

MUJERES DEL SAM

(SISTEMA ARRECIFAL MESOAMERICANO)

IMPACTOS POSITIVOS
A ESCALA



KFW



Mujeres del SAM: Impactos positivos a escala

D.R. © MAR Fund, 2020. Todos los derechos reservados.

Queda rigurosamente prohibido, bajo las sanciones establecidas por la ley, la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o procedimiento sin la autorización previa por escrito de MAR Fund, excepto por citas breves en artículos o reseñas.

Impreso por Serviprensa.

Este libro se realizó con el apoyo de la Cooperación Alemana a través de KfW.

Textos:

Adriana Navarro Ramírez
Roxana Chávez Elorriaga

Coordinación de diseño y edición:

Lorenzo J. de Rosenzweig
Claudio González
Patricia Cabrera
José Jaime Ruiz
María José González

Revisión editorial:

Bárbara Castellanos
Ana Beatriz Rivas
Ximena Flamenco

Diseño:

José Jaime Ruiz

Fotografía de portada:

Oliver Sjöström

www.marfund.org



KFW



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN 7

MÉXICO

Una alianza por el tiburón ballena 9

Las victoriosas mujeres del mar 14

Sirenas en tierra jaguar 19

GUATEMALA

Desembocadura de sabor 23

BELICE

El sabor del arrecife 29

HONDURAS

La miel del Caribe 35

MAPA DE UBICACIÓN DE HISTORIAS







6

Adriana Navarro Ramírez, es periodista mexicana con especial gusto por la literatura y el viaje. Ha trabajado en distintos medios de comunicación tanto locales como nacionales, investigando temas sobre derechos humanos, economía, cultura y arte.

En los últimos años, colaboró con MAR Fund y viajó a las costas de México, Guatemala, Belice y Honduras para escribir crónicas que narran sobre comunidades locales que han sido ejemplo en la protección y conservación de sus territorios y de sus mares donde se resguarda el Sistema Arrecifal Mesoamericano.

Las crónicas fueron publicadas - con el auspicio de KfW Banco Alemán de Desarrollo - en los libros: Escrito con Tinta Azul 1 y 2. Además redactó biografías de jóvenes líderes en la conservación publicados bajo el nombre de Liderazgo en el Arrecife Mesoamericano, con apoyo del Programa de Liderazgo SAM del Fondo Mexicano para la Conservación de la Naturaleza (FMCN).

Apuesta por el periodismo de paz que ofrece esperanza, conciencia y herramientas para que las personas tomen mejores decisiones. Su intención es crear lazos respetuosos entre la sociedad y los ecosistemas naturales a fin de que esta generación y las próximas tengan la posibilidad de vivir dignamente en un mundo justo y sostenible.

Aunque es una mujer también le hubiera gustado ser otra cosa: el mar, un pez o el viento.

Roxana Chávez Elorriaga, es comunicóloga, periodista, consultora independiente, activista ambiental y creadora de contenido. Nació en la Ciudad de México y con apenas 19 años de edad, comenzó a visitar a su familia en la Riviera Maya aprovechando las vacaciones escolares del verano e invierno. En uno de sus viajes presenció en Tulum, Quintana Roo, un evento de liberación de tortugas marinas, lo cual marcaría desde entonces su vida. La flora y la fauna siempre fueron de su total interés pero su amor por la conservación comenzó con aquel acontecimiento que la llevó a formar parte de un programa de conservación de tortugas marinas en la Riviera Maya.

Roxy, como sus conocidos le llaman, se graduó de Ciencias de la Comunicación en la Universidad del Valle de México para especializarse en el ramo del periodismo ambiental. Su vida laboral comenzó mientras formaba parte de EarthX, el evento ambiental más grande del mundo con sede en Dallas pero en su debut en la Ciudad de México y posteriormente en el lugar de procedencia, donde tuvo la fortuna de conocer e interactuar con personajes tan influyentes como Jean-Michel Cousteau, hijo del famoso explorador francés Jacques Cousteau.

Ha participado en un sinnúmero de proyectos ambientales difundiendo sus mensajes y ofreciendo a sus lectores información útil y práctica, con la mayor claridad y honestidad posible. Como fanática de los animales y el océano, ha dedicado su corta experiencia a comunicar su amor y preocupación por nuestro planeta, lo cual seguirá haciendo lo que resta de su vida.



INTRODUCCIÓN

Después de varias décadas recorriendo la asombrosa geografía de México y Mesoamérica, mares, costas y territorios continentales e insulares, es que llego a una conclusión, muy personal, que celebra esta bella colección de seis historias. La convergencia de diversidad biológica y paisajística, resultado del abrazo continental entre el Neoártico y el Neotrópico, ha forjado culturas, talento y valores humanos tan fascinantes como los mismos espacios naturales que nacen de este encuentro norte-sur. Destaca entre esta riqueza comunitaria el talento y compromiso de las Mujeres del SAM (Sistema Arrecifal Mesoamericano), incansables personas, que se han dado a la tarea de redefinir el concepto de liderazgo, inteligencia y creatividad para el bien social.

Documentar las iniciativas de campo, algunas de ellas financiadas por el Fondo para el Sistema Arrecifal Mesoamericano (Fondo SAM), es una manera de difundir los éxitos, y compartir el aprendizaje de los fracasos. Son también fuente de inspiración para alentar a otras comunidades e instituciones a construir modelos de cooperación no tradicionales que permitan un impacto positivo a escala, sin perder de vista la integridad de los recursos naturales, base de nuestro sustento, tanto físico como espiritual.

Compartir desde la narrativa, a través de los ojos y los corazones de quienes viven inmersos en los ecosistemas costeros e insulares, es una forma de comunicar con creatividad una nueva definición de lo posible. Con el apoyo de la Cooperación Alemana, a través de KfW, Banco Alemán de Desarrollo,

Fondo SAM contrató los servicios de dos jóvenes mujeres expertas en narrativa social y ambiental, Adriana Navarro Ramírez, quien viajó a tres destinos diferentes en el Estado de Quintana Roo, México y entrevistó a las Mujeres del SAM durante la segunda mitad de 2019 y Roxana Chávez Elorriaga, quien visitó Belice, Guatemala y Honduras a fines de 2019 para documentar tres iniciativas, una en cada país. Utilizando las entrevistas y sus vivencias en estos sitios, ambas escritoras compilan los testimonios, a manera de historias, así como los resultados y los efectos que los incansables esfuerzos de estas mujeres han dejado en sus comunidades.

Los relatos recabados son un bello y útil testimonio del viaje a las geografías marinas que enmarcan el Caribe continental y que, para los lectores, representa un fascinante mensaje de esperanza y una prueba del enorme valor de ellas, las Mujeres del SAM, como agente positivo de cambio.

Como humanos, nuestra naturaleza es compartir lo que logramos, lo que amamos, lo que nos brinda orgullo y hermana a México con Guatemala, Belice y Honduras.

Esta obra no deja asomo de duda sobre lo mucho que podemos aprender de estas mujeres quienes, con inteligencia, disciplina y sensibilidad, inmersas en la ecorregión del Sistema Arrecifal Mesoamericano, trascienden paradigmas, tiempos y fronteras.

Lorenzo J. de Rosenzweig P.
Junio, 2020.



UNA ALIANZA POR EL TIBURÓN BALLENA

Adriana Navarro Ramírez

Las guardianas del tiburón ballena —Kin y Luz María—, acompañadas del capitán Marcelo, han transformado su comunidad. Son la conciencia que invita a los demás a querer y respetar el mar y sus especies.

Nos adentramos en el mar. Las olas golpean agitadamente la barca. El fuerte viento roza la piel y hace achicar los ojos. El guía mira el horizonte. La expectante tripulación busca inquisitivamente al tiburón ballena. Nos asomamos al transparente mar para ver a sus habitantes. De pronto, observamos varias lanchas flotando en el mismo punto. Paramos. “¡Ahí está!”, avisa el guía. La marea nos ondea-ondula-columpia-pandea. Los rayos iluminan al gigante pez de 12 metros. ¡No es uno! ¡Son cinco... siete... nueve tiburones comiendo plancton! Estamos extasiados, aunque algunos se concentran en reprimir el vómito provocado por el mareo y otros toman fotos. Nos lanzamos al mar de dos en dos. Metemos la cabeza al agua y vemos que pasa a nuestro lado el elegante y colosal cuerpo moteado.

Frente a la costa de Quintana Roo, en México, la bióloga Luz María Guzmán Fernández reflexiona: “A veces, me pregunto qué dirá el tiburón ballena cuando nadamos junto a él. Tal vez piense: ‘¿Y estas moscas qué hacen en mi sopa?’”. Porque imagínate que tú estés comiendo y todos mirándote”. La experta en buceo, con una maestría en Biología, tiene una década mostrando el camino marino que lleva a nadar con el pez más grande del planeta. “Es fundamental tomar conciencia del ecosistema. Por eso me dedico a hacer recorridos ecoturísticos para enseñar al visitante la importancia de respetar a las especies que observan”.

Guzmán sabe de memoria las reglas que deben seguir los visitantes para el nado con el inmenso animal: usar chaleco salvavidas, no tocarlo, no tirar basura, no usar bloqueador (para evitar contaminar el mar) y lanzarse de la embarcación de dos en dos, acompañados por un guía. En su tour, Buceo Xtabay, empresa de turismo acuático que ella dirige, también lleva gratuitamente a estudiantes con buen promedio que viven en Puerto Morelos para que naden con el pez y aprecien las mantarrayas, los delfines, las tortugas y demás residentes marinos que se ven durante los recorridos. “Lo hago para dar una oportunidad a niñas y niños que no tienen la posibilidad económica de ir al mar”.



Adriana Navarro Ramírez

Luz María forma parte de los 180 prestadores de servicios turísticos que tienen permiso para llevar turistas a nadar con el tiburón ballena, un elasmobranquio que llega a medir 18 metros y pesar 34 toneladas. Los permisionarios, que se embarcan en distintos sitios de la costa de Quintana Roo —Isla Mujeres, Holbox y Chiquilá—, forman una comunidad muy diversa en educación, compromisos y enfoques; a pesar de sus diferencias, se han unido, desde hace algunos años, para trabajar con las autoridades gubernamentales. Pero esa alianza no se hubiera logrado sin el impulso de una extraordinaria, generosa y visionaria mujer llamada Kin Inés Lima Fernández.

LIDERAZGO FEMENINO

En lengua maya, Kin significa *sol*; e Inés simboliza el cuidado. Kin Inés porta a la perfección su nombre. Ella, que nació y ha vivido en Isla Mujeres, cuenta su historia: “Yo vivía en Playa Norte y mi patio era el mar. Mi madre y mis abuelos son nativos y fundadores de la isla. Mi abuelo se instaló aquí para desarrollar destinos turísticos más allá de Acapulco. Mi padre siempre nos trató por igual. Nunca me limitó por ser mujer. Mi abuela fue de las primeras mujeres en México que usó automóvil y aprendió a leer y escribir. A mí me alentaron a ir a la universidad y a hacer lo que me gusta. Soy técnica en turismo y administro un hotel y varias embarcaciones”.

Desde que Kin tiene memoria, el tiburón ballena nada cerca de la costa de Quintana Roo. Pescadores y habitantes acostumbrados a su docilidad han convivido con él. Sin embargo, a nadie se le había ocurrido que verlo de cerca sería un buen negocio. En 2002, se percataron de que llevar turistas representaba una actividad redituable. En 2003, la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (Conanp), a través de la Dirección General de Vida Silvestre, expidió los primeros 39 permisos para realizar actividades de observación y nado con esta especie protegida. Hoy en día, se contabilizan 250 permisos, distribuidos entre 180 personas, pues hay permisionarios que tienen más de una autorización para navegar en búsqueda del tiburón ballena en el periodo que abarca del 15 de mayo al 17 de septiembre.

Cada año, en los cuatro meses de avistamiento, más de sesenta mil personas acuden a las costas de México para nadar con el inmenso pez. Las visitas generan una importante derrama económica no solo para los permisionarios, sino también para las agencias de viajes, los hoteleros, los taxistas, los comerciantes, los restauranteros y las autoridades gubernamentales, que cobran por el ingreso a las áreas naturales protegidas. Aunque se percibe como un gran negocio, durante un tiempo estuvo en riesgo. El gobierno empezó a cambiar las reglas de operación de un día a otro, sin socializar sus decisiones, y causó incertidumbre en los prestadores de servicios. Los guías se sentían vulnerables, ya que desconocían si



Adriana Navarro Ramírez

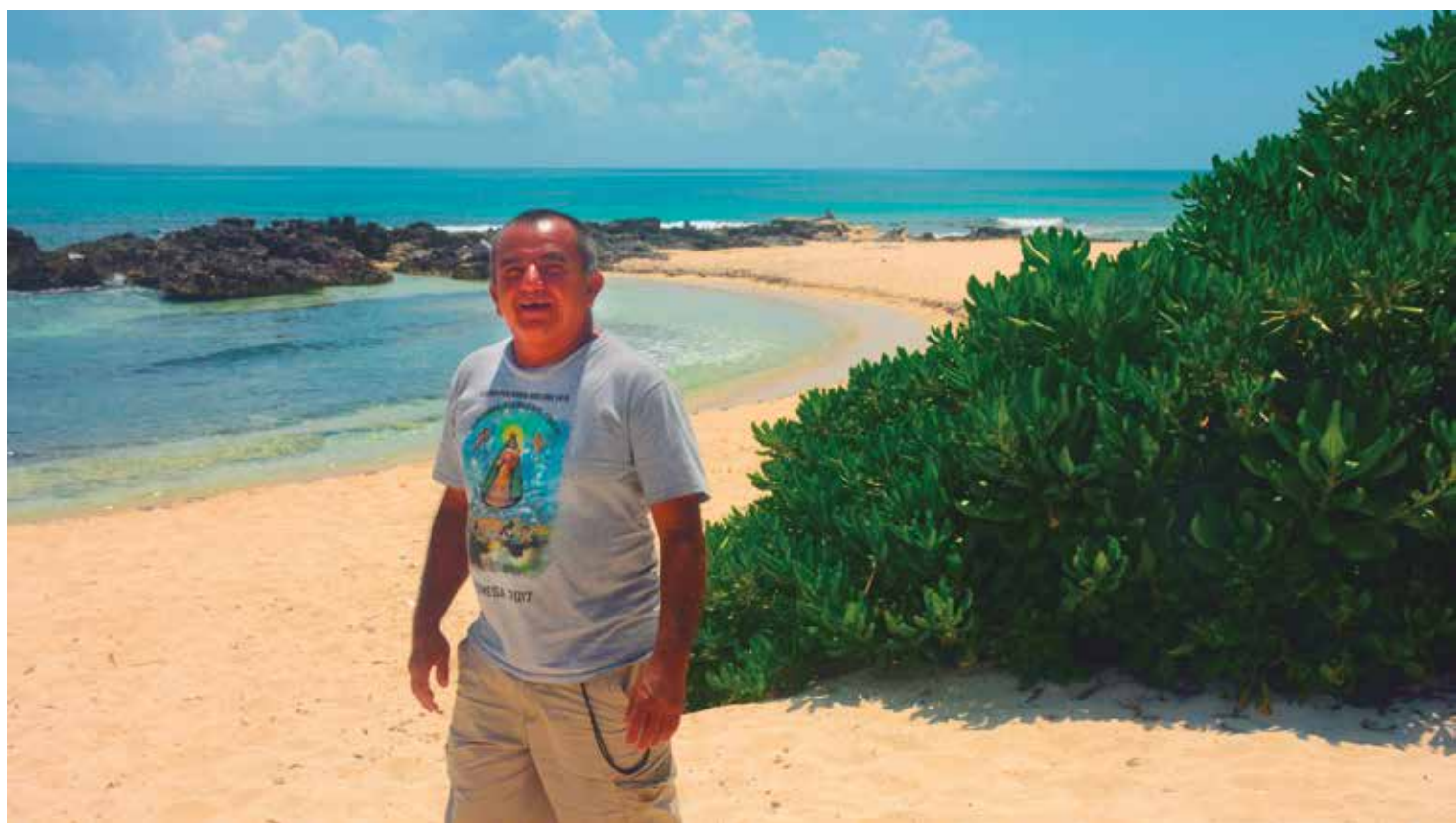
podrían cumplir con los inconstantes reglamentos. Además, pensaban que perderían sus permisos en cualquier momento, pues los funcionarios habían considerado entregarlos por prelación, es decir, a quien los solicitara primero, y no por la experiencia en el mar.

Las nuevas disposiciones ocasionaron una fuerte división entre la Conanp y los permisionarios. La situación se complicaba aún más para los ex pescadores, que habían dejado de extraer producto del mar y dependían por completo del turismo derivado de nadar con el tiburón ballena. Desesperados por los cambios, en 2014, los permisionarios de Isla Mujeres, Holbox y Chiquilá asumieron una actitud proactiva y se reunieron con el gobierno y las universidades para redactar los programas de manejo del Área de Protección de Flora y Fauna Yum Balam y de la Reserva de la Biosfera Caribe Mexicano, documentos que detallan, entre otros asuntos, las reglas de operación para nadar en estas dos áreas naturales protegidas de Quintana Roo donde se encuentra el tiburón ballena.

Fueron autocríticos y admitieron que muchos carecían de libretas de mar, seguros para viajeros y permisos de capitanía de puerto. Reconocieron que permitían a los visitantes tocar al tiburón, subían a

más de diez personas en la embarcación y lanzaban a más de dos turistas al mar, es decir, conductas en contra de lo recomendado. Las malas prácticas ponían en riesgo la integridad de los pasajeros y de la especie. Los permisionarios sabían que las autoridades no contaban con recursos materiales, ni humanos, ni financieros para la correcta vigilancia. Por ello, Kin convenció a sus colegas y a las autoridades para trabajar juntos en el cuidado del mar y de su negocio.

Con el liderazgo de Kin, los 80 permisionarios que trabajan en Isla Mujeres y que poseen 140 barcos retomaron la ya constituida Isla Mujeres, Asociación Civil, y pidieron recursos financieros del Programa de Conservación para el Desarrollo Sostenible (Procodes), una iniciativa gubernamental que otorga estímulos económicos para la conservación de los ecosistemas y su biodiversidad en las áreas naturales protegidas. Mediante ese programa recibieron capacitación: conocieron las características de los ecosistemas, se concientizaron sobre el cuidado de las especies, elaboraron su propio material didáctico sobre los rasgos biológicos del tiburón ballena e imprimieron folletos en varios idiomas, que resumían las reglas para nadar con el gran pez. Asimismo, acordaron que los biólogos de la Conanp los acompañaran en los barcos para que



monitorearan y vigilaran las actividades. De esta manera, permisionarios y autoridades cumplieron con las reglas y obtuvieron nuevos datos biológicos de la apreciada especie.

Kin resolvía lo que fuera necesario, pues en ocasiones los recursos del Procodes no llegaban a tiempo, así que ella absorbía los costos de gasolina, folletos, cámaras, GPS, para que sus colegas continuaran colaborando con las autoridades, pese al retraso del financiamiento. Las reuniones se llevaban a cabo en el Hotel Media Luna, propiedad de Kin, quien redactaba las peticiones y las sugerencias y aclaraba a sus compañeros los temas legales. La mayoría de los permisionarios no cuentan con estudios formales y se apoyan en la generosidad de Kin.

LA GRANDEZA DE SU ALIANZA

Los permisionarios descubrieron que algunos de los reglamentos que trataban de imponer las autoridades iban encaminados a beneficiar a personas cercanas a ellas. Por ejemplo: se estableció que ningún guía podía estar en el mar sin chaleco salvavidas, a menos que contara con certificación de apnea, un deporte que se basa en la suspensión voluntaria de la respiración dentro del agua mientras se desciende a la profundidad. Entonces, los permisionarios se opusieron a la nueva normativa, debido a que un guía con chaleco pierde la capacidad de movimiento, por lo que le es más difícil ayudar a turistas en peligro. No obstante, las autoridades aprobaron la norma y les recomendaron a una persona para certificarlos en este deporte.

Ante ese panorama, Kin pidió a Luz María que capacitara gratuitamente a los guías de Isla Mujeres. Ellos solo pagarían la validación a la *National Association of Underwater Instructors* (NAUI). Al principio, algunos hombres isleños no aceptaron: “¿Por qué tenemos que traer a una persona externa?” (refiriéndose a Luz María, quien nació en Ciudad de México). “¿Por qué tiene que ser una mujer?”. Pero agradecieron la propuesta cuando se dieron cuenta de que habían ahorrado 80% de los costos de la certificación de apnea y aprendido cosas

nuevas. También notaron que muchas de las mujeres eran más ágiles que ellos en los ejercicios acuáticos.

Luz María detalla: “Aunque es un ambiente tradicionalmente ocupado por hombres, cada vez hay más mujeres guías en buena medida porque son muy responsables en su trabajo. Los marineros faltan en ocasiones a sus labores, por trasnochar”. Por su parte, el capitán Marcelo Cupul sostiene que para él siempre ha sido muy satisfactorio trabajar con las mujeres, pues están muy comprometidas con el cuidado del medio ambiente y son respetuosas de los reglamentos. Atribuye el éxito de Isla Mujeres, Asociación Civil, a que ellas han logrado la unión de todos para cuidar el patrimonio común.

Cupul, expescador, carpintero, capitán, buzo y propietario de una docena de barcos que visitan al tiburón ballena, ha llamado la atención a sus colegas cuando no quieren cumplir con las reglas. “Una vez le dije a una persona: mira, tú eres mi amigo y sé que eres muy experimentado, pero si no tienes tu licencia estás en fuera de lugar. Debes ir a los cursos”.

Kin, Luz María y Marcelo coinciden en que es necesario mejorar ciertos aspectos respecto a las visitas. Por ejemplo, las agencias de viajes no deberían de “garantizar” el nado con el tiburón ballena; pues provocan que los capitanes sean más agresivos e invasivos en la búsqueda del animal, a fin de evitar que los clientes reclamen a las empresas. Les gustaría que las autoridades continuaran invirtiendo recursos financieros y humanos en el monitoreo de la especie; que cambiara la política pública que prioriza el desarrollo hotelero y que redunde en pérdida de manglar, contaminación y graves daños al arrecife; que mejoraran los servicios públicos utilizando el dinero proveniente del pago de ingreso a las áreas naturales protegidas; que desaparecieran el nepotismo y el compadrazgo; que los funcionarios conocieran de conservación y administración; y que la Secretaría de Turismo publicara un padrón de guías y embarcaciones con certificación para que los visitantes tengan la oportunidad de elegir un servicio de calidad y a favor de la naturaleza.

Aunque falta mucho por hacer, Kin, Luz María y Marcelo están de acuerdo en que Isla Mujeres, Asociación Civil, se ha forjado a base de fuerza de voluntad, unión y compañerismo para proteger la especie y sus negocios. Juntos elaboraron e implementaron un plan de buenas prácticas que generó mayor compromiso en el cuidado de la naturaleza, pues muchos ya decidieron no usar plástico en sus embarcaciones. Han tenido éxito porque han sido claros y transparentes con los recursos financieros; porque han permanecido unidos; por el sabio liderazgo de Kin; y porque lograron alianzas entre permisionarios, la

comunidad que depende económicamente del tiburón ballena y las autoridades. A través de la asociación civil formaron un grupo de vigilancia participativa y pudieron ser escuchados y tomados en cuenta.

El trabajo de Kin, Luz María y Marcelo los llevó a la trascendencia personal y comunitaria. Su grandeza radica en contribuir al bienestar de sus colegas y cobijar a la colosal especie.



LAS VICTORIOSAS MUJERES DEL MAR

Adriana Navarro Ramírez

La historia de ocho mujeres que sumaron voluntades para crear, vivir y trabajar en una comunidad sustentable a la orilla del mar.

“Hicimos una revolución, y asombramos a nuestra comunidad, aseveran, festivas, ocho mujeres que habitan en el sureste de México.

“Ellos, que dudaron de nosotras fueron la motivación para vencer obstáculos. Transformamos nuestra inseguridad en coraje para hacer las cosas”, puntualiza Mariela Alejandra Gómez Dzib, de 29 años, nacida en Chetumal, la capital de Quintana Roo. “Nunca nos hemos dado por vencidas. Nos ha llovido. Nos hemos extraviado en la selva y varado en un bajo, junto con nuestros hijos. Nos han puesto apodos. Nos han cerrado las puertas. Nos han visto como bestias de carga, en el buen sentido de la palabra”, dice con una gran carcajada esta mujer, con estudios profesionales en el manejo de recursos naturales.

Mariela es la fuerza y la esencia del grupo. Ella impulsó a Rosa, Carmen, Susana, Blanca, Gabriela, Marisela y Lilia a formar el colectivo Mujeres del Mar y crear la empresa turística Experiencias Punta Herrero para recibir a visitantes interesados en conocer un pueblo de pescadores asentado en la costa maya. Su idea a corto plazo es ser una compañía exitosa liderada por mujeres pertenecientes a la comunidad pesquera. “Queremos ser independientes de los grandes desarrollos turísticos. No esperaremos a que nos

coman el mandado, porque seguramente van a venir empresarios a querer comprar o privatizar nuestras tierras. Y nosotras no estamos dispuestas a quedarnos viendo cómo destruyen, hacen o deshacen nuestro espacio”.

La joven, experta en buceo para el monitoreo de especies, de personalidad avasallante y un cálido sentido del humor, declara que su motivación principal es contribuir al bien común y proponer alternativas económicas para los más desprotegidos. “A mí lo que me motiva es llevar mejoras a los grupos vulnerables; quedarme en mi comunidad y trabajar con la gente, porque muchos salen a estudiar y ya no vuelven. Yo prefiero poner mi granito de arena”, argumenta Mariela.

Con esta visión humanista y con perspectiva de género, Mariela insistió por tres años a la mesa directiva de Punta Herrero en que contemplaran el turismo como alternativa económica viable para su aldea. Pero la comunidad, constituida por 60 personas, donde los hombres son quienes prácticamente deciden, no escuchó sus peticiones.

En febrero de 2019, Mariela, cansada de esperar, habló con madre, tías, primas, amigas y vecinas — muchas de ellas pasaban situaciones económicas difíciles— para preguntarles si querían ser empresarias. Todas contestaron que sí. Las convenció de rentar sus cabañas ubicadas frente al mar y así conseguir dinero extra. Les planteó que podrían ser meseras, cocineras u ocuparse de la atención de los huéspedes interesados en conocer Punta Herrero, la región de donde son originarias. “Aunque la

Adriana Navarro Ramírez



mayoría no cuenta con títulos académicos, tienen lo más importante: cocinan muy rico, pescan y son serviciales y buenas para la contabilidad. Todas nos complementamos”.

Primero crearon una página en Facebook. Publicaron la ubicación, información básica y fotografías de Punta Herrero, un pueblo que se caracteriza por su naturaleza asentado en la Reserva de la Biosfera Sian Ka’an, que en maya significa hechizo del cielo. “Les ofrecemos un paisaje hermoso, una noche estrellada preciosa”, animaban a los interesados y les explicaban que contratar a Experiencias Punta Herrero implicaba vivir el turismo ecológico: rescatar agua de lluvia para bañarse, pescar para comer, cocinar a la leña y olvidarse de la luz eléctrica, pues solo cuentan con paneles solares. Recibieron muchos “me gusta” y las fotografías se compartían en repetidas ocasiones. Para marzo, ya tenían reservadas sus siete cabañas y el pago adelantado por el apartado del lugar.

EL HECHIZO DEL CIELO

Las Mujeres del Mar, que viven y trabajan en Chetumal la mayor parte del tiempo, se organizaron para ir cada fin de semana a Punta Herrero y acondicionar la localidad para los visitantes. Atravesaban 32 kilómetros de camino arenoso y selvático para llegar a su pueblo, una ruta que puede llevarles hasta siete horas, dependiendo de las condiciones del clima y las complicaciones de los senderos. Comenzaron a restaurar y renovar su aldea. Junto con sus hijos, se agruparon en brigadas de limpieza, recogieron la basura de las playas y reconstruyeron el muelle. Dispusieron espacios para la instalación de casas de campaña. Construyeron una mesa larga a la orilla del mar y cada mujer donó vajillas, cubiertos y utensilios necesarios para la cocina.

“Los hombres, asombrados cuando nos veían recogiendo la basura que ellos mismos tiraban, nos preguntaban: ¿A poco vendrá gente? Nosotras no les hacíamos caso y trabajábamos en la reconstrucción del atracadero. Nuestros hijos y sobrinos nos



Adriana Navarro Ramírez

ayudaban en la búsqueda de palos y en el relleno de costales para reparar lo chimuelo del muelle. Algunos hombres se burlaban: ‘¿Quieren descubrir América? Si ya fue descubierta’. Cuando terminamos, quedó muy bonito.

Antes que llegara el turismo, Mariela grabó el trabajo de las Mujeres del Mar en un video que le pidieron los dos programas de liderazgo en los que ella participa, coordinados por Fondo Mexicano para la Conservación de la Naturaleza, A.C., (FMCN) y Comunidad y Biodiversidad A.C. (COBI). El video se popularizó no solo en México, sino fuera del país, pues demostraba que las Mujeres del Mar cambiaron la imagen del pueblo y que el turismo ecológico es una alternativa económica compatible con un ambiente sano.

Mariela presentó el video a la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (Conanp) y agregó un documento donde apuntó las horas de limpieza, los kilos de basura retirados del litoral y los costos de los traslados de las Mujeres del Mar. Su intención era solicitar financiamiento a esa institución

gubernamental para Experiencias Punta Herrero. “Pedimos doscientos cincuenta mil pesos para acondicionar las casas, comprar hamacas y camas, resanar cabañas y ampliar y equipar la cocina. Pero solo nos autorizaron cien mil pesos”, relata Mariela.

A los pocos días, la Conanp realizó el primer pago, por cincuenta mil pesos. Repararon lavabos y lavaderos. Sufragaron la mano de obra para la carpintería, la plomería, la electricidad. Adquirieron utensilios de cocina, toallas, colchas, paneles solares, convertidores, baterías, un taladro y una motosierra. “Como Jesús, multiplicamos todo”, festeja la líder. Tramitaron una tarjeta de crédito en una tienda de autoservicio y aprovecharon el pago por adelantado de las reservaciones para comprar provisiones para los huéspedes. Para Semana Santa y Pascua, ellas estaban listas para recibir a 107 turistas provenientes de España, Estados Unidos, China y de distintas partes de México.

Los visitantes que llegaron a Punta Herrero encontraron un lugar bellísimo: un hechizo del cielo. Hicieron caminatas, se bañaron en la playa, avistaron peces con el uso de visor y remaron en kayak. Pidieron recorridos especiales. Entonces, las mujeres emplearon a los pescadores (ellos son los propietarios de las lanchas) para que llevaran a los turistas a practicar pesca deportiva, a ver aves y manatíes y a visitar playones. “Los contratamos para los recorridos. En dos días, uno de ellos ganó cerca de cinco mil pesos. También montaron una tienda para vender comestibles, refrescos y cervezas compitiendo así con la única tienda que había en el pueblo y que vendía muy caro.

“En esos veinte días, le dimos de comer al centenar de visitantes y almorzamos nosotras y nuestros hijos. Ofrecimos langosta, pescado frito, a la plancha o al vapor, acompañado con rica salsa de ajonjolí, ceviche, camarón, plátanos fritos y tortillas hechas a mano. Café de olla a la leña, huevos, frutas y salsita bien picosa”, describe Carmen, experta en combinar platillos yucatecos y veracruzanos.

“Pagamos nuestras deudas, cubrimos nuestros salarios, amortizamos la renta de las cabañas, hicimos un fondo de ahorro para gastos imprevistos y empleamos a la gente de la comunidad. ¡Triunfamos!”, celebran entre todas. También Punta Herrero triunfó, pues la conciencia de la comunidad cambió. Ahora todos los vecinos participan y limpian su espacio. Les da vergüenza tener sucio afuera de sus casas ahora que ya saben de reciclaje y conservación.

Muchas de las personas que no creyeron en ellas desean ahora ser parte de Experiencias Punta Herrero. “Son ya 30 miembros de la comunidad que quieren colaborar con nosotras; nos preguntaban sobre los salarios, relatan sonrientes y satisfechas las Mujeres del Mar.

CONSERVAR LA RESERVA

Punta Herrero se encuentra al final del territorio de la Reserva de la Biosfera Sian Ka'an, la cual es considerada uno de los principales reservorios de carbono de México y resguarda una red de ríos subterráneos de agua dulce que conecta a los cenotes. Punta Herrero, Punta Allen y María Elena son las tres aldeas dentro de Sian Ka'an, área natural protegida con una superficie de 528,147 hectáreas, de las cuales 99% son públicas; el resto son privadas.

En el área natural protegida no se permite el cambio del uso del suelo, ni remover vegetación, ni usar concreto. Sin embargo, en el trayecto rumbo a Punta Herrero se ven construcciones, rellenos de concreto, excavaciones, tala de árboles, corte de manglares y remoción de arenas. No solo eso. Sian Ka'an sufrió nueve incendios en los primeros seis meses de 2019, los cuales devastaron cinco mil hectáreas, superficie que podría tardar hasta doscientos años en recuperarse. Los comunitarios intuyen que el fuego fue intencional, provocado para abrir el paso a más edificaciones.

Las Mujeres del Mar se acercaron a FMCN y otros donantes para solicitar apoyo en el diseño y la ampliación de un piso más a sus cabañas de madera, a fin de recibir a los visitantes que aprecian

estos espacios naturales. Su plan es promover el cuidado del sitio a través de la recolección y el reciclaje de basura. Su fondita “cero plástico”, cumple con la política de no emplear este material. Ellas usan costales, utensilios de madera y productos biodegradables para transportar, cocinar y servir los platillos. “Es una inversión más costosa, pero resulta necesaria para devolverle al planeta los recursos que nos da. Es parte de nuestra responsabilidad ambiental”, señala Mariela.

VIVIR EN EL HECHIZO

El éxito de las Mujeres del Mar estriba en su interés en el bien común, guiadas por el firme liderazgo de Mariela. Ellas se respetan y se respaldan mutuamente. Son conciliadoras y saben ponerse de acuerdo cuando algo les inquieta o molesta. La claridad y la transparencia en las finanzas son factores decisivos.

Lilia Juana Dzib Hoil, madre de Mariela y parte del grupo, detalla que la unión las hace fuertes. “Estamos demostrando que las mujeres no nacimos solamente para estar en la casa. Esa idea ya pasó a la historia. Ahorita estamos a favor de la equidad de género y somos ejemplo para otras mujeres”.

Cada una complementa al colectivo con sus saberes. La señora Rosa Isela Dzib Hoil sabe pescar, cuidar la red y destrabar los pescados; además, hace un delicioso pan a la leña con cáscara de coco. Carmen León Lucas es quien prepara las recetas, pues por años se encargó de atender su cocina económica en Veracruz. A Susana Uh Hernández le gusta estar en la cocina y brindar el mejor servicio a los turistas. Ella y su esposo cortan el pescado y prestan su camioneta para trasladar víveres. Blanca Esther Hoil Dzib ofrece la camioneta de su padre. Ella creció en Punta Herrero y conoce el área a la perfección. Marisela Hoil Dzib es pescadora y es la responsable de ir al mar por el alimento.

Gabriela Alejandra Hoil Dzib prepara el pescado y limpia el camarón. Recuerda el día que viajaron amontonadas en su camioneta: “Fue un desafío para quien le tocó llevar las siete carteras de huevos. Yo iba manejando con las tortillas en las piernas; otras

llevaban el pan y el tomate. Nos divertimos mucho en el viaje”. Christopher Adrián Alvarado Tejedo, pareja de Gabriela, ha fungido de mecánico, plomero, carpintero, albañil y pescador. “Lo que más me gusta es que ellas hacen lo que se proponen.”

Mariela indica que la ventaja de las Mujeres del Mar es que tienen raíces o vínculos en Punta Herrero. “Somos hijas de pescadores, conocemos muy bien la región, ahí nacimos y crecimos. Amamos ese lugar. Si nos dieran a escoger entre el pueblo o la ciudad, nos quedaríamos en Punta Herrero, pero no lo hacemos

porque faltan escuelas. Allá los niños son felices: no hay televisión, no hay internet, juegan todo el día, son libres, piensan y se divierten”.

Fue así que un día de septiembre, a la luz del atardecer, las Mujeres del Mar contaron su historia. Mostraron que su cuerpo y su alma se encuentran en armonía con su entorno y que están a la altura de sus sueños. Ellas borraron los límites, se libraron de la camisa de fuerza impuesta por la estructura social, y sumaron recursos y capacidades para vivir en una comunidad sustentable a la orilla del mar.



SIRENAS EN TIERRA JAGUAR

Adriana Navarro Ramírez

La perseverancia, la constancia y el cuidado de los recursos naturales caracterizan a la familia Ávila. Ellos han impulsado a su comunidad y se han interesado especialmente en apoyar a las mujeres.

En el verano de 2019, Leongina, José Gerardo y Zulei, integrantes de la familia Ávila, coordinaban el Festival Anual del Manatí, en la plaza principal de la isla de Holbox. Ofrecían pinceles y colores a una decena de niñas y niños que, emocionados, iluminaban las figuras ovaladas de los animales marinos colocadas en pequeños caballetes. Los participantes compartían pinturas y tarareaban la música que se propagaba libremente por las concurridas y arenosas calles de la isla, ubicada en la costa del Caribe mexicano, a 165 kilómetros de Cancún, en Quintana Roo.

Holbox, en lengua maya, significa *hoyo negro*. Se trata de un magnífico territorio que se extiende por 41 kilómetros de largo y 2 kilómetros de ancho. Es un lugar que combina lo mejor de la imaginación y los sueños. Por las noches, cuando se esconde la luna roja y el potente sol desaparece en el horizonte, es posible constatar la bioluminiscencia: una luz azul intensa que acompaña el movimiento de las olas y los peces. Para la ciencia, el resplandor es producido por organismos vivos como resultado de una reacción bioquímica. Para el espectador común, es como si las luciérnagas estuvieran de fiesta en los cuerpos de agua. En esa misma isla, si se embarca hacia el mar profundo, se podrá llegar hasta donde nada el tiburón ballena, especie que alcanza a medir 18 metros de longitud. Holbox es un emblema de la belleza natural.

La noche que se celebraba el Festival Anual del Manatí, los Ávila repartían agua de Jamaica para hidratar a la concurrencia. Además, contestaban las preguntas de los turistas que se acercaban a conocer los precios de los aretes, los llaveros, los portavasos, los peluches y las lámparas que la familia elabora con material reciclado.

LOS ÁVILA

Los Ávila —Leongina, José Gerardo y sus hijos, Zulei, África y Ángel— se caracterizan por impulsar incansablemente proyectos de conservación ambiental y por involucrar en sus propósitos a la comunidad. Sus inicios en la conservación datan de 2010, cuando constituyeron la organización civil llamada Manaholchi, presidida por José Gerardo, para resguardar a los manatíes que habitan en la Laguna Conil, también conocida como Yalahau. Tanto Holbox como Conil están dentro del Área de Protección de Flora y Fauna Yum Balam. En maya, Yum Balam significa *señor jaguar*.

Los objetivos de Manaholchi son proteger los ecosistemas costeros y marinos; concientizar sobre el uso sustentable de los recursos naturales; y sensibilizar sobre la importancia del manatí, especie protegida y amenazada. Para alcanzar sus metas, han organizado varias ediciones del Festival Anual del Manatí y han ofrecido educación ambiental para contribuir a que la especie se reproduzca y viva con libertad en un ambiente sano y seguro. Asimismo, conmemoran el Día Mundial de los Humedales y el Día Mundial de las Tortugas Marinas, con charlas en escuelas, concursos de papalotes, representaciones de la anidación de la tortuga Carey y jornadas de limpieza de playas y humedales.

En 2013, en busca de oportunidades para Manaholchi, los Ávila acudieron a instancias gubernamentales y se enteraron de que la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (CDI) estaba interesada en fomentar proyectos sociales, especialmente los constituidos por mujeres. Entonces, Leongina invitó a sus comadres, sus amigas y sus vecinas, un total de nueve mujeres de Holbox, para formar el colectivo Sirenas del Mar y pedir capacitación en la creación de artesanías a la CDI.

Por las tardes, las mujeres se reunían en la casa de Leongina para aprender de costura, confección y bordado. Empezaron a producir peluches en forma de manatí, tejidos, manteles, servilletas, aretes, collares, espejos, lámparas, velas, adornos y servilleteros. Viajaron a otros pueblos para presentar sus creaciones y conocieron a más artesanas. Fue una gran época para todas, pues mejoró la confianza en sí mismas y creció su poder adquisitivo.

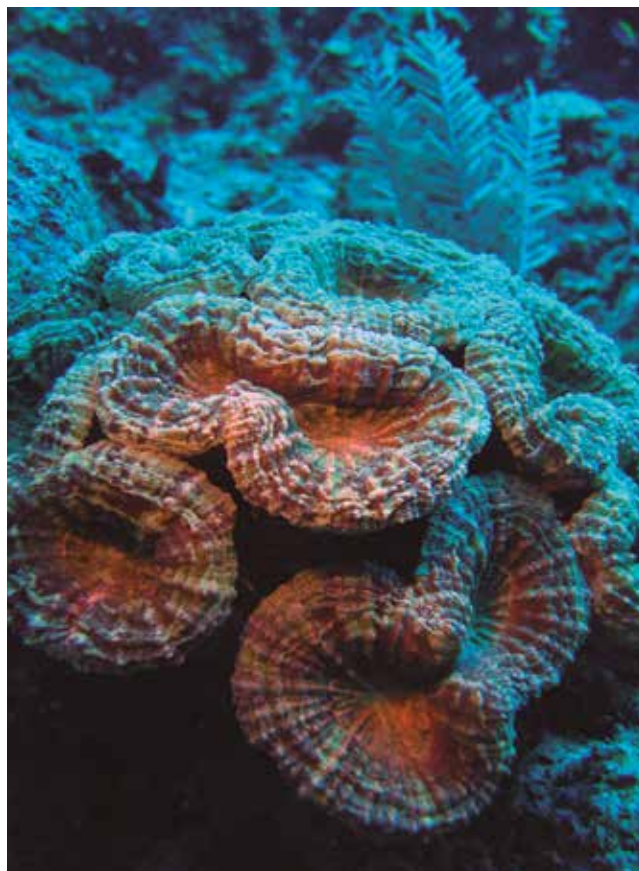
En ese tiempo, la popularidad de Holbox también ascendió y atrajo a miles de visitantes, debido a que fue considerada una de las islas más bellas y de mayor riqueza biológica del Caribe. Por esa razón, la CDI catalogó a Holbox como una localidad turística, soslayó su carácter indígena y retiró los apoyos sociales, medida que perjudicó a las Sirenas del Mar.

A pesar de la decisión de la CDI, Leongina no se rindió y consiguió apoyo de la Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas (Conanp) y del Programa de Conservación para el Desarrollo Sostenible (Procodes) para recibir adiestramiento en el manejo de la madera de coco. Sin embargo, algunas de las mujeres prefirieron salir del grupo, porque dejaron de percibir recursos económicos inmediatos y preferían enfocarse en el bordado y el tejido.

Aun así, Leongina siguió adelante. Con la ayuda de su esposo, José Gerardo, que preside Manaholchi, diseñó el proyecto Ama Holbox, que consistió en colocar 22 botes de basura en la isla para recolectar materiales reciclables y convertirlos en artesanías. Con su iniciativa, promovió la limpieza de la comunidad, incentivó la separación de los residuos e hizo conciencia entre la población de la urgencia de reducir el consumo de plásticos no biodegradables.

Gracias a Ama Holbox, cada semana, los Ávila, con el auxilio de jóvenes voluntarios, recogen la basura, la llevan a su casa y separan el vidrio, el aluminio, las corcholatas, las telas, las maderas y los plásticos; los demás residuos son enviados fuera de la isla, al relleno sanitario de Kantunilkín, una población cercana. Con el material reciclado hacen vasos, platos, aretes, dijes, llaveros, portavasos y lámparas. En ese proceso colaboran las Sirenas del Mar que decidieron quedarse con ellos. Pero los deseos de Leongina no se detuvieron ahí y decidió intensificar su compromiso con las mujeres.

En 2016, la Conanp, en el marco de la Fase I del Proyecto Conservación de Recursos Marinos en Centroamérica, implementado por el Fondo para el Sistema Arrecifal Mesoamericano (Fondo SAM) con el apoyo de la Cooperación Alemana a través del KfW, facilitó la formación de una sociedad cooperativa. Al hacer los trámites, Leongina se enteró de que el nombre Sirenas del Mar ya estaba registrado ante la Secretaría de Economía. En consecuencia, lo cambió a Sirenas de Holbox.



Ian Drysdale

Adriana Navarro Ramírez



Actualmente, Leongina representa a nueve mujeres y a su esposo: Gregoria Lara Santana, Ana Irene Lara Santana, Leonor Argüelles, Faine Gasca, María Esperanza Pulido, Teresa Jiménez Sánchez, Ineritza de Jesús Jiménez, América Zulei Ávila, Marta Adolfina Duarte y José Gerardo Ávila Canto.

Como sociedad cooperativa, las Sirenas de Holbox multiplicaron sus tareas: hacen artesanías con material reciclado y han incursionado en el turismo, en conjunto con Manaholchi. Ofrecen recorridos en kayaks para mostrar los canales de mangle que atraviesan la isla y exponen a los visitantes las características de las aves que habitan en la zona. Además, rentan canoas y tablas *paddle board*.

Gregoria Lara Santana, nacida en 1972, explica que ser parte del grupo le ha traído muchos beneficios, pues adquirió nuevos conocimientos. “Muchas de nosotros aprendimos a bordar, manejar el vidrio y la madera y administrar un negocio propio. Como Sirenas de Holbox, nos involucramos en el Festival Anual del Manatí y por ello hemos podido viajar a Chetumal y Puerto Aventuras”.

Para Ana Irene Lara Santana, la venta de sus productos ha supuesto un ingreso extra para cubrir necesidades básicas.

BUSCANDO NADAR CON EL GIGANTE

En plena celebración del Festival Anual del Manatí, Gregoria, Ana, Leongina, José Gerardo y Zulei, integrantes de las Sirenas de Holbox, rodeados de un torbellino de niños, cuentan que planean múltiples proyectos para continuar creando artículos y cuidando el medio ambiente.

“Mira estos llaveros que hacemos”, exclama José Gerardo. Señala los que tienen forma de tiburón ballena, elaborados con tapas de refresco. “Queremos que la Conanp los ofrezca a los turistas, en vez de los brazaletes de papel que les proporciona para el ingreso a las áreas naturales protegidas y que terminan en la basura. Si producimos más llaveros o portavasos, serían un recuerdo para los visitantes. Necesitamos noventa mil pesos para comprar la máquina, las placas y las prensas frías y calientes para aumentar la producción”.

“Podríamos bordar trajes típicos mexicanos con imágenes marinas”, agrega Leongina, quien ya diseñó un vestido con símbolos del mar y peces. “Queremos seguir con nuestras actividades de conservación y educación ambiental”, afirman ambos. Para concretar sus ideas, esperan adquirir una lancha para hacer monitoreo y educación ambiental en la Laguna Conil, donde habitan los manatíes, y llevar turistas a conocer a los tiburones ballena, una de las actividades más redituables para Holbox. Los excedentes que obtuvieran del turismo los invertirían en la compra de máquinas para poder incrementar los volúmenes de productos artesanales.

Los Ávila hacen hincapié en que los pilares de Sirenas de Holbox y Manaholchi han sido su perseverancia, su constancia y su contribución al cuidado de los recursos naturales, así como el impulso a su comunidad, en especial a las mujeres. “Hemos sorteado un sinfín de dificultades y continuaremos haciéndolo. En las propias oficinas gubernamentales nos han dicho que por ser mujeres no podremos tener nuestra propia organización”, revela Leongina.

Por su parte, José Gerardo comenta: “A mí me dicen: ‘¿Qué estás haciendo con puras mujeres? Nunca vas a lograr nada’. Y yo sé que ellas son mi fortaleza y motivación”. “Somos un ejemplo que impulsa a las mujeres a cambiar su realidad”, concluye Zulei, hija de Leongina y José Gerardo.



Adriana Navarro Ramírez



Adriana Navarro Ramírez

DESEMBOCADURA DE SABOR

Roxana Chávez Elorriaga

El secreto de las mujeres es muy simple: nunca se rinden.

Anónimo

La comunidad de El Quetzalito, ubicada en el Refugio de Vida Silvestre Punta de Manabique, área protegida al nororiente de Guatemala, fue una de las más afectadas por Mitch, uno de los huracanes más letales de la historia del mar Caribe, que tocó tierra en el país hace 21 años y lo golpeó con violencia. Fue tal la destrucción, que las autoridades del departamento de Izabal y la Cooperación Española sumaron esfuerzos para asentar a la comunidad de El Quetzalito en la orilla del Río Motagua, el más extenso y uno de los más caudalosos de Guatemala, pues mide 486 kilómetros y recorre alrededor de ochenta municipios. Es la última de las comunidades, en la desembocadura que delimita con Honduras.

“Hoy en día, 95% de los 400 habitantes de la comunidad se dedica a la pesca; el 5% restante ha arrendado o comprado tierras, donde llevan a cabo

actividades agrícolas, especialmente para el cultivo del maíz”, describe Enrique Escalante, consultor independiente, mientras viajamos de Puerto Barrios, municipio y cabecera de Izabal, a El Quetzalito, para conocer a cuatro talentosas mujeres emprendedoras. El trayecto dura una hora y veinte minutos.

“En el ecosistema natural costero del mar Caribe que se encuentra en el departamento de Izabal, hay varias áreas protegidas administradas por el Consejo Nacional de Áreas Protegidas (Conap). En el mismo sitio, operan puertos con gran actividad económica”, informa Jorge Grijalva, guardaparque de la zona.

EL VALOR DEL APRENDIZAJE

Las hermanas Mayra y Cheila Dubón y sus primas Cinthia Ortega y Estefani Dubón son muy parecidas.





Fundación Albatros

En la actualidad, las cuatro jóvenes tienen entre 19 y 22 años de edad. Hace cinco años decidieron incursionar en el mundo de la gastronomía sin saber lo que les esperaba. La Fundación Mundo Azul, que hace investigaciones sobre tiburones y rayas, lanzó una campaña para ayudar a controlar el pez león, una especie invasora, a través de la captura y el aprovechamiento gastronómico. A ellas les llamó la atención la idea de formar parte de la experiencia desde la cocina, con una visión profesional, es decir, más allá de lo que sabían hasta el momento por la observación y la práctica en sus hogares.

Después del concurso de cocina del pez león, en el que descubrieron su talento, recibieron una invitación de la Asociación Izabal Gastronómica para participar en un festival en Puerto Barrios. Ellas no se creían aptas, por su falta de entrenamiento, experiencia y conocimiento. Les preocupaba no estar al nivel de los chefs profesionales que asistirían. Por ello, la Asociación las apoyó con capacitaciones para preparar comida *gourmet*. “Dijimos que sí con miedo porque íbamos a competir con 30 de los mejores restaurantes de Izabal, pero la Fundación Mundo Azul y el Conap, que han estado presentes

desde el principio, nos presentaron a Titi Bruderer —una chef guatemalteca muy reconocida— para que nos capacitara en platillos dulces y salados. Le aprendimos todo lo que pudimos en el par de días que compartimos. Se encariñó tanto con nosotras que nos quiso acompañar a la competencia. Reiteraba que veía mucho potencial y que nos iba a enseñar lo que sabía”, platica Cinthia, líder de las Mujeres de El Quetzalito, nombre del grupo que integraron.

“A ustedes, ¿qué tanto les ve Titi?”, se preguntaba la gente con escepticismo. La respuesta era sencilla: un temperamento agradable y un talento nato, del cual ni ellas mismas se habían percatado hasta que pusieron manos a la obra y crearon su primer platillo en público. Se han ganado el apoyo de Titi, de muchas personas más y de distintas organizaciones públicas y privadas. Es tanto el cariño que han concitado que la Asociación Izabal Gastronómica les regaló sus primeras filipinas —camisas tradicionales de los chefs—, a las que posteriormente les bordaron un logo, que incorpora un pez león y el nombre Mujeres de El Quetzalito, mismo que mantienen hasta la fecha. “Nosotras amamos esas filipinas a

Roxana Chávez Elorriaga



pesar de que al principio nos quedaban grandes. Las seguimos guardando por ser las primeras que tuvimos, hace cinco años, durante esa competencia en la que nunca nos cruzó por la mente que fuéramos a ganar el segundo y el tercer lugar”, narran con un inmenso orgullo.

MÁS ALLÁ DE LOS SUEÑOS

Con el tiempo, consideraron buena idea constituirse como un grupo. Ahora están en proceso de formalizarlo y buscar mejores oportunidades. Se dieron a conocer de tal manera que la gente comenzó a visitar El Quetzalito exclusivamente para probar su comida. Ahora son invitadas para cocinar en otros lugares. Al principio era muy difícil porque el factor económico las limitaba y no a todas las dejaban salir solas. Cinthia tenía que pedir permiso a sus familiares e incluso llevaba a Titi para convencer a sus padres.

Todas son hijas de pescadores y han tenido que lidiar con la ideología conservadora de sus propios padres y la comunidad, debido a la falsa idea de que su destino es la pesca o la agricultura, en vez del estudio. “Nos decían que no teníamos mucha

oportunidad. Para cosas de cocina, nada más nos apoyaba el Conap y personas de otros lados”.

Eso no iba a desalentar lo que hasta entonces habían construido, así que perseveraron hasta que el presidente de Izabal Gastronómica les ofreció asociarse sin tener que aportar un solo quetzal. Las jóvenes no lo podían creer, ya que todavía eran menores de edad, pero se habían ganado esa oportunidad con su esfuerzo y dedicación. Muy decididas, aceptaron. A pesar de las limitaciones, se comprometieron a trabajar con la Asociación porque sabían que entrañaba un hito que marcaría su futuro.

Roxana Chávez Elorriaga



EXQUISITO MENÚ, CON BENEFICIOS AMBIENTALES

Con el pez león como ingrediente principal, lograron, otra vez, el segundo lugar en una de las competencias que organizó Izabal Gastronómica. Superaron el nerviosismo, la falta de utensilios y la presencia de los exigentes jueces internacionales que asistieron aquel día. Ellas no pueden solventar el costo que implica capturarlo. Por esa razón, el Fondo para el Sistema Arrecifal Mesoamericano (Fondo SAM) ha apoyado al Conap para la compra de equipo de buceo, el cual se utiliza para las cazas de pez león, especie que es donada a las Mujeres de El Quetzalito para que la cocinen.

El pez león tiene un impacto enorme en sus vidas. Ellas lo reciben como un producto del mar y lo transforman en un delicioso platillo. Es servido en cenas dedicadas a la educación ambiental. Los beneficios económicos obtenidos cubren parte de sus estudios. Cuentan con la solidaridad de ciertos restaurantes, que les prestan espacios para cocinar y organizar sus eventos.

Disfrutar un manjar preparado por las Mujeres de El Quetzalito trasciende la mezcla de sensaciones. Sus clientes aprecian el delicioso sabor y el beneficio ambiental de consumirlo, pues el pez león altera el equilibrio de las cadenas tróficas del arrecife en el Golfo de México y el Caribe. Con el apoyo que Fondo SAM brinda al Conap, se ha ido controlando la población de esta nociva especie para reducir su presencia en el Caribe guatemalteco, además de impulsar su consumo y el interés por cocinarlo.

“Es considerable el número de acciones que Fondo SAM ha apoyado y la responsabilidad que reside en su palabra; si ellos te lo prometen, es seguro que te lo van a cumplir. Eso ha generado una plataforma de confianza entre los socios y la organización”, señala Enrique Escalante.

UNIDOS POR UNA CAUSA

Cinthia, Estefani, Mayra y Cheila pensaron que estudiar en la capital sería imposible. Sin embargo, con ayuda de sus amistades, movilizaron fondos para costear sus estudios. “Yo estoy encantado con ellas. La institución las apoyará en lo que pueda. Han sido como nuestras hijas. Son muy responsables y creativas”, subraya Hendryc Obed Acevedo, director de la Unidad Técnica del Conap.

Eugenia Díaz, representante del Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (Intecap), se acercó con el grupo para ofrecerles dos becas. “Si no hay becas para las cuatro, entonces no las queremos. Deseamos mantenernos unidas”, respondió Cinthia. A finales de 2018, el presidente de la Asociación Izabal Gastronómica llamó para notificarles que habían aprobado las cuatro becas completas para su certificación como cocineras profesionales.



UN LUGAR PARA CREAR

Al observar y escuchar a las cuatro jóvenes, reconozco a Cinthia como la capitana de un barco próximo a zarpar. Es una capitana valerosa. Cuando es necesario que otra dé la cara ante cualquier desafío, ella las motiva. Afrontar los retos les da confianza para saberse capaces de hacer lo que se propongan.



Roxana Chávez Florriaga

La ausencia de un local o establecimiento propio nunca ha sido un obstáculo para las primas Ortega-Dubón. “El Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales (MARN) ha reconocido nuestro trabajo y nos invita a cocinar para grupos. Hace poco atendimos a 150 personas, de 23 países, que acudieron a una reunión sobre el proyecto Biobarda

(una barrera elaborada con material de reciclaje para contener los desechos que hay en el agua del Río Motagua), en el cual estamos involucradas”, destaca Cheila, orgullosa.

Si alguien les pide que cocinen para algún evento, se desempeñan con profesionalismo, dominan la decoración del plato y la presentación y disponen de los enseres básicos para cocinar, gracias a que Fondo SAM las ha auspiciado con capacitación, mobiliario, cristalería, vajillas y uniformes.

Actualmente, coordinan rutas gastronómicas con la Asociación Izabal Gastronómica, de la que forman parte, para enlazar las distintas actividades que el turista disfruta cuando visita la comunidad: aprender a cocinar platillos *gourmet*, viajar en lancha, observar aves. El pez león, desde luego, es el protagonista de sus creaciones. El Instituto Guatemalteco de Turismo las patrocina mediante la promoción de fotografías. “Tenemos que ofrecer algo diferente y atractivo para que la gente se anime a venir hasta acá; queremos que vivan una experiencia original”.

Las jóvenes imaginan más allá de sus sueños y conceptualizan el restaurante que representará la historia que han vivido a lo largo de estos cinco años, con la esencia de cada una y de la comunidad. La comida *gourmet* será primordial, pero experimentar y salirse de los parámetros para inventar mezclas con comida local hará que los clientes se maravillen con una vivencia única. La sede del restaurante será un espacio céntrico que les cedió la comunidad, a un lado de una escuela pública y una cancha de basquetbol, así que la dificultad inicial consistente en conseguir un terreno ya fue zanjada. “Se ha visto que el hecho de que la gente venga a El Quetzalito es resultado de nuestro tesón. Quienes no nos apoyaban, hoy tienen una nueva perspectiva. Nos ha costado mucho trabajo y esfuerzo que crean en nosotras. La idea es quedarnos aquí y generar empleos para los habitantes de la zona”, platica Cinthia.

La colaboración con el MARN les ha brindado la oportunidad de trabajar y estudiar al mismo tiempo y han podido concentrarse en la certificación para reforzar sus conocimientos. “Ha sido un respaldo



Roxana Chávez Florriaga

invaluable para nosotras”, coinciden. Ganar en los festivales las alienta y les confirma que vale la pena continuar en ese derrotero. Se nota en sus miradas que están orgullosas. “Cuando nos otorgaron las becas, yo ya no quería seguir en el grupo porque

sentía mucha presión; ahora, me alegro de haber persistido, pues ha sido una experiencia muy bonita que me ha dado más fuerza”, recuerda Cheila, quien intercambia un guiño de complicidad con Mayra, su hermana.

El pueblo siempre ha sido su prioridad. Uno de sus objetivos es generar oportunidades económicas para sus habitantes y motivar a otros a que estudien como una alternativa al oficio de pescador. “No sabemos si es por nosotras, pero hay un cambio y ahora los jóvenes están estudiando más que antes”.

Compartir lo que han aprendido es un gran motor para ellas, con el propósito de que los jóvenes no emigren por necesidad, sino que permanezcan en la comunidad de El Quetzalito y dispongan de un modo de vida digno.



Elisa Areano

EL SABOR DEL ARRECIFE

Roxana Chávez Elorriaga

Una receta no tiene alma. Es el cocinero quien debe darle alma a la receta

Thomas Keller

Treinta y cinco habitantes, nueve familias, siete estudiantes, un colegio, un profesor, miles de ilusiones, sabores y colores. Así es Punta Negra, una pequeña comunidad al sur de Belice cuya costa es besada por el majestuoso mar azul.

Un viernes por la mañana partí de Punta Gorda a Punta Negra, desde las oficinas del Instituto Toledo para el Desarrollo y el Medio Ambiente (TIDE, por sus siglas en inglés), con dos de sus integrantes: Caroline “Caz” Oliver, gerente de expediciones, y Nigel Gómez, asistente de investigación. Recuerdo haber comentado previamente con algunas personas de Punta Gorda sobre mi próxima visita a la comunidad de Punta Negra. Al parecer, no muchas conocían su ubicación... o su existencia, lo cual me dejó sin palabras.

Al llegar a Punta Negra, después de 45 minutos en bote, caminamos unos cuantos metros desde la orilla del mar hasta un restaurante: una cabaña con una vista envidiable que es testigo de bellos atardeceres. La historia del establecimiento data de hace cinco años, cuando Paula y Suzette “Sue” Jacobs, junto con Consuelo Lira y tres jóvenes más, iniciaron un negocio con sabor tradicional. Lo nombraron *Punta Negra Grill & Tavern*.

La labor de estas mujeres emprendedoras se alinea con la visión del TIDE: mantener saludables los ecosistemas del distrito de Toledo y favorecer la biodiversidad y el desarrollo sustentable de la comunidad. En concreto, ellas contribuyen a la reducción de la pesca y al aprovechamiento

responsable mediante la creación de distintos platillos que se pueden degustar en su restaurante. Han sumado más aliados a su causa: las marinas de Punta Gorda, Playa Sabal (una playa ecoturística aislada, a 19 kilómetros del distrito de Toledo), Fondo para el Sistema Arrecifal Mesoamericano (Fondo SAM) y la Cooperación Alemana a través del KfW. “Estamos aquí para darle la bienvenida a cualquier visitante local o internacional y el propósito es generar ingresos para nosotras en un marco de sustentabilidad ambiental y social”, menciona Paula.



Roxana Chávez Elorriaga

TRABAJO EN EQUIPO

Paula, líder del grupo, habla lengua criolla beliceña (de origen británico-africano, conocida como *kriol* entre los habitantes) y usa lentes negros hasta para cocinar, pero su forma de expresarse trasluce una mirada franca y esperanzada. Consuelo es una chica tímida, con raíces latinas; a pesar de hablar inglés y español, es de pocas palabras. Sue parece reservada al dialogar frente a la grabadora, aunque en realidad es el centro de atención y el alma de la fiesta, tal como lo anuncia la leyenda de su playera: *par-tay all day* (fiesta todo el día).



Fundación Albatros

Cada una vive en su casa con su familia y todas colaboran en el restaurante, donde, si algo sobra, lo comparten con la comunidad. “Aprendemos de cada una y somos como una familia. Si yo no sé hacer algo, alguien me enseña y viceversa”, comenta Paula,

viendo a sus compañeras directamente a los ojos. Las ha formado el trabajo en equipo y su capacidad de organización. A las compañías que llevan grupos turísticos les piden que avisen con un día o dos de anticipación para estar listas con la comida cuando vayan a visitarlas. Agradecen cuando reservan una semana antes o cancelan con tiempo, ya que es triste desperdiciar la comida preparada y sacrificar la ganancia del día.

Las tres saben cocinar la mayoría de las recetas, pero el arroz con frijoles, platillo típico de Belice, es encomienda exclusiva de Paula, quien añade el toque tradicional de leche de coco, cien por ciento natural, después de haberlo rallado y exprimido para extraer el sabor a Caribe. A Paula también le gusta preparar un postre de dulce de coco que lleva azúcar morena, leche de coco y coco rallado. Consuelo se encarga de las tortillas y demás alimentos que incluyan maíz. Sue le da una sazón extraordinaria al pescado a la plancha recién capturado y a los vegetales, con una sencillez impecable.

La pesca es una de las actividades diarias de Punta Negra. Por lo regular, comienza a las cinco de la mañana, dependiendo del clima. Algunas veces, Paula, Sue y Consuelo salen por la tarde. “Practicamos la pesca sustentable. Solamente pescamos lo que necesitamos ese día y nos aseguramos de que la comida sea de buena calidad para que nuestros comensales la disfruten”, enfatiza Sue. Ellas están conscientes de que la frescura de sus ingredientes es una de las razones por las que sus clientes regresan, pues los alimentos que ofrecen son naturales y frescos, sin aditivos.

UN SUEÑO COMÚN

Cuando observo a las chicas entrar en acción, sé que no cocinan por ser las mujeres del hogar, ni únicamente por alimentar a su familia, ni por tratarse de un pasatiempo. ¡Es una pasión! Una pasión que revelan cada vez que hablan del tema y de su trabajo cotidiano en esta comunidad, unida y maravillosa, en la que el movimiento de las palmeras y la risa de los niños contagian de energía positiva.

“Tener un restaurante en nuestro pueblo era un anhelo que un grupo de mujeres, *Seabreeze Women’s Group*, y la comunidad entera de Punta Negra tenía hace 25 años. Era nuestro sueño desde hace mucho”, recuerda Paula, con cariño.

Mientras ella guía la conversación, mismo carácter que despliega en la cocina, los alumnos salen del colegio vecino, *St. Cuthbert’s Government School*. Los estudiantes corren y patean un balón de fútbol desinflado. Sus uniformes, de camisa amarilla y shorts, pantalones o faldas cafés, terminan sucios después del partido. Desde luego, a ellos les tiene sin cuidado. Las pioneras gastronómicas les ofrecen una rica agua fresca, bajo un cielo azul adornado con nubes.

LA PRÁCTICA HACE... ¡A LA MAESTRA!

Con orgullo, Paula, Sue y Consuelo convienen en que se han preparado durante años por medio de cursos de hospitalidad, cocina, observación de aves, contabilidad, administración empresarial e interacción humana. Admiten que aún podrían ampliar y profundizar sus conocimientos.

La iniciativa privada y la iglesia local les han hecho donaciones. Se sienten muy agradecidas, pero todavía desean crecer para convertir su empresa comunitaria en un modelo para otras mujeres de la región del Sistema Arrecifal Mesoamericano. Ellas son tenaces y han ido sembrando semillas en su comunidad. Con mayor aprendizaje o entrenamiento, su proyecto podría beneficiar a más gente.

Innovar su imagen y ofrecer el mejor servicio les genera más oportunidades. Se preocupan por cuidar cada detalle. “Vendemos un poco de ron y elaboramos distintas bebidas. Nos interesa saber más acerca de coctelería y pulir las recetas y la presentación de las bebidas... ¡Deseamos ampliar el menú! Queremos que nuestros clientes estén felices, se vayan satisfechos y vuelvan pronto con una sonrisa”, manifiesta Paula. Nos platica que han recibido retroalimentación valiosa de las organizaciones que las apoyan. “La gente ama

la playa, la comida y el dulce de coco. Regresan especialmente por eso”, pondera Sue, risueña.

Es el único restaurante en Punta Negra. Ofrecen comida marina de origen criollo. Prefieren utilizar ingredientes del entorno, como el coco, que abunda; ellas confeccionan el aceite, la leche y el dulce, que también venden en los restaurantes de Punta Gorda. En esa localidad compran el arroz, los frijoles, la harina y el trigo que requieren. Cuando extraen productos del mar, tratan de sacarles el mayor provecho y no desperdiciar nada. Consumen langosta solo cuando es temporada, al igual que hacen con ciertas frutas que usan para jugos o determinados platillos.



Fundación Albatros

Su proyecto las ha afianzado. Como su comunidad está basada en la pesca, si hay un clima difícil, que impida pescar, el restaurante les provee una alternativa e ingresos reales. “Saber que este es nuestro trabajo nos da una vida mejor y nos permite valorarla... Con el restaurante, todo es mejor”, opina Sue.

A pesar de las adversidades y los retos, las socias han seguido su camino con la misma motivación. Posiblemente, encuentren más obstáculos, pero hay firmeza, entusiasmo y ganas de perdurar en sus acciones y propósitos.

“Voy a ser honesta. Al principio, pensaba que no funcionaría. Estaba muy desilusionada porque la gente no venía, ya que la única forma de llegar a

la comunidad costera es en lancha; ahora que hay un flujo más constante de turistas y comensales, mantengo la cabeza en alto, puesto que el esfuerzo ha valido la pena. Con la ayuda de TIDE y Playa Sabal, casi todos los días tenemos invitados. Atenderlos nos hace muy felices”, confía Sue.

Mis dinámicas anfitrionas cortan, sazonan, revuelven, desmenuzan, aderezan, exprimen y platican al mismo tiempo, de modo que el banquete está listo: plátano macho frito, pescado asado, arroz con frijoles, empanada de pescado, ensalada de col y limonada. Es momento de disfrutar la espléndida comida, la agradable conversación y la excepcional compañía en este paradisíaco rincón caribeño.



Roxana Chávez Elorriaga

PUNTA NEGRA, HOGAR DE TODOS

“Si no podemos salir a pescar porque tenemos días de paseo, les pedimos a los pescadores del pueblo que nos vendan langosta o pescado. Así, colaboramos con la economía local a un precio razonable. No solo las mujeres salimos beneficiadas, sino toda la comunidad. A veces, los niños nos ayudan a limpiar y les damos una propina. Ellos hacen artesanías con la corteza del coco y las venden. Con el dinero, compran útiles escolares o artículos personales. Consuelo hace brazaletes para los turistas y vende aceite de coco natural, que sirve para hacer pan, tortillas u otros alimentos”, explica Paula.



Roxana Chávez Elorriaga



“Tenemos programas para alimentar a los niños de la escuela y que no tengan que ir a casa por el almuerzo. Es una especie de donación de nuestra parte”, indica Sue, muy orgullosa. Los alumnos son de distintas edades y están a cargo de un solo maestro. Empiezan sus clases a las nueve de la mañana. A las doce del día, toman un breve descanso de treinta minutos, en el que juegan fútbol, se acuestan a la sombra de las palmeras o acuden al restaurante. Luego regresan a sus clases y salen a las tres de la tarde.

El proyecto de Paula, Sue y Consuelo les ha permitido cosechar frutos individuales y comunitarios. Además de empoderarlas, es una alternativa para que los pescadores incrementen sus ingresos cuando ellas les compran pescado para sus comensales. Han promovido el bien social y son solidarias con quienes lo necesitan. Su compromiso continuará, con la generosa dosis de fe y esperanza que las ha caracterizado.

Roxana Chávez Elorriaga



LA MIEL DEL CARIBE

Roxana Chávez Elorriaga

Defender nuestras abejas es defender nuestra biodiversidad y el futuro de nuestros hijos.

Eva Miquel, secretaria y responsable de comunicación Fundación Amigos de las Abejas

La isla de Roatán forma parte de uno de los dieciocho departamentos de Honduras y es la mayor de las Islas de la Bahía. Los principales medios de subsistencia de sus pobladores son la pesca, el turismo y la agricultura. Sin embargo, la sobrepesca ha ocasionado una disminución del recurso, que conllevó medidas regulatorias para su conservación, pues se trata de una zona de protección en el Sistema Arrecifal Mesoamericano.

Don Isidro es un pescador y padre de familia que vive con su esposa, doña Doris, en una cabaña de madera en la comunidad de Corozal, una de las nueve aldeas de la isla que es apoyada por Parque Marino de Roatán (RMP, por sus siglas en inglés), organización dedicada a la conservación de los arrecifes y otros ecosistemas de Roatán.

La relación de don Isidro y la comunidad con RMP comenzó hace seis años, cuando a don Isidro le ofrecieron trabajar en un proyecto de apicultura diseñado como una alternativa económica para los pescadores de Corozal, ya que se encuentran en una zona de arrecife en la que la pesca comercial no es permitida. Varios pescadores más se incorporaron; al no ver ingresos inmediatos, como en la pesca, abandonaron el proyecto y dejaron solo a don Isidro.

Doña Doris tenía aversión a las abejas hasta que vio que su esposo no podía hacerlo sin su ayuda. “Aquí no hay de otra”, concluyó. Cuenta cómo llevaron las colmenas a la parte trasera de su casa, que ahora funciona como un negocio de producción de miel.

UNA ESPERA PROLONGADA

Con el afán de despertar mayor interés en los pescadores, RMP hizo una invitación abierta a la comunidad para participar en el proyecto. Muchas personas decidieron entrar, pero, al constatar que trabajar con abejas requería entrenamiento y equipo de protección, también desistieron. “‘Odio las abejas y quisiera matarlas’, se quejaban los apicultores fallidos”, narra doña Doris. “Cómo es posible que les guste la miel y a la vez quieran matarlas. Yo me estoy beneficiando de su producto y no quiero dañarlas”.

Adaptarse al estilo de vida que exige la apicultura es difícil. Don Isidro nunca perdió la esperanza. Reunió a un grupo de mujeres, junto con su esposa, para capacitarse en apicultura con un profesor de Costa



Roxana Chávez Elorriaga



Roxana Chávez Elorriaga

Rica, auspiciado por RMP. Con él, verificaron que en los alrededores hubiera suficiente vegetación, agua y otros elementos necesarios para montar el apiario. A partir de entonces, empezaron con cinco colmenas piloto. Una vez que se convencieron de que sí les interesaba el proyecto, se consolidó el grupo con don Isidro, doña Doris, Juanita Flores, Roselia, Doris hija, Marcela, Graciela y Michelle. Seis años después, siguen integrando el mismo colectivo familiar.

Cuando comenzaron el proyecto, creyeron que sería una tarea sencilla para obtener un ingreso extra. “No sabía en lo que me estaba metiendo”, admite Juanita. Al principio, todo era experimentar y regresaban a sus hogares a las once de la noche, lo cual les provocó problemas porque se ausentaban y sus familiares no les creían, hasta que comprobaron que las largas jornadas eran reales. Ahora que están capacitados, trabajan menos y disfrutan más.

Don Isidro suplicaba que no se desanimaran y siguieran adelante, ante la mirada llena de dolor de las mujeres, que aún no percibían ingresos, se alejaban de sus casas y tenían las mismas carencias que antes. “Hubo días que lloraba porque sabía que

al día siguiente sería lo mismo”, recuerda Juanita con voz entrecortada.

Con el paso de los años salieron ganancias para la gasolina y la comida. Después recibían dinero por retirar colmenas. Así se fueron desarrollando profesional y personalmente.

GUARDIANES DEL COROZAL

La planta procesadora de miel que opera en la actualidad se encuentra en el terreno donde está ubicada la casa de don Isidro y doña Doris. Fue construida gracias a su esfuerzo y a las aportaciones del Fondo para el Sistema Arrecifal Mesoamericano (Fondo SAM) y la Cooperación Alemana a través del KfW.

Sus experiencias suenan como las voces de un coro. “De los golpes aprendimos bastante y ya somos más precavidas”. “Prácticamente, somos profesionales”. “Ya no nos pican como antes”. “Ellas conocen nuestro olor y saben que nosotras las estamos cuidando”. Para don Isidro, las abejas son como sus hijas. Se preocupa tanto por ellas que retiró los focos del

exterior de su casa porque dice que la luz quema sus alas y pueden morir. Deben tener mucho cuidado para que tampoco se metan a la casa y piquen a los niños.

El apicultor nos cuenta que en temporada de invierno las abejas no pican porque casi no tienen miel y viven de las reservas. En la época cálida son más agresivas porque la miel es su alimento y lo defienden. Durante los meses de calor, el Departamento de Salud de la municipalidad de Roatán rocía un químico para controlar los zancudos. Las autoridades saben que el veneno puede ser letal para las abejas y se abstienen de aplicarlo cerca de las colmenas. El problema ocurre cuando la fumigación es realizada por alguien nuevo, que no ha sido informado.

Los esmerados apicultores, agrupados en la Asociación de Apicultores de Corozal (Apicor), están pensando en expandirse y comprar un lote vecino para que las colmenas se reubiquen en la parte superior del cerro, a fin de evitar riesgos químicos. “Nos convendría mucho más ese terreno, pues estaría al lado. Considerar otro lugar, que estuviera lejos de aquí, sería más complicado”, analiza Juanita, una de las líderes del grupo. “La gente toca lo que no le corresponde y tendríamos que contar con vigilancia permanente”.

Roxana Chávez Elorriaga



Roxana Chávez Elorriaga



DE VOZ EN VOZ

Con más de ochenta colmenas en operación, se han ganado la aceptación tanto de los locales como de los extranjeros, que reconocen ahora sus productos bajo el nombre *Island Honey*. Al recorrer los bazares que se organizan los fines de semana en ferias locales, cualquiera puede encontrar a las mujeres de la Apicor vendiendo sus mercancías o a los artesanos que las apoyan si ellas están en la planta donde procesan, envasan y elaboran los artículos derivados de la miel. El sabor y la calidad de la miel son excelentes, por lo que se va forjando una clientela fiel y frecuente. Es tanta su popularidad que reciben invitaciones para participar en eventos de otras comunidades o vender en los comercios locales.

Para los potenciales compradores, resulta muy atractivo y convincente conocer la historia sobre los inicios del proyecto. Desde que RMP llevó el producto a su tienda y a la zona turística, los extranjeros que residen en la isla se han vuelto clientes y pasan la voz sobre la calidad de la miel y sus beneficios en materia de salud. Son de los compradores con mayor poder adquisitivo.

Ampliar el equipo de operación de la empresa comunitaria está en planes, aunque enfrentan varios desafíos. Don Isidro habló de nuevo con los pescadores; aún no muestran interés. Un requisito indispensable para sumarse al proyecto es ser parte de la comunidad. Hay gente que tiene voluntad de trabajar e incluso cuenta con recursos para invertir, pero no son de la comunidad y no pueden aceptarlos porque el proyecto se diseñó específicamente para la aldea de Corozal.

CAMINO A LA CIMA

El beneficio recibido por los socios y sus familias es significativo. El proyecto genera empleos, pues la Apicor contrata a otras personas para la limpieza de marcos de las colmenas durante las dos cosechas que tienen en el verano.

A estas extraordinarias mujeres les apasiona compartir sus conocimientos con las demás personas. Desean reforzar la conciencia ambiental en las

escuelas, mostrándoles a los niños cómo funciona el proyecto y documentando y difundiendo la importancia de cuidar a las abejas y los ecosistemas de los que dependen. “He escuchado a algunos niños que les dicen a sus compañeros que no maten a las abejas”, se emociona Juanita, orgullosa de saber que ya las están cuidando y entendiendo desde pequeños.

“Este proyecto ha sido una bendición. Al principio fue difícil porque tradicionalmente no es un trabajo para mujeres, pero, con esfuerzo, hemos aprendido bastante. Me siento contenta y segura de mí misma y me anima a superarme”, valora Roselia con una sonrisa.

EL ORIGEN DE LA MIEL

RMP hizo viral la noticia de que las mujeres del proyecto retiran las colmenas de los hogares que no desean conservarlas y las reubican en su terreno para mantenerlas vivas, después de entregar a los habitantes el producto que recolectan.



Roxana Chávez Elorriaga

Elisa Areano



En Roatán, cada año hay más abundancia de miel y se ha generado un cambio notable, pues hay más fruta debido a la polinización de las abejas. La floración de árboles frutales y plantas silvestres se ha incrementado y contribuye a que en los meses de invierno las abejas no tengan que ser alimentadas por completo con fórmula artificial. Ahora el grupo es más consciente y responsable con el entorno y ha pensado en reforestar la comunidad para conservar la vegetación. Comenzarán por plantar algunos árboles con las mujeres que quieran colaborar y los estudiantes de la Escuela Policarpo Bonilla, que han visitado el apiario.

Las abejas de la Apicor polinizan distintas plantas y su miel es multifloral, o sea, no es de un solo sabor. El color ámbar depende de su origen botánico, así como de los niveles de contenidos orgánicos. Mientras más oscura es la miel, más niveles de potasio y antioxidantes contiene.

En Roatán coexisten distintos proyectos de apicultura. Su enfoque consiste en extraer el polen y la miel de la colmena. La diferencia es que la Apicor no alimenta a las abejas con azúcar, sino con las reservas de la miel; produciendo bajo volumen, de mejor calidad. Los productos que comercializa son totalmente orgánicos. Los clientes que saben de miel levantan el tarro y, a simple vista, identifican que es pura ya que tiene un asiento granulado más oscuro porque alimentaron a las abejas con miel.

Yuri Rivera, Coordinadora de Desarrollo Comunitario de RMP, nos transmite las pistas para una prueba infalible: si se pone una gota de miel pura en un recipiente con agua transparente, no se dispersa; en cambio, cuando es adulterada, ni siquiera cae al fondo. Es una forma de saber qué tan pura es la miel.

PRODUCIENDO EL ÉXITO

Al inicio, los creadores de Island Honey solo ofrecían miel con panal, miel balsámica y miel sin panal. Poco a poco diversificaron sus mercancías: jabón, champú y crema. La nieta de don Isidro y doña Doris, Alessandra, se ha involucrado en etiquetar y envasar y se siente motivada por tener un trabajo y seguir con el negocio que su abuelo emprendió.

La miel balsámica consta de miel, propóleo, menta y eucalipto; alivia la tos, las gripes o las alergias ligeras. La producción de jabones es limitada y bajo demanda, ya que la frescura es uno de sus atributos. Están hechos con miel, tienen efectos antioxidantes, humectan la piel, previenen arrugas, eliminan el acné, las manchas y la sequedad y protegen de agentes contaminantes externos, por lo que ahora es el artículo más solicitado. “La crema también es excelente; hidrata la piel y contiene filtro

solar, que protege contra los rayos ultravioleta y las quemaduras del sol”, señalan Doris hija y Juanita.

La Apicor forma parte de un notable cambio, directo e indirecto. “Siento que la empresa existe por creer en nosotras mismas,” concluye Juanita con felicidad. “Ahora ya nos reímos de todo lo malo que nos pasó y sirvió como aprendizaje”. Ha subsistido gracias al apoyo mutuo y al que recibe de quienes confían en el grupo. A través de la iniciativa de RMP y el respaldo del KfW, Fondo SAM y Fundación Biosfera, ha tenido las puertas abiertas para ser autosuficiente como empresa, con cuenta bancaria, permiso de operación, registro sanitario, registro tributario nacional y documentos en orden. “Queremos más colmenas. Es más trabajo, pero hay que ponerle esfuerzo. Con lo que tenemos vamos saliendo adelante”, resalta doña Doris.





Roxana Chávez Elorriaga





MUJERES DEL SAM

(SISTEMA ARRECIFAL MESOAMERICANO)

IMPACTOS POSITIVOS
A ESCALA



KFW

