



# Mujeres del altiplano buscan sacar sus productos al mundo

“**M**ayaki” significa todas juntas y es el nombre que eligieron María Jofré Caqueo y otras cuatro mujeres aimaras y mapuche para la cooperativa que formaron en la Pampa del Tamarugal. También en Tarapacá nació la Asociación Jiura de Sillajuay —que significa quinoa del Altiplano— integrada por María Aranibar Mamani y otras siete mujeres aimaras.

Ambas agrupaciones nacieron al alero del programa Originarias de ONU Mujeres, y buscan que sus productos, trabajados a partir de técnicas ancestrales, salgan al mundo para mostrar su identidad de pueblos originarios del norte del país. Ambas recientemente participaron en la feria Al Cateo que Originarias organizó en septiembre en Santiago.

Ambas agrupaciones nacieron hace 8 años, cuando María Jofré recién empezaba en la apicultura y recibió una invitación de la sede de Iquique de Originarias para participar en una escuela de negocios enfocada en el liderazgo de mujeres en el área económica. Ese fue, cuenta, el puntapié inicial que la impulsó a dedicarse seriamente a la producción de miel y de retomar contacto con sus orígenes.

“Todo comenzó por mi necesidad, como mujer originaria, de reunirme con otras mujeres para potenciar nuestros emprendimientos. Nos conocemos a través del programa Originarias, en el que llevamos un largo camino juntas desde 2019, con el objetivo de plasmar lo que hoy estamos logrando. Actualmente, estamos trabajando en la formalización de nuestra cooperativa y hemos ganado un capital Sercotec”, dice Jofré.

María Aranibar Mamani vive en Cariquima-Chulluncani, en Tarapacá, y con la Agrupación Jiura de Sillajuay, trabaja la quinoa a partir de la cosmovisión de los pueblos altiplánicos y con una estrecha relación con la Pachamama: piden permiso y agradecen a la vida cuando la cultivan o procesan.

“El proceso lo hacemos de la forma tradicional, como nos enseñaron nuestras abuelitas, de generación en generación. Aún no usamos pelado-

**Son aimaras y mapuches que, apoyadas por el programa Originarias de ONU Mujeres, elaboran productos de miel, incluso de flores de algarrobo, quinoa, alpaca, entre otros, con las técnicas de los antepasados y de manera orgánica. Recientemente los trajeron a Santiago.**

CATALINA PINELA ESPINOZA

ras ni máquinas modernas; seguimos trabajando con la piedrita, tal cual como lo hacían nuestras abuelas. Nuestra quinoa, por ejemplo, es 100% orgánica. No utilizamos ningún tipo de químico. Producirla es un gran desafío, ya que debemos protegerla de los pájaros, los ratones y otras plagas desde que es solo un arbusto pequeño”, menciona María Aranibar.

Ambas cooperativas trabajan en Iquique, en donde asisten constantemente a ferias y eventos en donde se promueve el emprendimiento local. Adicional a eso, todas comercializan sus productos a través de redes sociales.

Cada una de las mujeres de las agrupaciones elaboran diferentes productos, buscando siempre preservar sus raíces. Entre los de la Cooperativa Mayaki se incluye el té verde producido por una de las socias en Pica, quien también mezcla té negro con hierbas que ella misma cultiva. Además, otra socia, experta en cocina andina, ofrece ventas gourmet de vino tinto, apio y orégano, también cuentan con cajitas de

madera artesanales y productos de lana de alpaca, como llaveros con colores andinos. Finalmente, otra socia aporta con un set de mieles de La Pampa, incluyendo variedades únicas de la floración del algarrobo.

Por otro lado, la Agrupación Jiura de Sillajuay cuenta con productos como la quinoa que puede estar en forma de harina, para granera, en harina tostada o para sopas, otra de las integrantes ofrece mermeladas con productos del altiplano y por último, orégano sostenible y orgánico.

Ambas agrupaciones buscan poder expandir sus productos a todo Chile y como un sueño, ven poder salir con ellos al extranjero. En la actualidad trabajan para poder legalizar al 100% las cooperativas y son usuarias de Indap de manera independiente cada una.

La llegada de estas diferentes mujeres indígenas a Originarias de ONU Mujeres fue la necesidad de preservar las costumbres de sus ancestros y poder vivir en una sociedad que está fuertemente marcada por la comercialización masiva. El querer mostrarle al resto de Chile lo que



GENTILEZA COOPERATIVA MAYAKI



CATALINA PINELA

María Aranibar Mamani exhibe su quinoa en la feria Al Cateo.

hacen y poder subsistir a través de ello es lo que hoy las tiene posicionadas como una de las exponentes en productos originarios.

## ORIGINARIAS

María Jofré Caqueo y María Aranibar Mamani cuentan que sus agrupaciones lograron sus objetivos gracias al apoyo del programa Originarias de ONU Mujeres que es una iniciativa dirigida a mujeres indígenas que busca su empoderamiento, el liderazgo y la participación económica y social y así reconocer y potenciar su rol como transmisoras de conocimientos y prácticas culturales, y su contribución al desarrollo sostenible.

“Nuestro propósito es el empoderamiento de las mujeres indígenas, tanto económico como social, para contribuir al desarrollo sostenible de los territorios, tanto a nivel regional como nacional. Tenemos tres líneas de acción: primero, trabaja-

mos en el fortalecimiento de capacidades a través de escuelas diseñadas por mujeres indígenas, para mujeres indígenas. Segundo, brindamos asistencia técnica y mentoría para integrarlas en los ecosistemas productivos y de fomento. Y, por último, apoyamos el fortalecimiento de la asociatividad, porque sabemos que al trabajar juntas y en organizaciones, podemos incidir de mejor manera en las decisiones que se toman en nuestros territorios y en el país”, explica Rebeca Sanhueza, gerente del programa.

En 2019 la ONU inauguró en Iquique el Centro Originarias, que es el primer espacio de América Latina y el Caribe para conectar y amplificar las iniciativas de participación económica y social de las mujeres indígenas, y, además, potenciar las redes de apoyo para el desarrollo y generar las condiciones para que sean las propias mujeres indígenas las protagonistas de este proceso.

Entre el 27 y 29 de septiembre reunió a más de 60 expositores para ofrecer productos. Sobre esta presentación, María Aranibar comenta que “participar en instancias como esta, viniendo a Santiago a mostrar nuestros productos, significa mucho para mí. Es una oportunidad para dar a conocer lo que hacemos, no solo a nivel local, sino en todo el país. Quién sabe, quizá mañana tengamos la capacidad de entregar 5 kilos de producto, y más adelante 20 o 40 kilos de cada uno. Sería un sueño poder llevar nuestros productos mucho más allá, porque en el norte nuestros vecinos bolivianos y peruanos ya nos quieren comprar, pero a un precio que nos compense todo el esfuerzo que implica producir”.