Género, sustentabilidad y saberes rurales

MINISTERIO DE IGUALDAD

= Σ Instituto de las Mujeres

OFICIOS Y PRODUCIÓN ALIMENTARIA EN LAS MANOS DE LAS MUJERES

Memoria e iniciativas en época de crisis



29 OCTUBRE
Lugo

OFICIOS y PRODUCIÓN ALIMENTARIA EN LAS MANOS DE LAS MUJERES



Memoria e iniciativas en época de crisis





Dolores Vázquez
[Profesora USC]

El Ministerio de Igualdad financia el proyecto

GÉNERO, SUSTENTABILIDAD Y MUJERES RURALES
– jornadas –

servir de contacto mujeres ligadas a actividades productivas ...



Francisco José Fraga
[Vicerrector Campus Lugo]

soy del rural y llevo una comunidad de montes



Dolores Fernández
[Ingeniera agrónoma]

Comisión de Igualdad Escuela Politécnica Superior de Ingeniería

Cuenta una historia de vida:

'es el lino de casa'

Conocer y valorar el pasado es la garantía del futuro que somos



Ana Cabana
co-directora de la
[Cátedra Juana de Vega]

desde 2005 en la USC

Departamento de Historia

- Liberalismo
- Mundo rural
- Historia de las mujeres

GESUSA
proyecto que integra personal investigador de las universidades:

- País Vasco – EHU
- Granada
- Castilla La Mancha
- Santiago de Compostela

no se puede permitir más el trabajo invisibilizado de las mujeres



USC ESCOLA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ENXEÑARÍA

Género, sustentabilidad y saberes rurales

MINISTERIO DE IGUALDAD

Instituto de las Mujeres

CISPAC h' GI Esculca

Fundación Juana de Vega

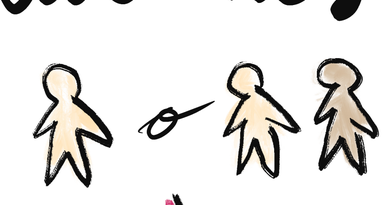
Realidades y retos
de las mujeres nuevas en el sector agrario



Guillermina Fernández

1. Envejecimiento de las jefaturas de explotación
2. Tierra y capital en concentraciones + grandes
3. Acceso a la tierra + rigidez familiar
4. Reducción de la capacidad de producir alimentos

¿Qué nos queda?: nuevas entrantes



explotación ultimos 10 años
negocio agroganadero "
o cooperativa agraria "

MUJERES NUEVAS ENTRANTES EN EL SECTOR AGRARIO

'no son neorrurales'
'no tienen por qué ser personas nuevas'

TERRACTIVA
GRUPO OPERATIVO
encuesta

- 31 mujeres
- +/- 40 años de media
  [y de 28 a 60 años]
- producción vegetal
- 5 con sello ecológico



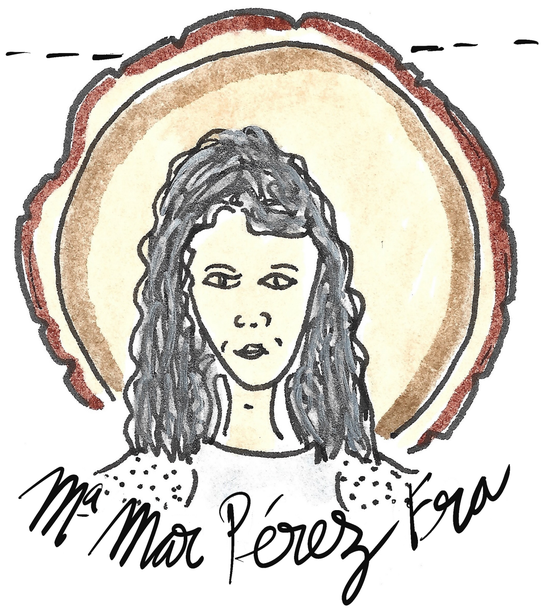
TODAS SE CONSIDERAN LA BRIEGAS

¿Cómo definen el trabajo?
satisfactorio y motivador
pero difícil y duro



Dolores Vázquez

Debate



Mª Mar Pérez Fra

la cuestión de los cuidados
¿qué pasa con la conciliación?

'tienen una cultura alucinante'

y 'una manera de afrontar la vida que la montaña te da'



¿qué pasa con las mujeres que van todos los fines de semana?



Vecino de Cervantes

hay que meterlas en los mapas de la gente que está salvando el mundo rural



GRACIAS A ELLAS EXISTIMOS

MICROCONVERSATORIOS

experiencias y saberes en colectivo

1 Limpiar los caminos
2 Arreglar las traidas
3 Regar —por la tarde ya—

y si luego hay tiempo 4 Fiesta

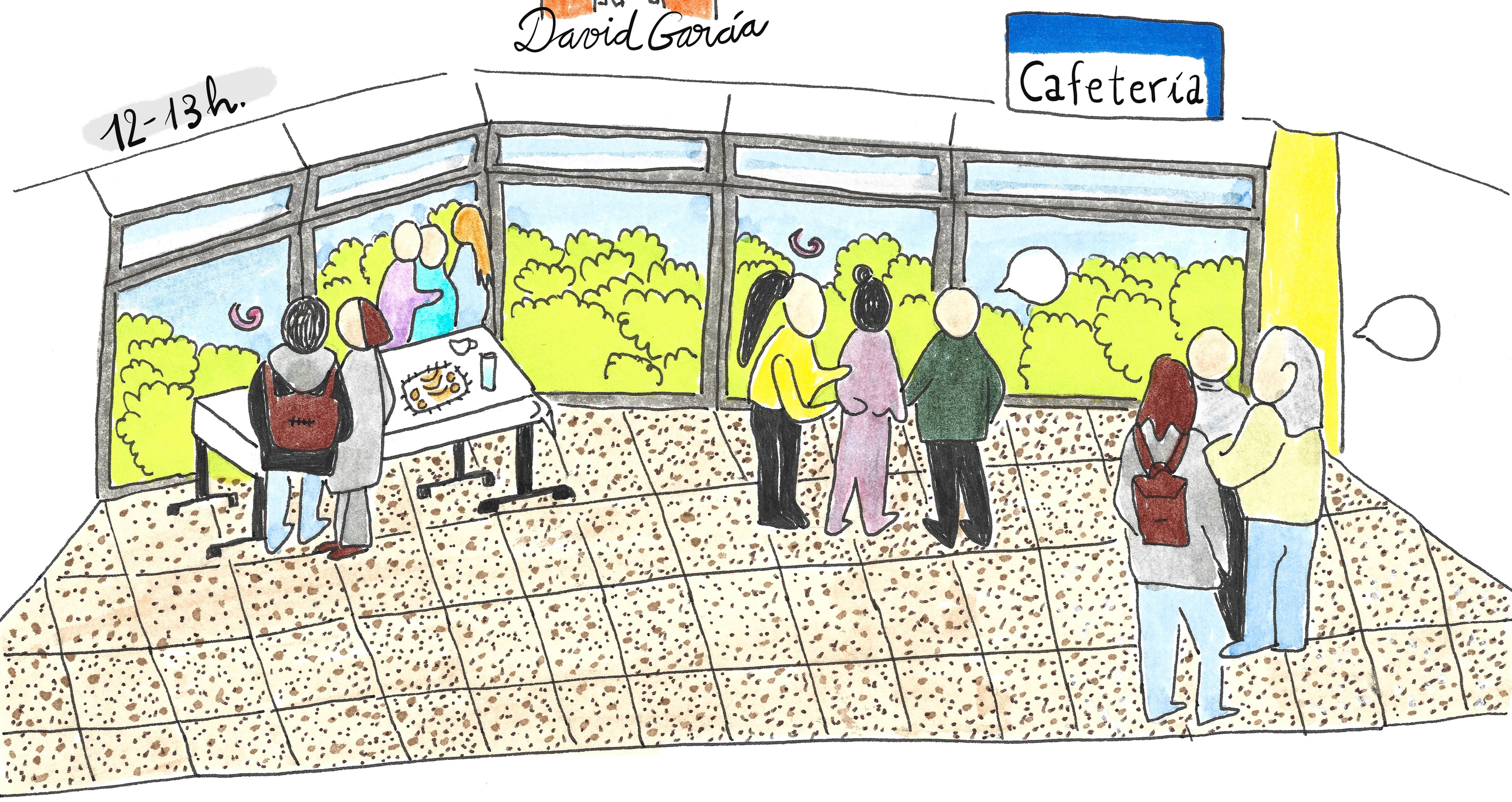
buscar compañeras



David García

→ tarjetas

dinámica espontánea para promover relaciones y juntarnos con quien no conocemos



La recuperación de los oficios tradicionales en femenino

Talleres

- cestería
- papel reciclado
- lana
- huerta
- semillas

Colaboraciones

Banco de tiempo
Lugo
Alrededor del Rural

OFICIOS PARA SIEMPRE
▷ documental



AS ESPIGADORAS

recuperar - conservar - difundir
oficios tradicionales
artesanía y tierra
en el rural

[cestería mixta] base de estrella ←



'hacemos recogida de técnicas y oficios

Cestería

mimbre (la + conocida)
colmo (30-50h de trabajo)
↳ paja de centeno + corteza de silva



pentagonal

'1 pieza de estas no puede estar en el mercado por lo que supone de trabajo y coste'

técnica desde el Paleolítico
se usaba para las colmenas



ASOCIACIÓN DE MUJERES RURALES SAN BARTOLOMÉ DE INSUA

Miriam 'surgió como un sitio donde tener sociedad'

FUSAIOLA
ARTESANÍA TEXTIL

talleres
+ investigación textil
+ enseñanza

↘ 2012

HACE 17 AÑOS

Lourdes

- sembrar
- florear
- sale la baya
- linaza (semilla)
- arrancar
- llevarlo al río para que pudra la cáscara
- tender y secar
- limpiar un banco
- pasar por el rastrillo
- separar el lienzo de la estopa
- mojarlo con saliva (que tiene lisozima)
- en marzo aclarar telar y tejer

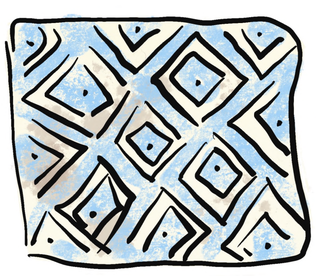
GASCADOLIÑO

Vilalba (Lugo)

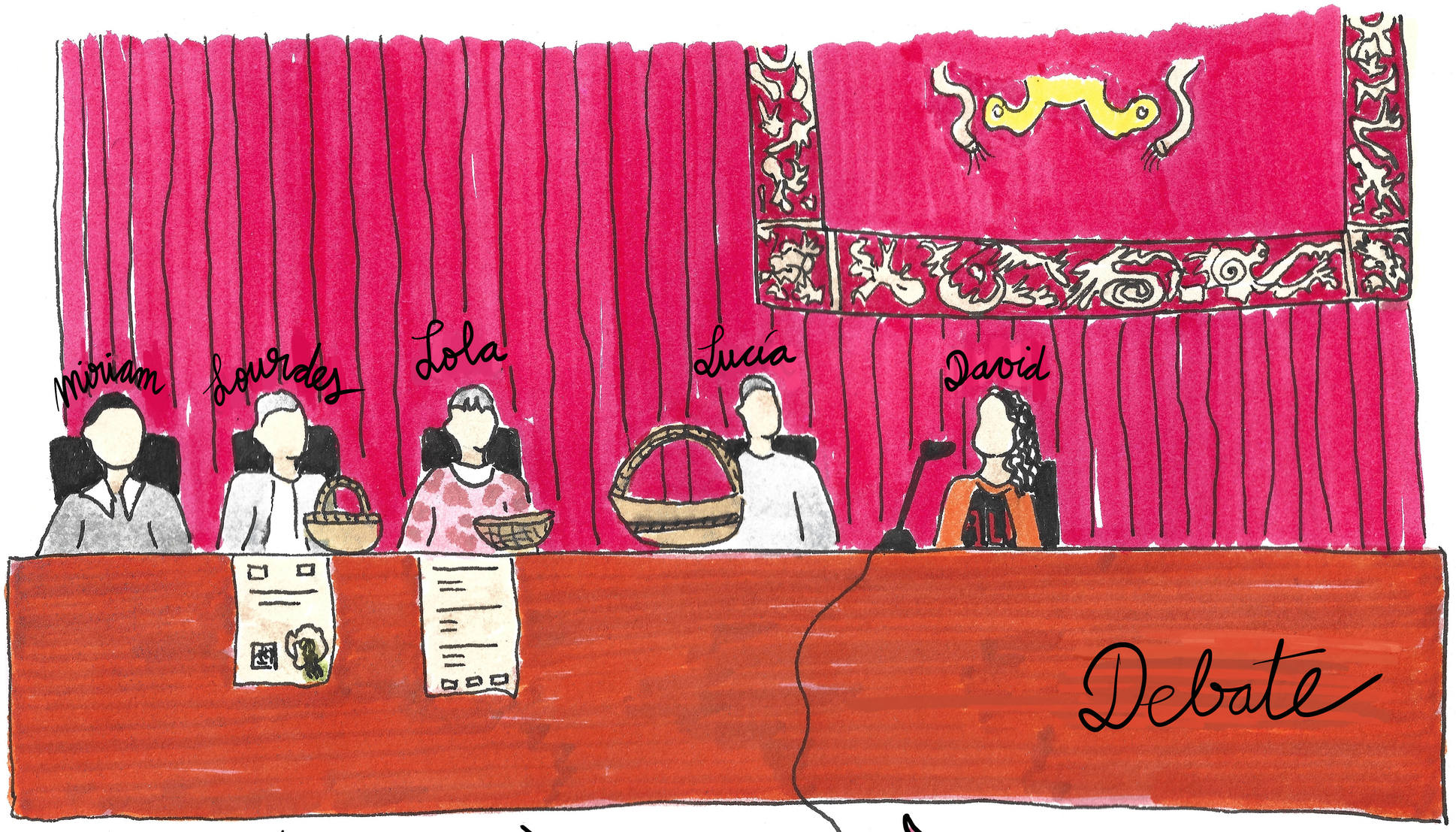
'revivir la cultura alrededor del lino'

'recuperar el oficio y la memoria familiar'

entre ellas estaba mi madre
'hablaban de lo bien que lo pasaban en las foliadas (fiestas)'



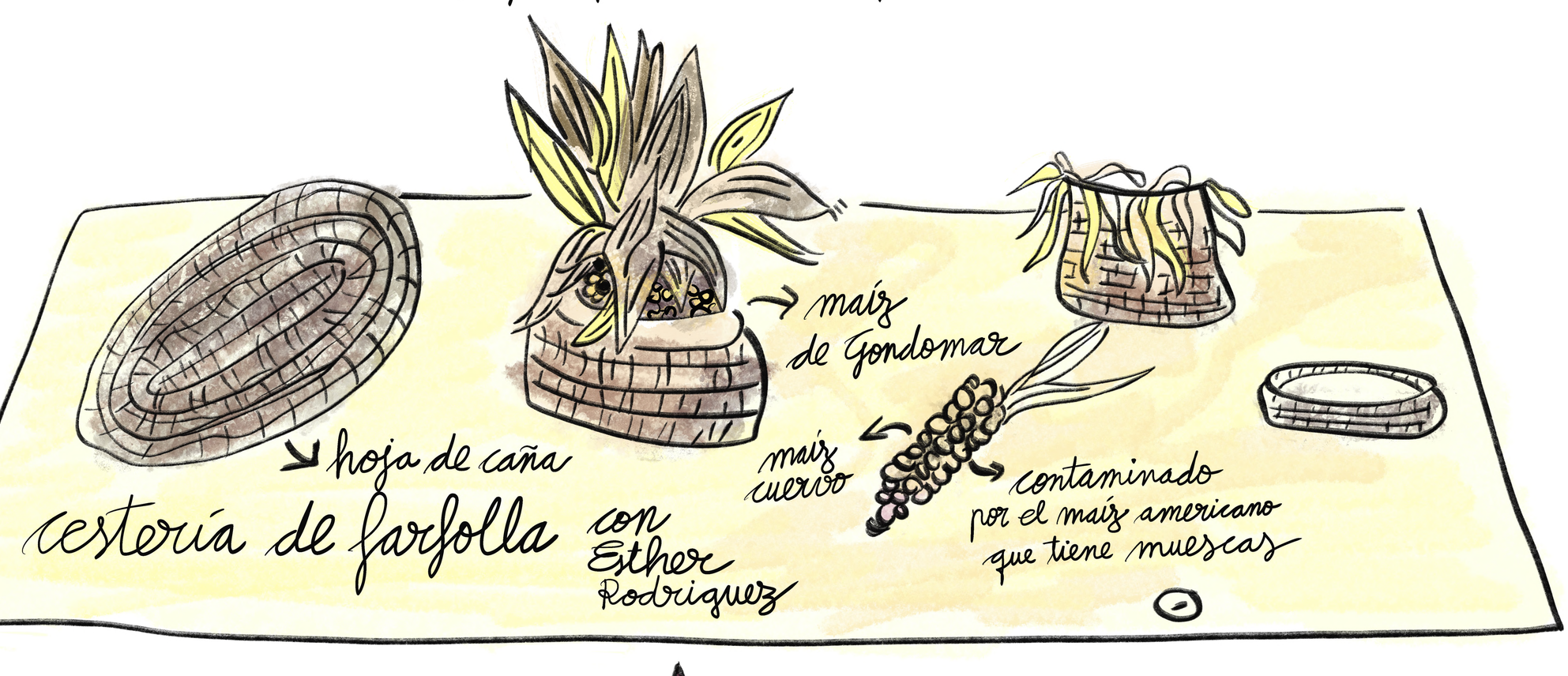
→ fibras naturales


Miriam
Lourdes
Lola
Lucía
David
Debate
el lino y el cáñamo no hace falta sulfatarlos
¿es el cáñamo que se plantaba en Galicia?
polproducción en Estremadura
'Los esteros de la ciudad trabajan con residuos'

Intercambio de semillas



Los tagetes se siembran a principios de la primavera
↳ florean y la huerta necesita flores
'hay que ponerlas siempre'



cestería de farfolla con Esther Rodríguez

Concello de Gondomar

29/09/2011

descubre la cestería de farfolla
en una comida familiar
'antes se usaba la cestería
para meter los huevos'



Esther se propuso, desde entonces,
recuperarla

Talleres paralelos

cestería de farfolla



farfollas de maíz
fibras muy fuertes

hoja de caña

1

humedecer las fibras

estas trabajan

2

hacer nudos

el nudo queda escondido hacia atrás

estas no trabajan

atar

cortar

vueltas 1-1 2-2

3

espiral

esta labor se mira por delante

1 giro, 2 giros, punta y caño para adelante

microorganismos efectivos EM



1. Conocí los microorganismos en 2010 gracias a un japonés que me dijo 'esto vale para todo'
2. 'yo no creía nada'
3. Él se marchó y me dejó 1000 litros de microorganismos
4. los tiré, pero guardé 20 litros y comencé a hacer pruebas
5. Temo Higa
   - ingeniero que trabajaba con fitosanitarios y comenzó a enfermarse → comenzó a investigar con microorganismos

→ una planta que resucitaba

→ crece vida

cogerlos de un suelo no contaminado

fermentar

bolas de arroz + tarro de cristal boca abajo con hojarasca 10-20 días

marcar el sitio donde ponemos el tarro

simbiosis

echarlos en la tierra

es como la receta de la Coca Cola [parece algo mágico, pero no lo es]

divulgar

UNA REVOLUCIÓN PARA SALVAR LA TIERRA

ingredientes

2 l leche pasteurizada
2 Kg azúcar
125 cm³ salsa de soja fermentada
125 cm³ vinagre natural de vino
4 yogures naturales - mejor caducados -
Levadura



coste: 6 € +/- 8 €



4000 l
2 € x l

Huerta de la Escuela Superior Politécnica de Ingeniería (Lugo)

18:00



batidora +

+ ácidos = + lactobacilus
sin aditivos alimentarios

15 días fermentando en 20L → garrafa

¡la garrafa puede explotar!

↘ dejar el tapón sin apretar

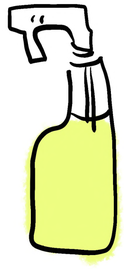
1ª FERMENTACIÓN ANAERÓBICA

2ª fermentación
2 l de la 1ª
+ 1K azúcar
+ harina de soja
+ 1 pizca de sal

20L +

1ª t.

3ª fermentación
1 l de la anterior
azúcar si se necesita



diluida en agua sin cloro

'sabe a champán'