



BOLETIN CAMINO AL DESARROLLO

EQUIDAD - AGRICULTURA ORGANICA - CAMBIO CLIMATICO - DESARROLLO TERRITORIAL - EMPRENDEDURISMO

CONTENIDO

CONTENIDO

Editorial	2
De lo Convencional a lo orgánico, Tratamiento de semillas criollas o nativas para el almacenaje.....	3
Rescatando, seleccionando y renovando nuestra semilla criolla o nativa, aseguramos la comida	4
Elaboración de foliar de frutas locales.....	5
Microorganismos de montaña líquidos en el control de enfermedades respiratorias de las aves (Soco).....	6
Recuperando los conocimientos sobre la Luna aplicados en la agricultura.....	7
Concentrado artesanal para aves de corral y ovejas, Una alternativa al alcance de los productores/as de las comunidades.....	8
Como controlar los piojillos de las aves de corral en los nidos orgánicamente.....	9

EL CONOCIMIENTO CAMPESINO ES UNA DE LAS COLUMNAS DEL DESARROLLO SOSTENIBLE.



Existe una enorme Tesoro en el conocimiento de los campesinos/as pero en muchos casos se encuentra abandonada incluso a veces por ellas/os mismos y más aún por las instancias que promueven el desarrollo y los centros de estudio que forman profesionales que llegaran un día a estar en contacto con la gente; pues muchos profesionales siguen viendo a los campesinos/as como simples vasijas donde se llega a depositar conocimiento y hasta llegan a pensar que no saben nada de cómo producir o cuidar el ambiente.

Aceptando que la gestión del conocimiento es un espacio permanente de construcción y producción colectiva de conocimiento y aprendizaje, a través del intercambio y la experimentación participativa campesina para generar conocimiento nuevo o mejorar el existente, que toma en cuenta: Los problemas locales, conocimiento vivencial, conocimiento ancestral, conocimiento académico y todas las áreas del saber. Ciencia campesina con académica = Desarrollo y bienestar sostenible.

La Fundación para el Desarrollo Socioeconómico y Restauración Ambiental, FUNDESYRAM conjuntamente con DKA y HORIZONT3000 de Austria impulsan un

Proceso para establecer los fundamentos de cómo revalorar en forma sistemática la Gestión del conocimiento campesino y que este sea liderado por ellos/as mismos, para establecer redes de gestión del conocimiento no solo entre ellos sino para que se vinculen a las instituciones de desarrollo y centros de formación y de esta manera influyan e incidan en el rescate, intercambio, investigación aplicada y aplicación del conocimiento campesino.

Para ser consecuente y contribuir a que salgan del anonimato las mujeres y hombres y sus conocimientos que cada día construyen el desarrollo en sus comunidades, se les dedica este Boletín "Camino al Desarrollo" y comentarles que dentro de poco tiempo abriremos un sitio en la página web de FUNDESYRAM para que los campesinos/as, técnicos y público en general pueda poner a disposición de todos/as las tecnologías agroecológicas, biológicas, agricultura orgánica y tecnologías apropiadas para enfrentar el cambio climático, para que podamos construir un mundo mejor para nosotros y las futuras generaciones.

Campesinos y campesinas, muchas gracias por compartir su oro con nosotros.

DE LO CONVENCIONAL A LO ORGANICO, TRATAMIENTO DE SEMILLAS CRIOLLAS O NATIVAS PARA EL ALMACENAJE”.



Miguel Ángel Méndez

Cantón Platanares, Guaymango, Ahuachapán.

Pertenezco a la Asociación de Desarrollo Comunal “ADESCO”, desempeñando el cargo de síndico, como líder productor de la comunidad, he vivido preocupado por el deterioro de nuestro medio ambiente, pérdida de las semillas criollas o nativas y de los conocimientos que se generan entre productores, los cuales son un símbolo de la autenticidad y soberanía alimentaria. Lo anterior me ha llevado a liderar un banco comunitario de semillas criollas o nativas “El Chinaste”, apoyado por FUNDESYRAM; para que los tratamientos puedan realizarse en las semillas para evitar la presencia de insectos que puedan dañarlas: **“Este conocimiento es el que quiero trasladar a los demás productores/as”**.

Mi principal motivación para buscar un tratamiento orgánico para las semillas era evitar la contaminación de estas con productos químicos, la cual se transmite cuando procesamos los alimentos (muele el maíz), y la dependencia de productos externos

Para el tratamiento de 18 quintales de maíz (Capacidad de un granero), procedo a dividir imaginariamente mi granero en 3 secciones partes:

- En la parte baja del granero coloco 5 libras de cal o ceniza + 5 cabezas de ajo bien machacadas+ 50 granitos de pimienta de castilla.
- En la parte intermedia del granero ubico 3 libras de cal o ceniza + 5 cabezas de ajo machacadas+ 50 granitos de pimienta de castilla.
- En la parte superior 2 libras de cal o ceniza + 3 cabezas de ajo machacadas + 50 granitos de pimienta de castilla.

Posterior a esto se tapa y ya esta listo.

Con lo anterior he comprobado que durante 2 años se conservo las semillas sin ninguna plaga, controla el 100% de los problemas ocasionados por plagas en el almacenamiento de semillas, ya sean estos dedicados a nuevas siembras o para el consumo, su costo por quintal es \$0.05 de dólar (Convencional es de \$0.17 dólar por quintal). Importante es que se puede consumir libremente ya que el grano no presenta residuos tóxicos que perjudiquen la salud humana y animal.

“Almacenamiento Orgánico es igual a salud”.

RESCATANDO, SELECCIONANDO Y RENOVANDO NUESTRA SEMILLA CRIOLLA O NATIVA ASEGURAMOS LA COMIDA.



Noé Sigüenza Reyes
Cantón El Carmen, Guaymango, Ahuachapán.

Soy un productor de nacimiento, desde muy niño mis padres me transmitieron el amor a la tierra y a nuestros recursos locales, mis padres siempre han conservado las semillas criollas y me han inculcado el valor que estas tienen.

Actualmente selecciono las semillas criollas o nativas para las siguientes siembras; esto lo realizo de la siguiente manera: Se busca la mata (Planta) que tiene de 5 a 6 hojas de la raíz hasta el elote la mazorca debe de ser grande, y debe contener entre 14 y 16 surcos o líneas, la mazorca tiene que ser robusteza.

Se dobla y se tapisca (recolecta la mazorca ya seca) para posteriormente desgranar la mazorca utilizando para semilla solo la parte de en medio, inmediatamente se seleccionan los mejores granos, que no tengan defectos para cuando sea el tiempo de siembra las plantas nazcan fuertes y robustas.

La motivación más grande para hacer esta actividad en primer lugar esta la preservación de la semilla nuestra, que las grandes empresas comercializadoras de semillas las han desvirtuado. En segundo lugar me permite tener mi propia semilla de calidad, por lo que no necesito comprarla cada vez que siembro, lo cual representa un ahorro de un promedio de \$60 dólares que invertiría. Finalmente permite que otros productores disfruten de las ventajas de las utilizar semillas criollas, y cada día son mas productores y productoras que las están sembrando en sus parcelas.

“Un productor sin semillas deja de ser productor de alimentos, por tanto esto conservar las semillas es una acción de vida”.

ELABORACION DE FOLIAR DE FRUTAS LOCALES.



Cruz Servelio Martínez
Cantón El Carmen, Guaymango, Ahuachapán.

El señor Servelio lleva 7 años de elaborar un foliar que promueve la utilización de las frutas del momento; esto le ha resultado una tecnología amigable con el medio ambiente, ha sido probada bajo las condiciones locales, es económica y ha sido generada a partir de la experimentación propia.

Para la preparación del foliar utilizo lo siguiente: 5 libras de mango maduro, 45 litros de agua, 1 litro de melaza, 5 libras de estiércol fresco de vaca, 5 libras de marañón maduro, 2 libras de cascara de piña, 1 libra de ruda, 1 libra de epacina, 1 libra de cal. Se machaca todas las frutas y las plantas, luego se mezclan todos los materiales se echan en un barril se deja en fermentación anaeróbica por 25 días y listo para usarse.

De este foliar se aplica un bote de jugo (350 centímetros cúbicos) por bombada de 17 litros a las hortalizas cuando empieza a ramear y se queda aplicando por cada tres días.

Este además de ser un foliar funciona como repelente para insectos y controla hongos.

La motivación más importante que me llevo a descubrir esta tecnología fue la inminente necesidad de tener mis cultivos bien nutridos, costos mínimos de producción y la obtención de productos de mejor calidad nutricional y sin contaminantes.

Entre los resultados que he obtenido con este producto casero es que es un excelente foliar, permite utilizar desechos y frutas de temporada, la producción es buena y existe una disminución del 35% en los costos de producción y no daña el medio ambiente. Su costo por bombada es de \$0.30 de dólar comparada con un foliar industrial que tiene un costo de \$1.50 dólares.

“Debemos aprovechar los recursos que tenemos en nuestras parcelas y en la comunidad, pues ahí está el ahorro y el progreso del productor/a”.

MICROORGANISMOS DE MONTAÑA LIQUIDOS EN EL CONTROL DE ENFERMEDADES RESPIRATORIAS DE LAS AVES (SOCO).



Eliseo Sandoval
Caserío El Carrizal, Cantón Jícaro, Tacuba, Ahuachapán.

El señor Eliseo dentro de su finca cría aves que le abastecen de carne y huevos a la familia; sin embargo como de todos es sabido las aves padecen de enfermedades respiratorias que nosotros los productores/as le llamamos “**Soco**”.

Hace ya unos 7 años que se me presento esta enfermedad y se me ocurrió suministrar un tratamiento curativo utilizando microorganismos de montaña activados (Líquidos), los cuales utilizo en la producción de hortalizas.

La activación de los microorganismos de montaña activados (líquidos), los preparo de la siguiente manera: mezclo 14 libras de microorganismos de montaña sólidos + 2 galones de melaza (miel de purga) o jugo de caña + 5 galones de suero sin cocer (si existe disponibilidad en zona) por barril de agua de 200 litros, lo anterior se deja

Fermentando anaeróbicamente y transcurridos 5 días esta listo para usarse.

Los microorganismos activados se aplican puros (sin mezclar con agua) a los animales cuando están enfermos como agua de tiempo durante 5 días.

Según la experiencia logre controlar el 100% de esta enfermedad.

Esta constituye una alternativa muy importante para mantener nuestras aves sanas, también puede darse como preventivo una vez por semana.

“Puedo concluir que en los recursos locales están las soluciones a muchos problemas que tenemos los productores/as valorémoslos”.



Luis Linares de la Cruz
Caserío El Centro, Cantón Jícaro, Tacuba, Ahuachapán.

El señor Luis de 82 años de edad es un productor nato, el cual desde hace 40 años aprendió por enseñanza de sus abuelos, padres y amigos a respetar las fases de la luna para realizar algunas siembras, esta vez se atrevió a compartir su experiencia en la siembra de musáceas (huerta como se conoce por los productores/as).

Menciona que el aspecto más importante es conocer las fases de la luna y observarla frecuentemente, esto es uno de los grandes problemas de las nuevas generaciones y prueba de esto es que el conocimiento esta por desaparecer.

Siembro guineo (Musáceas) los días 6 y 7 después de luna Nueva, en estas fechas es cuando mejores resultados he obtenido, aunque se puede sembrar también el día 2 después de luna llena; Con lo anterior se logra que los guineos no se rajen (agrieten), las planta produzca pequeña, hijee bastante y su ciclo de vida se alargue. Si se siembra en luna llena las plantas producen guineos rajados (agrietados) y no hijea por lo que su vida es corta.

Para sembrar frutales que no sean guineos, si se siembra en luna llena estos empiezan a producir frutas muy pequeñas. En caso de Maíz no debe de doblarse en luna tierna (Luna nueva) porque se pica.

Al realizar este proceso, según mi experiencia obtendremos guineos que no se rajan, las plantas pequeñas inician su producción prematuramente y el grano de maíz no se picara.

“El conocimiento de nuestros ancestros tiene mucho valor, no dejemos que se pierda”.

CONCENTRADO ARTESANAL PARA AVES DE CORRAL Y OVEJAS, UNA ALTERNATIVA AL ALCANCE DE LOS PRODUCTORES/AS DE LAS COMUNIDADES.



Eliseo López
Caserío El Carrizal, Cantón Jícaro, Tacuba, Ahuachapán.

Eliseo López es uno de los productores símbolo en la producción pecuaria y se esmera que sus animales estén bien saludables y nutridos, para ello ha aprendido a elaborar su concentrado artesanal, utilizando:

4 libras de harina de maíz, 1 libra de gandul tostado y molido, 20 gramos de harina de cascarón de huevo, 2 onzas de harina de hoja de frijol, 20 gramos de sal común, 10 gramos de ceniza, melaza o agua de maíz, llamado nejayote (la cantidad se determina observando que el alimento no quede ni muy húmedo ni muy seco); generando un total de 5.5 libras de producto final.

Los ingredientes anteriores se mezclan, de tal manera que quede bien uniforme. Adicional a esto el proporciona 5 libras de hojas verdes (coyuntura, caulote, morera) o 1 libra de lombriz de tierra.

Una vez elaborado el producto procede a distribuírselos a sus gallinas, pudiendo alimentar a 24 animales por día.

Los resultados que ha obtenido es que los animales se mantengan gordos y saludables, ha logrado el 75% de

postura, menor inversión (el alimento casero tiene un costo de \$0.15 de dólar por libra y el concentrado comercial de \$0.35 por libra), mayor calidad de la carne, ya que esta no posee mucha grasa y tiene un excelente sabor.

Para la elaboración de concentrado de ovejas utilizo: 3 libras de gandul tostado y molido, 10 libras de hojas secas de frijol (del frijol que se siembra para consumo humano) y 1 libra de maicillo (sorgo) molido. Todos estos ingredientes de mezclan y se le agrega 20 gramos de sal común y se remoja con agua de maíz cocido o melaza.

Además de esto da minerales, los cuales elabora mezclando 1 libra de sal común por 1 libra de ceniza de leña, mas 25 gramos de harina de roca.

Lo anterior lo ha llevado a tener ovejas de alta calidad, saludables, con excelente frecuencia de partos y numero de crías.

“Para mi hacer mi concentrado casero significa progreso y desarrollo de los productores y de las comunidades”.



Esperanza Mendoza
Caserío El Carrizal, Cantón Jícaro, Tacuba, Ahuachapán.

La presencia de piojillos en las aves es un problema frecuente y cuando llega muchas veces no sabemos que hacer; para ello la señora Esperanza, comparte la experiencia de 15 años de cómo combatir los piojillos en los nidos durante la incubación natural con gallinas.

Prepara una mezcla que contenga media libra de Ceniza y media libra de cal.

Cuando la gallina está incubando (echada), aplicar la mezcla a los huevos, cambiar el nido y poner uno nuevo, al cual deberá agregársele la mezcla de cal y

ceniza; a demás del nido debe de aplicarse al plumaje de la gallina. Para el control efectivo se requiere realizar este proceso al menos 2 veces.

Los resultados: me ha controlado el 100% el problema, presenta la ventaja de no ser un contaminante ni para los humanos ni para los embriones que están en los huevos, es muy fácil de hacer y utiliza los recursos locales.

Es de señalar que además se requiere de buena higiene en el gallinero para evitar la prevalencia de este piojo.

“Los piojillos matan a las aves si no se les trata a tiempo, yo los puedo controlar sin salir a comprar medicamentos, yo los hago”

Contactanos

Dirección: Residencial los Eliseos, calle los Viveros, Pasaje 4, Casa G-9, San Salvador, El Salvador

San Salvador Oficina Central:
fundesyramdireccion@gmail.com

Micro Región Tacuba:
fundesyramtacuba@hotmail.com

Oficina Ahuachapán:
fundesyram.ahuachapan@gmail.com

Oficina Comasagua:
fundesyram.comasagua@gmail.com

Micro Región Puxtla y Centro Sur:
fundesyrampuxtla@hotmail.com

**CRISAC--FUNDESYRAM
Tapachula, México:**
crisac.fundesyram@gmail.com

FUNDESYRAM Honduras:
fundesyramhonduras@yahoo.com

Envía tus comentarios a la dirección de Correo: fundesyram@gmail.com o llámenos a los Teléfonos (503)2273-3406 - (503)2273-2524

Descarga la versión gratis en PDF desde la Sección Boletín

<http://www.fundesyram.info>