

secretos para contar

Tiempo de hacer

Oficios y emprendimiento



FUNDACIÓN SECRETOS PARA CONTAR

Directora General: Tita Maya

Presidenta Consejo de Administración: Lina Mejía Correa

Directora administrativa: Isabel Cristina Castellanos A.

Directora instalación: Natalia Olano Velásquez

Directora de proyectos: María Isabel Abad L.

Talleristas: Alejandro Gómez J., Carla Natalia Jaramillo B., Carlos Andrés Valencia F., Daniel Úsuga M., Diego Franco G., Juan Luis Vega G., María Alejandra Palacio C., Sebastián Castro P., Sebastián Muñoz R., Silvia Londoño C.

Consejo de Administración: Juan Guillermo Jaramillo C., Beatriz Restrepo G., Carlos Alberto Uribe M., Jorge Mario Ángel A., Manuel Santiago Mejía C., Gloria Inés Palomino L., Diego Paz R., María Cristina Restrepo L., Martha Luz Botero R., Luis Alberto Gómez R., Margarita Inés Restrepo C. Invitado permanente: Gilberto Restrepo V.

Gracias a los aportes de:

Abicano Ltda., Acción Social – Programa Red de Seguridad Alimentaria RESA, Agenciauto S.A., Alcaldía de Medellín - Secretaría de Cultura Ciudadana – Secretaría de Educación, Antioqueña de Negocios Ltda., Arquitectos e Ingenieros S.A. – AIA, Augura, Bimbo de Colombia S.A., Boulevard Mayorca, C.I. Cultivos Miramonte S.A., C.I. Hermeco S.A., Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia, Cervecería Unión S.A., Coca-Cola Servicios de Colombia, Colombiana de Comercio S.A., Comfama, Comfenalco Antioquia, Compañía de Empaques S.A., Compartamos con Colombia, Coninsa Ramón H. S.A., Contegal Medellín S.A., Coordinadora Mercantil S.A., Corantioquia, Corbanacol, Cornare, Corpoayapel, Corporación Banco de Bogotá para el fomento de la educación, Corporación Cultural Cantoalegre, DeLima Marsh, Developing Minds Foundation, Inc., Distrihogar S.A., Dominante Ltda., Edatel S.A. E.S.P, Electrolux de Colombia S.A., Emilio Restrepo Ángel, Emisora Cultural Universidad de Antioquia, Empresas Públicas de Medellín, Exxon Mobil de Colombia, Fábrica de Calcetines Crystal S.A., Fabricato – Tejicónedor S.A., Federación Nacional de Cafeteros – Comité Departamental de Antioquia, Fernando Vélez Escobar, Ferrasa – Fundación Pizarra, Fundación Amigos de Camilo C. y Jonás, Fundación Argos, Fundación Aurelio Llano, Fundación Bancolombia, Fundación Colinversiones, Fundación Éxito, Fundación Fraternidad Medellín, Fundación Grupo Nacional de Chocolates, Fundación Oleoductos de Colombia, Fundación Pinar del Río, Fundación Probán, Fundación Saldarriaga Concha, Fundación Sofía Pérez de Soto, Fundación Suramericana, Fundaunibán, Give to Colombia – Mc Millan Foundation, Give to Colombia – CITI Foundation, Gobernación de Antioquia – Secretaría de Educación para la Cultura de Antioquia, IDEA, Imusa S.A., Indupalma S.A., Industrias Haceb S.A., Interconexión Eléctrica S.A. – ISA, Isagen, Johnson & Johnson de Colombia, Jorge Agudelo Restrepo, LG Electronics, Londoño Gómez S.A., María Luz Ospina Villa, Meriléctrica S.A., Mineros S.A., Nestlé de Colombia, Panasonic, Philip Morris Colombia S.A., Procter & Gamble Industrial Colombia, Productos Familia – Sancela, Protección S.A., RCN Radio, Samsung Electronics, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Setas Colombianas, Sofasa S.A., Solla S.A., Sony Colombia, Tablemac S.A., Tahamí Cultiflores S.A. C.I., Todelar – Transmisora Surandes, Transmetano S.A. E.S.P., Warner Lambert y a otras entidades, fundaciones y personas que han ayudado de manera silenciosa.

TIEMPO DE HACER. Oficios y emprendimiento

Edición: Lina Mejía – Tita Maya. Fundación Secretos para contar.

Textos: Tita Maya y María Isabel Abad L.

Asesoría general y corrección de estilo: Alberto Quiroga

Investigación de campo: Lina Mejía, Tita Maya, María Isabel Abad, Sebastián Castro, Javier Burgos, Juan Luis Vega.

Apoyo en investigación de campo: Silvia Londoño, Diego León Franco, Daniel Úsuga, Sebastián Muñoz, Carla Jaramillo, Alejandro Gómez, María Alejandra Palacio, Carlos Andrés Valencia.

Diseño gráfico y montaje: Carolina Bernal Camargo

Ilustraciones: Alejandra Estrada, Carolina Bernal.

Fotografía: Jorge Montoya, Tita Maya, Diego León Franco, Elisa Echavarría, Gloria Elena Restrepo, Robinson Henao, Ana María Henao, Óscar Vélez, Ballet Folclórico de Antioquia, Corporación Nuestra Gente, Fotocolombia.com/Carlos Humberto Arango, Fotocolombia.com/Erik Bauer, Fotocolombia.com/Lina Vélez.

Corrección ortotipográfica: Úver Valencia

Gracias a la ayuda de:

Promotora de Comercio Social, Corporación Escuela de Música de Jardín, Escuela de Artes y Oficios de Barichara, Comfama-Centro de desarrollo empresarial, Fundación CREATa, Interactuar Famiempresas, Museo de Antioquia, Joca Orange accesorios, El SENA, Artesanías de Colombia, Comfenalco Antioquia, Gloria Morales, Adriana Rendón, Olga Osorio, Milena Bautista, Johana García, Carmen Teresa Ángel, y a todos los artesanos, emprendedores y agricultores del país que nos acogieron en su casa y relataron su historia para inspirar a todos los que creen que ya es tiempo de hacer.

Primera edición: 55.000 colecciones, abril de 2011

Secretos para contar ISBN 978 – 958 – 33 – 8473 – 8

Libro Tiempo de hacer ISBN 978-958-98845-8-4

Impreso en Colombia por Cargraphics.

® Todos los derechos reservados

Secretos para contar

fundasecretos@une.net.co

www.secretosparacontar.com

Tel. 57 (4) 266 41 63

Medellín - Colombia

Material educativo de distribución gratuita, no tiene valor comercial.



*A todos los que han sabido aprender
en las tiendas y en los caminos,
en la huerta, el establo y la arboleda.*

*A todos los que han sido emprendedores
y han sabido sortear con tesón y entusiasmo
los riesgos, los tropiezos y los aciertos.*

CRÓNICAS

Un país de saberes	6
Saber heredar	8
Saber crecer	16
Saber servir	26
Saber aprovechar	34
Saber observar	44
Saber unirse	54

PRÁCTICAS Y MANUALIDADES

Cuidados y belleza	63
Cuidados para la cara	69
La piel del cuerpo	75
El pelo	74
Lavado del pelo	74
Enjuagues para después del champú	77
Tintes naturales	79

Tejidos y costuras

Preparación de fibra de iraca	85
Preparación de fibra de plátano	86
Tejidos gruesos	89
Individuales y canastos	89
Tejidos con telares	90
Tejido macramé	91
Tejido malla	94
Tejido croché	95
Puntadas	96
Telas de retazos	98
Acolchados	100
Apliques en tela	101
Bordados	102

Regalos de la naturaleza	107
Bastones y zurriagos	111
Bambú y guadua	112
Instrumentos musicales	114
El totumo	117
El coco	118
La tagua	119
Flores y hojas secas	120
El barro – vasijas	122
Fiestas y carnavales	127
Tocado	131
Papel maché – máscaras	132
Pintura para maquillaje	134
Pintura sobre tela – telones	135
Pompones	136
Sonajeros	136
Cintas de comparsas	137
La granja integral	141
Actividades de una granja integral	148
Producir en la granja	152
Viveros	153
Deshidratación de frutos secos	156
Encurtidos y mermeladas de la granja	158
Dulces	161
Productos lácteos	164

Un país de saberes

En Colombia hay personas que a fuerza de emprendimiento, imaginación y disciplina han aprendido a hacer algo muy bien y se sienten orgullosas de su arte y de su oficio.

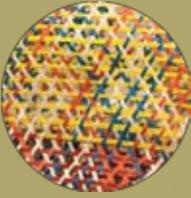
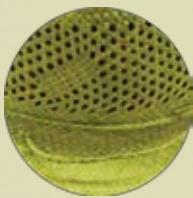
Con el tiempo, ese saber ha llegado a distinguirlos entre su comunidad por la maestría que han alcanzado en lo que saben hacer mejor que nadie, y han conservado los secretos del oficio y se los han enseñado a sus hijos, y estos a su vez a la siguiente generación.

Muchas personas han encontrado en estos saberes una forma digna de vivir y de salir adelante, y a través de los años han logrado consolidar un negocio y a veces una empresa familiar sólida con gran futuro.

Este libro comprende testimonios recogidos a todo lo ancho y largo de Colombia, y quiere servir de inspiración para que otros encuentren en la práctica de los oficios que aquí se enseñan cómo mejorar el bienestar de la vida cotidiana y cómo estas prácticas se pueden convertir en fuentes de ingreso y en la semilla de una empresa personal o familiar.

En el viaje hecho por distintas regiones del país encontramos gentes hospitalarias, atentas y maravillosas. Gentes cuya vida queremos poner de ejemplo en este libro por haberse atrevido a soñar, a innovar, a perseverar y a afrontar con alegría y la frente en alto las dificultades que encontraron en el camino.

A todos los artesanos, a los emprendedores que nos abrieron sus puertas y nos contaron estas historias queremos darles las gracias por haber hecho posible este libro.





Saber heredar

A muchas personas les ha llegado su oficio por herencia. En Colombia existen familias y pueblos enteros de carpinteros, cesteros, tejedores, joyeros, cocineros, en las que todos sus integrantes martillan, enhebran, tejen, repujan y sazonan con naturalidad.

Para los hijos de los carpinteros, es normal el olor del aserrín. En las familias de alfareros todos trabajan el barro con la misma facilidad con que conversan, y en las comunidades de tejedores, todos, grandes y pequeños, hacen y deshacen los nudos sin ni siquiera mirar.

Así, de una generación a otra, artes y oficios se han mantenido en el tiempo y se han convertido para quienes los aprenden y ejercen en una manera de ganarse la vida, en motivo de orgullo y en una forma de vivir.



Pero esta herencia no es de hierro, y lo que se aprende cambia con el tiempo. Cada uno tiene la posibilidad de recibir las enseñanzas de sus padres y transformarlas poniéndole su estilo y adaptándolas a los nuevos tiempos.

El hermano mayor de una familia de tejedores decide llevar las mochilas que hacen sus padres a clientes que están mucho más lejos. El hijo mediano de una familia de alfareros pinta de nuevos colores los jarrones que le enseñaron a hacer sus padres. El menor de una familia de carpinteros consigue una nueva máquina para demorarse menos de lo que tardaban sus abuelos en producir una mesa de comedor.

Saber heredar es recibir y honrar la tradición que se recibe poniéndole un sello propio. Es entender que los hijos pueden darle impulso y nuevos estilos a lo que enseñan los padres porque lo típico, por más típico que sea, siempre puede mejorar. Así es como el ingenio de cada uno puede enriquecer el saber de la tradición.

Saber heredar es ponerle el alma a lo que se aprendió.

La escultora de Ráquira



Rosa María Jerez
Ráquira - Boyacá

Ha tenido varios reconocimientos como escultora del barro. Ella decidió hacer esculturas diferentes con el mismo barro con el que todos en Ráquira hacen vasos y materas.

Cuando tenía 13 años, Rosa María Jerez aprendió de su madre a trabajar el barro como todos sus vecinos de Ráquira, ciudad famosa por sus artesanías desde los tiempos precolombinos. Pero después de haber aprendido la técnica decidió que no iba a hacer los mismos vasos y jarros que todos hacían. Ella quería ser escultora.

Desde muy joven, Rosa María no sigue ningún molde conocido y solo hace los modelos que ella misma inventa. Por eso, cada vez que interviene el barro hace algo nuevo y distinto. De sus manos creativas salen castillos, radios, vírgenes y mujeres que se parecen a ella.

Todas estas esculturas las guarda en un pequeño cuarto de su casa campesina que queda en la parte alta de Ráquira, en una vereda del resguardo occidental. Cuando es necesario, las empaca con cuidado, las baja de la montaña y las lleva con mucho orgullo a las exposiciones y a las ferias de artesanías.

Hoy en día es reconocida como artista, y eso le permite vender sus obras a un buen precio. Y aunque como todos en Ráquira sabe hacer ollas, materas y jarrones, prefiere crear sus esculturas porque puede venderlas como obras exclusivas.



La empresaria del tamarindo

Cuando Francisco era todavía un muchacho, iba a vender las pulpas de tamarindo típicas de Santa Fe de Antioquia en los hoteles del pueblo. El tamarindo era de los pocos productos que había en la región, y muchas familias sabían, por tradición, cómo amasarlo y procesarlo.

Después de muchos años, al ver que el tamarindo dulce tenía tanto éxito entre los turistas, decidió ampliar el negocio, y llevó sus productos a Medellín en 1985. A su negocio lo llamó La antioqueñita.

Para abrir este nuevo mercado, Francisco y Doralba, su sobrina, acudieron a un distribuidor que les ayudó a vender directamente las pulpas de tamarindo en las tiendas y los supermercados de la ciudad. Les iba tan bien en el negocio, que en 1990 pasaron la fábrica a Medellín.

Cuando Francisco murió, Doralba y sus cinco hijos quedaron a cargo del negocio. Para crecerlo, acudieron a Interactuar Famiempresas, que les ayudó a hacer más eficiente el proceso de producción y distribución.

La antioqueñita es ya una marca reconocida. Hoy Doralba y sus hijos se sienten orgullosos del trabajo que han hecho: industrializaron el proceso de producción, buscaron nuevos mercados y llevaron más lejos un saber local.



Doralba González
Medellín - Antioquia

La empresaria del tamarindo ha sacado adelante, con la ayuda de sus cinco hijos, la empresa La antioqueñita, productora de pulpa de tamarindo.



Aprender de la experiencia

Los nietos pueden mejorar sus prácticas si ponen al día todas las herencias que les dejan sus abuelos. Un tejedor anciano aprieta más duro el nudo, un cestero viejo le sabe el genio al fique o a la iraca. Con los años, una joyera sabe cómo es la filigrana, y una yerbatera de toda la vida conoce a fondo los secretos de las plantas.

De carriel al hombro



Familia Agudelo Jericó - Antioquia

La familia Agudelo es reconocida porque la mayoría de sus miembros se han dedicado a la guarnilería. Sus carrieles les han dado la vuelta al mundo.

Jhon Jairo Agudelo, al igual que su padre, sus cuatro hermanos y sus tres hijos mayores, se dedica a hacer carrieles en Jericó. Todos ellos forman una familia que conserva vivo un oficio que lleva más de cien años vigente.

La tradición comenzó en 1895 cuando el español José Manuel Bermúdez llevó a Jericó dos bolsos traídos de España. Los artesanos de entonces, que se dedicaban a hacer monturas y enjalmas, copiaron estos bolsos, les pusieron pelo de animal, varios bolsillos y así crearon el guarniel, que luego se hizo famoso en Antioquia y en Colombia con el nombre de carriel.

El diseño de este bolso era muy particular, pues tenía que tener tantos bolsillos como objetos cargaran los arrieros en sus largos viajes de Jericó a Medellín. En ellos, los arrieros guardaban la barbera, el yesquero, la aguja capotera, el escapulario, las cuentas, los dados, los tabacos y la vela. Y en los bolsillos secretos escondían los amuletos, la estampa de la Virgen del Carmen, el pañuelo con el perfume de la novia, las cartas y el jabón de tierra.



El oficio llegó a extenderse tanto como la arriería y hubo un momento en Jericó en que hubo más de 40 guarnilerías. En una de ellas comenzó a trabajar Darío Agudelo, el padre de esta familia, quien luego se independizó y fundó su propio taller. “Yo no tengo más que darles sino este arte”, le dijo Darío a sus siete hijos, y cinco de ellos continuaron la tradición.

Ellos han sabido adaptar los carrieles a los nuevos tiempos. Cuando las mujeres los comenzaron a usar, hicieron un estilo para ellas. Cuando los niños los llevaron, hicieron unos más pequeños. Hoy hacen portafolios con estilo carriel, estuches de celular, correas, sandalias y carteras.

Pero por más innovaciones que ensayan nunca han dejado de hacer el carriel de siempre, el que han usado presidentes, el mismo que un Papa se llevó como recuerdo, el que a Jericó le ha dado fama y un oficio a los Agudelo de tres generaciones.

La generosidad

Para que un oficio se mantenga vivo es necesario que quienes lo saben hacer sean generosos con su conocimiento y lo enseñen a los más jóvenes. Este proceso es acumulativo: los padres reciben el conocimiento de los mayores, le ponen su propio sello, luego se lo entregan a las siguientes generaciones, que a su vez lo enriquecen.



El hilo conductor

Margarita, María Antonia y Araceli son tres mujeres que pertenecen al pueblo Wayúu. Las tres han aprendido a tejer de sus abuelas y de sus madres.

Desde que eran niñas han visto hacer mochilas, chinchorros y hamacas. Ellas, como el resto de las mujeres de las rancherías o comunidades en las que viven, han aprendido este oficio que es un requisito indispensable para formar su propio hogar.

Todo lo hacen con la mano, con los pies y con una agujita que va enhebrando hilos que forman mochilas redondas de colores llamativos que contrastan con el desierto. En ellas reproducen los motivos que les enseñaron sus abuelas, y también los diseños que ellas mismas se ingenian.

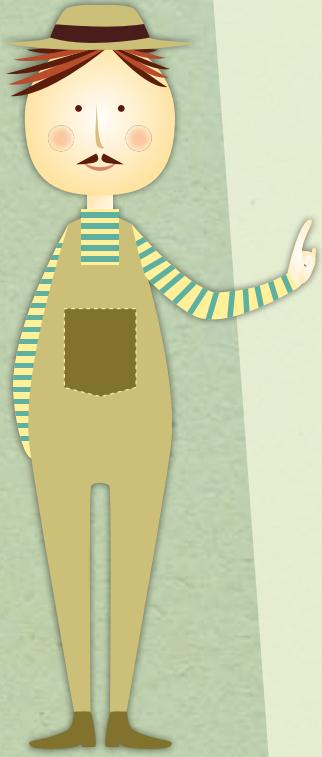
Mientras tejen crean nuevas versiones de lo que aprendieron por herencia. Ahora están haciendo vestidos y telas con los tejidos que tradicionalmente usaban para hacer hamacas y chinchorros.

Margarita, María Antonia y Araceli salieron de sus rancherías hacia Riohacha. En el largo malecón de esta ciudad tejen y venden al mismo tiempo. Gracias a esto han podido educar a sus hijos. Como el resto de las mujeres wayúu, ha sido tejiendo como han podido formar su propio hogar.



Las mujeres Wayúu aprenden de sus abuelas o madres a tejer. Es su ocupación fundamental y la que les da el sustento para vivir.





FulaNo de TAL Nos eNSeÑA

Para crear una empresa, no importa si es grande o pequeña, hay que saber soñar. ¿Cómo?

- 1** Defina la idea:
¿Qué es lo que quiero alcanzar?
- 2** Tenga claro el producto:
¿Qué es lo que voy a hacer o qué voy a ofrecer?
- 3** Explore sus recursos:
¿Qué tengo y qué necesito?
- 4** Busque aliados:
¿Con quién me voy a unir?
- 5** Elija un lugar:
¿Dónde lo voy a vender?
- 6** Escoja sus clientes:
¿Quién me lo puede comprar?
- 7** Idee una manera de promocionarlo:
¿Cómo puedo dar a conocer mi producto?
- 8** Haga cuentas:
¿A cuánto lo debo vender?
- 9** Busque a alguien con experiencia entre sus conocidos:
¿Quién me puede aconsejar?



Saber Crecer

Los negocios tienen reglas para crecer. No crecen así, de repente, de un solo tirón. Tienen una primera etapa de ensoñación, que es cuando aparecen como una posibilidad en la mente de sus creadores. En este momento, cada cual sueña a dónde quiere llegar, qué quiere hacer y cómo quiere vivir.

Después viene el salto: del sueño a la realidad. Y en la realidad están los riesgos y las posibilidades: hay que arriesgar tiempo, trabajo y recursos. Hay que ensayar y equivocarse. Las decisiones acertadas llegan después de hacer varios intentos y de fallar algunas veces.

Poco a poco, la experiencia se va volviendo la mejor maestra y con los días algunos negocios comienzan a dar los primeros resultados: los clientes quedan contentos, la receta toma su punto, se domina la técnica, se aprende a administrar y se vende mejor.



Pero aun en este momento de alegría hay que ser cauteloso, avanzar con calma, aprovechar los logros y seguir creciendo con nuevos recursos, que pueden salir de las utilidades, de nuevos préstamos o de ahorros. Estos recursos sirven para conseguir más clientes, ampliar el local, sacar nuevos productos o mejorar la calidad.

No importa en últimas cuál sea el camino para crecer, pero lo que en ningún momento puede faltar es la honradez, que genera confianza, la pasión, que atrae nuevos aliados, y la perseverancia para vencer los obstáculos.

Saber crecer, entonces, es aprender de las fallas, es pensar en grande, pero sin saltarse ningún paso, es andar despacio para tener resultados más duraderos. Es imprimirle todo el esfuerzo a una idea para que se haga realidad.

Y al fin de cuentas crecerá la empresa, que tendrá más clientes y mejores productos, pero sobre todo, crecerá quien la impulsó. Tendrá la satisfacción de haber armado un camino para hacer realidad lo que al principio soñó.

Un norte claro



Ángel Medardo Becerra
Duitama - Boyacá

Con trabajo, tezón y amor por la madera, este empresario ha sacado adelante su empresa Medarte. Hoy distribuye sus productos con la ayuda de la Promotora de Comercio Social.



Ángel Medardo Becerra aprendió de su padre y sus abuelos a hacer cucharas de madera. A los 19 años decidió independizarse y con dos amigos se internó en el monte (en Labranzagrande, Boyacá) a buscar la madera que necesitaban para fabricar cucharas y cucharones.

Monte adentro, los tres amigos trabajaban sin parar y mientras cortaban, aserraban y pulían la madera, repetían una y otra vez los mismos cuentos que ya sabían de memoria. Los domingos se daban un respiro, cocinaban y se iban a pescar.

Al final del mes llenaban un camión con la mercancía, y uno de los tres se encargaba de llevarla al pueblo y venderla. A su regreso traía el mercado para el mes y la plata de la venta. Cada tres meses, durante un día, Medardo tenía contacto con un mundo diferente al del monte, la madera y sus dos amigos.

En uno de esos días en los que Medardo salió al pueblo, pensó en su futuro y tomó la decisión de no gastarse todas las ganancias. Compró entonces unas máquinas de carpintería, las guardó en la casa de su mamá y volvió de nuevo monte adentro.

Tiempo después se sintió cansado y solo. Soñaba con tener una mujer y un hijo, y decidió salir al mundo, seguir el ejemplo de su cuñado y hacerse albañil.



Duró apenas dos meses como empleado de la construcción, pero fue tiempo suficiente para darse cuenta de que le gustaba trabajar y hacer las cosas bien, y además entendió en qué consistía ser un buen empleado y un buen patrón.

Cuando terminó el contrato en la construcción, volvió a hacer cucharas, y pronto se le ocurrió la ingeniosa idea a hacer bateas y cucharitas en miniatura. Tuvo éxito. La demanda aumentó y los clientes le sugirieron que hiciera nuevos productos. Rescató entonces las máquinas que había comprado y rápidamente aprendió a usarlas.

Pronto necesitó ayuda y comenzó a enseñarles a los vecinos de su vereda pues necesitaba contar con personal bien preparado para poder cumplir con los pedidos de los clientes que iban en continuo aumento.

La vida le sonreía: se había forjado un nombre, los pedidos crecían y cada día le sacaba nuevas figuras a la madera. Pero tenía un problema: las mercancías que producía tenía que transportarlas al hombro o en burro desde la vereda hasta las ciudades donde estaban sus compradores.

Cuando conoció a su mujer, la misma que había soñado en el monte, decidió trasladarse a Duitama. Allí pudo realizar su sueño y fundar su carpintería a la que bautizó Medarte, y en la que hoy en día trabajan 23 empleados, a quienes trata muy bien, como un día le gustó que lo trataran a él.

El ahorro

Quien ahorra un poco de lo que gana todos los meses tendrá un capital que le dará tranquilidad en los momentos de crisis o la posibilidad de agrandar el negocio. Ahorrar es una rutina que con el tiempo se vuelve rentable.



Crecer con amor



Lina Marcela Idárraga
El Retiro - Antioquia

Corcovado produce quesos de cabra tipo gouda, ahumados y de untar. Ha ganado en varias ocasiones el concurso de la gobernación Antójate de Antioquia.

Lina Marcela estudió administración agropecuaria en Medellín, y al terminar se fue a vivir a la vereda el Chuscal (en El Retiro, Antioquia) a cuidar cinco cabritas.

Un día contactó a un primo lejano que cuidaba 10 cabras. El amor que ambos sentían por los cabritos los unió y pronto se convirtieron en una pareja.

Juntos investigaron todo lo relacionado con el ganado caprino, muy poco conocido en Antioquia. Aprendieron sobre las razas que hay, el manejo de la leche que es muy nutritiva y la fabricación de quesos, muy apreciados en otros países del mundo.

Después multiplicaron los quince cabritos que tenían entre los dos, vendieron a sus vecinos la leche que ordeñaban y con el tiempo aprendieron a fabricar y comercializar sus propios quesos. Con las ganancias que obtuvieron y algunos préstamos, construyeron en medio de la montaña una planta de producción para procesar y empacar todos sus productos.

Diez años han pasado desde que esta historia empezó con dos primos lejanos que juntaron 15 cabritos. Hoy tienen 90 cabras y producen quesos con su propia marca, Corcovado.

El amor y el negocio lograron crecer con la paciencia y la inteligencia que nunca les faltó.



El pequeño que creció

En 1988, preocupada por los gastos de su casa en Buga, Martha decidió ayudarle a su marido y montó una venta de paletas con la receta que le había dado una amiga. Decidió bautizar el negocio con el nombre de su pequeño hijo, al que cuidaba mientras hacía las paletas. Así nacieron los Helados Pipe.

Las paletas se acababan en un santiamén, y pronto los niños del pueblo, clientes muy exigentes, empezaron a pedir nuevos sabores. Martha ensayó otras recetas y sacó a la venta nuevos helados de frutas, de pasas, de arequipe y de chicle. Todos tuvieron éxito.

Semanas después de estos ensayos, las cubetas atestaban su nevera y las de sus vecinas. No daba abasto con la demanda y no tenía donde guardar tantas paletas. Hizo un esfuerzo, ahorró y compró un gran congelador.

Con los meses, los clientes empezaron a amontonarse en la puerta de su casa. Para satisfacer el gusto de tanta gente, contrató a tres tilineros para que fueran por las calurosas calles de Buga a anunciar a los cuatro vientos sus helados.

Veintidós años después, Martha hace 400 helados todos los días. Ahora ella puede decir con orgullo que comenzó con una venta de paletas para ayudarle a su marido, y su marido terminó trabajando para las paletas. Con la perseverancia de Martha, los Helados Pipe y Pipe, su hijo, crecieron y salieron adelante.



Helados Pipe
Buga - Valle

Lo que comenzó siendo un negocio de paletas para tener unos ingresos adicionales, se volvió con los años en la empresa familiar. Hoy Martha cuenta con personal que le ayuda con la producción.



El poder de adaptación



Mariela Arango
Jardín - Antioquia

Doña Mariela ha ganado con varios productos el concurso Antójate de Antioquia y gracias a eso ha obtenido el registro Invima y la distribución de sus productos en algunos supermercados.

Cuando doña Mariela se trasladó con su marido a vivir a Jardín, en 1990, se le metió en la cabeza que podía aprovechar su famosa receta de jalea y gelatina de pata para comenzar su propio negocio, al que llamó Dulces del Jardín.

Doña Mariela era disciplinada y se dedicó a hacer jaleas y gelatinas de pata que tenían la salida asegurada, pero su imaginación era inquieta y comenzó a ensayar nuevas recetas con las flores y frutas que estaban a la mano.

Como en todo negocio, en Dulces del Jardín no faltaban las dificultades, pero la suerte siempre estuvo a su favor porque doña Mariela supo ver oportunidades en los problemas que se le presentaban. Y por eso, cuando se le quemaron las panelitas, las recubrió con chocolate e inventó un nuevo producto. Cuando vio que las rosas se marchitaban en el jardín de la escuela, creó una mermelada con sus pétalos. Cuando quiso crecer el negocio, fue a buscar a los clientes a pueblos lejanos.

Los dulces de doña Mariela, tan bien empacados y etiquetados, se venden ahora en varias ciudades del país. Todos ellos vienen del corazón del Suroeste antioqueño, del municipio de Jardín, de la casa grande de arriba de la plaza, de esa cocina que ayer carecía de casi todo y hoy en día está hecha con todas las ley, de esta familia que trabaja unida y de una mamá que siempre creyó en lo que sabía hacer.



Crecer la plaza

Los llaneros que vivían en las fincas del Restrepo juntaban el arroz que sobraba de las cosechas y lo mezclaban con cuajada para hacer el pan de arroz, una de las delicias típicas del llano, que dio origen a varias empresas en la región.

Germán trabajó por varios años en una de estas empresas que pertenecía a su hermano. Pero un día de 1994 decidió montar su propio negocio, y con el apoyo de su hermano fundó Comestibles El Gaván.

Comenzó vendiendo sus productos en Villavicencio, pero para llegar más lejos, montó en la moto toda la mercancía y se fue a tocar puertas a Bogotá. A los nuevos clientes de la capital les gustó su pan de arroz, le hicieron continuos pedidos y las ventas aumentaron. Germán se sintió estimulado y entendió que el éxito obtenido era un reto para mejorar su negocio. Con la ayuda de su esposa, creció el tamaño de la planta de producción, diseñó una nueva etiqueta, montó una página web y se dedicó a ensayar nuevos trucos para mejorar su receta.

Comestibles El Gaván ha cosechado muchos triunfos en sus 16 años de vida: ha abierto nuevos mercados, ha crecido sus ventas, ha dado empleo, pero sobre todo ha logrado que los clientes de varias ciudades de Colombia no tengan que desplazarse hasta las fincas llaneras para probar un pan de arroz de gran calidad.

Hoy en día, Germán comparte con su hermano sus triunfos y aprendizajes. Entre los dos hay, más que competencia, una gran complicidad.



Germán Gordillo y Jenny Moreno
Villavicencio - Meta

La empresa de pan de arroz tiene una producción mensual de 10.000 paquetes y gracias a la Promotora de Comercio Social tiene una amplia red de distribución.

Ser recursivo

Los empresarios obtienen mejores resultados si reaccionan de manera creativa ante sus problemas. Por eso, si es demorado un proceso, inventan otro más rápido. Si los clientes están muy lejos, buscan la manera de ir a su encuentro. Si la materia prima es muy costosa, encuentran otra que la pueda reemplazar. Esa virtud tan necesaria se llama recursividad.



Creer en sí mismo



Gustavo Santos
Ibagué - Tolima

Como desplazado llegó a Ibagué con la confianza en sí mismo y con ganas de trabajar. Hoy tiene junto con su esposa una empresa de bisutería de fique prensado.

Gustavo llegó a Ibagué sin más futuro que las ganas de salir adelante. Venía de la vereda Laureles Cocora, tenía 23 años y ya había vivido el horror de la guerra. Entró al Sena a hacer un curso sobre fique prensado, en donde aprendió hacer lámparas y bateas, y con la misma técnica comenzó a hacer bisutería. Luego, con su esposa, consiguió una libra de fique, e inspirado en la naturaleza, fabricó las primeras muestras de collares para vender.

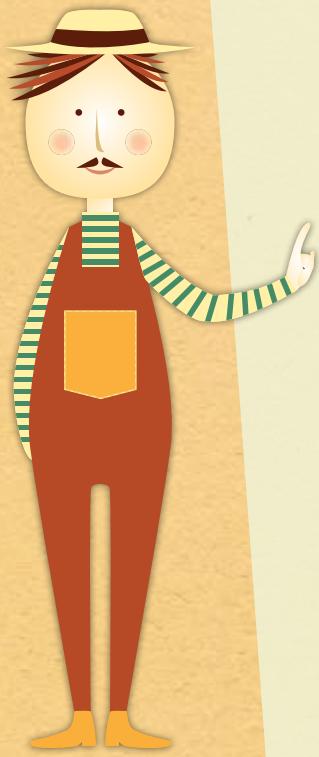
Después de un tiempo, pidió un préstamo en el banco. A la gerente le dijo que podía respaldar la deuda con su compromiso y su talento. Ella le creyó y a los pocos días ya contaba con dos millones de pesos con los que pudo comprar la materia prima que necesitaba.

Por ese entonces, la Fundación ATA hizo una convocatoria para buscar nuevos proyectos y talentos de la región, y Gustavo se presentó y salió elegido. Aprendió sobre costos, mercadeo y ventas, y animado con sus nuevos conocimientos, se lanzó a conquistar nuevas plazas. Primero en otras ciudades, luego en otros países.

Para lo primero viajó a Medellín, donde conoció grandes distribuidores, y para llevar su mercancía al extranjero, hizo contactos en las ferias con comerciantes de Puerto Rico y Estados Unidos que hoy le ayudan a exportar sus productos.

De su experiencia dice que la clave de sus logros ha sido no quedarse esperando a que le caigan las ayudas del cielo, sino creer en sí mismo y ponerse a trabajar.





FulaNo de TAL Nos eNSEÑA

Un negocio, por más pequeño que sea, debe tener un presupuesto, que es una proyección de ingresos, gastos y utilidades.

Para conocer el tamaño del negocio y qué tan posible y exitoso puede ser, debe:

- Conocer el mercado, es decir, saber qué tanto se está vendiendo el producto y si hay gente dispuesta a comprarlo.
- Conocer muy bien el precio al que se está vendiendo el producto que voy a ofrecer.

Si decido montar el negocio tengo que considerar una inversión inicial, que se hace por una sola vez y también unos gastos del día a día del negocio.

Para la inversión inicial debe preguntarse:

- ¿Cuánto me cuestan los equipos necesarios para producir o vender el producto?
- ¿Cuánto me cuesta adecuar el sitio?
- ¿Cuánto me cuestan los permisos que requiero para comenzar a operar?

Para tener claros los gastos del día a día. Es decir, para saber cuánto le cuesta sostener el negocio, debe calcular lo que debe pagar por:

- El arriendo del sitio.
- Los servicios públicos.
- La materia prima.
- Los salarios (recuerde incluir el suyo).
- Otros gastos (préstamos o transporte).

En general, debe pensar en los recursos que necesita para fabricar, almacenar, distribuir y hacer conocer su producto. Incluya un mínimo de caja para operar diariamente.



S a b e r S e r v i r

El que tenga tienda que la atienda, dice el dicho. Y es verdad: atender el propio negocio, estar al frente de él, poner una cara amable y demostrar que uno está dispuesto a dar un buen servicio hace la diferencia y sirve, como un imán, para atraer a los clientes y animarlos a entrar.

Así como el tendero, también el barbero, la costurera, la masajista y el cocinero se dedican a servir y a procurar el bienestar de los demás. Todos ellos viven cara a cara a la gente y esto les exige una cualidad: saber escuchar.

Una costurera, además de conocer muy bien la máquina de coser para hacer pretinas, ruedos y puntadas, debe saber cuáles son los gustos de la persona que va a vestir. Solo una vez sepa qué colores prefiere, cuál corte le gusta más, puede comenzar a sugerir.



Porque cada cliente es único. Un peluquero no puede hacer el mismo peinado a todos sus clientes, un cocinero no puede pretender que un solo plato le guste a todos y un albañil debe comprender todo lo que su cliente necesita antes de empezar a trabajar.

Por eso, quien sirve, además de saber muy bien la técnica de su oficio, debe tener una buena actitud, ser recursivo, buscar soluciones a los problemas que se presentan y tratar a cada persona que atiende de manera especial.

Saber servir es poder ponerse en el lugar del otro, es entender que cada uno tiene sus propias necesidades, es poner el talento y el conocimiento en función de la persona que está al frente, es atender a cada cliente como si fuera el único para que regrese y riegue la buena fama entre los demás.

Los dos oficios



Jorge Enrique Henao
Guatapé - Antioquia

Aprendió dos oficios, peluquería y electricidad. De ahí el nombre de su negocio: Peluquería Electrotodo.

Don Jorge aprendió las primeras lecciones de peluquería y barbería con su papá, que era el peluquero de algunas veredas de Angostura. Siguiendo su ejemplo, estudió peluquería y montó su propio negocio en el pueblo. Al ver su buen trabajo, los administradores de una hidroeléctrica que se estaba construyendo en la zona lo contrataron como el barbero oficial de la empresa.

Una vez allí, pensó que podía aprovechar el tiempo libre que tenía para aprender un nuevo oficio y buscó a un compañero para que le enseñara todos los trucos que debía saber para ser un buen electricista. Luego se trasladó a Guatapé, alquiló un local y encima de la puerta puso un letrero que decía Peluquería Electrotodo, anunciando así los dos servicios que ofrecía: la peluquería y la electricidad.

Hoy, al entrar en su negocio, es posible encontrar, a un lado, la silla de barbería, las cuchillas y la piedra lumbre que aún conserva de su papá, y en el otro, todo su equipo de electricista.

No importa si se trata de un corte de pelo o de un corte de la luz, en ambos casos don Jorge le puede ayudar.



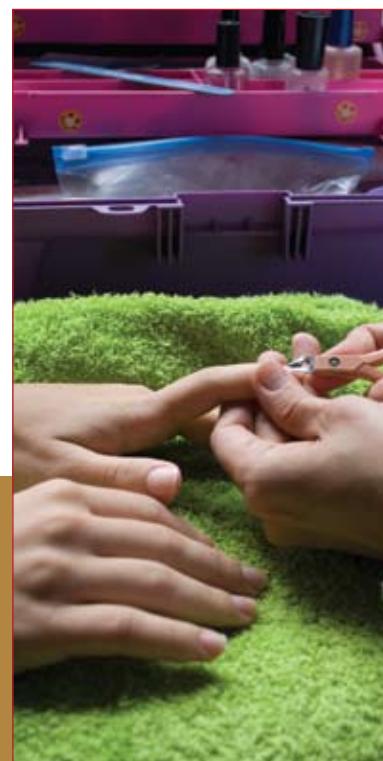
Mala suerte, buena suerte

Maritza tenía un negocio de frutas en Villa de Leyva, pero su mamá sufrió un accidente y tuvo que abandonarlo para dedicarse a cuidarla y a ayudarle en su recuperación.

En una clínica de Bogotá aprendió a hacer masajes terapéuticos, y con este conocimiento pudo despertar de nuevo las piernas adormiladas de su mamá.

Con el tiempo, Maritza se dio cuenta de que tenía talento, le gustaba servir, aliviar y embellecer. Hizo varios cursos de belleza en el Sena y aprendió otros tipos de masajes, los secretos de algunas cremas, y supo que las frutas que antes vendía, y con las que siempre había estado familiarizada, se podían utilizar en función de la belleza.

Hoy hace masajes a domicilio en Villa de Leyva. Va de un hotel a otro con sus cremas y conocimientos. Lo que en un principio parecía un accidente lamentable, fue para ella la oportunidad de encontrar su verdadera vocación.

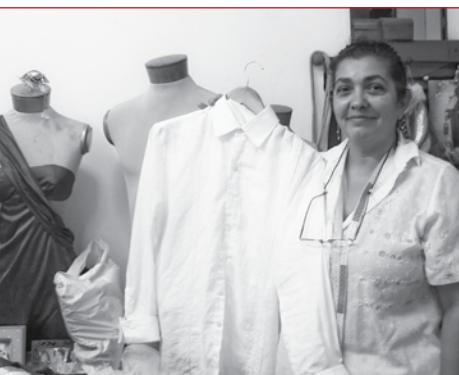


Maritza Castellanos
Villa de Leyva - Boyacá

Después de ayudarle a su mamá a recuperarse de un accidente, descubrió que tenía talento para hacer masajes. Hoy es masajista en Villa de Leyva.

La mente abierta

Una mente positiva y abierta tiene más posibilidades de lograr lo que se propone. El optimismo y los buenos pensamientos son una especie de palanca que ayuda a poner las circunstancias a favor.



Kathia Klerers
Cartagena - Bolívar

Es la tercera generación de una familia de modistas. En los treinta años que lleva en el oficio, ha visto crecer sus clientes, y ha visto cambiar las modas y los estilos.

Punto cadeneta

La abuela de Kathia Klerers era una excelente bordadora y su fama se había extendido por Lorica y todo el bajo Sinú. Pachita Klerers, su mamá, era también una modista reconocida de Cartagena. Para Kathia, las telas, las agujas y los ovillos hacían parte del paisaje de su infancia, y bordar y hacer vestidos era un arte que le resultaba natural.

A lo largo de todos los años que lleva como costurera sus clientas han ido a buscarla en los momentos claves de la vida, como la primera comunión, el cumplir quince y los matrimonios. Cuando entran a su taller les pregunta cómo se sueñan su vestido, y según lo que ellas quieran les hace uno largo o corto, escotado o más recatado. Algunas, incluso, le hacen encargos de urgencia por teléfono, y recurre entonces al cuadernito donde guarda todas las medidas que ha tomado y en cuestión de horas logra producir faldas y camisas con recamados y arandeles.

No todas sus clientas tienen afán. Desde 1989, tiene una clienta que es paciente y de la cual conserva intactas todas sus medidas: la virgen María. La costumbre de hacer su guardarropa nació el día que Kathia le hizo la promesa a María Auxiliadora de hacerle los vestidos a cambio de que aliviara la enfermedad de su hijo recién nacido. Desde entonces, todos los años entra al espacio reservado donde la virgen se encuentra para volverla a engalanar.

En los treinta años que lleva cosiendo ha visto pasar muchas modas, ha visto crecer a sus clientas, y la vida le ha dado mucha tela para cortar.



La tienda ambulante

Nicolás García trabajaba como vendedor en el centro de Medellín. Él, que tenía dotes de culebrero y fama de buen andador, le propuso a su señora que en vez de pagar arriendo, servicios y de esperar a que los clientes llegaran, fueran ellos mismos a buscarlos por todas las veredas de los municipios cercanos. Metieron la mercancía en el carro y se echaron a andar.

En 2002, cuando empezaron, tenían pocos artículos para ofrecer, pero hoy venden más de 300, desde los más pequeños hasta los más grandes. Ahora venden de manera directa y por encargo: en La Estrella, Itagüí, Sabaneta, El Retiro, Santa Elena, Girardota, Copacabana y Barbosa, siguiendo las rutas que programan cada mes.

Venden en familia, con su pequeño hijo a bordo. Los grandes y los más chiquitos de lejos reconocen las retahilas y los refranes de Nicolás, que con ese trabajo pudo sacarle partido a sus dotes de culebrero y andador.



**Nicolás García
y Liliana Arias**
Medellín - Antioquia

Decidieron montar la mercancía en un carro para venderla en las veredas de los municipios más cercanos a Medellín.





Saber a aprovechar

La naturaleza en Colombia es abundante, variada y generosa.

Es un privilegio vivir en un territorio como el nuestro, que tiene animales grandes y diminutos, paisajes sorprendentes y diversos, frutas de todos los tamaños y colores, y plantas, que si se saben utilizar, pueden servir para crear un gran botiquín medicinal.

Concientes de esta riqueza, han surgido, en el eje cafetero, en el desierto, en los grandes ríos y a orillas del mar, entusiastas del turismo que, sin dañar la naturaleza, guían a los visitantes por los lugares que siempre han transitado y que mejor conocen.



Han surgido también estudiosos de las plantas, que convierten la variedad de especies, en cremas, aromáticas, jugos, polvos, aceites y cápsulas para sanar.

También hay quienes aprovechan todo lo que genera su granja y lo transforman y reutilizan para hacer nuevos productos: desde mermeladas, bocadillos y dulces con las frutas, hasta bolsos, tanques y casas con residuos plásticos.

Es gracias al asombro, al ingenio, que ellos pueden hacer del árbol, balsa; de la tierra, abono; de la leche, queso; de las palabras, historias, y de su voz, canción.

Saber aprovechar es, en últimas, tomar conciencia de la riqueza que hay alrededor.

El arte de tocar todas las puertas



**Nubia del Carmen
Rubio Flórez**
Cartagena - Bolívar

Después de haber superado varios obstáculos, Nubia del Carmen ha podido sacar su empresa adelante. Ahora pone a su favor la abundancia de coco y de turistas que hay en Cartagena.

Jefe de sí mismo

Quien decide tener su propio negocio se hace jefe de sí mismo. Esto le exige tener autonomía y disciplina. Autonomía para tomar sus propias decisiones y plantearse sus metas; y disciplina para poderlas cumplir.

En el año 2001, Carmen necesitaba una fuente de ingresos para poder sostener a su familia. Aprovechando la abundancia de coco que había en la costa, le compró a un santandereano una receta para hacer cocadas, y con una socia comenzó a venderlas. Diariamente, distribuían las cocadas en las tiendas de algunos barrios de Cartagena y les iba muy bien. Pero a los dos años, las dos socias se separaron y Carmen fundó su propio negocio: Dulces del Portal.

Un día se enteró por el periódico que había una convocatoria para un concurso de la Cámara de Comercio de Cartagena. Presentó su producto y se lo ganó. Y aunque todos la felicitaron por sus cocadas, le aconsejaron que sacara el registro Invima para que pudiera venderlas a mayor escala. El problema que tenía era que para obtenerlo necesitaba tener un buen espacio para la producción.

Se puso a buscar un terreno para construir su empresa y posibilidades de préstamos en los bancos. Después de mucho esfuerzo, pudo inaugurar el 16 de diciembre de 2005 su propia fábrica.



Con el registro Invima en la mano, lo que siguió para Carmen fue buscar nuevos clientes. Participó en un concurso y fue seleccionada para llevar los dulces típicos a la cadena de hoteles Charleston. Buscó un grupo de palenqueras que le ayudaron a vender. Comercializó sus cocadas en un almacén del aeropuerto. Abrió un correo electrónico y comenzó a enviar las cotizaciones de sus dulces a clientes en toda Cartagena. Además, comenzó a sacar nuevas variedades de cocadas (de coco con piña, con mora, con corozo y con guayaba) para atender distintos eventos en la ciudad.

Con estos avances buscó ayuda de la Fundación Minuto de Dios, que la ayudó con capacitación, con el diseño del empaque, del logo y de la marca. Luego fue Proexport quien la contrató para que hiciera los dulces de los cruceros que llegaban a Cartagena.

Los Dulces del Portal ya tienen planta, permisos, una buena contabilidad, una red de clientes y cuatro mujeres cabeza de familia que trabajan con ella. Carmen es una cartagenera entusiasta. En los nueve años que lleva el negocio, no ha parado de tocar puertas ni de trabajar.

Cuide su dinero

Cuando vaya a solicitar un crédito verifique que la entidad o corporación que le hace el préstamo sea seria y responsable. Fíjese bien a cómo están los intereses del mercado y compárelos con lo que le ofrecen. Tenga en cuenta que el préstamo que haga sea para invertirlo en su negocio y no para pagar las cuentas personales del día a día.



El placer de un buen café



Jesús Bedoya
Salento - Quindío

Su idea es que en Colombia podamos tomar un café de exportación. El café Jesús Martín tiene dos puntos de venta: uno en la plaza del municipio de Salento y otro en el Valle del Cocora. Allá vende bolsas de café en grano y molido y distintas preparaciones de café.

Jesús siempre estuvo familiarizado con el café porque su padre era un caficultor de Quimbaya, Quindío. De niño, en la finca, veía como los trabajadores sembraban, recolectaban y secaban el café. Siendo más grande, se enteró que empresas de otros países se encargaban de tostarlo, molerlo, empacarlo y prepararlo para que otros, muy lejos de Colombia, lo pudieran disfrutar.

En el 2000, se propuso hacer que los colombianos tomaran el mejor café del planeta, y creó el Café Jesús Martín en el municipio de Salento (Quindío). Desde entonces prepara un café tan bueno como el que le ha dado la fama a Colombia en todo el mundo.

Su única estrategia de venta ha sido la del boca a boca, que consiste en confiar en que los clientes satisfechos recomiendan su café a una multitud de clientes más. Él mismo tuesta el café y le garantiza a quien lo prueba que se trata de un producto especial por muchas razones: por las buenas prácticas de los caficultores a quienes les compra; por la tierra volcánica de Salento, rica en nutrientes; por la selección minuciosa que él hace de los granos y por la preparación, que siempre está a cargo de un experto.

Cuando alguien prueba el Café de Jesús Martín, está probando, además de la bebida, una historia, una cultura, un ritual, y goza del privilegio de tomarse un café de exportación en su lugar de origen. Por eso, sus clientes satisfechos salen a contarles a sus amigos para que ellos también lo puedan disfrutar.



Trabajar con lo que hay

Don Elías era jornalero y heredó de su papá una finca cafetera de cuatro hectáreas que hoy trabaja como caficultor. Con el tiempo, fue tomando conciencia de que el cultivo del café era toda una cultura que valía la pena dar a conocer, y convirtió su finca en un espacio turístico para mostrarles a los visitantes, colombianos y extranjeros, cómo funciona una finca cafetera.

Hoy en día, lleva a los turistas por toda su parcela y les enseña, a veces por señas y otras ayudado por traductores, cómo es una semilla de café, cómo se siembra, se pela, se lava, se seca, se tuesta, se muele, se prepara y se toma en un buen tinto. Ahora es famoso no solo en Salento, donde todo el mundo lo conoce como don Elías, sino en el mundo entero, a donde llega a través de las fotos que los turistas se llevan de recuerdo.

Don Elías descubrió que lo que tenía y lo que sabía le servía para crear algo nuevo que era de interés para los otros. Todos los que lo visitan salen contentos porque aprendieron cómo se cultiva el café que se toman todos los días.



Don Elías Quintero
Salento - Quindío

Vio que en su terreno podía armar un proyecto turístico y enseñarles a los visitantes todo lo relativo a la cultura del café.



Illuminar a una comunidad



**Luis Eduardo Díaz
y Regina Castrillón**
Ibagué - Tolima

Muchas familias sirven
a esta empresa como
proveedores y viven
de este trabajo.

En 1977, Luis Eduardo y Regina adquirieron en Medellín una fábrica de faroles de papel para vender en Navidad. En 1980, la pareja se trasladó a Ibagué y con ellos viajó la fábrica.

Una vez se instalaron, identificaron varias familias que tuvieran necesidad de empleo y que pudieran trabajar desde sus casas. Hoy, casi cuarenta familias viven de hacer faroles de Navidad. Las familias reciben capacitación, los materiales y Regina y su equipo les hacen seguimiento para garantizar la calidad.

Después de trabajar todo el año para producir alrededor de un millón de faroles que venden en los almacenes de cadena, todos se reúnen en la oficina el 24 de diciembre y celebran porque con sus manos iluminaron miles de hogares colombianos.

Gracias a su esfuerzo, Regina y Luis Eduardo han creado, más que una empresa, una gran comunidad.



Mucho por descubrir

William estudió ingeniería agrónoma, se especializó en plantas medicinales y aromáticas y trabajó muchos años como instructor del Sena. Con este conocimiento sobre las plantas, desarrolló un producto nuevo, las aromáticas líquidas emulsionables y, en el 2002, creó Herba Aromas, su propia empresa.

Las aromáticas que William produce tienen muchas bondades: sirven como bebidas, como saborizantes de la carne y de las tortas y tienen propiedades terapéuticas.

Él se ha propuesto aprovechar la rica variedad de plantas que hay en Colombia y de la cual poco se conoce. No concibe que en la actualidad solo se reconozcan oficialmente en el país 200 plantas con propiedades terapéuticas, cuando José Celestino Mutis logró encontrar en la expedición botánica, hace doscientos años, más de 6.000 plantas medicinales.

Él sigue investigando para descubrir nuevas bondades de la pera, de la uchuva, de la naranja, del tamarindo y de muchas otras frutas y plantas que ahora vende en sus aromáticas líquidas pero que más adelante venderá en aromáticas efervescentes. Porque William no se cansa de descubrir ni de inventar.



William Dávila Patiño
Manizales - Caldas

Desarrolló su producto de aromáticas líquidas emulsionables aprovechando la diversidad de plantas de Colombia.

Realizar un sueño

Después de que una idea se ha instalado en la cabeza hay que pasar a la acción. Esa es la iniciativa: buscar que los sueños dejen de ser ideas vagas y se hagan realidad.



Por accidente



José Luis Ochoa Rojas
La Pintada - Antioquia

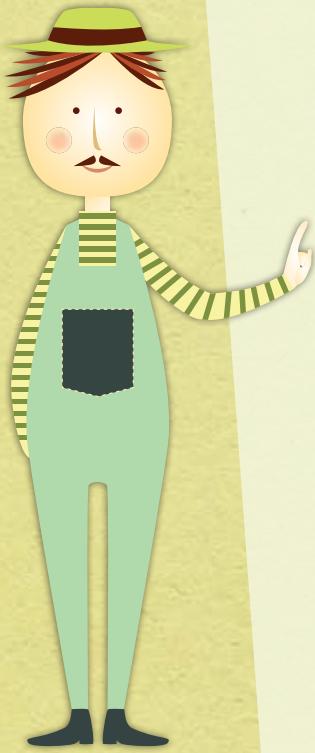
Para aprovechar el tiempo durante una incapacidad, José Luis aprendió a trabajar el cuero.

Un día, José Luis se cayó de un caballo mientras hacía su labor de vaquería diaria en una finca en La Pintada, Antioquia. Se dañó la rodilla y quedó incapacitado durante cuatro meses.

Él, que estaba acostumbrado a trabajar, pensó que para no aburrirse con tanta quietud podía aprovechar el tiempo si aprendía a trabajar el cuero, que era un oficio que siempre le había llamado la atención. Alguien lo orientó, le llevó las hebillas y el cuero y lo ayudó para que puliera cada vez más su trabajo. Al final de la convalecencia, José Luis ya era un buen talabartero.

Después de recuperarse, regresó a su trabajo en el campo, pero ahora, cada que tiene un tiempo libre, al final de la tarde o los fines de semana, retoma el oficio que aprendió por accidente. En las fincas de La Pintada todos saben que desde que se cayó del caballo, “El Mono”, como todos lo conocen, les hace por encargo las correas y los aperos.





FulaNo de TAL Nos enSeÑA

Para pensar su propio negocio es preciso pensar en cuatro puntos que principian todos por la letra P:

El producto, que debe tener:

- Una buena relación entre calidad y precio para que los clientes queden satisfechos.
- Un buen empaque.
- Un buen nombre para que los clientes lo recuerden.

El precio, que se calcula considerando:

- Cuánto vale hacer el producto.
- Cuáles son los precios de la competencia.
- Cuánto está dispuesto a pagar el cliente.

La plaza, que es el lugar donde se vende. Se puede vender de diferentes maneras:

- Personalmente: usted vende sus productos directamente al cliente.
- Por medio de intermediarios que distribuyen a muchos clientes.
- Por medio de almacenes.

La promoción, que son todas las formas de dar a conocer a los clientes el producto. Puede ser:

- De boca en boca, que se produce cuando un cliente satisfecho lo recomienda a los demás.
- Por medio de perifoneo.
- Por medio de volantes.
- A través de los medios de comunicación (radio, prensa, televisión).
- Por medio de Internet (correo electrónico, redes sociales, página web).



Saber observar

Unos inician un negocio para aprovechar la abundancia que los rodea. Otros, en cambio, montan un negocio para cubrir un vacío que perciben.

Ellos hacen una operación muy sencilla: se dan cuenta de que existe la necesidad y que no existe una oferta para satisfacerla. Después miran cuáles son los recursos con los que cuentan, las capacidades y habilidades que tienen, y si en el balance que hacen se dan cuenta de que pueden llenar ese vacío que hay, se atreven a producir algo novedoso o que el mercado necesite.

Unos viven en plazas en las que no hay competencia para su negocio y se vuelven los únicos en su lugar. Como aquel que puso una venta de plantas en una carretera donde no había más viveros que el suyo.



Otros se dan cuenta de que dentro de la cadena de producción escasea algún producto y se encargan de proveerlo. Como el joven que le ayudaba a su papá en los cultivos de lulo y descubrió que era muy difícil conseguir semillas de buena calidad. Para cubrir ese vacío, montó su propia empresa de plántulas de lulo.

Otros identifican las modas y las tendencias. Como aquellos que al ver que crecía el consumo de comida picante en el país, crearon su propio negocio de piques y encurtidos.

Otros le sacan partido a las fiestas y crean negocios de temporada. Trabajan durante todo el año y hacen su agoto en las ferias o en Navidad.

Saber observar es mirar donde no hay. Es encontrar en los vacíos una oportunidad. Es acomodarse en ese lugar del mercado que muy pocos han explorado. Como diría el tendero, para saber observar “pregunte por lo que no hay”.

Licencia para crear



Esperanza Godoy
Ibagué - Tolima

Trabaja con su familia y distribuye sus pesebres en almacenes de cadena. La idea de hacer casitas típicas de Jerusalén surgió para ayudarle a su madre, a quien le encantaba hacer pesebres en Navidad.

Esperanza trabajaba como delineante de arquitectura. Cierta Navidad, su mamá le sugirió que hiciera unas casitas para el pesebre porque las que vendían en el mercado no le gustaban.

Esperanza comenzó a explorar el tema y cayó en cuenta de que el pesebre de la catedral tenía las casas típicas que había en Jerusalén. Consultó con el cura si era posible replicar estas casas en otros pesebres, y al obtener una respuesta afirmativa, se fue entusiasmada a diseñar y fabricar las primeras casas para el pesebre de su casa.

La idea creció, y con la ayuda de su hermana, hizo las primeras muestras para vender. El primer año, en 2004, vendió 500 casas. En 2005, con la ayuda de todos sus familiares, logró producir y vender 15.000. Ahora, seis años después, cada diciembre sorprende a sus clientes con nuevos diseños para sus pequeñas construcciones, como la casa de José, la torre piccola, el castillo lontano, la mezquita, el puente de la esperanza y muchos otros más que adornan miles y miles de pesebres.

¡Quién iba a pensar que como delineante de arquitectura un día iba a construir toda una ciudad!



Los ojos abiertos

Álvaro trabajaba en Tuluá en una empresa productora de ají. En compañía de Yolanda, su socia, tenía su propia tierra en la que sembraba maíz, sorgo y ají tabasco.

En un viaje de trabajo al Perú, Álvaro compró en el mercado ají amarillo y ají limo, dos ingredientes muy utilizados en las comidas peruanas. A su regreso, sembró las semillas en su propio cultivo y las plantas lograron adaptarse.

Al ver que la gente consumía cada vez más productos picantes, pensó que podía vender mejor los ajíes si hacía encurtidos que estuvieran cortados en pequeñas tiras para que los cocineros pudieran aprovecharlos de una manera más eficaz.

Pero primero tenían que solucionar el problema del empaque. Los frascos de vidrio resultaban mucho más costosos que el producto. Entonces empacaron los encurtidos en unas bolsas transparentes, baratas y muy atractivas que dejaban a la vista los colores vivos de los ajíes.

Ya tenían el producto, la receta y el empaque, pero les faltaba encontrar una marca sonora que las personas pudieran recordar. Se les ocurrió el nombre de Picantos para su empresa.

Comenzaron vendiéndoles a amigos y conocidos, y cuando cumplieron todos los requisitos de sanidad para obtener el registro Invima, acudieron a la Promotora de Comercio Social, que les ayudó a distribuir los ajíes en varios almacenes de cadena.

Hoy, Picantos es una empresa que siembra, transforma, empaca y comercializa ajíes, que salen de los cultivos a la boca, y que en el proceso pasan por muchas manos creativas que los transforman.



**Álvaro Cadavid
y Yolanda Díaz**
Tuluá - Valle

Comenzaron como productores de ají y luego produjeron encurtidos de ají para darles valor agregado y los comenzaron a comercializar.



El rincón del mar



Dairo Guerra Berrío
Rincón del Mar - Sucre

Vive y trabaja las artesanías en Tólú. Recibió de su suegro, don Pedro González, la mejor herencia: el arte de trabajar el totumo.

Empieza otra temporada de vacaciones y los artesanos de varios municipios del Caribe llegan a Rincón del Mar, un poblado situado en el Golfo de Morrosquillo, donde los turistas van a descansar y a disfrutar del mar y el sol.

Todos los días, los artesanos recorren la playa y forman un pequeño bazar en el que ofrecen trenzas para el pelo, masajes de relajación, bateas de coco, aves de totumo, bandejas de madera, pescados de balso, collares de perlas, móviles de conchas, quesos de capas, cocadas variadas, canastas coloridas y pareos de playa.

Los turistas disfrutan el sabor de los dulces, aprecian con cuidado los objetos hechos a mano y se entretienen oyendo sus relatos. Ellos se enorgullecen al contar que tallan el totumo como si fuera madera, que ahora trabajan todas las partes del coco para hacer bateas, que hacen bandejas bien diseñadas con las conchas de mar y que aprendieron a usar las bolsas plásticas y los empaques de dulces para hacer nuevos diseños.

Cuando cae la tarde, vuelven de nuevo a Rincón del Mar para descansar y preparar la venta del día siguiente. Y al terminar la temporada, regresan a sus lugares de origen para inventar nuevos productos, siempre a la espera de que la marea de turistas vuelva a llegar.



Vivir bien

Uvadel Suárez nació en Tuchín, Córdoba. A los siete años, sus abuelos le enseñaron a hacer sombreros con la caña flecha. Pero Uvadel tenía espíritu de caminante y se fue a andar por todo el Caribe: recorrió la Guajira, abrió potreros en Bolívar, recogió arroz en Cáceres y fue algodonero en el Magdalena.

En 1981, echó raíces en San Pedro de Urabá, se casó, formó familia y recuperó lo más precioso que tenía: el arte de hacer los sombreros que le habían enseñado sus abuelos. Sembró en su terreno todo lo que necesitaba, la caña flecha para la materia prima y las plantas de vije y batatilla para teñir los sombreros de quince, diecinueve y veintiún hebras que él hace, y las aretas, los bolsos y las manillas que ahora hacen sus hijos.

Uvadel vive de vender sus artesanías, y cuando le falta algo, intercambia lo que tiene con sus vecinos.

Por haber conservado y enriquecido lo que aprendió, por entender el momento oportuno de andar y de detenerse, por saber cultivar y compartir, se puede decir que el “Indio Sombrerero”, como lo conocen todos en San Pedro de Urabá, ha sabido pararle las cañas a la vida.



**Uvadel Suárez
Hernández**
San Pedro de Urabá -
Antioquia

Vive de vender artesanías de caña flecha y de lo que cultiva en su terreno. Si algo le hace falta, lo intercambia con sus vecinos.



Con vista a la oportunidad



**Gustavo Alfonso
Echeverri**
Sopetrán - Antioquia

Utilizó la finca que heredó de su abuelo en la parte alta de Sopetrán para crear un hotel rural con la ayuda y la capacitación del Sena. Hoy es una estación obligada para los parapentistas.

Al quedarse sin empleo, Gustavo decidió irse a vivir a la finca que le había dejado su abuelo en la parte alta de Sopetrán. Con grandes esfuerzos, podó y movió algunos árboles para poder contemplar desde la cumbre la hermosa vista del río Cauca que se extendía por todo el valle, y aquí y allá los municipios de Santa Fe de Antioquia, San Jerónimo y Sopetrán.

Soñaba con aprovechar la belleza del paisaje y compartirlo con muchos visitantes. Para hacer realidad su sueño, escribió un proyecto para convertir la casa de su abuelo en un hotel, y en 2008 lo presentó al concurso de jóvenes emprendedores del Sena. El proyecto resultó tan atractivo que pronto recibió asesoría y apoyo económico. Con sus ahorros y los préstamos de algunos familiares, pudo sacarlo adelante.

Al año empezó a funcionar su negocio al que llamó Finca Hotel El Noral. Él mismo se encarga de atender a los turistas, de conducirlos por los caminos reales, de repetirles las historias de la zona que aprendió de su abuelo y de mostrarles la riqueza natural de la región.

Desde entonces, no ha dejado de tener visitantes. Ahora sus clientes más frecuentes son los parapentistas que han hecho del hotel su punto de encuentro. Desde allí alzan vuelo y atraviesan como pájaros el inmenso valle cuya belleza Gustavo supo valorar.



Vivir en el asombro

Un día, cuando Pedro Paulo estaba en su casa en Villavieja, Huila, llegaron unos extranjeros buscando a su papá para que les sirviera de guía en el Desierto de la Tatacoa. Como su papá no estaba, lo contrataron a él.

Ese día descubrió que por este trabajo le pagaban bien. También descubrió que el Desierto, que hasta ese momento había considerado como un peladero lleno de espinas, era un lugar hermoso digno de mostrar, y decidió que en el futuro iba a ser guía. Para armar los recorridos, se fue en bicicleta a explorar. Comenzó a recibir a los turistas, especialmente a los que llegaban de universidades y colegios.

A todos ellos les cuenta que el Desierto de la Tatacoa tiene 600 kilómetros que albergan una gran riqueza. En fauna tiene culebras, armadillos, conejos y 72 especies de aves; en flora, plantas espinosas como el cardón y el candelabro; en astronomía cuenta con un cielo privilegiado donde son visibles 88 constelaciones. Tiene también una población de cien familias de pastores, con el sentido del oído muy aguzado, que tienen la costumbre de no contar el ganado, porque al final del día, después gritar *chiquero chiquero chiquero* para arrear los chivos de vuelta al corral, saben muy bien si les falta algún animal.

Pedro Paulo ama su trabajo, le gusta aprender de la gente que lo visita y le gusta enseñarle lo que conoce del lugar del mundo en el que más le gusta estar.



Pedro Paulo Amaya
Villavieja - Huila

Es guía del Desierto de la Tatacoa, el lugar en el mundo donde más le gusta estar.



Una clave para florecer



Oscar Augusto Martínez
Yopal - Casanare

Vende frutales, maderables y plantas ornamentales en el vivero que montó en un lugar sin competencia.

Óscar trabajaba como empleado en un vivero en el Meta, donde aprendió a embolsar, podar y sembrar. Después de cinco años de labores, quiso ser independiente y montar su propio vivero. Se lo dijo a su jefe, y este lo apoyó para que lo hiciera.

Siempre había oído hablar de Yopal, y ni corto ni perezoso se dirigió hasta allí en su moto para explorar la plaza. Descubrió algo importante: en Yopal no había ningún vivero y esa era una clave para prosperar. Decidió entonces que ese era el sitio para montar su negocio.

Lo primero que hizo fue llenar un camión de plantas para llevarlas a Yopal. La mitad las compró con un préstamo que gestionó en el banco y la otra mitad se las dio su antiguo patrón.

Ahora su vivero, El jardín del Oriente, tiene muchos clientes. Él es dueño del predio y tiene una nueva sede en Paz de Ariporo. Además de embolsar, sembrar, podar y cuidar a sus plantas y a sus clientes, Óscar ya sabe administrar.





FulaNo de TAL Nos enSeÑA

Existen dos clases de costos

- 1— Los costos fijos, que son los que un negocio tiene durante un mes y que no dependen de la cantidad de productos que se vendan. Por ejemplo: servicios públicos, arrendamiento del local, seguros, impuestos, costos de maquinaria y los salarios del personal administrativo.
- 2— Los costos variables, que son los que un negocio tiene durante un mes y que cambian según la cantidad de productos que venda. Por ejemplo: materia prima, pago de comisiones al personal de ventas, viajes y fletes.

Precio del producto y utilidades del negocio

- Si tengo claro el precio al cual voy a vender el producto, puedo calcular la cantidad de unidades que debo vender para obtener utilidades o ganancias.
- Si mi negocio vende en un mes una cantidad determinada de productos y los costos son iguales a lo que recibo por las ventas se dice que mi negocio no tiene utilidad.
- Si mi negocio vende una cantidad determinada y los costos son menores que lo que recibo por las ventas, es decir, que entra más de lo que sale, se dice que mi negocio tiene utilidades.



S a b e r . u n i r s e

Unirse es un arte. Un arte capaz de hacer obras grandes y duraderas.

En el campo hay muchos ejemplos de unión. La minga, el convite, la junta son maneras distintas de lograr, gracias a la unión, un propósito común. Cuando todos trabajan unidos no todos deben hacer el mismo trabajo y cada uno debe encargarse de aquello que sabe hacer mejor. Ahí está el arte: en saber integrar a personas distintas que tienen talentos diferentes en una misma dirección.

Haciendo equipo se han construido acueductos, carreteras y escuelas en las veredas. Mientras unos, los más sociales, presentan el proyecto, otros, mejores negociantes, consiguen los materiales; aquellos que son más técnicos se ocupan de construir, y esos, que todos respetan, se encargan de liderar.

Haciendo equipo algunas comunidades han creado proyectos productivos, aprenden unidos alguna técnica y ponen su trabajo y su terreno en función de una empresa de la que todos se benefician.



Haciendo equipo las comunidades encuentran alternativas para vender sus productos: alquilan entre todos un local, y alguno de los miembros viaja a las ferias y los mercados para vender sus productos y los de los demás.

Haciendo equipo los miembros de las comunidades se ayudan entre sí. Reúnen plata y esfuerzos para resolver los problemas que se le van presentado a cada uno de ellos, con la tranquilidad de saber que cuando lo necesiten también ellos van a recibir la misma solidaridad.

Haciendo equipo surge la música en el campo, las danzas se toman los caminos, las bandas resuenan en los pueblos y con disfraces y obras de teatro celebran el hecho de estar unidos.

Saber unirse es comprender que la fuerza está en la comunidad y que ésta es tan potente que sirve para solucionar los problemas comunes, para ayudarse entre sí y para emprender nuevos proyectos. Esta fuerza, la de todos, puede hacer el mundo en que vivimos mucho mejor.

Un pueblo, un producto



**Cooperativa de
mujeres tejedoras de
Sandoná**
Sandoná - Nariño

En Sandoná hay 35.000 habitantes y 5.000 mujeres tejedoras. Artesanías de Colombia las ha apoyado en el desarrollo de nuevos diseños.

Desde hace muchos años, en el municipio de Sandoná, Nariño, las mujeres intercalan las labores de la casa con la fabricación de sombreros de iraca. En las veredas, las vecinas se reúnen al ritmo de los recuerdos, las noticias y las recetas, y van tejiendo los sombreros.

En 1985, promovidas por asesores de Pasto, 56 tejedoras decidieron crear una cooperativa con la idea de unir esfuerzos y juntas vender directamente sus productos sin tener que recurrir a los intermediarios, que se quedaban con parte de sus ganancias. Así nació la Cooperativa de Mujeres Tejedoras de Sandoná.

Como plante, cada una puso mil pesos, y con los 56 mil que reunieron en total, alquilaron un pequeño local en el pueblo para vender los productos. Pronto este espacio resultó estrecho y se animaron a presentar un proyecto a un organismo internacional donde obtuvieron el apoyo para tener su propia sede. A los meses, las 56 mujeres ya habían adecuado una casa grande donde podían reunirse a trabajar y exhibir mejor sus productos.



Pero en la casa hacían falta muebles y enseres, y para conseguirlos presentaron un nuevo proyecto que también resultó exitoso. Pronto contaron con sillas, escritorios y con un computador que desde entonces les ha permitido enviar su proyecto vía Internet a instituciones departamentales, nacionales e internacionales para establecer nuevos contactos.

Presentando proyectos y tocando puertas ha sido la forma como esta cooperativa ha financiado cursos para desarrollar nuevos diseños a partir de la iraca, y como ha podido llevar sus productos a varias ferias de Colombia, Costa Rica, Venezuela, Bolivia y Chile.

Ahora son 100 las asociadas, y tanto las mayores como las más jóvenes persiguen un mismo fin: poder llevar a muchos lugares los sombreros de iraca y unidas poder crecer.

Busque ayuda

Cuando quiera montar un negocio o crecer el que ya tiene, busque una persona con experiencia que lo pueda aconsejar. Acuda a ella, que un consejo en buen momento puede abrirle posibilidades y ahorrarle muchos pasos.



La solita emprendedora



Ómar de Jesús Álvarez
Andes - Antioquia

Como líder de la comunidad, ha estado impulsando varios proyectos productivos que hacen que la vereda La Solita sea un ejemplo de emprendimiento.

Cuando en 2004 Alba necesitaba plata para poder viajar en diciembre, Ómar le dio la idea de hacer una natillera. Vivían en la vereda La Solita del municipio de Andes, y decidieron vender patacones prefritos con los plátanos que se perdían. Así recogieron el capital inicial para crear una empresa: ProducSol.

Aunque había mucho plátano en la región, se dieron cuenta de que era difícil vender los patacones. Para superar este problema, presentaron el proyecto que tenían al concurso Antójate de Antioquia y recibieron como premio el dinero para la construcción de una planta de producción y la ayuda para comercializarlo en algunos supermercados.

Ómar también impulsó a varias mujeres de la vereda para que presentaran en el Sena un proyecto productivo. Así, nació Sol Sábila, una asociación conformada por diez mujeres que se encargan de la siembra, la transformación y la venta de la penca sábila. Hoy producen champús, geles y jabones que venden entre vecinos y conocidos.

Un buen trabajo

Vender la primera vez no es difícil. Lo difícil es hacer que las personas vuelvan a comprar. Esto es posible cuando se cumple la palabra y se entrega un buen trabajo. Un cliente satisfecho regresa nuevamente a comprar o a solicitar el mismo servicio si siente que recibió un trato especial.



Los últimos contagiados por el entusiasmo empresarial fueron ocho jóvenes que hicieron un curso para trabajar la guadua y montaron la empresa Sol y Arte. Por sugerencia de Ómar, su primer trabajo fue la construcción de la sala de acción comunal. Ahora quieren vender sus servicios en las otras veredas porque están convencidos de que la guadua es una muy buena solución para la vivienda rural.

Ómar ha sido el líder de todos estos proyectos productivos, y ha impulsado a mujeres y jóvenes a descubrir sus propios talentos, a aprovechar los recursos del campo y a unirse para hacer que la vida de todos sea mejor.

La Solita, una vereda del municipio de Andes, es un ejemplo para mostrar. Allí cosechan los plátanos y las pencas, y se cultivan valores de emprendimiento y unión. Esta vereda es la mejor muestra de que en el campo se puede llevar una vida llena de proyectos, de iniciativa y de felicidad.

Buenas relaciones

Día a día, los empresarios se relacionan con sus empleados, con los proveedores, con los clientes, con las entidades del Estado, con los competidores y con los bancos. Si llevan cada una de estas relaciones con honradez y transparencia, habrán construido, al cabo de los años, su mayor capital: las buenas relaciones.



La fuerza de todos



Carlos Arturo Ramírez
Olaya - Antioquia

Es presidente de la junta de acción comunal del corregimiento Llanadas desde 1989. La comunidad es muy unida y ha sacado adelante varios proyectos que benefician a todos.

El corregimiento de Llanadas del municipio de Olaya, carecía de acueducto en los años cincuenta. La comunidad tenía que ir con sus vasijas hasta El Tambo, a un nacimiento lejano, para surtirse de agua.

Al ver esta carencia, los padres Luis Alfonso Yépez, Gerardo Montoya y el presidente de la junta de acción comunal en ese entonces, Isaías Echeverri, animaron a la comunidad para construir un acueducto. Todos se unieron, vendieron empanadas para recolectar dinero e hicieron un convite para hacer una acequia. El comité de cafeteros, al ver la iniciativa de la comunidad, decidió aportar la tubería.

Después de superar algunos obstáculos, como el de hacer un túnel a pico y pala para traspasar una peña, brotó la alegría: un chorro de agua salió por una canilla en medio de la plaza.

Este primer proyecto sirvió para que la comunidad se diera cuenta de todo lo que podía hacer por sí misma, y desde entonces, y a través de la junta de acción comunal liderada por Carlos Arturo Ramírez, ha hecho pozos sépticos, ha arreglado caminos, se ha ocupado del alumbrado público. Ahora quiere recoger fondos en bazares y bingos para instalar en la plaza unos farolitos que hagan atractivo el pueblo para los turistas y para ellos mismos.



Las bandas alegres

En 1987, el maestro Carlos Fernando López fundó en Jardín, Antioquia, la banda de música, con un grupo de diecisiete jóvenes que poco a poco se fue incrementando.

El maestro estuvo a cargo de la banda durante 13 años, en los cuales sembró y cosechó muchos frutos: hizo varios montajes, entre ellos la Cantata Indigenista, con música y textos de su autoría; ganó varios concursos nacionales y viajó con la banda a Valencia, España, en representación de Colombia. Pero su verdadero logro fue haber extendido la pasión por la música en la cuenca del río San Juan.

Muchos jóvenes encontraron en la flauta, el clarinete y en otros instrumentos una ruta clara para su vida. Uno de ellos fue Jhon Freddy Ramos, quien continuó con la dirección de la banda, y al igual que varios compañeros más, estudió la carrera de música en la Universidad de Antioquia. Ahora la Corporación Escuela de Música de Jardín cuenta con una orquesta de cuerdas, una estudiantina, una banda prejuvenil y un coro.

De las veredas y de los municipios cercanos llegan a Jardín, dos veces a la semana, 60 niños y jóvenes para tocar música clásica, cumbias, porros y rock. Hacer música juntos les ha permitido recorrer el país por los diversos ritmos. Gracias a este proyecto, en Jardín también florece la música.



Carlos Fernando López
Jardín - Antioquia

La Corporación Escuela de Música de Jardín fue fundada en 1987 por el maestro Carlos Fernando López y muchos de sus alumnos se han dedicado a la música.



Todos en la función



Olga Lucía Montoya
Titiribí - Antioquia

Ha liderado el montaje de varias obras de teatro con los niños de la vereda que han vinculado el trabajo de todos los habitantes de la comunidad.

En 2006, Olga Lucía Montoya animó a todos los niños y jóvenes de su vereda para que montaran una obra de teatro. Con los años, la costumbre tomó fuerza y todos los diciembre los vecinos esperaban ansiosos una nueva función.

En 2009, el grupo decidió montar Caperucita Roja, pero esa vez todos quisieron innovar poniéndole algunas variaciones a la historia original. Así que en lugar de cazadores, la historia contó con vaqueros; en vez de lobos, en el reparto apareció un zorro, y además de los clásicos personajes, los niños interpretaron a unos pescadores mucho más cercanos para los habitantes de la región.

La presentación tuvo tanto éxito que pronto el grupo fue invitado para presentarse en el teatro de un corregimiento cercano. Y ahí empezó la gran función: durante varios meses, las mujeres hicieron el vestuario y los telones, los hombres recogieron los materiales para el escenario y los niños, bajo la dirección de Olga, ensayaron una y otra vez para aprenderse todo el guión.

Finalmente se abrió el telón y salieron todos los actores. Hasta los más pequeños tuvieron un papel. El público lo agradeció conmovido y cada uno de los habitantes de la vereda sintió que le correspondía una partecita de la gran lluvia de aplausos que sobre todos cayó.





FulaNo de TAL Nos eNSEÑA

Existen varias formas de crear un negocio.

Por ejemplo:

- Si mi propósito es unirme con otras personas para desarrollar cierta actividad –como producir o vender– y todos deseamos obtener el mismo beneficio, debo pensar en crear una cooperativa.
- Si mi propósito es crear una empresa con varias personas y que cada una reciba utilidades según los recursos que haya aportado al comienzo, debo crear una sociedad.
- Si mi propósito es crear una empresa de la cual yo soy el único dueño, debo crear una Sociedad de Acciones Simplificada (SAS) o una empresa unipersonal.
- Si mi propósito es crear un negocio a nombre propio, sólo requiero de un registro en la Cámara de Comercio.

Existen organizaciones que ayudan a los familiapresarios, microempresarios o artesanos a montar o crecer su negocio.

Estas entidades pueden ser fundaciones privadas, nacionales e internacionales, alcaldías, gobernaciones o del gobierno nacional. Estas instituciones ayudan a través de: concursos, capacitación, comercialización y créditos favorables. Todo esto con el fin de promover el emprendimiento y apoyar las buenas ideas.

En Antioquia existen algunas de estas instituciones como: el Sena, la Promotora de Comercio Social, Interactuar, Microempresas de Antioquia, Artesanías de Colombia, Cámara de Comercio, Gobernación de Antioquia y Alcaldía de Medellín, entre otros.

• La peluquería (fragmentos)

Cuando nos sentamos en las sillas de las peluquerías, frente a los espejos fieles y profundos, donde a veces hay nubes y colinas del cielo, nos volvemos un poco niños, un poco hijos de los peluqueros.

...En las peluquerías hay ambiente de viaje, de estación, de tren que va a partir con pasajeros jóvenes y limpios. Nadie quiere marcharse, sin antes poner en orden los cabellos y destronar la barba. Nadie quiere irse, sin un poco de brillo en la cabeza, sin un poco de sol en la mejilla.

...Hermosa es la lección de los peluqueros, la enseñanza que se desprende de sus manos a toda hora. Ellos insisten en que es posible renacer siempre, y con su trabajo, modesto pero humano, abren caminos a la luz que atesora el hombre, y devuelven a las cabezas su esplendor, y a los labios la sonrisa que a menudo se pierde entre la barba.

...La peluquería es un oficio blanco y tibio de humanidad. Oficio de los hombres buenos y pacíficos, en cuyas manos cantan las tijeras, como un pájaro de metal con dos alas brillantes. La peluquería es una aldea del mundo, donde la vida corre sin prisa, y lentos rebaños espumosos, de jabón y de talco, se alimentan con hierbas temblorosas que le nacen al hombre.

Sobre las cabezas, como sobre rosas oscuras, se inclinan los peluqueros para hacer su trabajo. Ellos merecen, por lo menos, que les digamos en el amanecer: buenos días, amigos, jardineros del pelo.

Carlos Castro Saavedra
El elogio de los oficios





Penca de sábila



Diente de león



Yerbabuena

Penca sábila

Sus cristales sirven para proteger la piel de la exposición del sol (antisolar), aliviar las quemaduras y las irritaciones, en especial las que producen los pañales en los bebés. Tiene varios usos en la cosmética, base de muchas cremas.

Caléndula

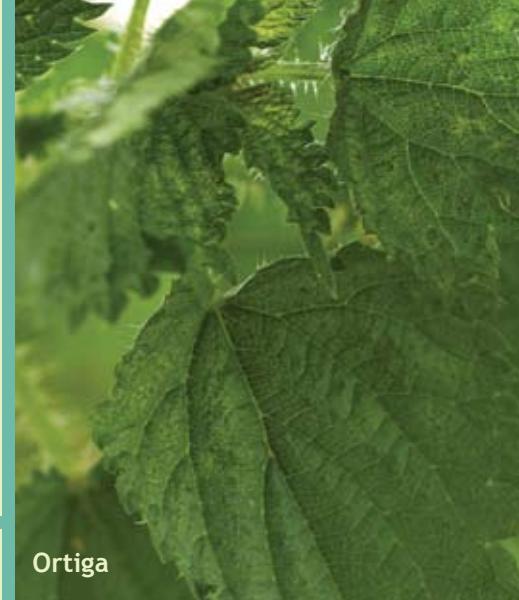
Su flor sirve para aliviar y sanar las quemaduras debido a sus propiedades antinflamatorias, y es por eso que muchas cremas para la piel tienen como ingrediente extractos de esta planta. Sirve también como tónico facial. Y por ser antiséptica, ayuda a sanar las úlceras e infecciones de las amígdalas.

La rosa amarilla

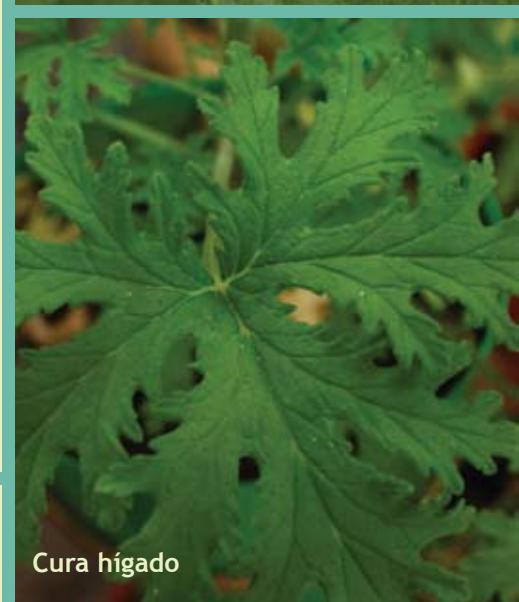
Es una flor que se utiliza para lavar quemaduras y heridas. Machacada, se usa en los labios para combatir fuegos y en compresas para descansar los ojos.

Estropajo

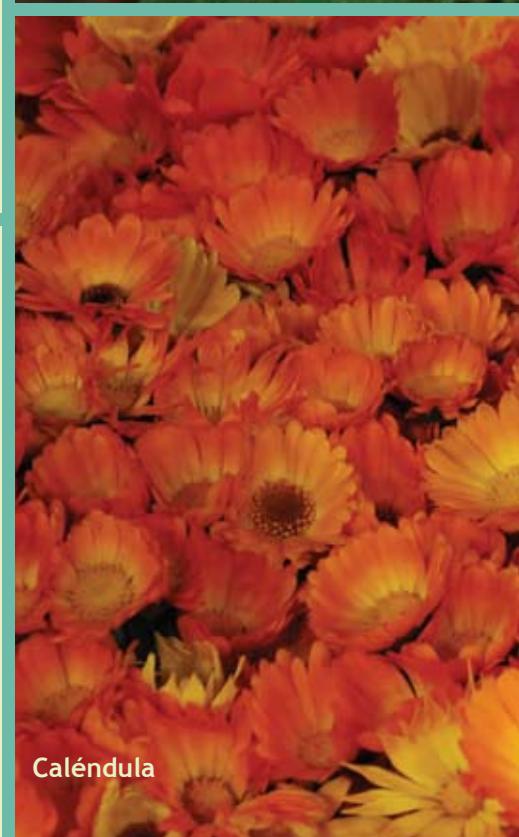
Planta originaria de zonas tropicales. El fruto seco se usa como esponja exfoliante en el baño para hacer una limpieza profunda de la piel, tonificar el organismo, estimular la circulación y reducir la celulitis.



Ortiga



Cura hígado



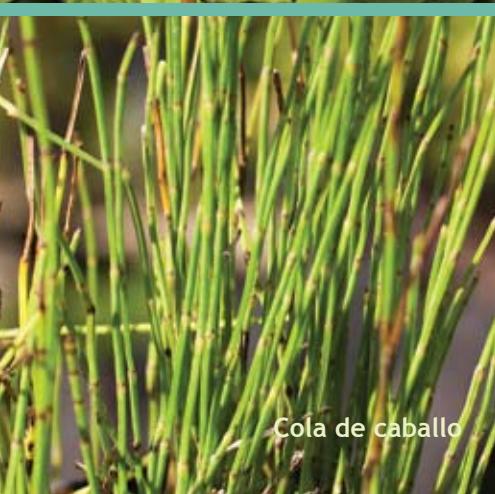
Caléndula



Salvia

La ortiga

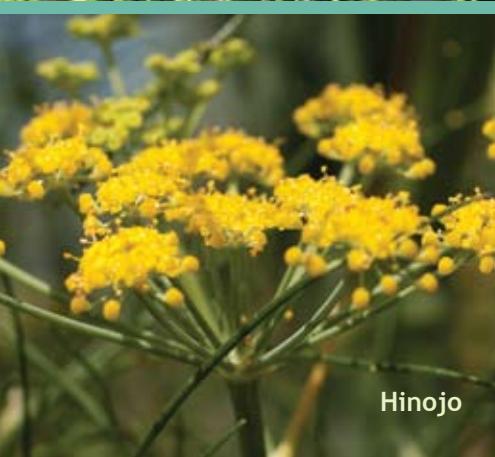
Es una planta silvestre muy usada en la cosmética. Existen muchos productos a base de ortiga para el tratamiento de la calvicie y el crecimiento capilar. Es muy rica en hierro, magnesio, sodio, azufre, calcio y cobre.



Coila de caballo

Salvia

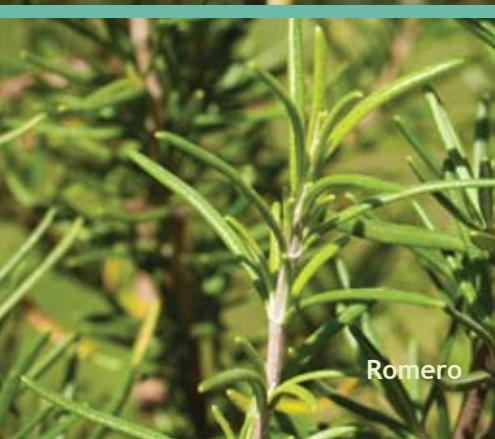
Es una planta conocida por sus propiedades medicinales. Su nombre significa curar. Como tónico, alivia las inflamaciones. Se usa también para desinfectar la piel, para aliviar las picaduras de los insectos y para ayudar a cicatrizar las cortadas leves.



Hinojo

Llantén

Es una planta que crece en campos ricos en abonos orgánicos. Si se prepara en infusión, sirve para curar heridas internas y úlceras. También son eficientes para los ojos cansados los paños remojados en agua de llantén.



Romero

Romero

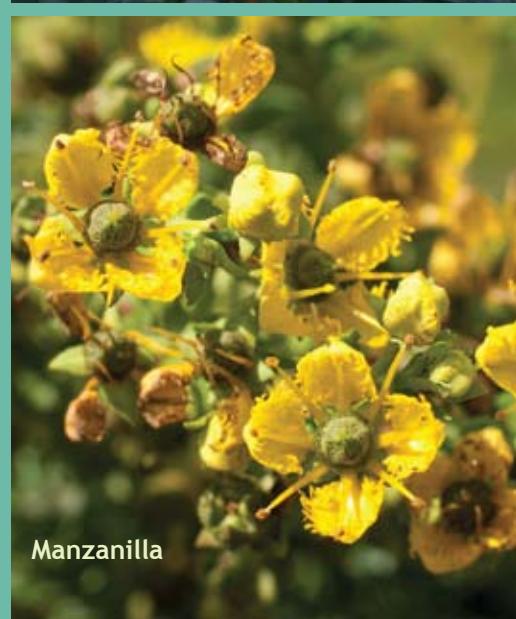
Es una planta que se utiliza en los jabones como un aditivo cosmético porque sirve para disminuir la grasa de la piel, y en champús, porque estimula el crecimiento del pelo.



Estropajo



Rosa amarilla



Manzanilla

Colombia, un gran jardín

Colombia es un inmenso jardín en donde hay una enorme variedad de plantas que es útil conocer y aprovechar porque tienen miles de aplicaciones y usos, y más en estos tiempos en donde hay un regreso a lo natural.

Hay plantas que sirven para prevenir y curar problemas de salud, y con ellas se hacen desde medicinas hasta remedios caseros, como el sauco y la caléndula, y se preparan ungüentos, cremas, agüitas, emplastos y otras aplicaciones más.

Hay otras que son fuente inagotable de protección y belleza para hombres y mujeres que han aprendido a cuidar su cuerpo y saben lucirlo sano y hermoso, y se usan para hacer tratamientos del pelo y de la piel, como el romero y la sábila, y con ellas se preparan champús, jabones, mascarillas, cremas y lociones hidratantes.

Hoy en día, hombres y mujeres de todas las edades buscan por igual sentirse saludables y en armonía con su cuerpo, y muchas personas y familias han desarrollado productos naturales que satisfacen esta necesidad de cuidarse para sentirse bien.



• La piel

La piel es el órgano más grande del cuerpo y le sirve como pantalla para cubrirlo y protegerlo manteniendo estable la temperatura. A través del sentido del tacto, la piel puede diferenciar entre la suavidad de una caricia y una amenaza de peligro. Su extrema sensibilidad y su constante exposición al mundo exterior hacen que reaccione ante todo agente extraño. Por eso pica, se irrita y se brota.

Cuidados para la cara

Existen técnicas muy sencillas para mejorar la salud de la piel de la cara y hacer tratamientos para la piel grasa, la resequedad, el acné, las manchas, las cicatrices y para limpiarla de impurezas.

Base para mascarillas

Para obtener una base de mascarilla, vierta en la licuadora los cristales de media hoja de penca sábila y tres cucharadas avena en polvo.

Agregue, según el caso:

- **Para las manchas:** medio pocillo de café colado bien espeso.
- **Para cicatrizar:** medio pocillo de agua de caléndula.
- **Para limpiar y secar el acné:** medio pocillo de agua de llantén o diente de león.
- **Para nutrir:** medio pocillo de papaya o mango maduro.
- **Aplique y deje actuar por 20 minutos.** Luego retire con agua.



Penca sábila



Llantén

Piel grasa

Este tipo de piel tiene un aspecto brillante y graso, aun después de lavarla, y es propensa a tener poros dilatados, puntos negros y acné. Es recomendable hacerse algún tipo de mascarilla para mantenerla sana.

Mascarilla de tomate

Aplique varias rodajas de un tomate mediano sobre el rostro, retire a los 15 minutos y lave con agua fresca.

Mascarilla para eliminar el brillo de la cara

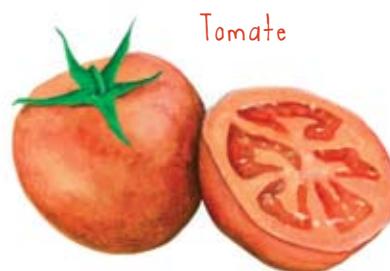
- ① Hierva una papa, aplástela con un tenedor y agregue el jugo de un tomate.
- ② Esparza en la cara y deje secar. Retire a los 15 minutos y lave con agua fresca.

Piel mixta

Este tipo de piel es grasosa en el mentón, la nariz y la frente (la llamada la zona T del rostro) y seca en las otras partes de la cara. Requiere un tipo especial de mascarilla.

Mascarilla de limón y aguacate

- ① Aplaste un aguacate y mezcle con la clara de un huevo batida a punto de nieve hasta lograr una masa consistente.
- ② Luego agregue una cucharada de zumo de limón y mezcle bien.
- ③ Aplique y deje actuar por 20 minutos. Luego retire la mezcla con agua tibia.



Tomate



Limón



Aguacate

Piel seca

La piel seca tiene una tonalidad mate, un aspecto apagado y gris, y es muy propensa a arrugarse y mancharse con facilidad. Las mascarillas apropiadas humectan la piel y la conservan saludable.

Mascarilla de banano y avena

- ① Pele un banano pequeño muy maduro y machaque hasta formar una masa.
- ② Añada una cucharadita de miel y una cucharada de harina de avena.
- ③ Mezcle con un tenedor hasta formar una pasta homogénea y aplique sobre la piel formando círculos.
- ④ Deje actuar durante 15 minutos. Retire con agua tibia.

Mascarillas de fresas, moras o frambuesas

- ① Aplaste con un tenedor un puñado de estos frutos hasta lograr una masa consistente.
- ② Mezcle con tres cucharadas de avena y tres cucharadas de leche entera o yogurt.
- ③ Aplique sobre el rostro y retire después de 15 minutos.

Los labios

El sol, el viento y los cambios de clima resecan los labios. Para protegerlos e hidratarlos se recomienda usar una crema.

Crema hidratante para los labios

- ① Disuelva a fuego lento una barrita de manteca de cacao y agregue una cucharadita de miel de abeja y unas gotas de extracto de pétalos de caléndula.
- ② Vierta la mezcla en un frasco pequeño y deje enfriar. Unte el dedo con la crema y pase sobre los labios.



Miel de abejas



Banano



Avena



Frutos rojos

Limpieza del rostro

La piel recoge durante el día partículas invisibles de polvo que están en el ambiente, y es saludable limpiarla todas las noches antes de dormir.

Limpieza de piel

- ① Ponga a hervir tomillo, romero o salvia. Mójese la cara con el agua tibia y póngase un trapo para cubrirse. Esto le servirá para abrir y limpiar los poros.
- ② Lave con aguas preparadas de limoncillo, menta o yerbabuena.
- ③ También son recomendables algunas cremas caseras a base de avena y penca sábila que limpian y nutren la piel.

La exfoliación

Es la acción de eliminar las células muertas de la piel. Es importante exfoliar la piel cada cierto tiempo, pero la frecuencia con que se haga dependerá del tipo de piel.

- Antes de cualquier exfoliación se recomienda abrir los poros exponiéndolos al vapor caliente.
- Para lograr una exfoliación sencilla y natural vierta una cucharadita de azúcar en la palma de su mano, humedézcala y frote en la cara masajeando continuamente por un par de minutos y lave con agua tibia.

Nunca exponga su rostro al sol cuando ha tenido contacto con algún cítrico pues esto le causará manchas o quemaduras en la piel.



Menta



Limoncillo

El acné

El acné da por lo general en la cara, el cuello, el pecho y los hombros, y aparece en la adolescencia debido a cambios hormonales. En las mujeres, también lo produce el consumo de algunos anticonceptivos.

Remedios para el acné

- Aplique cristales de penca sábila sobre los granos de acné varias veces al día. Para mejorar el efecto, puede añadirle pétalos de caléndula.
- Corte una zanahoria en rodajas y cocine al vapor o con la menor cantidad de agua posible. Haga después un puré y deje enfriar. Aplique esta preparación sobre las áreas afectadas y deje actuar durante 20 minutos.
- Frote con ajo crudo las áreas afectadas varias veces al día. Este ingrediente le ayudará a quitar los puntos negros de la piel.
- Hierva un puñado de hojas de llantén en un litro de agua durante cinco minutos. Cuele y mezcle el líquido obtenido con el agua con que se va a bañar.
- Remoje en ron la ralladura de un pepino. Aplique esta preparación sobre las áreas afectadas, deje actuar por 20 minutos y lave con agua fresca.
- Ponga en una coca un puñado de flores de caléndula y vierta en ellas un pocillo de agua hirviendo. Revuelva muy bien triturando un poco las flores y cuele. Aplique en las noches sobre el rostro intensificando en las zonas más afectadas.
- Mezcle en partes iguales, zumo de limón y agua de rosas. Aplique dos veces al día sobre las zonas más grasas de la piel.



Zanahoria



Caléndula



Pepino

La afeitada

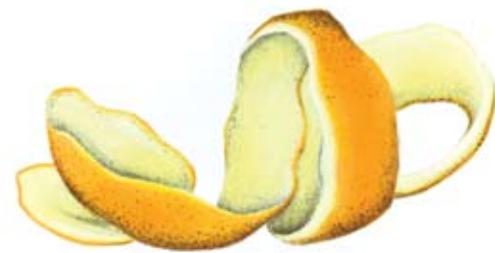
Esta actividad cotidiana puede ser un martirio para muchos porque irrita la piel. Para aliviar el malestar y mejorar la piel, se recomienda usar la siguiente loción:

Loción para la afeitada

- ① Ponga cuatro cucharadas de romero seco en una coca y vierta encima un pocillo de agua caliente.
- ② Añada una cucharadita de aceite de almendras.
- ③ Bata hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
- ④ Pase la mezcla por un cedazo para colar.
- ⑤ Guarde en una botella para usar después de cada afeitada.

Colonia de hierbas

- ① Ponga una cucharada de hojas de menta fresca y una de romero a remojar en una copa de vodka.
- ② Raspe la piel de una naranja y de un limón y añada la raspadura a la mezcla. Revuelva bien y deje reposar.
- ③ Aparte, prepare agua de rosas. Para hacerla, ponga en una coca dos puñados de pétalos de rosas rojas secas y vierta en ellos media taza de agua hirviendo. Mezcle bien los pétalos y cuele en un cedazo fino presionando los pétalos para extraer el máximo posible de agua.
- ④ Mezcle el agua de rosas con las hierbas en vodka y deje reposar por una semana. Agite todos los días.
- ⑤ A la semana, cuele y envase la preparación en una botella para usarla como colonia después de la afeitada.



Cáscara de naranja



Almendras



Romero

La piel del cuerpo

Toda la piel necesita cuidado y atención. Para mantenerla sana y de aspecto joven es necesario hidratarla con una crema que se aplica después del baño.

Hidratación

Para pieles secas: corte la cáscara de un mango y pase la parte interior por la piel de todo el cuerpo. Espere unos minutos y luego enjuague con agua.



Mango

Crema restauradora de la piel

Licúe cristales de penca sábila con la misma cantidad de trozos de mango maduro. Aplique sobre la piel reseca o sobre aquella que necesita cicatrizar.



Remolacha

Protección solar

La piel necesita protegerse del sol. La sábila actúa como filtro solar natural. Aplique el cristal de la penca directamente sobre la piel.



Diente de león

Crema casera para las estrías

- ① Licue las cáscaras de cinco remolachas moradas, las cáscaras de cinco duraznos y el corazón de la zanahoria. Aplique sobre las estrías blancas.
- ② Hierva por 10 minutos un manojo de hojas de diente de león en medio litro de agua y deje reposar. Luego agregue un pocillo de penca sábila licuada. Añada a la mezcla, harina de avena hasta obtener una crema homogénea. Aplique esta crema en las estrías y deje actuar por una hora. Lave después con agua tibia.
- ③ Mezcle medio aguacate con una cucharada de limón y una de miel. Aplique esta mezcla todos los días con masajes circulares sobre las estrías.

• El pelo

Hay muchas clases de pelos: delgados, gruesos, secos, grasos, rubios, oscuros, encanecidos, y todos ellos vienen en varios estilos: ondulados, rizados y lisos, largos o cortos. Para todos hay una preparación.

Lavado del pelo

Más allá del tamaño, el color y la forma, lo que importa es que el pelo se mantenga limpio y sano. Con algunas recetas caseras usted puede contrarrestar la suciedad, el exceso de grasa y la caspa.

Base de champú

El huevo sirve para nutrir el cuero cabelludo, ayuda al crecimiento del pelo, suaviza su textura, y contribuye a evitar la calvicie. Para hacer una base de champú al huevo, mezcle:

Una cucharadita de raíz de salvia blanca triturada, una yema de huevo y una cucharada de jugo de naranja.

Agregue según sus necesidades:

- **Si su pelo es rubio:** una taza de infusión de flor de manzanilla y caléndula.
- **Si su pelo es castaño:** una taza de infusión de milenrama, clavo, corteza de acacia o de malva negra, salvia y romero.
- **Si quiere evitar la caída del cabello:** una taza de infusión de ortiga.
- **Si su pelo es seco:** una taza de infusión de hojas y raíz de consuelda mayor, flor de acacia, trébol, azahar, cáscara de naranja y saúco.
- **Si su pelo es grasoso:** una taza de infusión de raíz de lirio, hojas de naranjo, menta y hojas de limoncillo.
- **Si desea fortificarlo:** dos cucharadas soperas de cola de caballo y una de hojas de romero.



Pelo normal

El cuidado de este tipo de pelo es muy fácil pues ya tiene los niveles de grasa que necesita para conservarse sano y hermoso.

Champú de romero

- ① Hierva un puñado de romero en una taza de agua durante 10 minutos.
- ② Cuele y añada media taza de jabón neutro o blanco rallado. Deje que disuelva y enfíe.
- ③ Finalmente añada el jugo de un limón.

Pelo grasoso

Se reconoce por el brillo excesivo y porque se ensucia con facilidad. Para cuidarlo es preciso utilizar ingredientes naturales que corten la grasa.

Champú de cítricos

- ① Hierva dos litros de agua con las cáscaras de dos naranjas y dos limones en trocitos durante cinco minutos. Deje reposar esta infusión durante tres horas.
- ② Cuele y añada diez cucharadas de jabón duro rallado y caliente la mezcla a fuego lento hasta que el jabón se disuelva del todo.
- ③ Añada, mientras revuelve, tres cucharadas de jugo de naranja y tres de jugo de limón. Deje enfriar y utilice.

Champú con manzanilla

- ① Ponga a hervir media taza de agua con dos cucharadas de manzanilla durante cinco minutos.
- ② Cuele y añada algunas gotas de limón, dos cucharadas de vinagre de cidra y dos de jabón rallado.
- ③ Caliente la mezcla y revuelva hasta que el jabón se diluya completamente.



Romero



Azahar



Manzanilla

Pelo seco

Es el que carece de hidratación y hay que tratarlo con algunos ingredientes naturales ricos en grasas.

Champú de hierbas

- ① Hierva una cucharada de raíz de hinojo y de saúco en una taza de agua durante 10 minutos.
- ② Cuele y agregue media taza de jabón neutro rallado. Deje que se diluya y enfrie.
- ③ Si la consistencia es muy espesa agregue un poco de agua.

El hinojo es muy rico en aceites naturales que le darán brillo y suavidad a su pelo.

Champú de papaya y sábila

- ① Pele una papaya grande, corte en cubos y licue.
- ② Mezcle al puré obtenido una cucharada de cristales de sábila, media taza de champú para bebé, una cucharada de jugo de limón y media cucharadita de cáscara de limón rayado.

Champú de jazmín

- ① Hierva en media taza de agua un puñado de flores de jazmín seco por cinco minutos. Deje reposar durante 15 minutos y cuele.
- ② En la licuadora, mezcle la infusión con una cucharadita de miel de abejas y una yema de huevo hasta que la mezcla sea uniforme.

Se recomienda usar el champú natural recién preparado. Si le sobra y lo va a guardar, hágalo preferiblemente refrigerado y antes de usarlo verifique que conserve sus propiedades.

Papaya



Penca sábila



Hinojo

Enjuagues para después del champú

Los enjuagues que se hacen después del lavado le aportan nutrientes al pelo, normalizan la producción de grasa y mejoran la irrigación sanguínea del cuero cabelludo. Es recomendable hacerlos con menta, caléndula, ortiga, tila, con cola de caballo o con vinagre de cidra.

Loción de salvia

- ① Hierva dos tazas de agua y añada hojas de salvia durante unos minutos.
- ② Retire del fuego, deje enfriar y agregue una cucharada de aguardiente.
- ③ Aplique la mezcla después de lavar el pelo. Sirve para ocultar las canas.



Salvia

Loción de ortiga

- ① Hierva un litro de agua con dos puñados de hojas frescas por unos minutos.
- ② Retire del fuego, deje enfriar para usar después de lavar el pelo. Sirve para evitar la caída del pelo y fortificarlo.



Ortiga

Loción de caléndula

- ① Hierva dos tazas de agua y agregue dos tazas de pétalos de flor de caléndula.
- ② Retire del fuego, deje enfriar y cuele el líquido para usar después de lavar el pelo. Sirve para resaltar el color del pelo.

Loción de saúco

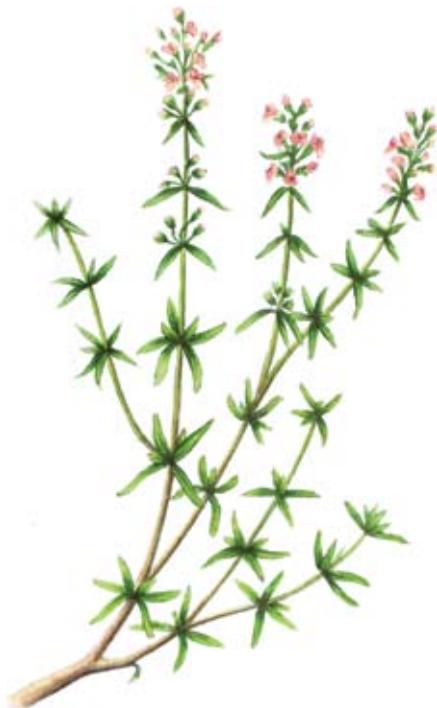
- ① Ponga en una coca medio pocillo de flores de saúco y Triture ligeramente. Vierta sobre ellas, dos tazas de agua hirviendo, remueva y deje reposar por dos horas.
- ② Cuele la mezcla y aplique el agua sobre el pelo. Sirve para aclarar los cabellos grises y dar brillo.

La caspa

La caspa es un padecimiento del cuero cabelludo que se caracteriza por el desprendimiento de escamas y por la picazón que produce. Generalmente es causada por un hongo, aunque puede originarla también el uso de lacas y el estrés.

Tónicos para eliminarla

- **Apio:** hierva el tallo y las hojas de un apio durante cinco minutos. Deje reposar y aplique sobre el cuero cabelludo.
- **Remolacha:** hierva en agua las raíces de dos remolachas. Deje enfriar. Haga masajes con las yemas de los dedos sobre el cuero cabelludo todas las noches.
- **Vinagre:** diluya una taza de vinagre en una taza de agua. Use la mezcla para enjuagar el pelo.
- **Tomillo y romero:** hierva en una taza de agua tres cucharadas de tomillo seco y tres de romero durante 10 minutos. Deje enfriar. Aplique sobre el pelo y no enjuague.
- **Bicarbonato:** vierta dos cucharadas de bicarbonato de sodio en una taza de agua y mezcle bien. Aplique sobre el cuero cabelludo y deje durante 10 minutos. Luego lave el pelo con un poco de champú.
- **Ortiga y tomillo:** vierta dos cucharadas de ortiga y dos de tomillo en una taza de agua hirviendo. Deje enfriar y mezcle en el agua con la que se enjuaga la cabeza.



Tomillo



Romero

Tintes naturales

Son preparaciones a base de plantas que ayudan a cambiar o a acentuar el color natural.

Para aclarar el pelo:

- Añada un puñado de flores de manzanilla en medio litro de agua hirviendo. Deje reposar por 10 minutos. Aplique sobre el pelo y enjuague a los 20 minutos.
- Vierta sobre el pelo una botella de cerveza que esté a temperatura ambiente. Esto le ayudará a aclarar el pelo.

Para oscurecer el pelo:

- Prepare una infusión de té. Aplique con regularidad como enjuague para oscurecer el pelo progresivamente.
- Tome las partes verdes y superiores de la raíz de un par de puerros y añada a medio litro de agua hirviendo. Deje enfriar y aplique sobre el pelo como enjuague.
- Hierva un puñado de hojas de salvia en medio litro de agua por 10 minutos. Deje reposar y cuele. Aplique sobre el pelo como enjuague.

Para tapar las canas

- Mezcle medio pocillo de cidra rayada en dos vasos de agua hirviendo y deje reposar por unos minutos.
- Cuele el agua y aplique en el pelo a modo de enjuague, repitiendo en las partes donde haya más canas.



Manzanilla



Puerro



Cidra

• La costurera (fragmentos)

En pueblos y ciudades del mundo, hasta muy avanzada la noche, se ven pequeñas ventanas iluminadas, tras de las cuales las máquinas de coser hacen su trabajo, gobernadas por mujeres del pueblo, cuyas manos son hábiles en estos menesteres, además de ser sabias en las tareas del amor maternal.

...En silencio acarician los botones, antes de unirlos a la tela, como estrellas o gotas de rocío. Anónimamente avanzan con el hilo, y, si éste se enreda, por una u otra causa, no lo abandona en la ruta. Se detienen con él, le devuelven la libertad y lo llevan hasta los nudos que coronan el viaje.

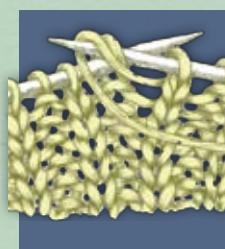
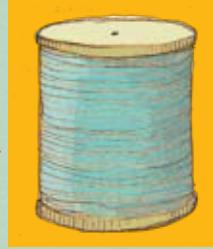
...Cosen la ropa de las niñas, que es un poco más grande que la ropa de las muñecas. Cosen los trajes de las muchachas casaderas y los adornan con trocitos de vidrio y botones dorados. Cosen las blusas y las faldas de las mujeres que van a ser madres, y lo hacen sin ahorrar tela, con generosidad y con ternura. Cosen el luto de las viudas y de las viejas, y, a unas y a otras, las visten simplemente, tal como lo exige la tristeza, para que vayan a llevar flores a sus muertos.

Las etaminas que más convienen al verano y al viento, pasan por las manos de las costureras, antes de ceñir el talle de las mujeres jóvenes, y otro tanto ocurre a las telas que se agrupan en las procesiones de Semana Santa, antes de cubrir los cuerpos inclinados por el peso de las oraciones. El trabajo de las costureras está presente en todas partes: en las calles y plazas de los pueblos, el día domingo especialmente, y donde quiera que la vida propone soluciones jubilosas y el cielo estrena sol y cometas azules.

Carlos Castro Saavedra
Elogio de los oficios

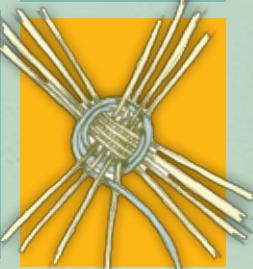
T

E-



j

i -



d

o

s



y

C

o

s-

T

u-



R

A

S



El mimbre

Fibra vegetal que se obtiene del tallo y de las ramas de un arbusto de la familia de los sauces. Sirve para tejer canastas, objetos pequeños, mesas y grandes muebles.



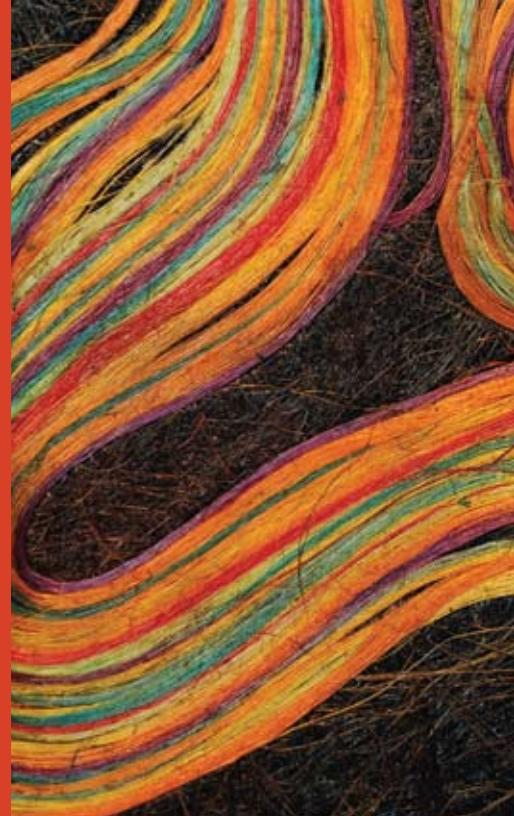
Los bejucos

Plantas trepadoras también conocidas como lianas. Sus tallos son flexibles y livianos y sirven para tejer toda clase de objetos y como follaje de arreglos florales.



El espartillo

Hierba que crece espontáneamente en terrenos áridos y pedregosos. Sirve para tejer canastos.



La iraca

O paja toquilla, se obtiene de la planta parecida a la palma que recibe el mismo nombre. Se utiliza para hacer sombreros, cestas, escobas, tapetes, bolsos y adornos. Son famosos los sombreros de iraca o de Panamá, como son mejor conocidos.





El fique

Fibra que sale de la hoja de una palma y sirve para hacer tejidos, mochilas y alpargatas. También es utilizada en la fabricación de hilos, lazos, cuerdas y costales. Estos últimos sirven para empaclar café, abonos y otros productos del campo.



La lana

Pelo que recubre las ovejas. Sirve para tejer sacos, cobijas, ruanas, guantes y calcetines que ayudan a conservar la temperatura del cuerpo.



La seda

Fibra con la que el gusano de seda fabrica su capullo. Con este hilo finísimo se tejen chales y bufandas y se fabrican telas de muy alta calidad.



El algodón

Fibra vegetal que sale del fruto del algodón. Se usa como materia prima en la fabricación de tejidos y prendas de vestir. El uso del algodón se ha generalizado desde la antigüedad porque su fibra es fácil de trenzar en hilos, de teñir y de lavar, y protege tanto del calor como del frío.





Tejidos y costuras

¿Qué haríamos sin los tejidos y costuras? El arte de tejer, unir y ensamblar fibras naturales y de coser y pegar telas y retazos nos permite crear objetos finos y resistentes que sirven para cubrir, proteger y cargar, y hacer la vida más amable y llevadera.

El cuerpo, para sentirse bien, necesita protección contra el frío, la humedad, la lluvia, el viento y el sol. La humanidad ha encontrado en fibras naturales como la seda, el algodón y la lana los materiales apropiados para hacer prendas de vestir de gran belleza y comodidad que nos abrigan y protegen.

El cuidado del cuerpo no es diferente al cuidado de la casa. Las casas deben protegernos de las inclemencias del clima y darnos abrigo y comodidad para que sintamos que el hogar es cálido y amable, y un refugio para pasar horas de tranquilidad.

Con las fibras naturales se pueden hacer canastos para cargar múltiples objetos y guardarlos y protegerlos; se pueden diseñar y coser cortinas y colchas para cubrir camas y ventanas y dar otra cara a nuestro hogar. Y así, con hilos y agujas, se puede empezar a tejer una empresa familiar y vender estos objetos entre vecinos y amigos.

• Tejidos

Preparación de fibras naturales

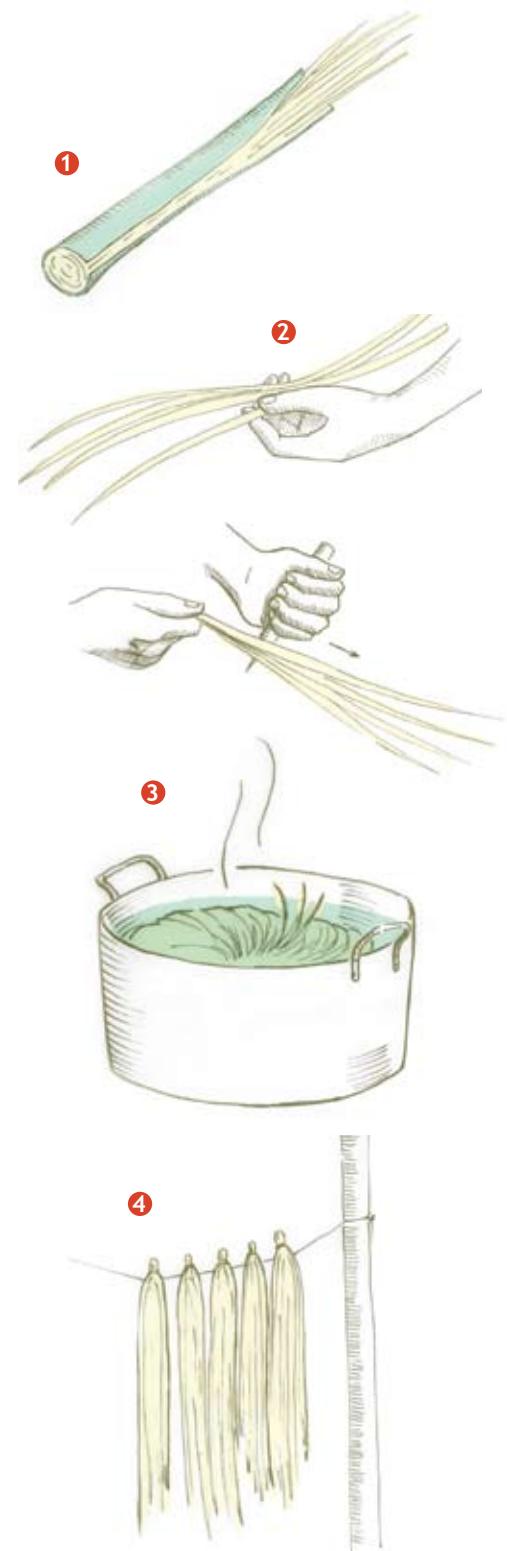
La iraca

Es una planta que se cultiva en zonas templadas. Muchas comunidades de Nariño y Putumayo viven de trabajarla.

Extracción de la fibra de la iraca

- ① Corte con un machete los cogollos de la planta (hojas jóvenes antes de abrirse). Luego abra suavemente con las manos, rasgue las fibras y enrolle en manojo.
- ② Cocine el manojo de fibras en agua y a fuego lento durante dos o tres horas.
- ③ Enjuague la fibra con agua limpia durante toda la noche y luego seque al sol.
- ④ Para teñir las fibras, si lo desea, remoje la fibra en blanqueador durante unas horas y deje secar al sol y al aire por dos o tres días.

Si quiere obtener fibras resistentes, rígidas y durables, extraiga del pecíolo (parte que une la hoja y el tallo), y sométalo al mismo proceso.

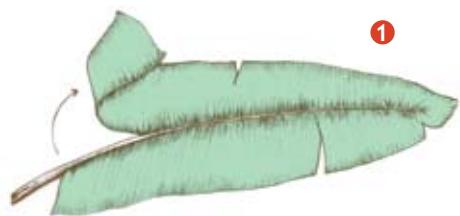
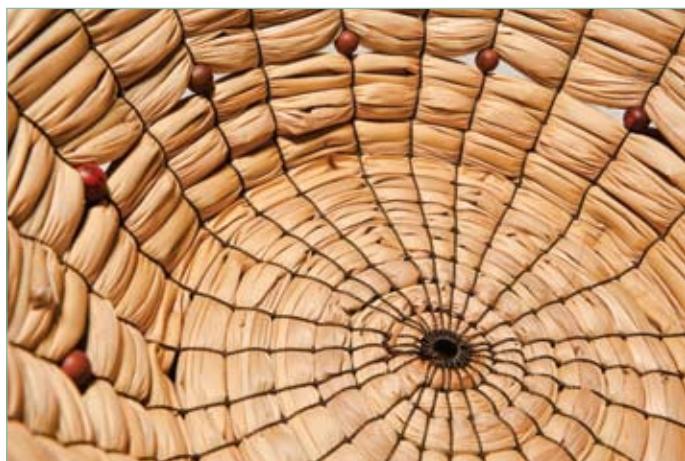


Calceta de plátano

Además de dar frutos deliciosos y alimenticios, el plátano también esconde en sus hojas y vástagos un buen manojo de fibras que sirven para tejer.

Para extraer la calceta:

- ① Recoja las hojas que la planta desecha cada 20 días, o, cuando coseche, extraiga los filamentos del tallo verde.
- ② Limpie con agua las hojas y los filamentos, enjuague bien y seque al sol.
- ③ Haga rollos muy apretados de medio centímetro de ancho, retuerza y utilícelos para hacer canastos, tapetes o muebles.



Empiece a tejer

Tejidos gruesos

Mientras más gruesos sean los hilos, más firmes y sólidos serán los objetos que con ellos se hagan. Estos pueden salir directamente de la naturaleza —como los hilos de fibras— o ser fabricados en casa con rollitos de papel.

Individuales o bases para bandejas

Materiales y herramientas

Calceta de plátano, fibra de iraca, guasca, bejuco o fique, tijeras y una aguja de punta curva.

¿Cómo hacerlo?

- ① Tome un manojo de tiras delgadas de cualquiera de estas fibras y amarre de los extremos con un nudo doble.
- ② Divida el manojo en tres partes iguales y haga una trenza.
- ③ Tome el manojo ya trenzado y ancle de un clavo en medio de una superficie plana.
- ④ Enhebre en la aguja un hilo fino o si prefiere un hilo sacado de la misma fibra. Comience a enrollar la trenza como un caracol y cosa con la aguja atravesando la trenza a medida que la enrosca.
- ⑤ Cuando esté a punto de alcanzar el diámetro deseado, comience a adelgazar la trenza. Para hacerlo corte pedazos del gajo y trence hasta que este delgado. Corte los sobrantes.
- ⑥ Remate el extremo con varias puntadas hechas por el revés de la pieza terminada.



Canastos de fibras

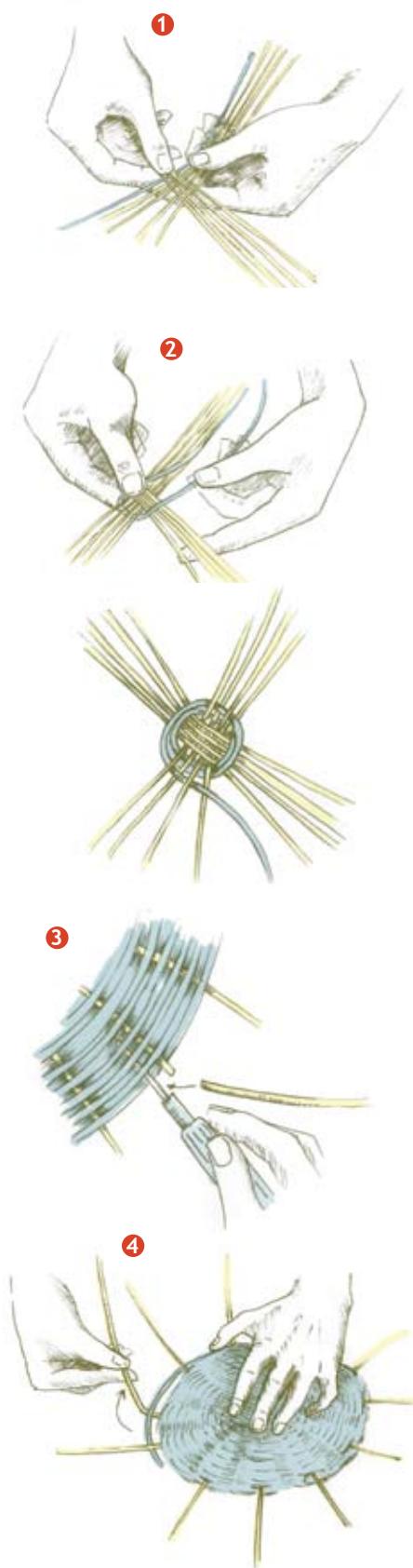
Materiales y herramientas:

Un manojo de una fibra natural y un número impar de palitos.

¿Cómo hacerlo?

- ① Para hacer el tejido de un canasto forme una cruz con dos manojo de fibra, uno abajo con cinco ramas y otro encima con cuatro ramas.
- ② Tome una rama de las de arriba y pase entre las ramas de abajo varias veces, una vez por encima y otra por debajo.
- ③ Si se le termina la rama, abra en la rama un espacio con un destornillador delgado y agregue una nueva rama para seguir tejiendo.
- ④ Cuando la base tenga el tamaño que quiere doble las ramas hacia arriba y continúe tejiendo hasta que tenga el alto que más le guste.

Si la fibra está muy seca, ponga las ramas a remojar en un balde con agua hasta que estén manejables y no se partan al doblarlas. Mientras teje, puede remojar las ramas cada vez que sea necesario.



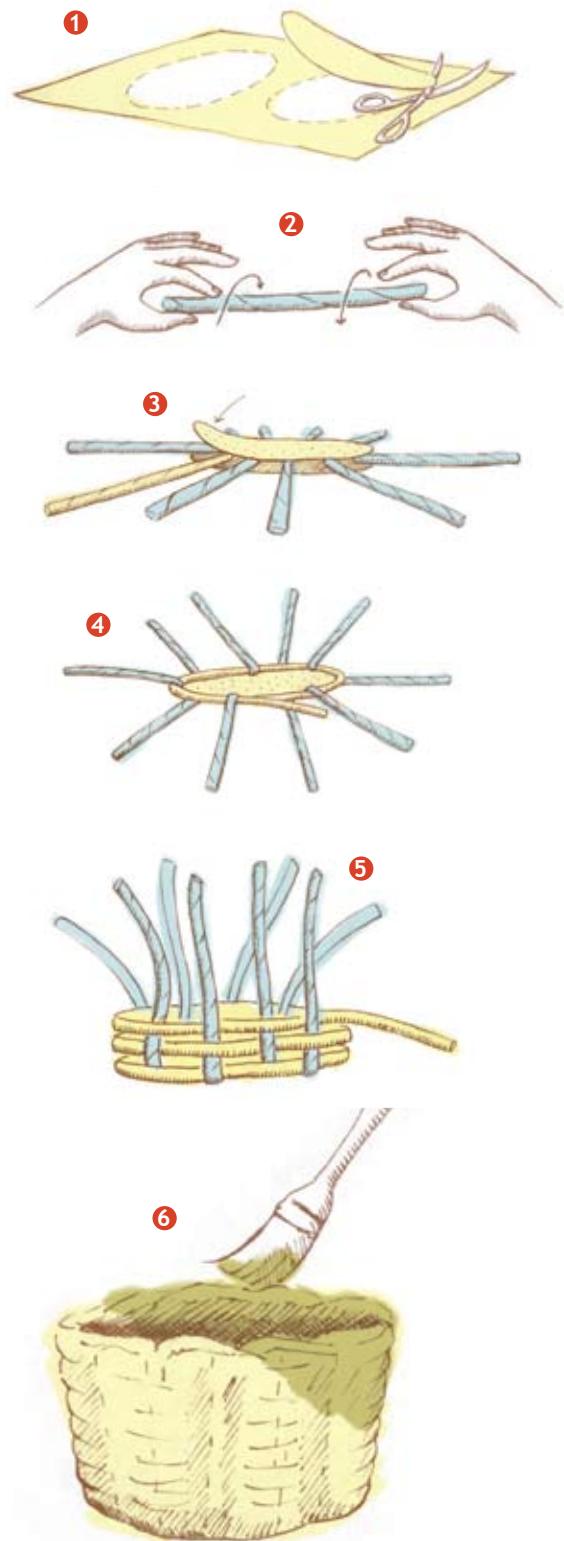
Canastos de papel periódico

Materiales y herramientas:

Cartón, pegante y periódico.

¿Cómo hacerlo?

- ① Dibuje, con la ayuda de un plato, dos círculos en un cartón y recorte.
- ② Parta una hoja de papel periódico en cuatro partes. Luego, con cada parte, haga un tubito muy apretado enrollando en diagonal y pegue la última vuelta con pegante.
- ③ Unte con pegante en el borde uno de los cartones y pegue los rollitos necesarios al cartón. Distribuya un número impar de rollitos y uno adicional en la mitad de dos para iniciar el tejido.
- ④ Unte con pegante en el borde el otro cartón, ponga encima de los rollitos y deje secar con un peso encima.
- ⑤ Comience a tejer con el rollito adicional pasando por delante y detrás de los palitos. Cuando termine un rollito, ponga pegante en la punta e inserte uno nuevo.
- ⑥ Cuando tenga el tamaño que quiere, remate pegando el rollito al final y pinte con el color deseado.



Tejido con telares

Un telar es una estructura muy sencilla de hacer en casa y es muy práctico para hacer manillas, individuales y cuadros decorativos. Utilice su imaginación e hilos de todos los colores.

Telar con madera

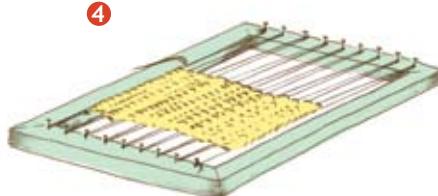
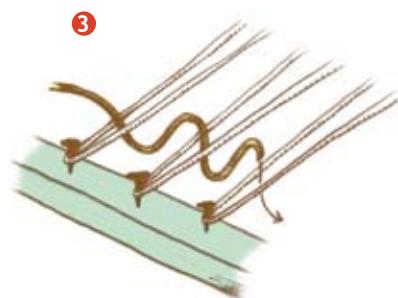
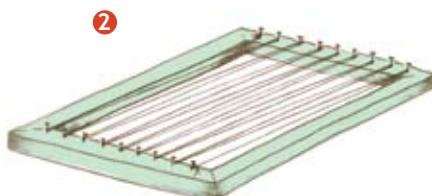
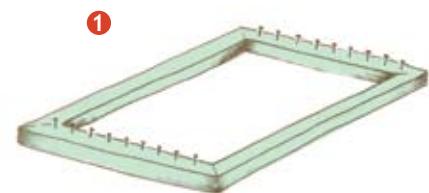
Materiales y herramientas:

Tablas, clavos, un hilo grueso para la urdimbre e hilos para el tejido.

¿Cómo hacerlo?

- ① Fabrique un marco con listones o molduras de madera y martille clavos a la misma distancia el uno del otro, en las dos líneas laterales de la tabla.
- ② Amarre el hilo grueso en el clavo más extremo y páselo en zigzag por todos los clavos. Después de haber hecho una especie de tendido con el hilo, la urdimbre, asegure el hilo en el último clavo.
- ③ Para comenzar el tejido, pase el hilo del tejido por encima y por debajo de los hilos de la urdimbre.
- ④ Repita esta acción hasta cubrir todo el telar.

Puede combinar los colores que desee.



Tejido macramé

Es un arte muy antiguo, también conocido como el arte de hacer nudos decorativos. Para hacerlo no se requiere utilizar instrumento alguno. Solo bastan las manos.

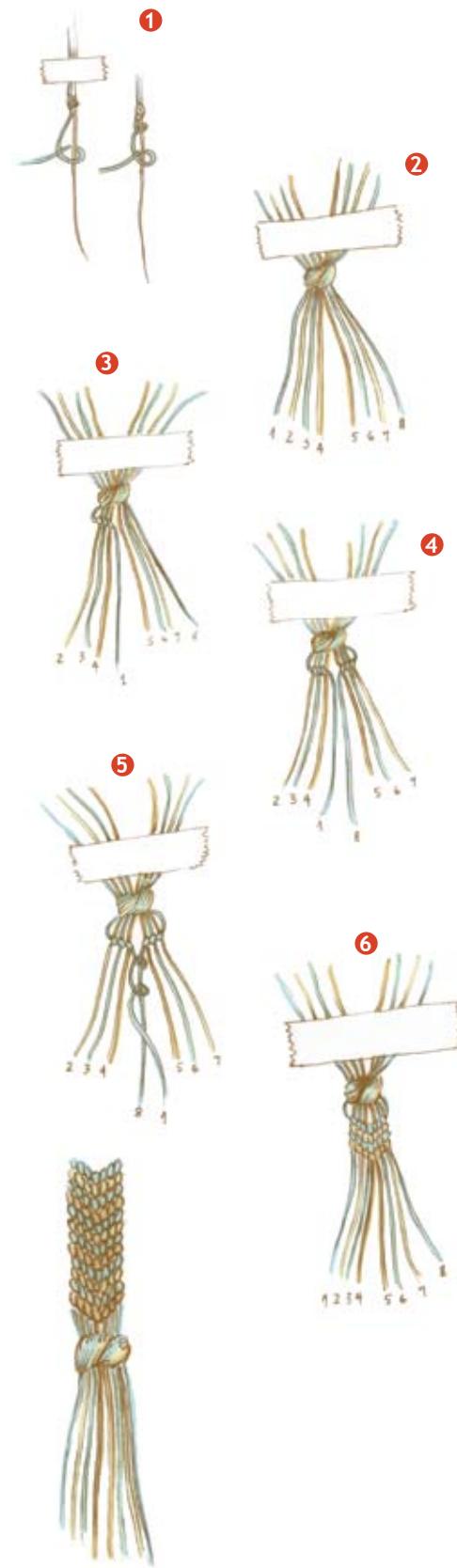
Manilla punta de flecha

Materiales y herramientas:

Hilo de la fibra deseada y una superficie para sostener el extremo del tejido (de cartón o tabla), cinta adhesiva o un palo.

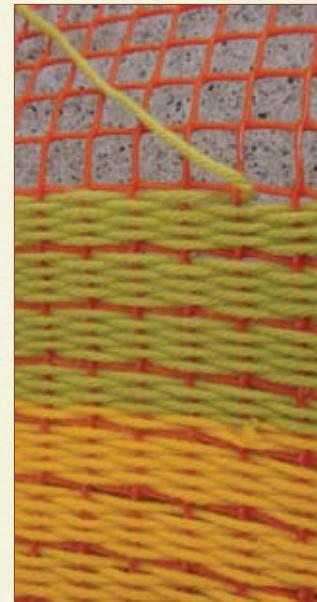
¿Cómo hacerlo?

- ① Tome dos manojos de 4 hilos cada uno que sean de colores diferentes.
- ② Anude en un extremo y pegue a una tabla la parte superior con un poco de cinta adhesiva.
- ③ Haga un nudo a la izquierda con el hilo 1 (el primero de la izquierda) alrededor de los hilos 2, 3 y 4.
- ④ Haga un nudo a la derecha con el hilo 8 alrededor de los hilos 7, 6 y 5, en este orden. Amarre con un nudo a la derecha los hilos 1 y 8 que se encuentran en este momento en el centro de los hilos.
- ⑤ Repita desde el paso 3 con los hilos que están en los extremos de afuera. Cuando tenga cuatro filas, los hilos 1 y 8 estarán nuevamente en los extremos de afuera.
- ⑥ Cuando tenga el largo deseado realice un nudo con todos los hilos juntos y corte dejando un poco de hilo para amarrar con el otro extremo.

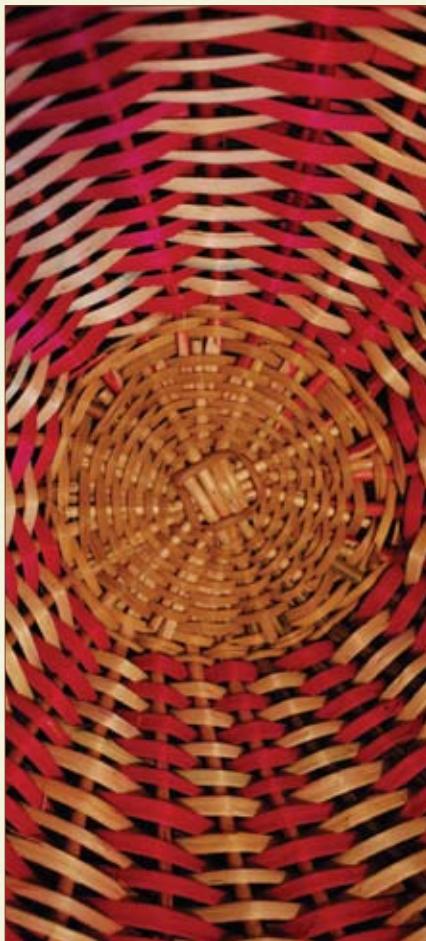


Los telares pueden ser de distintos materiales: madera, cartón o rejilla.

Solo necesita recortar un cartón en la forma deseada haciendo picos en el borde o un pedazo de rejilla de gallinero y tejer utilizando los hilos de color que prefiera.



Existen diferentes fibras naturales y formas de tejerlas.

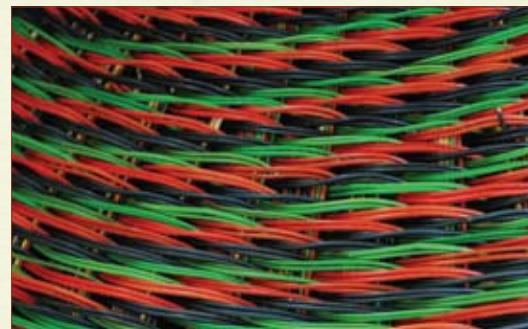
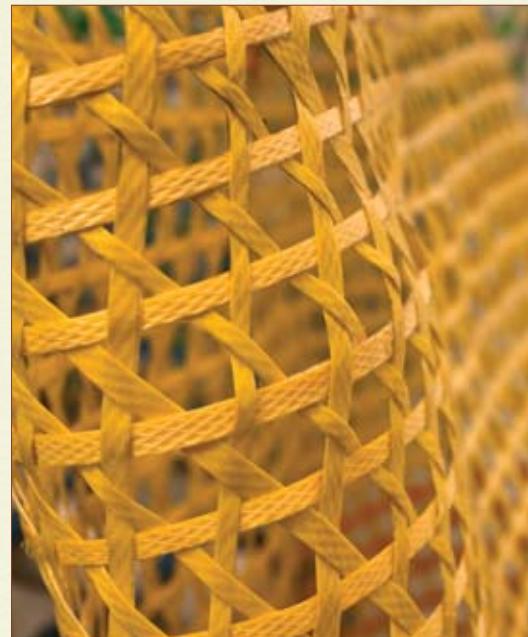


BUENAS ideas!



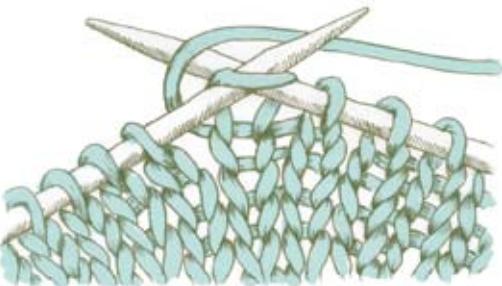
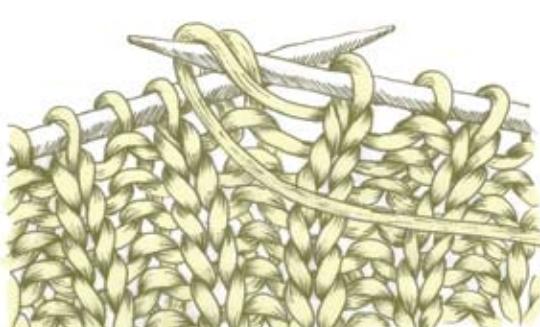
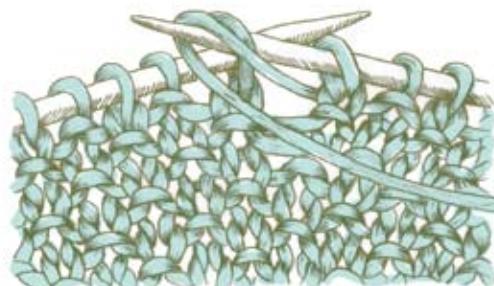
Reutilización de materiales:

Hay muchos materiales que ofrecen un sinnúmero de posibilidades para ser reutilizados y crear con ellos diseños novedosos: zuncho, papel de mecate, alambre, bolsas plásticas, entre otros.



Tejido de malla

El tejido de malla se realiza con dos o más agujas que van pasando puntos de una a otra mientras se enreda el hilo. Hay diferentes tipos de puntos:

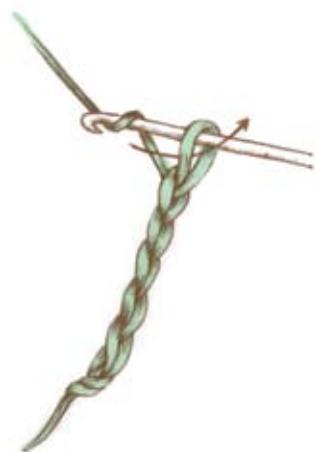
Jersey	Punto de musgo o punto bobo
Es el punto más común del tejido de malla. Para hacerlo, intercale una vuelta con todos los puntos al derecho con otra vuelta con todos los puntos de revés.	Teja todas las vueltas en punto derecho, o por el contrario, teja todas las vueltas en punto revés.
	
Elástico	Punto de arroz
En la primera vuelta teja un punto derecho y un punto de revés. En las siguientes vueltas teja los puntos como se presentan. Si quiere un elástico con canales más grandes, teja dos puntos derecho y dos puntos de revés.	En la primera vuelta teja un punto derecho y un punto revés y en las siguientes teja los puntos siempre al contrario de como se presenten.
	

Tejido croché

Para tejer croché se usa una sola aguja con gancho. Hay diferentes puntos que permiten tejer bufandas, sombreros en anillos de hilo y otras prendas.

Punto cadena

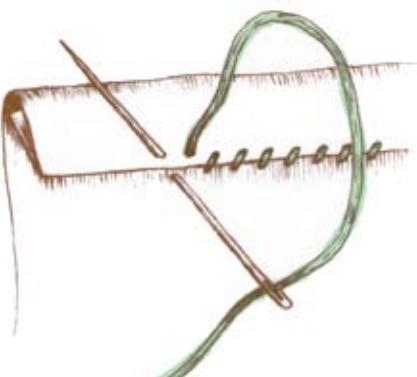
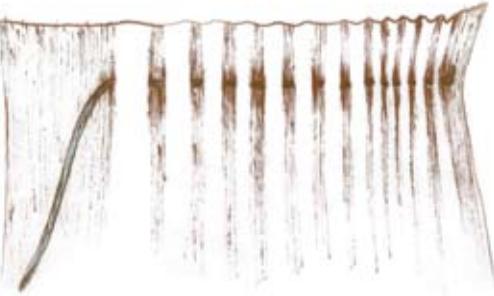
Es el punto básico del croché. Inicie con el hilo formando un ojal y teja haciendo cadenas. Del punto cadena se derivan muchos otros.



• Costuras

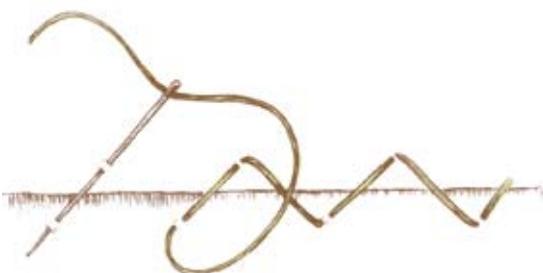
Puntadas

En la costura de telas se emplean diferentes tipos de puntadas según la tela o la necesidad de la costura.

Pespunte <p>Es el punto más utilizado para hacer costuras. Clave la aguja al final del punto anterior y sáquela un poco más adelante. Los puntos van de derecha a izquierda y deben ser pequeños y regulares.</p> 	Punto de festón <p>Se usa para coser dos telas o pegar apliques. Se trata de hacer pasar la aguja con el hilo por una especie de arco hecho con el mismo hilo antes de tirar de él.</p> 
Punto de lado <p>Es el punto que se utiliza en los ruedos o dobladillos. Haga un doblez por el borde de la tela y cosa en diagonal cogiendo una puntada del derecho de la tela, solo de un hilito para que no se note, con una del dobladillo. Para que la costura quede firme y fuerte las puntadas deben ser pequeñas. Haga varias puntadas juntas cada 10 centímetros para reforzar, y lo mismo para rematar.</p> 	Punto de bastilla (rizo o frunce) <p>Enhebre la aguja con un hilo del mismo largo del trozo que se va a rizar y haga un nudo al final. Clave la aguja y coja varias puntadas a la vez, pequeñas y de tamaño igual. Cuando llegue al final, quite la aguja y haga un nudo al hilo. Tire del hilo para que la tela frunza hasta la medida deseada. Si la tela es muy gruesa o pesa mucho pase dos frunces, separados por medio centímetro, y luego estire los dos hilos a la vez.</p> 

Punto escapulario

Sirve para unir dos telas dejando la costura visible o para fijar dobladillos sencillos cuando se desea un acabado plano. Trabaje de izquierda a derecha haciendo una pequeña puntada en la capa superior y luego otra en la capa inferior de manera intercalada.



Puntada de hilván

Hilvanar es coser de manera provisional. Consiste en unir partes de una prenda para probarla o para preparar detalles de la confección, como un dobladillo o un pliegue. El punto de hilván básico consiste en dar una puntada larga hacia delante. El hilo debe ser de un color que contraste con la tela.



Telas de retazos

Antiguamente, días antes de un matrimonio, las mujeres se reunían a confeccionar una colcha como regalo de boda. Cada mujer ponía su trabajo en unos retales de tela que tenían marcada una dedicatoria a la novia. Las telas hechas de retazos se han convertido a través de los años en una actividad familiar.

Colcha tradicional

Corte cuadrados de telas en buen estado del mismo tamaño, que pueden variar entre 10 y 20 centímetros de lado, según los cortes o retazos que tenga. Cosa los retazos unos con otros hasta llegar al tamaño deseado.



Cuadros grandes y pequeños

Para aprovechar retazos de diferentes tamaños, intercale cuatro cuadrados pequeños de 7,5 centímetros de lado con uno de 15 centímetros de lado.



Nueve retales

Escoja dos telas que contrasten. Corte cinco cuadrados de una tela y cuatro de otra, que tengan 11 centímetros de lado cada uno. Cosa los cuadros intercalados como en un tablero de ajedrez procurando que la costura esté bien alineada.



Para hacer telas más elaboradas puede hacer cuadros con diferentes modelos y unirlos intercalados.



Otras ideas para colchas de retazos



Acolchados

Acolchar es dar volumen a los objetos de tela al poner un forro en el medio. Para esto existen varias técnicas y tantos usos como usted quiera.

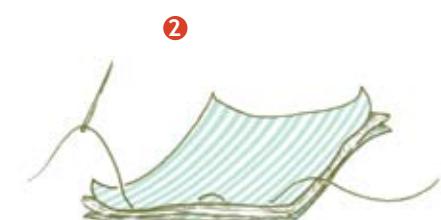
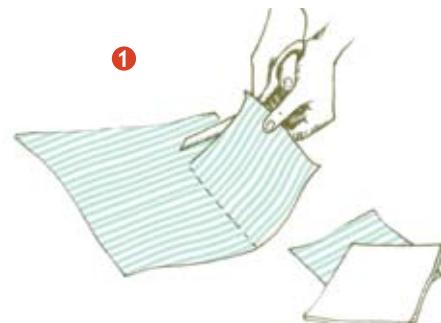
Acolchado sencillo

Materiales y herramientas:

Dos telas, tijeras, lápiz y entretela o guata.

¿Cómo hacerlo?

- ① Corte las dos telas y la entretela del mismo tamaño.
- ② Ponga la entretela en el medio y las dos telas con el derecho hacia afuera y asegure con un hilván provisional.
- ③ Dibuje un patrón para el acolchado y cosa con puntada pequeña del centro hacia afuera.
- ④ Para el borde, corte una tira de cuatro centímetros de ancho y del largo de todo el borde de la pieza, doble un centímetro hacia adentro de cada lado y cosa.



Apliques en tela

Son pequeños trozos de tela que se sobreponen en la ropa y en general en todo tipo de textiles. Sirven para dar contraste y realce a los colores y también para parchar rotos o zonas desgastadas de la ropa.

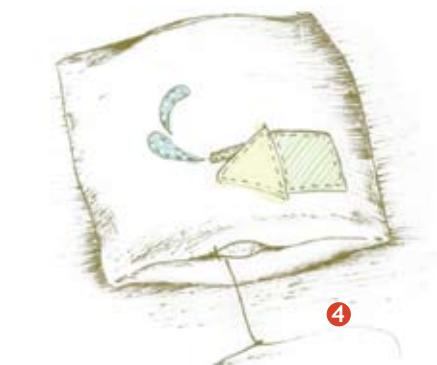
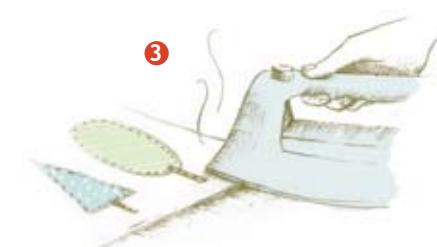
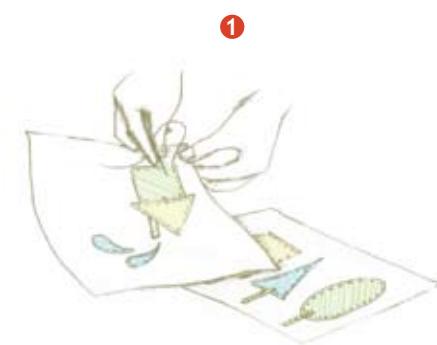
Aplique sencillo para un cojín

Materiales y herramientas:

Dos trozos de tela de 35 x 35 centímetros para las tapas, retazos de tela de diferentes colores y motivos para los apliques, aguja e hilo.

¿Cómo hacerlo?

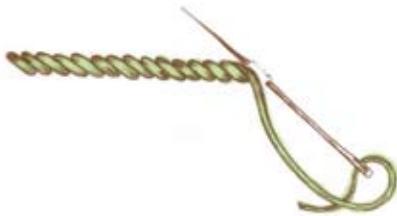
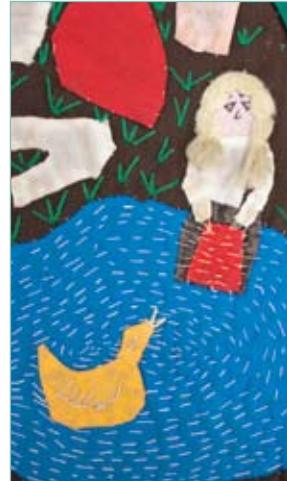
- ① Tome una de las tapas y cosa los retazos de tela según el diseño que desee.
- ② Cosa las dos tapas del cojín a dos centímetros del borde con el revés hacia fuera y deje un espacio de cinco centímetros sin coser.
- ③ De vuelta a la tela y planche muy bien los bordes.
- ④ Rellene el cojín y cosa el espacio de cinco centímetros con puntada escondida doblando hacia dentro los bordes de la tela.



Bordados

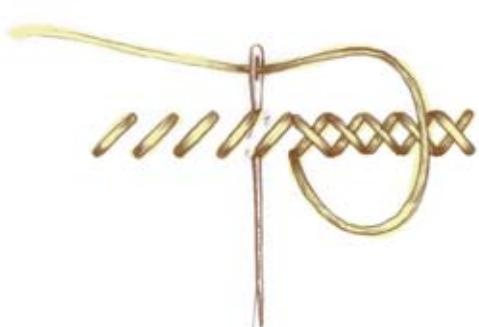
Son adornos que se realizan sobre una prenda para embellecerla. Puede hacer bordados sobre la ropa, toallas, manteles y bolsos, entre otros.

Existen diferentes puntadas:

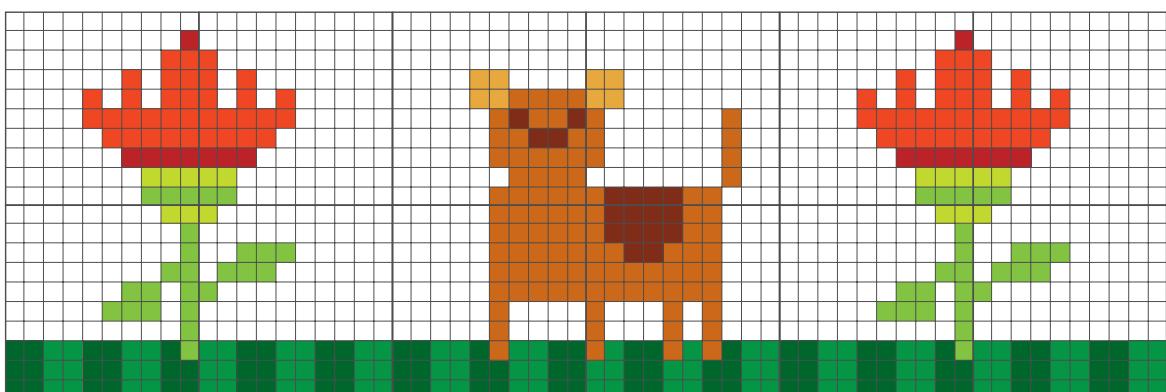
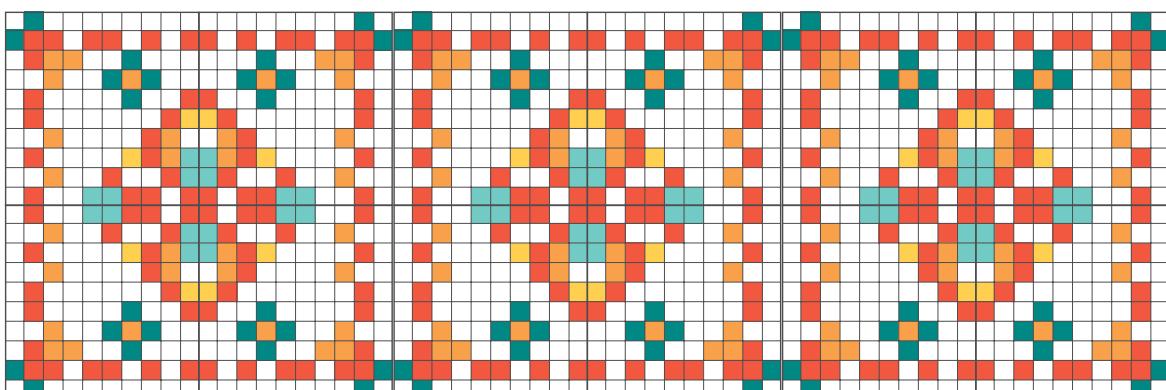
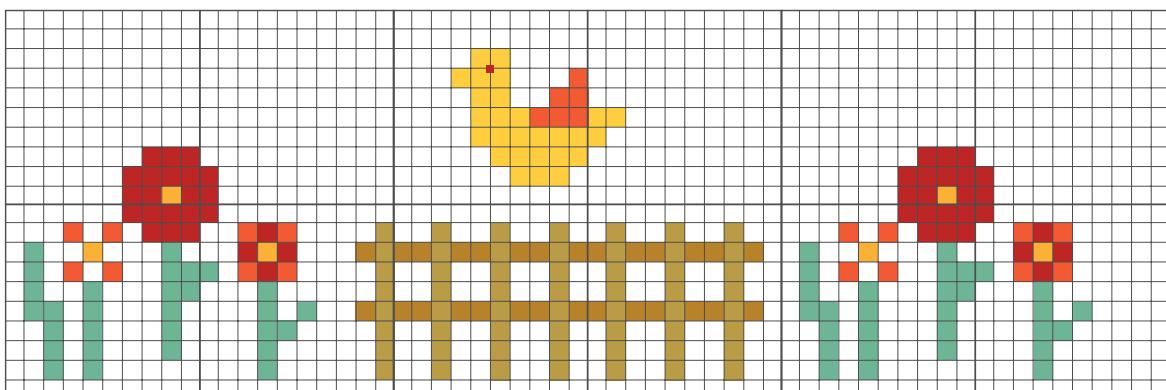
Punto de tallo	Punto margarita		
Es un punto muy sencillo para realizar contornos de figuras. Use también como punto de acabado de las piezas.	Es una variación fácil de hacer del punto de cadeneta. Es ideal para bordar flores y hojas.		
			
Punto de cadena	Punto de carril		
Es el punto para trazar líneas y contornos. Si lo hace de manera tupida se transforma en un punto de relleno.	Utilice este punto para bordar lencería y prendas infantiles. Pase la aguja por la tela y dé varias vueltas al hilo en la aguja antes de sacarla.		
			
			

Punto de cruz

Trabaje preferiblemente sobre lino, cañamazo o tejidos con trama regular. Haga formando líneas o cruces con la trama del tejido.



Modelos de bordados en punto de cruz





Para hacer el coge ollas, recorte dos telas de 17 x 23 centímetros y haga el mismo procedimiento del acolchado sencillo.



Con apliques en tela usted puede darle a sus prendas un toque personal y original.



Se pueden utilizar las puntadas del croché para unir o adornar telas.

BUENAS iDEAS!



Telas de retazos

Con la técnica de retazos puede confeccionar bolsos, coge ollas, individuales y muchísimos objetos más.



Para hacer un bolso, acolche las dos tapas, luego únalas y finalice poniendo la cargadera.

• Los carpinteros (fragmentos)

Cuando el hombre se acercó por primera vez a la madera, con timidez, con amor, la carpintería dio su primer paso. Después cuando el hombre, con herramientas primitivas, pulió un pedazo de encina y vio saltar la cáscara de este árbol maravilloso, la carpintería entró en el mundo de los oficios y comenzó a aromar el aire y a ocupar las manos ociosas. Desde entonces, este trabajo de santos y de abuelos, palpita en medio de los pueblos, y embellece la vida con sus dorados racimos de viruta.

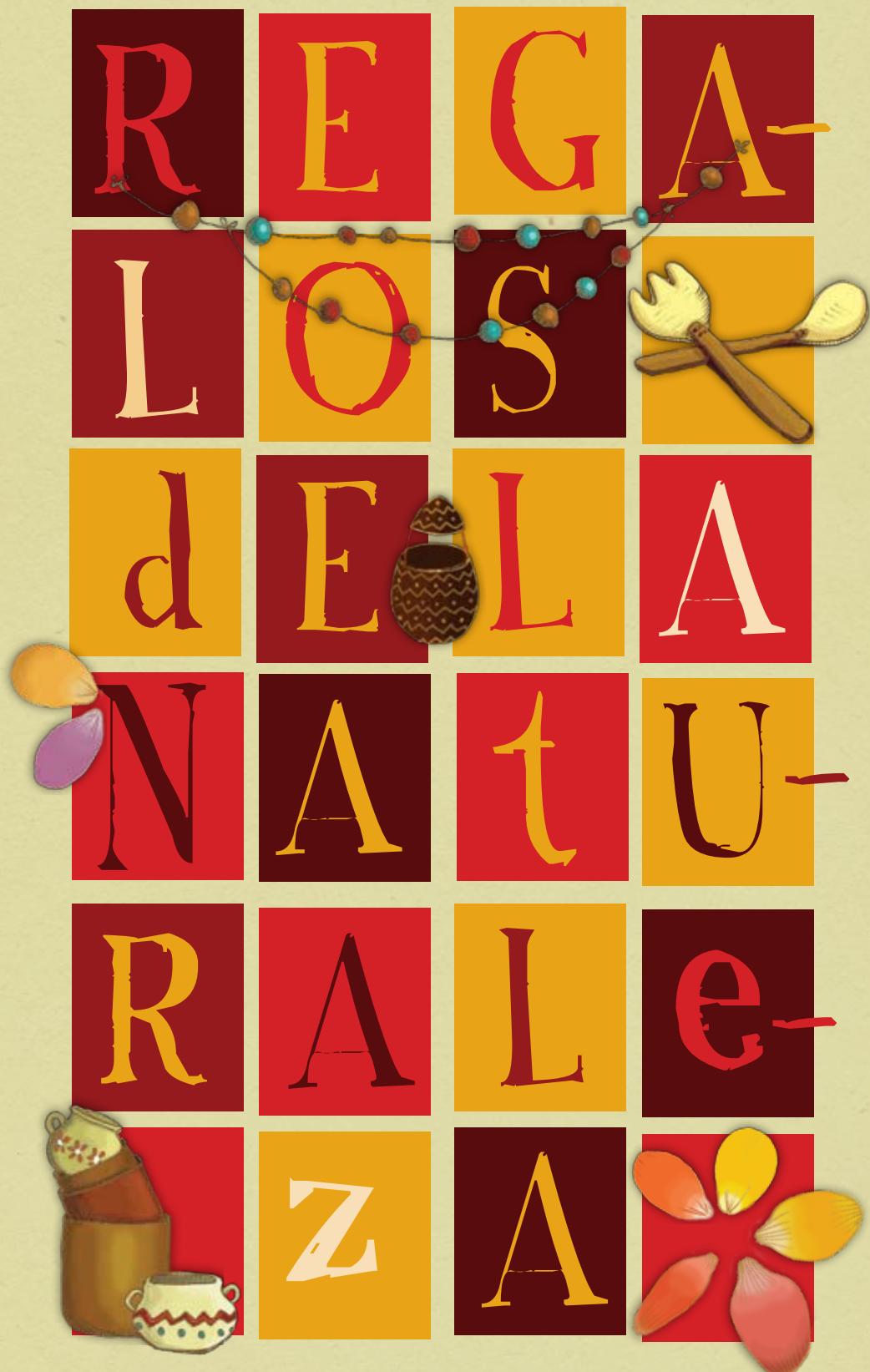
...La carpintería es algo así como el amanecer, porque destierra luces vegetales y permite al carpintero crecer con el día, honradamente, y tener alma clara.

...Cada golpe de martillo sobre el clavo, nos enseña a ser tenaces y profundos. Cada esfuerzo encaminado a unir las tablas, para que vaya creciendo la hermandad, nos indica que debemos ser fraternales y estrechar nuestras manos, lo mismo en los momentos felices que en las horas amargas.

...¡Bendita sea la carpintería! ¡Loados los carpinteros! Ella es simple y venerable. Ellos son simples también e igualmente venerables. Una y otros, forman un solo reino claro, donde la poesía y el trabajo se funden, para materializar los sueños más sencillos y nobles. La carpintería nos devuelve el corazón de los bosques convertido en embarcaciones, en andamios y palcos. De las manos de los carpinteros, ásperas y grandes, pero habitadas por la ternura, salen pequeñas casas perfumadas donde viven muchachas pobres, y salen pequeñas cajas blancas, donde se embarcan niños que mueren para ir al encuentro de Dios.

Amar la carpintería es tanto entender que la madera es casi humana, casi madre, y que pájaros a mecerse y a cantar sus canciones ingenuas.

Carlos Castro Saavedra
Elogio de los oficios





Macana

Es una madera oscura extraída de la parte externa de la palma chonta que se cultiva en la zona húmeda tropical. Se usa para hacer objetos decorativos, muebles y en la construcción de pisos y acabados en madera.



Balso

Es un árbol que crece de manera muy rápida en los bosques tropicales de América del Sur. A los seis años de vida se puede utilizar su madera, que por ser tan liviana es muy apetecida por los artesanos para tallar objetos y juguetes.



Bambú y guadua

Es un verdadero regalo de la naturaleza pues son muchas sus propiedades, beneficios y aplicaciones. Es un material flexible, liviano, resistente y de fácil manejo, con el que se pueden hacer objetos decorativos e instrumentos musicales. Por su belleza y resistencia es muy utilizado en la construcción de casas y puentes como también en cercas y jardines.



Totumo

Es un árbol muy apreciado de las regiones cálidas. Su fruto sirve como materia prima para muchas artesanías y se utiliza para fabricar vasijas, utensilios de cocina y objetos ornamentales.





Palma de coco

Es uno de los árboles más aprovechados por artesanos pues todas sus partes se pueden usar para fabricar objetos útiles y hermosos. Las ramas sirven para hacer sombreros y canastos; la cáscara, para elaborar vasijas, cucharas y aretes; el tronco, para hacer bateas; la fibra que recubre el coco se emplea para tejer esteras; la pulpa cruda o cocinada es deliciosa para comer, y el aceite se emplea en cremas, ungüentos y también en la cocina.

Tagua

Se llama así a la nuez del fruto de la palma de marfil, también conocida como mármol vegetal por la dureza de su madera y la belleza de su color. Se utiliza para hacer botones, mangos de paraguas, bastones, pipas y una gran variedad de adornos y artesanías.



Flores y frutos

Las flores y frutos secados y prensados adecuadamente sirven para hacer accesorios, objetos y arreglos florales. Gracias a estas técnicas, la belleza del jardín puede perdurar largo tiempo en la casa.



Regalos de la naturaleza

La madera, el bambú, la guadua, la tagua, el totumo, el coco, las semillas, los frutos y las flores secas y el barro son materiales nobles que nos ofrece la naturaleza para hacer toda clase de hermosos adornos y objetos bellos y útiles.

Desde tiempos antiguos, hombres y mujeres realzan su atractivo y adornan su cuerpo luciendo aretas, collares, pulseras y manillas que se hacen aprovechando el colorido y las texturas naturales de las semillas, los frutos y las flores.

El timbre de las maderas, su resonancia musical, el golpe de las semillas, ponen notas de color a nuestras vidas y con su ritmo marcan el paso de la fiesta y multiplican el gozo. Las maderas, con sus vetas, lisuras, nudos y rugosidades sirven para fabricar un bastón, una lámpara, una cortina, o para hacer cucharas o una tabla de cocina.

El barro y la arcilla han servido desde siempre para hacer ollas y vasijas que saben sacar el gusto de los alimentos y son ideales para usar en hornos o puestas sobre un fogón de leña.

Hay que buscarle la comba al palo y descubrir todo lo que podemos hacer utilizando nuestra imaginación y nuestras manos para crear belleza a nuestro alrededor y producir recursos para nuestra familia.

• Maderos

El campo está lleno de troncos, ramas, estacas y palitos que según sea su forma y resistencia sirven para ser transformados en juguetes, adornos u objetos cotidianos. Usted los puede aprender a trabajar.

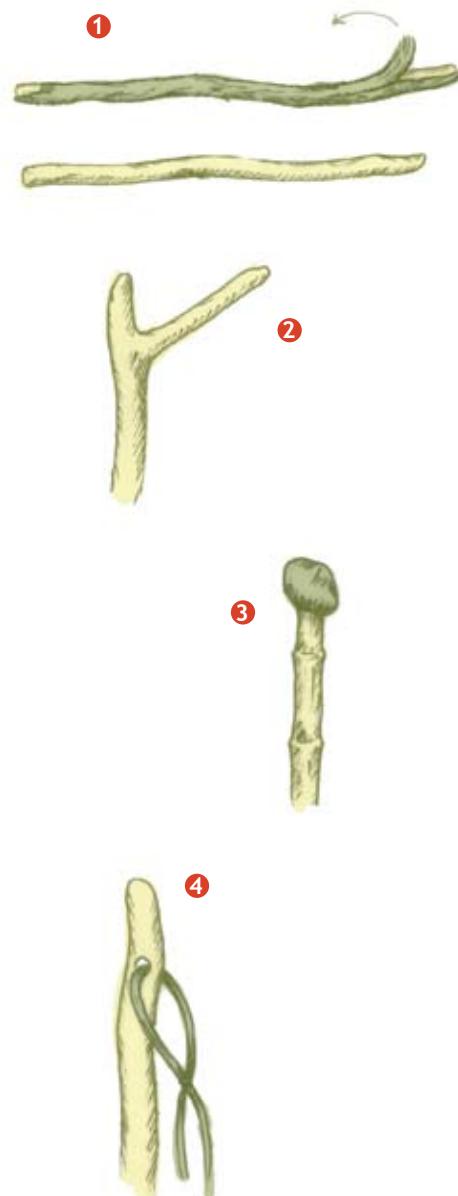
Bastones y zurriagos

Materiales y herramientas:

Una rama recta y dura de tres centímetros de grosor aproximadamente, una lija, pita o cuero, tagua o una semilla parecida.

¿Cómo hacerlo?

- ① Quite la corteza de las ramas, pula con lija y deje secar.
- ② Si el madero termina en V, déjelo así por que sirve de apoyo.
- ③ Si es de guadua y termina en punta, busque una semilla de tagua o una similar e incorpore al bastón.
- ④ Para hacer la cogedera: abra un hueco a cinco centímetros de la parte por donde va a agarrar el bastón y anude una pita o una cinta de cuero.



Bambú y guadua

La guadua y el bambú se deben cortar en menguante, de madrugada. Para que los tallos se desagüen bien y prepararlos para un secado apropiado, se deben guardar, parados, dentro de la misma planta durante un mes.

Luego se procede al secado para tener una mayor duración. Este puede hacerse mediante el tratamiento del ahumado, que consiste en almacenarlo encima de chimeneas.



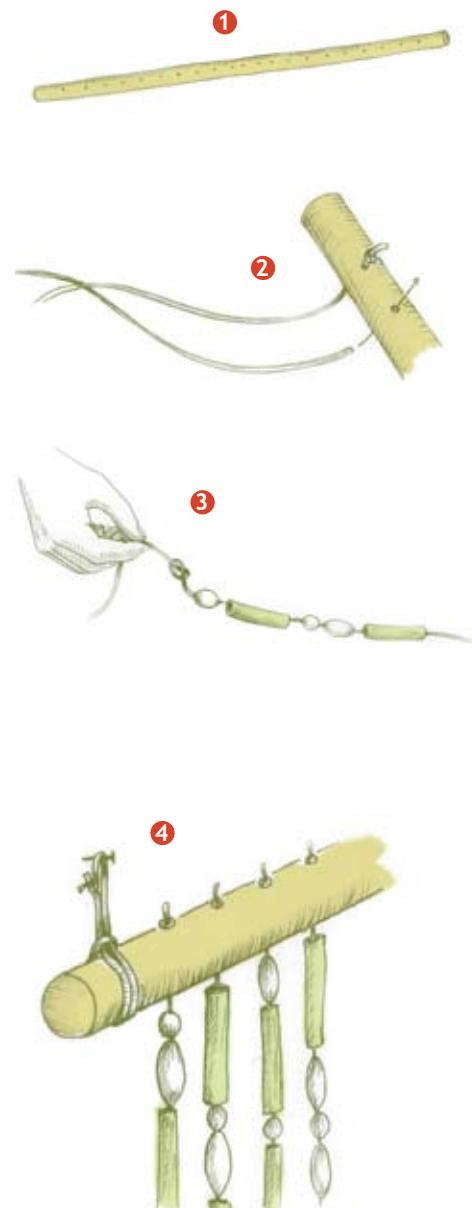
Cortina de bambú y semillas

Materiales y herramientas:

- Varios pedazos de bambú del largo que desee, que sean de un grueso similar y no tengan los nudos.
- Diferentes semillas a las que se les ha hecho un hueco para ensartar.
- Un listón de madera delgado y resistente que sea 10 centímetros más largo que el ancho de la cortina que se desea hacer.

¿Cómo hacerlo?

- ① Tome el listón, mida 5 centímetros y perfore la madera haciendo un huequito cada tres centímetros, dejando otros cinco centímetros al final.
- ② Pase por los huecos del listón una cuerda que tenga el largo que se requiere y anúdela.
- ③ Inserte en la cuerda pedazos de bambú intercalados con semillas. Haga un nudo después de cada semilla para que no se mueva.
- ④ Amarre el listón de madera con una cuerda a cada uno de los lados.
- ⑤ Cuelgue en una ventana. Este tipo de cortinas disminuyen la entrada directa de la luz y permiten que la habitación quede tenuemente iluminada.



Instrumentos musicales

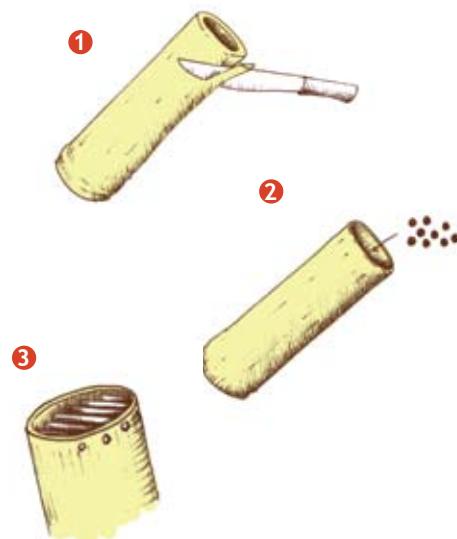
El chuco o guasa

Materiales y herramientas:

Un cañuto de guadua que tenga nudo en uno de los extremos, un puñado de semillas de achira y palitos de chonta.

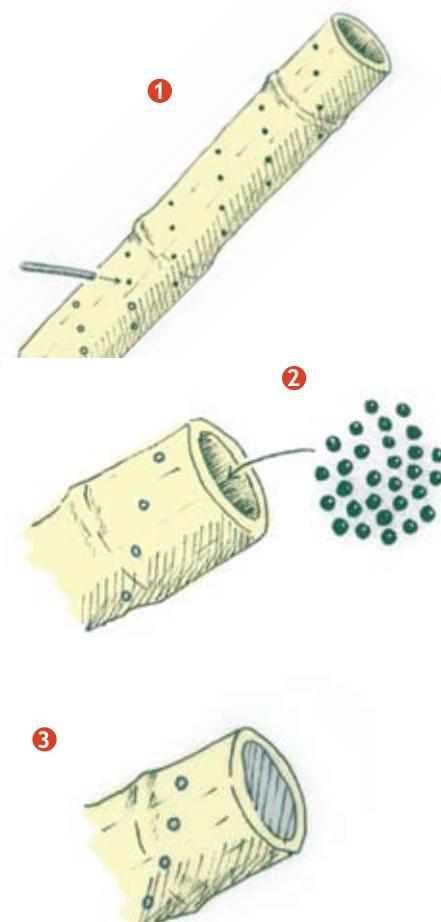
¿Cómo hacerlo?

- ① Quite la cáscara del interior del cañuto y deje solo la corteza delgada para obtener un mejor sonido.
- ② Introduzca dos puñados de semillas de achira.
- ③ Cierre el extremo con travesaños de palitos de chonta y tendrá listo el instrumento.



Palo de lluvia

- ① A lo largo de un palo hueco de guadua, que tenga nudo en uno de los extremos, atraviese cada dos centímetros, palitos pequeños de la misma planta.
- ② Introduzca cuatro puñados de semillas, cascajo fino o conchitas trituradas.
- ③ Tape el otro extremo con un nudo de guadua, masa de viruta o pegante.
- ④ Hágalo sonar inclinándolo despacio de un lado al otro.



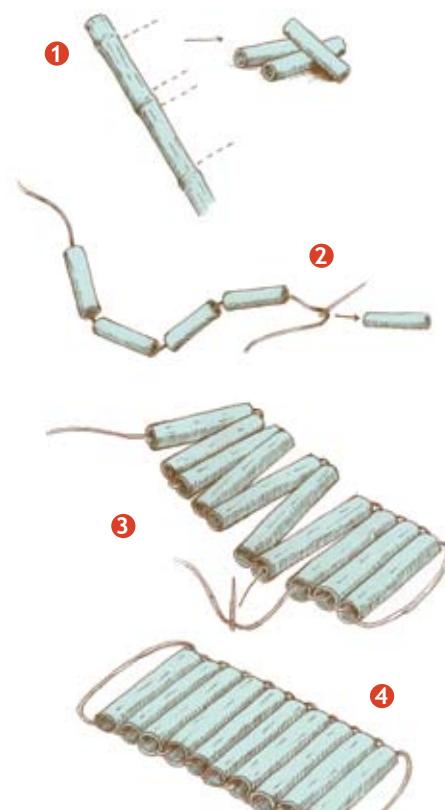
Esterilla

Materiales y herramientas:

21 cañutos de bambú, una lija, cáñamo o pita gruesa, aguja capotera o alambre doblado.

¿Cómo hacerlo?

- ① Quite los nudos a los cañutos y luego pula con papel de lija.
- ② Enhebre el cáñamo en una aguja o en un alambre doblado y ensarte todos los cañutos.
- ③ Cuando estén enhebrados, ordene en zigzag y pase de nuevo por todos los cañutos, procurando que no queden muy flojos.
- ④ Deje en los extremos dos ojales para poder introducir los pulgares al tocar.



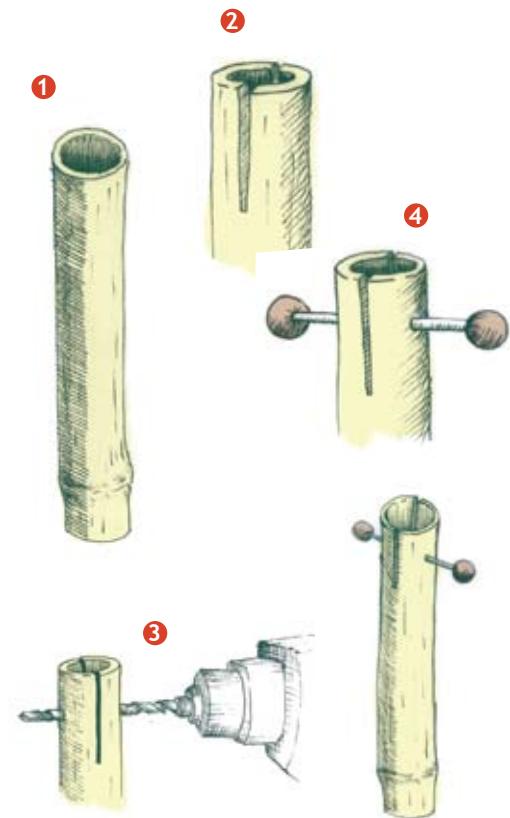
Toc toc o matacones

Materiales y herramientas:

Un cañuto de bambú, un palo delgado, dos semillas redondas, un taladro y papel de lija.

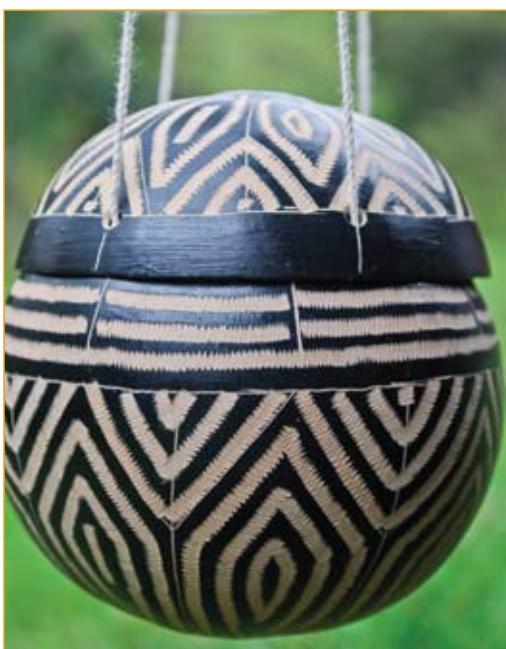
¿Cómo hacerlo?

- ① Tome un cañuto de cuatro dedos de ancho y corte el nudo en uno de los lados para que quede abierto. Pula con papel de lija.
- ② Haga en todo el centro del cañuto un corte longitudinal de unos cinco centímetros de profundidad.
- ③ Use el taladro para perforar por el centro un hueco que atraviese ambas membranas a dos centímetros del borde superior.
- ④ Atraviese, uniendo los dos huecos, un palo delgado y ponga en sus extremos dos semillas redondas dejando dos centímetros libres a cada lado para hacer que el movimiento las haga sonar.



• Frutos y semillas

Las semillas y los frutos son objetos que tienen formas y colores hermosos. Antes de botarlas, o si se las encuentra en el camino, piense en todo lo que puede hacer con ellas y guárdelas para trabajarlas: dijes de tagua, pulseras de ojo de buey, llaveros de achiras, manillas de asáis, aretes con la semilla del melón y muchísimas cosas más.



El totumo

El fruto del totumo es muy fácil de trabajar. Basta con limpiarlo y secarlo y queda listo para achicar el agua de la canoa, para hacer móviles y lámparas y muchos otros objetos sorprendentes y maravillosos.

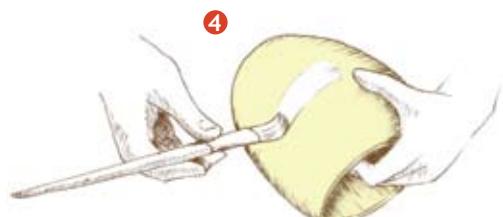
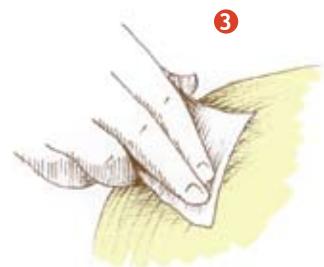
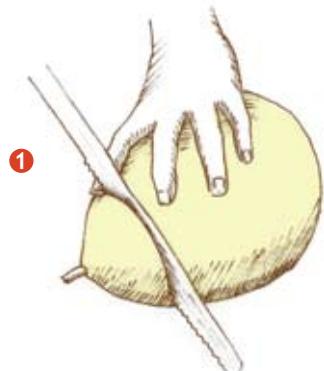
Para trabajarlos

Materiales y herramientas:

Un totumo, una cuchara y papel de lija.

¿Cómo hacerlo?

- ① Abra el totumo de la forma que quiera. Puede ser a la mitad, para obtener dos cocas, o abriendo un hueco pequeño en uno de los extremos.
- ② Retire la pulpa con una cuchara, cuide que quede bien limpio y ponga seco.
- ③ Cuando esté seco, lije muy bien hasta que quede liso y brillante.
- ④ Para pintar aplique una base de pintura blanca o negra. Luego pinte o talla con el diseño y los colores que más le gusten.



El coco

La corteza de coco se ha convertido, por su resistencia y belleza, en uno de los materiales preferidos por los artesanos.

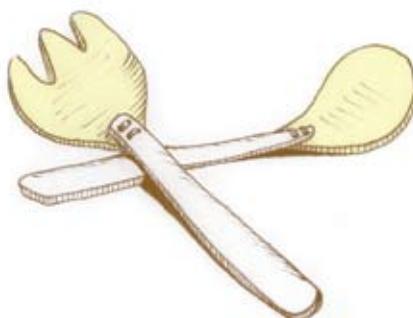
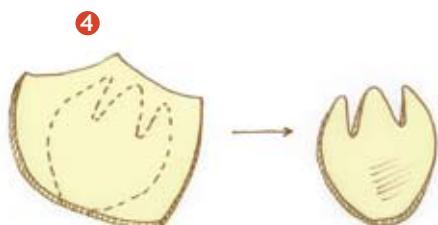
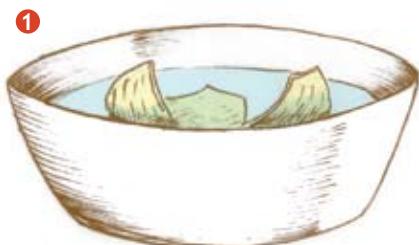
Trabajo del coco

Materiales y herramientas:

Cáscaras de coco, recipiente, cuchillo o cuchara.

¿Cómo hacerlo?

- ① Ponga las cáscaras del coco en un recipiente con agua de 10 a 15 minutos hasta que el agua las penetre bien.
- ② Con un cuchillo o con una cuchara limpíe la parte externa de la cáscara y quite toda la fibra.
- ③ Lije hasta que las cáscaras queden absolutamente lisas y brillantes y del grueso que las requiera.
- ④ Dibuje sobre ellas las formas que necesite para el objeto que quiera hacer, corte y ensamble las piezas.



La tagua

Esta semilla también es conocida como marfil vegetal. Se obtiene de una palma que tarda alrededor de 15 años para dar los primeros frutos y, a partir de este momento, tiene tres cosechas al año.

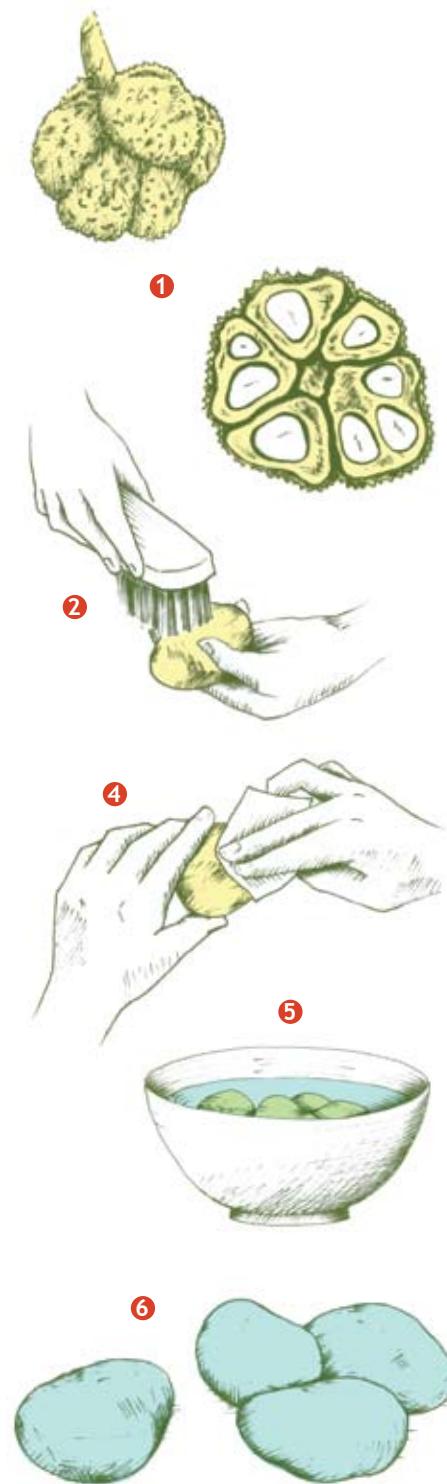
Para trabajarla

Materiales y herramientas:

Cáscara del árbol de tagua, cepillo de alambre, goma laca en alcohol industrial, tinte natural.

¿Cómo hacerlo?

- ① Corte la cáscara o caparazón donde encontrará de seis a 12 semillas de tagua.
- ② Raspe la semilla con un cepillo de alambre hasta quitar por completo la cáscara que la cubre.
- ③ Deje secar al sol o en un lugar caliente y aireado.
- ④ Una vez la semilla esté seca, pula con la lija hasta obtener una pieza para trabajar.
- ⑤ Para pintar la semilla disuelva, en una coca, goma laca en alcohol industrial, y añada tinte natural del color y la intensidad que requiera. Sumerja las semillas en esta mezcla y revuelva. Asegúrese de que toda la semilla esté teñida.
- ⑥ Retire después de unos minutos y deje secar.



• Flores y hojas secas

Las flores y las hojas requieren de un proceso de secado para conservar su forma y su belleza. Solo tiene que ponerlas boca abajo en un lugar cálido, seco, ventilado y alejado de la luz del sol.

Pastas para cuadernos y álbumes con flores secas

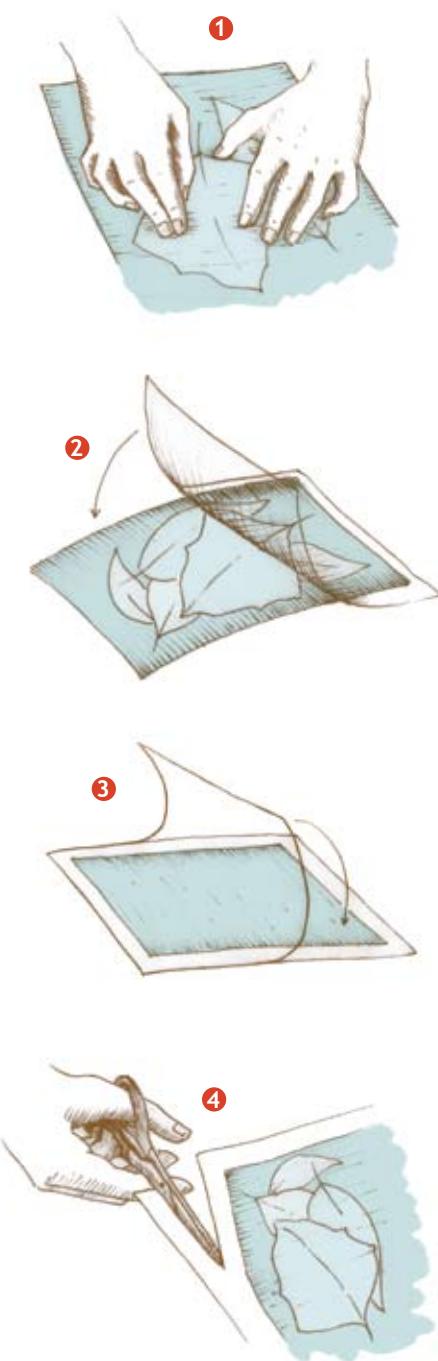
Materiales y herramientas:

Hojas de papel reciclado, cartón o acrílico, flores secas, papel pegante transparente.

¿Cómo hacerlo?

- ① Ponga las flores secas sobre el papel y disponga con el diseño que desee.
- ② Forre las piezas con papel pegante transparente.
- ③ Dé la vuelta y pegue el papel pegante transparente por el otro lado aplanando bien para que no quede ninguna burbuja de aire.
- ④ Recorte la silueta del diseño, asegurando que en todo el borde quede sellado por el papel pegante.

Las hojas y flores secas se pueden utilizar para hacer separadores, cuadros, collares y aretes.



Collares y aretes con cáscara de naranja

La cáscara de naranja es una materia prima que bien tratada puede durar largo tiempo y dar belleza a diferentes objetos.

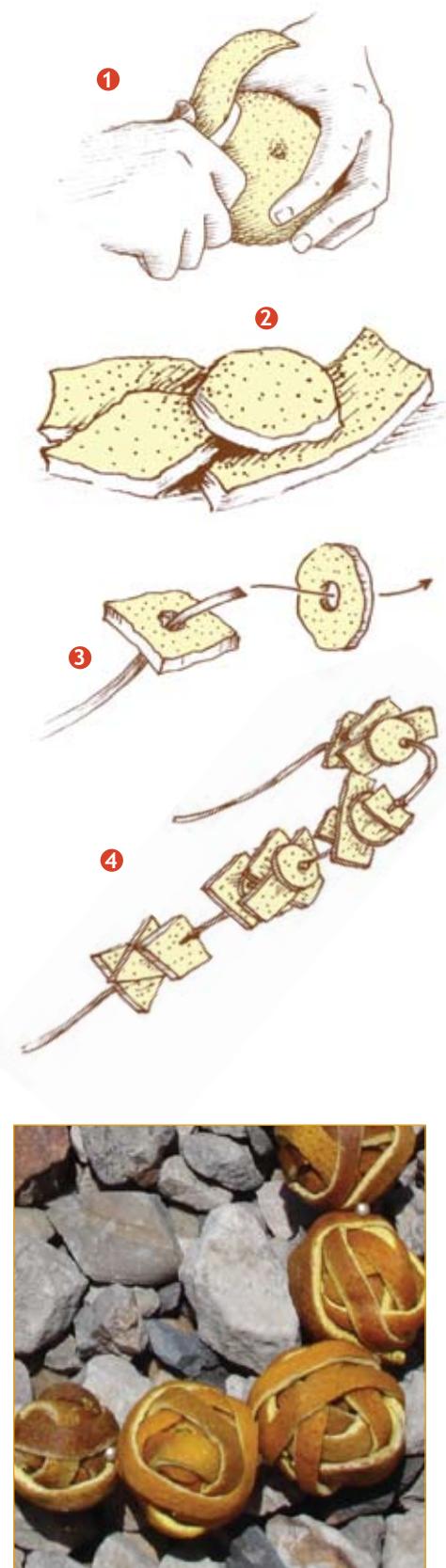
Materiales y herramientas:

Varias naranjas, cueros o cintas.

¿Cómo hacerlo?

- ① Quite la cáscara a una naranja en grandes trozos.
- ② Dele forma a los trozos según sea el diseño que desee realizar.
- ③ Luego perfore y pase la cinta o el cuero, ya sea para formar aretes o collares
- ④ Ponga a deshidratar y a secar al sol.

Para ciertas ocasiones puede coger hojas o flores frescas que tengan una forma y un colorido especial y hacer coronas, ramaletas, collares o aretes.



• El barro

Desde hace miles de años, los hombres han utilizado un material tan elemental como el barro para hacer toda clase de objetos, desde vasijas y ollas, hasta objetos decorativos. Conviértase usted mismo en alfarero.

Para extraer la arcilla:

- ① Busque tierra con características arcillosas y textura pegajosa.
- ② Extrágala de la tierra, póngala en una tinaja y revuelva con agua hasta disolverla.
- ③ Vierta, a través de un colador, la tierra disuelta a una pileta.
- ④ Deje que el agua se evapore y la arcilla se pueda recoger.
- ⑤ Recoja y deje secar un poco.
- ⑥ Envuelva en un plástico para guardarla.



Vasija de barro (fabricación en rollos)

Materiales y herramientas:

Barro o arcilla, pintura de color a base de agua con acronal, esmaltes o lacas.

¿Cómo hacerlo?

- ① Aplane, sobre una mesa recubierta con un plástico, una masa de barro de 2 centímetros de alto y recorte el tamaño deseado para la base. Puede ayudarse con un plato.
- ② Corte el barro que exceda el tamaño del plato para obtener la base de la vasija.
- ③ Coja una bola de barro, amase en forma de rollo y pegue alrededor del círculo base. Alise con agua las piezas que va uniendo.
- ④ Amase otro rollo de barro y ponga encima del primero. Luego prepare otro y otro más hasta llegar a la altura deseada. Alise las paredes de la vasija a medida que va aumentando su tamaño.
- ⑤ Deje secar y meta en el horno a la mayor temperatura que tenga. Mientras más alta sea la temperatura, más resistente será la vasija al calor y la humedad.
- ⑥ Pinte usando colores de esmalte o utilice vinilo con acronal.

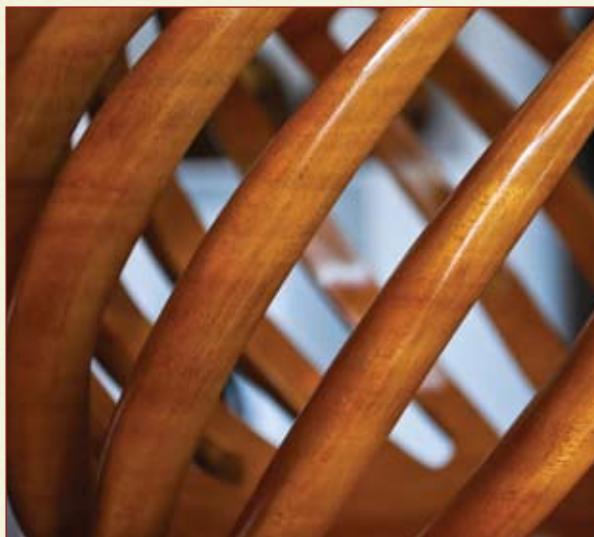
Vasija

- ① Amase un gran trozo de barro hasta que desaparezcan por completo las burbujas de aire que contiene.
- ② Luego dele forma de bola y ahonde con los dedos en el centro de la bola y moldee hasta que el barro adopte la forma de la vasija.
- ③ Amase dos rollitos de barro para las orejas y péguelas a la vasija. Incorpórelas con ayuda de un poco de agua para que el barro se funda uno con el otro.



Objetos de madera

Para empezar a ser carpintero sólo es necesario abrir bien los ojos en los caminos, recoger los troncos adecuados, pulir con cuidado y ponerlos a funcionar.



BUENAS iDEAS!



Juguetes de madera

Con palitos, cubos o rectángulos puede hacer figuras, animales de la granja y muchos otros juguetes.



• Los panaderos (fragmentos)

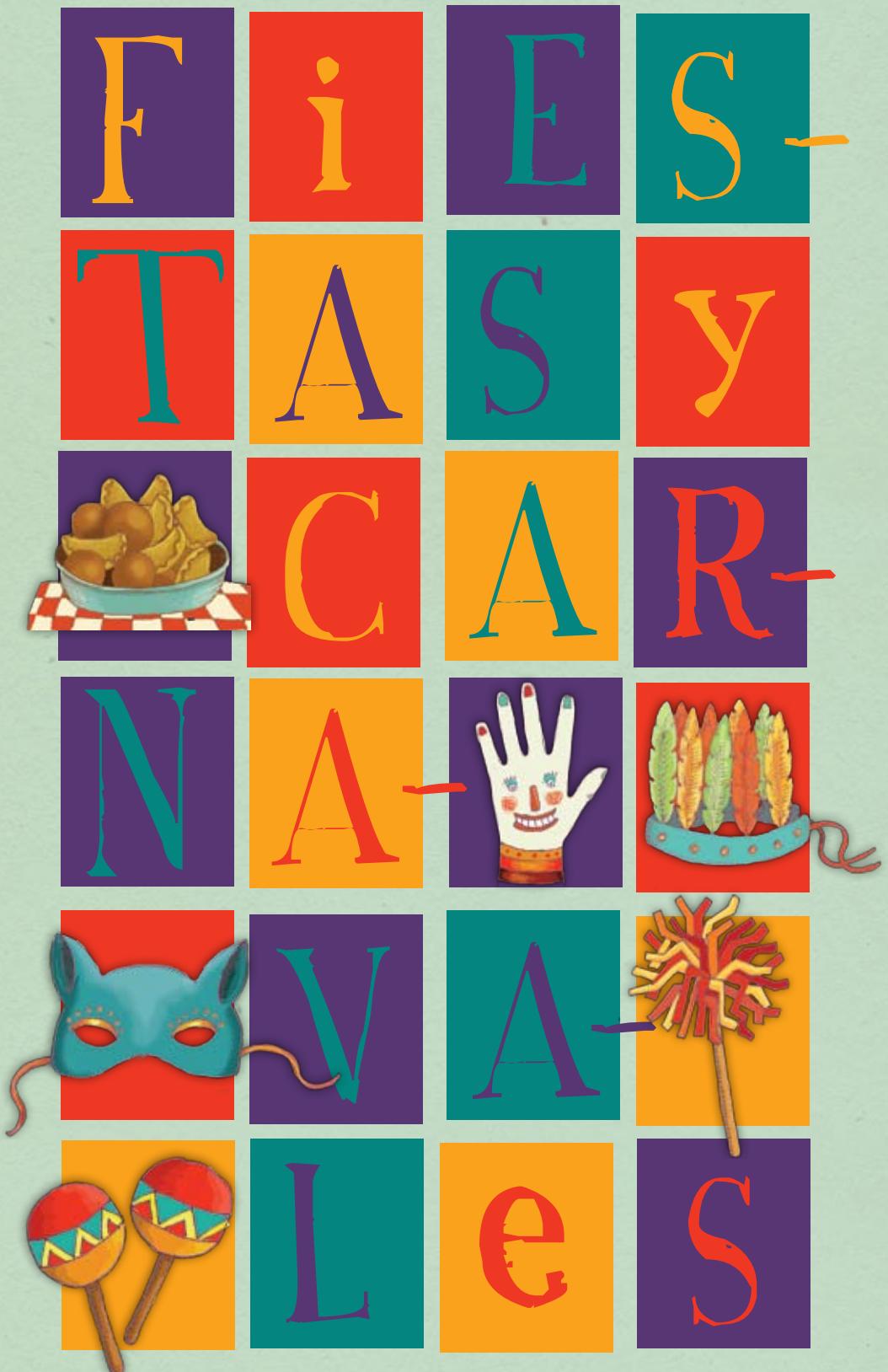
Todos los días, a la hora del desayuno, deberíamos pensar en los panaderos y dedicarles una palabra de ternura, antes de llevarnos el pan a la boca, antes de humedecerlo con nuestra saliva e incorporarlo a nuestra sangre.

...La panadería es un oficio que simboliza cabalmente el sentimiento de solidaridad humana. De todos los hornos, hacia los rincones más apartados del mundo, salen panes morenos, panes blancos, a cumplir una cita diaria con los manteles y las mesas. Si toda la tierra fuera verde y plana, sin bosques ni cañadas, tal vez se verían, como un gigantesco abanico, los caminos pisados por los panes, y se verían también los pájaros en pleno vuelo, y siguiendo las cintas doradas hasta el seno de las familias, hasta los comedores y las bocas.

...Panadería quiere decir suma amorosa, fuente de salud y energía para la humanidad. Panadero quiere decir amanecer, página blanca, donde las espigas escriben su historia con sus letras de oro. Panadero es lo mismo que intermediario entre la tierra y el hombre, entre la generosidad de Dios y el deseo de las bocas hambrientas.

...En las panaderías, como en los días de verano, hay soles grandes y rojos, que en los panes acumulan calor para el invierno. Los panaderos vienen de muy lejos, humildes pero seguros. Van hacia el futuro, hacia una mañana en que el trigo alcanzará para todos los hombres, y las semanas crecerán como espigas.

Carlos Castro Saavedra
Elogio de los oficios





Comparsas

Las comparsas son agrupaciones de música y baile que participan en los carnavales, en donde generalmente se premia a la más creativa. Muchas comparsas conforman un club, corporación o academia y ensayan durante todo el año preparándose para la época de fiestas. Los ritmos, los instrumentos, el tipo de baile y los disfraces son característicos de cada región.



Bazar

En el Oriente se llama bazar a los mercados públicos. En nuestro país, sirve para nombrar a las fiestas que se hacen para recoger fondos o para estrechar los vínculos de una comunidad. En honor al origen de la palabra, en estas reuniones las personas establecen un pequeño mercado para trocar o mercadear sus productos.



Danzas

La herencia africana, española e indígena ha dado como resultado una gran variedad de danzas en Colombia, que van acompañadas de vestidos, rituales e instrumentos particulares. Miles de ritmos –desde el currulao hasta la cumbia– hacen parte de nuestra riqueza cultural.





Banda de música

La banda es un grupo musical conformado por instrumentos de viento y percusión. El instrumento principal de una banda es el clarinete. En muchos pueblos de Colombia existe la banda municipal, que participa en las fiestas y celebraciones. Varios municipios de Antioquia han recibido premios por la calidad de sus bandas.



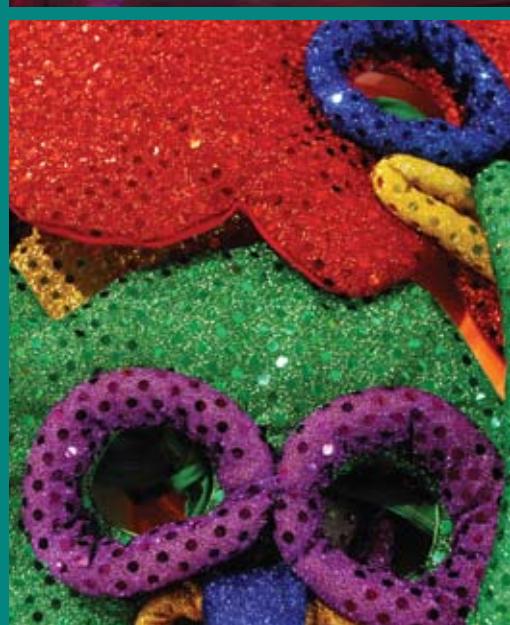
La trova

La trova es un canto típico que se caracteriza por el repentismo y la improvisación de versos acompañados por una música sencilla. En Colombia, este canto recibe diferentes nombres: en Antioquia y el Viejo Caldas, se llama trova; en los Llanos Orientales, contrapunteo; en Tolima Grande, rajaleñas y en la Costa Atlántica, piquerias.



El teatro

El teatro es una forma artística que representa una historia o guión a través de diversos lenguajes como el discurso, los gestos y la música. Se puede afirmar que teatro es todo lo que sucede en un escenario mientras se abre y se cierra el telón.



El espíritu de la fiesta

Las fiestas que se celebran en los pueblos pueden ser patronales, se realizan en honor al santo patrón de la población. O pueden celebrarse en honor a una antigua tradición, como la del Diablo en Riosucio, o la de Blancos y Negros en Pasto. O se realizan para celebrar el producto más representativo del pueblo y al que deben su identidad, como las de las frutas en Sopetrán o la de las flores en Medellín.

Cualquiera que sea el motivo, en las fiestas participa toda la comunidad de un pueblo. Todos tienen un papel en la fiesta, ya sea como bailarín, músico o actor, o vendiendo comida en los puestos especiales o haciendo alboroto.

El espíritu de la fiesta es alegre, y es la época para sacar a relucir los disfraces, las máscaras, los antifaces, los instrumentos de música, los vestuarios para la danza, los telones, las escenografías, los pompones, los festones, y todo aquello que sirve para vestir y engalanar a la gente y para adonar la plaza y las calles del pueblo.

Las fiestas necesitan prepararse con semanas y meses de anticipación, y todos ayudan aportando lo que mejor saben hacer. Durante ese tiempo revuelan las costureras y las modistas, los locutores y músicos, las cocineras y bailarines. Todos ponen su granito de arena para hacer que la fiesta de este año sea la mejor de todas.



• Para adornar y vestir

Escoja colores, recorte su máscara y empiece a bailar. Cuando hay un motivo para celebrar, todo se viste de carnaval: la casa, la escuela, la calle y la vereda. Los retazos, las semillas y el papel también pueden ponerse en función de la alegría.

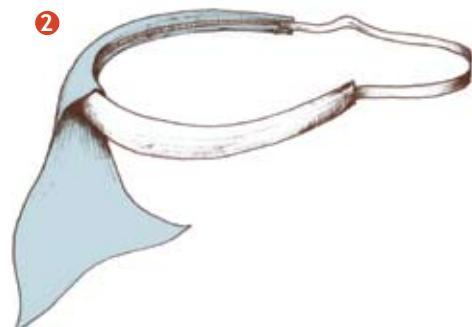
Tocado

Materiales y herramientas:

Una diadema gruesa y un resorte, tela brillante, plumas, pegante o silicona.

¿Cómo hacerlo?

- ① Tome la diadema y péguele un resorte en los extremos para ajustarla a la medida de la cabeza.
- ② Forre la diadema con la tela brillante, pegándola con silicona por la parte interior
- ③ Pegue con silicona piedras brillantes de diferentes colores a lo largo de la parte superior.
- ④ Pegue en la parte de atrás 10 plumas grandes de diferentes colores de manera que queden paradas sobre el nivel de la cabeza.



Papel maché

Máscaras y antifaces en papel maché

Todas las máscaras y antifaces se construyen sobre una base que permite sostenerlos delante. Muchos materiales pueden servir de base.

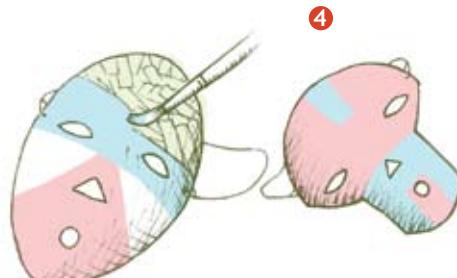
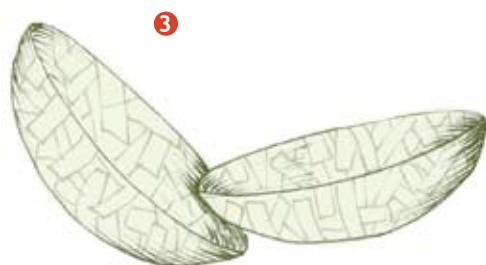
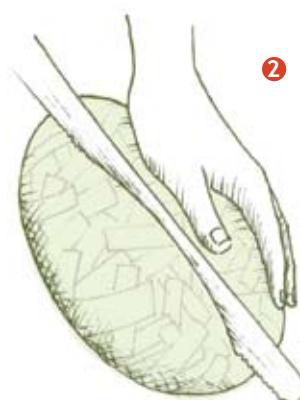
Esta técnica consiste en modelar la forma de la máscara o el antifaz que se desea con una mezcla preparada con cola blanca, agua y papel periódico o papel higiénico. Cuando se trabaja con papel maché también se necesita una base que se puede hacer con cartulina, plastilina o una bomba.

Materiales y herramientas:

Papel periódico, engrudo o pegante, un molde (puede usar una bomba inflable o plastilina).

¿Cómo hacerlo?

- ① Infle una bomba de fiesta hasta que tenga el tamaño de la cabeza.
- ② Pegue 4 ó 5 capas de papel periódico o papel de revista rasgado en tiritas y deje secar.
- ③ Una vez seco corte a la mitad y retire el globo.
- ④ Ubique el lugar de los ojos y la boca y habrá los huecos. Cuando esté seco por completo, pinte la máscara en colores.



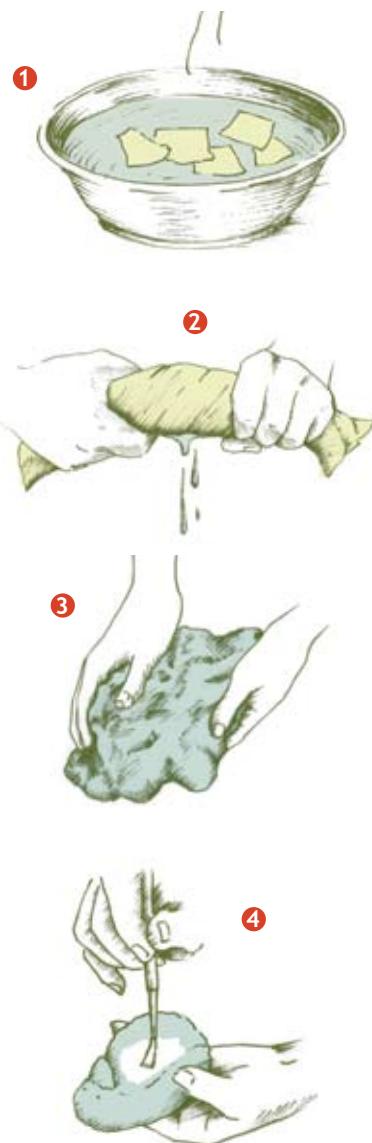
Papel maché para moldear

- ① Rasgue el papel a mano en pequeños trocitos y sumerja en un recipiente con agua caliente.
- ② Revuelva hasta conseguir una papilla consistente.
- ③ Eche la colada en un trapo y retuerza para exprimir el agua sobrante.
- ④ Mezcle esta pasta con el pegante y amase hasta conseguir una consistencia de crema fluida y pegajosa.
- ⑤ Moldee como desee y luego pinte.

Para hacer engrudo

- ① Disuelva dos cucharadas soperas de almidón de yuca en una olla con agua y pángala a fuego medio.
- ② Revuelva hasta que la mezcla tome una coloración gris semitransparente.
- ③ Deje enfriar y añada dos cucharaditas de vinagre o limón para que se conserve.

El engrudo es un pegante muy fácil de hacer en casa y funciona muy bien para pegar papel.



Pintura para maquillaje

Ingredientes:

Fécula de maíz, vaselina o crema para rostro o cuerpo, color vegetal.

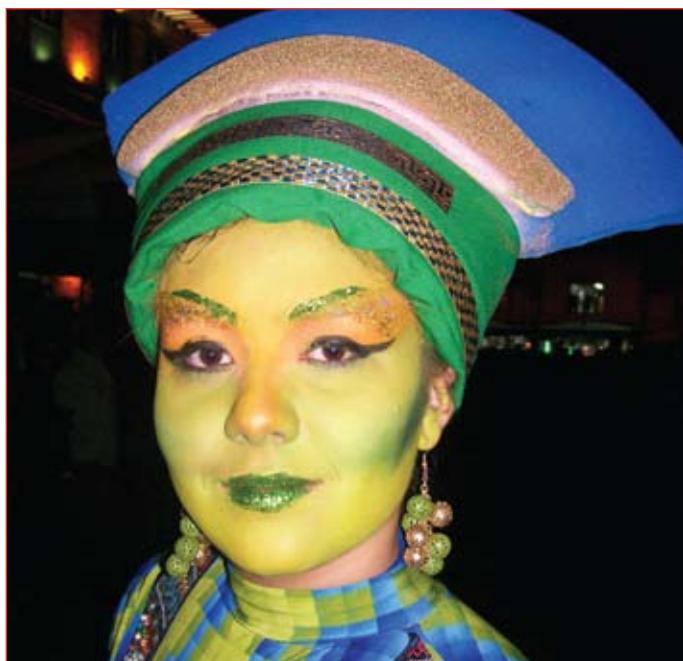
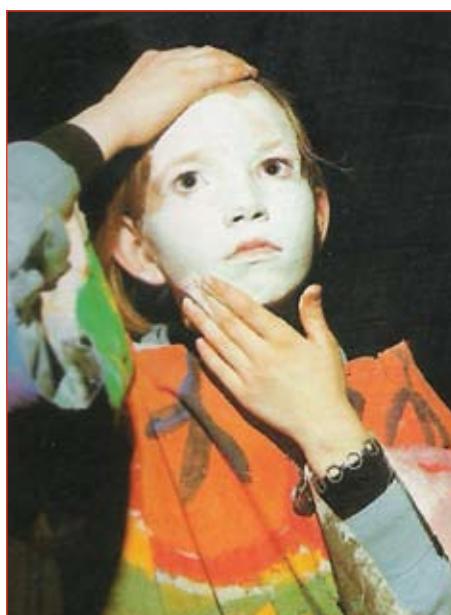
¿Cómo hacerlo?

- ① Mezcle la fécula en la crema hasta obtener una consistencia cremosa y fácil de esparcir.
- ② Luego divida la mezcla en varias partes, según la cantidad de colores que quiera preparar, y mezcle cada parte con color vegetal (el mismo que usa para hacer tortas) hasta lograr los tonos deseados.

Esta pintura no es tóxica y se puede guardar en frascos.

Para maquillar:

- ① Use una esponja de maquillaje para cubrir la cara y el cuello con una capa de maquillaje claro, blanco o amarillo.
- ② Luego, con un lápiz de ceja, trace las líneas o contornos del diseño deseado y rellene los vacíos con los colores que ha preparado.



Telones y vestuario para teatro

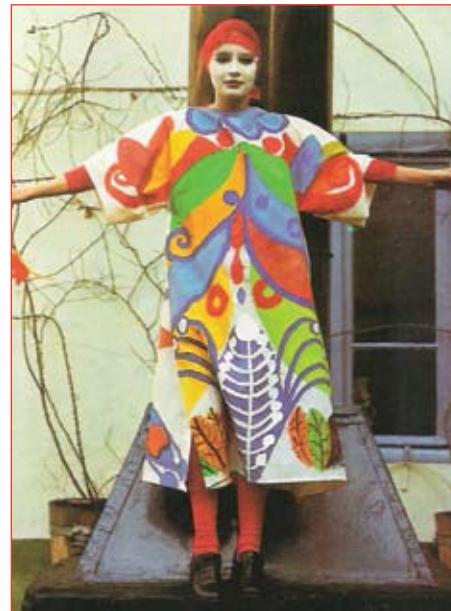
Pintura sobre tela

Materiales y herramientas:

Pintura especial para tela (roja, azul, blanco, amarillo, verde, café), pincel, ropa para pintar, toalla o trapo viejo, un trozo de cartón, papel calcante, un dibujo que le sirva de modelo.

¿Cómo hacerlo?

- ① Lave la tela o la prenda que va a pintar para que pierda el almidón. Deje secar.
- ② Forre el cartón con la toalla o trapo y póngala dentro de la prenda o debajo de la tela. Ésta absorbe la pintura que sobra impidiendo que la parte trasera de la prenda se pinte. Estire bien la prenda para no tener arrugas al dibujar.
- ③ Pinte o calque el dibujo elegido en el papel y páselo sobre la tela o prenda para que sirva como modelo antes de comenzar pintar.
- ④ Deje secar completamente y luego retire el cartón.
- ⑤ Las pinturas pueden ser complementadas con botones, chaquiras y otros accesorios.



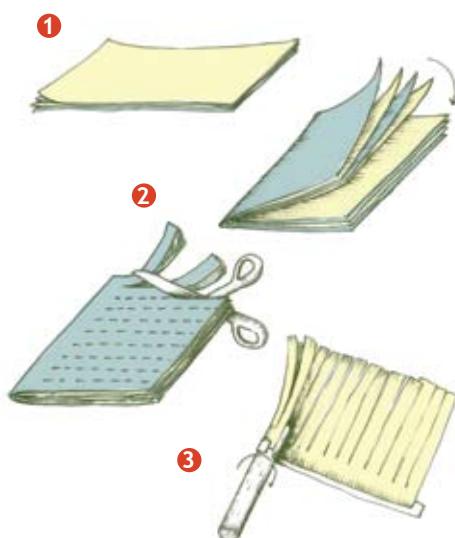
Pompones

Materiales y herramientas:

Cuatro hojas de papel delgado o plástico de diferentes colores, un palo de escoba de 15 centímetros, cinta pegante.

¿Cómo hacerlo?

- ① Ponga las cuatro hojas unas sobre otras.
- ② Doble el conjunto por la mitad y corte tiras de dos centímetros de ancho aproximadamente a través de todas las capas, parando justo antes de terminar para que las tiras se mantengan unidas.
- ③ Enrolle con fuerza alrededor de un palo, comenzando desde una esquina. Utilice cinta para que el papel quede bien unido al palo.



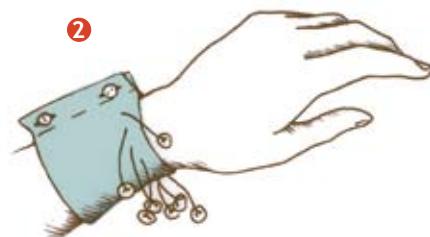
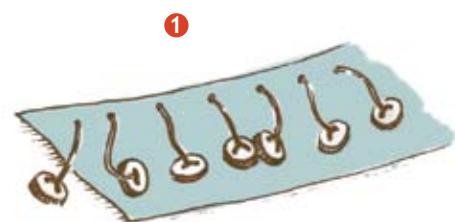
Sonajeros para manos y pies

Materiales y herramientas:

Una banda de tela o cuero de 30 centímetros de largo y de seis centímetros de ancho y un manojo de botones o semillas.

¿Cómo hacerlo?

- ① Cosa a la banda cada botón o semilla a una distancia pequeña para que puedan golpearse entre sí, y deje colgar unos tres o cuatro centímetros.
- ② Para sujetarla a la pantorrilla o muñeca, ponga un botón con ojal al final de la banda, o deje un espacio de tela sin sonajeros para amarrar con un nudo.



Cintas de comparsas

Materiales y herramientas:

Un palo delgado de 15 centímetros de largo, una pita, un tornillo de argolla, un girador de pesca y cinta larga de tela.

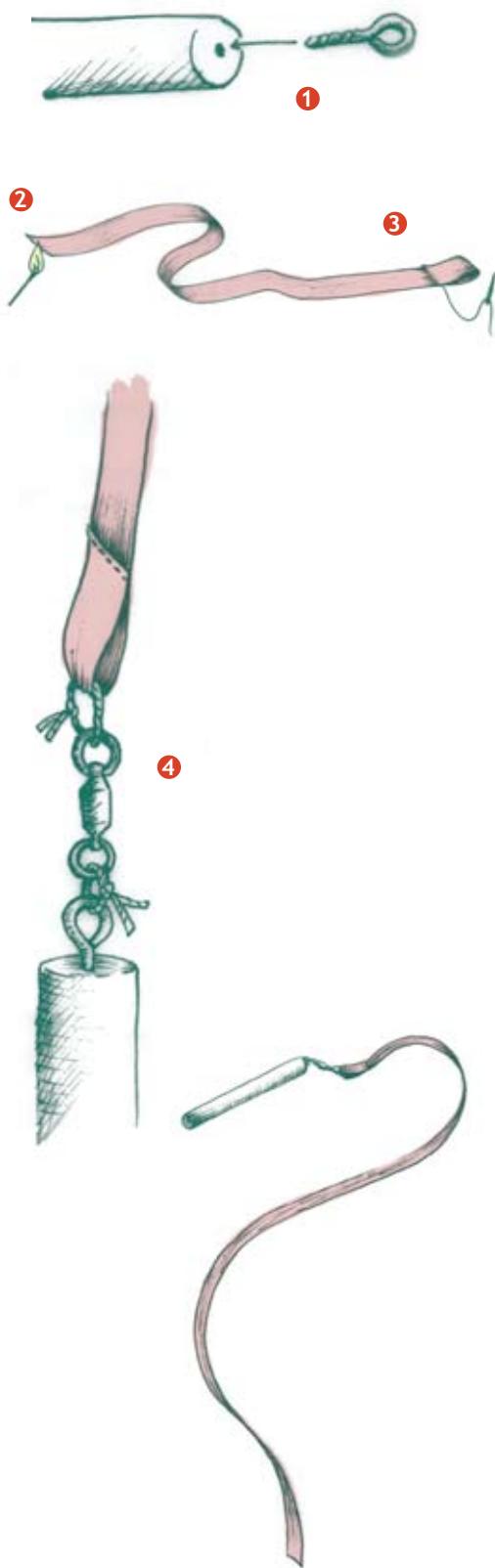
¿Cómo hacerlo?

- ① Inserte el tornillo de argolla en un extremo del palo.
- ② Corte de uno a tres metros de la cinta (según el tamaño de quién la va a usar) y selle con candela la punta que va al aire para que no se deshilache.
- ③ Doble por cuatro centímetros el otro extremo de la cinta, y cosa. Deje un espacio y meta la pita para unir a la argolla instalada en el palo.
- ④ Instale un girador de pesca entre la argolla y la cinta para evitar que ésta se entorche cuando gire.

Las cintas largas dan mayor movimiento y vida a las coreografías de los bailes y comparsas.



Los pompones y las cintas son muy usados en las coreografías de grupo de las fiestas deportivas. Los cascabeles de brazalete, en las comparsas y bailes.



Máscaras, vestuario, disfraces, adornos y maquillaje para fiestas.



BUENAS ideas!



Con imaginación y lo que tenga en casa usted puede hacer disfraces, máscaras y accesorios para teatro.



• Los agricultores (fragmentos)

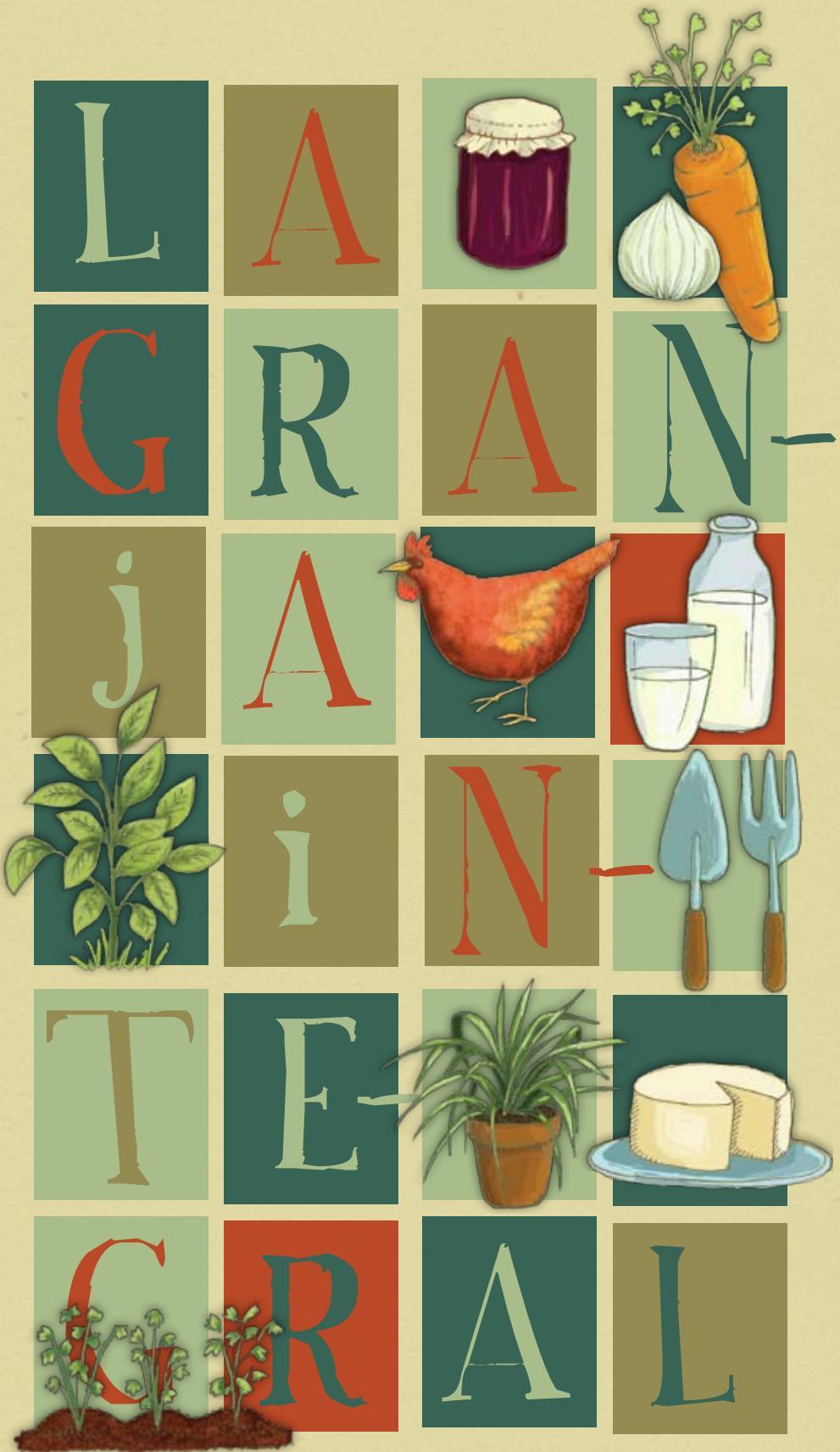
Ahora vamos a cerrar los ojos y a pensar en la agricultura. En esta forma podemos ver el campo reflejado en la sangre: todo es verde. Menos donde los surcos recién abiertos reciben las semillas. Allí se alcanza a ver la tierra levantada, herida por la reja del arado. El cielo es ancho arriba y los pájaros dejan caer su sombra sobre los rostros de los agricultores, sobre las frentes sudorosas. Abajo brotan hojas, se alargan los tallos, con un suave impulso de las raíces, y las abejas vuelan sobre frutas maduras. El viento estrecha las cosechas contra ellas mismas y confirma la hermandad de los racimos. Un fuerte olor a musgo se desliza hasta el alma, y parece que fuéramos a florecer y a llenarnos por dentro de luces vegetales.

...La agricultura no se cansa de dar frutos y de elevarlos hasta la boca de los hombres. Desde el principio del mundo la tierra es generosa y derrama sus dones en plazas y mercados. Bajo los árboles más viejos, las naranjas reparten sus luces amarillas y entregan su dulzura. Otro tanto hacen los tomates de púrpura y las cebollas de vidrio. Tierra en traje de fiesta son las piñas maduras. Agricultura es todo lo que el suelo produce, con la ayuda del sol y de la lluvia, con el esfuerzo de los bueyes y el sudor de los pobres.

...Quien quiera recobrar sus virtudes originales y sentirse cerca del paraíso, que acuda a los brazos de la agricultura, que se deje acariciar por las hojas de los platanales, por el aliento de las lechugas y las zanahorias. En medio de los campos florecidos comienza la inocencia y se abre la puerta de las revelaciones entrañables.

Buenas tardes, labriegos de todo el mundo. Termina esta canción cuando empieza a morir el día. Buenas tardes, amigos, y que salgáis más grandes de la noche que viene. Más grandes y más verdes, y con la certidumbre de que el futuro es vuestro.

Carlos Castro Saavedra
Elogio de los oficios





Conservas y mermeladas

Sirven para mantener preparaciones de frutas y verduras en buenas condiciones por un largo tiempo. Existen varios tipos de conservas como dulces, mermeladas, confituras y encurtidos.



Frutos secos

Son alimentos muy energéticos, ricos en grasas y proteínas. Existen dos grandes grupos: los que vienen rodeados por una cáscara dura, como la almendra o el pistacho, y los que provienen de frutas que se han puesto a secar, como las uvas pasas y las ciruelas.



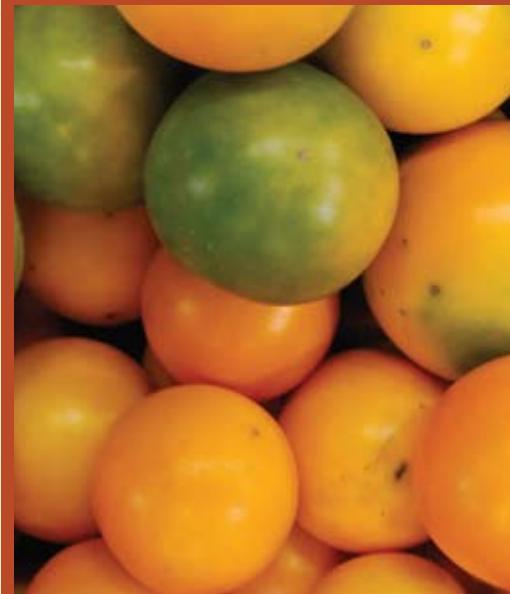
Follajes

Los follajes son plantas que sirven para darle volumen a los decorados de flores. Éstas se cultivan junto con las flores o las plantas aromáticas. También se utilizan bejucos, las hojas, las ramas y los cogollos de los árboles.



Humus

Abono natural que se obtiene de la descomposición de los restos orgánicos gracias a la actividad de hongos y bacterias. Se caracteriza por su color negruzco debido a la gran cantidad de carbono que contiene.





Productos orgánicos

Se consideran como orgánicos todos aquellos productos agroindustriales que han sido sometidos a un proceso respetuoso con el medio ambiente.



Semilleros y viveros

Lugares especialmente adaptados para sembrar las semillas escogidas hasta que broten y crezcan en las mejores condiciones de protección y cuidado.



Turismo ecológico

Se llama así al turismo que se hace para disfrutar y conocer la naturaleza. Hay regiones y granjas que por su riqueza natural se han convertido también en hospedajes para los turistas que desean visitarlas.



Forestación y reforestación

Forestar y reforestar es volver a sembrar árboles y arbustos en la tierra que carece de ellos. Ambas acciones son importantes en la granja porque protegen los suelos y las cuencas de agua y proveen de hogar y de alimento a las aves y otros animales.

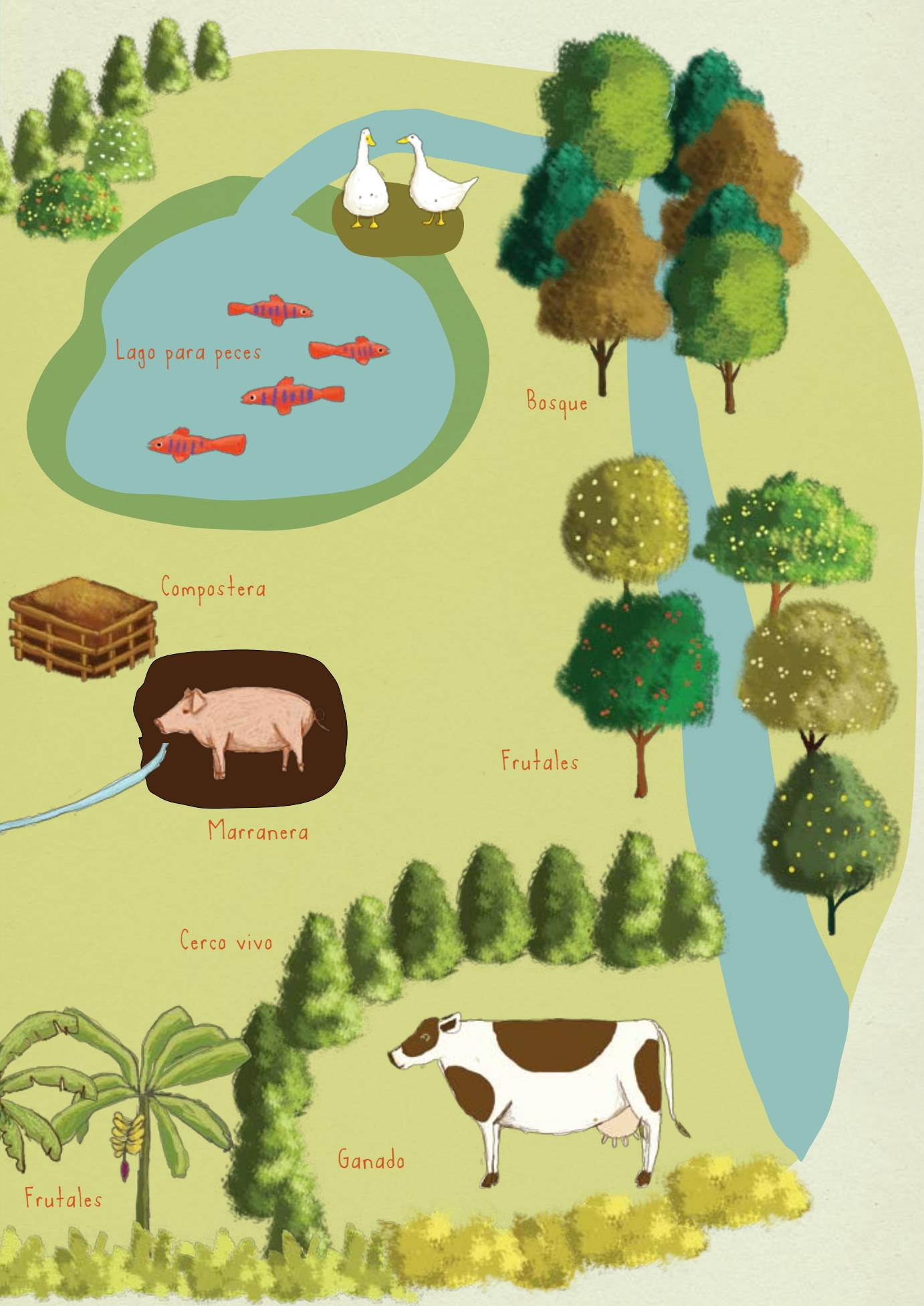


La granja: un organismo vivo

Cualquier terreno, grande o pequeño, puede convertirse en una granja integral que, más que un espacio con cuatro costados, es un lugar que se cuida y se aprovecha, se quiere y se disfruta.

La granja integral es un lugar donde cada uno puede ser jardinero y creador, artesano y cocinero, ganadero o ingeniero, aprovechando desde los residuos, hasta los animales y las plantas, y desde los bosques, hasta el paisaje, porque en ella todo se reutiliza y nada se pierde. En la granja podemos utilizar todos los espacios para darle vida a las prácticas de este libro.

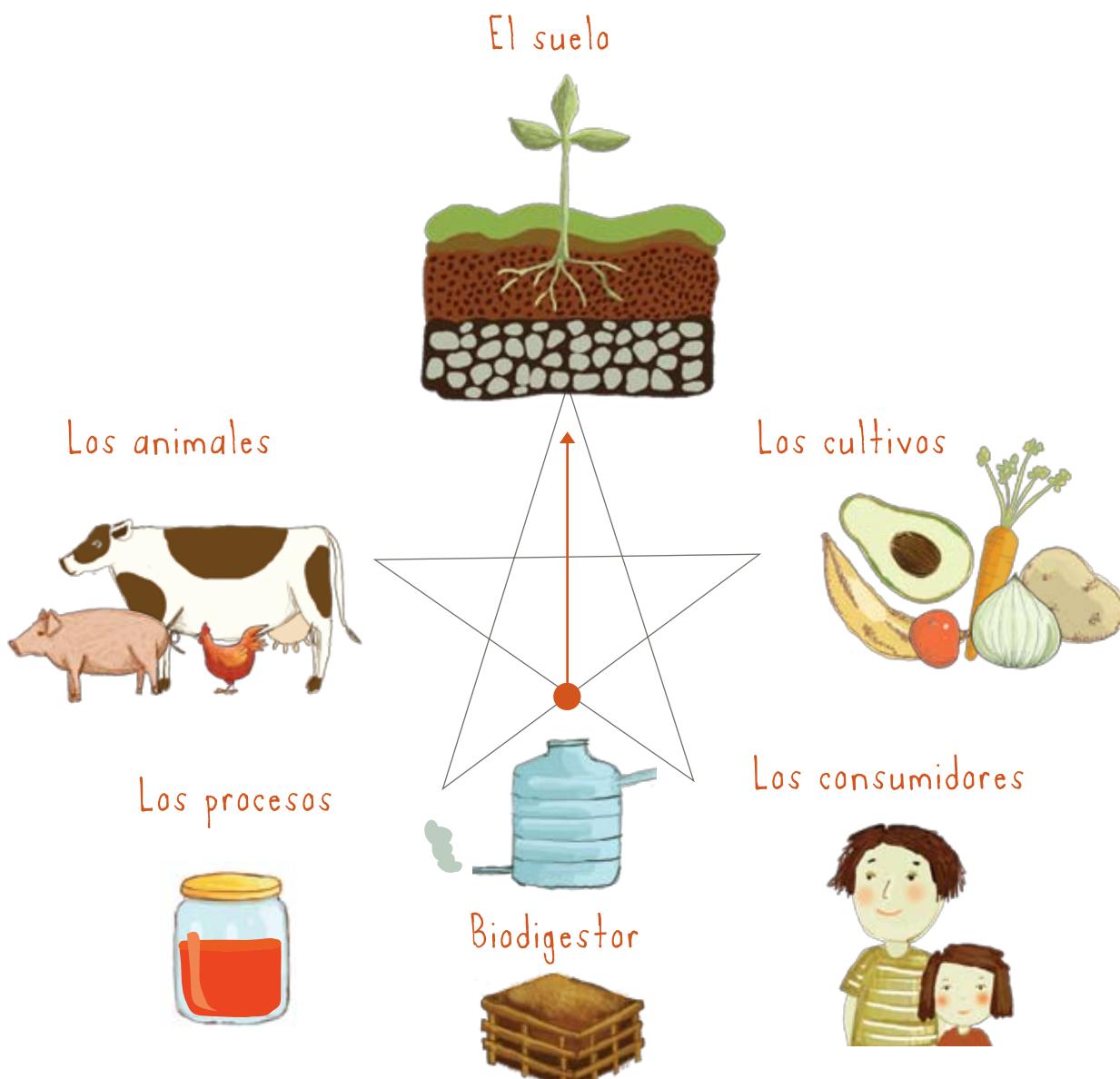




La granja integral

Se puede hacer una granja integral en cualquier región y en un terreno de cualquier tamaño.

En una granja integral se hace una completa integración de los procesos de las áreas productivas (apicultura, forestales, frutales, horticultura, cerdos, ganadería, agricultura, agroturismo, avicultura, procesamientos y biodigestores) con el fin de aprovechar los productos y residuos de un área en insumos para otra área ubicada en un lugar cercano. De esta manera todo se reutiliza y nada se pierde, y se intercambian materiales y energía para hacer más económicos y eficaces los procesos de la granja.



“Suelo sano planta sana, planta sana animal sano, animal sano persona sana”.

El suelo

La fertilidad del suelo se incrementa al estar integrado a todos los sistemas de la granja, pues recupera la mayoría de minerales y nutrientes que pierde con el uso. El aumento en la fertilidad de los suelos es de vital importancia en la producción ecológica.

Los cultivos

Las plantas son el origen de la cadena alimenticia y productiva, pues producen, con ayuda del sol, la energía que alimenta a los animales y los hombres. Un buen manejo del suelo producirá mejores productos, que se diferenciarán por su calidad en el mercado.

Los animales

Cumplen varias funciones en la granja, ayudan a hacerla más productiva:

- Contribuyen con nutrientes (compostaje) y energía (biodigestor) al sistema productivo de la granja por medio de sus excrementos.
- Disminuyen el riesgo económico, porque si se presenta algún problema en los cultivos, éstos pueden aprovecharse como alimento para los animales y contribuir a la producción de carne o leche.
- Permiten aprovechar para su alimentación los residuos de los otros procesos de la granja y evitan que algo se pierda.

Los procesos

La energía puede obtenerse de los residuos orgánicos que genera la misma granja: excrementos, vísceras, podas y deshierbas, mediante el uso de biodigestores y compostaje.

Los residuos también pueden ser utilizados como alimento para animales, fuente de energía para otros procesos y como fertilizantes.

Los consumidores

El manejo de la granja como un organismo vivo integral se retroalimenta al aumentar el número de personas que demandan alimentos orgánicos.

Actividades en una granja integral

En la granja integral se realiza el trabajo productivo en armonía con la naturaleza. El funcionamiento está basado en la observación de los sistemas naturales. Se potencian y articulan todas las fuerzas y se respetan los ritmos y tiempos de trabajo.

En la granja integral se deben utilizar todos los recursos que hay para resolver las necesidades de la vida de la granja, y por eso debe contemplar:

- Diversas áreas para cultivos y animales.
- La forestación y reforestación de nacimientos y cuencas.
- La elaboración de fertilizantes y fungicidas.
- El manejo de la energía.
- Diferentes procesos de transformación de alimentos.



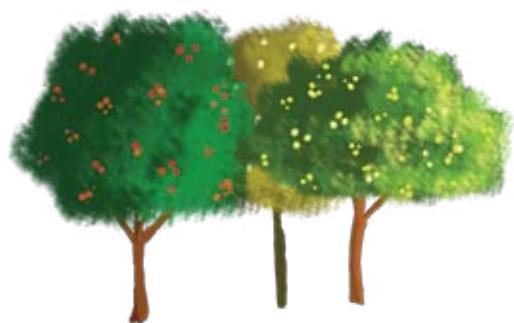
Los cultivos

Todas las actividades de la granja deben tener en cuenta el uso que se le va a dar a los suelos y al agua. Una parte de la tierra se dedica a tener los cultivos, otra para hacer los huertos y semilleros, otra para hacer las eras de las plantas medicinales y aromáticas, y otra para ubicar los árboles frutales. También debe haber espacio para tener los animales y espacio para los pastizales de los cuales se alimentan. Asimismo se tendrá en cuenta que la granja produzca la mayor diversidad de productos según las características del clima y del terreno.



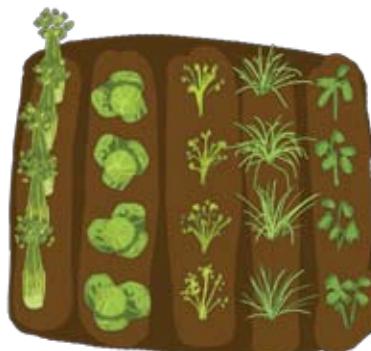
Frutales

Es importante sembrar frutales en la granja para tener fruta fresca durante todo el año. Los frutales producen, además, alimento para miles de aves e insectos que son necesarios para el control biológico dentro del ecosistema de la granja.



Huerta

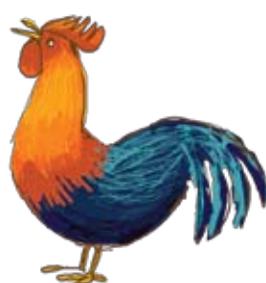
La huerta es importante en la alimentación y salud de los miembros de la familia. Sus productos frescos, secos o procesados también se pueden comercializar. Una huerta sembrada de maíz, frijol y soya, entre otros, puede alimentar los animales de la granja en combinación con hierbas propias de la región.



Para fertilizar la huerta se deben utilizar: compost, abonos orgánicos, humus, abonos foliares o líquidos y purines.

Animales de la granja

En la granja se pueden criar, en mayor o menor escala según sea su tamaño, gallinas, codornices, patos, conejos, cabras, ovejas, peces y otras especies que se integren de manera productiva y alegren el paisaje y el ambiente de la granja.



La ganadería

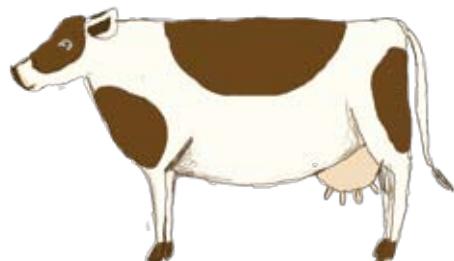
Tener ganado para la producción de leche o carne y sus derivados exige una gran responsabilidad social y ambiental, porque esta actividad suele, tradicionalmente, fomentar la deforestación.

En una granja integral se deben utilizar sistemas de silvo pastoreo, que utiliza el bosque, los árboles y las cercas vivas para alimentar los animales de manera saludable.

Es importante tener en cuenta qué razas son más apropiadas para cada zona, retener las hembras para la reproducción y destinar los machos para el consumo local.

Energía en la granja: el biodigestor

Todos los residuos orgánicos de la granja se pueden utilizar en un biodigestor para producir energía y fertilizantes. El uso del biodigestor evita el uso de maderas y de carbón para producir energía, y por lo tanto también evita la tala de los bosques, previene la erosión de los suelos y la contaminación de las fuentes de agua.

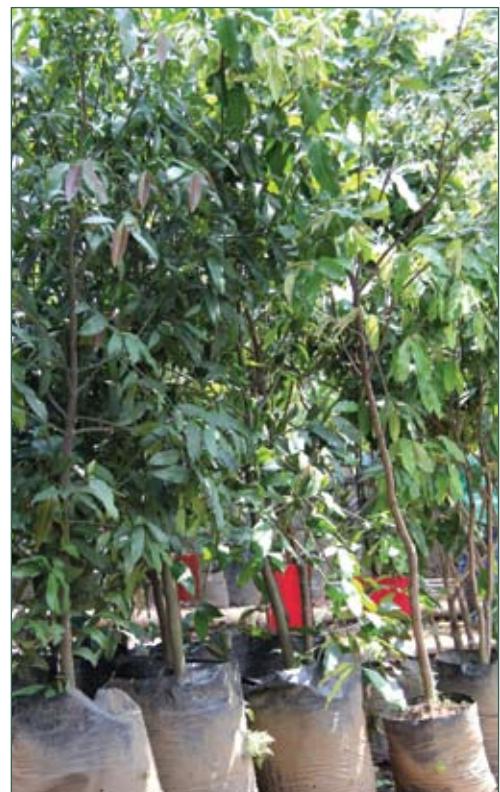


Forestación y reforestación

Una buena parte del terreno debe estar cubierta de bosque, que protege el agua y la tierra y provee la madera que se requiere para alimentar el fogón y hacer las reparaciones necesarias.

Los bosques y las cercas vivas son vitales para evitar la erosión de la tierra, fijar el CO₂ y liberar oxígeno mediante la fotosíntesis, proteger contra la acción de los vientos, conservar la humedad de vertientes y manantiales, garantizar el abastecimiento de maderas para la construcción y reparación, dar sombra a los animales, proteger y proveer de casa y alimento a las aves, avispas e insectos que contribuyen al control biológico.

Es importante adelantar un riguroso y constante programa de siembra de bosques, cercas vivas, y para esto es conveniente tener un vivero y así disminuir los costos de compra, permitir que las especies se conserven de manera natural y las plantas y alimentos no sufran degradación.



Producir en la granja

Si queremos que un producto incremente su valor debemos transformarlo en algo que sea más atractivo para los clientes. Si ponemos los tomates y las frutas a secar al sol, obtenemos frutos secos que valen más que los productos en su forma natural. Si envasamos las verduras en vinagre o los tomates secos con aceite, hierbas y condimentos, tendremos productos en conserva que se pueden vender a mejor precio. Así, todos los productos ganan valor cuando se les invierte trabajo y se transforman en algo más elaborado.

En una granja todo se puede procesar y transformar, desde la leche, las frutas, las semillas, las hierbas y las verduras, hasta los animales.

Los alimentos procesados se conservan mejor y duran más tiempo y se venden a mejor precio que frescos. Estos se pueden comercializar en las tiendas de las veredas o sirven para hacer trueques con los vecinos: yo produzco queso y te lo cambio por mermeladas.



Los viveros

Los viveros son los sitios destinados para producir plantas, flores y follajes desde la germinación o rebrote, hasta que estén listas para sembrar en el campo o salir a la venta.

El sitio debe tener:

- Suministro adecuado y cercano de agua.
- Luz solar, que es la principal fuerza impulsadora de la vida vegetal.
- Buen drenaje de agua para evitar pudrimientos y enfermedades por exceso de humedad.
- Cercas vivas para disminuir la acción del viento.



El semillero

Después de tener la mezcla lista y las semillas seleccionadas, se procede a llenar las rejillas de germinación o las bolsas de diferentes tamaños dependiendo de lo que se sembrará y se entierran las semillas a una profundidad equivalente al doble del tamaño que tenga. Luego se marcan las rejillas o bolsas con el nombre de la planta y la fecha, se riega con gota muy fina y se ponen a cubierto con tela-sombra.



Cuando la semilla empiece a germinar se pasan al vivero para que reciban luz solar y siga su crecimiento. Cuando adquiera el tamaño necesario, según la planta, se pasa al campo, huerta o a la tienda de venta. Este proceso debe hacerse en la mañana o en la tarde para que las temperaturas altas del mediodía no afecten nuestras plántulas.



La germinación

La germinación es el desarrollo del embrión y necesita condiciones específicas de luz, humedad, oxígeno, temperatura y nutrientes necesarias. Las eras de germinación se hacen de un metro de ancho y largos variables según cada necesidad. El agua se suministra en riego. Es necesario regar con gotas muy finas para no destapar las semillas. Se pueden utilizar regaderas o inventarlas haciéndole pequeños agujeros a tapas de botellas.

Mezcla de germinación

El sustrato para los semilleros debe tener suficiente espacio para el oxígeno y nutrientes para la nueva planta. Se prepara con tierra previamente zarandeada y humedecida con purines líquidos. Se mezcla con humus de lombriz y compost, que también es zarandeados para homogenizar la mezcla.

Para la desinfección de la mezcla se puede utilizar purín de sauce, que además sirve para estimular el crecimiento, fortalecer las plántulas y controlar hongos en épocas de invierno y pulgones.

- Tome 500 gramos de corteza tierna de sauce y cárelo.
- Ponga a fermentar en un galón de agua limpia, sin cloro, mínimo tres días, revolviendo diariamente.
- Aplique medio galón por metro cuadrado de semillero.
- Para el trasplante, es bueno sumergir las plántulas en este purín sin diluir por 5 minutos.



Reproducción sin semilla

También existen otras formas de propagar especies sin necesidad de las semillas, a partir de partes de raíces, tallos, hojas o ramas que originan nuevas plantas genéticamente iguales a la planta original.

Estaca

Es la parte del árbol madre que se extrae con fines de propagación, y son principalmente partes de tallos o ramas. Se deben tomar las estacas de los sitios donde se unen las ramas (codos), pues es ahí donde se encuentran las yemas de crecimiento.

Antes de plantar en las bolsas con la misma mezcla de la germinación, se unta la parte de abajo con cristales de Penca Sábila para fomentar el enraizamiento. Se pasan luego al vivero, donde se deben cuidar hasta que broten nuevas hojas.

Pies y bulbos

Muchas plantas, como los anturios, gladiolos, dalias, begonias y plátanos, se reproducen por rizomas o bulbos. Para cultivarlos se sacan estos “pies” con un machete o cuchillo limpio o simplemente se buscan los bulbos con la mano y se van almacenando o transplantando. Se deben dejar en el vivero hasta que se observen los rebrotos, para sacarlos.



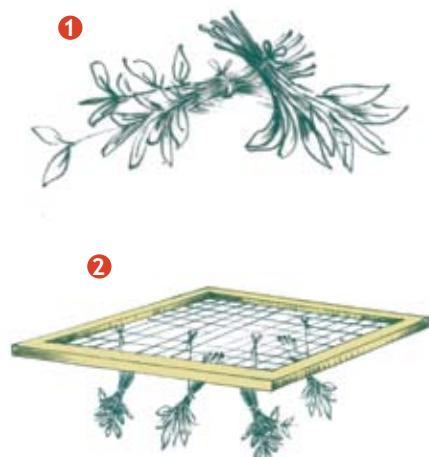
Frutos secos - deshidratación

La deshidratación es uno de los métodos más antiguos que se ha utilizado para conservar alimentos. Consiste en retirar el agua de ciertos alimentos para evitar que se pudran.

El proceso de secado puede ser utilizado en frutas, vegetales y hortalizas, carnes y pescados, especias, hierbas aromáticas y hongos. Las plantas aromáticas y medicinales no pueden ser secadas al sol directamente, ya que se evaporan y pierden las sustancias activas.

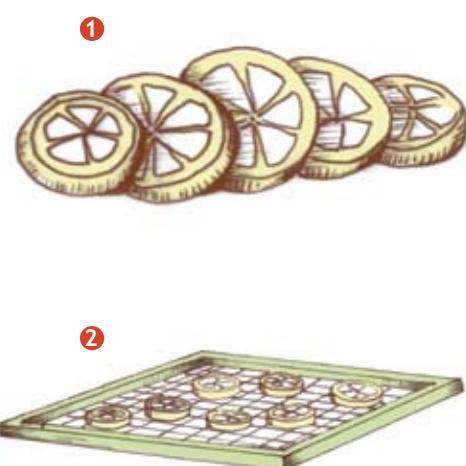
Secado de hierbas aromáticas

- ① Lave bien las hierbas con agua fría, escurra y seque con un paño.
- ② Haga manojos de hierbas y ate con un hilo.
- ③ Ponga en el interior del secador y cuelgue de los tallos, con las flores u hojas hacia abajo, y con suficiente separación para que los manojos no se toquen entre sí.
- ④ Cuando estén completamente secas, retírelas del secador.



Secado de frutas y verduras

- ① Pele las frutas y córtelas de un centímetro de grueso. Deben estar maduras y encontrarse en perfecto estado.
- ② Lave con limón o ácido cítrico diluido en agua para evitar que se oscurezcan.
- ③ Seque con un trapo limpio y póngalas sobre una bandeja de secado expuestas a la acción del aire caliente durante el tiempo que sea necesario.



Las frutas secas duran aproximadamente 12 meses si se guardan en bolsas o frascos limpios bien cerrados. Etiquete los envases con el nombre de la fruta y la fecha de elaboración.

Para hacer la deshidratación existen varios tipos de secadores que se adaptan al tipo de producto y a las condiciones climáticas de diferentes regiones.

Secador solar de invernadero

Este tipo de secador se caracteriza por tener una extensa cara de plástico o vidrio translúcido que da al sol, y cubiertas aisladas en sus otras caras. El aire caliente sale a través de ductos de ventilación.

Se utiliza para secar grandes cantidades de productos, los cuales son antes lavados y cortados, o en manojos si son hierbas.



Secador solar de gabinete

Este tipo de secador tiene una cara expuesta al sol que genera aire caliente, y un ventilador que lo pone a circular por toda la cápsula calentándola y retirando la humedad que haya en ella y en los productos que se pongan a secar.

Para este secador se utilizan bandejas con rejillas donde son puestos los productos listos para secar. Las rejillas deben tener entre ellas la suficiente distancia para que las plantas no se toquen entre ellas mientras se secan.



Encurtidos y mermeladas de la granja

Las frutas y verduras son productos que cuando se cosechan hay que consumirlos rápidamente porque se dañan. Existen técnicas de conservación que permiten disfrutar de frutas y verduras en tiempos en que ya no hay cosecha.

El vinagre, la sal y el azúcar han sido utilizados desde tiempos antiguos para hacer encurtido, conservas y mermeladas. Solo se requiere tener frascos hervidos y unos cuantos y sencillos ingredientes.

Base para encurtidos

Ingredientes:

Vinagre, azúcar y sal.

¿Cómo hacerlo?

- ① Mezcle dos tazas de agua, una de vinagre, dos cucharadas de azúcar y una de sal.
- ② Ponga a hervir hasta que haga borbotones e inmediatamente vierta sobre las verduras crudas, limpias y en trozos dentro de un frasco. Tape al instante.

Encurtido de zanahoria, cebolla y coliflor

- ① Corte la zanahoria en rodajas de medio centímetro la cebolla blanca y la roja en cuartos, y la coliflor en gajos. Lave bien unas ramas de cilantro.
- ② En un frasco de vidrio bien lavado y hervido, ponga las ramas de cilantro en el fondo, y encima, entremezclados, las rodajas de zanahoria, los gajos de coliflor y los cuartos de cebolla, cuidando de no llenar del todo. Vierta, hirviendo, la base para encurtidos en el frasco, cubra todas las verduras y tape inmediatamente.

Para conservar frutas y verduras es necesario tener frascos completamente limpios y hervidos. Es importante, después de envasar, ponerle una etiqueta con el producto y la fecha de fabricación.



Mermelada de mora, fresa o uchuvas

Ingredientes:

Una taza de frutas, media taza de azúcar y jugo de dos limones.

¿Cómo hacerlo?

- ① Ponga las frutas enteras con el azúcar y el jugo de limón a reposar en la olla durante una hora. Ponga la olla con la fruta sin agregarle agua a fuego medio y revuelva periódicamente hasta que hierva.
- ② Páselo luego a fuego bajo hasta que haya alcanzado la consistencia deseada. Vierta la mermelada caliente en frascos hervidos y tápelos inmediatamente para que se conserven.

Se puede conservar la mermelada sin refrigerar, pero una vez abiertos los frascos, debe meterlos en la nevera.

Hay que tener especial cuidado de no exceder el tiempo de cocción pues estos productos se queman fácilmente.



Mermelada durazno, mango, papaya y breva

Ingredientes:

Una libra de frutas, tres cuartos o media taza de azúcar, jugo de dos limones, una taza de agua.

¿Cómo hacerlo?

- ① Corte las frutas en trozos y ponga a hervir con el azúcar y el limón en una taza de agua durante 20 minutos. El jugo de limón sirve para conservar el producto, proporcionar acidez y dar un aspecto cristalino.
- ② Una vez esté lista, proceda a verter como en la mermelada anterior.

Algunas frutas como las moras, las fresas y uchuvas se pueden echar enteras. Otras, como la piña, la manzana y el mango se parten en trozos.



Mermelada de mandarina

Ingredientes:

Dos libras de mandarina, una libra de limones, tres litros de agua y dos y medio kilos de azúcar.

¿Cómo hacerlo?

- ① Lave las mandarinas y limones y parte a la mitad. Exprima en una cacerola grande. Meta las semillas en una bolsita de tela y meta en la cacerola.
- ② Corte las cáscaras de las mandarinas y los limones en tiras finas sin quitar la piel blanca y añada a la cacerola. Agregue el agua, hierva y cocine a fuego bajo durante una hora y media o hasta que las cáscaras estén cocidas.
- ③ Retire la bolsa de tela y eche el jugo en la cacerola. Añada el azúcar removiendo a fuego bajo hasta que disuelva. Luego vuelva a hervir a fuego alto hasta alcanzar el punto de asentamiento. Quite la espuma y deje enfriar ligeramente antes de llenar los frascos. Tápelos, etiquete y guarde.



Dulces

Las frutas son una fuente inagotable de dulzuras. En cada región de Colombia hay numerosas frutas que crecen en solares, jardines y huertos a las que se puede sacar jugo para preparar cocadas, dulces, confites, cernidos y postres.

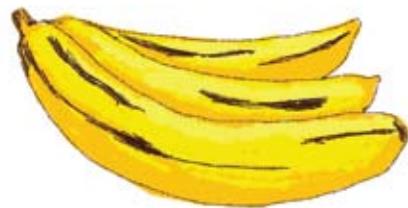
Bananos dulces a la naranja

Ingredientes:

Cuatro bananos, media taza de jugo de naranja, leche condensada y dos cucharadas de mantequilla.

¿Cómo hacerlo?

- ① Derrita la mantequilla y sofria los bananos por unos minutos.
- ② Mezcle la leche condensada con el jugo de naranja y añada los bananos. Tape y cocine a fuego medio durante cinco minutos.
- ③ Destape y deje en el fuego por 10 minutos más. Puede añadir una cucharada de ron.



Dulce de mango

Ingredientes:

Pulpa de tres mangos, media taza de azúcar, dos cucharadas de miel y un pocillo de leche.

¿Cómo hacerlo?

- ① Retire la cáscara y el hueso del mango. Reserve la pulpa.
- ② Muela dos tazas y media de pulpa en la licuadora, y poco a poco añada el azúcar, la miel y la leche hasta obtener una mezcla uniforme.
- ③ Ponga a calentar la mezcla en la cacerola a fuego medio y mueva constantemente con la pala para evitar que se pegue.
- ④ Cocine durante 30 minutos hasta que al mover la mezcla vea el fondo de la olla.



Cernido de guayaba

Seleccione guayabas bien maduras, sanas y limpias y pase por un colador. Bote las pepas. Mida cuatro tazas de pulpa colada, agregue una libra de panela y tres gotas de limón. Ponga al fuego y revuelva continuamente hasta que vea el fondo de la olla. Vierta en un molde y deje enfriar.

Las técnicas para preparar mermeladas son muy distintas dependiendo de la cantinad de agua que tenga en sí misma la fruta y de lo dura o blanda que sea.

Dulce de brevas y durazno

Ingredientes:

Siete tazas de agua, una libra de brevas, tres tazas de azúcar, unas gotas de jugo de limón.

¿Cómo hacerlo?

- ① Haga un corte en forma de cruz a las brevas por la parte gruesa.
- ② Cocine las brevas en 2 tazas de agua en olla a presión por 10 minutos.
- ③ Agregue el azúcar y una taza más de agua, y deje calar por 3 horas a fuego lento.
- ④ Retire del fuego y agregue unas gotas de limón.



Cocadas

Ingredientes:

Medio litro de leche, un coco rallado, libra y media de panela y dos libras de azúcar.

¿Cómo hacerlo?

- ① Ponga a hervir en una paila medio litro de leche con un coco rallado y una libra y media de panela o dos libras de azúcar.
- ② Cuando haya hervido un rato, agregue media taza de arroz molido y disuelto en un poquito de leche. Revuelva el fondo de la paila para que no se pegue.
- ③ Baje la mezcla del fuego, añada el rallado de la cáscara de un limón y continúe revolviendo hasta que seque.
- ④ Luego saque con una cuchara, en forma de cocadas. Ponga en una lata engrasada con maní o tequila.

Confites de frutas

Ingredientes:

Una taza de azúcar, una taza de leche, una taza de agua y una taza de jugo de la fruta que prefiera.

¿Cómo hacerlo?

- ① Mezcle una taza de azúcar y una taza de jugo de fruta.
- ② Lleve al fuego sin revolver, hasta que la mezcla dé punto bola. Para saber si está a punto, vierta una cucharadita de la mezcla en una taza de agua fría y si hace una bola densa está en el punto deseado.
- ③ Mezcle una taza de leche y revuelva para el mismo lado hasta que de nuevo dé punto de bola.
- ④ Vierta la pasta en una lata engrasada y arme los confites del tamaño deseado antes de que se enfrien. Envuélvalos en papel parafinado o celofán.



Quesos

Cuajada

- ① Ponga la leche en una olla grande y caliente. Agregue el cuajo (una cucharadita por cada litro de leche) disuelto en una taza de agua. Revuelva bien hasta que empiece a sentir que la leche se cuaja.
- ② Deje descansar en la misma olla a temperatura ambiente por unos 40 minutos.
- ③ Corte la cuajada en cuadros para que suba el suero y deje otros 20 minutos. Retire el suero y agregue sal.



Queso fresco

Para obtener queso fresco, ponga la cuajada en un molde con un peso encima de modo que haga presión sobre toda la superficie y el exceso de líquido escorra por el pañuelo. Deje reposar toda la noche.



Quesito

Para obtener quesito, escurra la cuajada, pase por la máquina de moler y dele forma con la mano o vierta en un molde del tamaño deseado.



Queso tipo mozzarella

- ① Siga el mismo proceso usado para producir queso, pero cuando obtenga la cuajada y retire el suero, cocínela al baño maría en la misma olla. Revuelva continuamente, de 15 a 30 minutos, en forma de espiral a una temperatura de 44 grados controlada, hasta que se endurezca.
- ② Saque la masa obtenida con un colador y exprima en una tela de algodón previamente hervida. Retuerza la tela con la mano o prense en un molde. Aumente la presión durante las primeras 24 horas.

Con el queso mozzarella se puede hacer queso capa o tipo pera: extienda el queso ya prensado, corte en tiras de cuatro dedos aproximadamente y enrolle.

También puede hacer queso relleno: extienda, corte en rectángulos del tamaño que desee, rellene con bocadillo o cernido de guayaba y envuelva.



Productos listos para exhibir y vender.



BUENAS ideas!



Una vez haya creado su producto, piense en un nombre y etiqueta llamativos y un empaque que exhiba y conserve adecuadamente lo que contiene.





Este libro pertenece a la familia:

que asistió a la entrega de los libros
Secretos para contar

en: _____

el día: _____

Hoy, esta familia hace parte de la gran red
de lectores de Secretos para contar.

secretos para contar