

MARÍA DEL CARMEN CARRILLO MONTIEL

HOJA DE VIDA

Costarricense, 63 años. Nació en Nicoya, Guanacaste, el 22 de agosto de 1958.

Escolaridad: Primaria. Cursos técnicos en pastelería profesional, textil y otros.

Ocupación: Pastelería profesional.

Origen familiar: Hogar campesino pobre.

Actividad laboral en la actualidad:

Vivencias de la lucha popular y política:

En la década de los 80 me involucro con grupos ambientales en Nicoya para defender el agua, contra el daño al medio ambiente y la tala de bosques, defender los acuíferos. Formé parte de la Asociación Ambientalista de la Península de Nicoya y a nivel nacional con la zona de Limón.

Una de las luchas consolidadas fue con FEDEAGUA, cuando ganamos el recurso de amparo ante la Sala Cuarta contra el deterioro y privatización de playas en Guanacaste y logramos abrir el acceso a las playas que por ley son públicas.

Durante 19 años fui voluntaria de Hábitat para la Humanidad Costa Rica comprometida con la causa de vivienda adecuada para las personas con mayor necesidad y vulnerabilidad. Aprendí a ver las necesidades de diferentes familias en todos los puntos del país, a comentar y compartir lo que suceden en las zonas. El programa 2019 cerró sus puertas en Costa Rica en el 2019, porque no había sostenibilidad para continuar adelante.

Desde el 2016 apoyo a las mujeres emprendedoras en las áreas textil, bisutería y confección de ropa.

Hoy día, toda mi experiencia adquirida la dedico al grupo de mujeres emprendedoras conformado por más de 100 mujeres, activas somos 50 de la zona de Guanacaste. Nos apoya Fedeagua. Estamos formalizando los aspectos legales para adquirir un lugar y poder suplir la necesidad que hay en el consumismo de la población local mediante el rescate de la semilla criolla de la zona de Guanacaste; llevar los productos a nivel nacional.

Conforme se avanza en la organización se presentan obstáculos que debemos romper para dar a conocer quiénes somos y qué queremos en la zona de Guanacaste.

Como mujeres vendemos una necesidad a la población, ofreciendo salud, comida saludable, utilizando la producción que sale de nuestra zona. Apoyamos al campesinado, a las personas que siembran su maíz y yuca, así obtenemos materia prima local y nos apoyamos.

Concursé en un evento cultural organizado por la entidad mundial Comida Ancestral que promueve el rescate de nuestras comidas. Fui una de las ganadoras a nivel nacional con el rescate del plato guanacasteco llamado Ayaco, con más de 150 años.