

Asoser Kindy Wasi

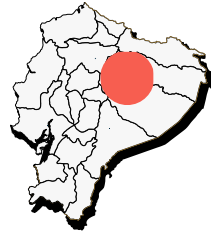
¿Quiénes son?

“Empezamos desde cero, poniendo un utensilio, cucharas, cuchillos, platos, cada socio”



La Asoser Kindy Wasi, se localiza en la comunidad San José del cantón Archidona, provincia de Napo, y fue creada en el año 2016 por las familias kichwas amazónicas con el propósito de generar oportunidades de trabajo para sus integrantes. Esta asociación ofrece servicios de alimentación y catering y se caracteriza por emplear yuca cultivada en las chacras de sus socios como uno de los principales ingredientes en la elaboración de comidas preparadas y alimentos procesados. Se encuentra desarrollando pruebas de fabricación de platos biodegradables producidos con la yuca y sus derivados.

Ubicación



Integrantes



Procesos cooperativos

Motivados por la necesidad de generar ingresos para sus familias, pues contaban únicamente con una producción agrícola para el autoconsumo, decidieron asociarse. Optaron por prestar servicios de catering debido a que uno de sus miembros iniciales tenía conocimientos de cocina. Cada uno de los asociados contribuyeron con herramientas y enseres para las tareas de gastronomía. Después, movilizaron apoyos puntuales de instituciones o personas conocidas, para completar el equipamiento necesario para este emprendimiento.

Para la Asoser Kindy Wasi, uno de los aspectos fundamentales para el funcionamiento de la organización colectiva sería contar con el apoyo de las autoridades locales y nacionales y de las empresas privadas.

Principales logros

El mayor logro de esta organización ha sido diversificar sus productos mediante el procesamiento de la yuca proveniente de los cultivos: almidón y harina de yuca, helados, y alimentos preparados.

Asoser Kindy Wasi

Retos para la Sostenibilidad

Una de las principales dificultades que afronta la Asoser Kindy Wasi y que incide en la sostenibilidad de su emprendimiento es la insuficiencia de agua para la elaboración de sus productos. Esto debido a que el agua, almacenada en reservorios, se seca en las temporadas de verano y sol intenso en el cantón Archidona y sus alrededores. Igualmente, otro reto esta es darse a conocer para obtener una mayor cantidad de contratos en beneficio de sus actividades. Finalmente, la asociación considera necesario la adquisición de máquinas que faciliten la elaboración de productos para la extracción de almidón de yuca.

Experiencias hacia la formalización y modos alternativos de seguridad social o auto cuidado

Contar con RUC y personería jurídica genera posibilidades laborales a los emprendimientos asociativos. Estos elementos han permitido a la Asoser Kindy Wasi establecer contrataciones con organizaciones, o con empresas públicas o privadas, y obtener ciertos respaldos de estas entidades.

Una iniciativa de solidaridad y protección de sus miembros es la entrega \$20 mensuales a cada miembro provenientes de una caja común.

Gobernanza y democracia interna

La Asoser Kindy Wasi efectúa reuniones habitualmente. Asimismo, las decisiones importantes son tomadas en la asamblea de la asociación. A esto hay que añadir que, sus integrantes trabajan por grupos con el propósito de que todos sus miembros generen ingresos para sus familias. Este modo de organización es valorado por los socios como un mecanismo que permite mantener la agrupación. Los socios de Asoser Kindy Wasi consideran que la fortaleza de su agrupación está en la unión y en la gestión colectiva.

Sobre buenas prácticas e innovaciones

La organización ha generado alternativas dirigidas a sacar adelante financieramente a su emprendimiento, como la participación en ferias y la realización periódica de ventas en la calle en las que intervienen todos sus integrantes.

De igual manera, la agrupación tiene una administradora elegida periódicamente: una socia de la organización que maneja las cuentas y efectúa actividades de gestión para el grupo.

La Asoser Kindy Wasi es ser el único emprendimiento en la parroquia San Pablo de Ushpayaku que realiza el servicio de catering. La asociación se distingue también por experimentar con la yuca en el ámbito gastronómico y en el de la elaboración productos procesados. Sobre este último aspecto, la organización tiene como meta a futuro producir platos a partir de la yuca como un aporte a la protección del medioambiente y el planeta: “buscamos qué cosas podemos hacer con la yuca más allá de la elaboración de la chicha”.

El sueño

Sueña que sus productos sean reconocidos dentro y fuera del país, con el fin desarrollar su emprendimiento y aportar al mejoramiento de la calidad de vida de los integrantes y familias de la comunidad San José.

Conoce más

Asoserwasi: lumuka.bio@gmail.com