

## **BERTHA MANUELA ALCANTAR, HUATABAMPO, SONORA, MÉXICO**

### **"Para mí participar en la familia Grameen es una bendición"**

Mi primer préstamo (de la organización Grameen de la Frontera) lo recibí en enero de este año. Para mí participar en la familia Grameen es una bendición.

Empecé a trabajar con mil pesos (US\$ 100) haciendo quesos frescos, panela, chorizo de soya. Ahorita terminé de pagar el primer préstamo y solicité el segundo, con este pude ampliar una parte de mi casa para poner abarrotes, para surtir, y le incluí también yogur, huevos, refrescos, jugos. A mi cargo tengo dos nietecitas, que están en la primaria, y mi hija menor que está estudiando Química en la universidad. El préstamo me ayuda muchísimo. Para ir a la universidad se tiene que tomar un autobús, tiene que pagar 50 pesos de puro pasaje.

Yo tenía muchas ganas de trabajar, pero no tenía dinero. Mi meta siempre ha sido poner un super grande. Trabajo duro, por esos hijos y nietas tiene una que seguir adelante. En dos escuelas entrego yogur, en una 75 y en la otra 100.

Mi vida ha cambiado muchísimo, es una gran satisfacción. A veces en la casa estoy escuchando música y me pongo a cantar cuando estoy haciendo el chorizo de soya, que lleva un proceso largo, porque hay que hidratar la soya, licuar el chile, se lleva todo un día. Me pongo a tararear una canción, muy feliz.

Quiero ampliar mi negocio, poner un super, tener carnes, pollos, carnes frías, que esté bien surtido. Donde yo vivo hay tiendas muy pequeñas, y a veces va uno a buscar un pollo, o un tomate, y no encuentra, eso es lo que quiero, que poquito, pero que haya de todo.



*Sitio de Grameen de la Frontera: [www.grameendelafrontera.org](http://www.grameendelafrontera.org)*

## JOSEFINA VALENZUELA JOCOBI, HUATABAMPO, SONORA, MÉXICO

**"Con esto le damos estudio a nuestros hijos para que sigan adelante"**

Hace como tres años recibí un préstamo de 1000 pesos (90 dólares) y con eso compramos la leche y ácido cítrico, y los casquetes y empezamos a trabajar con mi esposo, a hacer queso asadero, queso de quesadilla, los cocemos en la lumbre, en fogones. Desde hace tiempo tenía idea de este negocio. A mi esposo le enseñó un maestro a hacer quesos.

A los quesos los hacemos en la casa mismo, de cien litros de leche sacamos 35 quesos. Tenemos vendedores que salen a vender y se venden todos, aquí mismo en el municipio de Huatabampo. Con esto le damos estudio a nuestros hijos para que sigan adelante. Tengo cuatro hijos, de seis el más chico, 12, 13 y el más grande de 19. El más grande está en la universidad, estudia para ingeniero.

También con los préstamos hemos comprado 10 cochinos (cerdos) para criar y una moto para ir por la leche. Todo gracias al préstamo. Estoy muy agradecida, he salido adelante con mis hijos, hemos mejorado. Mis planes son seguir adelante, queremos registrar el negocio, tener los quesos con etiquetas para vender en las tiendas.

