**Estudiantes de UVM apoyan a mujeres totonacas de Veracruz, a crear “Sazonador Artesanal Chiltepetl”**

* Aumenta el ingreso económico de familias del poblado El Carrizal.
* El producto elaborado por 15 mujeres se distribuye en Veracruz, Querétaro, DF y, próximamente en los Estados Unidos.

El Carrizal, comunidad ubicada en Papantla, Veracruz, está conformada primordialmente por familias indígenas totonacas. Esta comunidad cuenta con menos de 4 mil habitantes, en su mayoría mujeres. Toda su población se dedica a las labores del campo.

La comunidad de El Carrizal está marcada por la pobreza y la migración. Por ese motivo en el año 2012, un grupo de estudiantes de la Universidad del Valle de México Campus Lomas Verdes, encabezados por Raúl Aarón Vieyra Santillán, se dieron a la tarea de asesorar a las mujeres de este lugar en Veracruz en la producción y comercialización del Sazonador Artesanal Chiltepetl, elaborado con chile chiltepín, aceite de oliva, cacahuate, pepita y almendras.

El chile chiltepín es muy conocido en esta región de Veracruz y por eso se buscó desarrollar un producto comercializable. El sabor fue tan bien aceptado por las personas que lo compraban que se decidió impulsar fuertemente el producto para que hubiera una ganancia que ayudara a las mujeres y familias de El Carrizal.

El grupo de estudiantes de UVM apoyó la formación de Chiltepetl basado en los siguientes puntos:

1.- Por lo menos tres de los ingredientes principales del producto se cosechan en Veracruz, lo que favorece la derrama económica y procesos sustentables en comunidades aledañas.

2.- Las señoras de El Carrizal ya sabían hacer el sazonador pero requerían de asesoría para lograr modificar algunas costumbres, como el uso de leña y barro para cocinar, a fin de garantizar la calidad del producto.

3.- El interés de la comunidad en formar parte de este proceso.

Para trabajar en el proyecto se reclutó una veintena de estudiantes de la UVM Campus Lomas Verdes, con formación en gastronomía, administración e ingeniería industrial, así como líderes empáticos en el proyecto y con la comunidad beneficiaria. Académicamente los alumnos ya habían cursado las materias de Responsabilidad Social, Desarrollo Humano y Liderazgo, las que fortalecen sus habilidades para abordar estas experiencias.

Los avances del 2013 a este 2014 en la venta y ganancia de Chiltepetl son significativos, al registrarse un incremento del 85 por ciento en el ingreso familiar promedio de la comunidad. En cifras, el ingreso mensual creció de 800 pesos a mil 460 pesos. Mientras la jornada de trabajo en el campo es de 17 pesos por hora, las mujeres con Chiltepetl ganan 130 pesos la hora.

Hoy en día la cooperativa tiene producción durante tres días a la semana. El sazonador es comercializado en Veracruz, Querétaro y la Ciudad de México, donde también ha incursionado con éxito en mercados y exposiciones. Los últimos dos años, Chiltepetl ha ganado el segundo lugar de “Empoderamiento de la Mujer”, otorgado por Walmart.

En este tercer año de operación de Chiltepetl, se busca exportarlo a los Estados Unidos. Hoy el producto ya registró el logo y la marca ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).

Este proyecto es desarrollado por ENACTUS UVM Campus Lomas Verdes.  ENACTUS es una organización sin fines de lucro a nivel mundial, conformada por estudiantes de licenciatura en búsqueda de cambiar para bien factores sociales, ambientales, económicos. Este equipo trabaja con asesores académicos y empresas para crear una sinergia que genere proyectos que cambian vidas.

El proyecto Chiltepetl compitió este año en el evento nacional ENACTUS, siendo ganador del primer lugar.

**AZC/SMH/ABE**

