesados en el manejo democrático, económico y social de las actividades socioproyectivas.

El área en que se desenvuelve esta iniciativa resulta muy particular, puesto que los proyectos de telecomunicaciones requieren una alta inversión inicial y desarrollo de talento humano especializado para su buen desempeño. Por esas razones, la experiencia histórica y el modelo de gestión de la EPSCATE debe ser estudiado a fondo, con el fin de promover la apropiación social de proyectos socioproyectivos en telecomunicaciones en el territorio venezolano y en América Latina.



Figura 7. Jornada de formación de la EPSCATE.
Fuente: EPSCATE (2022).

**Zulay Marín**

Coordinadora de Talento humano de la EPSDCATE. Fundadora del proyecto.

Arnold Rojas

Analista de Soporte Tecnológico de la EPSDCATE. Fundador del proyecto.

Elianira Gutiérrez

Coordinadora de Comunicaciones Integrales de la EPSDCATE.

Alfredo Enrique Rojas

Coordinador (E) de Administración de la EPSDCATE. Fundador del proyecto.

Freddy Dávila

Vocero del Sistema de Agregación Comunal (SAC) de la EPSDCATE. Fundador del proyecto.

Empresa de Propiedad Social Directa Comunal de Atención Telefónica Ejido.**Dirección:**

Av. Benedicto Monsalve,
Sector Bella Vista, Centro
Comercial Aguas Calientes,
Municipio Campo Elías, Ejido,
Estado Mérida.

Correo electrónico:

prensaepsdcate@gmail.com

Instagram: @epsdcate

Tramíbiando

