

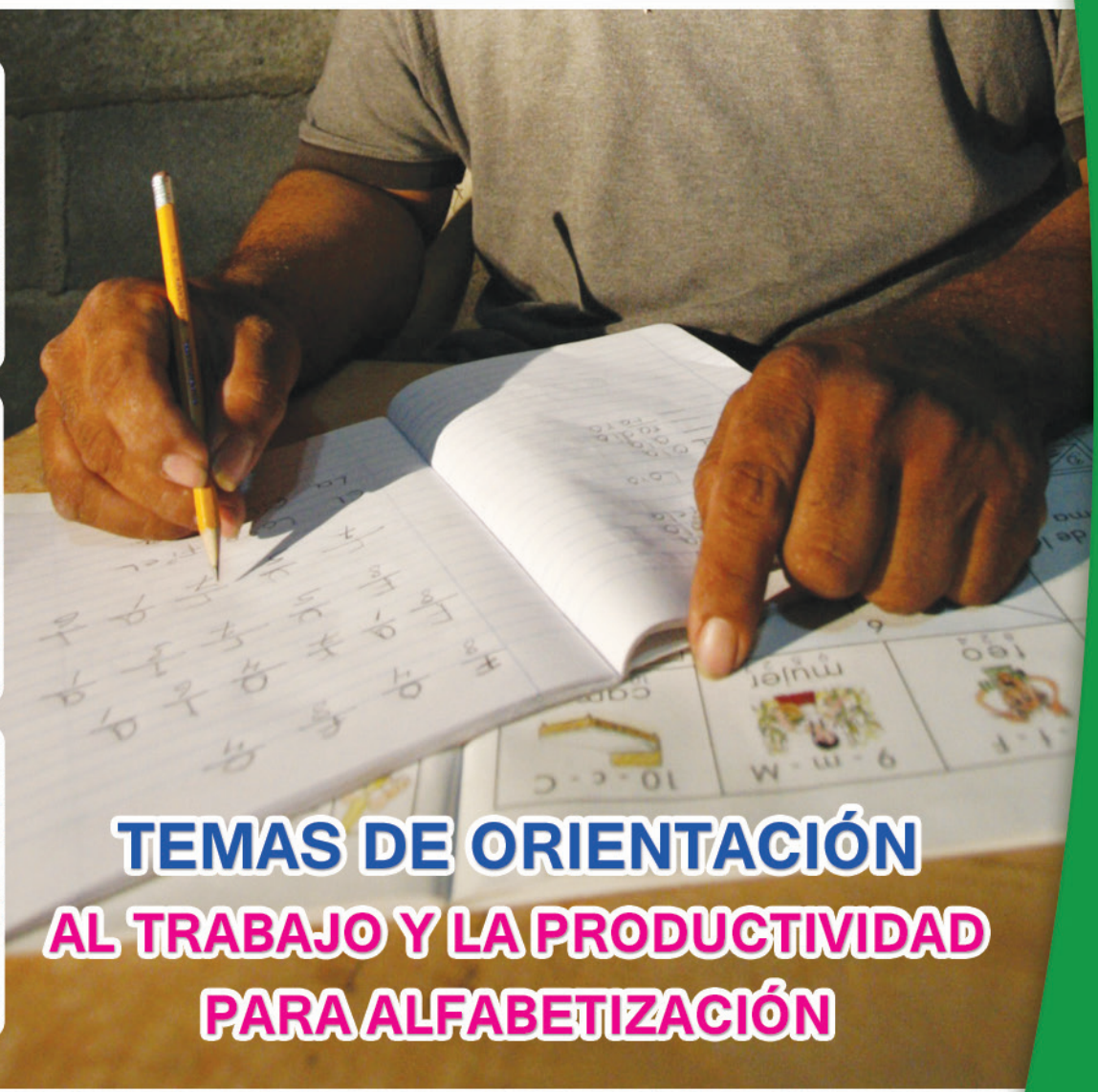


Gobierno de Reconciliación
y Unidad Nacional

El Pueblo, Presidente!

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN DE JÓVENES Y ADULTOS
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN TÉCNICA



**TEMAS DE ORIENTACIÓN
AL TRABAJO Y LA PRODUCTIVIDAD
PARA ALFABETIZACIÓN**

MINED
Un Ministerio en la Comunidad

2013
BENDECIDOS,
PROSPERADOS Y
EN VICTORIAS!

AUTORIDADES DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN

Miriam Soledad Ráudez Rodríguez
Ministra del Poder Ciudadano para la Educación

Marlon Siu Bermúdez
Secretario de Planificación Educativa e Inversiones
Del Ministerio de Educación con rango de Vice Ministro

José Enrique Treminio Zeledón
Secretario de programas Educativos del Ministerio de
Educación con rango de Vice Ministro

Francisco José Palacios Aguilar
Director General de Educación de Jóvenes y Adultos

COORDINACIÓN EJECUTIVA

Miguel Antonio Flores
Director de Educación Técnica

REVISIÓN TÉCNICA

Héctor Meynard Alvarado
Responsable Departamento Habilitación Laboral

AUTORÍA

Loyda Vargas Montalván
Héctor Meynard Alvarado
Joel Antón Reyes
Iván Berroterán Guardado
Alma Lidia Bello Vásquez

DIAGRAMACIÓN

Marlon Alberto Gaitán Rosales

COLABORACIÓN FOTOGRÁFICAS

Oscar Cantarero EL 19 DIJITAL

ÍNDICE

I- Presentación.....	05
II- Ejes temáticos y temas de Orientación al Trabajo y la Productividad.....	06
III- Orientaciones metodológicas.....	07
IV- Registro y control del estudio de los temas para la Orientación al Trabajo y la Productividad.....	08
VI- Temas de las lecturas:	
1-..... Granos Básicos.....	09
2-..... Cultivo de Cítricos.....	12
3-..... Crianza de Cerdos.....	16
4-..... Crianza de Aves de Corral.....	20
5-..... Huerto Familiares.....	24
6-..... Conservación de Alimentos de Origen Vegetal.....	28
7-..... La Salud Laboral.....	32
8-..... Guarda Bosques.....	36
9-..... Abono Orgánico.....	40
10-.... Turismo Rural.....	44
11-.... Promotor(a) Rural.....	48
12-.... Productos Artesanales.....	52
13-.... Comidas Típicas Nicaragüenses.....	56
14-.... Experiencias de Negocio.....	60
15-.... Ferias Comunitarias.....	64
16-.... Comercialización de la Producción.....	68
17-.... Experiencias en el Centro de Trabajo.....	72
18-.... Experiencias del Bono Productivo.....	76
19-.... Experiencias en Trabajo Cooperativo.....	80
20-.... Alfabetizados(as) exitosos.....	84
VII- Bibliografía.....	88

PRESENTACIÓN

El Ministerio del Poder Ciudadano Para la Educación a través de la Dirección General de Educación de Jóvenes y Adultos, ha elaborado el presente material de "Lecturas Complementarias para la Alfabetización" en el cual se desarrollan diferentes temas en interrelación con los ejes temáticos de los contenidos de la cartilla de alfabetización, "Yo, Sí Puedo" y otras lecturas de importancia en la orientación para el trabajo. Estas lecturas contienen información técnica sobre diferentes temáticas de carácter social, laboral y productiva.

El propósito de estas lecturas complementarias de orientación para el trabajo y la productividad (OTP), es motivar a los estudiantes que están en el proceso de alfabetización a continuar estudiando en los siguientes niveles de la Educación Primaria de Jóvenes y Adultos, donde se continuarán ampliando y profundizando los contenidos y prácticas de la orientación al trabajo, la productividad y la educación técnica.

Las lecturas están redactadas con lenguaje sencillo al nivel de los estudiantes, para que usted como facilitador del proceso de alfabetización realice un diálogo franco y ameno con las personas que se están alfabetizando, sobre sus conocimientos y experiencias en los temas de las lecturas, y en consecuencia, despertar en los estudiantes el interés y la conciencia para seguir preparándose hasta concluir con su educación primaria, y aprovechar la oportunidad de continuar en la educación secundaria de adultos y la educación técnica.

Nuestro Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, cuenta con usted, como un facilitador que ha asumido el compromiso para apoyar a las personas jóvenes y adultas más necesitadas, a hacer realidad la restitución de sus derechos a tener una vida digna, con equidad y justicia social.

SOLO EL PUEBLO, EDUCA AL PUEBLO

EJES TEMÁTICOS Y TEMAS DE ORIENTACIÓN AL TRABAJO Y LA PRODUCTIVIDAD

TEMAS DE ALFABETIZACIÓN	TEMAS DE OTP DEL CUADERNILLO
Nuestra Nicaragua	1-Granos básicos. 2-Cultivo de cítricos.
Nuestra Nicaragua	3-Crianza de cerdos. 4- Crianza de aves de corral.
Seamos más saludables	5-Huertos familiares.
Seamos más saludables	6-Conservación de alimentos de origen vegetal. 7-Salud laboral.
Mejoremos el medio ambiente	8-Guardabosques. 9-Abono orgánico.
Mejoremos el medio ambiente	10-Turismo rural. 11- Promotor(a) rural.
Tradiciones y costumbres	12-Productos artesanales. 13-Comidas típicas nicaragüenses.
Tradiciones y costumbres	14-Experiencias de negocios. 15- Ferias comunitarias.
Llegamos a la meta	16-Comercialización de la producción.
	17-Experiencia en el centro de trabajo.
	18- Experiencias del bono productivo.
	19- Experiencias en trabajo cooperativo.
	20-Alfabetizados(as) exitosos.

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS PARA EL DESARROLLO DE LAS LECTURAS

El estudio de los folletos será dos días por semana con duración de 15 minutos cada día, el estudio se hará antes de iniciar la clase de los dos días seleccionados, a partir de la tercera semana de clases. Los temas se desarrollarán en correspondencia con los ejes temáticos de la cartilla de alfabetización de acuerdo al cuadro anterior.

Estas lecturas complementarias para la orientación al trabajo y la productividad (OTP), son de carácter motivacional, no se desarrollan capacidades ni competencias técnicas laborales, por lo tanto no se evalúan. Sin embargo se lleva un control del estudio de las mismas según cuadro adjunto que está en la siguiente página.

Para realizar las lecturas de los folletos con los estudiantes, se orientan los siguientes procedimientos metodológicos de manera que les facilite a los Alfabetizadores hacer el trabajo.

1.- Introducir el tema del folleto haciendo una breve explicación de la actividad a realizar, aclarando que se hará lectura comentada y motivándolos a participar con entusiasmo, compartiendo las experiencias que tiene cada uno de ellos.

2.- Realizar la lectura del folleto utilizando buena pronunciación procurando que todos/as puedan escuchar con claridad e interpreten el mensaje. Al inicio la lectura debe hacerse despacio, de manera que los estudiantes vayan comprendiendo lo que van escuchando.

3.- Hacer algunas preguntas de forma verbal que permitan estimular a los estudiantes para que dialoguen y reflexionen sobre el contenido de la lectura y la relacionen con la vida de ellos, tratando de lograr siempre alguna conclusión de utilidad en lo personal, familiar y comunal.

4.- Cuando realice el diálogo, evite hacer un discurso o dar una conferencia, no olvide que se trata de un diálogo no un monólogo. Lo importante es que se facilite el debate de ideas, que se propicie el intercambio de opiniones y experiencias, que sean los mismos estudiantes quienes expresen sus opiniones y experiencias sobre el tema.

5.- La conclusión última de la conversación y análisis de cada lectura, será la de hacer conciencia en los estudiantes de la necesidad e importancia de continuar estudiando en los siguientes niveles de la educación primaria de jóvenes y adultos, donde podrá continuar ampliando los conocimientos en una especialidad ocupacional.

Es necesario explicar que las personas que tienen más años de estudios aprobados, tienen más ventajas que aquellos que tienen poco o casi nada de estudios realizados, los estudiantes que han pasado todos o la mayoría de los niveles de la Educación Primaria de Jóvenes y Adultos han desarrollado muchas habilidades y capacidades para enfrentar con más éxito la vida laboral y obtener mejores beneficios económicos y sociales.

Cuanto más niveles de educación de jóvenes y adultos se aprueben, se amplían los conocimientos y se tiene más posibilidad de obtener una calificación técnica en alguna especialidad ocupacional.

REGISTRO Y CONTROL DEL ESTUDIO DE LOS TEMAS PARA LA ORIENTACIÓN AL TRABAJO Y LA PRODUCTIVIDAD

Punto de Alfabetización: _____

Nombre del Alfabetizador: _____

Barrio/Comunidad: _____

Municipio: _____

Departamento: _____

Código	Folletos	Fecha de estudio	Observaciones
A-CE-01	Granos básicos		
A-CE-02	Cultivo de cítricos		
A-CE-03	Crianza de cerdos		
A-CE-04	Crianza aves de corral		
A-CE-05	Huertos familiares		
A-CE-06	Conservación de alimentos de origen vegetal.		
A-CE-07	Salud Laboral		
A-CE-08	Guardabosques		
A-CE-09	Abono orgánico		
A-CE-10	Turismo rural		
A-CE-11	Promotor rural		
A-CE-12	Productos artesanales		
A-CE-13	Comidas típicas nicaragüenses		
A-CE-14	Experiencias de negocios		
A-CE-15	Ferias comunitarias		
A-CE-16	Comercialización de la producción		
A-CE-17	Experiencia en el centro de trabajo		
A-CE-18	Experiencias del bono productivo		
A-CE-19	Experiencias en trabajo cooperativo		
A-CE-20	Alfabetizados exitosos		

A-CE-01

GRANOS BÁSICOS



GRANOS BÁSICOS



Los granos básicos arroz, frijol, maíz y sorgo son la dieta fundamental de las y los nicaragüenses. Los micro, pequeños y medianos productores, entre los que hay muchas mujeres, producen el 79% de la producción nacional de granos básicos.

El Programa Productivo Alimentario, Producción de Granos Básicos y Programa

Semilla, entre otros, son parte de la política de "Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional", que impulsa nuestro Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional en apoyo a los productores.

El Instituto Nacional de Tecnologías Agropecuarias "INTA", proporciona asistencia técnica, provee insumos y financiamiento a los micro, pequeños y medianos productores de granos básicos.

Los productores para producir, aplican conocimientos y prácticas familiares tradicionales, otros en cambio, han recibido capacitaciones técnicas para mejorar la cosecha.

Todos los que viven y trabajan en el campo saben que hay tres períodos de siembra y cosecha que son: de primera, postrera y de apante, que se realizan respectivamente, en los meses de mayo, agosto y noviembre de cada año.



Analicemos el siguiente caso: Al acercarse la época de siembra de primera, en una comunidad del norte del país se realizó una asamblea promovida por el gobierno local y varias cooperativas, además, participaron micro, pequeños y medianos productores, todos con mucha experiencia, el objetivo era ver cómo obtener una mejor producción de granos básicos, ya que en el último año la producción bajo considerablemente.

Después de las discusiones, la asamblea concluyó que los factores que están afectando la producción de los granos básicos son:

- Altos costos de los insumos y del transporte de la producción, debido a los costos del combustible.

- Poca disponibilidad y acceso a semilla certificada.
- Pocos y altos recursos para créditos.
- Insuficiente apoyo técnico.
- Constantes cambios climáticos.
- Limitado desarrollo del mercado.
- Escasa infraestructura para el almacenamiento de la producción.

Para algunos de estos problemas, no se tiene respuesta a lo inmediato, por lo que decidieron implementar nuevas estrategia de producción:

- Utilizar técnicas agrícolas apropiadas y sostenibles, protegiendo el medio ambiente y a la madre tierra.
- Seleccionar correctamente las semillas, y si se puede obtener semillas certificadas, sería mucho mejor.
- Realizar una adecuada preparación del suelo de forma que no pierda su fertilidad natural.
- Al momento de la siembra se tomará en cuenta la cantidad de semilla a utilizar, la distancia de siembra entre surco, golpe o planta.
- Utilizar la cantidad exacta de fertilizante.
- Aplicar las técnicas del manejo integral de plagas.
- Aplicar las técnicas para la cosecha y garantizar la calidad de los granos.
- Solicitar se les brinde una mejor asistencia técnica a todas las cooperativas.



Como se puede ver, los mismos productores tienen la suficiente experiencia en producción de granos básicos y las respuestas a sus problemas, sin embargo, necesitan organizarse y capacitarse técnicamente para mejorar lo que hacen.

Preguntas para el diálogo y la reflexión

1. ¿Es posible mejorar la producción de granos básicos en su comunidad?
2. ¿Cómo está ayudando el Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional a los micro, pequeños y medianos productores de granos básicos de su comunidad?
3. ¿Es posible producir y cuidar al mismo tiempo a la Madre Tierra?
4. ¿Les gustaría conocer más sobre el cultivo de granos básicos?

CULTIVO DE CÍTRICOS



CULTIVO DE CÍTRICOS

A los nicaragüenses nos encantan las frutas, por eso cultivamos muchas variedades de frutas en nuestros patios, entre estos los cítricos.



Los cítricos son árboles o arbustos (árboles pequeños) su tamaño, el color y formas de las frutas, hacen de estas plantas una variedad de colores agradable a la vista y sabores exquisitos.

En los patios encontramos naranjas dulces, naranjas agrias, limones dulces, limones agrios, limones mandarinas, limas, mandarinas, grapes fruits y toronjas.

Hacemos fresco, tomamos el puro jugo, la comemos así nomás, hacemos jaleas y mermeladas, ocupamos sus frutos para cocinar y hasta los usamos como remedios caseros.

concentrados, aromatizantes, néctares, jaleas, esencias para confites o caramelos y pasteles, sirven hasta para la elaboración de perfumes, cremas para la piel y champú.

En el departamento de Chinandega (conocida como la ciudad de las naranjas), la familia Martínez, tiene años de producir naranjas dulces, ellos cultivan dos variedades de naranjas, una llamada "La Malagueña" y la otra "La Chinandegana", venden sus naranjas en el mercado local y el resto la llevan a la capital.



Igualmente en la meseta de Carazo, vive Don Álvaro, un señor que con su familia ha producido muchas mandarinas toda su vida, cultiva y comercializa esta sabrosa fruta, la mandarina que produce es conocida como "Mandarina Común" o "La Caraceña", es

de tamaño pequeño o mediano, es achatado en sus extremos, cáscara lisa y no se pega a la pulpa.

Este trabajo le ha permitido a Don Álvaro vivir dignamente, tener el sustento y hasta darles estudio a sus hijos, uno de ellos es técnico agrícola y con los conocimientos adquiridos ha mejorado la producción.



El consumo de cítricos le proporciona a nuestro cuerpo vitamina C, vitamina A y minerales como Calcio y Fósforo tan necesario para nuestra salud.



Al igual que otros cultivos, los cítricos necesitan un manejo técnico apropiado para obtener buenos rendimientos de producción, frutos grandes y sanos.

Veamos algunos consejos prácticos:

- Cuando se haga vivero, tendremos el cuidado de no maltratar las plantitas cuando se vayan a trasplantar.

- Si se aplica fertilizantes, la dosis debe ser según la edad de los cultivos.

- Procurar en tiempo de verano mantener siempre húmeda la parte de la base del tallo.

- Dos actividades muy importantes en los cultivos de cítricos son la poda y el control de maleza, hay que hacerlo todo el tiempo.



- Los cítricos son muy dados a plagas y enfermedades, por eso hay que mantener limpios las áreas de cultivo.

- Controlar las plagas y enfermedades. A los cítricos, los atacan los zompopos, pulgones, el gusano cabeza de perro, muchos parásitos llamados "ácaros o escamas" y la mosca del fruto.



Preguntas para el diálogo y la reflexión

1. ¿Qué importancia tienen los cultivos de los cítricos en Nicaragua?
2. ¿Cómo se benefician las familias que cultivan cítricos en los diferentes departamentos de Nicaragua?
3. Comente según su experiencia, el uso que le ha dado a los diferentes cítricos usted y su familia.

CRIANZA DE CERDOS



CRIANZA DE CERDOS

Históricamente la crianza de cerdos la ha desarrollado el campesinado nicaragüense, algunos para la alimentación familiar y otros los engordan para la venta, y es que el cerdo es fácil criarlo porque se alimenta de todo lo que le dan.

Del cerdo se aprovecha todo, el cuero para el chicharrón, la grasa o manteca para cocinar y la carne para la elaboración de diferentes platos como el frito, el lomito asado, la costilla en caldillo, etc.



La carne de cerdo es rica en proteínas de alta calidad, vitaminas y minerales, también posee un mayor contenido de grasas que otros animales.

Todos más de alguna vez, hemos comido la carne de cerdo en la casa, comiderías y fritangas porque es muy sabrosa, una costillita asada, patitas en caldillo, un chanchito con yuca o un vigorón, y para ocasiones especiales como cumpleaños, bodas y navidad el "Lomo Relleno".

Nuestro Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional a través del Bono Productivo Alimentario, está impulsando la crianza de cerdos a nivel familiar, entregando cerdas preñadas de raza "Landra" a las familias campesinas favoreciendo sobre todo a las mujeres, no solamente para el consumo familiar sino también para comercializarlo o venderlos y mejorar su nivel de vida alimenticia .

El Instituto Nacional de Tecnologías Agropecuaria "INTA" por su parte está brindando asistencia técnica para el cuidado de los cerdos, en nutrición y sanidad.

La crianza de cerdos tiene muchas ventajas, podemos mencionar:

- a. Pueden criarse en grandes o pequeñas cantidades.
- b. Las ganancias se ven pronto, comparada con otras crianzas de animales.
- c. La alimentación es variable, comen de todo.



- d. Pueden ser criados en corrales con poca inversión, utilizan poco espacio para su movilización.
- e. El mercado de cerdos en pie es bastante estable.
- f. Se aprovecha al máximo: carne, grasa, cerdas, piel, sangre, etc.
- g. Se reproducen con facilidad: la cerda pare 2 camadas por año y un promedio de 12 lechones (cerditos pequeños).

Para evitar enfermedades infecciosas se debe asegurar la higiene y la sanidad, que incluye lo siguiente:



- a. Garantizar suficiente agua, tanto para beber, como para limpiar el corral.
- b. El corral debe estar siempre limpio y seco.
- c. Cuando la cerda va a parir, el lugar de parto debe cubrirse con paja y removerse cada semana.
- d. Recolectar el estiércol y colocarlo en un lugar fuera del alcance de los cerdos.
- e. Si algún animal se enferma, se debe aislar del resto y el corral debe ser desinfectado.

- f. Si va a introducir otros cerdos al criadero, revisar que estén sanos.
- g. Si tiene una porcina (varios corrales), construir una fosa en la puerta de cada corral y llenarla de cal para desinfectar los zapatos antes de entrar al corral.
- h. Vacunar a los cerdos contra el cólera porcino.

Como hemos visto el cerdo es un animal de fácil crianza, y su carne y demás subproductos está presente en la alimentación de todos los nicaragüenses, pero si se cría en las casas en pocas cantidades debe de hacerse siguiendo las normas de higiene y sanidad recomendadas.



Todos somos responsables de nuestra salud, de la salud de nuestra familia, de nuestros vecinos y de la comunidad donde vivimos.

Preguntas para el diálogo y la reflexión

- 1- Además de los mencionados ¿Qué otros beneficios se obtiene de la crianza de cerdos?
- 2- Las personas que crían cerdos ¿Qué mejoras o cambios deben hacer en la crianza de cerdos?
- 3- ¿Qué piensa de la decisión del Gobierno para apoyar a los campesinos, sobre todo a las mujeres, para la crianza de los cerdos?
- 4-¿Cómo seguir estudiando, puede resultar de mucha utilidad para ser más productivas con el bono?

CRIANZA DE AVES DE CORRAL



CRIANZA DE AVES DE CORRAL



La crianza doméstica de aves consiste en el cuidado y reproducción de animales tales como: patos, chompipes y sobre todo gallinas, en estado de libertad alrededor de la casa de habitación.

Las aves buscan su comida en el medio natural y comen lo que encuentran: lombrices de tierra, gusanos, larvas de insectos, insectos adultos, hojas verdes y lo que se les echa como restos de verduras y frutas, semillas, maíz y sorgo.

Las gallinas duermen en los árboles. Allí soportan la lluvia, el viento y el frío; todo esto causa en ellas "estrés", lo que altera su conducta y estado de ánimo, por lo tanto, afecta su rendimiento o productividad, cantidad de huevos que ponen, tamaño y peso que desarrollan.

El agua que beben generalmente está contaminada, son aguas negras o servidas que salen de las casas. Esta forma de alimentación es deficiente y las hace más propensas a las enfermedades.



Las aves también se enferman y mueren si no se cuidan a tiempo. La enfermedad más común en las gallinas es la "Murriña" o "Gripe Aviar", los síntomas en un ave con esta enfermedad pueden ser: jadeo, tos, depresión, falta de apetito, decaimiento, parálisis, hinchazón de los ojos y el cuello, inflamación de las patas, diarrea, desfiguración, producción de huevos reducida y con cáscara áspera y fina.

Tradicionalmente en la crianza de gallinas de patio no existe el hábito de vacunar a las aves para prevenir enfermedades porque lo consideran molesto y difícil de hacer, más aún si se debe de hacer cada tres meses.

Las buenas prácticas de sanidad animal recomiendan vacunar a las aves contra los parásitos internos y externos, y vitaminarlas periódicamente.

La alimentación y el agua son elementos fundamentales para los animales, estos son necesarios para su crecimiento y para producir carne, huevo y nuevas crías.

Si una familia que cría gallinas, decide cambiar la forma de crianza, de estado de libertad a crianza de encierro, debe asegurar la alimentación. Para que la alimentación no salga muy cara, debe producir o buscar en el patio o parcela la mayor parte de los productos con que se alimentan las aves.



Por ejemplo:

Criar lombrices: El vivero se construye en llantas abiertas colocando estiércol de aves o de cerdos y se tapa con zacate y ramas.



Recoger hojas de árboles como el tigüilote y el cacao, dejarlas secar un poco y luego molerlas para después mezclarlas con los alimentos.

El sorgo y el maíz es la fuente principal de energías en la dieta de las aves.

Otra posibilidad, es agregar a la dieta los cascarones de los huevos, altos en contenido de calcio. Estos se deben tostar ligeramente y molerlos. El agua debe ser abastecida en bebederos y ser cambiadas continuamente.

Las familias campesinas beneficiadas con gallinas por el Programa Bono Productivo que está entregando el Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, deben atender y cumplir las orientaciones que les brindan los técnicos en las capacitaciones que imparte el programa.

Además deben organizarse para que de manera colectiva se apoyen y así realizar acciones para el cuidado y manejo de las aves, que garantice la producción y la comercialización.



Preguntas para el diálogo y la reflexión

1-¿Qué tipo de alimentación les damos a las aves de corral que criamos en nuestras casas?

2-¿Qué enfermedades han atacado a sus aves de corral?

3-¿De qué manera la comunidad podría organizarse para mejorar la crianza de las aves de corral?

4-¿Cómo podemos compartir nuevos conocimientos para la crianza de aves con la comunidad?

HUERTOS FAMILIARES



Huertos Familiares (Patios Saludables)

La familia de Juan es numerosa y a veces pasan algunas dificultades con la alimentación diaria, pues en la comunidad donde viven únicamente se producen frijoles, malanga y unas pocas vacas que ordeñan, por lo que cada mes bajan al pueblo más cercano en caballo a vender algún saquito de frijol y comprar lo necesario para la alimentación.



Estando en el mercado del pueblo querían comprar verduras y legumbres y preguntaron al dueño los



precios y éste les dijo...- La docena de tomates le cuestan 30 córdobas, las chiltomas a 15, las zanahorias a 40 y los pepinos a 25 córdobas todo por docena. Los miembros de la familia se volvieron a ver las caras como diciéndose entre ellos que estaban muy caros.

El dueño que sabía que esta familia viven en una comunidad lejana, los quedó viendo, observó la angustia de la familia y les preguntó.- ¿Dónde ustedes viven tienen suficiente terreno? La familia le responde.- ¡claro que sí señor! - Y entonces por qué no cultivan hortalizas?

Además, dice el señor, las hortalizas tienen gran cantidad de vitaminas que son necesarias para el equilibrio de nuestra alimentación diaria.



Los expertos en nutrición recomiendan tomar como mínimo 400 gramos de hortalizas y verduras al día por varias razones:

1- Por su alto contenido de agua, facilitan la eliminación de toxinas de nuestro organismo y nos ayudan a mantenernos bien hidratados.

2- Por su aporte de fibra, ayudan a regular la función de nuestro intestino y a evitar o corregir el estreñimiento. La fibra tiene gran utilidad dietética porque además posee efectos beneficiosos tanto en la prevención como en el tratamiento de ciertas enfermedades como: exceso de colesterol, diabetes, obesidad, cálculos en la vesícula biliar, hemorroides, venas varicosas y cáncer del colon.

3- Contienen antioxidantes que son un factor protector frente a ciertas enfermedades relacionadas con la degeneración del sistema nervioso, enfermedades cardiovasculares e incluso el cáncer.

Yo les aconsejo, dijo el señor, que hagan un huerto familiar o de patio para que tengan una rica alimentación y hasta podrían vender lo que les sobre en su comunidad para ayudarse con los gastos de la casa.

Los miembros de la familia al escuchar al señor casi al mismo tiempo exclamaron.- ¡Pero

nosotros no sabemos cómo hacer un huerto! Para eso se necesita mucho conocimiento y de todos nosotros solo dos nos alfabetizamos hace un año.

¡Ah bueno!, les dice el señor, lo que ustedes tienen que hacer es seguir estudiando en la educación de jóvenes y adultos, dicen que ahí además de las clases, también estudian muchos temas como este del huerto familiar y otros muy interesantes y necesarios para la vida y el trabajo, como elaboración de ropa, panadería, crianza de aves, cultivo de cítricos, etc., y en muchos de esos trabajos ustedes ya tienen la experiencia.

También si continúan estudiando en los otros niveles de la educación de jóvenes y adultos pueden aprender hasta como crear su propio negocio o comercializar sus productos de manera más favorable y con mayores ganancias.

La familia de regreso a su comunidad fue platicando sobre lo que les había dicho el señor del mercado, acerca del cultivo de verduras y legumbres, y de seguir estudiando en la educación de jóvenes y adultos, se pusieron de acuerdo que en cuanto no más llegaran a la casa tomarían una decisión.



Preguntas para el diálogo y la reflexión

1. ¿Cuál creen ustedes será la decisión que tomará la familia?
2. ¿Cuál es la importancia de las hortalizas y legumbres?
3. ¿Qué beneficios obtendría la familia de Juan al hacer un huerto familiar?
4. Si se deciden a realizar el huerto familiar, ¿qué necesitará la familia de Juan?

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Doña Patricia, su marido y sus tres hijas tienen un hermoso huerto familiar y varios árboles frutales que cuidan con esmero, aplicando técnicas para el cultivo y la cosecha.

La familia aprovecha todo lo que producen para la alimentación diaria, pero la mayor parte de la cosecha la pasan por un proceso de conservación de alimentos y luego, la comercializan en la comunidad donde viven, a precios módicos para la población, por tanto, se benefician ellos y los habitantes del lugar.



Doña Patricia nos cuenta: - Antes vendíamos las verduras, legumbres y las frutas acabadas de recolectar del huerto, pero perdíamos bastantes, porque estos productos naturales no se pueden conservar durante mucho tiempo porque se malean rápidamente, y en varias ocasiones en vez de que se perdieran, las dábamos a precios muy bajos y hasta las regalábamos a nuestros vecinos.

Un día el Consejo de Familia, Comunidad

y Vida de nuestro sector, nos invitaron a mí esposo y a mí a una capacitación con el INTA, sobre la conservación de alimentos.

En esa capacitación aprendimos muchísimo, fue decisiva para la venta de nuestras cosechas a mejor precio, y por supuesto, para evitar que gran parte de ella se perdiera, pues ahora sabemos el proceso para la conservación de alimentos, esto nos ha permitido que durante todo el año



podamos disponer de frutas, hortalizas y legumbres, principalmente de aquellas que no están en cosecha.

Las conservas las elaboramos de frutas, hortalizas y legumbres frescas, sanas y de buena calidad, son productos de fácil y rápida utilización y dan mucho sabor a las comidas. En mi familia éramos muy pobres y desde temprana edad tuve que ayudar a mi familia en el trabajo que hacían, por eso solo pude estudiar hasta el cuarto grado de primaria.



Cuando estuve en la capacitación que nos dio el INTA, me di cuenta que necesitaba tener más conocimientos de matemática, de español y de ciencias naturales, porque con la producción y comercialización de nuestra cosecha trabajamos con presupuesto y con recursos de la Madre Tierra.

Me enteré por mi vecino que en la educación de jóvenes y adultos que promueve el Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, se puede estudiar en un solo año el quinto y sexto grado y además llevar al mismo tiempo la preparación en una ocupación técnica, me matriculé y saqué mi diploma de educación primaria, y además recibí un curso en la especialidad de Conservación de Alimentos.

En este curso aprendí más sobre el proceso general de conservación de los alimentos, reforcé por ejemplo: como hacer la esterilización del frasco, la selección de la fruta, el empaque de la fruta fresca, el empaque de la fruta precocida, cómo hacer el vacío al envase, el tapado o sellado, la esterilización en la olla de presión, el enfriamiento, etiquetado y la cuarentena.



Hay que tener cuidado, pues no es lo mismo el envasado de vegetales que el envasado de frutas, las frutas generalmente requieren jarabe.



El jarabe es una preparación líquida, transparente de agua y azúcar o jugo de frutas y azúcar. El azúcar da a la fruta sabor, firmeza y evita que flote en el frasco.

Los jarabes se clasifican según la cantidad de azúcar y agua, como: muy delgado, delgado,

mediano, espeso, muy espeso y hay que saberlo preparar.

Yo recomiendo a las personas que se están alfabetizando, que después que aprendan a leer y escribir, se matriculen en los siguientes niveles de la educación de jóvenes y adultos y aprovechen los cursos de habilitación laboral que se imparten desde el segundo nivel, nunca es tarde para aprender.

Así como Doña Patricia y su familia hay muchas personas que han aprovechado los cursos de habilitación laboral para mejorar sus condiciones de vida y la de su comunidad.

Preguntas para el diálogo y la reflexión

- 1- ¿Cuál es la actividad económica de Doña Patricia y su familia?
- 2- ¿Cómo logró doña Patricia y su familia salvar muchos productos que se le maleaban?
- 3- ¿Qué beneficios obtuvo la familia de Doña Patricia con las capacitaciones que recibió?
- 4- ¿Qué recomienda Doña Patricia a las personas que se están alfabetizando?

SALUD LABORAL



*Si sabes cual
es tu riesgo,
¡evítalo!!*



SALUD LABORAL

El estar sanos nos garantiza poder realizar muchas cosas, tanto a nivel personal como familiar y en la comunidad. Si me siento bien, puedo trabajar, mi economía no se afecta, puedo compartir activamente con las demás personas. Me permite participar en el desarrollo de mi comunidad, contribuir a la transformación de la realidad en que vivimos, por eso es importante procurar estar sanos.

La Salud es definida por la "Organización Mundial de la Salud" como el completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de enfermedades.

Pero bien, no hablaremos de la salud en general; hablaremos de la "Salud Laboral". O sea de las condiciones físicas externas en el lugar de trabajo, que afectan la salud personal y repercuten en el buen desempeño de nuestro trabajo.

¿Qué es la Salud Laboral?

La salud laboral es un tema de carácter mundial. La salud laboral se construye en un ambiente de trabajo adecuado, con condiciones de trabajo justas que eviten daños físicos y mentales, donde los trabajadores y trabajadoras puedan desarrollar una actividad con dignidad y donde sea posible su participación para garantizar las condiciones de salud y seguridad.

En el trabajo las personas desarrollan una actividad física y mental que revitaliza el organismo al mantenerlo activo y despierto. Mediante el trabajo en equipo también se desarrollan y activan las relaciones sociales y laborales con otras personas, a través de la cooperación necesaria para realizar las tareas con calidad, además el trabajo permite aumentar la autoestima porque hace a las personas sentirse útiles a la sociedad.



Así por ejemplo, para la limpieza de los sembradíos, los jornaleros deben llevar botas altas para protegerse de la picadura de serpientes y utilizar el machete acompañado de una vara de madera para evitar cortaduras. Las personas que se dedican a la apicultura al recolectar la miel, deben ir con los trajes especiales para evitar la picadura de las abejas.

El artículo 82, inciso 4 de la Constitución Política de la República de Nicaragua, reconoce el Derecho de los Trabajadores a Condiciones de Trabajo que les aseguren en especial: "La integridad física, la salud, la higiene y la disminución de los riesgos laborales para hacer efectiva la seguridad ocupacional del trabajador".

Todos los empleadores deben brindar las condiciones necesarias, y el trabajador tiene la obligación de cumplir las diferentes disposiciones, entre estas: Cumplir las órdenes dadas para garantizar su propia seguridad y salud, las de sus compañeros de trabajo y de terceras personas. Utilizar los medios y equipos de protección facilitados por el empleador. Avisar a su jefe inmediato de situaciones que representen peligro para la higiene y seguridad.

Como podemos ver la Salud Laboral es muy importante. Debemos leer la "Ley General de Higiene y Seguridad del Trabajo", organizarnos en grupos y realizar lecturas comentadas, invitar a miembros de la comunidad que tengan conocimiento sobre el tema; pero sobre todo cumplir y promover en nuestros trabajos el cumplimiento de las normas de Higiene y Seguridad Laboral.

Preguntas para el diálogo y la reflexión:

- 1- ¿Cuál es la importancia de la salud en el trabajo?
- 2-¿Cuáles son las obligaciones del empleador para con nuestra salud?
- 3-¿Cuál es la responsabilidad de los trabajadores con respecto a su salud?
- 4-¿Cómo podemos adquirir más conocimientos relacionados a salud laboral?



GUARDABOSQUES



GUARDABOSQUES

Nuestro país Nicaragua, cuenta con 71 áreas protegidas, que cubren una importante extensión del territorio de un poco más de dos millones de Hectáreas, eso es mucho terreno, ¿verdad qué si?



Las áreas protegidas son territorios que poseen una belleza o unas características únicas que se deben de conservar, en ellas encontramos flora (distintos tipos de plantas), fauna (gran variedad de animales) y muchos otros recursos vitales como el agua y el aire puro.

Nuestro Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional (GRUN) ha manifestado que nuestra bella tierra va de la mano con cada uno de las y los nicaragüenses, y por eso promueve la armonía que debe existir entre la naturaleza y la ciudadanía, porque La Tierra es nuestra madre casa y por lo tanto debemos de amarla y cuidarla.



Todos nuestros bosque son "áreas protegidas" y uno de ellos es BOSAWAS, que está ubicado en la Costa Caribe, específicamente en la Región Autónoma del Atlántico Norte (RAAN).

El Señor Julio Wilson, es un trabajador del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA), ésta es la institución del Gobierno que se preocupa por cuidar y velar por nuestros recursos naturales, para ello se creó un Sistema Nacional de Áreas Protegidas (SINAP), que conjuntamente con las y los pobladores realizan un trabajo por preservar esas bellezas naturales.

El señor Julio Wilson, como promotor y guía guardabosque es el custodio del medio ambiente, inspecciona y vigila el bosque. Además le corresponde acompañar a muchas personas que visitan el bosque, donde se les capacita, orienta y acompaña a los recorridos en esas áreas protegidas.



"Este trabajo es muy importante" dice don Julio, porque uno debe de prepararse bien para poder explicarle a la gente que nos visita, más cuando son estudiantes, ya que ellos preguntan mucho.

¿Y qué necesita saber un guardabosque?, pregunto un día una agraciada joven estudiante de Matagalpa, Don Julio muy orgulloso de su trabajo y con mucho aplomo, respondió: "Un buen Guardabosque, debe saber interpretar las leyes que rigen el cuidado y conservación del medio ambiente y los recursos naturales, ya que de esa manera instruye y educa a las y los visitantes"

También un guardabosque debe de construir y transitar los senderos turísticos e ir explicando cada tramo del camino, o sea, ¿el guardabosque también es un guía?, preguntó Felipe, un turista nacional del departamento de Rivas; pues sí, es el más indicado para orientar a las personas que visitan el bosque.

Don Julio Wilson, fue preparado por el MARENA, para ser un excelente guardabosque, recibió capacitación sobre: Lectura de mapas, uso y manejo de instrumentos como la brújula, también fue instruido en cómo prevenir y combatir incendios forestales, está capacitado para aplicar técnicas básicas de primeros auxilios en algún percance que tengan las y los visitantes, además sabe dar charlas sobre la flora y la fauna que existen en el bosque, para que la gente que lo visite sepan lo que están observando por los senderos y amen y cuiden nuestras bellezas.



Otras tareas que realiza un guardabosque son:

- Estudia las características geográficas y ecológicas del área donde trabaja.
- Recorre periódicamente el área para detectar cualquier impacto negativo.
- Observa y descubre los cambios del paisaje.
- Vela por el cumplimiento de las normas y regulaciones de las áreas que se le asigne.
- Ejecuta manejo técnico del bosque

Recordemos que el bosque nos da muchos recursos, por eso debemos de cuidarlo y preservarlo, es un bien común de la humanidad.

Preguntas para el diálogo y la reflexión

- 1) Nicaragua, tiene muchas reservas naturales. Mencionemos algunas que conozcamos en nuestro departamento donde vivimos.
- 2) ¿Qué importancia tiene cuidar y preservar las reservas naturales?
- 3) ¿Por qué el trabajo de un guardabosque, requiere de mucha preparación?

ABONO ORGÁNICO



ABONO ORGÁNICO

La declaración universal del bien común de La Madre Tierra y la Humanidad, dice en su artículo No.1, numeral I: "El Bien Común de la Tierra y de la Humanidad pide que entendamos a La Tierra como viva y sujeto de dignidad. No puede ser apropiada de forma individual por nadie, ni hecha mercancía, ni sufrir agresión sistemática por ningún modo de producción. Pertenece comunitariamente a todos los que la habitan y al conjunto de los ecosistemas."



Nuestro Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional (GRUN), comprometido con el cuidado y conservación del medio ambiente, impulsa una serie de programas productivos, que manifiestan claramente su compromiso con la naturaleza, y hace suyo junto a la ciudadanía el desarrollo de la conciencia de todas y todos los nicaragüenses para que cuidemos nuestra naturaleza. La agricultura orgánica, entre otras, es siempre una buena alternativa para no dañarla.



Doña Corina, es una promotora rural que siempre ha defendido la agricultura orgánica y junto a su comunidad ha desarrollado capacitaciones sobre Abono Orgánico.

¿Qué es el abono orgánico? empezó la charla de Doña Corina, la gente que sabe mucho por sus experiencias en la producción

agrícola, dijeron: es un fertilizante que proviene de los animales, restos de vegetales, de alimentos y hasta del propio ser humano, además hacer este tipo de abono sale más barato por que en la casa tenemos esas cosas.

Por ejemplo hacer un Compost es sencillo: Se eligen los materiales, se mezclan y se dejan así por un tiempo para que se descompongan.



“Nosotras en la cooperativa de producción de hortalizas que tenemos, hemos hecho diferentes tipos de abono orgánico” dijo doña Silvia, una mujer que asociada con otras mujeres de la comunidad producen hortalizas.

Ellas han hecho Compost que se hace con la descomposición de la materia vegetal o basura orgánica; también tienen experiencias con el estiércol de animales, del ganado

vacuno, de peli buey y hasta con los excrementos de las gallinas.

También han hecho el Abono Verde, que se hace con leguminosas (frijol, maní, soya, gandú y otras) se cortan y se dejan descomponer en el propio terreno.

Doña Corina, les pidió a los participantes en la charla que citaran algunas ventajas de estos abonos orgánicos. Y mencionaron los siguientes:

- El abono orgánico mejora la estructura y textura de los suelo.
- Mejora la permeabilidad, o sea se convierte el suelo con drenaje de agua y buena aireación.
- Los suelos tratados con abono orgánico se erosionan menos que los tratados con productos químicos.
- Aumenta la retención de agua en el suelo, se mantiene húmeda, por lo que el suelo

absorbe más el agua cuando llueve o se riega.

- Los abonos orgánicos son una fuente de energía para los microorganismos que se encuentran en el suelo.

Doña Corina, técnica y promotora rural, termino la charla, leyendo el artículo No. 5II de la declaración universal del bien común de la Madre Tierra y la Humanidad, que dice así: "Pertenece al Bien Común de la Madre Tierra y de la Humanidad los recursos naturales, como el aire, los suelos, la fertilidad, la flora, la fauna, los microorganismos y las muestras representativas de los ecosistemas naturales y el espacio exterior"

Al finalizar el encuentro todas y todos los miembros de la comunidad, salieron más preparados y más convencidos de que es una necesidad urgente de cada día producir más y mejor, pero en plena armonía con la naturaleza.



Preguntas para el diálogo y la reflexión

1. ¿Por qué es importante la armonía entre la naturaleza y los seres humanos?
2. Comente en el grupo acerca de la importancia de los abonos orgánicos en la producción agrícola.
3. ¿Cómo mejoran los suelos los abonos orgánicos?

TURISMO RURAL



TURISMO RURAL

En el departamento de Matagalpa, al norte del municipio de San Ramón, existe una finca llamada "Finca Agroecoturística La Hermandad", administrada por la "Cooperativa Laureano Flores", en dicha finca trabajan 4 hombres y 5 mujeres que son los dueños, pero a su vez también genera empleos a otros miembros de la comunidad.

La finca es agropecuaria, crían animales y produce distintos tipos de productos agrícolas, además realizan actividades en pro del turismo rural, promoviendo la producción agrícola, pecuaria y ecológica de la finca, tales como:

Senderismo



Son recorridos guiados a pie o a caballo por senderos:

- Tours de avistamiento de flora y fauna.
- Caminatas en senderos por la Reserva Yucul.
- Tour agroturismo, explicación de actividades agropecuarias, participación en labores de cultivos, procesamiento de cosechas, ordeño de vacas y labores de la casa.

Otras actividades de turismo rural:

Paseos a recursos naturales como:

- Catarata "Salto Santa Emilia".
- Bosques primarios y secundarios propios de la finca.
- Cuevas y Túneles cercanos.
- Actividades para proteger el medio ambiente.



Además, en la finca se realizan varios proyectos sociales como: El proyecto nutricional, atención de salud de las mujeres y proyecto de educación de adultos.

Dichos proyectos cuentan con el apoyo del MINED, del Centro Promocional Cristiano y del Programa de Atención Integral a la Niñez Nicaragüense (PAININ); estos proyectos han beneficiado tanto a los asociados como a la comunidad y así contribuyen al desarrollo sostenible de la comunidad y promueven la participación activa de la mujer en sus programas y servicios.

También promueven actividades culturales y deportivas, entre estas:

- Festividades patronales de San Ramón (30 de Agosto), La Patrona Reyna (15 de octubre) y Santa Teresa.
- Artesanías y arte de semillas y Tejidos bordados en tela.
- Actividades deportivas como el Béisbol y el Fútbol.

Otro de los servicios que ofrece la finca agroecoturística "La Hermandad" a los visitantes (turistas), es acerca de las siembras y las labores de cultivo y de cosecha de granos básicos, hortalizas y frutas como la papaya, níspero y mangos que se cultivan para consumo de los familias de los asociados, la comunidad y los turistas que los visitan.





Como podemos ver el Turismo Rural consiste en actividades recreativas y amenas en contacto directo con la Naturaleza, conocer la forma de vivir en el campo, lo que producen y las expresiones culturales de las comunidades, creando una

actitud de compromiso para respetar, disfrutar y participar en la conservación de los recursos naturales.

Para hacer un proyecto de Turismo Rural, se debe tomar en cuenta lo siguiente:

- Levantar un listado y hacer un análisis de los recursos naturales con que se cuenta, tipo de producción agropecuaria, aspectos culturales del sector o de la comunidad en donde se hará el turismo.
- Elaborar un plan de las actividades que se realizarán, indicando quiénes y cómo las realizarán.
- Hacer un mapa de los lugares donde se harán las actividades turísticas, lo más detallado posible.
- Determinar los recursos que se utilizarán en el proyecto, su costo y cómo se financiarán.
- Definir el costo de cada uno de los servicios que se brindarán a los turistas (visitantes).
- Para atender a los turistas, deben prepararse muy bien en cada una de las actividades y servicios que se van a brindar, para dar una atención de calidad.

Preguntas para el diálogo y la reflexión

1. ¿En qué consiste el turismo rural?
2. ¿Por qué es importante el turismo rural?
3. ¿Qué recursos se necesitan para hacer turismo rural?
4. ¿Es posible hacer turismo rural en nuestra finca o comunidad?
5. ¿Qué otros temas del turismo rural nos gustaría conocer?

PROMOTOR(A) RURAL



PROMOTOR(A) RURAL

Doña Marlene Vega es originaria de Estelí, pero habita en Siuna en la comunidad de Santa Fe, vive con su esposo y sus seis hijos, tienen una finca de 42 manzanas de extensión obtenida por esfuerzo propio.

Su esposo, Don Ramiro Roque es vicepresidente de la UNAG, productor y promotor rural del PCAC (Programa de Campesino a Campesino).



Las funciones del promotor rural son las de fortalecer las capacidades locales de las familias productoras, contribuyendo al desarrollo productivo, socio económico y ambiental, mediante procesos de enseñanza-aprendizaje, que les permita aplicar correctamente tecnologías, en respuesta a sus necesidades y oportunidades.

Para ello, entre otras cosas deben: investigar procesos que permitan impulsar nuevas acciones y métodos para la solución de problemas; organizar reuniones participativa con los pequeños y medianos productores; educar impulsando procesos de capacitación para lograr el empoderamiento en búsqueda de soluciones; dar acompañamiento puntual y constante a las comunidades en sus tareas de gestión, ejecución de proyectos y elaboración de diagnósticos locales participativos.

Doña Marlene por su parte, tiene el cargo de Secretaria en la Junta Directiva del mercado y es la representante de la Red Empresarial de Santa Fe, nos cuenta... -considero

que el papel que juega el Promotor Rural de la UNAG-Siuna, es muy importante ya que nos brinda los conceptos, técnicas, herramientas y procedimientos metodológicos para la implementación del proceso de Promotoría Rural a nivel de la comunidad y de esta manera fortalecer las capacidades locales de las familias productoras de las comunidades, propiciando comercio con justicia en el mercado campesino de aquí en Siuna.

Ella nos relata cómo fue el proceso de organizarse en redes empresariales y participar en el "Mercado Campesino".



A nosotros nos llegó por primera vez una invitación de la UNAG por manos de un promotor rural y nos dijo; que necesitaban 10 mujeres que quisieran trabajar organizadas, y yo me hice presente a la reunión, nos estuvieron dando capacitaciones sobre redes empresariales y después de las capacitaciones resultó el proyecto piloto del Mercado Campesino

que empezó a funcionar en el 2009.

Esta experiencia ha sido excelente desde que empezamos a vender, a todo el grupo de mujeres de Santa Fe nos ha ido bien, porque siempre que venimos los sábados vendemos todos los productos que traemos.

Antes cosechábamos pero todas las cosas se nos perdían en la finca, ahora no, no dejamos perder en el campo, todo lo vendemos y nos preocupamos por traer más productos para vender.

Su pequeña hija se ha entusiasmado con esta iniciativa y la acompaña todos los sábados al Mercado Campesino y lleva sus propios productos a vender.

Esta señora entrega 40 litros de leche al acopiador de lunes a jueves, los días restantes es utilizada para la elaboración de atol o arroz con leche, cuajadas y venta de la misma en el mercado campesino.

La leche era el único producto que comercializaba en la comunidad antes de estar organizada y participar en el Mercado Campesino.

Dona Marlene cada semana trae aproximadamente unas 4 canastas de mango, siempre vende todo. Nos comenta... "Desde que inicie a vender en 2009 a 2011 he ganado aproximadamente C\$38,000.00 o más, tenía un control, pero ahora no llevo por falta de tiempo, pero es importante. A veces se me queda producto, pero no siempre y entonces lo regalo a la casa materna".



Doña Marlene finaliza diciendo: "Son muchos los beneficios que he ganado con el mercado campesino, se han mejorado nuestras entradas de dinero, con lo que gano compro lo básico de la casa: jabón, aceite azúcar, zapatos, ropa, útiles escolares para los niños que van a la escuela.

Quiero producir más para diversificar los productos que traigo a vender en el mercado campesino, ya estamos organizadas en cooperativa, somos 44 asociadas, porque en cooperativa se trabaja mejor organizado y hay más apoyo de las instituciones y organizaciones del Gobierno.

Si no hubiera sido por el Promotor Rural que nos reunió, nos capacitó, nos asesoró sobre cómo producir mejor utilizando productos orgánicos y nos organizó para comercializar nuestros productos todos estos beneficios no los tuviéramos.

Preguntas para el diálogo y la reflexión

1. ¿Por qué es importante el trabajo de un promotor rural?
2. ¿Existe promotor rural en su comunidad? ¿Qué hace?
3. ¿Qué beneficios se obtienen al trabajar organizados?
4. ¿De qué manera en la alfabetización y continuidad educativa se pueden obtener más conocimientos de promotoria rural?

PRODUCTOS ARTESANALES



PRODUCTOS ARTESANALES



Los productos artesanales son objetos producidos ya sea totalmente a mano, o con la ayuda de herramientas manuales y en algunos casos con maquinas sencillas, pero siempre el trabajo manual directo del artesano es lo más importante del producto terminado.

Los productos artesanales pueden ser utilitarios (o sea para uso del hogar o personal), artísticos, decorativos, funcionales, tradicionales, culturales y religiosos.

En la elaboración de esos productos se utilizan materias primas de recursos naturales sostenibles, materiales como madera, barro, semillas, pieles de animales, cascara de frutas y otras de la región donde viven los artesanos.

La artesanía "arte con las manos", es el arte de hacer objetos con las manos, los artesanos reflejan en estos objetos su autenticidad que los enorgullece y da vida a su "identidad cultural", se conservan técnicas de trabajo tradicionales y los diseños son propios de su región, departamento o comunidad.



La artesanía tiene gran importancia económica y social para nuestro país, porque produce bienes para las personas, las familias y la comunidad, incluso hasta para la exportación, y por la generación de trabajo.

Por eso el 18 de noviembre de cada año se celebra el Día Nacional del Artesano, como un homenaje a la laboriosidad e ingenio de miles de artesanos y artesanas nicaragüenses, que con sus manos hacen verdaderas obras de artes y se constituyen en dignos representantes de nuestra cultura indígena.

También por ese esfuerzo, laboriosidad, ingenio y creatividad de las artesanas y de los artesanos nicaragüenses se otorga el título de "Maestro Artesano".

Don Norwin Bracamontes, todo un experto en arte precolombino y cerámica artística, comentó el año pasado al recibir el Título de Maestro Artesano "Dios me ha dado el talento para mantener viva nuestra identidad, nuestra cultura y nuestro arte ancestral y en la medida de lo posible trato de enseñar a nuestras futuras generaciones".



El Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, en la restitución de derechos de los nicaragüenses, promociona y apoya a los artesanos como un sector importante de la sociedad, nuestro país tiene una riqueza artesanal increíble, más que ningún otro país de la región.

Los apoya con financiamientos solidarios, capacitaciones y asistencia técnica para la producción y comercialización, a través del Instituto Nacional de Cultura y del Instituto Nicaragüense de la Pequeña y Mediana Empresa (INPYME), además está promoviendo la asociatividad de los artesanos y las artesanas para obtener más y mejores beneficios de forma asociada.



Podemos mencionar diferentes tipos de artesanías según el material utilizado en la elaboración del producto, por ejemplo, tenemos:

Cerámica: objetos hechos de barro, útiles para la casa, comales, tinajas, adornos decorativos...

Textiles: productos elaborados de tela, hamacas y prendas para vestir, cotonas, faldas...

Madera: se elaboran instrumentos musicales, muebles...

Joyería: para elaborar los objetos se usa metales como el oro y la plata, anillos, aretes....

Fibras vegetales: se utiliza la palma, el carrizo, el mimbre, bejucos, cabuya, tusas de maíz...

Papel: se usa en la elaboración de máscaras para festividades religiosas o tradicionales, por ejemplo, el Guegüense...

Talabartería: se elabora toda clase de objetos de cuero, monturas para bestias, fajas, bolsos...

Piedra: son objetos elaborados en piedra, estatuas, estatuillas...

Materiales del mar: objetos elaborados de conchas marinas, corales, caracoles, concha de la tortuga carey (esta tortuga está en peligro de extinción)

Preguntas para el diálogo y la reflexión

1. ¿Por qué es importante la artesanía para el país?
2. ¿Qué tipo de apoyo reciben los artesanos y las artesanas por parte del Gobierno?
3. De los tipos de artesanías mencionadas ¿Cuáles hay en su comunidad? y ¿Qué apoyo han recibido para trabajar?



COMIDAS TÍPICAS NICARAGÜENSES

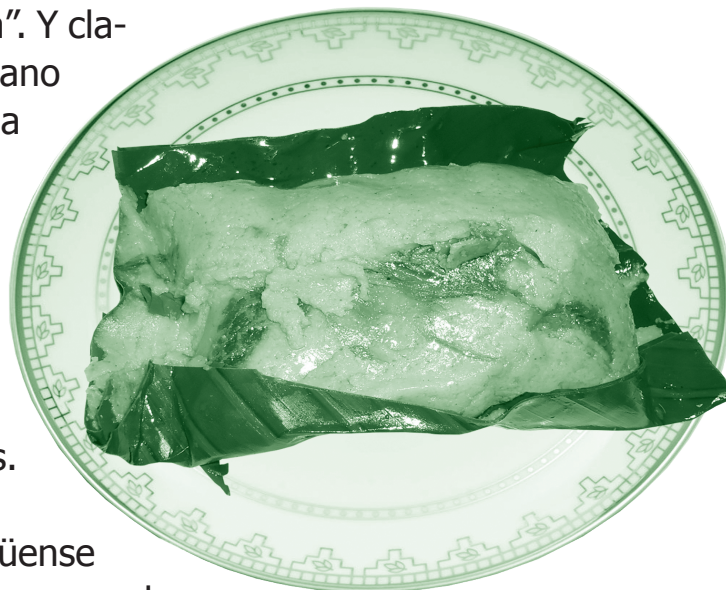


COMIDAS TÍPICAS NICARAGÜENSES

Hay un cuento acerca de un extranjero que quería comer una comida típica y se comió un nacatamal. Al terminar, alguien le preguntó qué le había parecido, y él respondió:

“Está rico, pero la lechuga es muy amarga”. Y claro, él agarró como lechuga la hoja de plátano con la que se envolvió el nacatamal, y la que, por supuesto, no es comestible.

Los nicaragüenses nos caracterizamos no sólo por ser personas trabajadoras, sinceras, amables y hospitalarias, sino también entre otras cosas, por la variedad de comidas típicas que cocinamos y comemos.



La base fundamental de la cocina nicaragüense desde sus orígenes ha sido el maíz, y su uso, es la herencia culinaria (arte de preparar las comidas) legada por nuestras antiguas culturas indígenas.

El maíz, como ingrediente principal de las comidas, tiene una infinidad de usos: de él se hacen bebidas como la tradicional Chicha y el Pinol; platos como el Nacatamal, el Indio Viejo y la Sopa de Albóndiga; y bocadillos o postres como el Atolillo y el Perrereque.

También hay otros ingredientes ampliamente usados en la cocina nicaragüense, muchos de estos productos son locales y es lo que hace nuestra comida original. Se usan frutas



como el jocote, el mango, la papaya, el tamarindo, el plátano, el pipián, el aguacate. Tubérculos como la yuca y el quequisque, hiervas como el culantro (cilantro), el orégano y la yerba buena.

Igualmente se usan ingredientes utilizados en todo el mundo, como el tomate, la cebolla, el ajo, la harina, el arroz, la naranja, la mostaza, mayonesa, la leche, el queso, la

vainilla y la canela, entre tantos otros, pero se usan con la creatividad que caracteriza a las y los nicaragüenses.

Otra característica de los nicaragüense, es que se utilizan para las comidas ciertas carnes o piezas de carnes que resultan muy curiosas para los extranjeros. Por ejemplo, de la vaca, se preparan ciertos platos con carne de la cola, la ubre, el estómago, los sesos; del toro se usan los testículos y del puerco se usa el cuero para hacer chicharrón; las patas y la sangre para hacer la moronga.

Platos típicos más conocidos

Los platos típicos tradicionales de Nicaragua son muchísimos. Cada región, según las particularidades culturales y geografía, tiene varios platos, bebidas o dulces que con el pasar de los años pasaron a conocerse en todo el país. Sin embargo algunas ciudades aún mantienen ciertas comidas, y se especializan en ellas.

Veamos algunos platos, refrescos, dulces y bocadillos más conocidos:

El Gallo Pinto: se come en todas las casas de este país casi a diario y es tomado como símbolo nacional. Se compone de una mezcla de arroz frito con cebolla y chiltoma, y frijoles rojos cocidos con ajo.



El Nacatamal: se prepara una masa con maíz molido y manteca, la cual es rellena con carne de cerdo o gallina adobado en trozos medianos, arroz, papas, tomate, cebollas, chiltomas, todo en rodajas.

El Vigorón: este plato conserva su origen en la ciudad de Granada. Lleva yuca cocida, chicharrón y ensalada de repollo con tomate.

El Indio Viejo: contiene carne de res, cebolla, ajo, chiltoma y tomate; masa de tortillas, jugo de naranja agria.

El Quesillo: este plato es originario de La Paz Centro y Nagarote. Se preparara con tortilla, quesillo, cebolla en vinagre, crema fresca y sal.



La Sopa de Mondongo: esta es la especialidad de Masatepe. El mondongo se lava muy bien, se corta en trozos pequeños y se coce con cebolla, chiltoma y ajo.

El fresco de Arroz con Piña: esta bebida se prepara con clavo de olor, piña y arroz.

La Chicha de Maíz: esta bebida lleva un proceso de varios días. El maíz se deja en agua toda una noche para que suavice, se lava y se muele.

La Cajeta de Coco: para hacerlo se utiliza coco y su agua, yuca y dulce o azúcar.

Las Rosquillas: estos bocadillos son especialidad de Somoto. Se hace con masa de maíz, queso rallado, huevo, mantequilla, manteca de res o manteca de cerdo.



La Costa Caribe nicaragüense también tiene sus platos tradicionales:

El Rondón: Se prepara con carne de tortuga, pescado, res, o cerdo de monte.



El Guabul: para hacer esta bebida se mezclan banano verde cocido y amasado en agua, con leche de vaca y agua de coco, más azúcar.

El Rice and Beans: es el mismo Gallo Pinto: arroz y frijoles rojos, solo que se fríe con aceite de coco, lo que le da un saborcito diferente y especial.

Preguntas para el diálogo y la reflexión

1. ¿De dónde proviene la variedad de la comida nicaragüense?
2. ¿Cuál es el ingrediente principal de las comidas nicaragüenses?
3. ¿Qué otros ingredientes caracterizan a las comidas nicaragüenses?

EXPERIENCIAS DE NEGOCIOS



EXPERIENCIAS DE NEGOCIOS

Tortillas en el mundo hay muchas, las hacen de masa de papas, harina de trigo, masa de maíz y otros materiales, pero como la tortilla Nica hecha de maíz, ninguna. Pareciera exageración pero no lo es, es solo una realidad indiscutible.

Este es el caso de Doña María del Carmen Ruíz, habitante del populoso barrio San Luís Norte en Managua. Doña María palmea tortillas desde los ocho años de edad cuando le ayudaba en el negocio de tortillas a su mamá doña Cipriana Ruíz, quien fue madre y padre de doña María del Carmen.



Desde temprana edad supo lo difícil que es ganarse la vida echando tortillas, desde la cinco de la mañana se levantaba a lavar el maíz que dejaban nixquezando desde la noche anterior.

Doña María estudiaba por la tarde y vendía las tortillas de las 9 a las 11:30 de la mañana, que dejaba la venta para alistarse y poder ir a la escuela, con mucha dificultad llegó a sexto grado.



Al igual que a su madre le tocó criar a sus cuatro hijos sola, por problemas de salud de sus hijos menores se comió lo de la venta de tortillas, esto le ocasionó serios problemas económicos, entonces comenzó a prestar a financieras que le cobraban altos intereses y mora, incluso en una oportunidad perdió un espejo pata de león con estas financieras usureras.

Un día escuchó hablar de los préstamos a Grupos Solidarios con el Programa Usura Cero que impulsa el Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, esto fue en una reunión de su barrio donde participó invitada por el Consejo del Poder Ciudadano, ella comenta que estos consejos han jugado un papel muy importante, ya que a través de ellos se han organizado las mujeres en grupos solidarios a los que se han entregado los créditos.

A finales del 2007 doña María entró a un grupo solidario llamado "Jehová Proveerá" del Programa Usura Cero, y de esta manera pudo reactivar su negocio de venta de tortillas y recuperar su clientela, habían otras personas que vendían tortillas pero no de igual calidad que las de ella que son las más gustadas, porque sus tortillas son hechas de maíz nixquezado en casa y las otras son hechas de maseca.



En el negocio trabaja toda la familia, sus hijos salen a vender y entregar tortillas, algo novedoso que ha hecho es la comercialización de su producto, hace entrega a tres fábricas cercanas a su casa: Zona Franca Rosedos, fábrica de productos Diana y las industrias el CARACOL S.A, de esta manera está incursionando como una pequeña empresaria y es una emprendedora de negocio.

Por las noches esta mujer trabajadora tiene su venta de fritangas, donde también utiliza sus tortillas, igualmente en este negocio tiene la ayuda de sus hijas e hijos, además le da trabajo a dos muchachas del barrio para la atención de su clientela.



Ella comenta que trata siempre de que su negocio esté bien limpio y todo muy bien tapado para ofrecer a su clientela productos de calidad.

Su hija mayor que está estudiando la secundaria, le ayuda a llevar las cuentas de las entradas y lo que se invierte en el negocio, dice que ella siempre se acuerda de dejar lo del pago de su Bono de Usura Cero porque le gusta pagar antes de la fecha y se pone de acuerdo con las demás socias para que lo paguen al mismo tiempo. Por ser buena pagadora ya lleva tres veces que le dan préstamo.

Entre los productos que saca a la fritanga tenemos:

- Enchilada
- Repochetas
- Tacos
- Carne asada
- Quesillo
- Tortilla con gallo pinto
- Tortillas Chicharrones
- Tortilla con Moronga
- Tortilla con frijolitos y crema



Preguntas para el diálogo y la reflexión

1. ¿Qué se necesita para ser emprendedor de un negocio?
2. ¿Qué beneficios se obtienen al tener su propio negocio?
3. ¿Cuál es la importancia del Programa Usura Cero?
4. ¿Es importante estar organizado en grupos solidarios?
5. ¿De que manera el estudio continuo nos ayuda a mejorar nuestro negocio o trabajo?

FERIAS COMUNITARIAS



FERIAS COMUNITARIAS



“La Feria de la Economía Familiar y Comunitaria” es el nombre que nuestro Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional le ha dado a las ferias comunitarias solidarias con el objetivo de beneficiar al consumidor, las que son organizadas por el Ministerio de Economía Familiar, Comunitaria, Cooperativa y Asociativa

Y no solo benefician a los consumidores con precios justos y solidarios, sino también a los agricultores y a los productores porque venden mayores cantidades, a como ellos dicen “tienen buenas ventas, se vende todo lo que traemos”.

Doña Yadira Blandón, cuenta con más de 50 años de edad, fue una de los 46 microempresarios que participaron en la feria de la colonia Máximo Jerez en Managua.

Asegura que estas ferias son una gran oportunidad para los productores “Nos beneficia en muchas cosas porque es algo que nunca lo habíamos tenido, sino hasta ahora con nuestro comandante que nos está apoyando”, afirmó, ya que es una manera de apoyar a los pequeños productores y artesanos en la comercialización de sus productos.

Yo vengo del departamento de Chontales dice doña Yadira, a vender mis productos, vendo bananos, papaya, plátanos, yuca, quequisques, remolacha y limones entre otros

productos perecederos y granos básicos como el frijol. Además el Gobierno a través del Ministerio de Economía Familiar, asume todos los gastos de movilización de los agricultores y productores para participar en las diferentes ferias que se dan en los diferentes puntos del país.



Doña Yadira vive con sus cinco hijos en su finca, herencia de su mamá, hace dos años que falleció: "No quería venir al mercado porque lo miraba muy lejos, pero ahora me gusta porque es una oportunidad para poder salir adelante y además que tengo la oportunidad de ir a las ferias por todo el país y participar en la feria de Microfer en Managua, esto me permite un mercado más grande para comercializar mis productos

y darlos a conocer a otras personas.

En mi casa, dice doña Yadira, todos mis hijos ayudan con la cosecha y el cuidado de las hortalizas, frutas y producción de algunos granos básicos, esto me permite más ganancia en el negocio familiar y que me genere mayores utilidades, ella comenta que desde los 5 años de edad ayudaba en el negocio familiar a su mamá, en el cuidado de los animales, siembra y cosecha de hortalizas, frutas y verduras en el Rancho los Blandón.

No todo lo produzco yo, también ayudo a otros productores de mi comunidad y familiares que no pueden llegar al mercado, les compro lo que producen y los traigo a vender por ejemplo, huevos y cuajadas.

Sacando numeritos me gano un promedio de 2,500 córdobas por semana, es mucho más comparado a los 280 córdobas que ganaba cuándo





solo vendía en la comunidad, esta nueva forma de comercializar nos ha venido a apoyar ya que de esta forma llegamos directamente desde el agricultor y el productor hasta el consumidor y todos ganamos.

Doña Aura Centeno, (una de las compradoras en la feria) que se abastecía de verduras en uno de los toldos, manifestó que los productos son de buena calidad y muy frescos,

ella normalmente hace las compras en el mercado y a los vendedores ambulantes y pudo ver la diferencia de precios.

Por su parte Walter Marcia, habitante de la colonia Máximo Jerez, dijo que las ferias comunitarias en los distritos son "un buen programa". Afirmó que los precios son bastante accesibles. "Compré unos tomates, unos huevos y ahorita voy a ver la parte de verduras, pero si los precios están mejor de como se encuentra en el mercado".

Los 46 pequeños productores y microempresarios que participaron en la feria comunitaria y ofertaron sus productos, son protagonistas del Bono Productivo en las distintas comunidades del país.

Preguntas para el diálogo y la reflexión

1. ¿Por qué son importantes las ferias comunitarias y solidarias?
2. ¿Cuál es el objetivo principal de las ferias?
3. ¿Tiene alguna importancia el estar organizado para participar en las ferias comunitarias que promueve el Ministerio de Economía Familiar?
4. ¿Qué beneficios obtienen los agricultores y productores al participar en las ferias comunitarias?

COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN



COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

En una comunidad del norte del país los miembros de la "Cooperativa Solidaridad" los días sábados recogen las hortalizas y frutas que han cosechado y lo llevan a vender todos los sábados al pueblo en el Mercadito Campesino, a los que se les llama también, Ferias Campesinas o Ferias Municipales.

La comercialización de sus productos la están haciendo directamente del productor al consumidor, de esta forma no están utilizando al intermediario que generalmente incrementa los costos de los productos que venden a los consumidores.



La comercialización se hace de diferentes maneras, la señora que va por la calle pregando "llevo rosquillas Somoteñas... van a querer" o la que va diciendo "aquí van las cajetitas de Diriomo... compren que están sabrosas" o los rótulos que dicen "Se vende riquísimos nacatamales de cerdo y de pollo", "se cose ropa, costura rápida", estas son diferentes formas de promocionar sus productos y dependiendo de cómo se promociene así se venderán.

Como podemos ver con el ejemplo anterior que la comercialización no es solo vender el producto, lleva otras actividades como: trasladarlo al lugar de la venta, clasificarlo, ordenarlo, divulgarlo y promover la venta. Algunas de estas actividades tienen sus riesgos que son parte de la comercialización.



La venta de los productos se puede hacer de forma directa y con intermediarios. La venta directa es la que se realiza del productor al consumidor y la venta con intermediarios es donde se usa uno o más distribuidores para que el producto llegue al cliente final.

La producción y la comercialización son partes de todo un proceso, que tiene como fin abastecer a los consumidores de los bienes y servicios que satisfagan sus necesidades.

La gente compra lo que necesita. Además, la comercialización debe proporcionar cierta ganancia al productor y ahorro al consumidor.

Si no promocionamos lo que producimos, no lo vendemos: La promoción informa acerca de la existencia de un producto y convence a los consumidores para que compren ese producto, una forma de promocionarlo es la publicidad.

Otro de los aspectos importantes es como atendemos a los clientes para que queden satisfechos, recordemos el dicho "trata a cómo te gustaría ser tratado", hay que mostrar una actitud positiva, demostrar entusiasmo, dar confianza, el saludo, la sonrisa, la amabilidad y la cortesía con que se atiende es muy importante, a todos nos gusta que nos llamen por nuestro nombre y no por vos.

Por ejemplo, cuando una persona llega a una panadería a comprar pan, la atención debe

ser cordial, esmerada y sobre todo de calidad, pero no sucede siempre así, nos encontramos con dueños de negocios y vendedores, que cuando aparece un cliente actúan de forma grosera, como si no quisieran vender.

El cliente es la persona más importante y valiosa de un negocio, es por quien el negocio sobrevive y sigue adelante "El Cliente no siempre tiene la razón, pero siempre es primero".



Preguntas para el diálogo y la reflexión.

1. ¿Qué es lo que más se produce y se comercializa en su comunidad?
2. ¿Qué beneficios tiene el hacer las ventas directas de los productos a los consumidores no a través de intermediarios?
3. ¿Cómo reaccionaría si está comprando y le dicen: "Si no le gusta el precio, no lo compre", "Bueno... lo va a comprar o no".
4. ¿Cómo interpreta la frase "ponerse en los zapatos del otro"?

A-CE-17

EXPERIENCIA EN EL CENTRO DE TRABAJO



EXPERIENCIA EN EL CENTRO DE TRABAJO

El hijo mayor de Doña María se llama Juan, no estudio cuando era niño porque tuvo que trabajar desde muy pequeño para ayudar a su familia.

Trabajó en lo que pudo. Lavó carros, vendió chicles, periódicos y en otros trabajos que le salían para ayudar económicamente a la familia, todos trabajos decentes.

Hace poco consiguió trabajo en una oficina: Barre y lampacea la oficina, limpia los escritorios y hace algunos mandados, entra a las 8 de la mañana y sale a las 5 de la tarde y tiene que firmar en una lista la hora de entrada y la hora de salida. Pero Juan no se preocupa por esto porque ya sabe leer y escribir.



La primera vez que le pagaron se sintió muy mal porque no sabía ni poner su nombre y tuvo que poner solo una equis (x).

Ahora, además de poder firmar, sabe lo que dicen los recibos y los documentos que firma, puesto que, después de alfabetizarse ha seguido estudiando en la continuidad

educativa, ahora ya está en el segundo nivel de la educación de jóvenes y adultos. Juan está muy agradecido a los programas de gobierno que le han permitido seguir estudiando.

Cuando toca el día de pago, Juan llega donde el pagador y se forma en la fila. Cuando le llega su turno, recibe su dinero y lo cuenta muy bien porque ya sabe contar, "una vez le dieron de menos". Después de contarlo firma en la lista donde está su nombre y vuelve a sus labores.



Juan, como todas las personas, también tiene sus sueños. Él aspira aprender una ocupación técnica y después seguir estudiando, si es posible, una profesión. No quiere quedarse toda la vida de barrendero en una oficina, aunque este sea un trabajo digno y decente, pero el salario que actualmente gana es muy poco.

Los compañeros de trabajo le aconsejan que siga estudiando porque de esa manera en la empresa lo pueden pasar a otro trabajo con mejores condiciones laborales, de más responsabilidad y mejor salario.

Pensando en las recomendaciones que los compañeros de trabajo le han dado, Juan ha decidido finalizar el segundo nivel de Educación Básica de jóvenes y adultos, continuar después en el tercer nivel y realizar a la vez, un curso de habilitación laboral en la especialidad de operador de microcomputadoras.

Está convencido que si se prepara, podrá solicitar otro puesto de trabajo en la empresa y aportar más dinero para los gastos de la familia.

Pero Juan tiene un problema, no sabe donde puede estudiar el curso de habilitación laboral en computación y qué requisitos debe cumplir para esto.



Preguntas para el diálogo y la reflexión

1. ¿Cuál es la aspiración de Juan?
2. ¿Dónde puede estudiar computación de manera gratuita?
3. ¿Qué necesita para lograr su aspiración de realizar un curso de computación?
4. ¿Qué tipos de trabajo podría realizar después de aprender operador de microcomputadoras?

EXPERIENCIAS DEL BONO PRODUCTIVO



EXPERIENCIA DEL BONO PRODUCTIVO

Doña Zaida Espinoza, es de la Comunidad de las Jaguas, Municipio de San Francisco de Cuajiniquilapa del Departamento de Chinandega, ella expresa lo siguiente: -Yo me siento, una mujer empresaria porque el gobierno me dio esa vaquita que yo no tenía.

Aquí está la cuajadita, todos los días mi vaquita me da 3 libras de cuajada, dejo 1 para mi consumo y vendo 2, y mantengo mis realitos que antes no los tenía.

También tengo unas gallinitas que me dan huevitos, ayer vendí una docena para comprar otras cosas para la casa y dejé algunos para mis hijos.



Para mí ha sido un gran provecho, el gobierno me ha ayudado con todo esto que tengo. Cómo mujer me ha hecho valer, ahora valgo, me siento una mujer empresaria.

Cuando yo recibí los animalitos fue algo muy emocionante, porque no me lo esperaba, lo miraba como un regalo, pero ahora no lo veo como regalo, lo veo como un derecho que yo había perdido, y que ahora es restituido por nuestro Presidente que se identifica con nosotros los pobres, que somos el pueblo.



Doy gracias a Dios y a nuestro Gobierno Revolucionario, que nos ha enseñado a darnos nuestro lugar, sin necesidad de pelear, lo hemos logrado con trabajo y la decisión de alcanzar lo que me propongo.

Me siento orgullosa, yo pensé que nunca iba a llegar a ser independiente, a tomar mis decisiones.

Tengo mi autoestima muy bien a la par de las

otras compañeras, nos ayudamos, nos sentimos bien liberadas, me siento que a la par de un hombre soy una gran mujer, ese es mi orgullo y de todas las mujeres aquí en la comunidad de las jaguas.

Cuando me toca aconsejar a alguien, yo le pongo mi ejemplo y me dice, es cierto lo que usted dice, yo quiero salir adelante como usted doña Zaida.

El Programa del Bono Productivo me dio una cerda y una vaca preñada, unas gallinas y un gallo, además nos enseñan cómo cuidarlos y nos dan productos para su cuidado.



A otras compañeras y a mí nos han dado semilla para sembrar y cultivar vegetales en los que participamos todos los miembros de la familia, lo que cosechamos es para el consumo de nuestras casas y para la venta a las personas de la comunidad.

Ahora que me he hecho una pequeña empresaria, cada día estoy vendiendo más huevos, mis gallinas producen más, y de la leche que me da la vaquita estoy realizando productos derivados, como leche agria, crema, mantequilla, queso y quesillos, por lo tanto, estoy vendiendo mas, tengo mayor clientela y estoy entrando en el comercio como una pequeña empresaria



Mis niños menores están asistiendo a clases porque ahora sí tengo para comprarles sus mochilas, cuadernos, lápices y otras cosas que necesitan en sus clases.

Las mujeres beneficiadas por el bono productivo son las propietarias de esos recursos y cuando lo reciben se comprometen a devolver parte del costo, esto puede ser en dinero que ellas mismas generan con lo recibido, o entregando alguna cría de los animales que les dieron.

Como dice Doña Zaida en otras palabras, el Bono Productivo Alimentario contribuye a reducir los altos índices de pobreza en Nicaragua, ayudando a los más pobres del campo y la ciudad y priorizando a las mujeres.

Este programa que impulsa el Gobierno Revolucionario con la entrega de vacas, cerdas, aves de corral y semillas, es parte de la estrategia para reducir a corto plazo la desnutrición y los altos niveles de pobreza en la zona rural.

El Gobierno está fomentando con esta acción una economía familiar sostenible, que garantice la seguridad alimentaria de las mujeres, la aspiración es que cada familia campesina sea capaz de producir para abastecer su propia casa y a mediano plazo hacer mercados locales para beneficio de la comunidad y el país.

Preguntas para el diálogo y la reflexión

1. ¿Cómo se siente Doña Zaida siendo beneficiaria del bono productivo?
2. ¿Por qué dice Doña Zaida?, - Gracias a Dios y al Gobierno Revolucionario que nos ha enseñado a darnos nuestro lugar.
3. ¿Qué se persigue con el Bono Productivo Alimentario?
4. ¿Qué capacitación ha recibido Doña Zaida con el bono productivo?
5. ¿De qué manera la alfabetización y continuidad educativa puede ayudar a ser más productivo?

EXPERIENCIAS EN TRABAJO COOPERATIVO



EXPERIENCIAS EN TRABAJO COOPERATIVO



A 185 kilómetros de Managua, sobre la Carretera Panamericana, en la Comarca Ducuale Grande, Municipio de Condega, Departamento de Estelí, se encuentra la cooperativa de artesanas más conocido y de mayor trayectoria en el municipio, con el nombre de "Taller de Cerámica Ducuale Grande".

En su taller ellas producen la artesanía decorativa y trastos de utilidad para las casas en labores domésticas y ahí mismo la comercializan.

El terreno de la comunidad Ducuale Grande es totalmente arcilloso (barroso), lo que ayuda a la cooperativa de artesanas, ya que para ellas, el suelo es la materia prima en bruto de donde producen verdaderas obras de arte hechas a

mano, gracias al talento y la creatividad desarrollada en los últimos quince años.

Ellas cuentan que... a través de la Casa de Cultura de Condega, logramos comenzar a trabajar. Nos gustaba trabajar el barro, pero lo hacíamos de forma rústica y vendíamos las piezas más barato.

Doña Emma Centeno, la encargada de la Casa de Cultura nos motivó para que nos organizáramos e hiciéramos piezas con mejores acabados, relató Doña Asunción Córdoba, sin perder la concentración en la ollita de barro que pule.



“Eso fue hace 15 años y no teníamos cómo iniciar, sólo queríamos trabajar, entonces recibimos una capacitación en la que aprendimos, hacer mejores acabados y procesar el barro para después trabajarlo.

En ese momento, iniciamos 16 compañeras, ahora sólo quedamos nueve, íbamos a ferias en Managua, a comercializar nuestro producto”, agrega.

Con la capacitación que recibieron, aprendieron a ampliar sus productos y dedicarse no sólo a la artesanía utilitaria para el hogar, sino también artesanía decorativa.



También han aprendido técnicas para mejorar la calidad de sus productos y así han logrado darse a conocer. Ahora sus obras se comercializan en Estelí, Managua y Matagalpa, incluyendo Galerías de Arte.

Sin embargo, aspiran a seguir capacitándose y seguir mejorando sus productos para hacerlo con mucha más calidad, exportarlo y llegar al mercado externo que paga mejor.

“Nunca se termina de aprender” dice Doña Asunción, levantando las cejas, queremos aprender cómo formar otras clases de piezas, otros diseños, que se mejoren las ventas, sobre todo que exista un mercado que compre nuestras artesanías.

Distribuidas por toda la casa, en cada pasillo iluminado por la luz de las cuatro de la tarde, trabajan todas estas compañeras concentradas en la elaboración de piezas cóncavas (huecas), pequeñas, con distintivo propio.

La casa donde está el taller, fue construida por ellas mismas con ayuda financiera externa, tiene cuartos donde hay estantes con artesanías estilo precolombino (estilos indígenas de antes de la llegada de los españoles a nuestra América).

Todo lo que estas compañeras han logrado ha sido, además de su esfuerzo personal el estar organizadas en una cooperativa.

Pero, ¿qué es la cooperativa? Una cooperativa, es una asociación libre e independiente de personas que se unen voluntariamente para hacer frente a sus necesidades y aspiraciones económicas, sociales y culturales comunes, creando una empresa de propiedad conjunta y democráticamente controlada.

Una cooperativa permite a las comunidades y grupos humanos participar para lograr el bien común. La participación se da por el trabajo diario y continuo, con la colaboración y la solidaridad, con equidad, justicia, respeto y responsabilidad de todos los integrantes.

El Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, promueve el cooperativismo por ser un factor importante en la construcción de un país diferente, que rescata los valores y restablece los derechos de las personas para el bienestar de la familia nicaragüense con justicia y equidad.

Es por esto que en diciembre del 2007, y amparado por la Ley General de Cooperativas 499, se crea el Instituto Nicaragüense de Fomento Cooperativo (INFOCOOP), como entidad rectora, de fomento y regulación del sector cooperativo.

Existen 3,306 cooperativas activas, de las cuales 632 son nuevas cooperativas, reuniendo a un total de 19,276 nuevos socios y socias; sólo en el año 2012 se han incorporado 4,360 mujeres a las cooperativas.

De estas nuevas cooperativas 20 son de mujeres beneficiarias del Programa Productivo Alimentario (PPA).

Además, alrededor de 1,360 organizaciones cooperativas se ha incorporado en los diferentes programas, servicios y proyectos del Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, tales como: Programa de Semilla; Financiamiento a través de BANDES, PRODUZCAMOS, CARUNA; MAGFOR, BPA, IDR-PRODESEC-DECOSUR; ENABAS; INTA; INPYME; ALBALNISA; INVUR; MIFIC – PROPENSE; etc., beneficiando aproximadamente a 41,853 familias asociadas.

Preguntas para el diálogo y la reflexión

1. ¿Qué opinan de la cooperativa de artesanas de la Comarca Ducuale Grande?
2. ¿Por qué dice Doña Asunción, que nunca se termina de aprender?
3. ¿Qué apoyo está brindando el gobierno revolucionario a las cooperativas?
4. ¿Por qué es importante organizarse en cooperativas?

ALFABETIZADOS EXITOSOS



ALFABETIZADOS EXITOSOS

Raúl es un joven de 25 años de edad, tiene dos hermanas y dos hermanos, es el mayor de los cinco hijos de la familia.



Desde temprana edad tuvo que ayudar a su papá en las labores del campo en una finca ganadera, donde su papá trabajaba para el sustento diario de la familia.

Raúl siempre se mostró callado, retraído, temeroso, huraño y poco sociable, nunca tuvo la oportunidad de ir a la escuela, por lo que no sabía leer y escribir, y esto siempre le dio problemas en su vida cotidiana.

Desde los 15 años comenzó a buscar trabajo por su cuenta, él deseaba trabajar en cualquier otra cosa que no fuera una finca ganadera, pero siempre le preguntaban si sabía leer y escribir, y otros, le pedían como requisito el sexto grado aprobado.

Raúl cuenta que cuando tenía 18 años, un brigadista de alfabetización llegó a su casa y después de una amable conversación lo convenció y decidió integrarse en un punto de alfabetización para aprender a leer y escribir.

Raúl recuerda y dice,- cuando aprendí a leer y escribir, para mí, fue como entrar a otro mundo, comencé a ver las cosas de otro modo, con más información, no me cansaba de leer y saber tantas cosas a través de la lectura, me relacioné más, tuve más amistades.

Después con más ganas de seguir aprendiendo me matriculé junto con una prima que se había alfabetizado junto conmigo, en un círculo de estudio de primer nivel, aprovechamos que el Gobierno de Unidad y Reconciliación



Nacional estaba invitando a todo el pueblo a estudiar en la Educación de Adultos, mi prima y yo aprovechamos esta ocasión, pues el círculo nos quedaba algo cerca de la casa.

Después que aprobamos el primer nivel, seguimos estudiando en el segundo nivel y después hicimos el tercer nivel, no fue difícil, no faltamos nunca a las clases porque teníamos interés en aprender y con la ayuda de la maestra logramos aprobar la primaria.

Algo muy bueno fue que cuando estábamos iniciando el tercer nivel, los técnicos de educación de adultos del municipio y la maestra que nos daba la clase, nos propusieron que hiciéramos un curso en una ocupación técnica totalmente gratis, nos dieron a elegir, yo agarre el curso de carpintería y mi prima el de promotora rural.



Recuerdo que el acto de promoción de estos cursos fue grandioso, yo estaba muy emocionado, habíamos en total 80 personas que nos estábamos recibiendo en dife-



rentes cursos recibiendo el certificado, mi prima y yo estábamos requetealegres, a mí además, por ser buen estudiante me dieron un kit de herramientas totalmente gratis, para que me ayudara a comenzar a trabajar.

Comencé haciendo unos trabajos sencillos que los vendía en la comunidad y a la gente le gustó el acabado de los muebles que les hice, fui recogiendo algún dinerito y compré otras

herramientas necesarias, después me fueron llegando más pedidos y como no me daba abasto yo sólo, tuve que emplear a otra persona para sacar el trabajo a tiempo.

Después hice un préstamo al Banco Produzcamos y logré poner un pequeño tallercito, con el que cubro las necesidades de la población, todo gracias al Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, que está haciendo todo lo posible para que los nicaragüenses salgamos adelante.

A mi prima también le ha ido bonito, con el curso que hizo, ahora está trabajando como promotora rural, en una Fundación para el Desarrollo Socio Económico Rural que opera en varias comunidades cerca de donde vivimos.

Quien no aprovecha ahora estas oportunidades de continuar estudiando, es porque no sabe que ahí está su futuro, y no cuesta más que las ganas de triunfar y salir adelante.



Preguntas para el diálogo y la reflexión.

- 1- ¿Cómo era Raúl cuando no sabía leer y escribir?
- 2- ¿Cómo lograron Raúl y su prima triunfar?
- 3- ¿Qué beneficios tuvo Raúl con el curso que recibió?
- 4- ¿Qué debemos hacer nosotros para mejorar nuestro futuro?

BIBLIOGRAFIA

- Aprendiendo al Buen Vivir. Colección Venceremos al Hambre y la Pobreza, Tomo IV. Cartillas de: Filosofía del Programa Productivo Alimentario (PPA), Crianza del Ganado Bovino, Género y Desarrollo y Establecimiento de Huertos de Patio. Ministerio Agropecuario y Forestal MAGFOR. 2010.
- Compromisos de Buen Gobierno, para seguir cambiando Nicaragua, Cristiana, Socialista y Solidaria. Programas del Gobierno Proyectados para el año 2013.
- Cultivo de los Cítricos. Manual para el participante No. II, Manejo Técnico de los Cítricos. MINED.
- Cultivo y Beneficiado Limpio del Café. La Cuculmecca/ Inprhu Somoto. 2009.
- El Machete Verde. Gagnon, SUCO. Daniel. Cartilla 1 El Medio Ambiente, No. 4 Desarrollo Integral de Fincas, No. 5 Comercialización, No. 13: El Huerto Familiar, No. 14 Plantas Medicinales y No 21: Crianza de Ganado.
- Ganadería mayor. La Cuculmecca/ Inprhu Somoto. 2009.
- Granos Básicos. . Manual para el participante No. II. Manejo Agronómico y Post Cosecha. MINED
- Guía Integral de Patio. INTA. 209
- Inducción a la Micro Empresa. MINED 2010
- Modulo Trabajo en el Campo. MINED/AECI.2005.

Campana Nacional

A map of Nicaragua is shown, divided into its 15 departments. The map is colored in various shades of yellow, orange, and green. Overlaid on the map is the campaign slogan in large, bold, pink letters with a white outline.

**¡VIVIR LIMPIO,
VIVIR SANO,
VIVIR BIEN,
VIVIR BONITO!**

