

## MUJER RURAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Iraida Rodríguez Almarales<sup>1</sup>, Nénsida Permuy Abeleira<sup>2</sup>, Ruber Peña Fleita<sup>2</sup>, Nuria Tamayo Plat<sup>3</sup>, Orlando Chaveco Pérez, Maite Pérez Millet<sup>4</sup>

1. ANAP. CCSF Frank País García. Urbano Noris, Cuba. [granos@Holguin.inf.cu](mailto:granos@Holguin.inf.cu).
2. Unidad de Extensión, Investigación y Capacitación Agropecuaria de Holguín.
3. ANAP. CCSF Reynero Almaguer. Urbano Noris, Cuba
4. Universidad de Oriente, Santiago de Cuba

En el municipio Urbano Noris se desarrolla el programa de innovación agrícola local, dentro del cual se trabaja con acciones positiva para lograr la equidad de género. Como parte de estas acciones se realizaron los diagnósticos participativos con enfoque de género, el cual visualizo que las mujeres rurales se han visto tradicionalmente excluidas de actividades como la preparación de la tierra para la siembra, el movimiento de rebaño, la comercialización de las producciones. Igualmente los hombres han sido excluidos por mucho tiempo de los espacios asignados y aprobados únicamente para mujeres. El diagnostico constato que las opciones laborales para las mujeres del campo sigue siendo aún una debilidad. En esta zona por sus características, las opciones que más abundan están vinculadas a la siembra y crianza de animales, las cuales al ser concebidas tradicionalmente como propias de los hombres dejan un estrecho -casi inexistente- margen para que sean pensadas para mujeres. Una vez conocida las relaciones de genero en las comunidades se diseñó el plan de acción el cual incluyo talleres de sensibilización para mujeres y hombres, capacitaciones según demandas de las(os) productoras(es), escuela de agricultoras en conservación de alimentos, intercambios entre otras. Las acciones realizadas permitieron la incorporación de las mujeres a las actividades productivas como la creación de huertos familiares, la conservación de alimentos, la producción de vinagres, siropes, vinos, encurtidos, mermeladas, jugos, turrones, harinas, cereales deshidratados, salsas, y condimentos frescos y secos, todos con una gran aceptación y demanda por la familia y la comunidad.

**Palabras claves:** Diagnóstico, conservación de alimentos, género.