

# Boletín Camino al desarrollo

FUNDESYRAM

**BOLETÍN 173**, Saberes ancestrales y locales fundamentales para el fomento de la agroecología y la identidad local, **agosto 2025**.

**FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO Y RESTAURACIÓN AMBIENTAL.**

Miembro de:

## Índice

Nº	Título	Pág.
1	Editorial, Saberes ancestrales y locales son el fundamento para el fomento de la agroecología y la identidad local	3-5
2	Elaboración de jabón de aceituno, un saber ancestral	5-6
3	Elaboración y uso del adobe o ladrillo de barro crudo, un conocimiento ancestral que se niega a desaparecer	6-7
4	Selección de semilla de maíz que fomenta la agroecología y la identidad local	7-8
5	Terrazas agrícolas un método ancestral	8-9
6	Saberes ancestrales y locales fundamentales para el fomento de la agroecología	9-10
7	Saberes ancestrales en la agricultura, entre y el pasado y el presente	10-11
8	La conservación de los saberes ancestrales	12
9	Preservación de semillas nativas practicadas por los pueblos originarios	13-14
10	La ruta del jaguar en la reserva de biosfera Apaneca Ilimatepec, símbolo de poder empresarial	14-15
11	Fomento de la agroecología y la identidad local; ejemplo de solidaridad en las Ecomunidades	15-16
12	Fomento de prácticas ancestrales como fundamento para la identidad local	17-18
13	Saberes ancestrales y la perspectiva desde las energías renovables	18-19
14	Siembra de musácea (plátano cuerno enano) utilizando los efectos del 11 de luna	19-20
15	Saberes Ancestrales que fomentan la Agroecología	21
16	Influencia positiva de la luna en el establecimiento de diferentes cultivos	22
17	Saberes ancestrales y locales fundamentales para el fomento de la agroecología y la identidad local	23
18	Sembrar con conocimiento heredado es cosechar futuro con identidad	24-25
19	Cultivo de maíz criollo, para el mejoramiento de la salud por su alto valor nutricional	25-26
20	El secreto del abuelo en los cafetales, son saberes ancestrales de la agroecología	26-27
21	Tejiendo saberes ancestrales para un futuro agroecológico	27-28
22	Prácticas de saberes ancestrales que permiten su conservación y valorización	29-30



23	Fases de la luna, como práctica ancestral para establecer cultivo de frutales	30-31
24	Elaboración del jabón negro, un producto de nuestras raíces en la identidad	31-32
25	La conservación de semillas criollas con el uso de bolitas de carbón	32-33
26	El lazo inquebrantable de los conocimientos de nuestras comunidades con la naturaleza	33-34
27	Raíces de sostenibilidad, saberes ancestrales y locales en la agroecología	34-35
28	Métodos de curado y almacenamiento de granos básicos	36-37
29	Los saberes ancestrales alimentan el presente y abren caminos hacia un futuro en equilibrio con la Madre Tierra	38
30	Efectos de la fase de la luna y su comportamiento ante la agricultura y la sociedad	39-40
31	Recuperando las prácticas de Manejo de los rastrojos en las comunidades	40-41
32	Intercambios de experiencia desde la Cosmovisión que promueven la agroecología e identidad local	41-42
33	Prácticas resilientes al cambio climático basadas en el conocimiento y experimentación ancestral campesina	42-43
34	Saberes ancestrales y locales fundamentales para el fomento de la agroecología y la identidad local	43-44
35	Sistema milpa como práctica de rescatar los saberes ancestrales.	44-45



## 1. Editorial, Saberes ancestrales y locales son el fundamento para el fomento de la agroecología y la identidad local.



Roberto Rodríguez Sandoval, Director FUNDESYRAM

Es importante reconocer el aporte de las mujeres en la agroecología, “Cuando nos preguntamos por el papel de la mujer en la agroecología, debemos reconocer su papel histórico y milenario en la agricultura, a través del cual la humanidad ha forjado un cúmulo de saberes, conocimientos y prácticas en torno a los agroecosistemas, la biodiversidad, la recolección, reproducción y conservación de semillas, los ciclos naturales, la influencia de la luna en la agricultura, la transformación y conservación de alimentos, y sobre todo la salud, medicina y nutrición del suelo, los animales y los humanos.

Es bueno destacar que “vivimos una crisis civilizatoria integrada, a su vez, por múltiples crisis: climática, social, económica, cultural, ambiental, política y profundamente ética, las cuales, de acuerdo con el postulado de Boff (2017), son resultado de los desequilibrios en las relaciones humanidad-tierra y del modelo de vida depredador que el capital ha diseminado de forma global.

Pero como parte de la resistencia por la vida, las mujeres han sido fundamentales en el desarrollo de la agroecología, la producción y reproducción de los medios de vida, los agroecosistemas, la vida familiar y comunitaria. El sistema, ha pretendido apropiarse, estandarizar y homogeneizar estas prácticas por medio de la Revolución Verde, que ha impuesto un modelo agrícola hegemónico basado en el paquete tecnológico de insumos de síntesis química que constituye el mercado monopólico de agrotóxicos, la tecnificación y el robo del conocimiento sobre las semillas, la simplificación de los sistemas productivos mediante la expansión de monocultivos, con las consecuencias que ello implica en la destrucción de la biodiversidad, el acaparamiento de tierra y agua para el agronegocio, la simplificación de la dieta alimentaria e imposición de un régimen alimentario que estandariza los alimentos que consumimos e impone los monopolios del mercado agroalimentario.” <https://co.boell.org/sites/default/files/2022-09/agroecologia.-recuperando-saberes.pdf>



Dentro de este contexto, las mujeres y las culturas ancestrales son las pioneras del desarrollo de la humanidad, la agricultura y la vida digna, de su aporte surge la agroecología. Estos saberes, según la Universidad Externado de Colombia considera que “Los saberes ancestrales o tradicionales son un componente vital de las comunidades étnicas. Desde sus conocimientos, prácticas y rituales, estas comunidades se configuran con una identidad propia que las caracteriza y las diferencia de otras culturas. Son su forma de vivir.” <https://www.uexternado.edu.co/observatorio-latinoamericano-de-derechos-humanos-y-emprendas/etni-co-vozes-para-las-comunidades-2/saberes-ancestrales/#:~:text=Los%20saberes%20ancestrales%20o%20tradicionales,Son%20su%20forma%20de%20vivir.>

Esa identidad se traduce en sus formas de producción, alimentación, filosofía de vida, lo cual es ha sido importante en el desarrollo de las comunidades y territorios, desde hace mucho tiempo se ha determinado que los sistemas de producción son una expresión de las circunstancias agro biológicas y socioeconómicas, estas determinan prácticas o tecnologías de manejo en áreas específicas o Dominios de recomendación, conociendo los sistemas de producción se puede determinar la cosmovisión de las culturas o etnias. Es por eso, que con el surgimiento de la agroecología una de las dimensiones fundamentales son los saberes ancestrales y su cultura en todos los campos.

Según La Vía Campesina en su artículo, La Agroecología: práctica de conocimientos ancestrales, plantea que, la agroecología surge como un diálogo de saberes, el origen del conocimiento agroecológico está con los pueblos, en la producción agroecológica es fundamental la naturaleza por ello se debe convivir en armonía con ella. La agroecología debe aplicarse acorde a la realidad de la comunidad y la familia. “La agroecología es nuestra, viene del conocimiento campesino e indígena es nuestra y no está en venta” puntualizó Peter Rosset <https://viacampesina.org/es/la-agroecologia-practica-de-conocimientos-ancestrales/>

Como FUNDESYRAM la agroecología se define que, “Es un enfoque de desarrollo holístico de derechos desde la niñez, que mejora las capacidades de la gente y sus territorios para lograr sistemas de producción y ecosistemas sostenibles con soberanía / seguridad alimentaria y económica equitativa y solidaria. Esto, al revalorizar los saberes locales e innovar en forma horizontal nutriéndose de los aportes de las comunidades y la ciencia, y en forma organizada incidir en las políticas públicas para lograr servicios, productos, y alimentos libres de agrotóxicos, que permiten a las presentes y futuras generaciones vivir dignamente disfrutando de su medio ambiente.”

Este enfoque surge de la interrelación sistémica de once dimensiones, entre ellas, 1. Dimensión espiritual, 2. Dimensión de la recuperación de saberes ancestrales y locales para una cultura con identidad, 3. Dimensión de acceso a un lugar propio. 4. Dimensión de la producción orgánica / ecológica, 5. Dimensión la organización comunitaria y de la sociedad civil, 6. Dimensión de la transformación y comercialización, 7. Dimensión de la equidad de género e inclusión, 8. Dimensión del clima, naturaleza, biodiversidad y restauración de paisajes, 9. Dimensión politización de los sistemas agroalimentarios con soberanía y seguridad alimentaria, 10. Dimensión de la economía solidaria y ecoturismo, 11. Dimensión de la salud y bienestar. Cada una de estas Dimensiones está regida por principios, es importante resaltar que no es una lista de Principios terminada, pues la misma naturaleza de la agroecología es dinámica; en esta oportunidad destacamos los principios de la Dimensión de la recuperación de saberes ancestrales y locales para una cultura con identidad, entre ellos se destacan los siguientes.

La Declaración del Foro Internacional sobre Agroecología (2015). En Construir, defender y fortalecer la agroecología Una lucha mundial por la soberanía alimentaria, plantea Los principios y valores fundamentales de la agroecología siguientes:

\*Nuestras cosmovisiones necesitan un equilibrio entre la naturaleza, el cosmos y los seres humanos. Sin nuestra tierra y nuestros pueblos no podemos defender la agroecología,

\*Los distintos conocimientos y formas de conocer de nuestros pueblos son fundamentales.

También, CIDSE, en Los principios de la agroecología. Hacia sistemas alimentarios justos, resilientes y sostenibles. 2018, aporta otros principios:

\*La agroecología crea oportunidades y promueve la solidaridad y el debate entre personas de diversas culturas (por ejemplo, de diferentes grupos étnicos que comparten los mismos valores, aunque tengan diferentes prácticas) y entre poblaciones rurales y urbanas.

\*La agroecología está arraigada en la cultura, la identidad, la tradición, la innovación y el conocimiento de las comunidades locales.

**“El desarrollo territorial, es un proceso de desarrollo local y global que integra en forma sistémica lo cultural, económico, ambiental, político, social y espiritual, para satisfacer las necesidades en forma inclusiva y en democracia de las presentes y futuras generaciones en un territorio.” FUNDESYRAM**



## 2. Elaboración de jabón de aceituno, un saber ancestral.



Eliseo López, FUNDESYRAM Tacuba

La historia de la vida en la Tierra es muy antigua y la vida humana fue la última en aparecer, desde ese entonces han existido personas; surgen las siguientes preguntas: ¿Cómo hacían para vivir, como solucionaban los problemas a los que se enfrentaban? Por medio de la historia podemos conocer sus formas de vida y cómo vivían.

Los humanos estamos predestinados para un periodo de tiempo de vida, que va depender de lo que hagamos y comamos, textualmente dice las Sagradas escrituras “Los días de nuestra edad son setenta años; y en los más robustos son ochenta, Salmos 90:10. Es importante pensar un momento, reflexionar y tomar buenas decisiones, porque solo serán setenta años los disponibles para vivir y

hacer uso de lo que nos rodea y luego quedará para las siguientes generaciones; entonces vale la pena vivir la agroecología, para vivir en armonía y disfrutar con alegría, la vida cada día.

Las personas nacemos sin saberes y sin conocimiento, pero estos se van adquiriendo y desarrollando con el paso del tiempo, y por la influencia de las personas que nos rodean. Así es como aprendemos lo que practicaremos en los días que viviremos. Un saber ancestral que deseo compartir en este artículo es sobre la elaboración de jabón en casa. Recuerdo a mi abuela Juana Aguirre, que durante el final de la época seca recolectaba las semillas de Aceituno (*Simarouba glauca DC*), las secaba un poco al sol y se ponía a la puerta de la casa a quebrar la testa para sacar la semilla que usaban de materia prima para el jabón; el otro material usado es la lejía de ceniza, la leña que usaban para cocinar sus alimentos, producía la ceniza de la cual extraían la lejía.

En el distrito de Tacuba, Departamento de Ahuachapán, se han escaseado los árboles de Aceituno, y de igual forma las personas que hacían el jabón de cuche ya murieron; muy pocas personas todavía lo hacen quizás una vez al año; es una práctica que está a punto de extinguirse y junto con ella, extinguir los aportes agroecológicos como: preservación de los árboles de Aceituno, no uso de productos sintéticos dañinos a la salud, independencia de los mercados, preservación del conocimiento, no uso de plásticos, etc.

***“entonces vale la pena vivir la agroecología, para vivir en armonía y disfrutar con alegría, la vida cada día. Así es como aprendemos lo que practicaremos en los días que viviremos”***



### **3. Elaboración y uso del adobe o ladrillo de barro crudo, un conocimiento ancestral que se niega a desaparecer.**



Nelson R. Flores. FUNDESYRAM, FUNDESYRAM Tacuba

El adobe de barro es un elemento de construcción antiguo, elaborado a mano. Los adobes, aplicando técnicas ancestrales de albañilería, se usan para construir diferentes elementos verticales en las viviendas. Es un material, probablemente de origen egipcio e introducido a América por los españoles. Generalmente se fabrica con arena, arcilla, paja y a veces burril (estiércol de caballo). Con esta mezcla se forman bloques rectangulares de aproximadamente 40 x 30 x 12 cm, que se

secan al sol de forma natural. Para su elaboración, de forma artesanal, primero se debe picar la tierra (debe ser arcillosa) y luego revolver con azadón o pala, dando unas cinco volteadas hasta que la tierra se vuelva fina y pareja, luego se deja reposar durante tres días en agua y solo entonces se agregan los otros compuestos y se pisotean hasta conseguir una masa uniforme y moldeable. Una vez hecha la mezcla se colocan las porciones en los moldes de madera (gradilla) muy compactados y humedecidos con agua.

Se puede elaborar entre 80 y 100 adobes diarios usando dos moldes y con el apoyo de cinco personas. Testimonios de las personas que habitan en casas hechas de adobe manifiestan que son más confortables debido a que es un material aislante del calor. Las paredes construidas con este material deben reforzarse con columnas y soleras para mayor resistencia a los sismos y terremotos.



#### 4. Saber ancestrales sobre la selección de semilla de maíz que fomenta la agroecología y la identidad local.



José Salazar y Esteysi Paola Godinez, FUNDESYRAM Tacuba

Los saberes ancestrales son el conjunto de conocimientos, prácticas y tradiciones que se han heredado de nuestros ancestros, y que hasta el día de hoy se siguen preservando y se siguen practicando, en Tacuba existen muchas costumbres practicadas por la población.

En este artículo deseo compartir el conocimiento sobre la selección de semilla de maíz practicado por el señor José Salazar; fue un agricultor con mucha experiencia, don José, heredó a sus hijos la semilla de maíz criollo que se sigue cultivando hasta este año dos mil veinticinco, don José realizaba la selección, usando el método visual; las mejores mazorcas, con mayor tamaño, y que siempre estuvieran limpias, luego de realizar la selección, continuaba con el secado sin quitar toda la tusa, las colocaba cerca de donde se cocina con leña, ya que el humo ayuda a preservar las semillas durante un tiempo, es aproximadamente 5 meses que la semilla de maíz permanece ahí hasta que llegaba la temporada de la siembra, entonces se preparaba la semilla; don José realizaba la selección de solo la parte de en medio de la mazorca, los granos que se encontraban en la punta de la mazorca eran descartados, ya que muchas veces ya no germinaban,

por su experiencia empezó a realizarlo de esa manera como era tradición al momento de la siembra para que el cultivo fuera bendecido se realizaba el almuerzo en el huatal, con gallina india, para

todos los trabajadores que habían apoyado la siembra del maíz, don José compartió sus saberes con sus hijos y hasta el día de hoy lo siguen poniendo en práctica, don pascual es el claro ejemplo de que mantiene esas tradiciones vivas y se las sigue inculcando a sus hijos, sigue preservando la semilla criolla como lo es maíz santa rosa, maíz negrito , maizon y realiza el mismo proceso de preservación de la semilla y es de los pocos productores en la comunidad, su parcela se maneja de manera orgánica, para cuidar su salud y la de su familia; en los grupos de productores don pascual es un ejempló a seguir en la comunidad , ya que la mayoría trabaja de manera convencional sus cultivos.

***“Nosotros no heredamos la Tierra de nuestros ancestros; solo la tomamos prestada de nuestros hijos”***



## 5. Terrazas agrícolas un método ancestral.



Norma Pimentel, FUNDESYRAM Tacuba

Los saberes ancestrales y locales son esos conocimientos que nuestros ancestros han desarrollado en las comunidades y las han conservado por siglos, y las van transmitiendo de generación en generaciones; estos saberes es urgente rescatarlos ya que son fundamentales para la agroecología y nos ofrecen una agricultura más sostenible, resiliente y respetuosa al medio ambiente. De los saberes o conocimientos que hablo en este artículo, hay muchísimos; las fases lunares, la biodiversidad de cultivos, sistemas de irrigación, uso de semillas locales y sistemas de terraza agrícolas. Así que de las terrazas es de la que hablaremos con una rica historia ancestral.

Las terrazas, son plataformas escalonadas en terrenos inclinados, los cuales son muy comunes en algunas comunidades de El Salvador y este sistema fue utilizado desde hace miles de años. Trabajar la agricultura en terrenos inclinados nos aporta los siguientes beneficios: Conservar el agua, de esa manera el agua de lluvia o de riego, se infiltra en la tierra, ya que de lo contrario se escurre sobre el suelo y no humedece lo necesario para las plantas, o sea que se gasta más agua para regar. Reducir la erosión es otro de los beneficios, y esto se logra ya que el terreno al no tener inclinación no se produce escorrentía, y la escorrentía es la que arrastra el suelo fértil y poco a poco va erosionando el terreno. El tercer beneficio es que mejorar la productividad, y esto se logra con las dos practicas anteriores, o sea que, es el resultado de trabajar los cultivos en terrazas y hacerlas bien.

Los beneficios de usar este método ancestral, para la conservación y fertilidad del suelo y el aumento de la producción agrícola, son visibles en las comunidades que viven en terrenos montañosos y con problemas ambientales.

***“El conservar métodos ancestrales en la agricultura favorece en gran manera la seguridad alimentaria”***

(Tomado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2095633921000228#sec2>)



## 6. Saberes ancestrales y locales fundamentales para el fomento de la agroecología.



Adalid Agreda, FUNDESYRAM Tacuba

Desde tiempos antiguos, muchos agricultores no solo en El Salvador, si no en diversas partes del mundo han observado las fases de la luna para planificar sus siembras de árboles frutales y hortalizas. Y es que las fases lunares influyen de forma notable en el desarrollo de los cultivos.

En la actualidad no se sabe a ciencia cierta si es por la luz lunar o por la gravedad de la luna sobre la tierra, lo que sí se sabe es que influyen las fases de la luna en la savia de las plantas, como muchos estudios han verificado hasta el momento. La luna contribuye al crecimiento, germinación o fructificación de los cultivos. Por eso hoy en día muchos agricultores siguen el calendario lunar para la siembra de sus cultivos, porque eso significa que el cultivo prospera de una manera concreta.

Distintas fases lunares y su influencia en los cultivos: 1) Luna Nueva. En esta fase, la Luna no refleja luz y no es visible desde la Tierra, se encuentra oculta entre la tierra y el sol, por lo que los rayos disminuyen. Durante este periodo, el flujo de savia desciende y se concentra en las raíces, lo que representa una etapa de reposo. Es un momento propicio para trabajar el mantenimiento de los cultivos, y se considera favorable la siembra de cultivos de raíz y legumbres, ya que se cree que la energía lunar favorece la germinación. 2) Cuarto Creciente. Es el nombre de una fase lunar caracterizada por el incremento de la superficie de la Luna que se puede ver desde nuestro planeta, se puede apreciar la mitad de la luna iluminada. En esta fase lunar el flujo de la savia comienza a ascender y se concentra en tallos y ramas. Es momento ideal para la siembra de cultivos que crecen hacia arriba y dan frutos, como tomates y pimientos. También, favorece el desarrollo de las plantas

jóvenes y brotes. 3) Luna llena. Es una fase lunar que sucede cuando nuestro planeta se encuentra situado exactamente entre el Sol y la Luna. Puede que sea la fase más espectacular de todas, se puede apreciar toda la cara de la luna iluminada formando un círculo completo.

En esta fase la savia se moviliza hacia arriba y se acumula en tallos y hojas, por lo que las hojas de la planta se desarrollan más rápido, pero la savia ya no se concentra en las raíces por lo que estas crecen a un ritmo menor. Se asocia con un crecimiento vigoroso y mayor absorción de nutrientes. también se utiliza para la cosecha, ya que se cree que los frutos tienen mejor sabor y durabilidad. 4) Cuarto Menguante. Es una fase en la cual la superficie de la Luna visible desde nuestro planeta se va reduciendo. Se puede apreciar una forma de semicírculo que va descendiendo. En esta fase la savia empieza a dirigirse hacia abajo y acumularse en la raíz, por lo que esta fase es ideal la siembra de hortalizas de raíz como zanahoria, nabo. Favorece un crecimiento más lento, pero más fuerte. Útil para labores de poda, fertilización y controlar plagas.

***“influyen las fases de la luna en la savia de las plantas... Por eso hoy en día muchos agricultores siguen el calendario lunar para la siembra de sus cultivos”***

**Fuente de consulta:**

<https://www.sistemashorticolasalmeria.com/blog/calendario-lunar-para-la-siembra-de-frutas-y-hortalizas/?srsltid=AfmBOooNuUwrE1Jji4mCsGrE1R9y5wSacDS6c5nyMq699ZFdwOfK-0aZ>

**Anexo:** Enlace para observar comportamiento lunar en tiempo real en El Salvador:

<https://www.timeanddate.com/moon/phases/el-salvador/san-salvador>



## 7. Saberes ancestrales en la agricultura, entre el pasado y el presente, la tradición está presente.



Yovani Adalberto Belloso Contreras, FUNDESYRAM Tacuba

La importancia del conocimiento ancestral agrícola. El conocimiento ancestral en las prácticas agrícolas está resurgiendo en medio de los retos del cambio climático. Es fundamental que las personas vuelvan a conectar con su entorno natural, recuperando costumbres y saberes transmitidos por generaciones, para lograr una agricultura más sostenible. Esta conexión con el pasado es clave para enfrentar los desafíos actuales.

Vínculo entre cultura y naturaleza. Cada cultura ha desarrollado técnicas para aprovechar los recursos naturales según sus necesidades, evolucionando en paralelo con el conocimiento del entorno y su funcionamiento. Así, alrededor del cultivo de la tierra, han surgido tradiciones, creencias, mitos y formas de vida que han moldeado tanto a las sociedades como a las prácticas agrícolas. Sin embargo, la modernización y la globalización de los últimos 200 años han provocado una desconexión con estos saberes y una pérdida de biodiversidad, exacerbando los efectos del cambio climático.

Transmisión y valor de los saberes ancestrales. Los conocimientos ancestrales agrícolas se transmiten principalmente de manera oral, con personas mayores compartiendo su experiencia con las nuevas generaciones. La migración del campo a la ciudad y a otros países ha generado una brecha generacional que la educación formal no ha logrado cubrir. La educación, tanto formal como no formal, debe contextualizarse y nutrirse de elementos locales para preservar estos conocimientos, como sucede en la etnobotánica o el uso tradicional de plantas.

Aplicaciones y técnicas ancestrales. La agricultura ancestral representa un bioconocimiento específico de cada región, esencial para la seguridad alimentaria de comunidades indígenas y campesinas, y protegido por la ley debido a su papel en la conservación de recursos como el agua y la salud del ecosistema. Existen múltiples técnicas tradicionales en distintas fases de la agricultura: preparación del suelo, selección de semillas, manejo de plagas, cultivo, cosecha, postcosecha y producción pecuaria. Por ejemplo, en diversas culturas se utiliza el calendario lunar para determinar los momentos óptimos de siembra y cosecha, o los periodos de reproducción animal. Los mayas practicaban la milpa o diversificación de cultivos, mientras que los incas reincorporaban toda la materia orgánica al suelo como abono. Desafíos y transmisión actual. Para mantener vivos estos saberes, la transmisión oral resulta fundamental. La educación, adaptada a los contextos locales y anclada en la práctica, puede recopilar y difundir este conocimiento. Se han implementado leyes que protegen las prácticas ancestrales, lo que favorece su preservación y asignación de recursos. Finalmente, la integración de estas técnicas en la agricultura moderna requiere un acercamiento a las comunidades, el aprendizaje mutuo y el diálogo entre tradición y tecnología, en beneficio de ambas.

***“La educación, tanto formal como no formal, debe contextualizarse y nutrirse de elementos locales para preservar estos conocimientos”***

Bibliografía: <https://bioeconomysmartssystem.com/entre-la-tradicion-y-el-presente-saberes-ancestrales-en-la-agricultura/>



## 8. La conservación de los saberes ancestrales.



Glenda Alejandra Cáceres, FUNDESYRAM Tacuba

En diversas comunidades del distrito de Tacuba, Ahuachapán, se lleva a cabo un trabajo articulado orientado a la preservación de saberes ancestrales agrícolas, específicamente en lo relacionado con la conservación de semillas criollas. Esta práctica, profundamente enraizada en la cultura agroecológica local, constituye un eje fundamental de soberanía alimentaria y sostenibilidad productiva.

En la comunidad de Loma Larga, hombres y mujeres organizados de forma comunitaria desarrollan, de manera sistemática y anual, procesos de selección, resguardo y almacenamiento de semillas nativas adaptadas al entorno agroclimático de la región. Esta acción, además de preservar variedades genéticamente valiosas y resilientes a condiciones cambiantes del clima, incorpora una dimensión educativa e intergeneracional, donde las personas adultas asumen el rol de agentes formadores, transfiriendo conocimientos empíricos y técnicas de conservación a las nuevas generaciones.

Desde una perspectiva psicológica, esta transmisión de conocimientos refuerza el sentido de identidad, pertenencia y autoestima comunitaria, al reconocer el valor del conocimiento local y la conexión emocional con la tierra y sus ciclos. Al integrar a los más jóvenes en prácticas de campo, se promueve también el desarrollo de habilidades cognitivas, psicomotrices y sociales, fortaleciendo la autoconfianza y la valoración del trabajo colectivo.

La conservación de semillas en Tacuba no es una actividad aislada, sino un proceso profundamente estructurado dentro de las relaciones sociales de cooperación y reciprocidad. Las prácticas comunitarias se desarrollan mediante esquemas de organización horizontal, donde se toma en cuenta la participación equitativa de mujeres y hombres, resaltando el papel de la mujer rural como guardiana del conocimiento agrícola tradicional.

***“esta transmisión de conocimientos refuerza el sentido de identidad, pertenencia y autoestima comunitaria”***



## 9. Saberes ancestrales en la preservación de semillas nativas practicadas por los pueblos originarios.



Efraín Ortiz, FUNDESYRAM RBA-I

La preservación de las semillas nativas es un saber ancestral, practicado por productores y productora de la RBA-I. Las semillas, son fruto de la creación y el cuidado de las culturas ancestrales durante más de 10.000 años. No pertenecen a nadie en particular, pues han sido desarrolladas, compartidas y difundidas por todo el mundo, sin barreras de ningún tipo. Constituyen una creación colectiva que permite a la humanidad entera, disfrutar de una inmensa diversidad de alimentos, medicinas y herramientas útiles.

Su preservación ha hecho posible que aún se conserven en algunas comunidades de El Salvador. En este contexto, FUNDESYRAM promueve, en todos sus proyectos, la conservación de las semillas mediante técnicas ancestrales que han demostrado excelentes resultados. Estos saberes, transmitidos de generación en generación, han contribuido a mantener las semillas libres de químicos dañinos para la salud. Entre estas prácticas con el uso de productos naturales se encuentran:

**El uso del ajo.** El ajo se pone a secar a la sombra y luego se machaca. Posteriormente, se envuelve en un trozo de tela y se coloca en el centro del recipiente (bolsa o saco) donde se almacena la semilla. El recipiente se amarra y se cierra bien. Algunos productores optan por no secar el ajo, sino machacarlo directamente antes de aplicarlo a la semilla.

La cantidad utilizada varía según el productor y el volumen de semilla, pero generalmente se emplean entre 1 y 2 dientes de ajo por cada libra de semilla a almacenar.

**Broza de frijol.** El frijol se almacena junto con la broza (sobrante de cosecha, después de aporreado) y se cierra bien el recipiente, ya sea un saco o una bolsa.

**Cal.** La cal se mezcla directamente con la semilla que se va a curar. La dosis varía según la experiencia de cada productor y la cantidad de semilla a tratar. Otra variante consiste en envolver la cal en un trozo de tela y colocarla en el fondo del saco o bolsa que contiene la semilla. En algunos casos, se utiliza 1 libra de cal por cada 6 libras de frijol.

**Ceniza de gavilla de frijol.** Se quema la gavilla (rastroyo) de frijol y se deja reposar durante tres días a la sombra. Posteriormente, se cuele y se mezcla con la semilla que se va a almacenar. La dosis habitual es de 1 libra de ceniza por cada 8 libras de semilla de frijol.

**Ceniza de leña de fogón.** Se extrae la ceniza del fogón y se mezcla directamente con la semilla que se almacenará. Las dosis más comunes son 1 libra de ceniza por arroba de semilla de frijol, o bien 4 onzas por libra de semilla. Luego, la mezcla se introduce en un recipiente hermético.

**Ceniza de estiércol de ganado.** Se recoge el estiércol de ganado y se quema hasta que se desintegre por completo, quedando reducido a polvo. Después, se deja enfriar durante tres días a la sombra, se cuela y se mezcla con la semilla hasta lograr una distribución uniforme. Se aplica en una proporción de 2 libras de ceniza por cada quintal de semilla de maíz.

*“Estos saberes, transmitidos de generación en generación, han contribuido a mantener las semillas libres de químicos dañinos para la salud”*



## 10. La ruta del jaguar en la reserva de biosfera Apaneca Ilamatepec, símbolo de poder empresarial.



Karen Liseth y Juan Antonio Ruiz, FUDSYRAM RBA-I

Con el objetivo de fomentar la riqueza de los valores culturales ancestrales a través de las empresas y emprendimientos del sector de turismo, que promueven la economía circular en la Reserva de la Biosfera Apaneca Ilamatepec, se realizó la primera feria de la Ruta del Jaguar, en donde los empresarios y emprendedores se dieron cita para presentar muestras de sus productos representativos de la cultura ancestral, en la que se incluyó como punto de partida un recorrido guiado por la Señora Carola de Perdomo, propietaria del museo arqueológico de la Finca San Antonio, en donde se encontraron también las cabezas de Jaguar, talladas en piedra, símbolo de fuerza, poder, majestuosidad, la fertilidad y la conexión con lo divino.

Así también, se tuvo la participación de artesanos, que continúan promoviendo la artesanías en barro, representativa de la cultura ancestral, se incluyó la vivencia del teñido de prendas con colores preparados con hojas de diversos árboles, y las prendas con arte teñidas con añil, como parte de las demostraciones de la riqueza de valores, se presentó el espacio dedicado al arte a través de las expresiones de pintura de niños y niñas, expresiones musicales que evidenciaron la calidad y pasión que se tiene por el arte; también se tuvo la exposición de los artesanos del caco, símbolo importante en la cultura Nahuatl; degustación de la calidad de café que se encuentra en las montañas de la Reserva; exposición productos orgánicos que se promueven dentro de las prácticas de producción agroecológica, degustación platillos preparados con recetas ancestrales que son propias de la región; muestras que presentó la emprendedora Karen Liseth Leguán Peñate, de Atiquizaya, quien tiene el emprendimiento Típicos Entre Arboles, en el que se viene promoviendo productos

derivados del maíz, como lo es el Atol, Chilate y las enchiladas. Los preparados de camote y plátano, los buñuelos de yuca, los nuégados boca de cántaro, productos que son acompañados con el dulce de panela.

La Reserva de la Biosfera Apaneca Ilimatepec, Declarada por la Unesco en el 2007, como patrimonio de la humanidad, está constituido por dos nombres: Apaneca, en idioma náhuatl significa "Chiflón" o "Corriente de viento", El nombre Ilimatepec se da al Volcán de Santa Ana, un nombre también de origen náhuatl, que significa "Cerro de la Vieja".

Forman parte de la riqueza cultural ancestral de la Reserva las danzas, fiestas, comidas, dialecto, artesanías. La gastronomía (uno de los mayores patrimonios culturales intangibles) es también sobresaliente, desde sus épocas ancestrales prehispánicas, los ingredientes locales han particularizado la alimentación: Yuca con chicharrón (yuca sancochada en masa, con salsa de tomate, curtido y chicharrón de cerdo, servido en hoja de huerta). Horchata de morro gracias a su antigua tradición de plantar árboles de morro, Mango cumbia (Mango verde o sazón, en trocitos o pelado con máquina, con salsa de tomate u alhuaiste). Dulce de chilacayote, jocote, mango Chuco, chilate, buñuelos, empiñadas, barquillos, huiste, poporopo, totoposte, marquesote, tiste, Torreas de pan (torta de yema) Hojuelas con miel, los atoles de varias clases y el pan dulce, variado, de semitas a pastelería francesa, de pan blanco a torta de tuza

FUNDESYRAM y horizont3000, ejecutan el proyecto Economía Circular, Gestión Sostenible y Reutilización de Residuos en Apaneca Ilimatepec, con el financiamiento de la Unión Europea, el cual tiene como objetivo específico el "Fortalecimiento de capacidades de las micro, pequeñas y medianas empresas (MYPES) en la Reserva de la Biosfera de Apaneca - Ilimatepec para transformar los modelos de producción lineal a modelos de producción sostenibles con enfoque de economía circular con énfasis en el uso de energía renovable y la optimización del recurso agua".



### **11. La mano vuelta, fomento de la agroecología y la identidad local; ejemplo de solidaridad en las Ecomunidades.**



Isidro Galdámez, FUNDESYRAM RBA-I

Una práctica, es toda acción que se desarrolla aplicando ciertos conocimientos, y en lo relacionado a los cultivos, a través del tiempo se han creado una serie de costumbres; hábitos, creencias, mitos, así como formas de producir y vivir, los cuales dan forma y caracterizan a determinados lugares.

El conocimiento ancestral en las prácticas agrícolas poco a poco se va perdiendo, mientras los efectos del cambio climático son más evidentes y perjudiciales por lo que su rescate y difusión son indispensables como parte de las medidas de mitigación.

En el país, la milpa es más que un sistema de cultivo, es una expresión de la cultura que conlleva la espiritualidad, la seguridad alimentaria, la elaboración de platillos ancestrales diversos y la garantía de un ingreso monetario en un momento de emergencia. En las comunidades siempre se han realizado prácticas diversas que consciente o inconscientemente han permitido garantizar la seguridad alimentaria, la seguridad social, la armonía grupal y la solidaridad y el cultivo del maíz es un catalizador para que se desarrollen.

Una de las prácticas ancestrales que se realiza en comunidades de Tacuba, Cantón El Chagüite y San Juan, es la mano vuelta, que consiste en una ayuda recíproca entre un grupo de productores/as, sin remuneración monetaria, para las actividades de la siembra, la fertilización y la cosecha de cereales (especialmente el maíz); a cambio de recibir dinero por el trabajo, la otra persona se compromete a ir a realizar la misma actividad cuando así lo requiera por parte de otro/a participante.

Tapisca o recolección del maíz mediante la práctica de la mano vuelta. En la dobla del maíz también se práctica la mano vuelta.

Lo anterior conlleva un requisito indispensable, y es que cuando se realiza la actividad el “anfitrión” por así llamarle, debe garantizar el almuerzo a los participantes, consistente en sopa de gallina mal llamada “india”, como una demostración de aprecio hacia sus colaboradores. Ese mismo tratamiento va a recibir cada uno de los participantes en la actividad, con esa práctica, y de esa forma garantiza la siembra oportuna para todos, halla dinero o no, y la disponibilidad de mano de obra, que cada vez es más escasa.

La mano vuelta es un saber ancestral y local que se realiza en cada ciclo agrícola, FUNDESYRAM apoya desde sus diferentes proyectos el rescate y difusión de la cultura local en todas sus expresiones.

***“la mano vuelta, consiste en una ayuda recíproca... esa forma garantiza la siembra oportuna para todos, halla dinero o no”***



## 12. Fomento de prácticas ancestrales como fundamento para la identidad local.



Norma Saldaña, FUNDESYRAM RBA-I

Las prácticas ancestrales son conocimientos y costumbres, valoradas como parte del patrimonio cultural y de la identidad comunitaria, transmitida por generaciones son importantes ya que refleja la identidad, historia y sabiduría local y fortalecen el sentido de referencia.

Una de estas prácticas es: el uso de plantas medicinales, agricultura tradicional (milpa, rotación de cultivos) tejido, cerámica, danzas, música o lenguas originarias, celebraciones o rituales vinculados a la naturaleza. Sin embargo, estas prácticas están en riesgo ya que la pérdida de interés en los adultos y jóvenes de la época, las urbanizaciones, influencia de la tecnología y la falta de transmisión de generaciones no se practican. FUNDESYRAM como una organización generadora de estas enseñanzas o como un ente transmisor en talleres, ferias culturales, proyectos escolares o comunitarios integra saberes y prácticas ancestrales con el fomento de agroecología y cultura con el apoyo de redes comunicacionales y cobertura en la documentación de replicas locales y propias de cada lugar en los que se tiene incidencia, invita a reflexionar en los niños, jóvenes, adultos y los mismos antepasados que aun guardan un rasgo ancestral para mantener viva nuestra identidad.

Se trabaja activamente en la recuperación y promoción de saberes ancestrales como parte fundamental de la identidad cultural y la sostenibilidad comunitaria, con estas iniciativas se enfoca en la defensa de los bienes naturales con la promoción de prácticas agroecológicas basadas en los conocimientos de los ancestros, se implementan huertos familiares comunitarios utilizando semillas nativas, beneficiando y motivando a muchas familias en las comunidades, a la juventud emprendedora con fortalecimiento en sus iniciativas, y con apalancamientos a través de diferentes donaciones con distintos proyectos, se forman los comités de gestiones ambientales liderados principalmente por jóvenes y mujeres con la gestión de proyectos con socios estratégicos nacionales y extranjeros con el objetivo de fortalecer lazos que ayuden a la protección ambiental, restauración de paisajes agrícolas, conservación de suelo y agua ,capacitación constante a agricultores, involucrando a jóvenes en programas educativos y de liderazgo regenerando las comunidades urbanas y rurales, en la defensa de los derechos humanos acompañándolos en los procesos organizativos a nivel local y regional que llevan consigo de primera mano sensibilizar desde las diferentes poblaciones y el desarrollo de las comunidades, se realizan festivales en diferentes épocas del año que caracteriza la identidad de diferentes municipios con el objetivo de rescatar y promover alimentos ancestrales y prácticas agrícolas tradicionales también se incluyen actividades como ceremonias, intercambios de semillas, venta de alimentos nativos producidos

agroecológicamente que no solo ayuda a la seguridad alimentaria si no enseña a ser autosostenibles y a alimentarse sanamente considerando documentar y promover cada actividad en las que se utilicen los elementos que nos da la madre tierra y así fortalecer la conexión entre la naturaleza y las comunidades incitando a replicarlas.

***“Se trabaja activamente en la recuperación y promoción de saberes ancestrales como parte fundamental de la identidad cultural y la sostenibilidad comunitaria”***



### **13. Saberes ancestrales y locales para el fomento de la agroecología y la identidad local perspectiva desde las energías renovables.**



Zein López, FUNDESYRAM RBA-I

En ocasiones anteriores ya hemos convenido que las energías renovables siempre han estado implícitamente relacionadas con la agricultura, de tal forma que, al pensar en agricultura, se involucra directamente a las energías renovables, ya que éstas se manifiestan en toda clase de actividad que aproveche la luz solar, la circulación de agua, la presencia y dirección del viento, el calor de la tierra y aún los restos de poda o caídas de árboles, ramas y hojas, entre otras.

En el caso que nos ocupa hoy, las comunidades ancestrales en la Reserva de la Biósfera de Apaneca-Illamatepec desarrollaron saberes agroecológicos que aprovechan de forma integral las energías renovables de su entorno, desarrollando una profunda conexión con el territorio y reforzando su identidad local. Estos conocimientos no solo son reliquias del pasado, sino que son fundamentales para una agricultura resiliente y sostenible en la actualidad.

A manera de ejemplo, los ancestros consideraban a la tierra como generadora de energía, ya que comprendieron el potencial del calor geotérmico de la zona volcánica, aunque no para generar electricidad, sino que, usaban las aguas termales y los manantiales de vapor para fines curativos y para rituales. Esta interacción con la energía de la tierra era un pilar de su cosmovisión y medicina tradicional. Además, la topografía volcánica influyó en sus prácticas agrícolas, llevando a la construcción de terrazas para frenar la erosión y gestionar el agua. De esta manera gestionaban la energía geotérmica, la energía eólica y la energía hídrica.

Por otro lado, los ancestros radicados o asentados en el área de la reserva, consideraban a la naturaleza como proveedora de recursos, por ejemplo: El bosque de niebla de Apaneca-Illamatepec era, para ellos, la principal fuente de energía renovable: la biomasa. Los árboles no solo daban leña,

sino que eran parte de un sistema agroforestal. Se cultivaba bajo la sombra del dosel, una práctica que, según entiendo, hoy es clave para la producción de café de alta calidad. Este manejo del bosque, junto con el compostaje de materia orgánica, creaba un ciclo de nutrientes autosuficiente que mantenía la fertilidad del suelo, evitando la necesidad de fertilizantes externos.

De igual manera, las comunidades ancestrales consideraban al sol y al viento como aliados en la producción; usaban la energía solar de forma pasiva pero eficiente, ya que orientaban sus cultivos para maximizar la exposición a la luz solar, una técnica esencial para facilitar la fotosíntesis. También secaban granos y frutas al sol para conservarlos y almacenarlos, un método simple pero vital que aprovechaba una fuente de energía inagotable.

Con respecto al viento, éste era canalizado por las montañas, ayudaba en la dispersión de semillas y polen, contribuyendo a la biodiversidad local. Los asentamientos y campos se ubicaban estratégicamente para protegerlos de vientos fuertes o para usarlos en procesos como el trillado.

El agua era tratada con reverencia, como fuerza de vida y conocimiento técnico. Los ancestros construyeron sistemas de canales y zanjas para guiar el flujo del agua de los ríos y manantiales, usando la gravedad para la irrigación de los cultivos. Esta gestión hídrica permitía mantener la producción de alimentos incluso en épocas de sequía, demostrando un profundo entendimiento de los ciclos del agua.

En resumen, los saberes ancestrales de Apaneca-Illamatepec se basan en la observación, la adaptación y una profunda conexión y respeto con el entorno. Su enfoque en la energía del sol, el viento, el agua, la biomasa y la tierra no era una elección tecnológica, sino una forma de vida que garantizaba la supervivencia y prosperidad de la comunidad, forjando una identidad inseparable de su paisaje. Las comunidades ancestrales tampoco vivían en la reserva de la biosfera por elección, ellos formaban parte integral de la reserva, ellos eran la reserva.

***“Saberes agroecológicos que aprovechan de forma integral las energías renovables de su entorno”***



#### **14. Siembra de musácea (plátano cuerno enano) utilizando los efectos del 11 de luna.**



Manuel Vega, FUNDESYRAM RBA-I

Por tradición hemos conocido que la luna tiene una gran influencia en todo lo que hacemos sobre la faz de la tierra, en la agricultura y la ganadería se utiliza para realizar múltiples actividades.

Este conocimiento es una herencia de nuestros antepasados que basándose en estudios empíricos sobre el conocimiento de los astros, se atrevían algunos a dar hasta pronósticos de los

acontecimientos que se podrían ir generando a lo largo de las dos temporadas de cada año, apoyándose de pequeñas, pero muy útiles herramientas como almanaques, calendarios entre otros, orientaban mejor aquellas actividades que requerían de realizarse bajo los efectos de esos importantes movimientos de nuestro astro lunar.

Como ejemplo: algunos libros de apoyo importantes que se consultaban, se encuentra el almanaque Escuela para todos, el Almanaque Bristol y calendarios ilustrados donde se podían consultar los movimientos importantes de la luna.

A pesar de que el conocimiento forma parte de la cultura popular de los pueblos, ahora en día y con el auge que está cobrando la era moderna donde poco queda por descubrirse, y aunque existen dentro de las esferas electrónicas muchas aplicaciones que pueden estar hablando de este conocimiento ancestral, es poco utilizado, mayor mente por las nuevas generaciones, es decir que esta era moderna está propiciando que muchos de los conocimientos ancestrales ya no se practiquen.

En respuesta al cuidado del conocimiento ancestral y además demostrar ante la comunidad que el conocimiento ancestral debe valorarse, en la Comunidad Cashagua del Cantón Los Puentecitos del Distrito de Guaymango, un grupo de productores agrícolas conducidos por su líder Erik Eduardo Hernández, están tratando de hacer un rescate del conocimiento ancestral, y se han propuesto averiguar las posibilidades de producción de pequeñas parcelas experimentales, con el tema de la investigación sobre La posibilidad de rebrote y desarrollo en la siembra de Plátano de la variedad Cuerno Enano, utilizando como semilla, en tres parcelas experimentales siembra por medio de Cepa y en otras tres parcelas experimentales siembra por medio de hijuelos, de una altura promedio de 40-50 cm. En esta investigación se pretende averiguar qué cantidad de nuevos brotes o hijuelos emergerán de cada una de las muestras experimentales para tener un marco de referencia y ganar experiencia que podrán compartir a nivel comunitario y a nivel regional, la siembra se realizó con efecto de 11 de luna, ya que es un movimiento muy apropiado que ya ha sido probado, en donde se han obtenido muy buenos resultados, ahora se pretende cuantificar la cantidad de nuevos brotes o hijuelos que se podrán obtener, lo que servirá para la toma de decisiones en cuanto a las aptitudes que cada agricultor le da a su parcela.

La importancia de estos ejercicios no solo radica en la necesidad de conocer métodos para obtener mejores producciones, si no que se basan además de la importancia del rescate ancestral, en la necesidad de conocer sobre la resiliencia climática, dado que en nuestros días el cambio climático está generando mucha incertidumbre en el rubro agrícola, lo cual está dando como resultado, el abandono de parcelas agrícolas, el cambio de uso de suelos, la incorporación de insumos pesticidas que generan contaminaciones exageradas, por tal razón las expectativas de experimentar a nivel comunitario se vuelve importante, por los logros que se obtienen y que además ayuda a generar conciencia hacia otros productores, para encaminarlos a hacer un trabajo articulado con miras a minimizar los efectos del cambio climático.

***“La agroecología y el conocimiento ancestral, van de la mano hacia la resiliencia climática”***



## 15. Saberes Ancestrales que fomentan la Agroecología.



Gloria Margarita Santana, FUNDESYRAM RBA-I

Los Saberes Ancestrales y Locales se refieren a los conocimientos, prácticas o técnicas que han sido transmitidos desde nuestros abuelos y más dentro de comunidades específicas que a menudo están ligadas a un territorio particular en los que podemos incluir conocimientos sobre la tierra y el clima para poder predecir el suelo, el tiempo y entender los ciclos de las plantas y poder adaptarse a las condiciones locales.

En la actualidad los cultivos como lo son el policultivo, rotación de cultivos, uso de semillas criollas o nativas, manejo integrado de plagas y enfermedades sin el uso de químicos, técnicas de conservación de agua y suelo que vienen siendo prácticas agrícolas tradicionales.

Pero porque son tan importantes y fundamentales estas prácticas en la agroecología porque son una disciplina y una práctica social que se basa en saberes ancestrales que a lo largo del tiempo van promoviendo la salud y la conservación del agua tanto como para la protección así como la biodiversidad que viene siendo una parte esencial en la agroecología.

La resiliencia en cultivos y la adaptación a las condiciones locales que hacen que estos sistemas sean mucho más resistentes a plagas, enfermedades y a los efectos del cambio climático que es una cualidad clave que busca potenciar el manejo de semillas con su conservación nativas y criollas asegurando la diversidad genética para la adaptación y la seguridad alimentaria a largo plazo.

El uso de semillas criollas en comunidades que han conservado y seleccionado sus propias variedades de maíz, frijol, papa, etc. Adaptadas a sus entornos y que son parte esencial de su patrimonio genético y cultural.

Los saberes ancestrales y locales no son reliquias del pasado, sino herramientas vivas y dinámicas que ofrecen soluciones concretas para los desafíos actuales de la agricultura y la alimentación que son la base para una agricultura sostenible para todos.



## 16. Influencia positiva de la luna en el establecimiento de diferentes cultivos.



Walter Santillana, FUNDESYRAM Puxtla

El rescate de saberes ancestrales es de gran importancia para la agricultura en especial para la agroecología, entre muchos saberes y conocimientos ancestrales tenemos la influencia de las fases de la luna en la siembra de semillas, principalmente granos básicos (maíz y frijol). Información tomada de experiencias de agricultores del distrito de San Pedro Puxtla.

Los agricultores que aun en su vejes siguen trabajando la tierra poniendo en práctica los conocimientos que has heredado de sus padres y abuelos, comentan que ellos fueron enseñados a tomar en cuenta las fases de la luna para hacer la siembra de granos básicos.

Comparten que sus padres y abuelos tomaban muy en cuenta el observar las diferentes fases de la luna para establecer diferentes tipos de cultivos como por ejemplo el cultivo de granos básicos de preferencia si son semillas criollas o acriolladas.

Muchos de los agricultores mayores coinciden en que la mejor fase de luna para sembrar es en luna creciente (tres días después de la luna nueva) de preferencia dos o tres días antes de la luna llena.

### **Comportamiento de los cultivos sembrados en diferentes fases de la luna.**

Luna nueva: La planta florece sin fructificar, crece mucho con un tallo débil lo que provoca que el viento las quiebre, es decir se va en “vicio”, además en esta fase atacan más los insectos.

Cuarto menguante: dice que no siembra en esta fase lunar porque la producción es menor, que cuando se siembra en cuarto creciente.

Cuarto creciente: esta es la mejor fase para sembrar maíz y frijol porque las plantas dan más mazorcas, y en el caso del frijol rinde más.

Luna llena: dice que no siembran en esta fase lunar porque la cosecha es menor comparada con luna creciente. Mientras que, para algunos, esta es la mejor fase para sembrar maíz y frijol.

Esta información fue brindada por un productor de 90 años de edad y confirmada por otros productores del Cantón El Durazno, Distrito de San Pedro Puxtla, Departamento de Ahuachapán.



## 17. Saberes ancestrales y locales fundamentales para el fomento de la agroecología y la identidad local.



Mauricio Edenilson Muñoz Grijalva, FUNDESYRAM Puxtla

A lo largo de nuestra historia en el país se habla sobre la identidad local por lo que se trata de mantener activa las prácticas y costumbres que se tenían anteriormente, y en nuestro caso mantener las prácticas, las costumbres para trabajar la tierra y la buena alimentación. De tal manera que es necesario el rescate de los saberes ancestrales para mantener nuestra identidad. Como parte de los ejes principales de FUNDESYRAM es la preservación cultural de tal manera que se promueve en las comunidades y grupos intervenidos los conocimientos aprendidos por los diferentes técnicos o personas que están ligados a los pueblos originarios y sus costumbres.

Existen muchas experiencias que se transmiten de personas a personas; en esto se destacan el uso de plantas para medicina natural, plantas para alimentación del ser humano y animales, también el uso de semillas criollas para la siembra entre otras prácticas.

Como ejemplo se destacan el uso de semillas criollas; esta es una forma de promover las diferentes variedades de semillas que se cultivan en nuestro país y que se adaptan a los diferentes suelos y situaciones climáticas, lo cual genera que no se pierda y que el productor siempre tenga material para seguir sembrando, pero para lograr esto se necesita conocer un poco de como resguardar las semillas siendo esto un punto clave para mantener latente el embrión de la semilla para siguiente temporada de siembra, una de las técnicas que se comparten como conocimiento ancestral es el uso frascos o vasijas de barro, la forma de utilizarla es dejar en el recipiente la semilla con una humedad adecuada para que el embrión no muera, también como parte se le puede mezclar ceniza esto hace una barrera protectora para evitar que algunos ácaros o insectos puedan dañar las semillas. Estas prácticas de resguardar las semillas se pueden realizar con la mayoría de semillas de los diferentes cultivos.



## 18. Sembrar con conocimiento heredado es cosechar futuro con identidad.



Luis Rene Arévalo, FUNDESYRAM

En las comunidades rurales el conocimiento no se escribe en libros; se lleva en las manos, en la memoria y en las palabras de nuestros abuelos. Son enseñanzas que nacen de mirar la tierra, de escuchar el río y de aprender despacio con la naturaleza, eso han permitido que las comunidades garantizar su alimentación, proteger sus ecosistemas y adaptarse a cambios climáticos y sociales. Hoy, frente a la pérdida de biodiversidad, el agotamiento de suelos y la presión de modelos agrícolas dependientes de insumos químicos. No solo es cuestión de producir, también es conservar nuestra identidad y la forma de vivir que hemos heredado y que lastimosamente hemos perdido con el paso del tiempo.

En lugares como Ahuachapán Sur y Ahuachapán Centro, aún existen agricultores que practican estas técnicas: guardar semillas criollas, sembrar siguiendo las curvas del terreno, levantar barreras vivas y preparar abonos con los recursos que se encuentran en sus comunidades, no solo mejoran la fertilidad del suelo, sino que también representan una forma de vida y el cuidado de sus recursos. Sin embargo, la migración, la presión de cultivos extensivos y el desinterés de las nuevas generaciones amenazan con romper la cadena de transmisión de este conocimiento.

La agroecología, como enfoque productivo y social, reconoce el valor de estos saberes y busca integrarlos a técnicas modernas para lograr sistemas agrícolas sostenibles, culturalmente pertinentes y adaptados a los retos del cambio climático.

Algunos ejemplos de saberes ancestrales en la agroecología son: Diversidad en los cultivos: Nuestros abuelos siempre combinaban diferentes plantas en la misma parcela y las rotaban. Así la tierra se mantiene fértil, las plagas se controlan solas y los alimentos que cosechamos son más variados y saludables. Leer la naturaleza: Mirar el cielo, la luna, los nidos de aves o la llegada de ciertos insectos les decía cuándo era momento de sembrar o cosechar. Estas señales de la naturaleza siguen siendo útiles para cuidar los cultivos y los recursos que tenemos. Resistencia y cuidado: Técnicas sencillas como cubrir la base de los cultivos, usar plantas que ahuyentan plagas o preparar abonos naturales ayudan a que las cosechas resistan mejor los cambios del clima y las dificultades que puedan surgir. Semillas que nos conectan: Guardar y compartir semillas propias no es solo tradición, es proteger nuestra diversidad de alimentos. Así los cultivos se adaptan al entorno y conservan las raíces de nuestra cultura.

Cada técnica tradicional encierra una historia, un mito, una celebración. La siembra y podas guiada por fases lunares, los intercambios de semillas dentro de sus comunidades, las festividades de

cosecha y los refranes agrícolas forman parte de la identidad de un pueblo. Estos elementos fortalecen el sentido de pertenencia, motivan a jóvenes y adultos a seguir cultivando la tierra y aseguran que el conocimiento no se pierda en el tiempo.

Preservar y mantener vivos los saberes ancestrales y locales es apostar por sistemas agrícolas más resilientes, justos y sostenibles. La agroecología no solo se nutre de la ciencia moderna, sino también de la sabiduría acumulada por generaciones, transformando las prácticas agrícolas en un acto de defensa cultural y ambiental.

***“La presión de cultivos extensivos y el desinterés de las nuevas generaciones amenazan con romper la cadena de transmisión de este conocimiento”***



#### **19. Cultivo de maíz criollo, para el mejoramiento de la salud por su alto valor nutricional.**



Dora Alicia García, FUNDESYRAN Puxtla

El maíz criollo es una variedad nativa que se distingue por su amplia diversidad genética, resultado de miles de años de domesticación y selección tradicional realizada por comunidades agrícolas. Esta diversidad les da una notable adaptabilidad a diferentes condiciones edafoclimáticas, permitiéndole prosperar en suelos y climas variados sin requerir altos insumos externos. Además, se caracteriza por su elevado valor nutricional, lo que lo convierte en un alimento clave dentro de la dieta tradicional de numerosas regiones.

Desde el punto de vista composicional, el grano de maíz criollo contiene aproximadamente 70–75 % de carbohidratos complejos, que aportan energía de liberación sostenida; 8–10 % de proteína, que, combinada con leguminosas, ofrece un perfil de aminoácidos de alta calidad; y un significativo aporte de fibra dietética, que favorece la salud digestiva y regula la absorción de glucosa. Asimismo, es rico en vitaminas del grupo B (tiamina, niacina y ácido fólico), así como en minerales esenciales como zinc (Zn), magnesio (Mg) y hierro (Fe). Destaca también por la presencia de compuestos bioactivos como carotenoides y antocianinas, pigmentos naturales con propiedades antioxidantes que contribuyen a la prevención de enfermedades crónicas y al fortalecimiento del sistema inmunológico. En las últimas décadas, la sustitución progresiva del maíz criollo por variedades

híbridas y transgénicas ha generado impactos negativos tanto en la biodiversidad agrícola como en la calidad nutricional de la dieta. Este cambio ha incrementado la dependencia de insumos externos, como fertilizantes y agroquímicos, y ha favorecido la homogeneización genética, reduciendo la capacidad de los cultivos para adaptarse a plagas, enfermedades y variaciones climáticas. A nivel alimentario, el desplazamiento del maíz criollo ha coincidido con un aumento en el consumo de productos procesados, lo que ha contribuido a una mayor incidencia de enfermedades crónicas no transmisibles como la diabetes tipo 2, la obesidad y las deficiencias de micronutrientes.



## 20. El secreto del abuelo en los cafetales, son saberes ancestrales de la agroecología.



Alberto José Santana Mendoza, FUNDESYRAM

En la Cordillera de Apaneca-Ilamatepec Ahuachapán Centro, donde la neblina abraza los cafetales al amanecer, vive el abuelo Emmanuel, un agricultor de larga trayectoria con manos callosas y sonrisa sabia. Mientras otros sufren por las sequías que marchitan los cafetales, su finquita siempre florece, cargada de frutos rojos y hojas brillantes bien nutridas.

El secreto está bajo la tierra, decía, señalando unas pequeñas perforaciones rectangulares ubicadas en la calle entre los surcos de café.

Son cajuelas de infiltración, una técnica ancestral que su abuelo le había enseñado son pequeños cavados con un delicado diseño como brazos abiertos para atrapar el agua.

El menciona "La lluvia es como un visitante apresurado. Si no la invitas a quedarse, se va y no vuelve", nos explicaba, mientras observábamos que varias de ellas contenían hojas secas, un poco de suelo y ramas en las cajuelas. Esto hace que el agua se filtre despacio, como un buen café colado, hasta donde más la necesitan las raíces, retiene el suelo, alimenta la planta con abono natural orgánico y reproduce miles de microorganismos que dan vida a nuestro suelo.

Los vecinos, intrigados han observado el excelente resultado en las plantas y el bien a la naturaleza, para seguir cosechando agua que nos hace mucho bien y nos da vida a cada uno de nosotros, mencionan ellos; así que empezaron a replicarlo. Pronto, aquella zona de la montaña donde la lluvia era abundante y corría sobre la superficie, se llenó de estructuras bajo el suelo, el señor Emmanuel, les enseñó que no solo servían para retener he infiltra el agua de lluvia, sino también para dar vida

a nuestro suelo, por medio de la reproducción de microorganismo, guardar el rocío de la madrugada y evitar que la tierra se lavara en las pendientes.

"Antes, los viejos decían que la tierra tiene sed, pero también memoria. Si la tratas bien, ella te lo devuelve."

Hoy, aunque el abuelo Emmanuel no está, su sabiduría perdura. Los caficultores de la zona siguen usando las cajuelas, y cada vez que cosechan, se dibuja una sonrisa en sus rostros por todo el trabajo realizado y brindan con la primera taza de café en su honor.

***“Son pequeños cavados con un delicado diseño como brazos abiertos para atrapar el agua”***



## 21. Tejiendo saberes ancestrales para un futuro agroecológico.



Magali Martínez, FUNDESYRAM

En el corazón de nuestras comunidades, resguardados por generaciones de agricultores, se encuentran los saberes ancestrales y locales, un invaluable tesoro que constituye el cimiento de nuestra identidad y la clave para la resiliencia de nuestros sistemas alimentarios. Este testimonio busca explorar la profunda conexión entre estas tradiciones y el fomento de la agroecología, un enfoque que trasciende la simple técnica agrícola para convertirse en un modo de vida respetuoso con la naturaleza y en un pilar de la identidad cultural. He sido testigo de cómo, a lo largo de los años, el conocimiento transmitido de boca en boca ha guiado las prácticas agrícolas de mi comunidad. No se trata de métodos improvisados, sino de un manual detallado forjado por la observación milenaria de los ciclos de la naturaleza. Los ancianos nos enseñaron a leer la tierra, como identificar el tipo de suelo por su color y textura, a predecir la lluvia observando el comportamiento de los insectos y las nubes, a comprender la simbiosis entre las plantas y su entorno.

Un ejemplo elocuente es el sistema de rotación de cultivos, practicado desde tiempos inmemoriales. No se concibe como una simple técnica para evitar el agotamiento del suelo, sino como una ofrenda de descanso a la tierra. Al alternar cultivos de granos con leguminosas, que fijan nitrógeno en el suelo, se lograba un equilibrio natural que eliminaba la necesidad de fertilizantes químicos. Este conocimiento, que la ciencia moderna valida como fundamental para la salud del ecosistema, era para nosotros una práctica intuitiva, una manifestación de respeto hacia la madre tierra.

La agroecología, en su esencia no es una invención reciente, sino una articulación antigua que nuestras comunidades han practicado durante siglos. Al integrar principios ecológicos, sociales y económicos, la agroecología valida que eleva los saberes locales, demostrando que son soluciones probadas para enfrentar los desafíos de la seguridad alimentaria y el cambio climático.

Desde mi perspectiva, la agroecología nos ha permitido revalorizar prácticas que corrían el riesgo de ser olvidadas. El uso de policultivos cultivar diversas especies en un mismo espacio no solo maximiza la producción por unidad de área, sino que también crea un ecosistema más diverso, resistente a plagas y enfermedades. Los abonos orgánicos, a base de compostaje de restos de cosecha y estiércol de animales, restauran la fertilidad del suelo y cierran el ciclo de nutrientes de forma natural, reduciendo la dependencia de insumos externos y costosos.

Además, la agroecología promueve la conservación de semillas nativas y criollas. Estas semillas, adaptadas a las condiciones climáticas y de suelo de nuestra región, son la memoria genética de nuestra agricultura. Su preservación no es solo una cuestión de biodiversidad, sino un acto de soberanía alimentaria y una reafirmación de nuestra identidad. Cada variedad de maíz, frijol o ayote cuenta una historia, un legado que conecta a las generaciones pasadas con las presentes y futuras.

El fomento de la agroecología no puede separarse del fortalecimiento de la identidad local. Cuando una comunidad recupera sus saberes ancestrales, reafirma su valor y su capacidad para autogestionarse. Las ferias de trueque de semillas, las fiestas de la cosecha y los festivales de siembra se convierten en espacios de encuentro y celebración de nuestra cultura.

He visto a jóvenes, que en algún momento se sentían ajenos a las labores del campo, reconectar con sus raíces a través de la agroecología. Al comprender el significado profundo de las prácticas de sus abuelos, no solo adquieren conocimientos técnicos, sino que también desarrollan un sentido de pertenencia y orgullo por su herencia cultural. La agroecología nos enseña que el desarrollo no es un proceso de imitación de modelos ajenos, sino una construcción desde nuestra propia realidad, valorando lo que somos y lo que tenemos.

Los saberes ancestrales no son reliquias del pasado, sino herramientas vitales para construir un futuro sostenible. La agroecología es el vehículo que nos permite integrar estos conocimientos con la ciencia moderna, creando sistemas agrícolas productivos, justos y respetuosos con el medio ambiente. Al abrazar este camino, no solo estamos cultivando alimentos, sino también cultivando nuestra identidad, fortaleciendo nuestra autonomía y asegurando que la voz de la tierra, la voz de nuestros ancestros, siga guiando nuestros pasos hacia un futuro próspero y en armonía con la naturaleza.

***“Los ancianos nos enseñaron a leer la tierra, como identificar el tipo de suelo por su color y textura, a predecir la lluvia observando el comportamiento de los insectos y las nubes”***



## 22. Prácticas de saberes ancestrales que permiten su conservación y valorización.



Pedro Alberto Matamoros, FUNDESYRAM Puxtla

Como FUNDESDERYRAM promovemos el rescate del conocimiento ancestral retomando los modelos de producción basadas en las costumbres y conocimientos de los pueblos originarios como lo es promover sistema de producción, no mono cultivos, por eso lo a las personas productoras les hago la pregunta ¿Que conocen ustedes por milpa? Y algunos personas productoras responden donde la simbra de maíz, yo les respondo con otra pregunta cuando vemos cultivos de caña o de café como se le llama cañales o café tales porque hay un solo cultivo, entonces cuando vemos solo maíz se llama maizales y la milpa es un sistema donde sembramos maíz, frijol, ayote, maicillo y otros cultivos que podemos sumas y este nombre viene de una para Náhuat que separado es Mil-Pan y su significado es lugar donde se cultiva, siembre nos surge la pregunta a nosotros como FUNDESYRAM como retomamos ese sistema si en la actualidad existe en el mercado un montón de semillas hibridas de todo tipo de cultivo y hacemos la promoción de la semilla nativa o criolla no solo de maíz sino también de diversos tipos de frijol y hortalizas que se pueden combinar en el sistema MILPA, en mi experiencia personal pensaba que está aquí llegaba nuestra participación como promotores de un sistema productivo, pero, me doy cuenta que debíamos conocer más acerca de este tema para su promoción y me senté a escuchar a las personas productoras sin hacerles una solo pregunta hasta que un día e hicieron una pregunta a mi ¿ cómo hacemos para garantizar que nos salga criollos el maíz si alrededor hay muchos cultivos de maíz de semilla hibrida? Mi respuesta fue yo no sé cómo garantizar que me salga criollo porque no los podemos ir a sembrar lejos donde no llegue polen de otro maizal, pero, los he escudo a ustedes como hacen para esos y me han dicho que debemos sembrar el maíz criollo 20 días después o antes de los otros cultivos de maíz con semillas hibrida, esta práctica la vienen haciendo ustedes desde que sus abuelos y padres les heredaron esas semillas.

Por otra parte, hemos ido modificando nuestra metodología de intervención para promover, rescatar y revalorizar las semillas criollas y los saberes ancestrales, como para promoción del uso y conservación de las semillas criollas además de promover los intercambios de estas se identifican a las personas que cuidan estas semillas y se promueve a través de ellos como cuidares de las semillas y por otra parte, se promueve el intercambio de semillas para que sean usadas no solo conservadas y esto nos explicaban estos cuidadores de semillas a nosotros nos dejó de interesar participar en los intercambios de semillas y que a la conservación de estas se las llamara bancos de semillas porque ahí de quedaban y la mejor manera de conservar y promover la conservación de las semillas es que estén vivas en uso produciendo.

Esto nos ha dado pie a mejorar aprender sobre saberes ancestrales que nos permiten mejorar nuestra metodología de intervención en cada territorio según las necesidades del mismo.



### 23. Fases de la luna, como práctica ancestral para establecer cultivo de frutales.



Israel Morales Ayala, FUNDESYRAM Suchitoto

En las comunidades rurales de El Salvador, para el establecimiento de cultivos de diferentes tipos; existen prácticas ancestrales que con el paso de los años no pierden vigencia dando buenos resultados en la medida que el conocimiento se van transmitiendo a las nuevas generaciones, para el fomento de la agroecología de acuerdo a los principios operativos, es relevante el rescate del conocimiento ancestral como principio de algunas actividades técnicas, que se complementan con las técnicas modernas, para el éxito productivo.

En este artículo comparto las técnicas ancestrales del conocimiento de las fases de la luna, para tres practicas: siembra de frutales, poda de frutales, e injerto de frutales, rubro de mucha importancia en los sistemas de producción por su aporte a la cobertura vegetal, mejora del microclima y producción de comida todo el año, fuente de vitaminas, minerales, aceites y proteínas; protegen los suelos de la erosión y ayudan a infiltrar agua de lluvia. Además, se puede generar valor agregado en la elaboración jugos, jaleas, mermeladas, conservas y otros productos, siendo un buen aporte a la economía de las familias.

Como práctica del conocimiento en las fases de luna nueva y cuarto creciente, se recomienda, realizar las prácticas de siembra de todo tipo de frutal de acuerdo a las especies adaptadas en las zonas donde se quiere establecer, funciona de acuerdo al siguiente procedimiento: se busca en el calendario la fecha de luna nueva y partir de ese día se cuentan los días para decidir en qué fechas sembrar: los días 5 y 7 de luna es recomendable sembrar musáceas, papayo, piña, pacayas y plantas medicinales, es decir son días buenos para sembrar plantas de tallo blando.

Los días 9, 11 y 13 de luna se recomienda sembrar plantas de tallo leñoso en nuestra región sembramos especies como: Cítricos, mangos, aguacate, marañón, nances, guayaba, mamey, tamarindo y otras especies leñosas de interés para las familias.

Después de la siembra, se debe considerar la práctica de poda de formación y poda de sanidad, para que las plantas frutales, tengan buen anclaje con sistema radicular fuerte, sean productivas y tenga larga vida en producción, se recomienda hacer las podas de formación, en una nueva que

tenemos aguas abajo para que los brotes tengan mayor vigor y sanidad, los días recomendados son: del 3 a 9 de luna. Y para conseguir tener tallos fuertes y libres de plagas; las podas de sanidad se recomienda realizarlas en luna de cuarto menguante en los días 21 al 27 que es cuándo inician las siguientes fases de la luna.

Para renovar o establecer nuevas plantaciones es necesario disponer de plantas jóvenes y para no invertir en compra externa; se promueven los viveros comunales para la formación de habilidades en la práctica de injertos, en la que se capacitan a mujeres y hombres que tengan el interés por aprender, en la implementación de la práctica de injerto es importante buscar la fase de la luna en la que tengamos mayor éxito en el pegue de tejido, que dará origen a una nueva planta. La fase de la luna recomendada para injerte es luna llena del día 14 al 21 es decir los 7 días de esta fase.

Comparto esta nota en este boletín, en la que doy gracias a las personas de las comunidades de Suchitoto en El Salvador, que comparten el conocimiento ancestral, con nosotros que representamos los equipos técnicos de FUNDESYRAM.



#### **24. Elaboración del jabón negro, un producto de nuestras raíces en la identidad local.**



Rosibel Aviles, FUNDESYRAM Suchitoto

Los saberes ancestrales han pasado de generación en generación conservando y mejorando técnicas a través de su aplicación, las madres, padres y abuelos tienen un vasto conocimiento en diferentes tecnologías dignas de seguir replicando; un producto que aún hoy en día es elaborado y muy eficiente es el llamado “jabón negro” o “jabón de aceituno”, este es un producto con muchos usos, entre ellos para bañarse tanto para el cuerpo como para el cabello, lavar trastes y lavar ropa, ya que es excelente para eliminar la suciedad.

Para la elaboración del jabón negro el proceso se puede decir que es sencillo, aunque eso no lo vuelve corto; este es un trabajo que conlleva dedicación y la recompensa con el producto final vale la pena.

El trabajo empieza desde la recolección de los ingredientes que son las semillas de aceituno y la ceniza de leña; para poder recolectar las semillas ya maduras, las familias limpian el área bajo los árboles de aceituno donde caerá la semilla una vez madura. Esta semilla se recolecta y es llevada a los hogares donde después de asolear y dejar secar se procede a quebrar la semilla extrayendo la almendra; que es la parte que se utiliza en la elaboración del jabón. En el caso de la recolección de ceniza, esta debe ser de madera, dependerá de la calidad de la madera, la calidad de la ceniza y de

la lejía que se extraiga de ella, la ceniza de mejor calidad es la que después de quemarse a fuego vivo y antes de colarla tiene apariencia fina, sin grupos y coloración blanca.

La extracción de la lejía puede hacerse de la siguiente forma; en un recipiente grande, con agujeros y un paño o tela que permitan filtrar, se coloca la mezcla de ceniza colada y agua, esto filtrará lentamente y con este lixiviado se extraerá la lejía de la ceniza, es un proceso lento que puede ser acelerado si se realiza en un lugar donde del sol, o haciendo uso de agua caliente, esto también incrementará la alcalinidad de la lejía.

Una vez se tengan estos ingredientes principales se realiza la cocción de ambos a fuego lento, para este paso se puede utilizar la semilla entera o “frangollada” (molida) esto se realiza en una piedra de moler; la ventaja de moler la semilla es que el proceso de cocción será más rápido para llegar a la obtención de una pasta pegajosa, para ello se debe mezclar con una paleta de madera, en este punto para producir un jabón con las mejores características es necesario prestar atención al fuego y mezclar constantemente. Durante la cocción también se puede adicionar otros ingredientes como aromatizantes del jabón, para ello se puede agregar las cáscaras de cítricos como la naranja, lo que da un aroma agradable al producto final. Finalmente, cuando se haya creado la pasta, se deja reposar hasta lograr la consistencia en la que se puedan formar las bolitas de jabón.

La elaboración de jabón de forma artesanal con materiales locales y de fácil acceso permite a las familias tener un aporte a su economía con la reducción la dependencia de insumos externos y de costos, pero va mucho más allá, puesto que durante este proceso se observa el involucramiento de toda la familia en las labores, produciéndose una convivencia familiar y la transición del conocimiento ancestral; esto permite el aprovechamiento de los recursos y conocimientos locales, con lo que se mantiene viva la identidad local.

***“Las madres, padres y abuelos tienen un vasto conocimiento en diferentes tecnologías dignas de seguir replicando”***



## **25. La conservación de semillas criollas, como practicas ancestrales con el uso de bolitas de carbón.**



Mayra Grande, FUNDESYRAM Suchitoto

Las semillas son una fuente esencial para la subsistencia humana por lo que son de gran importancia para proteger la biodiversidad cultivadas por nuestros antepasados, y no depender de una empresa

para continuar cultivando, por lo que, a través de los años se realizan la conservación de semillas de manera fácil y práctica.

Muchos de los productores hoy en día, han perdido el verdadero sentido de la agricultura por lo que siembran semillas modificadas genéticamente que dañan la salud. Por lo que es de mucha importancia conocer y aprender diversas técnicas para la conservación de semillas criollas.

A continuación, conoceremos una técnica ancestral para resguardo de semillas criollas mediante: Las bolitas de carbón como conservadores de semillas.

Los materiales que se utilizan son: Carbón vegetal en polvo: 1 parte (actúa como fertilizante y repelente natural de plagas). Barro o Arcilla: 3 partes (proteja la semilla del sol, el viento y los animales). Abono orgánico: 1 parte (aporta nutrientes iniciales). Semilla criolla: (realizar una selección de semilla que sean adecuadas a la zona). Agua: (cantidad necesaria para humedecer la mezcla). Recipiente: (para mezclar los ingredientes). Colador: (para tamizar el carbón y la arcilla)

Desarrollo:

- Hay que hacer polvo el carbón y la arcilla hasta que no haya grumos, luego se pasa por el colador tamizándolo en un depósito.
- Se le coloca agua y se mezclan hasta realizar una masita manejable pero no pegajosa
- Se le agregan las semillas a la mezcla la cantidad dependerá de la postura y la clase de semilla que colocara pueden ser de 1-3 semillas, luego se realizan bolitas en el centro se pueden colocar las semillas a resguardar por postura,
- Dejar secar las bolitas en la sombra por 24-48 horas evitando el sol directo para no dañar las semillas.

El almacenamiento se puede realizar en un licar seco y fresco, puede conservarse hasta 2 años dependiendo de las condiciones.

***“Resguardar las semillas criollas es proteger la vida, la cultura y el futuro de la agricultura”***



## **26. El lazo inquebrantable de los conocimientos de nuestras comunidades con la naturaleza.**



Flor Quintanilla, FUNDESYRAM Chalatenango

Cuando hablamos de saberes ancestrales, se hace referencia a todo el conocimiento acumulado por nuestros pueblos y que han trascendido de generación en generación, procurando mantener la

pureza del conocimiento, que respeta sus raíces, costumbres y tradiciones, que reflejan la cotidianidad y la resiliencia frente a los diferentes cambios.

Los pueblos indígenas son los guardianes de la diversidad cultural, con una población de más de 476 millones de personas, que hablan 4.000 lenguas y pertenecen a 5.000 pueblos diferentes repartidos en todo el planeta (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO, 2020). Los cuales llevan el linaje histórico de la multiplicación de los conocimientos.

No solo la experiencia en el manejo de cultivos, sino también animales y el ser humano, acciones que contribuyen en la generación de conocimiento local, que marca generaciones. Los saberes ancestrales tienen una conjugación clara con el equilibrio del ecosistema donde nos interrelacionamos, esas sinergias que le permiten a los pueblos vivir en armonía y paz.

En los saberes y conocimiento ancestral se encuentran diferentes practicas algunos ejemplos: Las personas consideran que para que no llueva o la lluvia sea leve, clavan un cuchillo en el suelo, lo que se traduce que la lluvia se fue, dibujar una cruz de sal frente a la puerta principal, también con el principio que se retire la lluvia, colocar hilos rojos o retazos de tela en los animales, plantas y personas para evitar el mal de ojo, también colocar piedras en los árboles como signo de vergüenza para que el próximo año pueda dar más cosecha, golpear los árboles en sábado de gloria para que el árbol produzca, hacer pozol de masa y colocarlo en cuatro puntos cardinales antes de sembrar los cultivos, como principio de agradecer a la tierra por lo dado y para que sean buenas las cosechas. Todo este conocimiento vive en cada ser humano y la única responsabilidad es la herencia cultural que se deja a las futuras generaciones.

***“Los pueblos indígenas son los guardianes de la diversidad cultural”***



## **27. Raíces de sostenibilidad, saberes ancestrales y locales en la agroecología.**



Juan Carlos Castillo, FUNDESYRAM Chalatenango

Los saberes ancestrales y locales son el conjunto de conocimientos, prácticas, costumbres y creencias que han sido transmitidos de generación en generación dentro de una comunidad. Estos saberes se encuentran profundamente ligados a la tierra, al clima, a las especies vegetales y animales de la región, así como a la cosmovisión y valores culturales de los pueblos. En este contexto de la agroecología, dichos conocimientos constituyen unas raíces principales fundamental

para lograr sistemas productivos sostenibles, resilientes y adaptados a las condiciones locales, que permiten la sostenibilidad de los conocimientos en el tiempo.

Una de esas raíces es, la importancia de los saberes ancestrales en la agroecología. Es adaptación al entorno; Están contruidos a partir de la observación directa y prolongada de los ecosistemas locales, lo que permite las prácticas ajustadas a la realidad climática, topográfica y biológica de la zona. Uso racional de recursos; promueven el manejo eficiente del agua, el suelo y la biodiversidad. Diversidad productiva; favorecen la siembra de cultivos nativos, la rotación y la asociación de plantas que mejoran la fertilidad y reducen plagas. Resiliencia ante cambios climáticos; muchos métodos ancestrales resisten sequías, inundaciones y variaciones de temperatura.

Segunda raíz es, saberes locales como identidad cultural. Los saberes no solo transmiten técnicas, sino también historias, música, festividades y formas de organización comunitaria. El cultivo de variedades autóctonas y la conservación de semillas criollas refuerzan el sentido de pertenencia. Las prácticas agroecológicas basadas en tradición fortalecen la cohesión social y el trabajo solidario.

Tercera raíz es, la práctica de saberes aplicados en la agroecología. Manejo tradicional del agua en los lugares de cultivo: acequias y terrazas. Control biológico natural: uso de plantas repelentes como el ajo, el ajeno o el neem. Abonos orgánicos caseros: compost, Bocachi, biofermentos. Rescate de semillas criollas: intercambio en ferias locales. Calendarios agrícolas lunares: planificación de siembras y cosechas según fases lunares.

Cuarto es, la simbiosis entre saberes, agroecología e identidad, no se pueden separar porque de lo contrario se afectan, es decir uno de los tres va a la tendencia a desaparecer. Entonces es importante integrar saberes ancestrales con innovación científica, ya que estos permite: Mantener la biodiversidad. Asegurar la producción de alimentos sanos. Reforzar el orgullo cultural y la identidad local.

La agroecología reconoce y valora el conocimiento local como pilar para la soberanía alimentaria. Los saberes ancestrales y locales no son solo un legado histórico, sino herramientas vivas y vigentes que, al ser integradas en procesos agroecológicos, impulsan el desarrollo sostenible, fortalecen la identidad cultural y aseguran el bienestar de las comunidades. Su rescate, valoración y transmisión son tareas urgentes para garantizar un futuro donde la agricultura y la cultura se mantengan en equilibrio con la naturaleza.

***“La sabiduría de la naturaleza y la experiencia de la gente son la mejor combinación para cuidar la vida”***



## 28. Métodos de curado y almacenamiento de granos básicos.



Kenia Galdámez, FUNDESYRAM Chalatenango

"Recuerdo cuando estaba pequeña, mis abuelos María Esperanza y David Escobar, sacaban las mazorcas recién cosechadas y las ponían sobre petates al sol. Mientras el aire de la tarde llenaba el patio con el aroma de la cebolla y el ajo machacados, ellos decían: 'Estos son los guardianes del maíz'. Con paciencia, nos enseñaba a mezclar las plantas como ajo, cebolla, chipilín o hierbas aromáticas, ruda para mantener a raya el gorgojo y conservar el grano vivo y fuerte para la siembra y el alimento. No usaban químicos, solo lo que la tierra misma nos da, porque así lo aprendió de sus abuelos y así quería que lo aprendiéramos nosotros, cuidando la cosecha con respeto y sabiduría."

En aquellos tiempos, no había que ir a la tienda a comprar venenos, todo lo que necesitábamos para cuidar el grano estaba en el sol. Cuando cosechaban el maíz y el frijol, lo subían al tabanco, ese cuarto de madera y barro que se hacía en lo alto, de la cocina de leña donde el aire corría despacio y cuidaba la cosecha.

Antes de guardarlo, se preparaba el remedio con ajo y cebolla bien machacados, hasta que soltaran su jugo fuerte; chipilín, laurel y ruda, que con su aroma espantaban a las plagas. Ponían el maíz y el frijol sobre petates, lo mezclaban con esas plantas y lo dejaban reposar un rato para que el olor penetrara.

Decían los viejitos que así el gorgojo ni se asomaba, y el grano se mantenía vivo, listo para comer o sembrar. Era un trabajo que se hacía con calma, pero valía la pena: cada hoja y cada diente de ajo eran como una bendición para nuestra comida. Así, el tabanco no solo guardaba maíz y frijol... también guardaba el saber de los abuelos."

Paso a paso del curado ancestral con productos orgánicos

### 1. Materiales y plantas necesarias

- ✓ Ajo (dientes enteros o machacados).
- ✓ Cebolla (en trozos o machacada).
- ✓ Chipilín (hojas frescas o secas).
- ✓ Hojas aromáticas: laurel, ruda, romero o albahaca (opcional según lo que haya en la zona).
- ✓ Petates o mantas limpias.
- ✓ Recipientes o costales de manta o cubetas.
- ✓ Tabanco o lugar fresco, seco y ventilado.

### Procedimiento tradicional

1. Selección del grano: Escoger solo granos sanos, sin picaduras ni señales de humedad. Esto evita que la plaga se propague.
2. Preparar las hierbas y condimentos: Machacar los dientes de ajo y la cebolla para liberar su olor penetrante. Cortar o triturar las hojas aromáticas y el chipilín.
3. Mezclado con el grano: Poner el maíz o frijol sobre un petate.  
Esparcir las hierbas y condimentos entre el grano, mezclando bien para que el olor se distribuya.
4. Reposo: Dejar reposar el grano mezclado unas horas, cubierto con manta, para que absorba el aroma protector.
5. Almacenamiento en tabanco: Colocar el grano en costales de manta o en el piso del tabanco (sobre una base limpia y seca). Intercalar manojos de hierbas en cada capa de grano.
6. Revisión periódica: Cada mes, revisar el grano y reemplazar las hierbas que hayan perdido aroma.

### Principio de funcionamiento

El olor fuerte del ajo, la cebolla y las hierbas aromáticas actúa como repelente natural, evitando la llegada de gorgojos y otras plagas, sin afectar la calidad ni la germinación del grano.

### Reflexión

Antes, nuestros abuelos cuidaban el maíz y el frijol como quien cuida un tesoro. Usaban el ajo, la cebolla, el chipilín y las hierbas aromáticas no solo porque funcionaban, sino porque respetaban la tierra y la salud de su familia. Cada remedio era parte de un conocimiento transmitido de generación en generación, nacido de la observación, la paciencia y el amor por lo que se sembraba.

Hoy, en muchos lugares, hemos cambiado esos métodos por químicos que prometen rapidez, pero que dañan el suelo, contaminan el agua y afectan nuestra salud. Hemos dejado a un lado las recetas que no solo protegían la cosecha, sino que también fortalecían nuestra relación con la naturaleza.

Recordar y practicar el curado orgánico de granos no es volver al pasado por nostalgia, es un acto de gratitud y de resistencia. Es reconocer que la sabiduría de los abuelos no está vieja, está viva, y que en ella hay un camino más limpio y sano para alimentar a quienes vendrán después de nosotros.

"Era un trabajo que se hacía con calma, pero valía la pena: cada hoja y cada diente de ajo eran como una bendición para nuestra comida. Así, el tabanco no solo guardaba maíz y frijol... también guardaba el saber de los abuelos."



## 29. Los saberes ancestrales alimentan el presente y abren caminos hacia un futuro en equilibrio con la Madre Tierra.



Raúl Mendoza, FUNDESYRAM RBA-I

En FUNDESYRAM estamos convencidos de que la agroecología no surge únicamente de manuales técnicos o investigaciones académicas. Su esencia más profunda se encuentra en los saberes ancestrales y locales, esos conocimientos prácticos y espirituales que las comunidades rurales han transmitido de generación en generación. Estos saberes son la base de la identidad cultural de las comunidades y los pueblos y constituyen un pilar fundamental para construir alternativas sostenibles frente a los desafíos ambientales, sociales y económicos actuales.

Las familias recuerdan cómo sus abuelos seleccionaban las mejores semillas de maíz, frijol o hortalizas, guardándolas con cuidado para garantizar la alimentación de la siguiente temporada. Hoy, en tiempos en que las semillas comerciales dominan el mercado, rescatar y revalorizar las semillas nativas significa defender la soberanía alimentaria, preservar la diversidad genética y, sobre todo, mantener vivo un legado cultural.

Otro ejemplo clave es el sistema de la milpa diversificada, práctica ancestral que combina maíz, frijol, ayote, hierbas comestibles y plantas medicinales en una misma parcela. Más allá de la producción de alimentos, este modelo representa una estrategia de adaptación y resiliencia frente a las sequías, plagas y degradación de los suelos. A través de la milpa, las comunidades, junto a FUNDESYRAM han enseñado que la agroecología no es solo técnica agrícola, sino una forma conexión y de relaciones que equilibra la tierra, la familia y la comunidad.

Los conocimientos locales también abarcan prácticas de manejo de la fertilidad y la salud del suelo. Muchas familias elaboran abonos orgánicos a partir de materiales locales como estiércol, ceniza, hojas secas y otros materiales disponibles en la finca. Aunque desde FUNDESYRAM acompañamos con metodologías agroecológicas, es el saber comunitario el que marca el rumbo: la capacidad de aprovechar lo que la naturaleza ofrece, sin depender de insumos externos costosos y contaminantes.

Por eso, desde FUNDESYRAM afirmamos que la agroecología debe construirse desde los territorios, escuchando la voz de las comunidades y reconociendo que la verdadera innovación es aquella que nace del diálogo entre la ciencia y la sabiduría popular. Solo así podremos avanzar hacia sistemas alimentarios sostenibles, justos y arraigados en la identidad de los pueblos.



### 30. Efectos de la fase de la luna y su comportamiento ante la agricultura y la sociedad.



Rosa Peñate, FUNDESYRAM

Don Eugenio Zepeda es un agricultor tradicional del Distrito de San Lorenzo, a sus 57 años de edad, comparte sus conocimientos sobre la agricultura tradicionalista y el efecto fundamental de las fases de la luna y su injerencia tradicionalista en la agricultura casi olvidada. Además, Don Eugenio como otros agricultores de esa generación llaman a este efecto conjugación del movimiento lunar; además manifiesta que todo lo que él ha aprendido a lo largo de los años en la agricultura proviene de su difunto padre llamado Manuel Zepeda, el cual concia a muchas personas dentro del municipio que también tenían toda la experiencia necesaria para de poder establecer sus cultivos de granos básicos conforme a los estadios de la luna, como fueron los casos de Casimiro Samayoa y Vicente Flores los cuales compartían los mismos conocimientos.

Don Eugenio manifiesta que su padre le enseñó todo lo relacionado a la agricultura tradicional de esa época y debido a ese conocimiento él actualmente siembra diversidad de cultivos como legumbres o cucurbitáceas tomando en cuenta la fase de la luna creciente, dicha fase era importante para el desarrollo adecuado de lo contrario manifiesta que los cultivos solo desarrollaban su material vegetativo como la guía y no había un proceso de fructificación ni cosecha. También es de hacer notar que en los cultivos de maíz y frijol los cuales han sido y siguen siendo el fuerte de la agricultura de granos básicos de nuestro país, el agricultor manifiesta su experiencia en las que ha podido notar la diferencia de crecimiento de hasta de 40 cm en la altura de planta, como también las cosechas de mazorcas pequeñas debido a no tomar en cuenta los estadios de la luna en las fases de siembra y establecimiento de cultivos. Don Eugenio solamente dobla 5 días ante de la luna llena ya que en ese momento para él es la llamada conjunción. Como parte de otro conocimiento ancestral que el comparte es la de poder predecir como va a hacer la época lluviosa, ya que la naturaleza nos regala ese don especial que pocas personas de la época de su padre podía analizar y él dice que le llamaban las cabañuelas; por medio de comportamiento de esta situación climática su padre y los amigos de él compartían a todos los agricultores como iba ser la época lluviosa y en qué mes iba empezar a llover, y así se podían prepararse para poder sembrar.

Para don Eugenio es importante la luna hasta en el momento de conocer a una persona y querer compartir una vida juntos por que el manifiesta que de predecir el fenómeno correcto nace la

llamada luna de miel; ya que nuestros ancestros tomaban en cuenta esta fase hasta para poder contraer matrimonio.

Otro legado que le dejó don Manuel es poder definir cuando finalizaba el invierno y comenzaba la época de verano, dicho fenómeno se conoce como “argeña” y es el que hoy conocemos como el polvo del Zahara, para ellos este fenómeno era una demostración de la naturaleza y ellos podían según los fenómenos lunares predecir cuantos días iba dejar de llover.



### 31. Recuperando las prácticas de Manejo de los rastrojos en las comunidades.



Samaria Herrera, FUNDESYRAM Suchito

Una de las prácticas ancestrales desarrolladas por las comunidades son el manejo de los rastrojos en los suelos, la elaboración de terrazas individuales, aplicación de ceniza de fogón. El manejo de rastrojo mejora el desarrollo del cultivo, protege el suelo y ayuda a enfrentar condiciones climáticas. Conservar el rastrojo en las Unidades Productivas Familiares nos ayuda a retener humedad, reducir la erosión y regular la temperatura del suelo. Durante las visitas de campo en las Unidades Productivas Familiares encontramos que las familias realizan esta práctica que nuestros antepasados desarrollaban en sus parcelas, mejorando la textura y estructura de los suelos. Para nuestros antepasados el manejo de rastrojo de las cosechas ya que son residuos vegetales que protegían sus suelos de la erosión, las lluvias torrenciales y que aportaban nutrientes.

Otra de las prácticas que las familias realizan son la construcción de terrazas individuales en los árboles frutales, durante la visita de campo en sus Unidades Productivas se observó que ellos practican esta obra de conservación que nuestros antepasados realizaban para controlar la erosión de suelo y agua en sus terrenos con pendientes fuertes. Estas terrazas son pequeñas plataformas redondas, semicirculares o cuadradas, que se trazan a tres bolillos en el centro de las cuales se siembran árboles frutales u otros cultivos. Los incas y mayas que eran civilizaciones elaboraban estas estructuras que les permitían maximizar el uso de suelos, retener agua y reducir la erosión, adaptándose a terrenos escarpados y montañosos, que ayudaron contribuir a mejorar la productividad agrícola, y a la sostenibilidad ecológica de sus comunidades. También esta práctica surgió como una solución indispensable para mejorar las posibilidades agrícolas, permitiendo maximizar la eficiencia del uso de suelo, conservando el agua y reduciendo la erosión.

La aplicación de la ceniza es otra de las prácticas que las familias practican para realizar la siembra de los árboles con el objetivo de controlar plagas como las hormigas, caracoles y babosas, también para prevenir hongos de las hojas, es utilizada como un abono natural que aporta magnesio,

fosforo, calcio entre otros nutrientes. Las cenizas también neutralizan la acidez del suelo y además tiene la característica de estimular la actividad de las bacterias que fijan el nitrógeno en la tierra. Nuestros antepasados ocupaban la ceniza de fogón para curtir las pieles de los animales que cazaban, elaborar vestidos, y calzado.

Morrón, A. SF. El rol de los rastrojos en la fertilidad de suelo. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria. [Agro\\_barrow\\_62\\_p.16-19.pdf](#)

Morales, I; Rodríguez Sandoval, R. 2022. FUNDESYRAM (Fundación para el Desarrollo socioeconómico y restauración Ambiental). La Ceniza Usos en agricultura Orgánica. [Uso-de-la-Ceniza-ultima-versión.pdf](#)

SN. SF. Proyecto JALDA Sucre – Bolivia. Terrazas individuales. [Cartillas de Capacitación: CARTILLA 9: TERRAZAS INDIVIDUALES](#)



### 32. Intercambios de experiencia desde la Cosmovisión que promueven la agroecología e identidad local.



Claribel Landaverde, FUNDESYRAM Chalatenango

La Ciudad de Guatemala fue la sede para reunir diversas Organizaciones de tres países; los cuales son acompañados por HORIZONT 3000; Guatemala, Nicaragua y El Salvador para el desarrollo del taller denominado: Auto cuidado desde la Cosmovisión maya.

El taller aunque se orientó a prácticas de auto cuidado desde la Cosmovisión, también brindo conocimientos relacionados al rescate de los conocimientos ancestrales en temas de producción agrícola, manejo de especies menores, mayores. Se conocieron experiencias exitosas en la cual las fases de la luna juega un papel determinante en la producción agroecológica, además de las practicas sociales implementadas en los países como el trueque, el intercambio de semillas, la mano vuelta para el desarrollo de actividades agrícolas, desde años y que en algunas zonas del territorio de El Salvador específicamente se continúan desarrollando.

Así mismo; se destacó el valor medicinal y nutricional de las principales plantas usadas en Guatemala, formas de preparación de las mismas y principales efectos secundarios en algunos casos.

El taller hizo notar la relevancia que las Organizaciones realizan en la promoción y propagación de estos espacios que buscan mantener la identidad, autonomía de las comunidades y la búsqueda de un desarrollo más integral, este espacio busca la triangulación entre las organizaciones de ellos tres países centroamericanos en diversos temas de interés colectivo.

Muchos estudiosos destacan que es necesario volver a las prácticas ancestrales y a formas de producir alimentos más agroecológicos si queremos preservar el planeta tierra, sin embargo, la agroecología se vuelve una apuesta orientadora y la mejor alternativa ante la crisis Climática que estamos viviendo.



### 33. Prácticas resilientes al cambio climático basadas en el conocimiento y experimentación ancestral campesina.



Ronaldo Laguán, FUNDESYRAM

Granda. (2016) Dentro de las cosmovisiones hay “bienes” que se venden, otros que se donan y otros que no se dan ni se venden, sino que se guardan en la comunidad y se pasan de generación en generación, a este conocimiento heredado se lo denomina saber ancestral.

Los saberes ancestrales y la experiencia acumulada por los adultos mayores son factores decisivos para el manejo sostenible de nuestro ecosistema.

Granda. (2016) Ecuador busca proteger los saberes ancestrales. El Comercio, pág. 4. Obtenido de web site: <https://www.elcomercio.com/sociedad/ecuador-busca-proteger-saberes-ancestrales/>

En el distrito de Jujutla, departamento de Ahuachapán, se está implementando el proyecto “Aumento de las medidas de resiliencia climática en los agroecosistemas del corredor seco de El Salvador” RECLIMA Componente 1, con el acompañamiento técnico de FUNDESYRAM, las prácticas resilientes al cambio climático, promovidas por el proyecto son retomadas por ser de fácil aplicación en campo y de un efecto positivo en la agrobiodiversidad, se realizan labores que nuestros ancestros hacían para el cuidado de sus tierras, y que lastimosamente se han olvidado, se mencionan las siguientes:

1. Labranza de conservación y mantenimiento de la cobertura del suelo.

2. Siembra de cultivos con curvas a nivel y construcción de terrazas y acequias para promover la infiltración.
3. Bancos forrajeros resilientes para alimentación animal durante sequías no estacionales.
4. Manejo integrado de la fertilidad de suelos para la retención de humedad.
5. Sistemas Agroforestales para reducir el estrés por sequías en los cultivos y promover la infiltración de escorrentías.
6. Sistemas Silvopastoriles para reducir el estrés por temperatura en el ganado y promover la infiltración de escorrentía.
7. Uso de variedades de granos básicos y hortalizas resilientes al cambio climático.
8. Riego por goteo para el uso eficiente del agua.

Se busca mejorar la resiliencia de las agricultoras y agricultores familiares vulnerables al cambio climático a través de un enfoque de paisaje integrado, que incluye la promoción de prácticas de agricultura sostenible en las parcelas, para aumentar la resiliencia de los sistemas de producción agrícola que son el principal medio de vida de nuestras familias campesinas. Las y los agricultores usan la diversidad del medio natural para la producción, incluyen no sólo sus cultivos, sino también el manejo de la tierra y el agua.



### **34. Saberes ancestrales y locales fundamentales para el fomento de la agroecología y la identidad local.**



Mirella Hernández Mártir, San Pedro Puxtla

En nuestras comunidades, el conocimiento no solo se encuentra en los libros, también vive en las manos, la memoria y la experiencia de las personas. Los saberes ancestrales y locales son la herencia más valiosa que nos han dejado nuestros abuelos y abuelas como las formas de cultivar la tierra, como cuidar el agua, conocer el clima y aprovechar cada recurso de manera respetuosa. Estos conocimientos, que han pasado por generaciones son la raíz de la agroecología, y un pilar para fortalecer nuestra identidad local.

La agroecología no es solo únicamente una técnica de producción agrícola, es una forma de vida que integra la ciencia moderna con la sabiduría tradicional y busca producir alimentos sanos, cuidar el ambiente y mantener la armonía con la naturaleza. Los saberes ancestrales juegan un papel

fundamental: nos enseñan cuándo sembrar según la luna, cómo conservar las semillas criollas, cómo asociar cultivos para que se protejan entre sí y cómo respetar los ciclos de la tierra.

En la práctica comunitaria, estos conocimientos no son recuerdos del pasado, sino herramientas vivas para enfrentar los retos actuales, como el cambio climático y la pérdida de biodiversidad. Las técnicas locales, como la siembra en terrazas, el uso de abonos orgánicos, la diversificación de cultivos o la recuperación de variedades nativas, son ejemplo de cómo la experiencia de nuestros pueblos puede inspirar soluciones sostenibles y adaptadas a nuestras realidades.

Es importante preservar y transmitir los saberes ancestrales ya que son parte del fortalecimiento de la identidad local de nuestras comunidades. Nuestra alimentación depende de semillas heredadas a través del tiempo, cada planta tiene un valor, también recordamos quiénes somos y de dónde venimos.

Por eso, fomentar la agroecología desde el corazón de las comunidades implica reconocer, valorar y compartir estos conocimientos. No se trata solo de producir alimentos, sino de cuidar la tierra que nos cuida, mantener viva la cultura y trabajar unidos para que las futuras generaciones puedan seguir disfrutando de un entorno sano, fértil y lleno de vida.

**“Los saberes ancestrales y locales son nuestras semillas de sabiduría; la agroecología es el terreno donde germinan y la identidad comunitaria es el fruto que cosechamos”**



### 35. Sistema milpa como práctica de rescatar los saberes ancestrales.



Henry Muñoz, FUNDESYRAM, Suchitoto

El conocimiento ancestral sobre asociatividad de cultivos contribuye al cuidado de los recursos naturales y la identidad cultural de nuestros agricultores; las prácticas ancestrales a menudo incluyen la diversificación de cultivos, lo que ayuda a mejorar la salud del suelo y a reducir la vulnerabilidad a plagas y enfermedades.

Estos saberes nacen de experiencias con el medioambiente, de la relación directa con el ecosistema que se habita; son habilidades y procesos del trabajo día con día, prácticas productivas responsables. La agroecología, basada en saberes ancestrales, promueve la producción local de

alimentos, reduciendo la dependencia de sistemas alimentarios globales y fortaleciendo la seguridad alimentaria de las comunidades.

**Algunos beneficios del sistema milpa o llamado “Las tres hermanas” son:**

**Mejor aprovechamiento del espacio:** Plantas con diferentes alturas y sistemas radiculares pueden compartir el mismo espacio sin competir intensamente por los recursos, optimizando el uso del terreno. Por ejemplo, el maíz puede servir de soporte para cultivos trepadores, como el caso del frijol rienda.

**Mejora de la fertilidad del suelo:** Algunas asociaciones, como las leguminosas con otros cultivos, pueden ayudar a fijar nitrógeno en el suelo, beneficiando a las plantas vecinas.

**Mejora de la calidad del suelo:** Algunas plantas pueden ayudar a romper capas compactadas del suelo, mejorando su estructura y aireación, lo que beneficia a otras plantas.

**Aumento de la biodiversidad:** La asociación de cultivos puede aumentar la diversidad biológica en el suelo y atraer insectos polinizadores, lo que puede ser beneficioso para la producción agrícola.

En conclusión, la asociatividad de cultivos dentro de una misma área favorece el aprovechamiento del recurso suelo y mejora la fertilidad de este, a su vez garantiza seguir manteniendo nuestras raíces culturales y de vivencias de nuestros antepasados. Así como el garantizar la seguridad alimentaria de las familias.