

Mermeladas Orgánicas

Empoderamiento
económico de mujeres mixes

Puedes comprarla en:

Tianguis Indígena:

Se pone el último viernes de cada mes
en Santo Domingo Tehuantepec, Istmo, Oaxaca.



“Este material se realizó con recursos de la Décima Tercera Emisión del Programa Proequidad del Instituto Nacional de las Mujeres, empero, este no necesariamente comparte los puntos de vista expresados por las(os) autores del presente trabajo.”

Santa María Nativitas Coatlán,
municipio de Santo Domingo Tehuantepec, Oaxaca.
Región Mixe Baja

Espacio de Encuentro
de las Culturas Originarias, AC



MERMELADAS ORGÁNICAS

Un grupo de mujeres de Santa María Nativitas Coatlán, una comunidad indígena mixe de alta marginación, se organizaron para elaborar mermeladas con las frutas que se producen en su territorio.

Problemática

Santa María Nativitas Coatlán tiene un territorio con climas que van de cálido a templado, ahí se produce una gran variedad de frutas silvestres y cultivadas durante las diferentes temporadas del año, algunas de ellas son: guayaba, mamey, chico zapote, zapote negro, tamarindo, naranja, mandarina, durazno, limón.

El cambio climático está afectando la floración de esas frutas con la sequía, vientos fuertes y heladas, y con las lluvias torrenciales que pudren mucha de la producción.

Por otro lado, los acaparadores llegan a la comunidad a comprar los productos a precios muy por debajo del mercado y, con la disminución de la producción de frutas por las condiciones climáticas, los recursos económicos que obtienen las mujeres por la venta son mínimos. Cuando ellas han querido comercializar la fruta de manera directa, han tenido pérdidas considerables porque deben pagar el transporte a los puntos de venta y si no logran venderla, se echa a perder.



Alternativa de adaptación

Nuestra organización, el Tianguis Indígena EECO, con apoyo de INMUJERES, capacitó a un grupo de mujeres de la comunidad en la elaboración de mermeladas, con el fin de conservar la producción de frutas y darle un valor agregado.



Se les enseñó como limpiar la fruta y preparar la mermelada. Envasarla y darle una presentación adecuada para su venta.



Las mermeladas son una medida de adaptación a la pérdida de producción. Están elaboradas con frutas producidas sin agroquímicos, bajo un proceso tradicional de producción que guarda los sabores naturales y los valores nutricionales de la materia prima.



Además de ser un producto sano, nutritivo y de delicioso sabor, al consumirlas estás ayudando a mujeres indígenas mixes de Santa María Nativitas Coatlán a mejorar su economía y la de sus familias.

