



**CATÁLOGO SISTEMATIZACIÓN  
PRÁCTICAS DEL BUEN VIVIR  
TERRITORIOS Y ECONOMÍAS AUTÓNOMAS**

**Experiencia  
CATAMARCA**

**Práctica Sistematizada:** Tejido Tradicional

**Localización:** Tatón, Departamento Tinogasta, provincia de Catamarca.

**Productoras entrevistadas:**

Juana González, 55 años, Tatón, Catamarca.

Inocencia Salvia, 70 años, Tatón, Catamarca.

Organización de pertenencia: Asociación de Campesinos del Abaucán (ACAMPA).



## ANTECEDENTES

La elaboración de prendas tejidas de lana, es un oficio tradicional de las localidades de la región del Bolsón de Fiambala.

Históricamente atendió a una necesidad básica como la de vestimenta y abrigo. En este contexto el tejido era parte de las tareas domésticas típicas que se realizaban en cada familia y que principalmente llevaban a cabo las mujeres. En los últimos años la producción artesanal de prendas tejidas se ha reducido notablemente debido principalmente a la dificultad para acceder a la materia prima. La cría de animales se ha reducido y resulta más difícil conseguir lana. Al mismo tiempo, el aumento de la oferta de prendas textiles producidas industrialmente produjo una reducción de la demanda de tejidos artesanales.

Las mujeres artesanas del Bolsón de Fiambalá, se han organizado para contribuir en la recuperación y revalorización del oficio continuando con el legado de generaciones pasadas. Ellas, que aprendieron a tejer con sus abuelas y sus madres, son en la actualidad guardianas de saberes ancestrales, de gran valor histórico, social y cultural y son las encargadas de mantenerlo vivo y de transmitirlo a las nuevas generaciones.

## DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA

La práctica consiste en la confección distintos tipos de prendas y tejidos con lana mayormente de oveja como de llama y en menor medida de vicuña destinados principalmente al uso personal y/o familiar y la venta de los mismos. Las artesanas aprendieron de niñas con sus madres y abuelas todo lo relacionado al oficio: hilar, madejar y hacer ovillos. También lavar la lana, teñir y finalmente tejer. Se teje con telar rústico como "a mano" con agujas. El hilado se realiza con huso o rueca.

Específicamente se tejen prendas de vestir como ser gorros, pasamontañas, medias, bufandas, guantes, pulóveres, chalecos, sacos como así también mantas, puyos, ponchos, frazadas, alforjas y peleros para las monturas de los caballos.



## APRENDIZAJES IDENTIFICADOS

El tejido tradicional, no solo permite a las mujeres lograr ingresos para el mantenimiento de sus familias, sino que tiene valor histórico, social y cultural. El tejido las conecta con las enseñanzas de sus madres y abuelas y de esta manera con un legado cultural mucho mayor.

A este legado cultural, las artesanas y tejedoras van incorporando nuevos aprendizajes, aplicando nuevas técnicas o nuevas herramientas. De esta manera los procesos de fabricación han agregado nuevas tecnologías, pero sin afectar la esencia del tejido tradicional.

Estos nuevos aprendizajes son multiplicados y transmitidos en las diferentes ferias y encuentros de artesanas a lo largo de todo el país y que luego se encargan de replicar e intercambiar con las artesanas de la comunidad.



## CATÁLOGO SISTEMATIZACIÓN PRÁCTICAS DEL BUEN VIVIR TERRITORIOS Y ECONOMÍAS AUTÓNOMAS

## Experiencia SANTIAGO DEL ESTERO



**Práctica Sistematizada:** Valor agregado de valor lana de oveja: Tejido tradicional

**Localización:** Guampacha, Santiago del Estero

**Productora Entrevistada:**

Angélica Bravo (Doña Charo), Alta Gracia, Guampacha, Departamento Guasayán, Santiago del Estero.

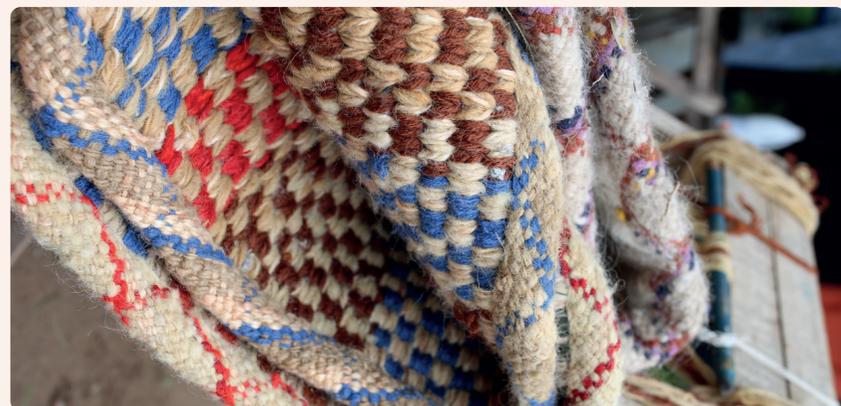
**Organización de Pertenencia:** TAKO Producciones Campesinas, Mesa Zonal de Tierra de Guasayán (MZTG), Mesa Regional de Tierra de Choya-Guasayán (MRTCHG)

### ANTECEDENTES

Doña Charo vive en la comunidad de Alta Gracia, Localidad de Guampacha, departamento Guasayán, provincia de Santiago del Estero. Nació y se crio en la comunidad. Según su relato, empezó a tejer en la casa materna, ayudando a su madre junto con sus hermanas/os. En 1976 contrae matrimonio, se muda a vivir con su suegra y empieza a realizar el proceso del tejido completo y empieza a hacer jerguillas. Desde entonces su trabajo es el tejido tradicional.

Es una producción sustentable con múltiples beneficios, genera ingresos económicos y se complementa con la producción de la agricultura familiar campesino-indígena y de bajo impacto.

En síntesis, este emprendimiento favorece la economía y capacidades productivas de mujeres, la valoración de los conocimientos tradicionales y cuidado del bosque nativo y fortalece la producción colectiva familiar y la identidad campesina.



### APRENDIZAJES

Para Doña Charo, tejer es una actividad que da gusto hacer y le genera ingresos. Además, una actividad de bajo costo, "gastas solo en la lana", en los casos en que se la compra. También implica un valor agregado a la lana en los casos en que se la produce.

Sus tejidos, no solo por el material, sino también el tipo de tejido, como es el caso

de la jerguilla son especialmente valorados en la región sectorialmente. Son prendas que no se consiguen en el mercado industrial o son valoradas diferencialmente por ser artesanales.

La familia pone en juego conocimientos tradicionales del proceso completo de producción de tejido tradicional, desde la cría de las ovejas, su esquilado, armado del vellón, tizado, hilado, teñido y tejido.

El teñido con tintes naturales del monte, domésticos y reutilizados es una innovación muy interesante.

Charo entiende que se ha ido perdiendo el interés por mantener el tejido tradicional. Ella quiere continuar la tradición de las teleras: "Es muy bueno aprender para que esto no se acabe. Para que sigamos adelante, con el tejido de la lana." Por eso, y porque sabe que puede ser un aporte importante a la economía familiar, se ofrece a compartir sus saberes: "Yo le diría a la gente que aprendan a tejer, aprendan a hilar. Es muy importante aprender, para poder tener más calidad de vida... Es muy bueno: que alguien que quiera aprender, aquí estoy yo para enseñarles. No les cuesta nada venir y yo les enseño, sin ningún interés. (...) Jóvenes, chicas, gente grande, el que quiera venir. Yo estoy a disposición a enseñar y gratis... Quiero que empiecen a aprender, a practicar ...a tejer, a hilar primero para hacer la jerguilla, porque es muy lindo aprender.. Cualquier persona puede aprender a hilar, que es muy fácil y práctico."

### DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA

"Valor agregado a la lana de oveja: Tejido tradicional" refiere a la experiencia de tejido con lana de oveja implica el uso de una fibra natural para la elaboración de tejidos flexibles y resistentes. Este trabajo implica conocimientos tradicionales del proceso completo de producción de tejido: la preparación del bastidor, la cría de las ovejas, su esquilado, armado del vellón, tizado, hilado, teñido y tejido.

Desde 1976 Charo produce jerguilla. A lo largo de los años ha introducido pocos cambios en la forma de hacer/producir los tejidos, las jerguillas y alfombras. El principal cambio técnico al que hace referencia es el reemplazo de tintas compradas a tintes naturales obtenidos de plantas disponibles tanto del monte nativo (cáscara de quebracho colorado y de cebil, lloro de algarrobo y raíz de jarilla) como "residuos" alimenticios (café, yerba, cáscara de cebolla).

La familia de Charo se apega a las formas de hilado y tejido tradicionales. Al preguntarle por la posibilidad de incorporar alguna maquinaria que le facilite la tarea, por ejemplo, de hilado, "Hay una máquina de hilado, [la rueca] Nunca he tejido con eso (...) Nunca no lo he tratado, ni que traigan o que me compren." Con marcado interés agrega: "Me dicen que es más fácil y rápido(...) tienes que tener la lana tizada.. (...) Todo el vellón, estar preparada, y prende la maquinita y ahí empieza... No sé, para mí es difícil, eso. Capaz que es fácil, nunca he hecho, he visto cómo se hace."

Así, a lo largo de los años sostiene la forma de tejido tradicional, porque así disfruta de hacerlo. El principal cambio que ha implementado ha sido porque le facilitaba la reducción de compra de insumos y le implica menos gastos. Quizás lo que más ha cambiado es la distribución del trabajo, en un principio ella participaba ayudando a su madre o acompañando a su suegra y actualmente es ella quien coordina la actividad y comparte la tarea con sus hijas/os y nietas/os, continúan sosteniendo la producción colectivizada familiarmente.



## CATÁLOGO SISTEMATIZACIÓN PRÁCTICAS DEL BUEN VIVIR

### TERRITORIOS Y ECONOMÍAS AUTÓNOMAS

## Experiencia CATAMARCA

**Práctica Sistematizada:** Feria Achalay

**Localización:** San Fernando del Valle de Catamarca  
**Productoras/es Entrevistadas/os**

Marcela Leiva, 49 años, S. F del Valle de Catamarca.  
Verónica Córdoba, 49 años, S. F del Valle de Catamarca.  
Patricia Aguilar, 56 años, S. F del Valle de Catamarca.  
Mariel Zapata, 25 años, S. F del Valle de Catamarca.  
Ángel Campi, 48 años, S. F del Valle de Catamarca.  
Ari Souza, 30 años, S. F del Valle de Catamarca.

**Organización de Pertenencia:** Red de Economía Social y Solidaria Achalay



## ANTECEDENTES

La experiencia surge en el año 2004, a partir del encuentro de productoras y productores integrantes de organizaciones como la Red de Prosumidores Catamarca, la Feria Franca Ashpaypa Makis, los artesanos de la Quebrada, la Red Vecinal, y/o beneficiarios de programas sociales de Hornos Comunitarios, Plan Nacional Manos a la Obra, Programa Provincial Emprendedores, y Programa Social Agropecuario, con el objetivo de conformar espacios de ferias y participar en la Fiesta Nacional e Internacional del Poncho.

Las/os productoras/es, no tenían acceso a la Fiesta Nacional del Poncho, no lograban sortear los requisitos exigidos por la Dirección Provincial de Artesanías para la presentación de los productos.

Los grupos y organizaciones comienzan a reunirse y organizarse con el apoyo de una Mesa de Equipos Técnicos provenientes de asociaciones e instituciones. Definen una modalidad de funcionamiento, elaboran una metodología de participación (mesa coordinadora y asambleas), desarrollan cursos de capacitación, formación y mejoran sus procesos de producción y presentación de productos. En el 2007 surge la Red de Organizaciones de la Economía Social y Solidaria Achalay, Poncho Para Todxs!

Anualmente, la Red fortalece su proceso organizativo en la Fiesta Nacional del Poncho, crece hasta tener su propio espacio, la "Carpa Achalay Poncho para Todxs", que nuclea a más de 100 productoras/es.

La crisis socioeconómica, y las propias necesidades de las/os productoras/es, abre los debates sobre la importancia de tener espacios permanentes de ventas, como espacios de feria. En el mes de octubre del 2018, la Red Achalay realiza su primer feria en la Plaza 25 de Mayo.

## DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA

En la actualidad la Red Achalay organiza una feria que funciona dos días a la semana (viernes y sábado) en la plaza 25 de Mayo de la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca. Participan regularmente en la misma, aproximadamente 30 artesanas/os y productoras/es de 12 organizaciones diferentes.

Cada semana la red reúne en la plaza emprendimientos familiares de diferentes rubros como ser repostería, panadería, herrería, jardinería, tejidos, confección, entre otros.

Por otra parte, se sigue organizando la participación de la Red en la Fiesta Nacional e Internacional del Poncho, que se realiza cada año en el mes de julio. Cuentan con un espacio propio, la "Carpa Achalay" donde participan además de los miembros activos de la Red, productoras/es invitadas/os. En la última edición realizada en el año 2022, participaron alrededor de 70 artesanos y artesanas.

Una Mesa Grande, integrada por referentes titulares y suplentes, de las 12 organizaciones y grupos que la integran, se reúne cada martes para gestionar, organizar, planificar, evaluar las iniciativas que se desarrollan.

Es miembro del Movimiento Hacia Otra Economía. Participa activamente en otras ferias locales y provinciales. Interviene activamente en procesos de capacitaciones e intercambio con otras organizaciones urbanas, campesinas e indígenas del norte de nuestro país.

Integran Achalay: Feria Franca Ashpaypa Makis, Grupo Creadores, Grupo Kuskalla, Be Pe, Asociación La Batea, Asociación Trabajadoras del Hogar, Emprendedores de Choya, Dejando Huellas, Unión de Pueblos de la Nación Diaguita, Cooperativa Juanito Contreras, Ediciones Katara, Grupo Manos Creativas.

## APRENDIZAJES

Una fortaleza de la Red Achalay es el trabajo colectivo, la comprensión que la solidaridad se organiza, se construye, se potencia con los aportes de cada una/o de sus miembros. Fortalecer la organización posibilitó consolidar el espacio de Feria en la Plaza 25 de Mayo.

Esta fortaleza organizativa abrió muchas oportunidades para la Red y cada una/o de sus miembros, logrando un importante reconocimiento de diferentes sectores.

Potencia procesos de agregado de valor y comercialización de sus productos. Implementa estrategias de comunicación a través de sus redes sociales, organizando catálogos digitales, campañas de promoción, mercados solidarios, etc.

Promueve la construcción de una economía popular, social y solidario con el objetivo de lograr la reproducción ampliada de la vida de todas/os sus miembros/os.



## CATÁLOGO SISTEMATIZACIÓN PRÁCTICAS DEL BUEN VIVIR TERRITORIOS Y ECONOMÍAS AUTÓNOMAS

Experiencia  
CATAMARCA

### Práctica Sistematizada:

Agroecológica y lucha contra la desertificación.

**Localización:** Bolsón de Fiambalá, Catamarca.

**Productoras/es Entrevistadas/os:**

Valeria Mamani, 65 años, Chuquisaca, Catamarca.

Mercedes Carrizo, 66 años, Los Nacimientos, Catamarca. Claudia Titos, 35 años, Tatón, Catamarca.

Santiago Caro, 70 años, Chuquisaca, Catamarca.

Andrea Morales, 35 años, Tatón, Catamarca.

María Agustina Morales, 39 años, Tatón, Catamarca.

Johana Villagran, 38 años, Fiambalá, Catamarca. Manuel Aguirre, 56 años, Fiambalá, Catamarca.

Carla Villagrán, 16 años, Fiambalá, Catamarca.

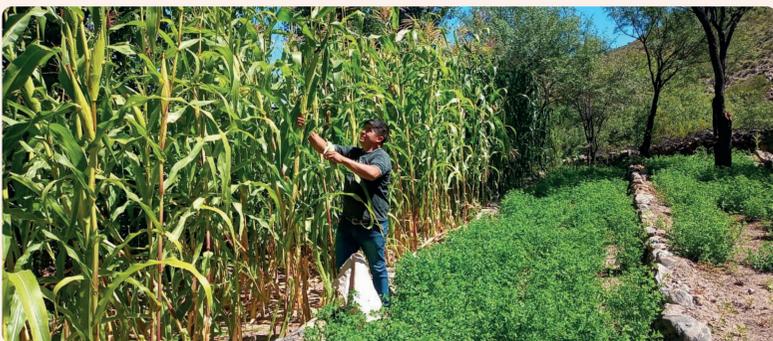
**Organización de Pertenencia:** Asociación de Campesinos del Abaucán (ACAMPA).



## ANTECEDENTES

La práctica que describimos, se desarrolla en la región del Bolsón de Fiambalá al oeste de la provincia de Catamarca. Esta región se caracteriza por un clima árido y por sus paisajes cuasi desérticos, donde abundan los médanos. En este contexto, las comunidades campesinas que viven en las localidades de la región han llevado a cabo prácticas con el objetivo de “ganarle terreno a los médanos” y al mismo tiempo plantear una alternativa al modelo de producción agroindustrial de alimentos desde la producción saludable con base en la agroecología.

Hace varias décadas, que las familias campesinas nucleadas en ACAMPA junto a la Asociación Be Pe, vienen planteando la necesidad de un cambio de paradigma del modelo de producción y consumo hacia la agroecología. La agroecología entiende los sistemas agrícolas como un todo basado en suelos saludables y activos. Su propósito no es solamente el aumento de la productividad, sino también la resiliencia ante el cambio climático y el sostenimiento de la base de bienes comunes. Las prácticas agroecológicas abarcan el reciclaje de nutrientes y energía, la integración de los cultivos y la crianza de animales, el uso de bajos insumos externos y la diversificación. En el enfoque agroecológico, estas prácticas van de la mano del empoderamiento de las familias campesinas y particularmente de las mujeres y jóvenes.



## DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA

Desde hace décadas, las comunidades y organizaciones desarrollan estrategias para disminuir el avance de la desertificación, impulsando la recuperación de la cobertura vegetal, el mejoramiento de las condiciones en el uso del agua y la valoración de los saberes ancestrales y la diversidad. Las familias promueven prácticas de producción agroecológica caracterizadas principalmente por la utilización de abonos verdes como vicia, la cebada, estiércol de cabra, la rotación los cultivos en cada parcela buscando el equilibrio entre los nutrientes de la tierra, la selección, preparación y conservación semillas nativas y criollas, la utilización de remedios orgánicos para el combate de plagas, y el cuidado y el uso responsable del agua, con métodos como el riego por goteo, entre otras. Se realizan plantaciones de arbustos y árboles, organizados en estratos de diferentes alturas para hacer frente al viento, protegiendo los suelos, evitar el daño a los cultivos y los animales, por ejemplo.

Todos los aprendizajes producidos a través de procesos de capacitación e intercambio, apoyan un manejo sustentable de los sistemas de producción y reproducción de la vida. De esta manera, las familias disminuyen el riesgo de pérdida de cosechas o animales provocada por la sequía y la degradación. Estas prácticas producen múltiples beneficios simultáneamente: permiten una mayor productividad, promueven la soberanía alimentaria, aportan mejores ingresos, potencian una adaptación activa y participativa al cambio climático, y fortalecen la autonomía de las familias.

## APRENDIZAJES

La producción agroecológica contribuye al cuidado de la salud, a mejorar la calidad de la alimentación, al uso responsable del suelo, del agua y de los recursos naturales y en definitiva, al cuidado y protección del medioambiente.

Uno de los principales aprendizajes está relacionado a que esta práctica se constituye en un proceso que no tiene una meta definida, sino que permanentemente se va transformando y reconfigurando a partir de nuevos aprendizajes.

La agroecología produce una revalorización de relaciones sociales con su entorno natural en el que se transita de una monocultura a la diversidad cultural, de la degradación a la recuperación, de la inequidad de género a la construcción de espacios favorecedores de relaciones más inclusivas. La calidad de vida de los campesinos y campesinas, del suelo, de las plantas y los cultivos ha mejorado notablemente con el modelo agroecológico. Es muy satisfactorio saber que con un pequeño esfuerzo están contribuyendo a construir un “mundo mejor”, al cuidado de “la casa común” y a dejar a las nuevas generaciones un ambiente más saludable. Es por esto que alientan a otros productores y productoras a imitar el modelo, siempre trabajando de manera comunitario. Otro punto central ha sido el rol desempeñado por ACAMPA, potenciando la acción, el intercambio de saberes y tecnologías, la formación e implementación de prácticas agroecológicas.



## CATÁLOGO SISTEMATIZACIÓN PRÁCTICAS DEL BUEN VIVIR TERRITORIOS Y ECONOMÍAS AUTÓNOMAS

Experiencia  
CATAMARCA

### Práctica Sistematizada:

El monte se hace pan en Catamarca – Mercado Navideño

**Localización:** San Fernando del Valle de Catamarca

### Productoras/es Entrevistadas/os

Marcela Leiva, S. F del Valle de Catamarca.

Verónica Córdoba, S. F del Valle de Catamarca.

Juana Castro, S. F del Valle de Catamarca.

Patricia Alaniz, S. F del Valle de Catamarca.

María Lidia Cortez, S. F del Valle de Catamarca.



## ANTECEDENTES

El “Monte se hace pan” es una experiencia colectiva de producción de pastelería y repostería basada en el fruto del algarrobo. Se desarrolló en el marco del proyecto “Fortalecimiento de las organizaciones de la economía social en las provincias de Catamarca y Santiago del Estero para la construcción del desarrollo sostenible en la región” apoyado por la Unión Europea.

En Catamarca la experiencia fue impulsada por el grupo de productoras del rubro alimentos de la Red de Economía Social y Solidaria Achalay.

La iniciativa se propuso desarrollar un producto con identidad, proponer y experimentar articulaciones entre productoras para fortalecer una trama de agregado de valor, difundir y promover el consumo de productos a base de algarrobo para una alimentación más saludable.

La experiencia se fortaleció desde procesos de capacitación y formación sobre cálculo de valor agregado, y talleres de uso y producción de alimentos de algarrobo. Se realizaron dos talleres a cargo de la profesora Nancy Campos.

En el mes de diciembre del 2022, se instaló la Campaña El Monte se Hace Pan, con el apoyo de la Cocina de Emprendedores de la Municipalidad de la Capital.

Se elaboró Pan Dulce y Budín de algarrobo. Se realizaron jornadas públicas de degustación de los productos que se comercializaron en el marco del Mercado Navideño que instala la Red Achalay para las Fiestas de Fin de Año.

## APRENDIZAJES

Ciertamente la experiencia brinda una gran cantidad de aprendizajes que fortalecen el modo de producción y comercialización con criterios solidarios y cooperativos. La experiencia se instala como una práctica colectiva, que visibiliza y fortalece el trabajo y la identidad de las mujeres.

Recupera saberes ancestrales y cosecha conocimientos populares que surgen y habitan las cocinas de las compañeras que participaron en la experiencia.

Pone en valor el trabajar, aprender, intercambiar, pensar, aprender en el marco del colectivo, en una experiencia que articula lo urbano como es el caso de la Red Achalay con lo campesino como es la experiencia de las compañeras de Tako en Santiago del Estero.

Se recuperaron muchos saberes y aprendizajes brindados por el público que participó en las degustaciones y que se incorporaron en la experimentación de las recetas y que fueron ajustando las propuestas de los productos aceptando que existen percepciones diferentes para los sabores (con más o menos harina de algarrobo).

Fue muy gratificante, trabajar y producir con frutos del monte, movilizar la memoria de los recetarios tradicionales y popular, experimentar, y presentar los productos para comercializar.

Las mujeres reconocen la importancia de la organización en experiencias de innovación como estas.

Se reconocieron e identificaron criterios de desarrollo de buenas prácticas en la producción y manipulación de alimentos

Al momento de pensar el precio de los productos, se consideró que el producto fuera accesible y pudiera estar en la mesas navideñas, además de cubrir los gastos realizados

## DESCRIPCIÓN DE LA PRACTICA

Las mujeres fueron las protagonistas del desarrollo de la experiencia. Se realizaron dos capacitaciones sobre el valor alimentario y los usos para la repostería y la pastelería artesanal.

El grupo promotor de la experiencia formado por productoras de Santiago del Estero y Catamarca y los coordinadores del proyecto realizaron una visita a la Planta Piloto Procesamiento de Alimentos ubicada en Facultad de Agronomía y Agroindustria de la Universidad Nacional de Santiago del Estero y se mantienen reuniones e intercambios con la Cooperativa Agronómica que es la productora de harina, es la única que tiene certificación del SENASA. Los días 4 y 5 de octubre del 2022 se realiza la capacitación de con la profesora Nancy Campos. Luego a finales del mismo mes se realizan jornadas de consulta sobre prácticas realizadas por los grupos.

Se experimentó sobre una variedad de recetas. En el curso se elaboraron bombones, grisines, pizzetas, alfajores, budines, pan dulce, galletitas. Además de la formación, capacitación e intercambios de experiencia, el grupo de productoras junto al equipo técnico de proyecto trabajo en el diseño de la Campaña El Monte se Hace Pan que se implementó durante los meses de noviembre y diciembre promoviendo la difusión de información sobre las propiedades alimentarias del algarrobo y y la comercialización de productos novedosos para incorporar en las mesas navideñas.

Las productoras experimentaron en las cocinas de sus emprendimientos. La producción para comercializar en el Mercado Navideño se realizó en la Cocina de Emprendedores de la Municipalidad de la Capital. La cocina posibilitó que los productos salieran al mercado con su correspondiente sello de certificación.

Se realizaron jornadas de degustación para el público, en el marco de la Feria Achalay que se realiza todos los viernes y sábado en la Plaza 25 de Mayo. Una de las degustaciones coincidió con la realización del 15° Encuentro Argentino de Turismo Religioso” realizado por la Dirección de Turismo y Desarrollo Económico de la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca. Las personas que participaron en las degustaciones hicieron aportes muy valiosos sobre sabores, percepciones de la masa, texturas, etc., que resultaron indispensables para la puesta a punto de los productos. En general los productos fueron muy bien recibidos.

En relación al proceso de producción, las productoras resolvieron favorablemente los diferentes momentos e instancias compra de insumos, elaboración, cocción, envasado y etiquetado para la presentación.

Sobre la comercialización, los productos tuvieron una interesante aceptación, lograron venderse en su totalidad, las respuestas de las/os consumidoras/es fueron muy satisfactorias.



## CATÁLOGO SISTEMATIZACIÓN PRÁCTICAS DEL BUEN VIVIR TERRITORIOS Y ECONOMÍAS AUTÓNOMAS

## Experiencia SANTIAGO DEL ESTERO



### Práctica Sistematizada:

El Monte se hace pan. Sabores y saberes del algarrobo

**Localización:** Departamento Guasayán, Santiago del Estero

Productoras/es Entrevistadas/os:

Rafaela Mansilla, La Breita, Departamento Guasayán, Santiago del Estero

María de los Ángeles González, La Breita, Departamento Guasayán, Santiago del Estero

**Organización de Pertenencia:** Tako Producciones Campesinas, Mesa Zonal de Tierra de Guasayán (MZTG)

### ANTECEDENTES

Tako es una comercializadora promovida y organizada por la Mesa Zonal de Tierra de Guasayán en el 2020, durante la pandemia para poder continuar con las ventas de la producción campesina en esos tiempos complicados por las restricciones de circulación.

Rafaela Mansilla y María González, comenzaron a comercializar a través de Tako. Rafaela comenzó haciendo panificados (pan casero, empanadillas, rosquetes) y escabeches con otra compañera (Noemí). María, en época de pandemia producía mermeladas de naranja para incorporar a los bolsones para las familias en situación de aislamiento que se entregaban desde la MZTG. Desde que participan en TAKO "se ha empezado realmente con la producción, así a full para TAKO, cada una con su emprendimiento."

El "Monte se hace pan" es una iniciativa de producción colectiva que surge como parte de los procesos de construcción de tramas de agregado de valor dentro de la comercializadora TAKO en el marco del proyecto Territorios y Economías Autónomas para el "Fortalecimiento de las organizaciones de la economía social en las provincias de Catamarca y Santiago del Estero para la construcción del desarrollo sostenible en la región". Consiste en la asociación entre mujeres del paraje La Breita, en Guampacha, provincia de Santiago del Estero, Rafaela Mansilla y María de los Ángeles González, para la producción de diversos panificados con harina de algarroba: grisines, budines, pan dulce y bombones. En síntesis, este emprendimiento favorece la economía y capacidades productivas de mujeres, la valoración y cuidado del bosque nativo y fortalece la producción y comercialización colectiva con identidad campesina.

### APRENDIZAJES

La comercialización colectiva a través de TAKO, facilita la venta de producción con identidad campesina. La propuesta de TAKO y las propuestas productivas para mujeres posibilitan cambios en los roles de género establecidos que hacen que las mujeres se queden en las casas y dependan económicamente de otros. Y también implica una alternativa de realización y valoración de la propia capacidad creativa.

Identifican y reconocen la importancia de la articulación y la implementación de buenas prácticas desde la recolección del fruto hasta la venta. Todas son igual de importantes.

La iniciativa les posibilita potenciar y valorar el trabajo colectivo, ampliando la producción y el intercambio de saberes que mejora el trabajo creativo.

Se identifica una clara valoración de la organización campesina para habilitar imaginarios y posibilidades concretas de capacitación y desarrollo productivo.

Se fortalecen producciones que sean compatibles con el cuidado y la defensa del territorio como espacio de vida pensando especialmente en las futuras generaciones.

### DESCRIPCIÓN DE LA PRACTICA

La experiencia se fortalece a partir de una capacitación en septiembre de 2022. En esta capacitación Rafaela y María aprenden a hacer panificados con incorporación de harina de algarroba. Esa capacitación fue el puntapié para iniciar la experiencia de elaboración de panificados con agregado de harina de algarroba, "El Monte se hace pan. Sabores y saberes del algarrobo - TAKO". Ellas opinan que "es algo que lo tenemos aquí a la algarroba y que a veces no la valoramos, no la utilizamos. (...) Es rica, es nutritiva, tiene muchas vitaminas." Empezaron haciendo Pan de Navidad, alfajores y budines. Aunque en el curso también aprendieron a hacer bombones, galletitas, pizza, pizzetas y grisines. Y en el mediano plazo quieren ir diversificando su producción. Ellas describen que, desde el inicio, han ido probando las recetas, ajustando la cantidad de cada uno de los ingredientes a su gusto. Para facilitar el trabajo han tenido que comprar una batidora (María) y hacerse un horno chileno en la casa de Rafaela. Elaboran en la casa de Rafaela. Actualmente se encuentran en los inicios del proceso, iniciando la producción y su envasado. Orientan la comercialización, dando a conocer los valores nutricionales de la algarroba, promoviendo degustaciones para que las personas prueben los productos. A futuro queda el desafío de formalizar la producción, certificar la producción de harina de algarroba y el valor nutricional de los productos. Por otro lado, en el corto plazo se plantea la posibilidad de generar compras colectivas de insumos a través de TAKO





## CATÁLOGO SISTEMATIZACIÓN PRÁCTICAS DEL BUEN VIVIR TERRITORIOS Y ECONOMÍAS AUTÓNOMAS

Experiencia  
CATAMARCA

**Práctica Sistematizada:** Producción y agregado de valor de frutales con base agroecológica

**Localización:** Bolsón de Fiambalá, Catamarca.

**Productoras Entrevistadas:**

Juana González, 55 años, Tatón, Catamarca. Elena Reales, 68 años, Tatón, Catamarca. Marcela Villagran, 31 años, Tatón, Catamarca. Cecilia Quiroga, 46 años, Tatón, Catamarca. Élide González, 54 años, Tatón, Catamarca. Lorena Ramos, 42 años, Tatón, Catamarca.

**Organización de Pertenencia:** Asociación de Campesinos del Abaucán (ACAMPA).



### ANTECEDENTES

En el Bolsón de Fiambalá, existe una rica y variada producción de frutales. Particularmente en las localidades de Antinaco, Fiambalá, Tatón, Medianitos, Punta del Agua, Quebrada del Cerco y Chuquisaca.

Muchas familias, en sus respectivos hogares, tienen frutales de diversas especies cuyas frutas son destinadas al consumo familiar. Sin embargo, la producción tiene un marcado excedente y gran parte de esa producción se desperdiciaba y se terminaba desechando.

A partir de intercambio de experiencias y con apoyo técnico las familias se propusieron emprender diferentes prácticas de agregado de valor a los frutales. Es un proceso de trabajo colectivo que lleva unos 10 años. Hoy se producen mermeladas, dulces, jaleas, frutas en almíbar, jugos, frutas en compota, etc.

Si bien originariamente, el objetivo fue utilizar la fruta y evitar que se pierda, el proceso de agregado de valor y los productos elaborados, además de abastecer el consumo familiar, hoy han logrado instalarse en el mercado local, son buscados por las/os turistas y producen ingresos importantes para las familias.



### APRENDIZAJES

Actualmente, se elabora la pulpa y se conserva. De esta manera sólo se hace el dulce a medida que es necesario, lo que permite la disponibilidad del producto durante todo el año.

También se avanzó en el mejoramiento del producto y la presentación final, con envasado adecuado y el correcto etiquetado con la información sobre su elaboración.

Las mujeres son quienes –en la mayoría de los casos– tienen más responsabilidad en el proceso de elaboración de los productos.

Las productoras consultadas destacan los resultados obtenidos a partir de la organización y del trabajo en conjunto, de forma colectiva y colaborativa. Cada vez más personas participaban en los cursos de capacitación y destinaban más tierra en sus terrenos para la producción de frutales. Además, tanto las variedades como los productos elaborados se multiplicaban y diversificaban.

Se evidencia la predisposición para participar en las actividades realizadas y para aprender nuevas formas, técnicas de producción y recetas.

Se destaca también, la promoción de la organización y cooperación por parte de ACAMPA, más específicamente para la compra de los insumos necesarios que arrojó resultados beneficiosos para todos los productores y productoras.

### DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA

La práctica de agregado de valor de frutales, consiste en la producción de distintas variedades de frutas y la posterior elaboración de productos como dulces, jaleas, arropes, mermeladas, pelones, jugos, frutas en almíbar y otros tipos de conservas.

Todo el proceso se realiza de manera artesanal, desde la producción de los plantines hasta la elaboración de los productos finales.

Los frutales se encuentran en chacras y terrenos familiares. La fruta se cosecha manualmente y se prepara para su transformación. Es seleccionada, lavada, pelada y se elabora dulce, fruta en almíbar, mermelada, etc.

Todo el proceso productivo se desarrolla en el núcleo familiar. Productoras y productoras se organizaron para mejorar de manera constante y facilitar la práctica. En este sentido la organización ACAMPA, buscó apoyo técnico para realizar capacitaciones, se formularon y ejecutaron proyectos para introducir nuevas variedades de frutas, se avanzó en la logística para realizar compras colectivas de los insumos necesarios para la producción. ACAMPA posee un fondo de microcrédito desde el cual se fortaleció la producción otorgando créditos para la adquisición de utensilios. La participación en ferias y el intercambio en encuentros de productores en otras localidades y provincias del país fortaleció la producción artesanal, agroecológica y saludable.



## CATÁLOGO SISTEMATIZACIÓN PRÁCTICAS DEL BUEN VIVIR TERRITORIOS Y ECONOMÍAS AUTÓNOMAS

## Experiencia SANTIAGO DEL ESTERO

**Práctica Sistematizada:** Agregado de valor derivados de la producción caprina: quesos pasteurizados y criollos

**Localización:** Departamento Guasayán, Santiago del Estero

**Productoras/es Entrevistadas/os:**

Andrés Ledesma, Villa Guasayán, Departamento Guasayán, Santiago del Estero

Marioli del Valle Díaz, Villa Guasayán, Departamento Guasayán, Santiago del Estero

Sonia Morales, Las Juntas, Departamento Guasayán, Santiago del Estero

**Organización de Pertenencia:** Tako Producciones Campesinas, Mesa Zonal de Tierra de Guasayán (MZTG)



### ANTECEDENTES

La práctica de producir quesos está enraizada en una tradición familiar que se transmite de generación en generación. Las personas que se dedican a esta actividad tienen una fuerte conexión con el campo y con la vida en el campo.

El trabajo en el campo es fundamental para ellos y es lo que les da la vida. La producción de quesos es una de las muchas actividades que realizan en el campo, y se relaciona con la siembra de maíz y zapallo, el cuidado del monte y la cría de animales.

Todas/os las/os entrevistadas/os hacen referencia a la pasión por esta actividad se debe a que han sido criados con ella y a que han vivido en contacto con el campo y los animales desde una edad temprana.

La producción de quesos es una actividad que requiere de una gran dedicación y esfuerzo. No se trata sólo de elaborar el queso en sí mismo, sino de cuidar y alimentar a los animales, recolectar y seleccionar los frutos, y utilizar todos los recursos de manera eficiente. Incluso el suero del queso es utilizado para alimentar a otros animales, como los chanchos.

La sequía es un problema constante y afecta la producción de cultivos y la cantidad de leche que las cabras producen. A pesar de esto, las personas que producen queso se adaptan a las condiciones del clima y a la falta de recursos para seguir adelante. El trabajo de producir quesos se define en gran medida como un trabajo en equipo en el que todas/os las/os integrantes de la familia tienen que tirar para el mismo lado y ayudarse mutuamente.



### APRENDIZAJES

Hemos podido recuperar una serie de aprendizajes que pueden ser compartidos para mejorar la práctica y la calidad de los productos, como también la experiencia de vivir y trabajar en el campo. Ejemplo de esto son los aprendizajes en cuanto a la importancia de acopiar la leche en ciertas épocas del año para tener suficiente para la elaboración de queso durante todo el año.

Además, se ha aprendido sobre la importancia de contar con un buen forraje para el ganado caprino, ya que esto influye directamente en la producción de cabritos y de leche.

Se destaca la importancia de preguntar a quienes tienen más experiencia, cómo también de asistir a las capacitaciones brindadas por técnicas/os para aprender sobre nuevas formas de producción.

### DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA

La producción de queso comienza con la recolección de la leche. Para la producción de queso, se utiliza un proceso en el que la leche se filtra y se calienta a 80 grados centígrados. Luego, la leche se coloca en una pileta con agua a una temperatura de 60-65 grados centígrados. Se agrega el fermento o el cuajo a la leche, dependiendo de la cantidad de litros que se estén utilizando. La mezcla se deja reposar hasta que se forme la cuajada, que luego se coloca en moldes para eliminar el suero restante. Los quesos se dejan reposar durante aproximadamente seis horas antes de ser desmoldados y sumergidos en una salmuera. Luego se dejan secar durante toda la noche.

Existen diferentes métodos para producir quesos. La diferencia surge desde la tenencia o no de energía eléctrica para el almacenamiento y producción. Mientras que para hacer los quesos pasteurizados que, se entienden, "duran más" que el queso criollo que se produce, sin la necesidad de refrigeración por electricidad.

La producción de queso es un proceso en el que toda la familia participa. Comenzando desde el ordeño temprano por la mañana hasta la producción y venta del queso. La producción de queso se realiza con una cantidad promedio de 20 litros de leche por día, lo que produce aproximadamente seis quesos. A veces, la cantidad producida varía, pero siempre hay demanda para quesos grandes de un kilo y otros más pequeños de medio kilo para vender en ferias.

La producción de queso no es solo un medio de subsistencia, sino también un estilo de vida que les permite vivir en el campo, criar animales y disfrutar de su tiempo sin depender de patrones.

Se ha valorado la diferencia en la durabilidad del queso pasteurizado y el queso criollo, ya que el primero dura mucho más tiempo al pasteurizar la leche

La producción de queso es vista como una inversión que permite recuperar el capital más rápido que la producción de otros productos, como el dulce de leche. A su vez, ampliar la producción de derivados de la leche ha sido un aprendizaje que ha mejorado las formas de guardar la leche, de producir y de ampliar los productos a vender.

Es importante compartir estos conocimientos para mejorar la calidad de vida de los productores y su comunidad en general. Como dijo uno de los productores entrevistados: "nosotros tenemos que compartir, aprender, y que la gente venga a aprender de nosotros también".



## CATÁLOGO SISTEMATIZACIÓN PRÁCTICAS DEL BUEN VIVIR TERRITORIOS Y ECONOMÍAS AUTÓNOMAS

## Experiencia SANTIAGO DEL ESTERO

**Práctica Sistematizada:** Agroecología y resiliencia a la variabilidad climática: apicultura

**Localización:** Departamento Guasayán, Santiago del Estero

**Productoras/es entrevistadas/os:**

Adriana Veliz, Las Juntas, Departamento Guasayán, Santiago del Estero

Antonio Carrizo, Las Talitas, Departamento Guasayán, Santiago del Estero

**Organización de Pertenencia:** Tako producciones Campesinas, Mesa Zonal de Tierra de Guasayán-(MZTG).



### ANTECEDENTES

Antonio Carrizo en el año 2000 integró un grupo de jóvenes, que acompañados por BePe investigaban sobre actividades productivas para generar arraigo y no tener que emigrar. Eligieron la apicultura, "porque la apicultura es algo que nos beneficia, dentro de lo que es la floración y la polinización y todas esas cosas, es algo importante". Antonio también complementa la producción apícola con producción de cabras, chanchos, arropes, quesos, dulce de leche.

Adriana Veliz y su familia empezaron en 2014, a partir de un proyecto financiado por los Fondos de la Ley de Bosques (Ley nacional N° 26.331), para hacer uso del bosque. Ella manifiesta siempre haber querido tener un apiario. La apicultura no es su principal ingreso, tienen una producción muy diversificada que incluye: cría de cabras, chanchos y vacas. Venden lechones y cabritos. También producen y venden quesos, dulce de leche, tamales, huevos, escabeches y panificados.



### DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA

La apicultura es la crianza y cuidado de las abejas para obtener productos como la miel, jalea real, propóleos, cera y polen. Una vez armadas las colmenas, requiere de algunas tareas de manejo que implican cuidados una o dos veces por semana: cuidar la disponibilidad de espacio, de alimento (en invierno cuando no hay suficiente floración se debe cuidar que las abejas tengan alimento, ya sea de su propia miel o suplementar con azúcar) y de agua, controlar parásitos y polillas. Durante el verano se debe identificar el momento de la cosecha (la miel debe estar madura), actividad que requiere una jornada de trabajo, se sacan los cajones, se rompen los opérculos cuadro por cuadro y se centrifugan para la extracción de la miel, pasándola por un colador para evitar los residuos de cera. Los cuadros se vuelven a los cajones y estos a las colmenas. Durante el invierno se hace el mantenimiento de los cuadros y el recambio de cera. La comercialización actualmente se puede hacer fraccionada por kilo de manera directa o en mayor cantidad a intermediarios que compran por barriles de 300 kg.

Es una producción con múltiples beneficios. Es recomendada para el arraigo de personas jóvenes y mujeres en el campo y permite complementarse fácilmente con otras actividades productivas porque no requiere mucha dedicación. Requiere de capacitación constante, especialmente al inicio. No requiere de muchos gastos de mantenimiento, aunque necesita de inversión inicial.

En síntesis, este emprendimiento favorece la economía y capacidades productivas de mujeres, la valoración y cuidado del bosque nativo y fortalece la producción y la comercialización colectiva con identidad campesina.

### APRENDIZAJES

La actividad permite acceder a una gran cantidad de conocimiento productivos y del mundo de la abeja.

Es una actividad que posibilita el trabajo colectivo y promueve una estrategia diversificada de producción sustentable.

Como actividad productiva, la apicultura, requiere equipamiento necesario para empezar a producir el cual es costoso, pero no requiere de muchos gastos de mantenimiento. Una vez iniciada la actividad se puede ir mejorando el equipamiento con reinversión. La compra de materiales colectivos reduce costos de producción.

Es una actividad que requiere de capacitación constante, especialmente al inicio.

Apoya el arraigo de personas jóvenes y mujeres en el campo y permite complementarse fácilmente con otras actividades productivas porque no requiere mucha dedicación.

La miel, permite la obtención de otros productos (polen, jalea real, propóleos) y la elaboración de productos derivados (panificados, productos cosméticos, para la higiene y para la salud).

Resulta una actividad que fortalece el conocimiento y el cuidado de la vegetación nativa, especialmente por el interés en su diversificada floración y la regulación climática que provee el bosque nativo.



**Práctica Sistematizada:** Arte Textil en telar artesanal "LA USHUTA"  
**Localización:** Catamarca, Ciudad de Belén  
**Productora Entrevistada:** Fernanda Agreda  
**Organización a la que pertenecen lxs entrevistadxs:** ATHOCA, Carpa del Paseo Artesanal Camila de Aybar.



## ANTECEDENTES

Fernanda comienza la actividad cuando se muda a vivir en la ciudad de Belén, a 291 km de San Fernando del Valle de Catamarca, la capital, donde su esposo marroquiner, trasladó su taller de trabajo en cuero de Buenos Aires a la Cuna del Poncho, ya hace 20 años. Fernanda vio en el tejido una salida laboral y combinaron el trabajo en cuero con el tejido. Tiempo después comenzó a formar parte de la Carpa del Paseo Artesanal Camila de Aybar, y luego se sumó a ATHOCA (Asociación de Trabajadoras del Hogar Catamarca). Así empezó a comercializar sus productos en una muestra de Ponchos de la localidad donde fue valorado su trabajo y comenzaron los pedidos de producción de ponchos y carteras, estas combinadas con cuero. Actualmente realizan diferentes productos adoptados con el trabajo de ambos artesanos.



## DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA:

En el emprendimiento "La USHUTA" se desarrolla arte textil en combinación con marroquinería, se confeccionan ponchos, ruanas, chalinas, y otros tejidos que forman regalos empresariales, que son tejidos de manera artesanal en telar tradicional que desarrolla Fernanda y la parte en cuero que realiza su esposo de manera manual, solo en las costuras de las agendas, por ejemplo, utiliza una máquina para cuero de costura recta. Este trabajo es la sustentabilidad económica de toda la familia que comercializa en la Carpa, a través del pedido de boca en boca y gracias a los conocimientos de su hijo lo puede hacer utilizando las redes sociales luego de la pandemia. Esta experiencia inicia hace 20 años con una necesidad de trabajo y a través de la observación de lo que se podía vender al turista, nace el emprendimiento familiar, ya que provienen de familias tejedoras, Fernanda cuenta: "mi abuela tejía guantes, medias, esa clase de tejido, entonces desde chica, junto a mis cuatro hermanas, nos enseñaba cómo conseguir para teñir esos hilos, como por ejemplo, ella hilaba y nos mandaban a juntar naranjas criollas para teñir (...) aprendimos a vender desde chicas, aprendimos a hacer muchas cosas, a trabajar desde chicas (...)". De este emprendimiento participan su esposo, su hijo y su suegro que les ayuda a ovillar con sus 94 años, "los abuelos de mi esposo siempre fueron textiles, siempre hicieron lo que es el tejido como los pullos en colores para las camas, ponchos, entre otras cosas, que realizaban en la Puerta de San José", sintetiza Fernanda.

## APRENDIZAJES

Fernanda expresa que la experiencia les enseñó a realizarlo con amor y pasión, realizando lo que uno ama y realiza con tanto gusto, remarcó Fernanda.

Identifican como una fortaleza la oportunidad de la comercialización colectiva a través de la Carpa de Artesanos Camila de Aybar facilita la venta. Valorán la importancia de la articulación y buenas prácticas desde la comercialización colectiva donde todos los actores aportan su colaboración para la venta de todos los artesanos de igual manera, en dos turnos (mañana y tarde).

Aprecian el intercambio de saberes sobre cómo se urde, se teje y sobre las lanas que se utilizan.



# CATÁLOGO SISTEMATIZACIÓN PRÁCTICAS DEL BUEN VIVIR TERRITORIOS Y ECONOMÍAS AUTÓNOMAS

Experiencia  
CATAMARCA

**Práctica Sistematizada:** Feria de Intercambio de Semillas Nativas y Criollas.  
**Localización:** Medanitos y Tatón, municipio de Fiambala, departamento Tinogasta, Catamarca.  
**Productoras/es Entrevistadas/os:**  
Andrea Morales, 35 años, Tatón, Catamarca.  
Johana Villagrán, 38 años, Fiambalá, Catamarca.  
Nicasio Chayle, 63 años, Los Nacimientos, Catamarca.  
Juan Perea, 70 años, Quebrada del Cerco, Catamarca  
**Organización de Pertinencia:** Asociación de Campesinos del Abaucán (ACAMPA).



## ANTECEDENTES

Hacia el año 1987, las/os campesinas/os del Bolsón de Fiambalá, en el oeste de la provincia de Catamarca, se organizaban en grupos comunitarios. Realizaban intercambios con comunidades de Santiago del Estero, Catamarca y La Rioja. En estos encuentros se compartían experiencias, se intercambiaban productos, etc. Se desarrollaron importantes experiencias de comercio alternativo, cooperativas de consumo, ropero y botiquín comunitario, siembra de hortalizas para autoconsumo, molino harinero, cría de gallinas y banco de herramientas comunitarias. Gran parte de estas acciones fueron acompañadas y promovidas junto a la Asociación Be Pe. En 1999, Be Pe, comienza a promover en la zona, un fuerte trabajo territorial para recuperar las semillas nativas y criollas a través de la implementación del "Proyecto de Rescate de Variedades locales de maíz, zapallo y poroto, los conocimientos campesinos sobre cultivo y aprovechamiento". Los grupos comunitarios se sumaron con entusiasmo al proyecto. El proceso de rescate de variedades promovió el intercambio entre las familias campesinas en espacio de ferias. Durante los años 2000 y 2001, estas ferias se realizaron en el departamento Belén, abarcando la zona del "Norte Chico" (La Puerta de San José, La Estancia, Cóndor Huasi, Las Juntas, Las Barrancas, Pozo de Piedra y La Toma). Desde el 2002 y hasta la fecha, la feria se realiza de forma ininterrumpida en localidades del Bolsón de Fiambala. En el Bolsón de Fiambalá, campesinos y campesinas se asociaron y organizaron para llevar a cabo una Feria de Intercambio de semillas nativas y criollas. Esta tenía como objetivo la distribución y multiplicación de semillas, producidas agroecológicamente por ellos mismos.



## APRENDIZAJES

En primer lugar, la feria es una de las prácticas –si no la que más– acompañadas por ACAMPA, que mejor resume el espíritu de la asociación. El trabajo comunitario significó algo más valioso que el trabajo de manera individual. Los pilares de la Feria de Intercambio de Semillas son la solidaridad, la amistad y la confianza. Se debe creer en la otra persona y en la semilla que esta va a entregar, en su identidad, en su capacidad de germinar y dar una planta lozana y que dé frutos. La conservación e intercambio de la semilla es parte de la cultura, de una manera de ser, de celebrar de relacionarse entre las familias del campo y celebrar la vida. En las ferias de semillas también se recuperan ciertos elementos que hacen al Don, el dar, sin esperar recibir.

## DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA

La feria de semillas criollas y nativas, reúne a campesinos y campesinas de la región y también de otras localidades y de otras provincias que llevan semillas y productos derivados para intercambiar con otros productores y productoras. De esta manera, los campesinos y campesinas acceden a nuevas variedades y especies que de otra forma no podrían acceder y que luego incorporan al ciclo productivo, es decir, siembran, cultivan, cosechan y, a partir de lo recogido, seleccionan nuevas semillas para las próximas temporadas. Además de semillas, también se intercambian productos elaborados como dulces, mermeladas, conservas, vinos, entre otros. Sin embargo, algo que quizás es más valioso que el intercambio material, es otro tipo de intercambio que se produce en la feria: el intercambio de saberes. Si bien es intangible, el vínculo con productores y productoras de otras localidades propicia la puesta en común de conocimientos y se establecen lazos solidarios y cooperativos. Este vínculo se materializa cuando, a partir del intercambio de saberes, los productores y productoras aplican los nuevos aprendizajes, incorporando nuevas técnicas y formas de producción, introduciendo nuevas especies o elaborando nuevos productos. Asimismo, con cada edición la feria fue ganando popularidad y empezaron a asistir vecinos y vecinas que no eran productores. Es por esto que tuvo que agregarse una instancia de venta además de la instancia de intercambio. A partir de una primera edición exitosa se ha organizado anualmente, aunque con algunas interrupciones como fue en el 2020 por la pandemia de COVID.





## CATÁLOGO SISTEMATIZACIÓN PRÁCTICAS DEL BUEN VIVIR TERRITORIOS Y ECONOMÍAS AUTÓNOMAS

## Experiencia SANTIAGO DEL ESTERO



**Práctica Sistematizada:** Feria Tako

**Localización:** Feria de Las Torres, Complejo Juan Felipe Ibarra-Santiago del Estero

**Productoras/es Entrevistadas/os:**

Candela Mansilla, La Breita, Guampacha, Departamento Guasayán, Santiago del Estero

Noelia Camus, Blanca Flor, Guampacha, Departamento Guasayán, Santiago del Estero

**Organización de Pertenencia:** Tako Producciones Campesinas, Mesa

Zonal de Tierra de Guasayán (MZTG)

### ANTECEDENTES

TAKO surge como una propuesta de la Mesa Zona de Tierras de Guasayán, organización de comunidades campesinas que trabaja en pos del buen vivir, defendiendo la tierra y mejorando las condiciones de vida. Surge en época de pandemia como alternativa de venta para las familias productoras frente a la falta de salida de sus productos, por restricciones para llegar a los mercados locales (leche, panificados, entre otros). Gran parte de la producción de la zona solía destinarse al mercado turístico de Las Termas de Río Hondo. Con la pandemia, las restricciones de circulación y los riesgos de contagio generaron el corte de los circuitos de comercialización de la producción campesina. Aunque la producción alimentaria era una actividad exceptuada, la condición de informalidad en la que se encuentra la economía campesina, hizo que no se accediera a políticas públicas de contingencia frente a la emergencia.

Así, por un lado, la falta de turismo redujo la demanda, por otro lado, la falta de circulación de los intermediarios cortó la cadena y, por otro lado, no se contaron con políticas públicas para atender la comercialización de la producción campesina. Paralelamente llega a la organización el programa PotenciAR trabajo y se pensó en un proyecto de comercializadora que integrara especialmente el trabajo de jóvenes y mujeres. La comercializadora tiene múltiples funciones para fortalecer el arraigo en el territorio. Por un lado, fortalecer las ventas y, por otro lado, potencia un proceso de formación para la producción y comercialización campesina (especialmente para mujeres y jóvenes).



### DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA

TAKO es una comercializadora de productos regionales de familias campesinas que se identifica con la economía social y solidaria. El objetivo es fortalecer la economía familiar y la producción campesina en el departamento Guasayán a través del agregado de valor de sus productos. Así es que se busca mejorar el alcance y la cantidad de las ventas, aumentar la diversidad de productos e incorporar nuevas familias productoras al mismo tiempo que se van mejorando la experiencia de la comercializadora y de la producción. Su propósito es fortalecer el arraigo y la territorialización de la producción campesina integrando especialmente a mujeres y jóvenes. Ha sido notable el crecimiento y dinamismo adquirido por Tako. Entre sus logros identificamos:

Construcción y sostenimiento de canales de venta directa. Desarrollo y evaluación de estrategias diversificadas. Se inició en la pandemia con puntos de venta a través de pedidos previos. En 2021 se empezaron a realizar Ferias presenciales, adecuando un predio propio en la localidad de Guampacha, se adquirió equipamiento a través del Plan Federal de Ferias y por otro lado fortaleciendo la participación en otras ferias con un puesto colectivo. Se fueron identificando los mejores canales. Actualmente se sostienen puntos de venta, la participación en ferias con el puesto TAKO y la feria TAKO en el predio de Guampacha.

Ha consolidado la identidad productiva de Tako. Se trabajó sobre el nombre, el logo y las etiquetas.

Se adquirieron buenas prácticas de manipulación de alimentos. Se viene trabajando en capacitaciones y seguimiento.

A lo largo del proceso se fueron elaborando mejoras en la administración y logística. Elaboración de instrumentos de registro: planillas de ingresos, planillas de pago, planilla de stock general, planilla de stock de ferias. Incorporación de herramientas digitales colectivas abiertas (son compartidas con las referentes de las comunidades) que facilitan la comunicación (WhatsApp, Drive).

### APRENDIZAJES

TAKO ha logrado ampliar la participación de familias en un espacio colectivo de organización con identidad campesina en pos del bien común. Además del aumento de la producción y de las familias productoras, se identifica el directo impacto sobre el aumento en los ingresos y la mejora de las capacidades y conocimientos productivos de las familias. Otro aspecto relevante que se manifiesta es la puesta en valor, el reconocimiento de los productos y de la producción de cada una de las familias. Y mediante la comercialización se trata de que las familias productoras "tomen conciencia (...) de los productos que nos pueden dar nuestros montes, y todo lo que tiene, que nos sirve para producir para alimentarnos para obtener un ingreso económico (...) pero para ello es necesario el cuidado, el proteger, el defender la tierra" (Candela).

El que los/las/es jóvenes se hayan sumado a Tako ha sido un cambio para la forma de organización. Al tratarse de generaciones distintas, la integración fue un desafío y un aprendizaje al intercambiar miradas sobre la producción y la forma de vida en el campo.



# CATÁLOGO SISTEMATIZACIÓN PRÁCTICAS DEL BUEN VIVIR TERRITORIOS Y ECONOMÍAS AUTÓNOMAS

## Experiencia CATAMARCA

**Práctica Sistematizada:** Guardianas/es de Semillas: valorización de saberes y agregado de valor en la producción.

**Localización:** Bolsón de Fiambalá, Departamento Tinogasta, provincia Catamarca.

**Productoras/es Entrevistadas/os:**

Valeria Mamani, 65 años, Chuquisaca, Catamarca.

Mercedes Carrizo, 66 años, Los Nacimientos, Catamarca.

Claudia Titos, 35 años, Tatón, Catamarca.

Carla Villagrán, 16 años, Fiambalá, Catamarca.

Paulo Sosa, 78 años, Medanitos, Catamarca

**Organización de pertenencia:** Asociación de Campesinos del Abaucán (ACAMPA).



## ANTECEDENTES

Las semillas están amenazadas por la sobre explotación de los ecosistemas, el avance de las industrias extractivas, las prácticas de la agroindustria, y el cambio climático.

Las/os Guardianas/es de Semillas protegen a las semillas nativas y criollas para cultivar y proveer de alimentación a sus familias y también a la Pachamama. En un escenario de progresivo deterioro de los ecosistemas y de pérdida de la biodiversidad, las/os Guardianas/es de semillas miembros/os de ACAMPA, nos muestran una práctica cultural/ancestral que tiene en el centro el respeto por la vida y el valor de la solidaridad, la organización y lo colectivo. Como productora/es, se han convertido en cuidadoras/es, defensoras/es de las semillas, y además comparten sus conocimientos y legado relacionado al patrimonio cultural y genético de los cultivos de la zona.

Las/los productoras/es saben que la vida depende de la semilla, allí se encuentra el principio y el fin del ciclo de la producción agrícola y de la alimentación en las familias. Para ellas/os cada semilla lleva adentro valores, visiones, y formas de vida que la acercan al ámbito de lo sagrado. Aprendieron y enseñan que la conservación de semillas ancestrales abarca todos los planos de la cultura, la ética, la política y la espiritualidad.

En sus huertas, las/los Guardianas/es de Semillas, producen diversos cultivos como estrategia orientada a asegurar el sustento de sus familias. Para ello utilizan una gran variedad de semillas nativas y criollas que se han ido heredando de generación en generación, así como incorporando en los intercambios locales, provinciales y regionales, junto a valiosos conocimientos. Muchas de estas semillas ya no se encuentran en el mercado debido al desarrollo de monocultivos propio de la agroindustria, y el uso predominante de semillas híbridas.



## DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA

Si bien la tarea de cuidado, conservación y reproducción de las semillas nativas y criollas, es asumida por todas/os las/os integrantes de ACAMPA, son las mujeres las principales protagonistas. Ellas se encargan de seleccionar y conservar la rica variedad de semillas que viaja por las localidades del Bolsón de Fiambalá. Son las Guardianas de Semillas, rescatan y defienden la semilla como fuente de producción y reproducción de la vida, la cultura, la memoria y la historia de las comunidades y promueven la construcción de la soberanía alimentaria.

La práctica consiste, en primer lugar, en la preservación de semillas nativas y criollas. En este sentido se las selecciona, prepara, conserva para luego sembrarlas y reiniciar el ciclo. Se garantiza de esta manera que las semillas que dan origen a la vida y a todo lo que se produce a la región sean agroecológicas.

Funciona también una red solidaria de intercambio de semillas, que promueve y profundiza este cambio de modelo productivo.

También se llevan a cabo prácticas de agregado de valor, donde se transforma la materia prima y se elaboran diferentes productos: "Le damos otro valor a la fruta y verdura que producimos, por ejemplo, secamos la verdura y la molemos y la usamos como caldo saborizante para cocinar o congelamos para tener sopas pre-hechas". Las prácticas de agregado de valor se multiplicaron a partir de la realización de capacitaciones e instancias de intercambio de saberes entre productores y productoras.

Las prácticas de cuidado, conservación, producción y reproducción se fortalecen año a año, con la realización de la Feria de Intercambios de Semillas Nativas y Criollas, que se realiza en el Bolsón, generalmente en el mes de septiembre.



## APRENDIZAJES

Estas prácticas en específico se insertan en un entramado de experiencias, que involucran a diversos actores de la comunidad, de la provincia e incluso de provincias vecinas, y que se configuran en definitiva como parte de un proceso de cambio.

Las/los Guardianas de Semillas promueven un cambio en el modo de producción, de consumo y en el modo de vida. Este cambio debe ser colectivo y tiene como base a la agroecología.

Asimismo, es importante poder transmitir y compartir estas experiencias con las nuevas generaciones: "Lo que hacemos nosotras lo hacemos por nuestros hijos e hijas. Es para dejarles un mejor lugar donde vivir y pensar en su futuro".

Cada año, los intercambios que realizan en las Ferias de Semillas, permiten mejorar las semillas y las plantas cultivadas, pero también las culturas se enriquecen en el intercambio, nuevos saberes, nuevos cultivos, nuevas comidas, sabores, colores y olores.



## CATÁLOGO SISTEMATIZACIÓN PRÁCTICAS DEL BUEN VIVIR TERRITORIOS Y ECONOMÍAS AUTÓNOMAS

## Experiencia SANTIAGO DEL ESTERO



**Práctica Sistematizada:** Guardianas/es de Semillas: valoración de saberes y agregado de valor de la producción.

**Localización:** Guampacha, Departamento Guasayán, Santiago del Estero

**Productoras/es Entrevistadas/os:**

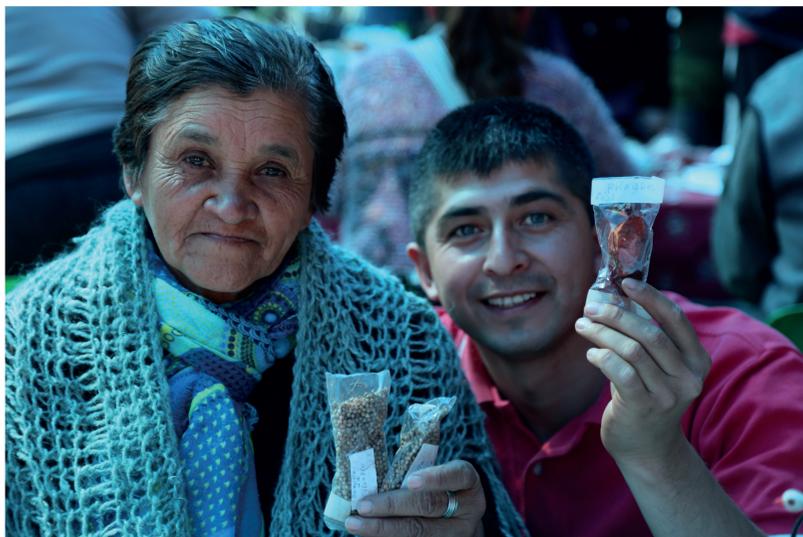
Nelly Veliz, La Breita, Guampacha, Departamento Guasayán, Santiago del Estero  
Angélica Bravo, Alta Gracias, Guampacha, Departamento Guasayán, Santiago del Estero  
Cesar Veliz, Alta Gracias, Guampacha, Departamento Guasayán, Santiago del Estero

**Organización a la que pertenecen lxs entrevistadxs:** Tako Producciones Campesinas, Mesa Zonal de Tierra de Guasayán (MZTG)

### ANTECEDENTES

El cuidado de las semillas criollas y nativas es una práctica ancestral de comunidades campesino- indígenas clave para la soberanía alimentaria y la producción sustentable. Desde la organización se elige este tema como parte de las experiencias que es importante poner en valor en el contexto actual por ser clave para el sostenimiento de la vida y el buen vivir en el territorio. Se identificaron 3 aspectos del contexto de la experiencia situada asociados al riesgo de la pérdida de semillas y al hecho de que "quedan pocas semillas criollas en la zona" (Nelly):

- Pérdida de prácticas familiares de conservación de semillas y disminución de su efectividad. Son cada menos las familias que conservan gran cantidad de semillas para sostener la siembra con las variedades criollas.
- Variabilidad climática que lleva a la pérdida de cosechas. Se están perdiendo mucho la semilla porque se siembra, pero no se llega a cosechar por las altas temperaturas y la falta de lluvia, incluso en las zonas de riego.
- Ausencia de políticas públicas: "la ausencia del Estado" y la falta de políticas públicas dirigidas a apoyar al sector para sostener sus prácticas productivas y a conservar las semillas nativas y criollas. Pero también, la amenaza del avance de políticas en torno al control de las semillas nativas y criollas y la proliferación de las semillas transgénicas.



### DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA

Las "Guardianas de semillas" son mujeres que trabajan para proteger y preservar la diversidad de semillas nativas y criollas y promover la producción sustentable. Desempeñan un papel importante en el mantenimiento de la biodiversidad y la promoción de la soberanía alimentaria. Implica una perspectiva ambiental compleja, arraigada en las múltiples dimensiones de la reproducción de la vida de la mano de la reproducción de las semillas y de los saberes que la sostienen. Cabe considerar que es un rol muy feminizado por su vinculación con la alimentación, la salud y el ambiente, el cuidado de la vida. En un contexto de alarmante pérdida de biodiversidad global, la conservación e intercambio de semillas, son clave para el buen vivir de los territorios. Fortalecerlas es necesario.

Las Guardianas de Semillas protegen la variedad de semillas nativas y criollas y la semilla como base de la vida en el campo. Todavía hay semillas nativas y criollas y los saberes asociados de las variedades adaptadas a las condiciones climáticas que han sido base de la crianza, alimentación y salud soberana de varias generaciones. Con su práctica, las mujeres ponen en valor de la solidaridad y el bien común

Una parte importante de la conservación de las semillas es el intercambio. Nelly explica que el intercambio de semillas siempre se ha hecho, que antes se hacía entre vecinos y cada vez que había oportunidad. Hoy se visibiliza explícitamente esta acción y se organizan encuentros específicos como Ferias de Semillas, propiciados por las organizaciones campesino-indígenas

Finalmente, en los últimos años este tema ha escalado a la agenda política en torno a la discusión de proyectos de Ley que buscaron avanzar sobre la privatización de las semillas, contraponiendo las contradicciones entre el modelo productivo y político agroindustrial versus el campesino-indígena.



### APRENDIZAJES

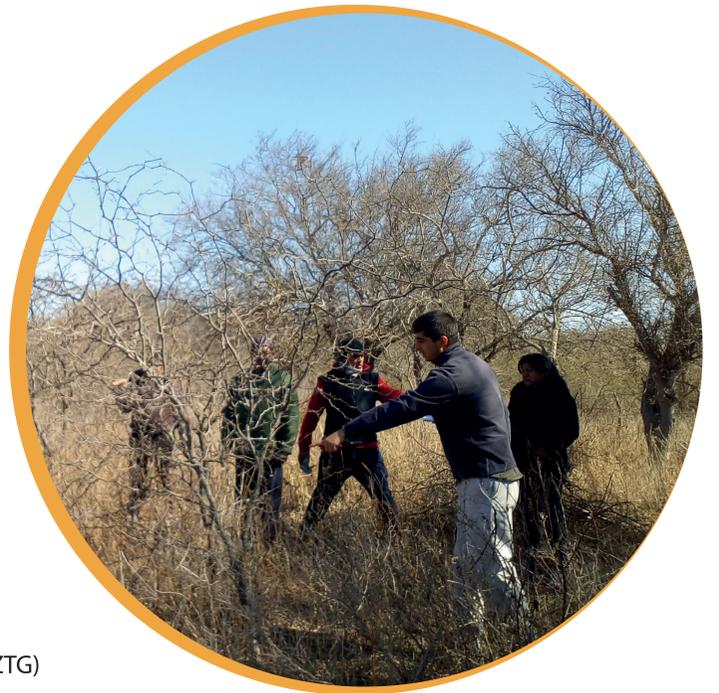
A través de todas estas acciones se fortalece el agregado de valor sobre las semillas, mejorando su calidad, propiciando producciones con valor agregado por ser sustentables y elaboradas, van desde la semilla al plato abarcando la satisfacción de un amplio abanico de necesidades humanas que hacen al buen vivir.

En los últimos años han cambiado las prácticas de conservación de las semillas nativas y criollas: se ha incorporado el uso de recipientes plásticos específicos para la conservación, en suplencia del tipil, la troja y la piruj; se han incorporado nuevas variedades como el coreano y otras plantas de verdura; se desarrollan numerosas actividades de intercambio de semillas de la mano de las organizaciones; además se realizan prácticas de enriquecimiento del bosque nativo y mejoras en el aprovechamiento de sus frutos.



## CATÁLOGO SISTEMATIZACIÓN PRÁCTICAS DEL BUEN VIVIR TERRITORIOS Y ECONOMÍAS AUTÓNOMAS

## Experiencia SANTIAGO DEL ESTERO



**Práctica Sistematizada:** La agroecología y la defensa del territorio y el monte  
**Localización:** San Ramón, San Luis, El Cautivo, Departamento Guasayán, Santiago del Estero

**Productoras/es Entrevistadas/os:**

Llolanda Ovejero, San Ramón, Departamento Guasayán, Santiago del Estero  
Norma Gutiérrez, San Ramón, Departamento Guasayán, Santiago del Estero  
Marcos Fernandez, San Ramón, Departamento Guasayán, Santiago del Estero  
Manuel Aybar, San Luis, Departamento Guasayán, Santiago del Estero  
Cesar Gutiérrez, San Ramón, Departamento Guasayán, Santiago del Estero  
Virginia Coria, San Ramón, Departamento Guasayán, Santiago del Estero  
Delia Fernandez, San Ramón, Departamento Guasayán, Santiago del Estero  
Mónica Fernandez, El Cautivo, Departamento Guasayán, Santiago del Estero  
José Guardo, San Ramón, Departamento Guasayán, Santiago del Estero  
Silvestre Fernandez, San Ramón, Departamento Guasayán, Santiago del Estero  
Miguel Fernandez, San Ramón, Departamento Guasayán, Santiago del Estero  
Noelia Ávila San Luis, Departamento Guasayán, Santiago del Estero  
Roberto Sánchez, San Luis, Departamento Guasayán, Santiago del Estero  
**Organización de Pertinencia:** Tako Producciones Campesinas, Mesa Zonal de Tierra de Guasayán (MZTG)

### Antecedentes

En las primeras décadas del siglo XXI, la provincia de Santiago del Estero fue espacio de muchas transformaciones territoriales asociadas al avance de la frontera agrícola propiciada por las condiciones de siembra del paquete tecnológico de soja transgénica. Enormes superficies de bosque nativo fueron transformadas en zonas de cultivo, desmonte o deforestación. Este proceso fue de la mano del desplazamiento, despojo de las comunidades que tradicionalmente habitaban estas tierras, tanto por vías de violencia directa como indirectas. En contra de este proceso ampliamente criticado por sus negativas consecuencias, se han movilizado organizaciones campesinas y ambientalistas que han resultado en algunas políticas públicas, como el Comité de Emergencias y el Registro de Poseedores de la provincia de Santiago del Estero y la Ley Nacional de Bosques Nativos, N°26.331, sancionada en 2007. Un aspecto fundamental de la Ley de Bosques es la creación del Fondo Nacional para el Enriquecimiento y la Conservación de los Bosques Nativos. Este fondo tiene como objetivo fortalecer la capacidad técnica y de control de las provincias, compensar a los titulares que realicen Planes de conservación y manejo sostenible, y fomentar las actividades productivas que los pequeños productores rurales y comunidades indígenas realizan en los bosques. Pero recién en 2014, se consigue aprobar la posibilidad de presentar Planes en forma de "Agrupados" (Res. 277/2014 COFEMA), lo que habilita la posibilidad de presentar proyectos bajo posesión veintañal (situación en que se encuentran la mayoría de las comunidades campesinas), siempre y cuando sea con el apoyo de una asociación civil responsable y con la verificación de que es una posesión sin conflicto.

La comunidad de San Ramón-San Luis se ubica en la provincia de Santiago del Estero, en el departamento Guasayán, en un contexto de avance de la frontera "moderado". En este contexto es que desde 2015 la comunidad de San Ramón-San Luis viene trabajando en la implementación de distintos proyectos más vinculados al Bosque Nativo junto con la organización Bienaventurados Los Pobres (Be Pe).

### DESCRIPCIÓN DE LA PRÁCTICA

El trabajo colectivo de la comunidad de San Ramón-San Luis-El Cautivo en relación a "La agroecología y la defensa del territorio y el monte" implica la formulación e implementación comunitaria de proyectos vinculados con el Bosque Nativo. Los proyectos implican aporte de equipamiento (molino eléctrico, herramientas, tachos), capacitaciones e incorporación de mejoras en los sistemas productivos (recolección de algarroba y mejoras de la alimentación animal por las pasturas y la elaboración de balanceados) y en el agregado de valor en la producción (elaboración de arrope de algarroba). Además del impacto económico estos proyectos tienen la importancia de fortalecer los actos posesorios de la comunidad y actividades productivas con perspectiva ambiental.

Se han realizado actividades de cerramientos del bosque nativo para manejo forestal y ganadero, adquisición de un molino eléctrico para alimentos balanceados, pruebas de diferentes formas de conservación de la algarroba, viveros forestales para el enriquecimiento con algarroba blanco, plantación de tunales. De la mano de estas inversiones se han realizado diversas capacitaciones sobre manejo de bosque nativo, elaboración de bio-insumos, preparación de viveros forestales, recolección, almacenamiento y aprovechamiento de frutos del bosque nativo, elaboración de alimentos a partir de harina de algarroba. Las actividades han involucrado experiencias para evaluar distintas prácticas de plantación, manejo, recolección y almacenamiento de algarroba blanco y algarroba negro.

Tras 8 años de participar en proyectos vinculados con la defensa del bosque nativo la comunidad de San Ramón-San Luis-El Cautivo ha construido su propio sentido sobre la experiencia y generado una valoración positiva sobre la ejecución de este tipo de proyectos. Los proyectos se definen colectivamente en reuniones de la comunidad mediante una serie de criterios consensuados.



### Aprendizajes

La comunidad ha desarrollado y elaborado criterios de elaboración de proyectos de implementación comunitaria; los proyectos han provisto un gran aporte de equipamiento (molino eléctrico, herramientas, tachos), capacitaciones y la incorporación de mejoras en los sistemas productivos (recolección de algarroba y mejoras de la alimentación animal por las pasturas y la elaboración de balanceados); se desarrollaron importantes prácticas de agregado de valor (elaboración de arrope de algarroba); como la mejora de la calidad animal produciendo mejoras de los ingresos familiares; la implementación de estas acciones han permitido el fortalecimiento de actos posesorios de la comunidad.



CATÁLOGO SISTEMATIZACIÓN  
PRÁCTICAS DEL BUEN VIVIR  
TERRITORIOS Y ECONOMÍAS AUTÓNOMAS

Experiencia  
SANTIAGO DEL ESTERO

**Práctica Sistematizada:**

La agroecología y la defensa del territorio y el monte - Horno ecológico comunitario de Las Juntas

**Localización:** Departamento Guasayán, Santiago del Estero

**Productoras/es Entrevistadas/os:**

Micaela González, Las Juntas, Departamento Guasayán, Santiago del Estero

Isabel Pereyra, Las Juntas, Departamento Guasayán, Santiago del Estero

Sonia Morales, Las Juntas, Departamento Guasayán, Santiago del Estero

Adriana Veliz, Las Juntas, Departamento Guasayán, Santiago del Estero

David Díaz, Las Juntas, Departamento Guasayán, Santiago del Estero

**Organización de Pertenencia:** Tako Producciones Campesinas, Mesa Zonal de Tierra de Guasayán (MZTG).



ANTECEDENTES

En el siglo XXI, la provincia de Santiago del Estero ha experimentado cambios territoriales debido al avance de la frontera agrícola y la siembra de soja transgénica. Esto ha llevado a la transformación de áreas de bosque nativo en zonas de cultivo, deforestación y desmonte, lo que ha afectado a las comunidades locales. En particular, la comunidad de Las Juntas ha enfrentado restricciones en el acceso a áreas de pastoreo común debido al cierre de tierras como propiedad privada.

La comunidad de Las Juntas participa activamente en propuestas para mejorar su infraestructura. Se han realizado ampliaciones, adquisición de elementos necesarios para las instalaciones comunitarias y mejoras en la gestión del agua, represas complementadas con pozos y bombas de agua. Aunque la comunidad aún no cuenta con conexión a la red eléctrica, se ha propuesto la capacitación y construcción de un Horno Ecológico como una alternativa práctica y sostenible para su vida cotidiana.



DESCRIPCIÓN DE LA PRACTICA

Los hornos ecológicos son una alternativa sostenible y eficiente para cocinar alimentos utilizando biomasa como combustible. El horno, como otras iniciativas de la comunidad, se inicia en el predio común para facilitar el acceso de todas las familias y permitir utilizarlo para los eventos de la comunidad y para el funcionamiento del merendero.

En transcurso de la experiencia se identificaron una serie de ventajas sobre el uso del horno ecológico respecto al tradicional: menor uso de leña y ramitas en lugar de grandes cargas de fuego, lo que resulta en ahorro de leña; mejor circulación del humo; mayor comodidad y facilidad de uso al no requerir sacar brasas ni esperar a que se caliente; se detectó mayor eficiencia en la cocción con una distribución uniforme del calor y la capacidad de regular la temperatura; permite un mayor cuidado de los recursos naturales, usa menos cantidad de leña y produce menos residuos; en relación a la perspectiva de género alivia la carga de trabajo de las mujeres; las diferentes variantes y técnicas empleadas en la construcción del horno han permitido adaptarlo a las necesidades y preferencias de cada familia.

En síntesis, el horno introduce ventajas sobre el horno de leña tradicional, ha sido apropiado por las familias de la comunidad, ha promovido la capacitación y el aprendizaje, e incluye ventajas ambientales, para las mujeres y para la comunidad.

APRENDIZAJES

**Compartir el conocimiento:** es importante compartir el conocimiento adquirido sobre los hornos ecológicos y su implementación. Esto puede hacerse a través de plataformas comunitarias, redes sociales locales, eventos locales o incluso la creación de grupos de intercambio de conocimientos.

**Fomentar la participación:** Invitar a más personas a sumarse a la iniciativa de los hornos ecológicos puede ayudar a ampliar su impacto y promover un cambio positivo en la comunidad. Esto puede hacerse a través de campañas de sensibilización, talleres abiertos o programas de voluntariado donde las personas puedan aprender sobre los hornos ecológicos y contribuir a su construcción y uso. "Creo que, lo poquito que hemos aprendido, lo damos a conocer y que se sumen más y que se siga, porque es lindo. Aparte que en el campo tiene muchas cosas donde se aprende de todo, el campo es todo para mí." (Daniela)

**Valorar el entorno rural:** David menciona que es importante valorar y aprovechar el entorno rural de manera adecuada. Esto implica reconocer las diferentes estaciones y ciclos del campo y adaptar las prácticas de construcción y uso de los hornos ecológicos a las necesidades y recursos específicos de cada etapa. "La verdad es que el campo te da todo, hay que saberlo valorar y saber aprovecharlo justo por etapas. Como vienen, cada estación tiene su momento"