



BOLETIN CAMINO AL DESARROLLO

Boletín FUNDESYRAM, edición Nº 42 | Septiembre, 2014

EDITORIAL, LA SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA COMUNITARIA



Roberto Rodríguez Sandoval, Director FUNDESYRAM

"La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Esto pone a aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas. Defiende los intereses de, e incluye a, las futuras generaciones. Nos ofrece una estrategia para resistir y dismantelar el comercio libre y corporativo y el régimen alimentario actual, y para encauzar los sistemas alimentarios, agrícolas, pastoriles y de pesca para que pasen a estar gestionados por los productores y productoras locales.

La soberanía alimentaria da prioridad a las economías locales y a los mercados locales y nacionales, y otorga el poder a los campesinos y a la agricultura familiar, la pesca artesanal y el pastoreo tradicional, y coloca la producción alimentaria, la distribución y el consumo sobre la base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica.

La soberanía alimentaria promueve el comercio transparente, que garantiza ingresos dignos para todos los pueblos, y los derechos de los consumidores para controlar su propia alimentación y nutrición. Garantiza que los

derechos de acceso y a la gestión de nuestra tierra, de nuestros territorios, nuestras aguas, nuestras semillas, nuestro ganado y la biodiversidad, estén en manos de aquellos que producimos los alimentos. La soberanía alimentaria supone nuevas relaciones sociales libres de opresión y desigualdades entre los hombres y mujeres, pueblos, grupos raciales, clases sociales y generaciones". Foro Nyéléni sobre Soberanía Alimentaria que tuvo lugar en Sélingué, Mali, en 2007. Resumido por DKA Austria.

El Foro sobre Soberanía Alimentaria en 2002 debatió los elementos de Soberanía Alimentaria y posteriormente fueron resumidos en cuatro áreas prioritarias de acción:

1. Derecho a la alimentación

Promover la adopción de políticas de alimentación y agricultura con un enfoque basado en derechos que conducirán a la terminación de la violación del derecho a la alimentación adecuada y reducirán, y eliminarán progresivamente, el hambre y la desnutrición. Este derecho es ahora reconocido como un derecho individual.

El derecho a la alimentación adecuada es principalmente un derecho de cada persona a una alimentación inocua, nutritiva y culturalmente aceptable. Para implementar completamente el derecho a la alimentación adecuada, todas las personas necesitan tener acceso físico y económico a cantidades suficientes de alimentación inocua, nutritiva y culturalmente aceptable y a recursos para la producción de alimentos, incluidos acceso a tierra, agua y semillas.

2. Acceso a recursos productivos

Promover el acceso continuo de los productores de pequeña escala, pastores, pescadores artesanales y pueblos indígenas al uso sostenible de sus tierras, aguas, recursos genéticos y otros recursos naturales utilizados para la alimentación y producción agrícola, y a compartir equitativamente los beneficios derivados de su uso. Una reforma agraria genuina es necesaria, que adjudique a las personas sin tierra y a los productores, especialmente a las mujeres, la propiedad y el control sobre la tierra que trabajan y que devuelva sus territorios a los pueblos indígenas.

En el caso de recursos genéticos, este acceso está visto por las organizaciones de la sociedad civil como un acceso continuo, sin restricciones de derechos de propiedad intelectual para semillas y razas de animales, y una biodiversidad agrícola más amplia; y que la integridad de estos recursos genéticos no se vea comprometida por la diseminación de Organismos Genéticamente Modificados, OGMs y tecnologías de ingeniería genética.

3. Producción agroecológica dominante

Promover modelos agroecológicos familiares y comunitarios de producción de alimentos, en la práctica y a través de políticas, investigación y desarrollo, a fin de ayudar a garantizar la seguridad alimentaria de los pueblos, especialmente de aquellos que son vulnerables al hambre y la desnutrición, por medio de la gestión sostenible de agroecosistemas locales para la producción de alimentos predominantemente para mercados locales.

4. Comercio y mercados locales

Promover políticas de comercios equitativos que les permitan a las comunidades y a los países vulnerables al hambre y a la desnutrición, la producción de cantidades suficientes de suministros de alimentos inocuos y seguros. Políticas que militen en contra de los efectos negativos de las exportaciones subvencionadas, del dumping de alimentos, de los precios artificialmente bajos y de otros elementos semejantes que caracterizan el modelo actual de comercio agrícola.

Como FUNDESYRAM, consideramos que es necesario unirnos todos y todas los actores y agentes para buscar la soberanía alimentaria en cada territorio; para eso hay que hacer los aportes que podemos dar en forma integrada desde cualquier ámbito o espacio donde nos desenvolvemos, superando todo tipo de determinismo que excluye y no permite el logro de la tan anhelada soberanía, con seguridad alimentaria y económica, especialmente en las comunidades con mayores niveles de pobreza.

En esta oportunidad, hacemos nuestros aportes desde la perspectiva del trabajo comunitario, con el único propósito de mostrar que la búsqueda debe pasar por tener un pensamiento amplio y sistémico. Pues hay soluciones multicausales que se pueden considerar e integrar en políticas, estrategias y acciones territoriales en el ámbito micro, meso y macro.

ANTECEDENTES DEL CONCEPTO DE SOBERANÍA ALIMENTARIA



Ricardo Moran, FUNDESYRAM

El concepto de Soberanía Alimentaria, que se ha venido discutiendo desde hace muchos años, se hizo público como resultado de la Conferencia Internacional de la Vía Campesina en Tlaxcala, México en abril de 1996. Los delegados decidieron que deseaban una representación adecuada en ocasión de la Conferencia Técnica Internacional sobre Recursos Filogenéticos celebrada en Leipzig (Alemania), en junio de 1996 y de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación celebrada en Roma en noviembre del mismo año, así como en los foros paralelos de las OSCs. El objetivo era animar a las ONGs y OSCs a discutir alternativas a las propuestas neoliberales para alcanzar la seguridad alimentaria.

“Nosotros, la Vía Campesina, un movimiento creciente de trabajadores agrícolas, organizaciones de campesinos, pequeños y medianos productores y pueblos indígenas de todas las regiones del mundo, sabemos que la seguridad alimentaria no puede lograrse sin tomar totalmente en cuenta a quienes producen los alimentos. Cualquier discusión que ignore nuestra contribución, fracasará en la erradicación de la pobreza y el hambre. La alimentación es un derecho humano básico. Este derecho se puede asegurar únicamente en un sistema donde la Soberanía Alimentaria esté garantizada” (Vía Campesina, 1996b).

Esta definición de Soberanía Alimentaria se centra en el derecho de los pequeños productores a producir alimentos, el cual se ve minado en muchos países por las regulaciones de políticas de comercio agrícola nacionales e internacionales. Como se discute en este documento, para la mayoría de países en vías de desarrollo estas normas han sido impuestas por los programas de ajuste estructural o por la OMC.

En las palabras de la Vía Campesina, la Soberanía Alimentaria es “El derecho de cada nación de mantener y

desarrollar su propia capacidad de producir alimentos que son decisivos para la seguridad alimentaria nacional y comunitaria, respetando la diversidad cultural y la diversidad de los métodos de producción”.

Durante la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, la Vía Campesina presentó una serie de requisitos que ofrecían una alternativa a las políticas de comercio mundial y que concretarían el derecho humano a la alimentación. En la declaración “Soberanía Alimentaria: un futuro sin hambre” (1996b), se afirmó que “la Soberanía Alimentaria es una condición previa para una seguridad alimentaria genuina” y por lo tanto el Derecho a la Alimentación puede ser visto como la herramienta para lograrla. Ya que este documento ha servido de base para otras declaraciones venideras, vale la pena destacar los siete principios de la Vía Campesina para lograr la Soberanía Alimentaria.

1. Alimentación, un Derecho Humano Básico

La alimentación es un derecho humano básico. Todos deben tener acceso a una alimentación inocua, nutritiva y culturalmente adecuada en cantidad y calidad suficientes para mantener una vida sana con plena dignidad humana. Cada nación debería declarar que el acceso a la alimentación es un derecho constitucional y debería garantizar el desarrollo del sector primario para asegurar el cumplimiento de este derecho fundamental.

2. Reforma Agraria

Es necesaria una reforma agraria auténtica, que proporcione a las personas sin tierra y a los productores, especialmente a las mujeres, la propiedad y el control sobre la tierra que trabajan y que devuelva a los pueblos indígenas sus territorios. El derecho a la tierra debe estar libre de discriminación de género, religión, raza, clase social o ideología. La tierra le pertenece a aquellos que la trabajan. Las familias de productores de pequeña escala, especialmente las mujeres, deben contar con acceso a tierra productiva, crédito, tecnología, mercados y servicios de extensión.

Los gobiernos deben establecer y apoyar sistemas de crédito rural descentralizados que le dan prioridad a los sistemas de producción de alimentos para consumo interno para garantizar la Soberanía Alimentaria. Se debería utilizar la capacidad de producción en vez de la tierra como una garantía para respaldar el crédito. Para animar a las personas jóvenes a permanecer en comunidades rurales como ciudadanos productivos, el trabajo de producir alimentos y cuidar la tierra tiene que ser lo suficientemente apreciado, tanto económica como socialmente. Los gobiernos deben efectuar inversiones de largo plazo de recursos públicos en el desarrollo de infraestructura rural social y ecológicamente adecuada.

3. Protección de Recursos Naturales

La Soberanía Alimentaria implica el cuidado y uso sostenible de los recursos naturales especialmente tierra, agua, semillas y razas de animales. Las personas que trabajan la tierra deben tener el derecho de practicar la gestión sostenible de los recursos naturales y de preservar la diversidad biológica. Esto solamente puede lograrse desde una base económica sólida, con seguridad en la tenencia, con suelos sanos y uso reducido de agroquímicos. La sostenibilidad de largo plazo exige apartarse de la dependencia de los insumos químicos, de los monocultivos comerciales y de los modelos intensivos de producción industrializada. Se necesita de modelos naturales

equilibrados y diversificados.

Los recursos genéticos son el resultado de milenios de evolución y le pertenecen a toda la humanidad.

Representan el trabajo cuidadoso y el conocimiento de muchas generaciones de pueblos rurales e indígenas. Debe prohibirse que las compañías privadas patenten y comercialicen los recursos genéticos. Por lo tanto, los Acuerdos de Propiedad Intelectual de la OMC son inaceptables. Las comunidades de productores tienen el derecho de utilizar libremente y proteger los recursos genéticos diversos, incluidas semillas y razas de animales que hayan sido desarrolladas por ellos a lo largo de la historia.

4. Reorganización del Comercio de Alimentos

Antes que nada, la alimentación es una fuente de nutrición y solamente en segundo lugar un artículo de comercio. Las políticas agrícolas nacionales deben priorizar la producción para consumo interno y autosuficiencia alimentaria. Las importaciones de alimentos no deben desplazar la producción local ni reducir los precios. Esto significa que deben cesar el dumping de exportación o las exportaciones subvencionadas. Los productores de pequeña escala tienen el derecho de producir alimentos de primera necesidad para sus países y a tener el control sobre la comercialización de sus productos.

Los precios de los alimentos en los mercados internos e internacionales deben estar regulados y deben reflejar los verdaderos costos de producir esos alimentos. Esto aseguraría que las familias de productores de pequeña escala tengan ingresos adecuados. Es inaceptable que el comercio de productos alimenticios básicos se siga basando en la explotación económica de los más vulnerables (los productores de menores ingresos) y en más degradación del ambiente. Es igualmente inaceptable que las decisiones de comercio y producción sean dictadas cada vez más por la necesidad de divisas extranjeras para cubrir las grandes cargas de la deuda. Estas deudas colocan una carga desproporcionada sobre las poblaciones rurales y, por lo tanto, deberían ser condonadas.

5. Eliminar la Globalización del Hambre

La Soberanía Alimentaria está socavada por las instituciones multilaterales y por el capital especulativo. El control cada vez mayor de las empresas multinacionales sobre las políticas agrícolas ha sido facilitado por las políticas económicas de las organizaciones multilaterales tales como la OMC, El Banco Mundial y el FMI. Por lo tanto, se requiere de la regulación y el establecimiento de impuestos sobre el capital especulativo y el cumplimiento estricto de un Código de Conducta para las Empresas Transnacionales (ETNs.).

6. Paz Social

Todos tenemos el derecho de estar libres de violencia. La alimentación no debe ser utilizada como un arma. Los niveles cada vez mayores de pobreza y marginalización en el área rural, conjuntamente con la creciente opresión de las minorías étnicas y poblaciones indígenas, agravan las situaciones de represión y desesperación. El desplazamiento continuo, la urbanización forzada, la represión y el racismo cada vez mayor hacia los productores de pequeña escala no pueden ser tolerados.

7. Control Democrático

Los productores de pequeña escala deben tener una intervención directa en la formulación de políticas agrícolas en todos los niveles. La Organización de Naciones Unidas y las organizaciones relacionadas tendrán que sufrir un proceso de democratización para permitir que esto se haga una realidad. Todos tenemos derecho a información certera y franca y a un proceso de toma de decisiones abierto y democrático. Estos derechos forman la base de una buena gobernanza responsabilidad e igualdad de participación en la vida económica, política y social, libre de cualquier forma de discriminación. En particular se debe garantizar a las mujeres rurales la toma de decisiones directa y activa en cuestiones alimentarias y rurales.

En otros textos, la Vía Campesina le da mayor reconocimiento a la apreciación de los derechos de las mujeres productoras, quienes juegan un papel trascendental en la producción agrícola y de alimentos. Esto puede incluirse dentro de los siete titulares o ser visto como un octavo principio esencial.

Tomado de "Soberanía Alimentaria Hacia la democracia en sistemas alimentarios locales", Michael Windfuhr y Jennie Jonsén (FIAN-Internacional).

COMO AGRICULTOR PIENSO QUE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA ES RESPONSABILIDAD DE TODOS



Medardo Francia Zelada, Agricultor y parte del equipo de FUNDESYRAM

La Soberanía Alimentaria es un derecho de cada uno de los habitantes y de todos los pueblos del mundo. Cada uno de los gobiernos en los diferentes países debe de tomar muy en cuenta dentro de sus agendas o planes de gobierno este tema, el cual es de suma importancia para el desempeño y desarrollo de sus pobladores, ya que un pueblo sin alimentos sería un paso al fondo del abismo.

La Soberanía Alimentaria no solo es que los individuos tengan que comer, sino saber cómo poder producir, dónde, cuándo y cuánto poder producir. También que todo sea producido de la mejor manera posible, en armonía con el medio ambiente y que esta producción sea sostenible, para que no se dañen los sistemas agroecológicos, para que estos productos sean sanos y por ende el consumidor pueda adquirir productos saludables, accesibles y que siempre estén disponibles.

La Soberanía Alimentaria así como es un derecho, también es deber de cada ciudadano, poder producir alimentos nutritivos aplicando y rescatando prácticas culturales, tomando muy en cuenta la participación de todas y todos. Esto pone a aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas. Debe tomarse en cuenta también los intereses y la seguridad de las futuras generaciones, además nos da una oportunidad de poder resistir y de dismantelar el comercio libertino y sin control del sistema corporativo y el régimen alimentario actual, la soberanía alimentaria nos permite poder encauzar los sistemas alimentarios agrícolas, pastoriles y otros.

La Soberanía Alimentaria nos da la oportunidad de poder dar prioridad a las economías, mercados locales y nacionales además otorga el poder a los campesinos y a las actividades pecuarias familiares, esto hace que las producciones se puedan colocar, distribuir y consumir sobre la base de sostenibilidad medio ambiental , social y

económica, también promueve el comercio transparente, el cual garantiza poder tener ingresos dignos para la familia y todos los pueblos, y los derechos de todos los consumidores para controlar y asegurar su propia alimentación y nutrición, además promueve y garantiza el derecho de acceso, a la gestión y tenencia de la tierra, de las aguas, de las semillas nativas o criollas, de los animales y toda la biodiversidad en general, para que puedan estar en manos de los campesinos que producimos los alimentos para nuestras familias y nuestros pueblos.

La Soberanía Alimentaria además de ser un derecho y un deber, es el medio por el cual se obtienen nuevas relaciones sociales y políticas libres de desigualdad y opresión entre la humanidad, sin tomar en cuenta las clases sociales, religiones, colores, razas y generaciones. También promueve la unión y la solidaridad de los pueblos, la convivencia, la armonía, el intercambio de conocimientos. Lo contrario de la industria alimentaria actual cuya prioridad es el lucro y la especulación, su estrategia es hacer cada día a la agricultura más dependiente del uso de agrotóxicos incrementando así sus ganancias por la venta de venenos saqueando y contaminando los bienes naturales los cuales son propiedad de la humanidad.

GÉNERO, SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



Silvia González, FUNDESYRAM

El cambio climático, el acaparamiento, las crisis financieras y la globalización propician el alza de los precios de los alimentos, lo cual conlleva el riesgo de aumentar aún más la pobreza y reducir el acceso a los alimentos por parte de la población de escasos recursos. Una de las mayores preocupaciones de las familias, es que se han encarecido los precios del maíz y los frijoles, alimentos que son los principal componentes de la dieta alimenticia.

Para lograr un desarrollo agropecuario sustentable es necesario y urgente apoyar al productor y la productora entre otros con capacitación, asistencia técnica, créditos e incentivar la producción agropecuaria con enfoque agroecológico. Así mismo es necesaria la creación de instancias que velen por la soberanía y Seguridad Alimentaria y nutricional, que formule, planifique e impulse políticas con atención especial a las mujeres y los niños. Este esfuerzo debe ser acompañado por la sociedad civil y en especial por las organizaciones de mujeres.

En nuestro país, un buen porcentaje de las mujeres están en condiciones de vulnerabilidad, pues no consumen las colorías y proteínas adecuadas para que tengan una vida digna y puedan apoyar a sus hijo e hijas. La Seguridad Alimentaria en las mujeres, se evidencia una desigualdad de género en el control de los medios de vida, que le limitan la producción alimentaria, y paradójicamente son ellas las que llevan los alimentos a sus hogares, pero muchas no cuentan con tierra para poder cultivar o no cuentan con los medios para hacerlo.

Por eso, se dice que cuando se trabaja para la seguridad Alimentaria de las mujeres en El Salvador tiene muchos vacíos, pues no se cuenta con las tierras donde ellas puedan hacer sus cultivos. En este aspecto las mujeres son mucho más vulnerables. Entonces, desde una mirada de género, puede analizarse la soberanía y seguridad alimentaria a partir de tres pilares como: La producción, el acceso y el uso de los alimentos.

En las áreas rurales, se evidencia más la vulnerabilidad de las mujeres especialmente en las mujeres cabezas de hogar, pues las áreas que cultivan son muy pequeñas y no logran llevar los alimentos en forma balanceada a los hogares, que es esencial para que sus familias se desarrollen mejor, tengan una buena salud y calidad de vida. Por eso, se debe velar porque las mujeres reciban apoyo especial, pues las mujeres desempeñan una función determinante dentro de la sociedad en la seguridad alimentaria, la diversidad alimentaria, así como en la salud infantil. El acceso a la educación en las mujeres también constituye un factor determinante en la seguridad alimentaria el cual hay que reforzar.

Las necesidades fisiológicas de las mujeres embarazadas y lactantes también las hacen más susceptibles de padecer malnutrición y carencia de micronutrientes. La salud materna es crucial para la supervivencia y buen desarrollo de los hijos. Una madre subnutrida probablemente dará a luz a un niño con poco peso, lo que incrementa significativamente el riesgo de muerte y de enfermedades, es decir que las siguientes generaciones serán mucho más vulnerables. Una buena nutrición y salud dependen de la seguridad de los alimentos con una dieta alimentaria, es decir debemos de buscar la seguridad alimentaria y nutricional que conlleve a una soberanía alimentaria.

Como parte del equipo técnico de FUNDESYRAM, estamos comprometidas/os a hacer nuestros aportes en forma integrada. Por eso, en los siguientes artículos se muestra algunas experiencias y acciones que se hacen para lograr la soberanía y seguridad alimentaria y nutricional. Hace falta mucho por hacer, pero si trabajamos en forma coordinada todos los actores y agentes locales con el gobierno, municipalidades y la cooperación internacional, seguiremos avanzando y en cierta medida mostrar que es posible lograrla. Sabemos que las necesidades son las mismas en todo el mundo pero lo que cambia son los satisfactores para esas necesidades. Aquí en la región occidental ustedes verán como lo estamos haciendo en función de dichos satisfactores.

LA CAPACITACIÓN Y LA PRACTICA SON EL FUNDAMENTO DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA



José Vásquez Álvarez, Agricultor y Manuel Vega, FUNDESYRAM

En mi calidad de representante de la Asociación de Desarrollo Comunal El Renacer del Cantón El Zarzal, municipio de Santo Domingo de Guzmán, quiero hacer un breve reconocimiento acerca de las capacidades productivas que ahora tenemos en nuestra comunidad. En primer lugar quiero referirme a la buena forma de producir que estamos aprendiendo hacer con la práctica de los **huertos caseros** agroecológicos, una capacidad lograda gracias a la capacitación y el apoyo técnico de FUNDESYRAM que recibe apoyo de HORIZONT3000, DKA, ADA, KFB, BSI, UE y otros, en esta área hemos desarrollado la capacidad de tener cultivo de alimentos permanentes en nuestra casa, conscientes de que la alimentación es un derecho de la familia y de toda persona.

Hemos aprendido a hacer producir nuestra tierra y cuidarla, ya no solo de ganar dinero para comprar, estamos conociendo en la práctica las bondades de la agroecología y de los alimentos producidos sanamente con la agricultura orgánica, hacemos un uso moderado o adecuado de los recursos naturales de manera que contribuimos al cuidado y conservación del medio ambiente, reutilizando el agua, mejorando los suelos con los rastrojos y procesamiento de compostas que se genera desde los desechos del hogar y toda una cantidad de insumos orgánicos que aplicamos para producir nuestro alimento.

Estas técnicas de producción están generando un impacto positivo en la comunidad pues nos permite que toda la familia se involucre en estos procesos productivos, demostramos y enseñamos a otras personas vecinas, a las comunidades e instituciones que nos visitan. Todo esto nos da una mejor perspectiva del trabajo que realizamos en la comunidad, es decir que ya no nos limitamos a cultivar de una manera convencional. También, hemos conocido el uso de material reutilizable, como botellas y llantas, elaboración de tapescos de madera para elevar viveros y/o bolsas, logrando así repeler algunas enfermedades en los cultivos.

Ahora producimos para consumir y además para comercializar, una oportunidad que hemos generado y con la que

hemos beneficiado a las familias con la realización de los Mercados Solidarios Comunitarios de productos orgánicos, en estos mercados, se cuenta con la participación de por lo menos 15 familias que están produciendo con la capacidad de comercializar. Se cuenta con una variedad de productos de hortalizas y de alimentos ya procesados, fruto del esfuerzo que cada familia hace para obtener alimentos sanos.

Así vamos avanzando, producimos alimento y semilla para nuevas siembras garantizándonos la no dependencia de semillas alteradas o transgénicas, ya que los principios fundamentales que tenemos como lección aprendida con la capacitación son: Que cada familia sea capaz de producir su propia semilla, procesarla, almacenarla y volver a reproducirla, para ya no depender de terceros y que cada familia también tenga la capacidad de producir la cantidad de alimento que necesita para vivir. Podemos decir que no hemos alcanzado el cien por ciento en esta capacidad, pero que al nivel que estamos ya estamos dando pasos firmes y sin volver atrás.

“Con la capacitación y la práctica, sabemos que nada es fácil pero ya estamos cambiando nuestra manera vivir y de producir. La semilla y alimentos que producimos son el futuro de nuestras familias, la comunidad y el país”

SIN TIERRA NO TENGO SOBERANÍA ALIMENTARIA



Petronila Salazar, Agricultora y Flor Quintanilla, FUNDESYRAM

La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Entendiendo este concepto, podemos decir que un individuo que no posea su propio espacio para trabajar no posee este derecho, debido a que su producción no es decidida por el productor, sino más bien por el dueño de la parcela, porque es él quien decide cómo manejar esos suelos.

En este sentido doña Petronila Salazar viuda de Reynosa nos cuenta, que ella siempre había producido en parcelas que arrendaba para trabajar y era imposible hacer algo sin que el dueño no aprobara, por más que se quisiera tener, era difícil. En muchas ocasiones la tierra en alquiler la pagaba con granos, por tal razón no le quedaba mucho para el consumo. Para ella no es tener soberanía, pues casi todo lo que producía se lo tenía que dar al dueño de la parcela, por más que yo decidiera como trabajar y que lo hago de manera orgánica y con diversificación de cultivos, nunca veía el avance porque casi todo era para él y eso me desajustaba lo que yo tenía que usar en mi casa.

"Sin embargo desde hace unos años, con las orientaciones y apoyos de FUNDESYRAM y nuestra inteligencia, como se he podido, he ido ahorrando para comprar aunque sea una tarea (628.8m²) de tierra, en la cual yo produzco todo lo que consumo. Lo hago de manera orgánica y la producción es para la familia, ya no produzco para pagar la tierra, todo es nuestro. Ahora sí, yo digo que tengo Soberanía Alimentaria, porque produzco mis semillas criollas orgánicas para alimentar adecuadamente a mi familia en todo los ciclos productivos y garantizo que mis alimentos sean nutritivos para ellos. Tengo de todo y yo decido como producir sin que nadie me imponga su modo; es lo importante, que nosotros decidamos cómo hacerlo, eso es Soberanía Alimentaria".
Petronila Salazar.

"Nadie puede decir que tiene soberanía alimentaria sino tiene donde producir sus propios alimentos"

Petronila Salazar

LA SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA ES AFECTADA CON EL ACAPARAMIENTO



Nelson Flores, FUNDESYRAM

Don Pablo, un agricultor que ronda los setenta y cinco años, residente del cantón San Rafael de Tacuba, población ubicada en el departamento de Ahuachapán, en la zona occidental de El Salvador, el decimoprimer día de abril amaneció exaltado porque el invierno se aproximaba, las primeras lluvias le daban aviso para comenzar a sembrar las semillas que le garantizarían su sustento y el de su familia; compuesta por cuatro hijos, junto con su mujer.

No tardo en observar, lo que venía haciendo año con año, que los nidos en forma de bolsa alargada de las Chiltotas, un pájaro de plumaje negro y amarillo rojizo, estaban bastante bajos y casi en la punta de las ramas de los árboles. Se dijo a sí mismo con algo de desesperanza "Este invierno será seco, no habrá mucha agua". Como si don Pablo adivinara la realidad, la naturaleza (cierto o no), le indicaba a través de la posición de la morada de un pájaro que escasearían las lluvias; sin embargo tres meses después Don Pablo entre sus plantaciones de maíz y frijol comprobaba su visión y se inquietaba porque no habría cosecha.

Las noticias sobre la perjudicial falta de agua en la producción agrícola, se expandieron como pólvora ardiendo en todos los medios de comunicación. Los especuladores comenzaron a acaparar los granos de cosechas pasadas y le subieron al precio de cada libra de granos y otros productos básicos, En el mercado de Ahuachapán, Doña Victoria de cuarenta años, sin conocer a Don Pablo pensó que lo que comerían ella y sus hijas no sería en cantidad, ni calidad suficiente, por lo caro que se pondrían los alimentos, además se limitaría su acceso a otras personas de bajos recursos sin posibilidades de tener otro tipo de alimento alternativo.

Esta historia con personajes imaginados pero con una realidad palpable, pretende señalar que la soberanía y seguridad alimentaria está sujeta a diversos factores que la vuelven no predecible. Esta fragilidad se ve afectada

negativamente cuando algunas personas sin conciencia quieren asegurar sus mejores ganancias, bajo el pretexto de guardar para proveer más adelante. El que acapara ve la oportunidad de generar mayores ganancias escondiendo en bodega todo lo que signifique ganancia monetaria.

Algo es cierto, cuando hay especulación no solo los productos afectados por crisis o fenómenos naturales se vuelven inaccesibles o limitados para la población. Todos y todas, en especial las instituciones tienen que hacer políticas, implementar programas para la adaptación y mitigación del cambio climático, promover la agricultura agroecológica, buscar el rescate de los saberes ancestrales; pero en especial, generar políticas públicas para que aseguren la aplicabilidad del marco legal que garantiza la reserva de alimentos para todos, en todo momento y a precios justos. Estas políticas aplicadas eficazmente sustentaran las condiciones para que las personas puedan satisfacer sus necesidades alimentarias y vivir de una manera digna. Esto es lo que se busca con la aprobación de la ley de soberanía alimentaria y la de fomento de la agricultura orgánica que abanderan las organizaciones de la sociedad civil.

LA SEQUÍA Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



José Luis Bautista, FUNDESYRAM

En estos días del mes de junio, julio y parte de agosto, se ha sentido el fenómeno del niño, el cual nos ha traído como consecuencia la disminución de lluvias; retrocediendo un par de meses atrás y específicamente en mayo, después de unas tres o cuatro tormentas se escuchaba al amanecer en los campos, el cantar de nuestro agricultores, quienes con mucha fe esperando que este nuevo año como en otros, brotara del suelo aquella planta que recién estaban sembrando de apenas unas pequeñas semillas y cuyo fruto es base de su alimentación del resto del año. De esta manera laboriosa y alegre trata de asegurar nuestro pequeño productor la alimentación de su familia.

Pocos días después, con recelo de alegría observaba el nacimiento de unas pequeñas plantas, fruto de los días anteriores, de soportar sol en su siembra; y con alegría y esperanza decía en sus adentros “hoy debo protegerla de los animales que la devoran y agregarle materia orgánica para lograr que desarrolle y me dé sus frutos”. En estos pensamientos estaba, cuando de repente se formó una gran nube que en espacio de pocos minutos inicio a regar el sembradío; feliz nuestro productor se fue contento para su casa a contarle a su mujer e hijos la hazaña de la naturaleza.

Pero pasan los días y ni una corta lluvia cae, inicia el suelo a verse seco, los cultivos que servirían para la alimentación familiar, comienza a quedarse pequeño y raquítico, y cada día la humedad es más profunda y la tierra más seca, la disponibilidad de agua para las plantas es menor, el productor se preocupa, en los riachuelos no corre agua, no hay forma de llevar agua a las plantas. Escucha decir al ingeniero que estamos en época de sequía, la cual es debido a un fenómeno climático conocido como el niño, pero no es esto lo que le preocupa; ya que sin lluvia no hay producción por lo tanto no hay alimentos en la mesa perdiendo de esa manera la seguridad de alimentar a su familia y por lo tanto la seguridad alimentaria; en esta situación se encuentran todos los

productores de la región de Tacuba y a nivel nacional en El Salvador, pero más evidente en la franja seca es la que más ha sufrido este fenómeno, convirtiéndose estos resultados en la falta de producción e inseguridad alimentaria familiar.

“Los fenómenos climáticos extremos como es el caso de la niña y niño dificultan la producción de alimentos, por lo tanto, amenaza la seguridad alimentar particularmente de familias rurales y de todo el país. Esto dificulta lograr la Soberanía Alimentaria, pero hay muchas cosas que se pueden hacer para poco a poco lograrla”

ENFRENTANDO LA SEQUIA Y LA FALTA DE ALIMENTOS CON EL DISEÑO HIDROLÓGICO Y LA AGROECOLOGÍA



Manuel Antonio Vega, FUNDESYRAM

Los modelos tradicionales que conocemos en la agricultura convencional, han contribuido únicamente a hacer al agricultor dependiente de casas comerciales que proveen productos tóxicos, que son llevados a los campos de cultivos y de ahí tanta toxicidad en el suelo y las personas. La estrategia sería un cambio de actitud desde la perspectiva de producir sano y abundante, utilizando los recursos naturales de manera responsable, haciendo un manejo apropiado para un mejor aprovechamiento de los recursos.

En El Salvador y en especial en la zona occidental un promedio del 30% es propietaria de 7,000 metros cuadrados, 1 manzana o 0.7 ha. El resto solo cuenta con 400 m² y tiene que arrendar para hacer sus cultivos básicos; también, cada año es más frecuente las inundaciones o las sequías, lo cual trae más incertidumbre para los y las agricultoras que no se han preparado. Un modelo muy eficiente de explorar y adoptar es el Diseño Hidrológico para la cosecha de agua y regeneración de suelos, acompañado de métodos de cultivos Biointensivos, que es prácticamente la agricultura ecológica.

En primer lugar, el propósito es que la familia pueda contar con un pequeño banco de germoplasmas útiles y necesarios para la masificación de las semillas criollas en la zona, debido a que hasta la fecha solo unas 12 familias de un aproximado de 90 familias cultivan semillas criollas; y en segundo lugar, que la familia pueda contar con la producción de alimentos para nuestro propio consumo además de poder comercializar los excedentes en la comunidad.

La metodología o técnicas que se está implementando son: El manejo hidrológico de la parcela con diseño Key Line (Línea Clave) con el objetivo de cosechar el agua en el invierno, infiltrándola para poder enriquecer el manto

freático y así contar con la posibilidad de cultivar en mayor tiempo y sin utilizar riego, además esto incluye que en las acequias de absorción se están llenando de materia orgánica que se recolecta de escorrentías y sedimentos de caminos, pero además, se incorporan microorganismos líquidos para acelerar la descomposición. El Método Biointensivo, es para aprovechar el espacio para incorporar una diversidad de cultivos provenientes de las semillas criollas, que con mucho anhelo la familia ha estado conservando desde hace muchos años. Se utiliza el método de siembra cercana para evitar la evaporación, ya que las plantas entre si se proveerán un microclima agradable ayudándose a repeler las plagas y los sistemas radiculares de las mismas proveerán una mejor aireación al ecosistema y aprovecharán los nutrientes que se están generando.

En general, puedo decir que la estrategia que estamos usando es la del establecimiento de vivero y plantinera para el ahorro del recurso agua, uso de semillas criollas (considerando que están aclimatadas y que forman parte de nuestro patrimonio), uso de cobertura de suelo para ayudar al agro ecosistema a retener más tiempo el agua que sube por la evaporación y a evitar totalmente la erosión del suelo, fertilización 100% orgánica con abonos sólidos (como bocashi y compostas), fertilización líquida en forma de foliares biológicos, multi minerales y microorganismos sólidos y líquidos. Este modelo de manejo de finca es un concepto que la familia está trabajando y mejorando cada día, con el fin de que se pueda llegar a ser una "finca educativa" o "universidad campesina" en la que otras personas conozcan, aprendan y puedan llevar ideas o experiencias para experimentar, validar o adoptar las tecnologías y estrategias.

En esta experiencia innovadora por el momento se trabaja en un área de seis tareas, es decir un aproximado a 3,750v2, es un área que se encontraba sin la presencia de actividad agrícola desde hace más de 25 años, cuenta con sombra muy elevada de árboles forestales. Ya se han incorporado variedades de cultivo como: Moringa, Cacao, Pacaya, Yuca, Camote, Gandul, Musáceas y están por incorporarse algunas hortalizas, así es nuestra finca, nuestro propio concepto. Con esta sequía que hemos experimentado les podemos asegurar que estamos más preparados que otras familias que continúan haciendo la agricultura en forma tradicional.

"Todo agricultor debe ser capaz de producir su propia semilla y los alimentos necesarios para la alimentación de la familia, eso es lo que he aprendido de construir una Ecocomunidad y en eso estamos comprometidos, de heredar a nuestros hijos una nueva forma de vivir bien en armonía con la naturaleza"

MI FINCA SERVIRÁ PARA DEMOSTRAR EN COMO COSECHAR AGUA Y SER AUTOSUFICIENTE AUN CON SEQUIA O MUCHA LLUVIA



Heriberto García, Agricultor, Exequias Méndez, FUNDESYRAM

Soy Heriberto García, vivo en la Ecomunidad del Carmen, municipio de Guaymango, departamento de Ahuachapán, vengo trabajando con un proceso en mi finca de cambiar la forma de trabajar con mi familia y producir alimentos de una forma sana, por eso doy gracias a FUNDESYRAM que nos han capacitado en como producir mis propios alimentos, a producir en mi huerto de una forma orgánica, me he capacitado en cómo elaborar mis propios insumos orgánicos y además en mi huerto estoy produciendo plantas medicinales y ornamentales. Con las hortalizas que cosecho puedo mantener mi propia seguridad alimentaria familiar y el resto lo comercializo en mi comunidad.

Además estoy trabajando con mi parcela con un diseño hidrológico de cosecha de agua, donde estoy sembrando plantas frutales, medicinales; en las prácticas y obras de conservación de suelo y agua. Tengo barreras de vivas de gandul, pero lo más importante de todo es que uso semillas criollas y las reproduzco para rescatar nuestra semillas, que algunos las están perdiendo por influencia de gente que no cree en la agroecología y agricultura orgánica. La idea, es poder tener un banco de semillas criollas para tener asegurada la soberanía alimentaria de la comunidad.

El manejo del suelo es dejar rastrojo sobre el suelo para evitar la erosión, siembra de abonos verdes, elaboración de acequias de infiltración protegidas con barreras vivas. Por todo esto, me siento muy agradecido con el técnico de FUNDESYRAM quien me ha capacitado en cómo empezar este nuevo proceso, para el cual, es fundamental el apoyo de mi familia; estoy más preparado para resistir las sequias o temporales y así asegurar un poco más la producción de alimentos.

“Uno de mis sueños es lograr convertir mi pequeña finca en una finca educativa y demostrativa, para que más personas vengan y se capaciten, yo creo que es necesario, que este proceso lo empujen más personas y le den vida, unidos podemos alcanzar el éxito de la soberanía y seguridad alimentaria, de lo contrario nuestros hijos sufrirán las consecuencias”

GRACIAS A LAS SEMILLA CRIOLLA QUE ME HEREDO MI PADRE NUNCA NOS HACE FALTA QUE COMER



Manuel Jiménez, Agricultor y Efraín Cerritos, FUNDESYRAM.

Manuel Jiménez, Extensionista Comunitario, comenta: "Desde hace más de 10 años que FUNDESYRAM nos apoya en la microrregión Puxtla, fomentando la agricultura ecología y dentro de esto el uso de semillas criollas; esto se complementa con los conocimientos de nuestros abuelos, que no necesitaban insumos químicos y semillas híbridas para producir, sin tener que sacrificarse mucho y ni se padecían tantas enfermedades como hoy en día.

FUNDESYRAM con el apoyo de HORIZONT3000, ADA y no se quien más, hoy está fomentando que vivamos en Ecomunidad, esto ha venido a complementar, pues estamos trabajando fuertemente con el uso de semillas criollas, estableciendo bancos comunitarios y familiares de semillas, huertos y cultivos económicos en forma orgánica; es así como familia Jiménez que somos (9 miembros), tomamos la decisión de trabajar formalmente con semillas criollas, alcanzando gran experiencia en el manejo orgánico y producción de semillas criollas, semillas que compartimos muy desinteresadamente con pobladores de otras Ecomunidades, en ferias y hasta con otros proyectos. Como familia Jiménez consideramos las semillas criollas como nuestro verdadero tesoro, que en un acto de verdadero orgullo heredamos a los hijos cuando forman una nueva familia.

Tenemos una **buena cantidad de semillas criollas**; como semillas de chipilín, mora, espinaca de bejuco, malanga, tomate de monte, papelillo, frijol de arroz, frijoles chilipuchas, oca, papa del aire y otras hortalizas que no solo han venido sirviendo para el sustento de la casa, sino que ha facilitado la seguridad alimentaria, la Soberanía Alimentaria y hasta la independencia económica de la familia; porque comercializamos principalmente en las comunidades cercanas generándonos ingresos de hasta \$240.00 mensuales vendiendo manojos de mora, chipilín, espinaca, libras de malanga y papa del aire y otras hortalizas."

-Yo German, hijo del Sr. Manuel, digo que es una herencia es invaluable (para cada uno de nosotros), las semillas criollas que nos heredó nuestro padre; ya tengo mi familia y soy un nuevo Extensionista Comunitario pero también trabajo como promotor de la Ecoplanta Municipal de San Pedro Puxtla, en la que se produce compost y se fomenta el cultivo de semillas criollas bajo un manejo orgánico.

“Con las semillas criollas aseguramos la vida y somos independientes de producir lo mejor, eso sí en forma sana con la agricultura orgánica”

LA CASA ECOLÓGICA ES VITAL PARA DECIR QUE TENEMOS SEGURIDAD ALIMENTARIA



Juana Adilia Franco, Agricultora, Margarita Centeno, FUNDESYRAM

“Soy Juana Adilia Franco, del canton El Cortez, perteneciente a San Pedro Puxtla, soy madre de 3 hijos, promotora del banquito de Microfinanzas, pero tambien pertenezco a una Asociacion que se llama ADESCOMED, formada por mujeres de la misma comunidad.

Como mujer emprendedora, luchadora y visionaria he podido tener mi casa mejorada (que para mi es ecologica), pues la tengo encalada, lo que ayuda a verse mucho mejor, más higienica y a evitar enfermedades. Tengo mi huerto casero; que se compone de plantas medicinales y ornamentales, pero también tengo plantas comestibles como alcapate, hierva buena o menta, cilantro, entre otros. Benefician grandemente a mi hogar (en general a mi familia). Ya no tengo que salir a buscar a otros lugares ni comprarlos, mas bien soy donadora a otras personas, doy pequeñas porciones de lo que tengo para que ellas puedan sembrar en sus casas.

Ademas de mi huerto, también me gusta tener crianza de gallinas, ya que es un buen elemento que complementa para tener una seguridad alimentaria sostenible, ya que eso es constante, y me beneficio con mi familia, porque ya no tengo que comprarlas para poder comer con mis hijos e incluso puedo vender en ocasiones y generar un poco de ingresos y comprar más y seguir produciendo. El impulso que nos da FUNDESYRAM, que recibe apoyo de HORIZONT3000, DKA, BSI, ADA nos anima a seguir luchando”

“Estoy muy feliz de poder tener una casa bonita, todo tipo de plantas y mis gallinas, que además de servirnos y generar ingresos; ayuda a que mi casa y nosotros nos veamos más bellas y radiantes. Por eso estamos luchando para que toda la comunidad tenga esta nueva forma de vivir en Ecocomunidad”

LA SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA NO ES IMPOSIBLE, HASTA LAS LLANTAS PUEDEN PRODUCIR COMIDA SANA



Jesús Córdova, FUNDESYRAM

Cada año el número de vehículos que circulan en las calles de El Salvador es mayor, lo cual trae consigo que el número de llantas desechadas se incremente. Según “El Diario de Hoy”, del 16 de marzo de 2001 reportó que desde 1998 a la fecha de publicación de la noticia, se estima que el país importó más de dos millones de llantas usadas, las cuales, luego de su uso, se convierten en el sitio preferido para que los zancudos depositen sus larvas. De igual manera señala que en El Salvador se calcula que cada año entran un aproximado de un millón de llantas usadas, sin contabilizar los cientos de miles de llantas nuevas que, al terminar su período de vida útil son desechadas sin control y pasan a formar parte del paisaje urbano de las principales ciudades.

La situación se complica aún más cuando en la actualidad, la importación de llantas usadas no tiene ninguna restricción ni control de calidad para sus consumidores. Tampoco existe control para su recolección y destrucción. Pese a que el MARN ha facilitado un centro de destrucción en Metapán, la cantidad recolectada para darle el proceso de disposición final es muy mínimo. COMURES en el 2004 reportó solo 23,970 llantas recolectadas. En tal sentido es urgente que se actualice la base de datos de la cantidad de llantas que entran y se desechan cada año; ya que no se encuentra un dato actualizado para la población.

De igual manera es necesario buscar opciones que no solo vayan orientadas a la destrucción sino a la **reutilización** y que este problema se convierta en una bendición para las familias. Existen casos concretos que vale la pena considerarse por las autoridades, como el de los hermanos Solís Ana María Solís y Lisandro Solís, productores del Cantón Shucutitan, Concepción de Ataco, Ahuachapán, en la Reserva de Biosfera Apaneca Ilamatepec que son apoyados por FUNDESYRAM y el FIAES, nos dicen “**Las llantas producen comida sana**”. Esta es una experiencia exitosa desarrollada inicialmente con una familia que no encontraba como producir sus alimentos por poseer un pequeño espacio, pero que a través del uso de llantas volteadas hoy en día están produciendo hortalizas orgánicas para asegurar la alimentación de la familia y participar en el Mercado Orgánico

Campesino de Apaneca.

Actualmente los hermanos Solís poseen no menos de 50 llantas volteadas que permiten la siembra de al menos 13 tipos de hortalizas orgánicas. El volteo de las llantas es una técnica sencilla que muchas familias ya están imitando y demandando de más llantas que en las llanterías han sido desechadas. Razón por la cual es necesario que las empresas importadoras impulsen proyectos con los cuales reduzcan el impacto ambiental y mejoren la alimentación sana por medio de la agricultura orgánica, mejoren los ingresos económicos y la salud de las familias.

La mayoría de agricultores que usan la agricultura convencional producen y proveen para la gente de la ciudad alimentos que están contaminados con químicos y desmineralizados. Con las técnicas que usan los hermanos Solís, se puede revertir esta situación, pues no hay pero que valga, con llantas volteadas y agricultura orgánica se puede producir y consumir alimentos sanos. Esto es realmente soberanía y seguridad alimentaria.

“Es el momento de no ser meros espectadores sino actuar en beneficio de la familia y nuestro planeta; crear la seguridad y soberanía de nuestra alimentación y que esta sea sana. Volvamos a ser seres racionales”

HUERTOS URBANOS ORGÁNICOS, UNA ALTERNATIVA REAL PARA LA SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA



Israel Morales, FUNDESYRAM

Partiendo del concepto básico de Soberanía Alimentaria, que es considerado como el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo, queremos compartir la experiencia de producción de hortalizas en las áreas urbanas y periurbanas de Santa Tecla.

En los últimos años se ha visto marcado el impacto de los fenómenos naturales en los diferentes cultivos que siembran los pequeños y grandes productores, se hacen análisis por los expertos en el comportamiento del clima y aseguran que en los próximos años la tendencia será similar, ante esta realidad nos quedan algunas opciones para continuar con la producción de alimentos entre las cuales tenemos:

1. Rescatar los saberes y semillas para validarlas en la búsqueda de una agricultura más estable.
2. Hacer agricultura agroecológica.
3. Hacer una agricultura orgánica protegida para controlar las condiciones ambientales y mantener los niveles de producción.
4. Generar o adaptar variedades, implementar prácticas que se adapten a las condiciones de clima que se presentan actualmente.
5. Hacer agricultura orgánica de patio en las grandes urbes, hoy conocida como agricultura urbana o periurbana.

Para tener las bases técnicas y proponer a nivel de país una propuesta real de producción de alimentos, que contribuya a la Soberanía Alimentaria; de las opciones productivas antes mencionadas, FUNDESYRAM con el apoyo de DKA Austria y el Centro Divina Providencia, está implementando en el Municipio de Santa Tecla, la producción

de hortalizas orgánicas. Actualmente se trabaja con 200 familias y con igual número de huertos, cada huerto cuenta con la producción constante de al menos 5 especies de hortalizas. Para elegir qué tipo de hortalizas producir en los huertos, tomamos en cuenta la clasificación de las hortalizas por el color definiéndolo así:

Hortalizas de color verde: Aportan pocas calorías y tienen gran valor alimenticio por su riqueza en vitamina A, C, Complejo B, E y K, minerales como calcio, hierro y fibra, el color verde se debe a presencia de clorofila. Ejemplo: lechuga, pepino, acelga, repollo, espinaca, berro y otras.

Hortalizas de color amarillo: Son ricas en caroteno, sustancia que favorece la formación de vitamina A. Ejemplo: ayotes, zanahorias, camotes y otros.

Otros colores: Contienen poco caroteno, son ricas en vitamina C y las vitaminas del complejo B. Ejemplo: tomates, chiles, sandía, yucas y otras.

Con estos criterios y bajo la premisa de aportar a la soberanía y seguridad alimentaria, las hortalizas más sembradas son las de color verde, con el esfuerzo productivo hemos logrado los siguientes beneficios:

1. Mejora de la economía de la familia, teniendo un ahorro de semanal de \$14.00 en la compra de vegetales.
2. Compartir con los vecinos plantas y frutos, cuando se obtiene la cosecha.
3. Facilitar conocimientos a los jóvenes y mujeres, sobre las técnicas de producción orgánica.
4. Mejora del microclima y ornato de las viviendas.
5. Asegurar la producción constante de alimento, para no depender del mercado.
6. Mejora de comunicación entre vecinos a partir de la convivencia e intercambios de conocimientos.
7. Establecer un mercado semanal, donde se oferta alimentos orgánicos para el consumo fresco.
8. Demostrar que si se quiere, si se puede.

Les invitamos a conocer nuestra experiencia, con el propósito que nos ayuden a difundir los conocimientos sobre agricultura urbana, como un aporte a la soberanía alimentaria.

ALTERNATIVAS PRODUCTIVAS PARA AYUDAR A ERRADICAR EL TRABAJO INFANTIL



Douglas Molina García, FUNDESYRAM

A pesar de existir la ley de erradicación del trabajo infantil, a nivel nacional siempre se da que niños y niñas los pongan a trabajar, ante esta realidad la Oficina Internacional del Trabajo, esta implementado proyectos productivos que permitan generar ingresos económicos a las familias, con estas acciones se está generando estabilidad económica a los padres, para que tengan mejores condiciones, para que los niños y niñas no tengan la necesidad de hacer trabajos productivos.

Con familias seleccionadas por la OIT, en el Municipio de San Francisco Menéndez, del Departamento de Ahuachapán, FUNDESYRAM está fomentando el manejo orgánico del plátano con finalidad de contribuir a mejorar los ingresos de las familias para que no tengan necesidad de poner a los niños y niñas a trabajar, producir alimentos sanos y mejorar la dieta alimenticia, además de cuidar el medio ambiente. Todo esto, como una estrategia para la Soberanía Alimenticia. Se está promocionando el uso de materiales genéticos locales e insumos disponibles en las fincas de los productores y productoras.

Las técnicas para el manejo del cultivo se basan en los siguientes principios: semillas criollas, mejora de la microbiología del suelo, uso de abono Bocashi, biofermentos y prácticas culturales, esto para generar producciones sana e ingresos economicos con tecnologías locales, genarar capacidades para subsistir ante las crisis de costos de insumos. Pero lo más importante, es dejar capacidades para un desarrrrollo integral con espacios educativos que permita respetar los derechos de niños y niñas.

Las familias participantes se sienten seguras de lo que han realizado, muestra de ello las mujeres y hombres estan felices con las practicas de manejo, pero al mismo tiempo se espera buenas proyecciones productivas que en unos

meses estaremos dando a conocer. Es importante rescatar que la experiencia con la agricultura orgánica les ha permitido la convivencia, la practica de buenos valores y un crecimiento en el autoestima.

“Las mujeres y los hombres participan de una forma sana, no solo en el enfoque de agricultura orgánica sino también en la erradicación del trabajo infantil y la equidad de generó. Está es otra perspectiva para ver cómo lograr la soberanía y seguridad alimentaria”

EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN DIVERSIFICADO NOS DA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AUTOESTIMA



Isidro Galdámez, FUNDESYRAM

Los municipios de San Pedro Nonualco y Santiago Nonualco se ubican en el departamento de La Paz y son colindantes. En el segundo de ellos está el cantón San Antonio Arriba, que es atendido por FUNDESYRAM en el marco del Programa “Eliminación del trabajo infantil en El Salvador a través del empoderamiento económico y la inclusión social”, que se desarrolla para la Organización Internacional del Trabajo, OIT. Una de las beneficiarias de esta iniciativa es doña María Elvira Vásquez.

“Soy María Elvira Vásquez, madre soltera de 4 hijos, tengo 33 años y mi manera de garantizar la soberanía y seguridad alimentaria para mi familia, es que arrendo media manzana de tierra en las que cultivo maíz, frijol y maicillo. Este año la sequía molestó lo que es el maíz, calculo que perdí la mitad de la cosecha, del frijol si saque un poquito y mi esperanza es el maicillo, ese cultivo es el que siempre nos ha salvado. Lo que hacemos es que todo el maíz y el frijol lo dejamos para comer y vendemos el maicillo (no de un solo, sino por medios. 1 medio = 20 libras, 5 medios equivalen a un quintal), y así vamos pasando. Yo tengo la suerte de tener otras cositas que también consumimos y vendemos como guineos, crío patos y también una vaca que nos da leche y el estiércol para los abonos orgánicos.

Con el proyecto nos están enseñando a hacer los abonos y los venenos orgánicos para las plagas, así no gastamos. Ahorita ya tengo listos 12 litros de abono foliar orgánico que me van a servir para el frijol. También ya me orientaron para que haga un pequeño tapexco para sembrar hortalizas y que aproveche el estiércol de la vaca para abonar el guineo. Yo sólo lo regaba, hoy tengo que revolverle ceniza, cascarones de huevo y hacerle piletas a las matas para que no se lave el suelo. También nos recuerdan que hay que tener plantitas como hierbas de olor para dar mejor sabor a la comida y ocuparlas como medicina para nosotros y los animales.”

“Todo cuesta, pero el objetivo es aprender a no depender de los agroquímicos. Por ejemplo, yo para ir

a San Antonio Arriba camino unos 40 minutos y allí me reúno para las capacitaciones y prácticas, pero yo sé que voy a mejorar mi parcelita, voy a producir más y sano, y tendré mejores ingresos y mis hijos todos van a estudiar. A veces las reuniones terminan algo tarde, pero todo el esfuerzo que uno hace con fe tiene su recompensa”

LAS MUJERES ORGANIZADAS INCIDEN PARA LOGRAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



Flor Quintanilla, FUNDESYRAM.

Las mujeres tienen un papel fundamental en la soberanía y seguridad alimentaria porque son ellas las encargadas de la alimentación familiar, garantizando que sea de lo mejor para la nutrición de sus hijas e hijos, sin embargo históricamente las mujeres han tenido poco acceso al recurso tierra donde trabajar y esto ha sido una de las limitantes y de las inequidades entre hombres y mujeres, sin embargo las mujeres siempre en la búsqueda de la alimentación han generado espacios para que esta situación mejore su calidad de vida, donde se tenga un trato digno entre hombres y mujeres y luchar para garantizar su alimentación.

Es así como las mujeres organizadas en la Red de Asociaciones de Mujeres del Occidente de El Salvador, RAMOES, que es apoyada por FUNDESYRAM, BSI, y HORIZONT3000 en diferentes momentos luchamos por la promoción de políticas a favor de una alimentación digna, en especial para las mujeres y los/as niños/as, debido a la necesidad y los déficit que se tienen en nuestro país. Buscamos la aprobación de la ley de Seguridad Alimentaria, que es un derecho que tenemos los pueblos, por eso las mujeres están siempre luchando y abriendo espacios para que esta situación mejore. Apoyamos e impulsamos que la ley sea aprobada, además de participar en diferentes acciones para que a través de las comunidades y municipios se vele para garantizar la alimentación de la población y de esta manera generar más espacios para la participación de las mujeres en las políticas de Seguridad Alimentaria, porque somos las mujeres las más interesadas que las familias estén bien.

“Las mujeres estamos siempre en la búsqueda de la mejora de nuestra alimentación y la calidad de vida de las familias, por eso constantemente estamos participando en diferentes espacios, donde podamos hacer incidencia

para que se garantice al pueblo cómo se debe de producir y la calidad de eso que produce sin contaminantes en forma agroecológica, para tener una excelente armonía con el medio ambiente. Luchamos para tener también una mejor relación entre todas y todos, por eso hay que luchar toda la vida para garantizar este derecho". María Celia Ramírez

"Una gota de sudor derramada por una alimentación sana hoy, será una lágrima menos que derramaran mis hijas e hijos el día de mañana"-María Lucrecia Juárez

LA CHAYA UN ALIMENTO QUE HAY QUE RESCATAR Y PROMOVER



Yazika Ramos, MDS, Hugo Mata, FUNDESYRAM

¿Qué es la chaya? Es una planta rustica, su nombre científico es *Cnidoscolus chayamansa*. Se reproduce por estaca, su crecimiento se produce después del segundo o tercer mes de haberse sembrado. Tiene muchas propiedades nutricionales y medicinales. Según estudios realizados en la Universidad de Veracruz en México, esta planta atrajo su atención porque difícilmente puede hallarse otra con las mismas cualidades naturales, la chaya contiene vitaminas, calcio, hierro y fósforo, los cuales deben de formar parte de una alimentación balanceada; también contiene proteínas y carbohidratos (en menor cantidad), lo cual le hace una planta especial. Además, la proteína de las hojas de chaya tiene un alto valor nutricional, ya que se ha visto que contiene la mayoría de los aminoácidos esenciales en las mismas proporciones diarias recomendadas, es más rica en hierro que la espinaca y es una poderosa fuente de potasio.

Se recomienda que para su preparación "la chaya no debe cocerse en envases de aluminio y menos dejarse reposar en ellos, puesto que su jugo ataca al aluminio, dando como resultado una sustancia tóxica que puede ser perjudicial. Las hojas de chaya requieren cocción en agua hirviendo por 15 a 20 minutos para eliminar compuestos tóxicos llamados glucósidos cianogénicos; éstos no quedan en el agua, ni en las hojas, ya que el ácido cianhídrico tóxico que produce se pierde en el vapor".

Para aprovechar la mayor parte de la Vitamina C es mejor consumir la hoja y el agua de la cocción, pero si se va a consumir solamente la hoja, es mejor cocinarla con sal y poca agua para evitar pérdida de la vitamina. Por las propiedades medicinales de la chaya, es recomendable para enfermedades como hemorroides e hipercolesterolemia, pero además mejora la circulación sanguínea, ayuda a la digestión, a desinflamar las venas, reducir de peso, prevenir la tos, aumentar el calcio en los huesos, a descongestionar y desinfectar los pulmones, previene la anemia y combate la artritis y la diabetes.

Esta planta por todas sus excelentes características la usamos en el municipio de Comasagua cuyo sistema de producción en la parte alta son con café y en la parte baja los granos básicos, pero el 25.62 % de los niños/as tiene prevalencia de desnutrición crónica, según el III Censo nacional de talla de niño y niña de primer grado de El Salvador, 2007. La usamos en talleres de nutrición con las mujeres del proyecto "Mujeres y jóvenes impulsa el desarrollo socioeconómico, la agricultura orgánica en el Municipio de Comasagua y su comercialización", conjuntamente entre FUNDESYRAM, MDS, SPF con el apoyo de la Unión Europea. Como esta planta se reproduce por estaca, por lo que a cada asistente al taller de cocina se le da una estaca para que la siembren en sus casas y tengan un fuente de alimento con alto valor nutricional y medicinal y a muy bajo costo, porque no tienen que salir a comprar pues la tendrán en las casas junto sus huertos caseros. En los talleres se observa que es muy bien aceptada por los niños y niñas que asisten. Tenemos un testimonio de doña Salvadora Nerio de 69 años de edad quien toma la limonada de chaya, 2 veces por semana y se hace los emplastos con las hojas y refiere que su dolor de las rodillas por la artritis ha disminuido.

Se espera que su uso se propague, se popularice para beneficio de las personas. Hay diferentes recetas que se pueden hacer como las tortitas de chaya con huevo y verduras, frescos de piña con chaya (o limón), tamales, sopas y también se le puede incorporar al arroz.

SISTEMAS AGROFORESTALES UNA OPCION PARA MEJORAR LA NUTRICIÓN DE LA POBLACION



Josefina Velásquez, FUNDESYRAM.

Dando seguimiento a la Seguridad Alimentaria de las familias, FUNDESYRAM como institución estratégica, con el apoyo de CRS de El Salvador está ejecutando el proyecto "**Construyendo la cadena de valor de Cacao en el occidente de El Salvador**", en coordinación con la Asociación Cooperativa de productores los Izalcos; que está integrada por productores y productoras de cinco municipios del departamento de Sonsonate. El proyecto consiste en promover y facilitar el manejo de 90 hectáreas de cacao bajo sistemas agroforestales.

Con este tipo de sistemas participan 150 familias. Es importante mencionar que aunque el cacao comienza a dar sus primeros frutos a los 2.5 años, el productor puede en ese tiempo estar cosechando diversos cultivos como hortalizas (rábano, lechuga, berenjena, cilantro, perejil, tomate, mora, chipilín, entre otras). También como sombra temporal se pueden cosechar las musáceas, papaya, higüero, huisquil, maracuyá, entre otras. En sombra permanente se está proyectando los frutales como mango, zapote, níspero, guama, y árboles forestales que serán la sombra permanente al cultivo de cacao.

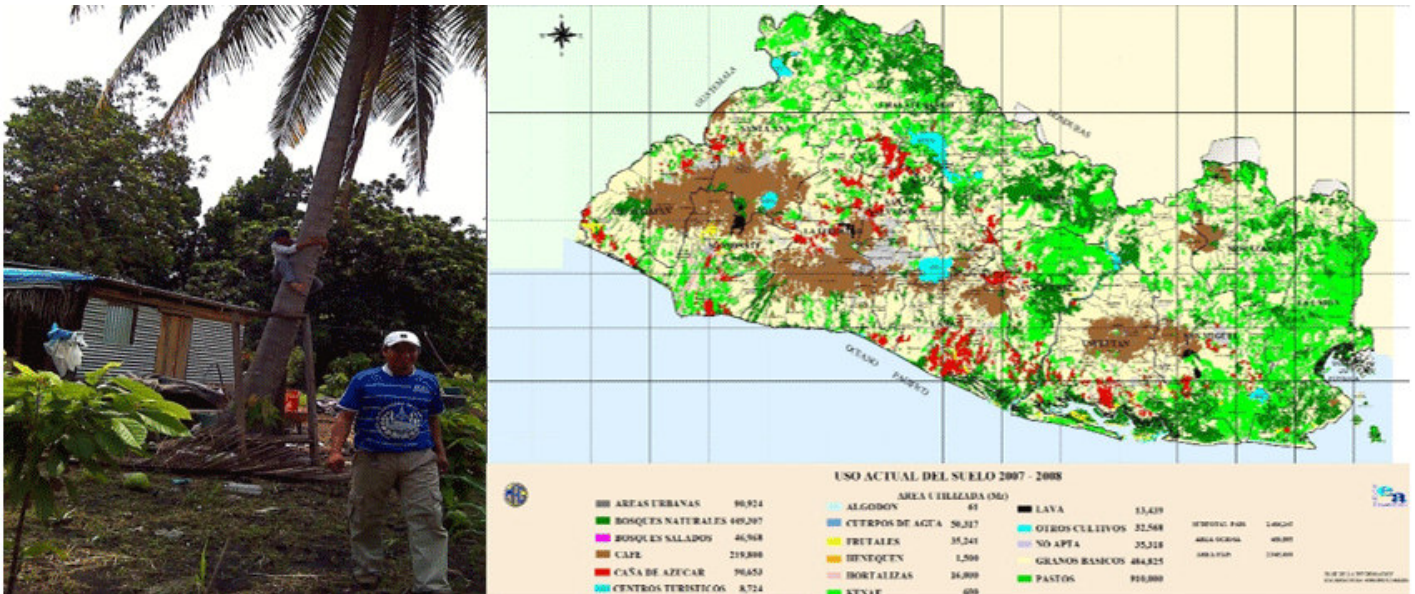
De esta manera, se está garantizando que las familias durante todo el tiempo tengan de que alimentarse y que sea una alimentación completa, con todos los nutrientes y minerales en la diversidad de un cultivo que se están bajo la producción de Sistemas Agroforestales en forma agroecológica. Además de que se asegura la alimentación, se da empleo a otras familias en la producción de plantas de cacao a nivel de vivero.

Con 50 familias donde participan las mujeres y jóvenes se transforman el cacao en diversos productos, como tablillas, caramelizados y en polvo, este producto es comercializado en los mismos municipios y en participación de diferentes ferias a nivel del país. Al procesar cacao cada familia por cada libra de cacao, obtiene una ganancia de

\$3.50 a \$4.00 dólares por libra, dinero que se emplea para necesidades básicas de las familias. Como Institución que trabajamos por mejorar la calidad de vida de las familias, sabemos que bajo este sistema podemos ayudar a superarse a muchas familias del país.

"Los sistemas SAF como una alternativa del buen vivir." Josefina Velásquez

EL CACAO EN ASOCIO CON FRUTALES UNA ALTERNATIVA PARA LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES EN LA ZONA DE LOS IZALCOS



David Rauda, FUNDESYRAM.

El señor Douglas Zelidon Morales de 58 años, del municipio de Nahulingo, departamento de Sonsonate cuenta con una parcela de cacao en sistemas agroforestales en donde tiene arreglos con frutales tales como zapote, níspero, mango variedad Haden y especies de flores que son utilizadas en floristería, pues él cuenta con un área de unos 6000 m2 en donde tiene el cacao con estos socios de frutas y flores. Con esta modalidad él está obteniendo ingresos por la venta del zapote de entre \$90.00 a \$105.00 dólares por árbol y cuenta con unos 10 árboles productivos. También el níspero le genera ingreso de unos \$70.00 a \$80.00 dólares por árbol y tiene unos 20 árboles en producción, este es el promedio que el maneja en sus registros de las ventas por los árboles.

El solo contaba con los frutales, pero hoy ya ha establecido el cacao en su parcela y en un futuro espera sacarle provecho a este cultivo, así como lo está haciendo con las zapotecas. También cuenta con una pequeña área donde tiene flores y puede vender a \$6.00 la docena a las floristerías de Sonsonate.

Su parcela está siendo manejada de forma agroecológica, en donde se está abonando con Bocashi y foliares que él y el grupo de Nahulingo están desarrollando para poder manejar el cacao, además, él comparte que está viendo buenos resultados con el manejo orgánico en el cacao, porque puede ver a los árboles empezando a florear. Don Douglas está satisfecho porque con lo que le está sacando a la parcela puede manejar al cacao, ya que cada uno de las frutales le genera ingresos, él nos enseña que hacer arreglos de cacao con frutales como sobra son una buena alternativa para generar ingreso a las familias y también aprovechar las frutas como una fuente de nutrición para la familia.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL Y SU RELACIÓN CON EL SUMINISTRO DE AGUA



Rafael Huevo, FUNDESYRAM

La seguridad Alimentaria y Nutricional se refiere a que toda persona hombre, mujer niña y niño, ya sea solo o en grupo, tenga acceso a una alimentación adecuada o a medios para obtenerla adecuadamente. El derecho a la alimentación como derecho humano básico es reconocido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos, promulgada en 1948¹. La Seguridad Alimentaria considera cuatro dimensiones: La cantidad de los alimentos es decir la disponibilidad; La accesibilidad, las personas deben tener acceso a los alimentos físicamente, a precios accesibles y en las cantidades apropiadas diariamente; La dimensión de calidad, alimentos seguros, nutritivos y de buena calidad y; El medio ambiente, los alimentos deben proporcionarse en una forma adecuada, digna y en condiciones higiénicas adecuadas para su consumo.

La disponibilidad radica en que los alimentos deben estar disponibles en cantidades suficientes, ya sea por la producción o importación, para suplir las distintas necesidades básicas como: calorías, proteínas, carbohidratos, vitaminas y grasas. Debe asegurarse el suministro en cantidades diarias en los tres tiempos.

La accesibilidad se refiere a que los alimentos deben estar disponibles en las cantidades disponibles y las épocas en que se necesitan: Los precios o condiciones que permitan que las familias puedan adquirirlos para suplir sus necesidades diarias en los tres tiempos de comida.

La calidad incluye alimentos seguros, que no hayan perdido su capacidad de aportar los nutrientes, ni tampoco provocar algún daño en la salud como producto de su consumo.

Finalmente el ambiente donde se almacenan los alimentos, la preparación e ingesta debe ser adecuado, para que al ser consumidos puedan aportar los nutrientes y ser fuente de salud. Las condiciones de consumos deben ser dignas, limpias y libres de contaminantes.

De no existir la Seguridad Alimentaria y Nutricional, se tienen consecuencias que pueden ser crónicas, provocar secuelas importantes en aspectos de desarrollo, principalmente en los niños/os. Entre las principales consecuencias se mencionan: Problemas de Salud por falta de nutrientes; Incrementa riesgo de mortalidad; Deteriora el desarrollo cognoscitivo de los niños/as; Afecta el desarrollo futuro de las personas. Por tanto, una inseguridad alimentaria tiene secuelas en la salud, económicas y sociales. La inseguridad Alimentaria se considera como un indicador de la pobreza, y además, de no superarla provoca que se reproduzca el círculo de pobreza en las generaciones posteriores.

Las causas de la Inseguridad Alimentaria son de distintos orígenes: las naturales, cuando son producidas por el clima, lluvia, sequía o el Cambio Climático. Las antropogénicas, las que se producen en el campo, exceso de plagas, enfermedades, deterioro de los suelos y el medio ambiente. Las sociales: políticas producción agrícola y derecho a la alimentación, la pobreza y; Las condiciones Económicas, mercado internacional de los productos agrícolas, las políticas económicas y su relación con la inseguridad alimentaria².

Para completar la seguridad alimentaria se debe garantizar el suministro de agua, la que interviene en forma determinante en cada una de las dimensiones de la seguridad alimentaria. El agua interviene en la disponibilidad, debe existir agua suficiente para la producción de los alimentos, ya sea en lluvia, roció o riego. Al existir déficit o exceso (inundaciones) de agua, se tiene reducción en la producción de alimentos, por lo que reduce la cantidad disponible de ellos.

El agua también afecta el acceso a los alimentos, en vista que agua es necesaria para la preparación de los mismos de tal forma que pueden ser consumidos y aprovecharse los nutrientes.

El agua interviene en la calidad de los alimentos, en vista que el agua se usa en la preparación de los alimentos, de estar contaminada puede afectar la calidad de los alimentos y ser fuente de enfermedades. Además es necesario el consumo de agua en cantidades necesarias para complementar la buena alimentación, esta se debe consumir todos los días y esta debe ser potable.

Finalmente el agua interviene en el ambiente de consumo de los alimentos. Estos deben consumirse en condiciones dignas. Debe existir higiene en los utensilios de preparación y de consumo. Además el agua se utiliza para mantener un ambiente limpio e higiénico en el hogar

Por lo anterior, se puede concluir la íntima relación entre la Seguridad Alimentaria y la disponibilidad de agua en cantidad y calidad.

Por ser las razones de la Inseguridad Alimentaria, complejas y de distinta naturaleza, hace difícil superarla. Las

acciones para asegurarla son integrales y requiere acciones en diversos campos. A nivel nacional deben contemplar medidas de monitoreo de producción agrícola y promoción de cultivos. Manejo adecuado del agua para apoyar la producción de alimentos. Algunos autores incluyen que para la atención adecuada de SAN es necesaria: Política Multisectorial, construir una nueva institucionalidad para atender la Seguridad Alimentaria. Desarrollo de ciencia y tecnología para la producción, transformación y regulación del mercado. Replantear las disfuncionalidades entre lo local, municipal, nacional y regional para hacer frente a INSAN. Construir una propuesta más allá de las fronteras, para atender aspectos ambientales dentro del marco del Cambio Climático (CC) ³

A nivel de hogares, se recomienda promoción de la producción de diversos cultivos que apoyen una buena alimentación, huertos comunales, huertos caseros, aves de traspatio y otras especies menores. Promoción de técnicas de manejo pos cosecha y de procesamiento de los excedentes.

Además debe ponerse atención de aspectos externos e internos que afectan el SAN como: Crisis alimentarias originadas por eventos naturales extremos, sequías, inundaciones y efectos del cambio climático. Crisis económicas regionales y mundiales, analizar los efectos en las economías de los países y encarecimiento de los alimentos en el mercado internacional. Tejido productivo agrícola nacional desarticulado lo que dificulta la expansión de ciertos rubros agrícolas y pecuarios. Seguridad en las zonas de producción agrícola. Incentivar la participación de los jóvenes en la agricultura para la producción de alimentos.

¹ *Seguridad Alimentaria. Un enfoque desde los Derechos Humanos. Procuraduría para la Defensa de los Derechos Humanos. 2004. El Salvador*

² *Percepciones, prácticas y cambios alrededor de la alimentación y nutrición de los costarricenses. Fernández LF et al Instituto de estudios sociales para la población. 2010. Costa Rica*

³ *La Gerencia de Políticas en seguridad Alimentaria y Nutricional. Fernández, et al. Instituto de estudios sociales para la población. 2010. Costa Rica.*



Fundación para el Desarrollo y Restauración Ambiental

CopyRight 2014 www.fundesyram.info

Redes Sociales



Información sobre cursos

fundesyramdireccion@gmail.com

Teléfono

(503) 2273-3406

Recomendaciones

[Biblioteca](#)- [videos](#) - [Boletines](#)- [capacitaciones](#)