

1. EDITORIAL, LA AGRICULTURA ORGÁNICOS MEJORAS LA ALIMENTACIÓN E INGRESOS FAMILIARES



Roberto Rodríguez Sandoval, Director FUNDESYRAM

FUNDESYRAM este año cumple veinticinco años de promover el desarrollo territorial, en los últimos 6 años ha venido desarrollando la estrategia de reconvertir las comunidades convencionales a eco comunidades, proceso dentro del cual la agricultura orgánica o agroecología juega un papel determinante.

La estrategia para la reconversión a eco comunidades, HORIZONT3000 la evaluó especialmente el desempeño e impacto que han tenido las intervenciones de FUNDESYRAM en las familias y

comunidades de la región occidental. Los resultados fueron presentados en el informe final preliminar del estudio “Evaluación de impacto de dos Intervenciones de Cooperación en el sector de Desarrollo Rural y Manejo de Recursos Naturales en Centroamérica, 2015”, realizado por Jesús Pérez et al. El estudio destaca los resultados en tres dominios de cambio, específicamente los relacionados con: (a) Cambios en la calidad de vida de las personas, (b) Cambios en la naturaleza de la participación y (c) Cambios en la sostenibilidad de las acciones; entre los principales resultados en estos dominios de cambio se pueden destacar:

a. Cambios en la calidad de vida de las personas, representan un primer logro relevante de impacto, como efecto de las intervenciones desarrolladas por FUNDESYRAM, siendo los más significativos en este primer aspecto de análisis cualitativo los relacionados con:

1. Fomento del enfoque de producción orgánica y agroecológica.
2. Cambio hacia hábitos de consumo de alimentos sanos producidos en su entorno (p. e. huertos caseros).
3. Espacios para el dialogo, el intercambio y la incidencia.
4. Mayor unidad e integración en las comunidades.
5. Fortalecimiento de capacidades a extensionistas comunitarios, emprendedores (mujeres y jóvenes) y funcionarios de organizaciones aliadas.
6. Generación y mejora de ingresos en el hogar.
7. Diversificación de rubros que aportan a la SAN de las familias.

b. Cambios en la naturaleza de la participación. Los cambios más significativos en este segundo aspecto de análisis cualitativo están relacionados con:

1. Apertura de espacios inclusivos para la participación.
2. Involucramiento e interacción en la familia y la comunidad.
3. Interacción entre actores a nivel comunitario y municipal.
4. La organización ha permitido resolver problemas en la comunidad.
5. Las demostraciones y sus resultados promueven la participación.
6. Motivación de integrarse en iniciativas de agricultura agroecológica y SAN.
7. La mejora de ingresos en la familia y el ahorro colectivo motivan la participación.

c. Cambios en la sostenibilidad de las acciones. En este tercer aspecto de análisis están relacionados con:

1. Desarrollo de capacidades para trabajar los temas de producción orgánica, nutrición y salud.
2. Rescate, generación y difusión del conocimiento local.
3. Formación de capacidades para la gestión de recursos y establecimiento de alianzas.
4. Organizaciones constituidas y debidamente inscritas.
5. Oportunidad de crecer y aportar ingresos a la familia.
6. Mayor acceso para la educación de los hijos, la promoción de valores y la armonía con el medio ambiente.
7. Creación e incidencia de la coordinadora de jóvenes (CIJOES) que aglutina ocho municipios y tres redes temáticas.
8. Implementación de prácticas sostenibles y apropiadas.
9. Apoyo según demanda de los grupos destinatarios.
10. Fortalecimiento de la participación, el desarrollo de la autoestima y los valores en las mujeres, hombres y jóvenes

En esta oportunidad dedicamos este boletín destacamos la agricultura orgánica o agroecológica, los aprendizajes, avance o aportes que están haciendo las familias a sus territorios. No dudamos que hace falta mucho por hacer, pero lo más importante es que se está en la ruta y que el proceso avanza y avanza. En estos veinticinco años decimos gracias a la participación decidida de la juventud, hombres y mujeres adultas, las organizaciones locales o nacionales, universidades, y especialmente por el apoyo que recibimos de la cooperación o solidaridad de los países, gobiernos, Unión Europea, sociedad civil de El Salvador y el mundo.

2. PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES A TRAVÉS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS SANOS



Edgardo Erazo, FUNDESYRAM

El 24 de febrero, del 2013 a la Emergencia del hospital Bloom llegó Valeria, una niña de seis meses con neumonía, pero aparte de la enfermedad respiratoria se le identificó una desnutrición moderada grado dos y una anemia profunda. La niña fue referida del San Rafael con respiración asistida, pesaba 13 libras 3 onzas, para su edad, debería llegar a las 16 libras 8 onzas.

David Durán, jefe de Residentes de Medicina del Bloom, dijo que todo niño desnutrido tiene menos defensas contra las enfermedades, esto provoca que una neumonía o una diarrea sea más delicada y que el proceso de recuperación se vuelva más lento, lo que sorprendió a los médicos fue la severidad de la anemia que le identificaron a la infante; tenía 1.7 de hemoglobina cuando debía ser de 12; fue necesario transfundirle varias unidades de sangre durante dos días. (Yamileth Cáceres nacional@eldiariodehoy.com)

De acuerdo con datos del Ministerio de Salud (MINSAL), para 2012, el dos por ciento de los niños que asisten a su control presenta algún grado de desnutrición. En cifras totales se habla de unos 382 mil niños menores de cinco años. Sin embargo, hay departamentos y municipios en el país que el porcentaje es mayor, entre ellos **Ahuachapán**, Sonsonate, Chalatenango, San Salvador y Cabañas.

En San Salvador, el porcentaje de desnutrición es del tres por ciento, en San Miguel y Chalatenango, del 2.5 por ciento; Sonsonate, 2.2 por ciento y Cabañas, del 2.1 por ciento (MINSAL, 2012).

"Como todos sabemos, a la base de un problema de desnutrición infantil están los problemas de inaccesibilidad económica, física en algunos casos, y la falta de cuidados adecuados para los niños". Según la Encuesta Nacional de Salud Familiar, la prevalencia de bajo peso para la edad pasó de 10.3

a 8.6 por ciento en los años 2002 a 2008, y en la zona rural del 13.2 al 10.2.

La implementación de formas de cultivos diversificados con prácticas amigables con el ambiente son la alternativa proporcionan los nutrientes necesarios para combatir la desnutrición y otras enfermedades que derivan de una mala alimentación en edades infantiles y prenatales.

Mencionaremos el caso de la familia Hernández del caserío que lleva el mismo nombre en el municipio de Tacuba Ahuachapán, quienes por muchos años se han dedicado al cultivo de diferentes hortalizas entre ellas las hierbas ricas en ácido fólico, hierro y minerales(mora, chipilín, cilantro).

Doña María de Hernández comenta que sus hijos y nietos ya no se enferman porque en su hogar se consumen sopas de moras, chipilín con verduras que ellos mismos producen, con técnicas orgánicas ya que hace mucho tiempo atrás que en su casa no se utilizan los venenos químicos.

“Como no alcanzamos a comernos todo lo que producimos, salgo a vender cada dos días a la semana en Ahuachapán, con ese dinero compro sal, aceite y otras necesidades que tenemos en mi casa. Qué bonito comer diferentes verduritas ya no solo come uno frijoles y tortillas.”

Una buena estrategia en las comunidades es realizar ferias de nutrición y degustación de platos alternativos y preparados en forma balanceada con las verduras que ya poseen como las tortillas con zanahoria, remolacha o chipilín que los hace más nutritivos y agradables a la vista.

3. LOS HUERTOS CASEROS NOS AYUDAN A DIVERSIFICAR LA ALIMENTACIÓN DE LA FAMILIA DE LAS COMUNIDADES RURALES



Celia Yanes, FUNDESYRAM ADT Tacuba

La desnutrición es un problema severo que afecta no solo a la población que la padece sino a la sociedad en general, cada niña o niño con desnutrición tiene menos probabilidades de ser exitoso

o exitosa en la vida, debido a que una mala nutrición durante sus primeros años de vida considerando desde su concepción hasta los cinco años, presenta como consecuencia déficit en su desarrollo físico y cognitivo, además incrementa el riesgo de muerte infantil y un frágil estado de salud durante toda la vida; esto se traducirá en bajo rendimiento escolar y en el último de los casos abandono del régimen educativo, pasando a ser un individuo improductivo en la sociedad

Según el “Estado Mundial de la Infancia 2007” de UNICEF, uno de cada cuatro niños y niñas - alrededor de 146 millones- que representa el 27% de la población de menores de cinco años, tienen peso inferior al normal. Para los niños y niñas cuya situación alimentaria es deficiente, enfermedades comunes de la infancia como la diarrea e infecciones respiratorias pueden ser fatales.

La situación nutricional de la niñez está relacionada directamente con la distribución de la riqueza en una región o país, las desigualdades económicas que existen dificultan el acceso a una alimentación balanceada para la mayoría de familias, pero la desnutrición también está vinculada con las condiciones de salubridad en la que se desarrollan la niñez y haber o no recibido lactancia materna exclusiva, estos factores determinan la situación nutricional de la infancia.

La canasta alimentaria básica en la zona rural para el mes de mayo del año 2017, tiene un costo de 134.69 dólares americanos según la DIGESTYC y el salario mínimo rural oscila entre 224 y 200 dólares americanos para este año; aparentemente el salario sería suficiente para tener una alimentación balanceada, pero la realidad en campo es que la mayoría de familias no cuentan con empleo fijo lo que implica que la alimentación es diezmada, limitándose a maíz y frijol; como alternativa ante el déficit alimentario al que enfrentan las familias del área rural, FUNDESYRAM promueve que la población cultive sus alimentos a través del establecimiento de huerto en sus patios, con ello están diversificando la dieta alimenticia y con la finalidad de frenar la desnutrición infantil propiciando el desarrollo integral de la infancia.

Leydi Faustina Galicia nos comparte su experiencia “yo vivo en la comunidad Rosario Santa Teresa, en el municipio de Tacuba tengo dos hijas y por ellas cultivo un huerto orgánico que mantengo todo el año aunque en verano es difícil porque a veces no tengo agua, pero con poquitos de la misma que uso para lavar platos lo mantengo, cuando llueve me alegro porque se pone más bonito, el espacio es poco, pero ahí lo diversifico y obtengo comida para mis hijas, lo que más les gusta son las tortitas de hojas de rábano con huevo, hemos aprendido gracias a las capacitaciones que hemos recibido que las hojas verdes tienen más vitaminas, aquí en mi huerto también tengo maíz, ejotes, güisquil, cebollín y cilantro, no solo comemos las tortillas con frijoles sino que le acompaño con verduritas, así comemos balanceado”.

4. LA EDUCACIÓN NUTRICIONAL ES NECESARIA PARA EL BUEN VIVIR EN LAS COMUNIDADES



Flor Quintanilla, FUNDESYRAM ADT Tacuba

En varias ocasiones nos enfocamos en que las familias produzcan alimentos sanos y nutritivos, sin darnos cuenta la importancia de la educación nutricional que hay que hacer en las productoras y los productores, porque es importante impulsar la educación nutricional para que la población comience a hacer un cambio en su propia alimentación.

Como parte de nuestros esfuerzos en la educación nutricional familiar, estamos empoderando a las familias en que conozcan hábitos alimenticios y promoviendo estilos de vida saludable como acción de ser personas sujetas de derechos. Es importante promover la nutrición desde sus costumbres, sin perder raíces y valores, donde se rescata los saberes y sabores ancestrales, donde la diversificación alimenticia contribuye una mejor calidad de alimentos y no solo la mejora de los ingresos familiares a través de los excedentes de sus productos.

La productora Lety Lisseth Corado, de la comunidad La Angostura, Tacuba, nos cuenta sobre su proceso de producir alimentos orgánicos. Uno de los mayores desafíos es la educación nutricional, porque los productores y productoras podemos sembrar y lo hacemos muy bien, **pero no sabemos si lo que sembramos realmente es nutritivo para mi familia**, pero gracias a la orientación que FUNDESYRAM nos está dando en el territorio he comprendido y aprendido a producir alimentos nutricionales, además nos están enseñando a cómo emplear recetas nutricionales para beneficio de nuestras familias y nos comenta que eso es muy importante y no tiene precio, por que mire yo antes no sabía hacer diferentes recetas que hoy se, además hoy sembramos plantas en forma orgánica, que yo digo estas tienen valor nutricional y me generan mis ingresos, por qué voy vendiendo y me va quedando para otras cosas de la casa, le digo no ha sido fácil entender que lo que hacemos es lo mejor para nuestra nutrición pero ya cuando yo tomo conciencia y me empodero y digo lo que yo hago es por mi bien y el de mi familia, todo se va haciendo bien para una y lo mejor es que lo

ponemos en práctica y la familia también lo va asimilando y haciendo.

5. POR UNA ALIMENTACIÓN SANA Y RECREO INFANTIL COMUNITARIO



Raúl Antonio Mendoza, FUNDESYRAM

Uno de los cambios dentro de la comunidad en la cual FUNDESYRAM tiene incidencia, es la producción de alimentos de una forma sostenible y saludable de una MANERA ORGÁNICA, sin presencia de ningún tipo de agro tóxicos; la Eco comunidad de El Cantón El Cortez, es una de las más sobresalientes en la implementación de huertos caseros y parcelas de producción diversificada, esta comunidad al igual que muchas otras ha sido una zona bastante afectada por la práctica de una agricultura convencional que va en detrimento del desarrollo de las comunidades, pero que hoy en día gracias al apoyo de FUNDESYRAM esto se está contrarrestando.

Dentro de esta comunidad existe un Centro de Bienestar Infantil (CBI) que atiende aproximadamente a 30 niños y niñas de la comunidad de 2 a 5 años, dentro de estas instalaciones se cuenta con un área de recreo para la misma diversión de los pequeños, de igual manera se ha establecido un huerto, el cual está siendo implementado por el Comité de Jóvenes de una manera conjunta y de forma solidaria, esto, para el consumo de los niños del CBI, los cultivos son aprovechados para las elaboración de alimentos saludables que permitan lograr una buena nutrición de los niños (as).

Doña Juana Franco, es una de las madres cuidadoras encargadas del CBI y que de igual manera es una de las Extensionistas Comunitarias que sobresalen en temas de mujeres, auto ahorro, producción en huertos caseros, ella comenta que es de mucho provecho y satisfacción, trabajar en la comunidad y en beneficio de la comunidad, formando cada día nuevas mentalidades en las personas, cambiando su forma de producir de una manera convencional a una manera agroecológica, como es el caso del huerto orgánico de Centro de Bienestar infantil de la comunidad El Cortez el futuro de la niñez está garantizado.

“Por una alimentación sana para los niños y niñas de las comunidades”

6. EL DESPERTAR HACIA UNA NUEVA FORMA DE PRODUCCIÓN Y DE VIDA



Wilfredo Valencia, Agricultor de Nahuizalco; Jesús Córdova Miranda y Noe Osorio, FUNDESYRAM

Wilfredo Valencia de la comunidad Anal Abajo, Nahuizalco es un agricultor que desde su infancia ha producido con agro tóxicos y fertilizantes de síntesis química. Él ha experimentado todos los daños que este tipo de agricultura produce. Con la llegada de FUNDESYRAM, a través de un proyecto financiado por la Fundación Interamericana – IAF, se está apoyando con la sensibilización, educación y capacitación sobre técnicas de producción orgánica. De igual manera se están utilizando herramientas de transferencia, tales como la experimentación, validación de la producción orgánica en parcelas demostrativas, estas con la finalidad de que sirvan de demostración a otros productores/as que es posible producir sin el paquete de agro tóxicos.

Wilfredo decidió practicar la agricultura orgánica en un 100% y su primer cultivo orgánico fue el cilantro, aun teniendo sus dudas en la aplicación de los insumos orgánicos decidió hacerlo en una terea de terreno lo que equivale a 400 m² siendo la fecha de establecimiento el 15 de mayo y a pesar de las condiciones del clima durante el mes de junio obtuvo una cosecha de la cual el 90% del cultivo fue producido sin mayor problema, se trabajó con un plan de aplicaciones de insumos orgánico en forma preventiva los cuales ayudaron a que las lluvias no afectara el delicado cultivo en época de invierno.

Los principales problemas que presentaba antes en el cultivo de cilantro eran la que nosotros llamamos como muerte por el chuqueo o podredumbre del tallo, el cual en esta nueva experiencia combatí con los microorganismos de montaña líquidos y logre parar la enfermedad a los 5 días, eso fue lo más me admiro ya que hemos utilizado productos químicos caros y sin tener esos resultados. Me llena de mucha satisfacción que con la práctica de la agricultura orgánica mi familia y yo nos estamos alejando de los venenos químicos que tanto daños nos hacen así como también es grato para nosotros llevar nuestro producto al mercado sabiendo que las personas que lo consumirán tendrán mejor salud y no comerán veneno.

Quiero compartir mi experiencia en el cultivo de Cilantro orgánico, quien manifiesta que muchos compañeros productores aledaños a su parcela lo perdieron totalmente debido a la presencia de hongos. Solo la parcela de don Wilfredo sobrevivió. El manejo que realizo consiste en la

incorporación al suelo antes de la siembra de 7 quintales de gallinaza bien descompuesta. Posterior a esto sembró y realizó aplicaciones de Microorganismos de montaña activados en dosis de 2 litros por bomba cada 8 días y Biofertilizante enriquecido con mierda de vaca, 2 litros por bomba, cada 8 días. Señala que con la producción de cilantro orgánico ha obtenido algunos beneficios, tales como no se contamina el suelo, la familia, ni los alimentos, no se presentaron enfermedades de talluelo. Además la rentabilidad económica fue mayor. Obsérvese el siguiente cuadro.

Cuadro 1. Comparación económica de producción convencional y química.

Detalle/ tarea	Producción convencional	Producción Orgánica
Costos de producción	\$200.00	\$130.00
Producción (docenas)	25	90
Precio de venta promedio/ docena	\$23.00	\$23.00
Ingreso Bruto	\$575.00	\$2,070.00
Ingreso neto	\$375.00	\$1, 940.00

El cuadro muestra claramente que los resultados económicos son superiores cuando se realiza la producción orgánica. Cabe aclarar que ya el productor planifica la siembra de tal manera que concuerda con los mejores precios cuando coseche. Según la experiencia del productor cuando ha cultivado convencionalmente las pérdidas por enfermedades son bastante elevadas, repercutiendo en una baja producción. Esta experiencia está motivando a otros productores/as a cambiar el modelo de agricultura por uno sano, la agricultura orgánica. Finalmente, el señor Wilfredo lanza un mensaje a los demás productores/as.

“Me siento muy alegre y agradecido con las bondades que el estiércol de vaca y los microorganismo de montaña líquido me ayudaron a que mi producción no se perdiera y fuera un ejemplo para los que están a mis alrededores que también cultivaron y no lograron tener buena cosecha como la mía, gracias a que logre sacar producto cuando existe mayor escasez logre un buen precio para la venta del cilantro y me siento admirado de cuando hago las cuentas y analizo los costos de los insumos orgánicos que uso en comparación de los químicos que solía usar esto permitió que obtuviera mayores ingresos para mi familia”.

«No tengamos miedo de hacer el cambio a lo orgánico»

7. USO DE BIOPREPARADOS CON PLANTAS PARA LA

PRODUCCIÓN ORGÁNICA



Israel Morales FUNDESYRAM

Hacer agricultura orgánica, es una tarea difícil debido a la falta de información técnica científica, que se pueda compartir con productores y técnicos, es posible desarrollar sistemas de producción en equilibrio con la naturaleza, no tengo duda que en unos años, se tendrá la necesidad de implementar sistemas de producción orgánicos, por diferentes razones: cambio climático, necesidades socioeconómicas, problemas de salud, pérdida de biodiversidad y la principal será respeto a la vida en todas sus expresiones. En este pequeño artículo quiero compartir la experiencia del manejo de plagas en hortalizas solamente utilizando plantas con aromas especiales y comprando lo mínimo posible, para elaborar biopreparados o repelentes.

Para el manejo de los diferentes cultivos, en la fincas de pequeños agricultores, debemos aprovechar las plantas que se encuentran en las fincas, en los espacios comunales y desde luego, es importante también sembrar plantas que tengan características especiales como un sabor amargo, un olor fuerte o un sabor picante, para que puedan ser utilizadas como repelentes; entre las especies que podemos usar para el manejo de plagas tenemos: Nim, paraíso, san Andrés, epacina, madrecaao, zacate limón, jengibre, chiles criollos, floripundia, chichicaste y otras.

Comparto estas referencias con el propósito que las personas que lean este artículo, hagan el más grande esfuerzo para probar y con seguridad se convencerán, que no tienen que invertir en ningún insecticida para manejar plagas en hortalizas.

Preparado de Nim con ajo: 5 cabezas de ajo, 3 libras de hoja y fruto de Nim, 1 galón de microorganismos y 1 galón de agua, moler los materiales y dejarlos en fermentación anaeróbica, durante 15 días, la dosis a utilizar es 0.25 litros de preparado por 1 galón de agua.

Preparado de chile con ajo: 1 libra de ajos, 0.5 libras chile, 1 galón de microorganismos y 1 galón de agua, moler los materiales y dejarlos en fermentación anaeróbica, durante 15 días, la dosis a utilizar es 50 centímetros cúbicos de preparado por 1 galón de agua.

Preparado de ajos con epacina : 10 cabezas de ajo, 5 libras de hoja y raíz de epacina, 2 galones de microorganismos y 1 galón de agua, moler los materiales y dejarlos en fermentación anaeróbica, durante 15 días, la dosis a utilizar es 125 centímetros cúbicos de preparado por 1 galón de agua.

Preparado de chile y zacate limón: 1 libras chile, 0.5 libras de hoja de chichicaste, 0.5 libras de

zacate limón, 1 libra jengibre, de 1 galón de microorganismos y 1 galón de agua, moler los materiales y dejarlos en fermentación anaeróbica, durante 15 días, la dosis a utilizar es 50 centímetros cúbicos de preparado por 1 galón de agua.

Con un plan de aplicación semanal, alternando los biopreparados antes descritos es suficiente para el manejo de plaga del follaje en hortalizas.

“La recomendación es que sembremos las plantas a utilizar, para facilitar la elaboración de los biopreparados, bajar los costos de producción, tener más alimentos para consumir o vender y ganar más”

8. HAGO LOS INSUMOS CON MATERIALES QUE TENGO Y PRODUZCO MUY BIEN



Gerardo Ovidio García y Eliseo López FUNDESYRAM.

En algunos países del mundo ya es muy común hablar de cultivos orgánicos, debido a que los pobladores saben y entienden de las bondades que tiene los productos orgánicos, también porque los mismos gobiernos crean políticas que favorecen el avance del desarrollo de tal agricultura. En El Salvador específicamente en el municipio de Tacuba, departamento de Ahuachapán, FUNDESYRAM está trabajando por desarrollar de la agricultura orgánica, con el fin de que las familias tengan un acceso a alimentos de calidad y alcancen una seguridad alimentaria y es así es cómo surge el siguiente testimonio.

Mi nombre es Gerardo Ovidio García, tengo 36 años de edad; desde que yo recuerdo mi padre me enseñó a cultivar solo de manera convencional con agro tóxicos, así que no conocía otra forma de producir, pero surgió que un amigo vecino me invitó a que durante el verano cultiváramos algo, así que me animé, y él trabaja y recibe capacitaciones por parte de FUNDESYRAM por lo cual decidió trabajar los cultivos en forma orgánica. Gracias a Dios logramos producir los cultivos y estoy admirado del resultado que obtuvimos; yo nunca habíamos cultivado en forma orgánica pero los resultados a pesar de ser el primer año fueron excelentes, en los cultivos usamos abono tipo

Bocashi, gallinaza, afrecho de zompopos y palos podridos, los incorporamos a la tierra y ya cuando estaba mojado sembramos pepino, cilantro, tomate rábano, frijol, moras, chipilín y berenjenas; yo había oído que era bueno pero nunca lo había cultivado así, hoy sé que sí se puede producir sin usar abonos químicos. En mi comunidad durante el verano no hay nada de qué trabajar y ganar un dinero, pero de lo que cultivamos vendíamos cuarenta dólares cada semana y había ciertas hortalizas para las dos familias que trabajábamos en la parcela, porque trabajamos nuestras mujeres y nuestros niños. Estoy emocionado y el otro año en el verano ya nos pusimos de acuerdo que allí vamos a cultivar otra vez.

“Las prácticas que se hacen en las parcelas permiten convencerse que no es necesario abonos químicos y venenos para producir, tener comida y vender para obtener ingresos”

9. HUERTOS CASEROS ORGÁNICOS MEJORA LA VIDA DE LAS FAMILIAS



Efraín Ortiz, FUNDESYRAM

En el cantón El Cortez del municipio de San Pedro Puxtla departamento de Ahuachapán trabajan más de 40 familias con huertos orgánicos en forma permanente y escalonada, el esfuerzo está siendo impulsado a través del proyecto de **Ecodesarrollo comunitario con seguridad alimentaria, economía inclusiva y agroecológica, desarrollado** por FUNDESYRAM en El Cortez y otras 4 comunidades del corredor Náhuatl- Pipil, gracias al apoyo de la ONG Austriaca Horizont-3000.

Las familias han sido capacitadas y sensibilizadas para que produzcan y consuman alimentos más sanos, lo que ha permitido que, gracias a este esfuerzo, en este año en la comunidad se reporte en 34 familias de la comunidad (según estudio de seguimiento del proyecto en la comunidad) un 50% de auto aprovisionamiento de alimentos agroecológicos de su canasta básica local. Los benéficos de la producción orgánica han permitido también mejorar la seguridad alimentaria de las familias de la comunidad. El consumo de alimentos orgánicos saludables está siendo utilizado también en el Centro de Bienestar Infantil CBI de la comunidad El Cortez lo que ha permitido una mejoría en la nutrición de 27 niños que se refleja principalmente en una menor incidencia de enfermedades y un aumento de peso en los niños atendidos durante este 2017.

La producción permanente de cultivos orgánicos por parte de las familias de la Ecocomunidad El Cortez entre ellos, Josebel Jiménez, Deysi Marlene García y Luis Alfonso García, nos comentan que

han facilitado la mejora de ingresos familiares hasta de \$ 25.00 diarios, gracias a la venta local de su producción, la cual es ofrecida a las familias de la comunidad en los puestos de algunos emprendimientos familiares manejados por mujeres, las ventas ambulantes y los mercados comunales que desarrollan los propios pobladores. También es importante resaltar que la comunidad está más sensibilizada y se están uniendo esfuerzo para que las familias productoras puedan proveer permanentemente de hortalizas orgánicas al centro educativo de la comunidad y así más niños/as tengan el beneficio de consumir productos saludables de alta calidad y las familias mejoren sus ingresos.

“Los huertos orgánicos traen grandes beneficio a las familias de la comunidad ya no compramos afuera las hortalizas las cultivamos y cultivamos aquí, son muchas las ventajas, las verduras que cosechamos son más ricas no son simples o resacas, son más naturales, más frescas y solo las agarramos para echárselas a nuestras comidas, son muchos los beneficios” Ángela Esperanza de León y Deysi Marlene García, mujeres productoras de la comunidad El Cortez

10. IMPACTO FAMILIAR CON LA PRODUCCIÓN SANA



Boris Andrade, FUNDESYRAM

Nosotros como familia Andrade Interiano, del municipio de Comasagua, venimos cultivando hortalizas y frutales de forma orgánica desde ya varios años, nosotros comprendimos que primero producíamos para alimentarnos de manera sana nosotros, luego fuimos dándonos cuenta de cómo lo que producíamos nos dejaba excedentes y vendíamos la producción, comenzamos sin conocer mucho, con el tiempo nos capacitamos en la elaboración de nuestros insumos orgánicos y pues nosotros elaboramos nuestros insumos y los aplicamos a los cultivos.

Nosotros como familia pertenecemos a la cooperativa de la canasta campesina de Comasagua y ahí entregamos el producto que producimos, para nosotros es de gran ayuda porque el estar asociado nos permite tener un precio justo y lo que no entregamos a la cooperativa lo comercializamos en nuestra comunidad, el objetivo es que las familias vecinas también consuman de manera nutritiva,

porque hemos comprendido que no solo nosotros debemos de alimentarnos bien, sino que las personas que nos compran obtenga lo mejor para sus familias y es así como compartimos no solo alimentos sanos, sino también formas de producir y hacer conciencia de la importancia de producir nuestros alimentos de manera limpia.

Como familia hemos sentido la mejora de los ingresos que nos permite obtener ganancias de los excedentes de la producción, además de nutrarnos mejor, no estamos dependiendo de productos externos por que los alimentos los estamos produciendo y las ganancias de la producción nos ha mejorado las condiciones de vida que como familia vivíamos.

11. LA MILPA, UN AGRO ECOSISTEMA QUE NO SE DEBE PERDER



Nelson R. Flores, FUNDESYRAM ADT Tacuba

Las técnicas utilizadas por nuestros ancestros para cultivar y obtener alimentos nutritivos, estaba basada en una agricultura no extractiva, de conservación y aunque utilizaban los recursos naturales lo hacían con sensatez. Existía una economía basada en la equidad y la inclusión; si bien el clima provocaba efectos perjudiciales sobre la agricultura, probablemente no era con la frecuencia y severidad del presente.

Las civilizaciones mayas y las mesoamericanas oriundas, produjeron alimentos basándose en un agro ecosistema de policultivos, conocido como **“Milpa”** donde se siembran tres cultivos principales el maíz (*Zea mays*), el frijol (*Phaseolus vulgaris*) y pipián o ayote (*Cucurbita spp*) aunque en otras regiones son complementados con otros cultivos. El nombre milpa deriva del náhuatl **milli**, que significa parcela sembrada, y **pan**, encima. Que se traduce como, **“lo que se siembra encima de la parcela”**.

Como alimentos, el aporte de nutrientes es diverso de estos tres cultivos, Sánchez Morales y Hernández (2014) apuntan que en el caso del maíz en grano seco, aporta a la dieta principalmente almidón (71.5%), proteínas (10.3%), grasas (4.8%), azúcares (2%) y minerales. El frijol aporta alrededor de 19% de proteínas, 4% de fibra, 3% de grasas y también minerales; el ayote aporta 2.2%

de azúcares, proteínas 0.6%, fibras 0.5%, minerales y vitaminas. Del mismo modo se pueden consumir en estado fresco (elote, pipianes, ayote tierno, frijol nuevo o en ejote, etc.), de esto existe una gran variedad de platillos ricos en nutrientes y sabores.

La milpa encierra los conocimientos, la tecnología y las prácticas agrícolas que hacen que el trabajo de la familia se convierta en productos necesarios para satisfacer sus necesidades básicas especialmente la alimenticia. Cuenca Grijalva (s.f.) menciona que además ofrece algo más que la seguridad alimentaria, al representar un importante factor que permite la cohesión social y la perpetuación de los rasgos culturales de los pueblos mesoamericanos.

La diversidad genética de las especies cultivadas, combinada con la diversidad de plantas nativas que aparecen en el terreno familiar, hacen del sistema milpa uno de los ecosistemas más ricos y complejos de la agricultura sustentable. El frijol es una leguminosa en cuyas raíces se desarrolla el *Rhizobium*, bacteria que ayuda a fijar nitrógeno en el suelo. Mientras las cucurbitáceas con su sombra y crecimiento rápido evitan el excesivo crecimiento de otras hierbas. Además crecen yerba mora, tomates criollos, chiles y ciertas flores de temporal (Izote y loroco) o plantas medicinales. También es frecuente encontrar a la orilla de las milpas, árboles frutales o maderables.

Si bien este agro eco sistema no genera productos para venta a gran escala, sino para autoconsumo familiar, por generaciones ha representado una forma de agricultura familiar que ha permitido el sustento, a lo largo de cada año. A la milpa se le considera el baluarte indispensable de la seguridad alimentaria. Cabe destacar que los alimentos de la milpa no sólo benefician a las familias, sino también a los animales que crían y luego se convierten en fuente de alimento.

Es de destacar que este sistema de cultivo también favorece el rescate de los alimentos tradicionales de El Salvador, pues es posible encontrar una gran variedad de maíces o frijoles, los cuales han formado parte de nuestra tradición gastronómica.

La interacción de una gran cantidad de especies vegetales y animales, convierte a la milpa en un ecosistema, donde se aprovechan de manera complementaria el agua, la luz solar y el suelo. En este ecosistema se favorecen interacciones ecológicas, socioculturales y productivas.

Para que el sistema milpa pueda mejorar los ingresos económicos de la familia deben buscarse estrategias que den valor agregado a los productos obtenidos. La transformación de los granos secos del policultivo a mezclas harinosas nutritivas puede realizarse en pequeñas fábricas familiares. Las prácticas orgánicas son parte del valor agregado, ya que son innovaciones que generan sustentabilidad en el sistema. Como lo menciona Bram Govaerts (2016) la milpa es “*arte y creatividad*” e insta a valorar el trabajo de las familias campesinas en este sistema agrícola. Enfatiza en que hay que integrar el valor de calidad por sobre el de cantidad, darle identidad a los productos de la milpa para que cada consumidor sepa el origen, forma de producción y forma de consumo.

12. SANTIAGO CUCHILLAS UN LUCHADOR SOCIAL DE LA VIDA Y LA AGROECOLOGÍA



Víctor Martínez, FUNDESYRAM

El siguiente es un relato vivencial de un hombre llamado Santiago Cuchillas que se ha dedicado toda su vida a ser un campesino, un luchador social, un verdadero líder. Se ha dedicado los últimos 17 años a hacer producir la tierra, de una manera distinta a como lo hacen la gran mayoría de agricultores en El Salvador. En la década de los 80 y buena parte de los 90 se hizo líder cooperativista, luchó porque muchos tuvieran su pedazo de tierra, luego a finales de los 90 con la aprobación del decreto legislativo que permitió la parcelación individual de la tierra, la cooperativa desapareció y él se quedó a vivir donde fue el antiguo casco de una Hacienda de café llamada La Leonor, ubicada donde empiezan las faldas del cerro Tigre, Cantón Plan Grande, Jurisdicción de Jucuapa, Usulután. Aunque don Santiago Cuchillas es originario del cantón Jocote Dulce, Municipio de Chinameca, San Miguel, tiene 57 años, siembra Cebollín, Tomate variedad Cubano, frijol ejotero, pipianes, chipilín y Guayaba. El año pasado don Santiago tenía más cultivos, como por ejemplo Chile, pepino, rábano berenjena, pero a raíz de un accidente que tuvo, ahora tiene pocos cultivos y que les está dando el mantenimiento con el apoyo de su esposa La Señora Juana Milagro Abrego.

Contenido de la Entrevista Realizada a Don Santiago Cuchillas

1- ¿QUE OPINIÓN LE MERECE LA AGRICULTURA ORGÁNICA?

Santiago: La Agricultura orgánica tiene 3 aspectos fundamentales:

- El cuidado de la salud de las personas
- El consumir alimentos sanos
- El cuidado y protección del medio ambiente.

Estos tres elementos deberían ser fuente de motivación para todos los agricultores del país, ya que la agricultura orgánica es la opción, es el camino no hay otra salida.

2- ¿DESDE CUANDO PRACTICA LA AGRICULTURA ORGÁNICA?

Yo practico la Agricultura Orgánica desde el año 2000, llevo 17 años aprendiendo y compartiendo con otros agricultores, me capacite por iniciativa propia y con apoyo del proyecto PROPA Oriente, financiado por la cooperación JICA y ejecutado por CENTA.

3- ¿QUE LO MOTIVO A PRACTICAR LA AGRICULTURA ORGÁNICA?

Lo que me motivo fue que yo quería tener más ingresos para mi familia, y con granos básicos no salía adelante, porque implica más trabajo, más costos económicos y cero rentabilidades, en cambio con las hortalizas se ve el dinero más rápido y para mí es más rentable. También me motivo el deseo inmenso de tener salud para y mi familia.

4- ¿COMO HA MEJORADO SU VIDA EN TÉRMINOS SOCIALES Y ECONÓMICOS EL PRACTICAR LA AGRICULTURA ORGÁNICA?

En términos de salud grandemente porque yo no me enfermo de gravedad, ni mi familia. Nos alimentamos sanamente. Porque solo aplico insumos naturales a mis cultivos. En términos económicos, lo más importante es que la agricultura Orgánica se ha convertido en mi fuente de ingreso, me ha permitido darle educación a mis hijas.

5- ¿COMO COMERCIALIZA SUS PRODUCTOS?

Yo saco mis productos al mercado de Jucuapa los días miércoles y Domingo y les hablo a los consumidores de como cultivo mis productos. La gente les gusta escuchar e informarse, ósea que yo no le vendo a intermediarios lo hago directamente.

6- ¿QUE LE RECOMENDARÍA A LOS AGRICULTORES QUE TODAVÍA NO SE ANIMAN A PRACTICAR LA AGRICULTURA ORGÁNICA?

- *En primer lugar que respetemos nuestra madre tierra. Que no la quememos que no la intoxicuemos con los agroquímicos. Ya que ella nos da de comer. Si se termina la tierra nos terminamos nosotros.*
- *Que debemos de darle también a la tierra comida, su comida es la materia orgánica. Ella siempre nos da. Y nosotros casi siempre no le regresamos nada.*
- *Y que practiquemos las técnicas agroecológicas.*

13. UNA HISTORIA EJEMPLAR DE JORGE Y ZULMA AL TRABAJAR AGRICULTURA ORGÁNICA



Carlos Mendoza, FUNDESYRAM

Comasagua municipio de la Libertad no escapa de la situación imperante en el sector rural en el país, como lo son las escasas oportunidades de trabajo y el empleo en condiciones marginales que les han impedido que esa población tenga mejores ingresos.

En este ambiente negativo, no obstante, surgen iniciativas locales de producción y consumo de alimentos orgánicos con el deseo de mejorar sus economías y calidad de alimentos.

Es de resaltar el aporte que hacen los pequeños agricultores a la alimentación de calidad a nivel comunal, mediante el manejo de los cultivos y conservación de la biodiversidad.

En Comasagua, Jorge y Zulma, acuden cada semana a entregar su hortalizas o frutas de acuerdo a un calendario de siembra y cosecha que tiene cada uno de los pequeños agricultores asociados a la Cooperativa La Canasta Campesina apoyada actualmente por SPF y en sus inicios también por FUNDESYRAM y MDS.

Su producción de hortalizas orgánicas las entrega a la Cooperativa La Canasta Campesina. Esto es una evidencia que las relaciones económicas solidarias permiten mejorar la calidad de vida de los participantes. Jorge y Zulma, donde la creatividad y el amor a la tierra han permitido desarrollar modelos de producción acordes a su situación de cambio local, pero también a partir de entender la dinámica de los mercados locales que demandan más diversidad en la producción; procesos que son de transición agroecológica.

Jorge Antonio Hernández, nos comenta “Tengo 43 años y mi esposa Zulma Esmeralda Corea de 43 años, somos originario del oriente del país departamento de Morazán emocionado de ser agricultor porque, tenemos ya 8 años de estar en Comasagua, fue allí que nos capacitaron sobre agricultura orgánica por FUNDESYRAM. Establecimos proyectos nuevos como practicar el manejo orgánico de su parcela, desde la noción de la permacultura, en un interesante proceso de intercambio de experiencias y saberes para programas de manejo múltiple de los recursos. Además de trabajar por la familia: Yo siempre he sido agricultor desde que tengo razón, conozco el campo, he desarrollado la capacidad de trabajar.

Tenemos tres hijos con mi esposa Zulma, son: Jorge David de 12 años va a sexto grado, Francisco Josué va a primer grado asisten a la escuela local de la villa de Comasagua y Keny Enríquez de dos años. Ellos expresaron su disposición a trabajar con café orgánico, ya tienen estaquillado al tres bolio y ahoyado para sembrar 500 arbolitos de café variedad Costa Rica 95 este año.

Esta transición hacia la producción orgánica, con la filosofía de manejo integrado, le ha favorecido mucho. En una oportunidad le permitió viajar a Costa Rica ´para demostrar sus habilidades de agricultor orgánico. Así se ha ido modificando el paisaje de su parcela de un lugar casi árido y sin cultivos, a un espacio diversificado y con varias obras para la captación de agua de lluvia, la conservación de suelos y uso múltiple del mismo. El control de la maleza, el laboreo del terreno o el establecimiento de la milpa lo hace manualmente. Utiliza sus propias semillas (lo endógeno). Además adiciona elementos modernos, como es la incorporación de un pequeño invernadero para la producción de tomate, chile, construcción de pozo para almacenamiento de agua (lo exógeno). En un recorrido por su finca se aprecian obras para la conservación de suelos, como son la utilización de banquetas, siembra “al tres bolillos”, cajuelas, la siembra de barreras vivas y el establecimiento de árboles frutales”.

Zulma conto su experiencia “La **experiencia en** agricultura suman nuevos conocimientos para la economía del hogar, como la siembra de hortalizas para el consumo. Recibe capacitación en preparar semilleros en bandejas, elaboración de sustratos, bocashi, microorganismos sólidos, biofertilizante, microorganismos de montaña líquido, caldos, caldo ceniza, caldo bordelés y caldo visoza. Uso de la azúcar para acidez de agua lluvia y uso de sales minerales, el anterior surge al iniciar actividades con la Cooperativa La Canasta Campesina, que les proporciona la oportunidad de

vender sus hortalizas el excedente de la hortaliza producida en casa.

El manejo lo realizamos con recursos locales para evitar depender de elementos externos, generando nuestros propios insumos y reutilizando los recursos que están disponibles en la comunidad, respetando la naturaleza y cuidando mi familia ya que su sistema de producción está mi propia casa.

Está basado del trabajo familiar, al cual además participan los niños. Esta experiencia, si bien no ocurre en todo el ámbito rural, integra muchos elementos campesinos, como es el buscar la eficiencia de los procesos mediante la optimización del esfuerzo en forma y cantidad”.

Los testimonios presentados aquí sugieren que, en el contexto de la reestructuración de la economía global, las experiencias que se desarrollan en el uso de químicos que dañan la salud en las zonas urbanas como en las rurales, representan una forma de respuesta a la economía del mercado capitalista. Esto incrementa los problemas de salud.

La Agroecología introducen formas innovadoras de alcanzar su seguridad alimentaria y salir de la exclusión social, asegura el autoabastecimiento de alimentos y participando en la construcción de movimientos alternativos. Como resultado se logra la revitalización de la comunidad y de resistir la globalización neoliberal a nivel local. Algunas son experiencias donde la forma campesina de cultivar la tierra ha sido practicada por muchos años, sin saber si su producción era orgánica o no. Al acercarse a los mercados locales orgánicos es cuando estos agricultores perciben que lo que ellos producen puede ser valorado como tal.

14. LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA DE PLÁTANO, CACAO Y HORTALIZAS MEJORA LA DIETA ALIMENTICIA DE LA FAMILIA EN COMUNIDAD SAN CHICO COMASAGUA



Rafael Huezó/ FUNDESYRAM

La comunidad San Chico es parte del grupo de comunidades que conforman Comunidades Unidas en Comasagua, están ubicadas en el sector norte del Municipio de Comasagua. Entre las familias

que conforman la comunidad San Chico se encuentra la familia Portillo García, que está compuesta por dos adultos, una joven y una niña. Karen Ivonne Portillo García es la joven de 14 años, quien estudia 8vo grado en el Centro Escolar Estados Unidos. Además de ayudar en los quehaceres de su casa, estudia y es miembros del GAAP de la comunidad San Chico.

Karen es miembros del GAAP desde 2016 y ha participado en diversas actividades que el grupo ha desarrollado. Menciona que se ha involucrado en las siguientes actividades las que desarrollan en forma orgánica: Establecimiento de un vivero de cacao (2,500 plantas); Manejo de la cámara térmica para la producción de plantas de plátano de la variedad enano (750 plantas); y el Macro túnel (60 mts²) que actualmente está cultivado con lechuga, cebollín y rábano.

¿Cuándo se le pregunto, que de todas las actividades que hace cual era la que más le gusta?, respondió que el vivero de cacao. Le pedimos que nos ampliara. Menciono que por medio de la Iniciativa de CLUSA-CACAO, a inicios del 2017, se les presento la oportunidad de establecer un vivero de plantas de cacao. Iniciaron con la preparación de la tierra, a la que le agregaron 1/3 parte de materia orgánica. Dos sacos de granza de arroz. Llenaros las bolsas y las ubicaron. Después prepararon la semilla, extrajeron la semilla de frutos maduros. Les quitaron la pulpa por medio de frotarlos en aserrín. Posteriormente las pusieron a germinar por un periodo de 3-4 días en un ambiente húmedo, hasta que germinaran las semillas. Posteriormente las sembraron en la bolsa, los primeros días las cubrieron con granza. Al brotar la planta se le quito la granza. Luego sigue el proceso de desarrollo, para lo cual le aplican agua cada 2 días y microorganismo de montaña cada 8 días (a razón de 50% microorganismos y 50% agua).

Al finalizar el periodo de 6 meses, las plantas están listas para su establecimiento en el campo. ¿Qué harán con las plantas de cacao?, la idea es sembrar una parte en las parcelas y además han recibido la oferta de compra de plantas a razón de US \$ 0.20 cada una. Estiman que al menos unas 2,000 plantas podrán venderlas, esto significa un ingreso para el grupo de US \$ 400, una valiosa recompensa por su trabajo.

Las otras actividades les genera ingresos, por ejemplo en la producción de plantas de plátano, el precio de venta es a US \$ 1.00 por planta, si logran vender 400 representa otros US \$ 400 y con el macro túnel, manifiestan que son proveedores de la Cooperativa La Canasta Campesina de Comasagua, que en promedio les ingresa US \$ 20.00 por semana por la venta de algunos de los 3 productos actualmente sembrados.

Karen manifiesta, que se siente motivada a continuar por que estas actividades, además que las mantiene ocupadas, seguido reciben capacitaciones, aprenden más y mejoran la dieta alimenticia en su casa. Y también les permite ingresos que los ahorran en el GAAP y les genera una mayor ganancia al cierre del ciclo.

15. PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS CON MANEJO ORGÁNICO



Santos Tino de Nahuizalco, Manuel Vega Tecnico de FUNDESYRAM

Mi nombre es Santos Tino. Originario de la comunidad Pushtan del municipio de Nahuizalco Departamento de Sonsonate, Soy un productor de hortalizas así como la mayoría de productores de esta comunidad, ya que aprovechamos las bondades de recursos naturales disponibles en la zona, además de las demandas que se tienen en el mercado.

Como productor estoy desarrollando mucha experiencia en el manejo de cultivos orgánicos y en estos últimos meses me estoy dedicando de manera más continua a estas prácticas, gracias al apoyo de FUNDESYRAM y sus cooperantes que financian estos esfuerzos para el desarrollo de proyectos que fomentan la Agricultura Agroecológica.

Una de las cosas que estoy tomando en serio y quiero difundir a todos y todas, es que realmente nos hemos equivocado cuando hemos pensado que con agricultura orgánica no podemos producir, yo así honestamente pensaba antes, y ahora gracias a FUNDESYRAM en lo que va de estos dos últimos dos años estoy descubriendo que eso no es realidad. En lo personal estoy trabajando mi parcela con prácticas orgánicas y estoy aprovechando los nuevos conocimientos para seguir haciendo mis propios insumos.

Mi última experiencia es una parcela de una tarea (400 m²) de terreno que he cultivado de pepino de la variedad cobra, desde el principio mi motivación fue hacerlo totalmente orgánico en este sentido me he dedicado a preparar los insumos necesarios y los resultados que estoy obteniendo son muy aceptables.

Ya que con un tratamiento que he realizado de manera preventiva estoy obteniendo respuesta a la llegada de enfermedades, incluso en momentos de fenómenos naturales como los huracanes, esta una planta muy susceptible pero ha logrado sobrevivir y estoy cosechando muchos y buenos frutos.

Además, quiero referirme a un producto casero que es un foliar que me gustaría que la gente conozca, lo haga y lo aplique en sus cultivos y me refiero al **"FOLIAR DE ZAPOTE"**, si lo quiere aprender a usar envíe un correo a Manuel Vega (mananhorganico@gmail.com) y le mandamos a

decir cómo se prepara o puede ver como se preparan otros foliares como el de mango en la página web de FUNDESYRAM www.fundesyram.info.

Según investigaciones que he realizado el Zapote contiene mucho potasio y al fermentarlo lo podemos tener disponible para ser aplicado en cualquier clase de cultivo o según la necesidad de las plantas. A mí me da excelentes resultados siempre tengo disponible además de otros productos como caldos y otros fermentos que utilizo en mi producción; esta condición me favorece ya que no invierto mucho en los insumos para el manejo de los cultivos y si comparo un manejo tradicional con un manejo orgánico en esta tarea de cultivo de pepino puedo calcular que me estoy ahorrando por lo menos unos \$ 75.00 dólares en otros insumos químicos que usaba antes en el ciclo de producción y estoy obteniendo productos de alta calidad para el consumo de mi hogar y mi negocio.

16. MANEJO DE RASTROJOS: ACTIVIDAD QUE SE INTERRELACIONA CON PRÁCTICAS DE AGRICULTURA ORGÁNICA, PARA HACER UNA AGRICULTURA MÁS SALUDABLE Y SOSTENIBLE.



Francisco Elvir Rodríguez FUNDESYRAM

Cuando se piensa en agricultura orgánica, es necesario reconocer que son varios los elementos que se interrelacionan para poder realizar una agricultura sostenible y que sea amigable con el medio ambiente.

Cuando se considera facilitar el desarrollo de la agricultura orgánica en una finca se debe tomando muy en cuenta la utilización de materiales que se encuentran aledaños a nuestras fincas, ya que de esta forma estaremos procurando hacerla desde su inicio económicamente accesible para cualquiera que se decida practicarla.

Toda proceso de agricultura orgánica que se realice en campo o en las unidades productivas agrícolas no tendrá excelente resultados sin la ejecución de un plan para la conservación de los recursos como el suelo, el agua, la flora y la fauna, que en estas se conjugan para poder dar los

frutos esperados por los productores/as que los manejan.

Basados en estas aseveraciones se menciona por parte de los productores/as que participan en el Proyecto de restauración de ecosistemas y paisajes que FUNDESYRAM desarrolla en la zona de San Pedro Puxtla y San Francisco Menéndez, que están convencidos que es necesario manejar los rastrojos, ya sea carrileandolos en curvas a nivel, incorporándolos directamente al suelo o esparciéndolos sobre la superficie del mismo, ya que a la vez que sirven como reductores de la velocidad del agua lluvia evitando la escorrentía y por ende la erosión del suelo; también cuando estos se descomponen, enriquecen el suelo, devolviéndole los nutrientes que en un momento a estos cultivos les sirvieron para dar sus propios frutos.

El manejo de rastrojos es una práctica ancestral, considerada de las más sencillas de llevar a cabo ya que no es necesario invertir dinero para obtener los materiales, hace perfectamente la labor de cosecha y siembra de agua, mejora la textura del suelo, mejora las condiciones de la vida microbiológica del suelo y aumentando los niveles nutricionales de este.

Sin la consideración de este tipo de acciones, estaremos cayendo en la problemática que contempla; que de nada serviría proporcionar al suelo los mejores elementos nutritivos y de mejoramiento del suelo mediante el uso de insumos orgánicos, si no tratamos de conservarlos con técnicas de conservación de suelos y agua, técnicas sencillas y baratas como el manejo de los rastrojos; mejor aún si incorporamos a los sistemas de producción técnicas de Agroforestería.

17. LOS HUERTOS ORGÁNICOS COMO MEDIO DE PRODUCCIÓN ALIMENTICIO Y MEJORA DE LA ECONOMÍA FAMILIAR



Nelly Rodríguez, El carrizal Santo Domingo de Guzmán, Claudia Azucena Sánchez, FUNDESYRAM

La práctica de la agricultura convencional que actualmente se desarrolla en las comunidades rurales de El Salvador ha creado una producción de alimentos con una alta dependencia de insumos químicos externos, que además de afectar la nutrición de las familias por el consumo directo e indirecto de los productos químicos, también afecta el equilibrio ambiental.

En este margen y tomando en cuenta el concepto de soberanía alimentaria definido por la FAO que define esta como la facultad de cada pueblo para definir sus propias políticas agrarias y alimentarias de acuerdo a objetivos de desarrollo sostenible y seguridad alimentaria; la cual incide en la importancia del modo de producción de los alimentos y su origen, al igual que la relación que tiene la importación de alimentos baratos en el debilitamiento de producción y población agraria locales.

FUNDESYRAM promueve el establecimiento de huertos caseros y es así como en la comunidad El Carrizal del municipio de Santo Domingo de Guzmán, departamento de Sonsonate, quienes al igual que otras comunidades de intervención están en el proceso de cambio donde se busca que estas construyan la soberanía alimentaria perdida en la actualidad como es la autonomía en la producción de alimentos.

En esta comunidad una de las iniciativas es la creación de huertos orgánicos familiares; como es el caso de la productora Nelly Ramírez, quien ha logrado establecer su huerto en un pequeño patio de su vivienda donde produce diversidad de hortalizas y hierbas aromáticas para el consumo su familia, esta diversidad de hortalizas y verduras no solo favorecen una alimentación de calidad, si no también estos huertos aportan mejoras económicas a las familias a través de la venta del excedente en la comunidad (cosecha y plantas). También con el establecimiento de los huertos se promueve el recicle y reutilización de algunos desechos inorgánicos, como lo es en este caso, en el cual se ha promovido el uso de botellas para hacer camas de siembra y maceteros.

Con esta metodología la señora Nelly, busca el logro de su soberanía alimentaria familiar, implementando su propio medio de producción y obtención de alimentos con calidad final del producto alimenticio.

18. CAPACITANDO JÓVENES PARA EL MEJORAMIENTO DE SU ALIMENTACIÓN A TRAVÉS DE CULTIVOS ORGÁNICOS EN HUERTOS CASEROS



Bianca Wulz, FUNDESYRAM con Rafael Antonio Contreras Hernández, Presidente de la CIJOES

El tema de nutrición a nivel de El Salvador es un tema preocupante. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (PAO y la Organización Panamericana de Salud (OPS) la obesidad y el sobrepeso han aumentado en la zona América Latina.

En El Salvador, 31,8% de mujeres adultas, 19,2% de hombres adultos sufren de obesidad y 16,6% de

niños y niñas están afectados/as de sobrepeso u obesidad según los resultados de FESAL 2008 y MICS 2014. (salud.gob.sv). Al mismo tiempo tres de cada diez niños y niñas en zonas rurales sufren de desnutrición crónica y con estos niños y niñas sus familias enteras (laprensagrafica.com/2017/01/20)

En el 2016 la producción de maíz aumentó a casi 5 millones de quintales, frijoles a 2,9 millones de quintales y la producción de frutas y hortalizas incrementaron a 2 millones de quintales. (salud.gob.sv) La alimentación básica de los y las salvadoreños y salvadoreñas consiste de maíz, frijoles y muchas veces esta combinado con arroz y productos lácticos. Esta forma de alimentación explica la causa del sobrepeso tanto como la de malnutrición, por lo tanto, que la forma más común de alimentarse es comer carbohidratos. (salud.gob.sv), si una persona consume muchos carbohidratos sube su peso corporal, si una persona consume solamente pocos carbohidratos sufre de desnutrición. En ambas formas se puede hablar de malnutrición. Balancear los alimentos con las vitaminas y minerales necesarias los cuales podemos sacar de las hortalizas y frutas puede balancear nuestra alimentación.

Tener un huerto casero con hortalizas y frutas producidas orgánicamente puede disminuir la malnutrición de toda la familia y además los productos cultivados son de alto beneficio porque mejoran la seguridad alimentaria, la nutrición, la salud, la seguridad económica y ayuda en rescatar los saberes ancestrales que existen entre la familia y las comunidades.

En un proyecto de FUNDESYRAM financiada por FIDA en conjunto con la Coordinadora Intersectorial de la Juventud del Occidente de El Salvador (CIJOES), los jóvenes aprenden a través de un diplomado en Agroecología como crear un huerto casero y producir sus propios alimentos.

“La agroecología es más que una técnica para la producción de nuestros alimentos orgánicos o para rescatar nuestra tierra es más que un medio de vida saludable para las familias, para nuestras comunidades y nuestro país, como jóvenes tenemos el futuro de nuestro planeta en nuestras manos” dice el presidente de la CIJOES Rafael Antonio Contreras Hernández. Él es uno de los y las 40 Jóvenes que están participando en el diplomado promoviendo la agricultura orgánica para mejorar la seguridad alimentaria y los ingresos de sus familias.

“En la ciudad de Nahuizalco se están capacitando a Jóvenes de los municipios de Tacuba, Ahuachapán, Apaneca, Guaymango, Santo Domingo de Guzmán, San Pedro Puxtla y Nahuizalco en diferentes técnicas agroecológicas para el manejo de cultivos en forma orgánica en la Escuela Agroecológica llamada Nunantal - MADRE TIERRA - y mi deber como Presidente de la Coordinadora Intersectorial de la Juventud del Occidente de El Salvador (CIJOES) es concientizar a nuevos jóvenes para apoderarnos de la agroecología como un medio de vida.”

19. LA ESCUELA AGROECOLÓGICA NUNANTAL DE NAHUIZALCO Y LA CULTURA DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS ORGÁNICOS



Juan Antonio Ruíz Benítez, FUNDESYRAM

En el municipio de Nahuizalco se ha creado la Escuela de Agroecología NUNANTAL (Madre Tierra), esfuerzo que impulsa la Fundación para el Desarrollo Socioeconómico y Restauración Ambiental – FUNDESYRAM, con el objetivo de formar promotores y promotoras de la producción agrícola sin agroquímicos, y motivar a la población sobre la elección racional para el consumo de productos saludables, que con esfuerzo y amor por la naturaleza, producen productores y productoras que han decidido renunciar a la agricultura convencional (la que hace uso de químicos que pone en peligro la salud de las personas).

En esta primera etapa del trabajo de la Escuela NUNANTAL participan 40 jóvenes de ambos sexos del Occidente de El Salvador, quienes han adquirido y practican los principios naturales de la agroecología a través del método aprender-haciendo-enseñando, es decir, que cada participante en la Escuela, regresa a su comunidad y establece en el hogar su parcela o pequeño huerto para la producción de hortalizas, hierbas aromáticas y plantas con valor nutricional, conocimiento que comparte con otros miembros de la comunidad.

La formación sistemática (aprender - haciendo – enseñando) de jóvenes en el tema de agroecología con aplicación práctica y beneficios directos para jóvenes promueve un mayor involucramiento a la acción colectiva, con una un despertar de la conciencia de la protección del medioambiente y del consumo de alimentos sanos, por lo que, se convierte en una estrategia para avanzar con éxito en la promoción de la agroecología desde el hogar hacia la comunidad.

Lo anterior ha demostrado que los jóvenes son sensible al desastre ecológico cuando se apropian de los conocimientos de la agroecología, y unen esfuerzos para impulsar una visión compartida que da coherencia al trabajo de los jóvenes en el territorio, lo que facilita la gestión de recursos y la coordinación interinstitucional, siendo lo más importante, el hecho que lo jóvenes encuentran un tema que les permite aumentar las relaciones sociales positivas que benefician a la familia y a la comunidad en general.

“La gestión del conocimiento que hacen los jóvenes cuando comporten los conocimientos de la agroecología en las comunidades permite avanzar en el posicionamiento del consumo de productos saludables, lo que se convierte en un factor de motivación para los productores y productoras que hacen uso de insumos orgánicos”.

20. UNA INTERESANTE EXPERIENCIA EN AGRICULTURA URBANA, HUERTO BENDICIÓN DE DIOS EN LA CIUDAD DE AHUACHAPÁN



Álvaro Garcíaguirre, FUNDESYRAM

Un grupo de mujeres emprendedoras organizadas en la Asociación de mujeres emprendedoras de Ahuachapán Bendición de Dios (AMEABED), habían iniciado un proceso de trabajo en establecimiento de huertos orgánicos urbanos y habían trabajado en desarrollar un huerto en la colonia El Progreso de la ciudad de Ahuachapán, pero en el año 2015 a raíz de que el propietario del terreno decidió ya no cedérselos surgió la idea de buscar un lugar más céntrico en donde continuar la promoción y práctica de la agricultura orgánica urbana, es así como se encuentra la posibilidad de habilitar un terreno situado en la colonia El Nopal, 9ª calle poniente, el cual al momento de iniciar las actividades de establecimiento del huerto el área se encontraba en abandono y era el lugar donde la comunidad botaba desechos, no tenía ninguna protección e incluso pasaba una vereda que las personas habían hecho para acortar el camino.

Desde ese momento se inició un proceso arduo de transformación de las condiciones del terreno para destinarlo como huerto, aparte de eliminar todos los desechos inorgánicos y ripio existente había que mejorar la fertilidad del suelo el cual era extremadamente barrialoso, cercarlo hasta transformarlo en un huerto demostrativo urbano, proceso que ha sido llevado a cabo por dos personas que están permanentemente proporcionándole el manejo en el área de agricultura y una persona que se encarga de desarrollar la venta de comida típica preparada. En total 3 personas, Ena Santos, Roxana Yamileth Santos y Delfina García, a quienes se les debe la transformación del huerto demostrativo.

Es el huerto demostrativo de la AMEABED, desde donde se impulsa la promoción, fomento y desarrollo de los demás huertos de la asociación a través de la agricultura orgánica urbana y el consumo sano de alimentos, actualmente en la Asociación se cuenta con 10 familias con huertos

establecidos y hay todo un trabajo de expansión en las colonias Getsemaní, Santa Rosa y San Nicolás, donde se está iniciando el establecimiento de 10 huertos más, en el área de producción se trabaja con hombres y jóvenes también, dando prioridad a las mujeres.

Además, el huerto Bendición de Dios funciona como centro de elaboración de insumos orgánicos para el grupo, lugar para realizar capacitaciones e intercambios de experiencias y centro de producción de plantines, semillas y plantas ornamentales.

El huerto es un área de 20 x 20 m (400 m²) en ese espacio se tiene una pequeña bodega y una tienda para la venta de los productos del huerto y la comida elaborada, dentro del área útil para los cultivos se tienen permanentemente más de 20 especies diferentes tipos de hortalizas como repollo, brócoli, Tomate, chile dulce, picante, coliflor, pepino, hierbas aromáticas, etc. y otras especies de plantas ornamentales.

Para la implementación del huerto han recibido apoyo tanto técnico como económico en materiales, semillas e insumos por parte de FUNDESYRAM a través de los diferentes proyectos desarrollados y que han sido financiados por la cooperación Austriaca como HORIZONT 3000, Proyecto BSI de Asociación de mujeres, y actualmente con proyecto de fomento a la agricultura orgánica y consumo sano de alimentos financiado por Unión Europea y HORIZONT 3000.

En el huerto se llevan registros de todas las ventas de productos que se ofrecen. De los ingresos obtenidos se paga agua, arrendamiento del terreno e impuestos municipales.

Se comercializa la producción a nivel la comunidad y a través de las ferias especialmente las que realiza la municipalidad, que son de seguridad alimentaria y nutricional que son cada fin de semana, rubros que comercializan son la comida elaborada, en el área agrícola la venta de la producción orgánica, venta de insumos orgánicos, venta de plantines de hortalizas y plantas ornamentales, se cuenta con un promedio de 15 a 20 clientes permanentes, en el emprendimiento se obtiene un ingreso de entre \$75.00 y \$100.00 semanales. La promoción se realiza a través de las redes sociales Facebook page, como huerto orgánico Ameabed Por este medio se han logrado clientes fuera y dentro del municipio.

Dificultades encontradas que limitan su desarrollo entre las más grandes podemos mencionar,

- ✓ Limitaciones económicas o falta de financiamiento para poder desarrollarse o mejorar los procesos.
- ✓ El espacio físico donde desarrollan la agricultura orgánica no es propio.
- ✓ La distancia grande entre los huertos de los miembros de la Asociación.
- ✓ Los espacios muy pequeños donde se desarrolla la producción.
- ✓ No se ha podido lograr apoyo de la municipalidad a la fecha.

Las proyecciones que como Huerto Bendición de Dios tienen son:

- ✓ Lograr tener un terreno de mayor tamaño propio de la Asociación.
- ✓ Lograr el escalonamiento de la producción en su totalidad.
- ✓ Evaluar y definir los cultivos con más demanda y adaptación para producción en áreas mayores y escalonar.

21. ASOCIACION DE PRODUCTORES Y SU PROCESO DE RECONVERSION DE LA AGRICULTURA CONVENCIONAL A ORGANICA



Hugo Mata, FUNDESYRAM

En el distrito de riego de Nueva Concepción, Chalatenango existe desde los años 70 cuando una ley que permitió construir el distrito de riego, este distrito fue entregado a muchos pobladores del municipio en pequeñas parcelas desde 4 a 5 manzanas, desde ese tiempo este distrito ha sido cultivado con cultivos anuales principalmente el arroz ya que son tierras con mucha arcilla, sabana de morrales.

Desde hace 20 años también nace la Asociación de Regantes de Atiocoyo Norte, ARAN , con su sede en el cantón Santa Rosa en el municipio de Nueva Concepción, y desde hace unos 10 años comenzó algún grado de diversificación con la construcción de estanques piscícolas donde se produce principalmente tilapias, así también se introdujo el cultivo de piña y plátano; pero ARAN viene haciendo cambios en los cultivos, ahora están promoviendo la siembra de árboles frutales entre ellos guayaba, mango, entre otros.

Y recientemente se incorporaron al proyecto Fomento a la Agricultura Orgánica que es ejecutado por FUNDESYRAM en coordinación con el Movimiento de Agricultura Orgánica de El Salvador – MAOES, y HORIZONT3000 y financiado por la Unión Europea, DKA-Austria, Cooperación Austriaca para el Desarrollo y BSI; con este apoyo ARAN ha optado por promover la agricultura orgánica, en la sede de ARAN se imparten las capacitaciones orgánicas a un grupo amplio de organizaciones integradas al proyecto, y ya se han establecido las primeras parcela de frutas organicas.

22. CULTIVOS ORGÁNICOS Y LAS MEJORAS EN LA ALIMENTACIÓN E INGRESOS DE LAS FAMILIAS



Pedro Matamoros, FUNDESYRAM

FUNDESYRAM en el afán de promover el desarrollo socioeconómico de las comunidades y promoción de tecnologías amigables con el medio ambiente, promueve el establecimiento de fincas agroecológicas como un concepto integrado en el manejo de cultivos orgánicos y tecnologías ancestrales. Se implementa la utilización de extractos de plantas como repelentes de plagas, la diversificación, rotación de cultivos e incorporación de rastrojos al suelo para mantener manteniendo el equilibrio en el agroecosistema explotado por el hombre así también se contribuye a la no contaminación del medio ambiente.

Luis Alfonso García productor de hortalizas orgánicas de la comunidad El Cortez, San Pedro Puxtla; manifiesta (Yo antes producía hortalizas de forma convencional utilizaba agroquímicos con tal de sacar un poquito de producción, esto con el tiempo se va poniendo más caro los venenos y el producto barato en el mercado.

Yo veía que aquí a la comunidad la visitaba un ingeniero de FUNDESYRAM y me gusta involucrarme en los proyectos, fui a unas capacitaciones y empecé a poner en práctica lo que ellos enseñan las capacitaciones; como la elaboración de insumos orgánicos. Dije voy a probar y probé en pocas matas de tomate con todos los insumos que hicimos, me dio resultado y seguí haciendo en cada vez más área hasta que ahora en toda la parcela tengo integrado diferentes tecnologías que me han enseñado.

Hago los insumos orgánicos, incorporo rastrojos y uso semillas criollas o acriollarla, antes sacaba solo para los gastos ahora vendo Las hortalizas en el mercado, eso, si yo hago los insumos, aun así, poniendo mi mano de obra para hacer los insumos tengo ganancia.

“En un principio cuesta, pero aun así los costos para producir bajan poco a poco, por otra parte, se venden los insumos que uno hace a otros que quieren probar o no les queda el tiempo de hacerlos, eso genera más ingresos para nosotros que hacemos agricultura orgánica”