

Comparte aquí su historia de emprendimiento con una artesana, veterinaria y una sembradora de hortalizas

Isidora Molina creó Efecto Manada: "Estoy a punto de vivir de esto"

FRANCISCA PÉREZ I.

Cada vez que Isidora Molina (36) viajaba cuando niña desde Santiago al fundo de su tío en Panguipulli sentía una cercanía natural con el campo. Ya de mayor y con estudios de veterinaria, conoció de norte a sur la realidad rural del país mientras trabajaba en el Indap del Ministerio de Agricultura, experiencia que le sirvió para constatar que la tecnología empleada hasta entonces en el campo junto a las prácticas convencionales hacían que las tierras se deteriorasen por el uso de químicos.

"No me hacía sentido", dice ahora a casi siete años de comenzar con Efecto Manada, su innovación que cuenta con un sello de ganadería regenerativa. "Se trata de una empresa que educa y asesora a campesinos para que sus animales rumiantes en alta densidad imiten el comportamiento que tendrían ante la presencia de depredadores. Esta conducta natural se logra a través del pastoreo estratégico y hace que el suelo no se erosione, aumentando su capacidad de filtración de agua, secuestro de carbono", explica.

Efecto Manada es un proyecto basado en los principios del manejo holístico, una metodología que logra que las planificaciones en el pastoreo permitan que los predios sean regenerativos y sustentables en el ámbito ecológico, social y económico. De este proceso pueden haber varios resultados: la prevención en pastizales secos, asegurar que haya una buena cantidad de alimento para los animales y aumentar la producción, porque los animales bien manejados fertilizan la tierra y hacen más rica la biodiversidad del suelo.

Buena colaboración

"El camino para concretar el proyecto no fue fácil, sentía todo el tiempo que debía competir con hombres hasta que me di cuenta que lo esencial era la colaboración", admite. Hoy Efecto Manada cuenta con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y es parte del Savory Institute, un programa que agrupa los proyectos de manejo holístico alrededor del globo.

"Estoy a punto de poder vivir de esto después de mucho tiempo, tengo más conciencia de lo que hago porque ya gané experiencia. Miro para atrás y digo menos mal que no lo dejé porque estoy agarrando vuelo", cierra.



Isidora Molina estudió veterinaria y perfeccionó las técnicas del pastoreo.

RUBÉN GARCÍA

Las mujeres representan el 38,6 % del universo emprendedor, según el último Informe del Microemprendimiento Femenino en Chile.

Una mujer de navajuelas

En Caleta El Piojo, Elsa Neira tiene una pequeña planta de procesos donde trabajan cuatro personas y procesan navajuelas, un producto del mar que se da en Valdivia. Se trata de un emprendimiento familiar que comenzó en la artesanía, labor que aún le gusta a Elsa, pero que hoy comercializa navajuelas precocidas y congeladas.

"Lo más lindo del trabajo es que lo hago en familia. Trabajamos contentos porque vemos que a los clientes les gusta el producto. Nos va bien y procesamos de acuerdo a lo que nos piden, que es alrededor de 200 kilos de navajuelas a la semana", destaca Neira.

Gracias a Fundación Cocinamar y Corfo su planta forma parte del piloto de comercio justo para mercado nacional, bajo el estándar de pesca de captura Fair Trade Certified, para la pesquería de navajuela, en proceso de certificación. Este sello



CEIDIA

es una certificación para pesquerías con criterios sociales sumados a los económicos y ambientales que son primordialmente para las emprendedoras de pequeña escala de países en desarrollo y que asegura a Neira y su familia comercializar bajo los estándares del comercio justo.

Apostando por la colaboración

Johanna Catrilebun es una artesana que promueve el comercio en la Araucanía con la ayuda de Balloon Latam a través de Kawin, una tienda colaborativa que nació para promocionar los productos de otros artesanos y remediar la falta de ventas durante el año, realidad común en los sectores turísticos. Su propia marca se llama Kúme Mongen, "Buen vivir" en mapudungún.



En ella se especializa en crear joyas a base de picoyo, un fruto de la araucaria que obtiene a través de trueque. Durante el año pasado, Balloon Latam la enlazó con la Fundación MC y con ellos conoció un mundo que antes no conocía: las ventas por ecommerce.

"Tuvimos capacitaciones para vender nuestros productos por Instagram, cómo sacar una foto y cómo ir variando para no llenar la página con información. Detrás mío vienen muchos más emprendimientos con sentido y que necesitan salir a flote, que se conozcan y puedan proyectarse con sus trabajos", valora sobre los trabajos disponibles en el Instagram @Kawin_cafeteriayartesania.

Triunfadora en el ecommerce

María Parra nació y se crió en Diuto, localidad a 27 km de Los Angeles. Desde siempre tuvo la inquietud de cultivar verduras y venderlas porque era lo que le gustaba desde pequeña. Partió cosechando lechuga, acelga, cilantro, perejil, apio, hasta que el 2014 se dio cuenta que podía innovar con verduras nuevas. "Me aventuré por la rúcula, la mizuna y el kale, y noté que podía llegar a más familias que querían verduras frescas con eso. Así partió mi emprendimiento", resume.

El éxito fue tal que hace tres años fue contactada por ComeS, una red online que conecta a pequeños productores de alimentos con consumidores y que también está siendo apoyada por la Fundación MC (<https://bit.ly/2Oshism>).

"Me ayudaron a ofrecer mis productos en las plataformas de Internet. Es gratificante escuchar que alguien fue a un restaurante X y se comió una pizza que tenía tu rúcula. Son cosas que te llenan de felicidad y motivación para seguir trabajando todos los días", concluye.

