



BOLETIN CAMINO AL DESARROLLO

Boletín FUNDESYRAM, edición N° 91 | Octubre, 2018

1. EDITORIAL, SEMILLAS PROPIAS: LA COLUMNA VERTEBRAL DE LA SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA



Roberto Rodríguez Sandoval/ Director FUNDESYRAM

En una sistematización realizada por HORIZONT3000 y FUNDESYRAM, a la cual se le denominó: “Fomento del manejo de semillas criollas en sistemas de producción agroecológica en seis comunidades de Puxtla y Tacuba en el periodo 2009-2014” se determinó lo siguiente:

Los valores que guían la práctica de las semillas en FUNDESYRAM

- a. Salud y cuidado.** “El amor, primeramente. Quiero vivir bien y quiero vivir bastante; y por el amor a los niños, no quiero que se contaminen”. “Viene a ayudar a los niños para que se desarrollen mejor”. “Los niños se desarrollan mejor”
- b. independencia.** “Dependemos de nosotros mismos para sembrar semilla criolla”.
- c. Tradición y cultura.** “Con esta semilla nos alimentó nuestro padre, el valor es que era de la comunidad”.
- d. Ventajas productivas.** “Dejamos de consumir químico porque no necesita veneno para cosechar”. “Quiero que la tierra siga produciendo”.

Lecciones aprendidas de la sistematización

- La promoción del manejo de semilla criolla, ha tenido una importante aceptación por estar relacionada con tradición ancestral. En el territorio y por las ventajas ya señaladas en los factores facilitadores.
- Aún muchas familias no logran un tránsito total en el uso de semillas criollas con manejo orgánico.

-Aún mantienen sistemas mixtos (cultivan una parte de semillas criolla con abonos orgánicos y otra con abonos químicos).

-Varios factores no colaboran para el tránsito a una integración general de semillas criollas con agricultura orgánica: i) La duda sobre el éxito en los resultados, ii) Búsqueda de respuesta a necesidades inmediatas vs. transformaciones de más largo plazo, iii) Las políticas de gobierno con sus paquetes de semilla híbrida e insumos químicos, iv) La presión social que desmoviliza la conciencia de cambio, v) Un factor identificado es la falta de propiedad de la tierra.

-Impactos en el Saber cómo Cambiar: Los esfuerzos, la intensidad y la calidad de la asistencia técnica brindada por FUNDESYRAM a productores/productoras con un enfoque de integración familiar ha sido acertado.

-Aprovechar las ventajas comparativas del territorio por sus condiciones agroecológicas, presencia de tradiciones ancestrales, valores comunitarios enraizados en los antecedentes indígenas para incrementar conciencia y Deseo de Cambio.

Los efectos del cambio climático, vs, las ventajas de las semillas criollas son también una ventaja que a ser aprovechada para el fomento de la agricultura orgánica.

-Retos para mejorar y ampliar conocimientos, capacidades técnicas y mejorar acceso a materiales e insumos orgánicos. Las y los productores han mencionado, en esta línea, la “necesidad de más formación continua, acompañado de asistencia continua, y promoción comunitaria”.

-Fomentar mejores técnicas en la producción de semillas. Trabajar en mejoramiento de semilla para superar los problemas de calidad actual y sistematizar los ensayos o experimentación campesina. Hace falta una estrategia para promover y estimular la autoestima de las y los productores para compartir los resultados de los ensayos que por su propia iniciativa realizan.

-Crear mercados orientados al consumo, obtener precios preferenciales y fomentar el consumo de productos orgánico en el ámbito comunitario, municipal y nacional.

-Identificar al porcentaje de productores/as que han asumido el cambio y mostrar sus éxitos productivos, técnicos, económicos y los cambios que sus familias están teniendo en la nutrición y salud. Hacer giras, videos, y aprovechar los sonidos locales para mostrar a productoras y productores exitosos en agricultura orgánica y manejo de semillas criollas.

-Hacer alianzas con el Ministerio de Salud para hacer encuestas comparativas entre productores que han asumido la agricultura orgánica y los que aún no, mostrando y divulgando datos sobre los diferentes efectos de estas.

-Las mujeres tienen un importante nivel de conocimientos y manejo de las semillas criollas, particularmente de maíz y frijol, y hortalizas con insumos orgánicos. Con el proceso de capacitación han adquirido capacidades.

-Visibilizar más el papel que juegan las mujeres en la agricultura orgánica, revalorizar su papel y sus conocimientos no solo en el manejo de técnicas agroecológicas y manejo de semillas criollas sino también el papel que juegan en la seguridad alimentaria. Promover programas radiales y videos donde las mujeres muestran sus conocimientos sobre las propiedades nutricionales de las semillas criollas. Fomentar intercambios de mujeres con otros países donde existen redes de mujeres trabajando con semillas criollas.

-Desarrollar una estrategia de divulgación que muestre más ampliamente las ventajas de la semilla criolla con cualidades orgánicas, para la salud, para la tierra, para la economía familiar y para enfrentar el cambio

climático. Mostrar los cambios con datos y cifras.

-Fomentar una reflexión más amplia entre la solución a las necesidades con formas de responder que estén relacionadas con valores como las raíces ancestrales, los valores comunitarios, la identidad con la tierra, la naturaleza y la salud personal y social.

Algunos testimonios

“Agarrar experiencia de lo que otro sabe, demostrar que se puede trabajar orgánico en la parcela, se dan cuenta que sí se puede, comparaciones de lo químico y lo orgánico”. Taller de sistematización con productores y productoras, Tacuba, abril 2015.

“En el intercambio de semillas hemos visto experiencia de otros productores y allí cambiamos por tener algo diferente que no hay en el lugar” Noé Sigüenza R. Extensionista comunitario. El Carmen 1, Guaymango, Ahuachapán, abril 2015

“Es buenísimo, intercambiamos semillas, yo doy lo que tengo y recibo lo que no tengo”. “ Permite que no se pierda la semilla, porque los que no tenemos las recuperamos de otras comunidades, intercambiamos sobre cómo se siembra”. Taller de sistematización con productores y productoras, San Pedro Puxtla, abril 2015.

Hasta ahora las y los productores “han hecho selección de semilla de calidad”, sin embargo, “nos falta fomentar la parte de producción tal vez con mejores técnicas. Cuando no hay contaminación de otra semilla hay algunos que han logrado hacerlo con selección de semilla de calidad, no enferma. Les da mejor rendimiento y hoy tienen semilla de excelente calidad. Lo venden en su misma comunidad, ejemplo: frijol negro en Tacuba, frijol de vara en Puxtla. En Guaymango, maíz y maicillo”. Entrevista con Equipo técnico de FUNDESYRAM, abril 2015.

Los bancos de semillas permiten “conservar las semillas, intercambiar con otros y motivar su cultivo”; “en diciembre, enero y febrero recogemos y en el mes de mayo compartimos”; “cada productor da al banco a su voluntad”. Aportes de productores/as en talleres de sistematización en San Pedro Tacuba

2. HABLEMOS DE SEMILLAS NATIVAS Y CRIOLLAS



Yolanda Elizabeth Gámez y Ricardo Quintanilla, Red Agroecológica de la Región Central.

Las semillas nativas son aquellas que de por siempre existieron en nuestras tierras y las semillas criollas

son aquellas que en alguna época fueron introducidas a nuestras tierras y se adaptaron con mucha facilidad. Podemos decir que la columna vertebral de la soberanía alimentaria, son estas semillas.

En esta oportunidad vamos a tratar el tema de las semillas nativas y criollas, a partir de nuestra experiencia.

Somos Ricardo y Yolanda, una pareja que nos une aparte del amor que sentimos el uno por el otro, el trabajo que desarrollamos conjuntamente en la parcela y el jardín de nuestra casa.

Somos miembros de la Red Agroecológica de El Salvador, la cual está siendo apoyada en su proceso de formación y consolidación por la Fundación para el Desarrollo Socioeconómico y Restauración Ambiental “FUNDESYRAM”. Somos sinceros en hacer del conocimiento de quienes lean este artículo, que antes de ser apoyado por FUNDESYRAM, estábamos cuesta arriba, porque ya sabíamos producir en forma orgánica, pero nos faltaba la presentación de los productos y las técnicas de comercialización, ahora sí sentimos que ya vamos avanzado, ya que en las diferentes actividades que monta la Red Agroecológica, nosotros participamos activamente en: capacitaciones, foros, ferias, etc. y en cada actividad de las antes mencionadas, andamos nuestros productos para su comercialización. También formamos parte de una organización llamada: Asociación de productores y productoras unidos por la agricultura orgánica de Chalatenango, y es precisamente a través de dicha Asociación que participamos en la Red Agroecológica de El Salvador.

En APUASCH, cuando se nos da la oportunidad, compartimos nuestras experiencias para la promoción de las semillas nativas de las plantas que cultivamos.

Bueno, tenemos la suerte de contar con una parcela en la cual hoy en día nos dedicamos a la producción en sistema totalmente orgánico; tan es así, que no tenemos una bomba para fumigar los cultivos. Además, uno de los criterios es que en nuestra parcela no entran plantas ni híbridas, ni mucho menos transgénicas “ni regaladas, aunque nos pagaran por sembrarlas”

Como trabajamos: “nuestra fuente de energía es la energía solar, a través de la generación de biomasa para alimentar al bendito suelo”

1. En los primeros años que empezamos a trabajar, aplicamos en todos los cultivos estiércol de ganado y ceniza de madera; también empezamos a dejar estratégicamente distribuidos en el terreno, algunos árboles de poda, entre los que se destacan: Madre cacao (*Gliricidia sepium*) Caulote (*Guazuma ulmifolia*) Leucaena (*Leucana leucocephala*) Nim (*Azadirachta indica*) entre otros. Estos árboles nos producen la biomasa que necesitan los seres vivos que viven en el suelo para alimentarse y de esta forma logramos hoy en día la fertilidad natural del suelo. “Si una planta está sembrada en un suelo vivo, esta planta produce frutos en abundancia y se defiende así misma de plagas y enfermedades”.
2. Entre las especies nativas y criolla que utilizamos para procesar y convertir en: micro dosis, cápsulas, sazoador, harina de Sagú, cremas faciales y medicinales, tenemos:
 - 2.1. Chaya (*Cnidocolus chayamansa*, *multilobus* y *aconitifolia*), esta planta es de cultura maya, por lo que está bien adaptada y ya comprobamos su resistencia a las sequías que hemos vivido en los últimos años. También responde a la demanda nutricional de nuestra gente. De ella hacemos: microdosis y forma parte de nuestro sazoador orgánico nutricional. También la utilizamos en sopas, pupusas y refrescos para nuestra familia.
 - 2.2. Cúrcuma (*cúrcuma longa*) de la familia de las zingiberáceas, es una planta anual, la tenemos bajo los árboles con una sombra de aproximadamente 60% de sol. Y 40% de sombra. Está sembrada en forma asociada con el sagú, al cual le protege contra la taltuza, que por cierto es un pequeño mamífero del género *Ortogoromis* y que se alimenta de tubérculos suculentos.

La Cúrcuma nos sirve como materia prima para la elaboración de: Cápsulas, microdosis Sazonador y material para elaborar champú medicado para perros. Este champú a base de cúrcuma y nim, también controla piojos en humanos.

2.3. Jengibre (*Zingiber officinale*). También el jengibre lo tenemos asociado con el Sagú y la Cúrcuma. Es anual, y por estar bajo sombra da una excelente calidad. Esta planta la procesamos y la convertimos en polvo fino y por supuesto forma parte de la fórmula del sazónador. También la hacemos en forma de microdosis.

2.4. Sagú (*Marantha arundinacea*) es un tubérculo de color blanco, es anual, originario de América, posiblemente de Guatemala o del Orinoco. Del sagú se extrae una harina, la cual se puede utilizar de diferentes formas, depende del objetivo. Por ejemplo, para fortalecer la flora intestinal, se prepara en forma de atol. Para picadas de insectos como avispas y alacranes, se usa en forma de emplasto. Es altamente nutritivo y de uso terapéutico, para personas convalecientes, señoras embarazadas (provee ácido fólico) para alimentación de niños que no tienen acceso a leche materna.

2.5. También tenemos algunas otras plantas como el oreganón (*Plectranthus amboinicus*), *Kalanchoe Pinnata*, *Kalanchoe deigremontiana* y *kalanchoe gastonis*. Entre otras.

“Si les interesa conocer más sobre estas plantas nativas y criollas que hemos tratado en el presente escrito, por favor háganlo saber a FUNDESYRAM y nosotros con gusto profundizaremos, a partir de nuestra experiencia. Yolanda Elizabeth Gámez y Ricardo Quintanilla. A mucho orgullo, miembros de la Red Agroecológica de El Salvador”

3. LAS SEMILLAS CRIOLLAS PARA LA CONTINUIDAD DE LA AGRICULTURA SOSTENIBLE, DE FORMA DIGNA Y SOBERANA



Nelson Roberto Flores, FUNDESYRAM/Micro región Tacuba.

Como semillas criollas no sólo deben considerarse los granos, lo son también las diversas plantas, flores, árboles nativos, frutas, hierbas y animales. Esta multiplicidad de especies que se encuentran en la naturaleza, útiles en la alimentación de los seres humanos y los animales; han sido cuidadas, mejoradas y preservadas a lo largo del tiempo, pasando de padres a hijos, de generación en generación. De acuerdo a cada especie alimenticia, cada pueblo o comunidad desarrolla sus hábitos alimentarios y los incorporó en su cultura. Semillas criollas son las semillas cuidadas y mejoradas bajo el dominio de las comunidades, en especial las rurales. Son resultado de la evolución de la naturaleza y del trabajo de agricultores

comprometidos, por ello existen en abundancia en la naturaleza.

Son indiscutibles las consecuencias nocivas del modelo agropecuario dependiente, dirigido al monocultivo e impuesto para ejercer el control en toda la cadena productiva, comenzando por la semilla seguida por la manipulación comercial de los demás insumos requeridos en el proceso. Donde se instituyó la revolución verde, también se devastó la estructura productiva de los agricultores en pequeña escala, eliminándose la base para su auto sustentación.

Muchos de los pequeños agricultores abandonaron la producción de subsistencia, creyendo que con la producción de monocultivos llegaría más dinero y podrían comprar todo lo que su familia necesitara, incluyendo la comida. Esto, los llevo a cambiar sus hábitos de alimentación, dejando de lado los productos naturales y consumiendo alimentos procesados muchos de manera inapropiada. Con el tiempo, el dinero empezó a escasear y no alcanzo para pagar ni el costo de la producción del propio monocultivo. Fue entonces que el pequeño agricultor pasó a trabajar para las agroindustrias, afectándose la subsistencia familiar, en especial lo referido a la alimentación.

Población creciente de agricultores y agricultoras comprometidos, con mucha sapiencia se oponen al paquete tecnológico que acompaña a la agricultura convencional (fertilizantes de síntesis química y agrotóxicos) así como a las semillas transgénicas. Esta sabiduría y resistencia es admirable y debe ser replicada, y es acá donde toma importancia la agroecología que unida a dicha resistencia debe insistentemente buscar que las semillas criollas, sean un camino para alcanzar la soberanía alimentaria. La sostenibilidad y continuidad de la agroecología, tal y como se concibe fuerte, autónoma, dinámica y diversificada, dependerá de la capacidad del agricultor o agricultora de desaprender y aprehender, a producir sus alimentos con semillas criollas. Existe una relación simbiótica entre esa continuidad y esa capacidad, considerándose que las semillas criollas dependen de los productores agropecuarios y ellos mismos dependen de las semillas criollas, lo que viene a garantizar la continuidad de esta forma limpia de producir alimentos.

Cada semilla es un legado de nuestros antepasados y debe cuidarse para las generaciones futuras. Es algo de gran valor para nosotros; y por eso, deben ser protegidas para el servicio de toda la humanidad. Debe ocurrir otro cambio a la inversa en la cultura productiva campesina y en los hábitos de alimentación de la población; las estrategias deben ser nuevamente de almacenamiento no de mercantilización, es decir, producir lo que se precisa comer. Deben preservarse como patrimonio genético de gran valor, todo material criollo como semillas, variedades y razas de animales; además de fortalecerse las técnicas de manejo de los recursos naturales como el suelo y el agua con los conocimientos ancestrales muy necesarios para el nuevo salto cualitativo y cuantitativo de la agricultura como fuente de producción sostenible de alimentos.

Semilla criolla es vida y patrimonio de los pueblos. Son portadoras de sabiduría milenaria, experiencia, cultura, mística y biodiversidad

4. EL RESCATE DE SEMILLAS CRIOLLAS O NATIVAS ES UNA RESPONSABILIDAD SOCIAL, ECONÓMICA, CULTURAL Y AMBIENTAL ES EL DESAFÍO DE TODOS LOS SECTORES DE LA POBLACIÓN



Juan Antonio Ruíz-Técnico de FUNDESYRAM

FUNDESYRAM, ha sido una de las organizaciones de El Salvador que ha venido trabajando con productores y productoras durante más de diez años por el rescate de las semillas criollas o nativas, como una estrategia fundamental para la seguridad y soberanía alimentaria de las familias de las áreas rurales. Esfuerzo que se impulsa a través de las gestiones y ejecución de proyectos que son apoyados por la cooperación internacional como la Unión Europea, Cooperación Austriaca para el Desarrollo, HORIZONT3000, DKA Austria, Manos Unidas, BSIN Innsbruck -Austria, y la Fundación Interamericana (IAF) entre otras.

Las comunidades ancestrales y las poblaciones que han adquirido conciencia, comprenden que realizar acciones para rescatar las semillas nativas, es garantizar la supervivencia y bienestar familiar para tener una alimentación sana y que se garantice permanentemente el sustento familiar.

Se reconoce que las semillas nativas son el patrimonio de los pueblos, que ha sido producto del trabajo de muchas generaciones de productoras y productores agrícola, que han adaptado, conservado, mejorado, reproducido, e intercambiado desde tiempos inmemoriales, las diferentes variedades de semillas para que, a través de ellas la vida se siga gestando y provea alimentos sanos y nutritivos a las presentes y futuras generaciones.

En ese sentido, se vuelve importante que se promuevan acciones en todas las comunidades para almacenar, conservar y mantener semillas criollas, de tal manera que las y los agricultores puedan disponer de ellas en el momento justo cuando las necesitan, sin necesidad de depender del mercado convencional, además, se logra generar vínculos importantes entre las comunidades, ya que como se ha demostrado a través de los proyectos que ejecuta FUNDESYRAM, se promueven ferias de semillas nativas que permite los intercambios socioculturales que trasciendan en la mejora de la calidad de vida de las familias.

A pesar de la importancia y beneficios que genera el rescate de semillas nativas, se requiere de una mayor responsabilidad social, económica, cultural y ambiental, principalmente de Universidades y demás instituciones educativas para acompañar con investigación a las y los productores que resguardan las semillas nativas; así también, es importante promover políticas locales que permita la asignación de

recursos para establecer espacios con las condiciones adecuadas para asegurar las mayores cantidades y variedades de semillas nativas, así como también, los mecanismos que aseguren la sostenibilidad. De igual manera, se requiere del involucramiento de las instituciones públicas y privadas para la recuperación de la biodiversidad; lo que implica, hacer cumplir las normativas ambientales que están contribuyendo a disminuir el deterioro y pérdida de las especies nativas; principalmente, el uso excesivo de agroquímicos y la sustitución de las semillas.

Acompañar con acciones concretas a productoras y productores en el rescate de las semillas nativas, es una responsabilidad de todas y todos, pasando de las ideas a la acción, de los discursos a los hechos.

5. IMPORTANCIA DEL RESCATE Y CONSERVACION DE LAS SEMILLAS, PARA DEJARLAS EN LAS MANOS CAMPESINAS



Álvaro Alberto Garcíaguirre – FUNDESYRAM.

La semilla ha venido acompañando a la humanidad desde sus primeros pasos evolutivos, cuando el hombre era nómada, la semilla ya era parte importante de su base alimenticia y posterior a ello con el descubrimiento de la agricultura, el hombre pasa a ser sedentario y es a través de la semilla que logra, ese cambio tan trascendental en la vida, es a partir de ahí hace 10,000 años que inicia un proceso de domesticación de las especies de plantas y animales silvestres, a plantas cultivadas, e inicia también un proceso de fitomejoramiento de las especies, la cual se da por observación y experimentación constante, llegando a desarrollar plantas de un tronco común o especie común a otras especies nuevas ejemplo de esto de una *Brassica olerácea* (especie silvestre) desarrollar la familia de las crucíferas (repollo, brócoli, coli rábano, col de Bruselas etc.) algo similar desarrollaron los Mayas con el maíz de una planta silvestre El Teosinte, logran desarrollar la planta de maíz y luego a través de la polinización y mejoramiento natural e inducido desarrollaron miles de variedades.

Nuestros ancestros de forma estratégica y con tanto ahínco, cuidaban las semillas nativas ya que sabían de la gran importancia de las semillas, llegándolas a considerar deidades a las que habría que rendirles veneración.

Con la mal llamada revolución verde se introdujeron los paquetes tecnológicos, los cuales uno de los tres pilares en que se basa son las semillas manipuladas genéticamente en un laboratorio, se impuso desde esa época una campaña de denigración y de restarle importancia a las semillas autóctonas y acriolladas, desmereciendo su valor para darle a la semilla híbrida un valor económico como forma de lucro y aparecieron las patentes y derechos de propiedad de las empresas transnacionales y el robo del conocimiento, así poco a poco se ha venido perdiendo lo que tanto trabajo y dedicación costó a las generaciones ancestrales, erosionando ese conocimiento y diversidad genética, perdiéndose muchas

variedades ya desarrolladas, volviendo al campesino dependiente de las semillas manipuladas, de los agrotóxicos y los campos de monocultivos, dando como resultado campesinos sumidos en la miseria, enfermos como nuestro ecosistema. La ambición de las empresas mercantilistas no parece tener límites, hoy se están promoviendo las semillas genéticamente manipuladas (transgénicas) y los gobiernos como serviles a esas políticas, también hacen el juego y donan paquetes con semillas envenenadas.

Por eso hoy más que nunca, es necesario sensibilizar rescatar y capacitar a los productores/as para que primeramente hagamos un trabajo de identificación de las semillas nativas y acriolladas, que aun sobre viven y quienes las poseen, rescatarlas y reproducirlas para luego masificar su producción, ya que las semillas son subversivas, son las balas de resistencia que tiene el campesino y entre más semillas tengan los agricultores/as y más practiquen la agricultura orgánica, más resistencia habrá y lograremos la tan ansiada seguridad y soberanía alimentaria.

Para esto se deberá desarrollar estrategias para rescatar y promover las semillas nativas y acriolladas mediante:

1 – Realización de campañas de sensibilización y promoción a todo nivel, principalmente en reuniones comunitarias en los centros escolares con los docentes y alumnos.

2- Eventos de intercambio de experiencias y semillas, elaborar un plan de acción en el cual se desarrollen actividades, con grupos de productores y consumidor como: giras de intercambio, ferias de intercambio, bendición de las semillas, degustaciones de platillos, ferias de logros etc.

3-Establecimiento de bancos o santuarios de semillas campesinas, promover en los campesinos que cada familia tenga un lugar donde se resguarde las semillas y una parcela donde producir esas semillas, ya sea como material vegetativo o semillas propiamente dichas.

Podemos rescatar el conocimiento ancestral y conservar las semillas en diferentes depósitos, en los que se conservará de mejor manera podemos usar: tecomates, recipientes de barro, morros, tarros etc., eso sí se deberá de identificar cada deposito con el nombre de la semilla especie y variedad, fecha de cosecha etc. Antes hay que curar las semillas para guardarlas, para eso hay muchos métodos naturales que son rescate del conocimiento ancestral.

¡Por eso les invitamos a todas y todos los productores /as, a que nos unamos contra aquellos que nos quieren quitar nuestra herencia, nuestro presente y nuestro futuro!

¡Por eso, la mejor resistencia son las semillas campesinas y la agricultura orgánica en manos campesinas!

¡Las semillas son el principio y fin de la sostenibilidad!

6. SIMIENTE ESPECIAL: LOS POLLOS DE TRASPATIO O INDIOS



Martha Marina López, Tacuba y Eliseo López - FUNDESYRAM.

La preservación de las semillas en muchas ocasiones se vuelve costosa mentalmente en las comunidades, debido al bombardeo de los productos industriales; pero existen variedades que ya por siglos se siguen reproduciendo en las comunidades de Tacuba. Las semillas nativas también son consideradas las especies menores que tienen los/las productoras en sus comunidades, entre ellas las aves, algunos lo llaman aves de traspatio, pero más comúnmente se conoce como “pollos o gallinas indias”. Doña Martha nos cuenta, hace más de diez años se nos enfermaban de granos, soco, y cuando llegaba la peste se nos morían todos, a todas las familias de la comunidad.

Cuadro comparativo del trabajo con aves desde que FUNDESYRAM nos ha estado capacitando.

Antes	Hoy
De una manada de pollos de doce solo unos cuatro se nos crecían.	De los 34 que tengo, ni uno se ha muerto, quizá podría morir uno.
Solo la gallina se encargaba de cuidarlos.	Se los quito al nacer y los encierro y los cuido como bebe.
No preveníamos nada.	Procuró que solo ellos coman y beban para que los adultos no los contaminen y los vacuno.
Comían solo maíz, maicillo y lo que la gallina les conseguía en el monte.	Les doy concentrado comercial dos semanas y luego les doy del concentrado artesanal que yo elaboro.
No lo veíamos como un rubro que nos dejara ingresos económicos.	Los cuido lo más que puedo porque me dan dinero, trabajo y comida.
Antes no vendía solo me alcanzaban para el consumo.	Seguido me llegan a preguntar si tengo pollos. (Es mi emprendimiento)

Al poner en práctica las técnicas que hemos aprendido con FUNDESYRAM, tenemos buenos resultados y más porque son semillas nativas, en este caso hablamos de aves.

¿Cómo aprendió ese manejo y que le motivó? De las capacitaciones y las giran a otros lugares. No necesito gran espacio para tenerlos (es una Jaula). De la venta, el dinero lo he ocupado para que estudie mi hijo y comprar otras cosas del hogar, las vecinas se admiran como los cuido a veces vienen a preguntar si tengo para venderles, pero no traen el dinero y cuando vuelven lo primero que hacen es ir a ver dónde los tengo y me dicen ¿y los pollos? Ya los vendí, les digo, ¡vaya no logre!, contestan. En otras ocasiones tengo y no viene nadie, pero si aviso, no más de tres días necesito para venderlos todos, los vendemos de 4 semanas y cada uno se vende a un precio de \$2.00 a \$2.50 dólares o más, depende del tamaño que tenga también.

“Las vecinas se admiran como los cuido. No necesito gran trabajo y espacio para tenerlos”

7. LAS CASAS DE SEMILLAS PARA EL RESCATE, MEJORAMIENTO Y REPRODUCCIÓN DE LAS SEMILLAS NATIVAS EN EL OCCIDENTE DE EL SALVADOR



Familia Jiménez Mártir, San Pedro Puxtla y Efraín Ortiz Cerritos, FUNDESYRAM.

Preservación y mejoramiento de semillas nativas en las casas de semillas. El fomento de variedades mejoradas de monocultivos, el crecimiento demográfico de la población, los desastres naturales como sequías, huracanes, inundaciones etc., ocasionan grandes pérdidas de la diversidad genética de las semillas nativas de nuestros pueblos. Es por esto que FUNDESYRAM, bajo la estrategia de Ecomunidades y con el apoyo de HORIZONT3000, desarrolla en 5 comunidades del occidente de El Salvador el proyecto de Ecodesarrollo Comunitario, en el cual se ha fomentado el establecimiento de las “casas de semillas nativas”.

¿Qué es un Banco de Semillas Nativas o Casa de Semillas?

El Banco o Casa de Semillas Criollas, es un lugar manejado por productores/as donde guardan y almacenan las semillas criollas o nativas después de secas y seleccionadas. Las familias productoras de las comunidades, guardan sus semillas en el banco de semillas y la retiran a la hora de realizar un nuevo cultivo. Es un espacio de trueque de semillas entre las familias del lugar y con familias de otros caseríos, cantones y departamentos del país. La casa de semillas nativas implica rescatar, producir para regenerar permanentemente la semilla, la recolección secado y almacenamiento. El banco de semillas favorece el rescate y el almacenamiento de las variedades locales. Cada familia que produce es una guardiana de estas semillas.

El objetivo de la casa de semillas nativas o criollas es: Dotar a los productores y productoras de un mecanismo que les permita rescatar, preservar, mejorar y autoabastecerse de semillas nativas para incrementar la producción de alimentos de buena calidad. La importancia de los bancos de semillas radica en que: Mantienen la biodiversidad, al seleccionar y potenciar variedades locales que han sido probadas por los productores y productoras; reduce los costos de producción, se generan cuando el productor/a no necesita comprar semillas para cada siembra; promueve la participación de la familia y de la comunidades; se conservan variedades locales más resistentes o tolerantes a plagas y enfermedades, y a las condiciones climatológicas y mantienen la seguridad y soberanía alimentaria de las comunidades, al no depender de semillas externas para la siembras y obtener alimentos de calidad.

Los factores claves que han facilitado el desarrollo de las Casas de Semillas están:

1. Participación activa de las familias campesinas en la toma de decisiones.
2. Solidaridad campesina.
3. Uso de recursos locales de forma racional.
4. Intercambio Campesino.
5. Experimentación campesina.
6. Enfoque agroecológico en la producción.

Existe en cada comunidad uno a dos bancos o casa de semillas nativas el cual es manejado por los propios productores, de acuerdo a sus necesidades y reglas preestablecidas por la comunidad. En la mayoría de las casas de semillas, existen también lugares donde se preservan la semilla dentro de la finca o parcela y así garantizar la regeneración y calidad de la semilla nativa manejada en forma agroecológica.

8. RED COMUNITARIA DE CUIDADORES DE SEMILLAS CRIOLLAS, NATIVAS Y ACRIOLLADAS - GARANTÍA DE LA SOSTENIBILIDAD DE LA VIDA



José Jesús Córdova Miranda – FUNDESYRAM.

Desde hace muchísimos años, se viene divulgando un pensamiento **“Es simple sin agricultura no hay comida”**, sin embargo, considero oportuno modificarlo y decir con toda certeza **“Sin semillas no hay agricultura, y sin ella no hay comida”**.

Hace al menos unas dos décadas donde se empezó a hablar sobre la necesidad de establecer **“casas de semillas, bancos de semillas, santuarios de semillas, resguardos de semillas, entre otros”**. Su nombre

depende muchas veces del país. Basados en la experiencia de muchos años en esta temática es que proponemos que paralelo a los bancos de semillas se cree en cada comunidad la **“Red comunitaria de cuidadores de semillas criollas” RCCSC** (CORMI, 2018), la cual sirva de sustento a los bancos o casas de semillas, las cuales vengan a hacer como el punto de encuentro de todas las semillas que se encuentran en la comunidad.

La **RCCSC**, es el método natural que los productores/as de las comunidades han utilizado durante 100 años para salvaguardar sus semillas, son cuidadores natos; muchas veces la semilla que cuidan es la herencia que sus padres les dejó, pero a él también se los había heredado sus padres. Esto hace interesante valorizar esta manera de trabajar, ya que también conserva los métodos ancestrales de guardar la semilla.

En tal sentido no pueden existir bancos de semillas sino se potencia a los cuidadores/as de semillas. Consideramos que el apoyo fundamental para ellos es fortalecerles en sus conocimientos, a través de capacitaciones, giras de intercambio y la valorización de su semilla que han cuidado por tantos años.

En el siguiente esquema se muestran los pasos y/o componentes necesarios para el establecimiento de un sistema de valorización, conservación de semillas criollas.

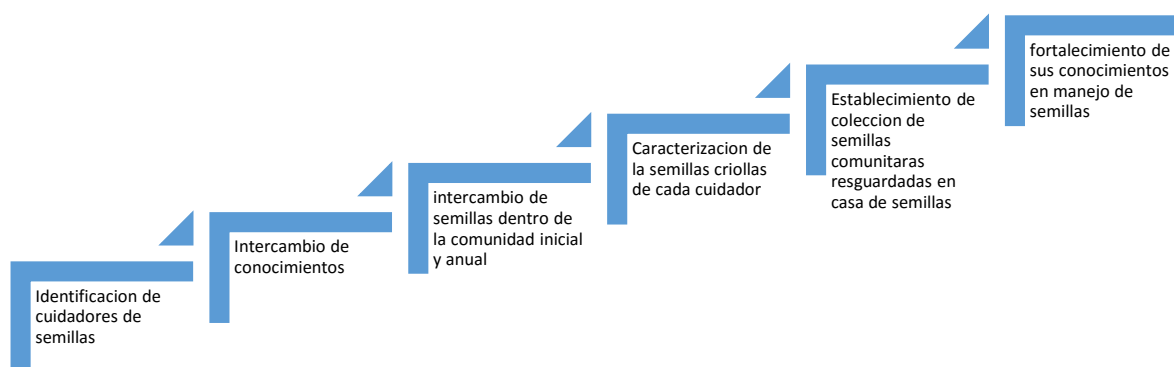


Figura 1. Pasos para establecimiento de la Red comunitaria de cuidadores/as de semillas criollas, nativas y acriollas.

El planteamiento organizativo dentro de la comunidad, consiste en identificar a los cuidadores/as de las semillas; son ellos quienes seguirán cuidándolas, con la ventaja que ellos no dependen de proyectos porque es algo que siempre lo ha venido haciendo, respetando sus maneras de cuidarla sin violentar sus procesos.

Con el objetivo que se tenga un mapa, o muestrario de semilla que fácilmente los demás productores/as sepan a quien buscar si quieren realizar un trueque o comprar semillas para su siembra, se plantea la necesidad de tener lo que comúnmente se le denomina la casa de semillas. Este podrá ser un espacio físico o incluso una caja de colección.



Figura 2. Organización de la Red Comunitaria de Cuidadores de Semillas Criollas

“Respetar los procesos y los conocimientos ancestrales de los cuidadores de semillas nativas, criollas y acriolladas, se convierte en una garantía de sostenibilidad real. Mientras menos los actores externos intervengamos en las comunidades, escuchemos más a los productores y potenciemos sus conocimientos, mayor será la sostenibilidad y el resguardo de la vida “La Semilla”. CORMI, 2018.

“La mejor estrategia que un productor/a o campesino/a puede implementar es tener asegurada su alimentación y la manera más adecuada de hacerlo es tener dentro de su poder semillas que por muchos años ha observado que resisten condiciones adversas. Esto es clave y urge hacerlo”. CORMI, 2017.

9. EXPERIENCIA DE PRODUCCIÓN DE SEMILLA CRIOLLAS CON MATERIALES VEGETATIVOS



Israel Morales, FUNDESYRAM.

Iniciar un proceso de producción agroecológica de hortalizas, tiene la dificultad que no se dispone de semillas adecuadas o adaptadas a las fincas locales, casi siempre se compran las semillas que distribuyen las casas comerciales; por lo general estas semillas están acostumbradas a recibir un paquete tecnológico convencional, razón por la cual no se obtiene una buena producción, esta realidad no permite a los productores/as, avanzar en la producción de hortalizas agroecológicas.

Para apoyar y tener una alternativa en cuando a la disponibilidad de semillas de hortalizas, FUNDESYRAM y el Centro Divina Providencia, ha iniciado al trabajar en una prueba piloto, que consiste en el acriollamiento de semillas a partir de los materiales comerciales, la práctica se hace con de la compra de semillas de hortalizas en las casas comerciales, manejadas con técnicas agroecológicas y seleccionar frutos y lotes de platas para que desarrollen su influencia.

Le experiencia es exitosa, porque ya estamos ahorrando en la compra de semillas, no es una tarea fácil en cuando al tiempo, las semillas inician acriollarse hasta la tercera generación, es decir tendrá que hacerse tres siembras, y luego ya tenemos las primeras semillas criollas.

Actualmente estamos trabajando con los principales cultivos comerciales: chile, tomate, pepino, cilantros, berenjena, ejotes, frijol, maíz y lechugas, por ser los cultivos que pueden desarrollar buena producción y floración en las condiciones ambientales, la finca está ubicada a 750 metros sobre el nivel del mar, en estas condiciones plantas como el rábano, repollo, acelga, apio, brócoli, coliflor, se dificulta la floración, porque requieren, condiciones de mayor altura. Aunque técnicamente es viable ya se ha demostrado en otras regiones del país.

Además del manejo del cultivo, es necesario capacitarse en los métodos de selección, extracción y almacenamiento de semillas, esta práctica la estamos llevando a cabo, enseñando a hombres y mujeres, para que se organicen en el establecimiento pequeñas casas de semillas criollas de hortalizas.

Comparto está experiencia para animar a técnicos, productores/as, estudiantes y otras personas, para que adopten, la práctica de producción de semillas criollas de hortalizas, para independizarnos de las grandes empresas comercializadoras de semillas.

10. EXPERIENCIAS DE PRODUCCIÓN CON SEMILLAS CRIOLLAS EN DIFERENTES FASES DE LUNAS EN NAHUIZALCO, SONSONATE



Adalberto Pérez Tino, Pushtan Norte, Nahuizalco y Víctor Tepas- FUNDESYRAM.

Para darle vida y seguimiento a nuestras semillas criollas de la cual contamos con una enorme biodiversidad en la zona de Nahuizalco, les mencionaremos de algunas variedades nativas con las que trabajan en nuestra humilde comunidad que gracias a FUNDESYRAM, se están cultivando de manera orgánica.

Joaquín Hernández, nos explica gracias a la experiencia con diferentes variedades de maíz, que la mejor fecha de siembra según fase de luna y según a experiencia de nuestros abuelos es “el Once de Luna” es decir 4 días antes de luna llena para que la planta de maíz sea gruesa, fuerte, resistente y que se logre obtener las mejores mazorcas tanto para comer como para sacar semilla y entre las variedades de maíz se puede mencionar: Capulín, Negro, Veracruz, Amarillo y Dulce entre otros.

David Antonio Shull, nos explica su experiencia con yuca, lo cual la mejor fase de luna para la siembra es en Cuarto Creciente y solo se puede mencionar dos variedades la que se cosecha en un periodo entre 6 y 8 meses que se le conoce como la yuca de papa y es blanca y tenemos la yuca colorada o roja que se cosecha a los 12 meses es decir al año.

José Francisco Sánchez, nos explica sobre su experiencia con el frijol y nos dice que, para el frijol de milpa, el frijol rojo o guaguachito el gandul o alverja, se recomienda sembrar en fase de luna de cuarto creciente, para que la mata sea pequeña y buena para cosechar.

Adalberto Pérez Tino, nos comenta que, para el cebollín solo hay dos variedades y que estos responden muy bien su siembra en diferentes fases de luna y existe el cebollín de tallo corto y bulbo pequeño y el de tallo grande y bulbo grande que se cosechan a los tres meses.

Ángel Amadeo Sánchez, nos dice que un cultivo de importancia económica y nativo es el Chipilín y en Nahuizalco, solo tenemos una variedad que se cosecha a los 45 días y cabe mencionar que nuestras cosechas abastecen las necesidades de nuestras familias en sus exquisitos platos de comida diaria y los productores logran abastecer mercados agroecológicos de nuestro querido Nahuizalco.

Lo mejor de todo esto es que cosechamos de manera orgánica y nos alimentamos de manera saludable, y vivimos sanos y estamos y continuamos la lucha en nuestras comunidades para que se sumen más productores orgánicos, que se sientan empoderados y convencidos que la agricultura agroecológica es vivir con un estilo de vida mejor en todo ámbito, se siembra orgánico para cosechar orgánico y alimentarse muy saludable.

“Desde que FUNDESYRAM llegó a nuestra comunidad, ha dado un giro diferente a nuestra forma de cultivar y cosechar, producimos alimentos más nutritivos y saludables” Adalberto Pérez Tino.

11. CARACTERÍSTICAS Y DATOS SOBRE EL MANEJO DEL MAÍZ CRUCERO



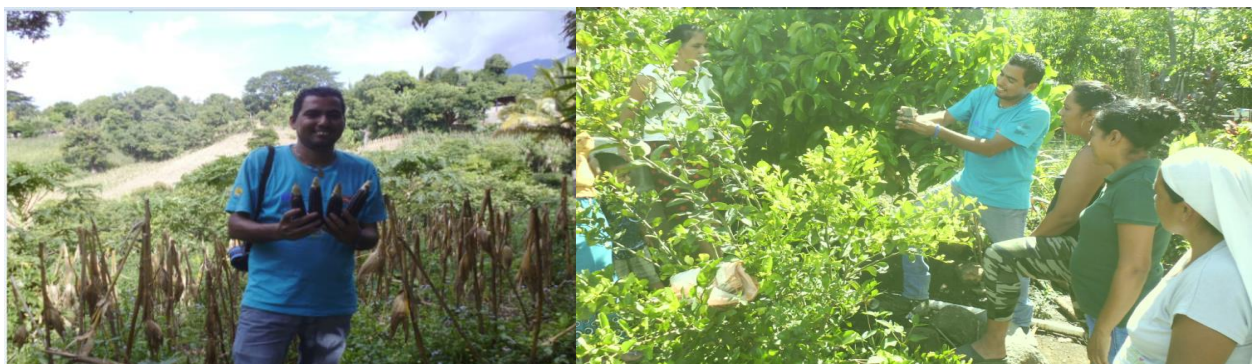
Víctor Armando Martínez/ Víctor Martínez.

Variedad de maíz:	CRUCERO
Altura msnm:	450
Color de grano:	Blanco, algunos pintos
Altura de planta:	2.15 – 2.25 m
Altura de mazorca:	1.60 – 1.70 m
Número de carreras:	16- 18
Mazorcas por mata:	En el 45% de la plantación se observan 2 mazorcas
Producción:	70 - 80 qq/mz
Forma de Cultivo:	Aplicación de técnicas agroecológicas
Zona de Cultivo:	Sierra Tecapa-Chinameca (Cerro el Tigre)
Comunidad:	La Peña, Chinameca, San Miguel
Propiedad:	Finca El Zapote

Esta variedad de Maíz es bastante resistente a la sequía, más si se cultiva con técnicas agroecológicas, uso de abono orgánico en la siembra y a los 15, 25 y 35 días de nacido, con aplicaciones de biofertilizante a los 10, 18, 28 y 38 días después de siembra además del uso de insecticidas, fungicidas y foliares naturales y/o biológicos. También resiste bastante el acame, porque desarrolla una base radicular fuerte y profunda. Se adapta muy bien a suelos con alta pedregosidad y arcilla.

Un aspecto importante es al momento de la siembra, deben tomarse en cuenta las fases lunares, ya que afectan directamente en el desarrollo del cultivo; así, por ejemplo: debe de sembrarse después de luna llena, o sea en luna menguante, para que la planta tenga un crecimiento normal y no crezca tanto. Si este cultivo se siembra en cuarto creciente y hasta un día antes de luna llena, se crece mucho y eso afecta, porque el viento hace que la mata se caiga y la mazorca se da muy alta.

12. CULTIVO DE MAÍZ CON VARIEDADES NATIVAS



José Francisco Orellana/ FUNDESYRAM Apaneca.

Es importante conocer las variedades de semillas nativas en nuestra región; por lo tanto, con familias de

la Reserva de Biosfera de Apaneca-Illamatepec, se ha buscado la utilización de semillas criollas de maíz en sus cultivos, con el fin de garantizar la sostenibilidad de las familias, esto debido a que las variedades de semillas nativas son las más resistentes a los efectos del cambio climático.

A través de la Escuela Agroecológica Participativa (EAP), se han adquirido nuevos compromisos por las familias para tener en su mesa alimentos que garanticen la seguridad alimentaria y la mejora de las condiciones de vida de cada una de las familias, también con el fin de crear conciencia medio ambiental sobre el manejo de las parcelas agroecológicas, aprovechando todos aquellos desechos que puedan ser descompuestos por la microbiología de los suelos.

Estas son prácticas que algunas familias que forman parte de un grupo de mujeres organizadas que se llama ADECIME en el municipio de Ahuachapán, prácticas que a ellos les ha permitido la reducción de los gastos económicos de la familia y la reducción en el costo de mantenimiento de sus animales domésticos.

“La clave ha sido, compartir e intercambiar el conocimiento agroecológico, las semillas y la asesoría local que dan los Extensionistas Comunitarios”

13. LA PLANTA DE SABÚ, HA MEJORADO LA NUTRICIÓN DE MI FAMILIA



Flor Quintanilla –FUNDESYRAM.

Sagú; *Maranta arundinacea* L. conocida también por productores/as de la zona como Sabú, es una planta de la familia *Marantaceae*, se propaga por rizomas (tallos subterráneos) cilíndricos, tuberosos y carnosos tradicionalmente utilizados para la fabricación de harina, almidón y afrecho y como fuente para alimentación de personas y animales.

De manera tradicional, de los rizomas de sagú se han extraído harina, almidón y afrecho, utilizados como fuente nutricional, el almidón es la mayor reserva de energía en casi todas las plantas. Las familias lo utilizan en mayor potencial para hacer atoles, como fuente nutricional para niñas y niños.

El Sabú se ha estado promocionando en ferias, intercambios que las familias han realizado, ya que ha sido una planta no muy conocida en la zona y desperdiciado su alto potencial nutricional, por lo que en los diferentes espacios se dan demostraciones del atol de sabú para que las personas puedan degustar y llevar a sus viviendas tan importante planta, actualmente se está sembrando más y más esto es fundamental en el rescate de semillas criollas ya que permite a la familia una fuente nutricional de alto valor, además de contribuir en la dieta familiar y de no olvidar las plantas que han estado en nuestros

territorios, pero que no conocemos la importancia que tienen en la vida no solo de las personas sino también de los animales.

14. SEMILLAS CRIOLLAS Y ÁRBOLES NATIVOS



Rafael Antonio Contreras Hernández –FUNDESYRAM, Apaneca.

Hoy en día existen muchos tipos de semillas, pero realmente FUNDESYRAM se ha tomado la tarea de recuperar semillas criollas que nuestros abuelos con mucho empeño lograban cultivar, es por eso que viendo la necesidad de recuperar dicha cultura FUNDESYRAM, le ha apostado al manejo de las mismas.

En nuestra Reserva de Biosfera Apaneca-Ilamatepec, existen muchos productores que siguen con estas prácticas, pero en este caso con las semillas de Café. En los años 1779 y 1796 que se introdujo el café a el salvador según historiadores, las primeras plantas surgieron en Ahuachapán, es así como los pobladores que tenían sus terrenos sustituyeron la variedad Arábica por el café que todos conocemos que vino a revolucionar el mercado nacional como internacional de el salvador, que es el bourbon.

Es así como estos productores, aún tienen esa cultura de germinar sus semillas en sus propios viveros de café. Tal es el caso del señor David Eliseo Escobar Rodríguez, un caficultor del cantón Palo Verde-Apaneca-Ahuachapán, que su experiencia de ya más de 20 años como caficultor lo han llevado a exponer y brindar sus experiencias en eventos de mucha importancia en la caficultura.

Crescentia Cujete (Morro)

Crescentia kujete es un árbol nativo de la zona intertropical de la familia de las bignoniáceas, planta nativa de América, de unos 5 metros de altura.

Esta planta aparte de ser usada para diferentes tipos de artesanías, es considerada un complemento proteico para el ganado. De su semilla se extrae aceite que se utiliza para elaborar jarabes y caramelos para la tos y de la pulpa azúcar y etanol. Esta variedad es conocida comúnmente en El Salvador como Morro, produce frutos pequeños de aproximadamente unos 10 centímetros de diámetro, posee un aroma agradable y sus semillas sirven de base para elaborar la bebida típica conocida como horchata de Morro.

15. FAMILIA Y SEMILLA, SIN SEMILLAS PROPIAS NO HAY AGRICULTURA SOSTENIBLE



Familia Esquina; Cton Tajcuilujlan- Nahuizalco y German Jiménez- FUNDESYRAM.

Los padres de familias llevan la responsabilidad tanto de la seguridad alimentaria de sus hijos, por lo que se deberían convertir automáticamente guardianes de las semillas, especialmente de los cereales, hortalizas, hierbas aromáticas y plantas medicinales.

Todas estas semillas tienen una historia de aproximadamente 35 años con 3 generaciones de abuelos en la zona, las funciones de preparación de las parcelas son trabajadas de manera colectivas y en solidaridad, tanto los 6 miembros de la familia Esquina, sumando a los vecinos cercanos, estos se ayudan mutuamente e intercambian sus productos para abastecer al mercado externo de los municipios de Nahuizalco, Sonsonate, Santa Ana y San Salvador, todos estos productos son procesados de manera orgánica, con el fin de avanzar y establecer un mercado agroecológico en la comunidad y el municipio con el debido respeto a cada miembro involucrado y con mayor cuidado a la Madre Tierra “Nunantal en Náhuatl”.

La conservación de la semilla no solo se puede hacer en Casa de Semillas, una de las alternativas es directamente en las parcelas o fincas para no interrumpir la forma natural de la cual surge la semilla, hay sistemas con tecnologías diseñadas para la reproducción y conservación de la misma que a su vez últimamente, se vuelven como una alternativa de corto plazo por su manejo.

La familia Esquina, se ve involucrada de manera responsable en el proceso de producción y conservación de semillas nativas de forma agroecológica, cultivando variedades locales; que son materiales genéticos aceptables en la zona de Nahuizalco. Estos materiales tienen alta probabilidad de ser tolerantes a los cambios climáticos, plagas o las enfermedades; esto hace efectivo los ingresos económicos a las familias. Cada tres días a la semana venden, convirtiéndose así en una agricultura auto sostenible; por lo tanto, Invitamos a la persona que pueda leer este artículo para que les sea de mucha ayuda y crean que es posible producir nuestra propia alimentación familiar, obteniendo así también la salud que es algo indispensable para seguir en esta lucha que es primordial como el resguardo de las semillas nativas y acriolladas.

¡Bendiciones a todos de parte de Familia Esquina! “La semilla como principio y fin de la vida” German Jiménez, Autor Salvadoreño.

16. CON PACIENCIA Y PERSEVERANCIA, LOGRAS ALCANZAR LOS RESULTADOS QUE TE PROPONES



Boris Ernesto Andrade Cortez/ FUNDESYRAM Tacuba.

Deseo compartir con ustedes la experiencia de la parcela que como familia venimos trabajando desde ya hace mucho tiempo, en una parcela de frutales y como nace la voluntad para esa transformación de la familia Andrade Cortez, primero hacer conciencia del daño que se le ha hecho a nuestra madre tierra, por lo cual se le dio una transformación a nuestra parcela.

Comenzamos con la barreras vivas en curvas a nivel, siguió la siembra de frutales y a cada uno de ellos se les realizó su terraza individual, luego acequias de infiltración de agua que permitiera tener mayor humedad en la época seca, además de todo el manejo agroecológico que se les ha brindado lo cual nos permite obtener frutas de alta calidad y además que no dañamos el medio ambiente y contribuimos a comer sanamente, con nuestra parcela diversificada nos permite obtener producto todo el año, además garantizar el ingreso en nuestra familia.

Como familia, estamos comprometidos en compartir con otras personas, por lo que nuestra parcela es un campo escuela para que todas aquellas personas que quieran aprender lo que se está desarrollando en nuestra parcela y puedan hacerlo en un futuro y puedan establecer una parcela y así como familia, contribuir al medio ambiente y a la mejor calidad de vida de la población, lo que nos permite el rescate de nuestros saberes ancestrales y un mejor manejo de las semillas acriolladas en nuestras comunidades.

17. SEMILLAS CRIOLLAS Y ÁRBOLES NATIVOS: HUERTO INTEGRADO PARA EL RESCATE DE SEMILLAS



Reyan Gladis Sánchez, Tacuba y Celia Yanes –FUNDESYRAM, Tacuba.

La soberanía alimentaria de las familias rurales es severamente afectada por la introducción de productos

alimenticios procesados, cuya etiqueta de ingredientes describe contenido de preservantes, colorantes y saborizantes artificiales con un alto contenido de sodio afectando negativamente la salud nutricional de las personas principalmente el desarrollo de la niñez, provocando diferentes grados de desnutrición y retraso en el crecimiento manifestado en la curva de peso y talla. La cocina tradicional contemplaba el uso de hierbas como saborizantes de las comidas, estas hierbas están desapareciendo por el uso de condimentos y saborizantes artificiales.

En mi casa siempre me gusta tener flores para adornar la casa, pero no pensaba en cultivar mis propios alimentos; ahora en mi casa además de flores iniciamos sembrando algunas hierbas aromáticas, estamos produciendo alimentos, estamos cultivando algunas plantitas para reproducirlas y después se las podemos compartir a otras familias en otras comunidades. Nosotros estábamos pensando que quizá no nacen las cosas que nos dieron y así con desconfianza las sembramos, pero ahora ya se adaptaron a nuestra zona, estoy cultivando la cúrcuma, cilantro, menta, orégano, romero, entre otras que puedo usar para cocinar ya no tengo que estar comprando en la tienda todo para preparar la comida ahora solo corto en mi parcela todo lo que yo necesito, además, también puedo vender y generar ingresos. Reyán Gladis Sánchez.

18. FRIJOL ROJO DE MATOCHO, RIQUEZA HISTÓRICA ANCESTRAL EN NAHUIZALCO



Claudia Sánchez –FUNDESYRAM, Puxtla.

El Salvador es un país en el cual encontramos algunas riquezas en semillas criollas y acriolladas como herencia genética de nuestros ancestros las cuales han sido protegidas, conservadas y algunas acriolladas en la agricultura familiar campesina e indígena por generaciones; haciendo de estas semillas nuestro Patrimonio Genético Nacional, ya que no son creaciones o invenciones de grandes corporaciones, sino de nuestros abuelos en la comunidad.

Como parte de este patrimonio, se encuentran algunos granos o leguminosas comestibles desde muchos años por nuestros abuelos, entre ellos el conocido frijol de matocho, en el municipio de Nahuizalco. Esta es una variedad un poco escasa y única en la zona existente desde tiempos milenarios, por lo cual se reconoce como semilla criolla y domesticada; la cual las familias la cultivan en diferentes épocas teniendo agua disponible de riego.

En la zona existen algunas especies parecidas a esta como el catracho, el de vara o milpa y el de ejote, entre otras que igualmente como el de matocho son de ciclo corto, regularmente tres meses y climas cálidos. Son de gran aporte nutricional, ricos en proteínas, además de mejorar los suelos locales, donde se desarrollan diversidad de hortalizas y legumbres.

Conservar este patrimonio genético es el anhelo de los productores locales en Nahuizalco y una forma de hacerlo es con la agricultura agroecológica y orgánica dentro de la cosmovisión ancestral, la cual protege los recursos naturales que son fundamentales para resguardar las comunidades, su alimentación, su cultura social y productiva.

“Sólo protegiendo la vida de las familias campesinas e indígenas y su cultura ancestral se podrá también proteger el recurso genético local. La biodiversidad genética basada en sistemas de producción agroecológicos, es la que genera fuentes de empleos, mejora la calidad de alimentos y la dieta de quienes los producimos”. Nicolás Vides, productor y activista local.

19. ÁRBOLES NATIVOS CULTURALES Y MEDICINALES



Edgardo Erazo –FUNDESYRAM.

En El Salvador, existe una gran riqueza de flora nativa que existe desde tiempos precolombinos y que culturalmente ha venido formando parte de la historia de los pueblos y regiones de nuestro país. Gracias a sus múltiples usos en la medicina, alimentación y aprovechamiento de sus maderas a continuación describimos brevemente dos de estas especies

El Ujushite (*Brosimum alicastrum*, *Moraceae*) es un árbol de uso múltiple dado que todas las partes son usadas por los seres humanos. Las semillas han servido como sustituto del maíz y la resina ha sustituido a la leche en tiempos de escasez. Por tales razones es también llamado “árbol de maíz” en Guatemala o “árbol vaca” en partes de Venezuela. Su madera es útil para la construcción y las hojas sirven como alimento para el ganado. Las semillas son procesadas de la misma forma que el maíz y terminan con un color verduzco claro. Los Maya lo plantaban para el consumo cotidiano, (Puleston, 1982). Aunque en otros países del istmo lo llaman “Ramón”, en El Salvador se ha mantenido su raíz lingüística del maya “ox” que significa maíz. Interesantemente, en este pequeño país, se le conoce también como “ojushite” (Ahuachapán), “ojoshe” (La Unión) y “jojoshe” (Isla Meanguera, Golfo de Fonseca). En ninguna parte del territorio se le llama “ramón.”

El copinol (*Hymenaea courbaril*, *Leguminosae*), produce frutos cuya pulpa interna es comestible y sus semillas cafés oscuro son utilizadas para hacer artesanías. Estas son cortadas longitudinalmente por la mitad en donde los artesanos dibujan figuras en la parte blanca interna y también son utilizadas para hacer collares. La madera de este árbol es una de las más codiciadas en el país. Particularmente, sus troncos y ramas son las preferidas para hacer carbón. Este hecho ha sido inmortalizado con la canción folklórica de El Salvador conocida como “El Carbonero.”

20. RESCATE DE SEMILLAS CRIOLLAS Y ÁRBOLES NATIVOS: SEMBRANDO VIDA



Saturnino Ascencio, caserío El Chupamiel, Tacuba y Exequias Méndez – FUNDESYRAM.

Me desempeño como Extensionista Comunitario, soy productor de granos básicos y siempre había dependido de comprar semillas híbridas para la producción de mis cultivos, yo siempre lo realizaba de forma tradicional por desconocer métodos de selección en semillas criollas; fue hasta que recibí un curso de agricultura orgánica y manejo de semillas criollas, cuando empecé conseguir semilla que se adaptara al territorio donde habito, con el objetivo de seleccionar mi propia semilla.

Fue así como pedí que me capacitaran en selección de mi semilla, entonces recibí una capacitación práctica de cómo realizar la selección de plantas, buscando aquellas con características más robustas y la altura deseada, además las características de desarrollo de la mazorca. Después de pasar por un proceso de formación en selección de semillas criollas, ya produzco mi propia semilla y además estoy entregando a otros productores y productoras de la zona para que no dependa de semillas híbridas que solo viene a dejarnos cada día más pobres; además de seleccionar semillas de maíz, también estoy sacando semillas de hortalizas criollas como pepino, pipián, ayote, tomate y ocre (okra).

Me siento muy contento de poder contribuir a que más personas de mi comunidad puedan tener acceso a una alimentación sana y agradecer a FUNDESYRAM, por enseñarnos a cómo realizar la selección de nuestra propia semilla, así como a producir de una forma orgánica elaborando nuestros propios insumos con los materiales que se tienen en la comunidad, para así garantizar la seguridad alimentaria y económica de nuestra familia, produciendo alimentos saludables sin contaminar el medio ambiente.

21. EL ÁRBOL DE NANCE



Jonathan García/FUNDESYRAM, Puxtla.

Este es un árbol que da un fruto de color amarillo pulposo (el más popular) este es proveniente de la

especie *Byrsonima crassifolia*, es un árbol mediano, que se propaga por semillas o por esquejes, este es cultivo tradicionalmente es varios países tropicales de América.

El uso medicinal que se da con mayor frecuencia a esta planta es contra la diarrea, aunque también se indica en otros desórdenes de tipo digestivo disentería, dolor de estómago, empacho, falta de digestión, bilis y tapado.

En alguno de estos se emplea la corteza del árbol de nance, esta se le quita al árbol con mucho cuidado a tal manera de no dañar el árbol para que siga con vida, siga dando su fruto y pueda seguir siendo utilizado.

La corteza o cáscara se pone a cocer por 10 o 15 minutos para que este despidan la sustancia de la corteza que ayudara a quitar la diarrea, dolor de estómago, empacho y a mejorar la digestión.

22. FRIJOL CHILIPUCA



Juan Francisco Pérez Guerra, FUNDESYRAM, Puxtla.

Las semillas criollas o nativas son herencia de nuestros ancestros que por muchos años han sido conservadas por manos campesinas y de generación en generación. Muchas comunidades han logrado su rescate, defensa, conservación, multiplicación, promoción y uso justificado principalmente por el valor, importancia y aportes que representan para nuestra Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Con el objetivo de conservarla FUNDESYRAM busca unir voluntades, afectos y acciones concretas frente a la conservación de semillas tradicionales y nativas de cada región, bajo los principios de la agroecología,

Una semilla que los agricultores siembran en las comunidades de San Pedro Puxtla es el frijol conocido científicamente como *Phaseolus lunatus* L. y comúnmente como chilipuca o Fríjol lima silvestre, es conocida como una hierba trepadora con hojas trifoliadas, con flores color rosado o lila claro, con la quilla en espiral, nudos de la inflorescencia no engrosados, frutos de 3.5-6.5 cm de largo y alrededor de 1 cm de ancho, plano y falcado, y sin pelos.

Este frijol es sembrado en los cercos de los linderos de cada parcela por ser una planta trepadora, también se siembra en asocio con maíz cuando ya se ha dado la dobla de las matas, ayuda a aportar materia verde al suelo para enriquecerlo, este frijol es utilizado en la alimentación de las familias donde lo cultivan, donde ellos guardan sus semillas después de cada cosecha, para poder sembrarla años tras año, dándole un manejo con insumos orgánicos asegurando así su buena alimentación y poder preservación de la semilla para la próxima cosecha.

23. EL SORGO O MAICILLO, CREANDO INDEPENDENCIA PARA EL DESARROLLO



Asociaciones AMEABED y AMDT, Raúl Mendoza FUNDESYRAM, Puxtla.

El sorgo o maicillo como comúnmente es conocido, es uno de los cultivos acriollados con características aceptables que benefician a los productores, los cuales han implementado a este cultivo la cadena de valor, en las diferentes áreas.

Nuestros antepasados utilizaban también este grano para la elaboración de tortillas, obteniéndolas de color un tanto gris y de alto valor nutricional, en consecuencia, de la forma de moler el grano, ya que este se molía en piedra de teta o piedra de moler como comúnmente se le conoce.

Las experiencias de implementar el cultivo de sorgo para la producción de forraje, es de importancia económica para los ganaderos del país, específicamente en la zona occidental, pues conocer las bondades de las variedades nos permite decidir si podemos aumentar la carga animal por área de suelo; al mismo tiempo, mejorar la productividad y la producción de leche y carne con la calidad de forraje producido y además, nos permite establecer silos para guardar el alimento en época seca.

El maicillo es uno de los cuatro granos básicos de mayor importancia a nivel nacional, y uno de los productos con un gran auge de transformación, dándole un valor agregado a productos de mayor aceptación en las comunidades.

En el departamento de Ahuachapán, se implementa una experiencia de mujeres de las Asociaciones AMEABED y AMDT, quienes están elaborando galletas de sorgo, que ayudan al desarrollo nutricional de las personas, pues gracias a que este grano es carente de gluten.

Ellas han compartido su experiencia a través de intercambios, ya que, en la mayoría de las comunidades a nivel nacional, está presente o se cultiva el maicillo.

24. LA PIÑUELA, MÁS QUE UNA BARRERA VIVA



Walter Santillana –FUNDESYRAM.

Las piñuelas es uno de los materiales vegetativos más utilizados como barreras vivas en el occidente de El Salvador, es una especie de planta que se establece entre los cultivos en forma perpendicular a la pendiente, ya sea en curvas a nivel o en hileras las cuales tienen la función de reducir la velocidad de escorrentía provocando la retención de la tierra fértil y la infiltración de agua a los suelos; con esto se disminuye la degradación del suelo y se prolonga el uso de la tierra.

Podríamos mencionar algunas de las ventajas que ofrece el trabajar con barreras vivas:

Retiene la tierra deslavada, soporta flujos de agua relativamente altos, la capa orgánica formada reduce la velocidad de escurrimiento, se favorece la filtración del agua al subsuelo y el suelo almacena mayor humedad, de tal forma que se mejoran las condiciones para los cultivos, se disminuyen las pérdidas de suelo, agua y nutrientes, son económicas y de fácil adopción por parte de los productores.

Además de servir como barrera viva, la piñuela tiene un gran aporte nutricional, contiene agua, proteína, grasa, carbohidratos, fibra cruda, ceniza, calcio, fósforo, hierro, y proporciona vitaminas A, B1, B2, B3, ácido ascórbico y antioxidantes.

En países como Colombia, es utilizado como suplemento alimenticio para el ganado bovino, en diversos departamentos de El Salvador, también se le da un uso culinario ya que de ella se consume su fruto del cual se elabora el tradicional y delicioso atol de piñuela. Otro producto comestible que se obtiene de esta planta, son las mutas las cuales se extraen del centro de la planta, y se pueden consumir de diversas maneras, asadas, en huevos o encurtidas con chile para acompañar otros platillos. Por todos los beneficios antes mencionados, podemos decir que la piñuela es una planta muy importante en nuestro país.

25. MANEJO DE LA SEMILLA CRIOLLA EN NAHUIZALCO



José Luis Hernández, Nahuizalco y Carlos Mendoza –FUNDESYRAM.

“La participación activa de las comunidades, contribuye al mejoramiento de las semillas criollas, mantener la milpa, sanar el suelo, ser cuidadores de la semilla, mejoramiento de parcelas, favorecen la seguridad y soberanía alimentaria y económica.

Destacaremos siete acciones de desarrollo para el mejoramiento de la semilla, mantener la milpa, sanar el suelo, cuidadores de semilla, mejoramiento de parcelas, seguridad y soberanía alimentaria o económica, con el aporte del proyecto FUNDESYRAM-FIA, busca materializar las oportunidades, a través de las innovaciones en las comunidades Sisimitepet, Tajcuilujlan, Anal Abajo y Pushtan con un enfoque de cuidadores de semilla y manejo de finca.

En esta ocasión, presentamos el testimonio de José Luis Hernández, productor de un grupo agricultores orgánicos de la Comunidad Pushtan Centro. Para apoyar a las comunidades, hay que destacar como luchar con factores que influyen en la calidad de vida de las personas de las comunidades.

El concepto de milpa, se define como un sistema milpa, incluye el asocio de diferentes productos alimenticios, de organización familiar, identidad cultural e incluso religiosa como la espiritualidad y seguramente persiste el culto al maíz como un Dios. El primer hombre y la primera mujer fueron hechos de maíz, y ellos, a su vez, sembraron el maíz para alimentarse y reproducirse, necesita al ser humano para cultivarse y ser transformado en alimento que se ingiere directamente como elote, o que se transforma en tortilla, tamal, etc. en Nahuizalco se enmarca en un patrón cultural que expresa el estilo de vida agrícola de subsistencia. Como lo menciono don Chepe Luis a sus 56 años, hizo remembranza a su niñez, cuando su abuelo lo llevaba a la milpa a guataliar o limpiar la parcela para la siembra de maíz, ayote, pipián, frijol, tomatillos y chilipuca. Lo que a él más le gustaba era el aporco de la mata de maíz y a poner señas a las matas de ayote, luego a recoger la cosecha de maíz frijol de castilla y ayotes.

El frijol de castilla es criollo y es sembrado en mayo para semilla. Hay dos variedades de frijol de castilla blanco y rojo (por el color de las vainas). De las semillas de maíz criollo menciono Capulín, Santa Rosa, Maravilla, Ulupilse y Salpor. Del cultivo de ayote comento que se cortaban los ayotes ya secos, se amontonaban en un lugar seco fuera del alcance de la lluvia para guardar la semilla, la semilla del frijol y maíz de milpa lo guardaban en vainas y tuzas respectivamente guardados arriba de la cocina para conservar con el humo de la leña.

Algo que comento que su abuelo pagaba el censo por no tener tierras para sembrar, era pago por uso de la tierra al propietario, el cual consistía en sembrar una manzana de zacate jaragua (el cual era usado para alimentar el ganado) luego manifestó que ellos tenían derecho a una manzana para la milpa por lo que cada año, ellos siempre guardaban la semilla como una forma de perpetuar su especie de semillas, en

Nahuizalco y volver a sembrar el siguiente año.

En este marco de referencia me permitirá comprender el proceso del maíz ligado a muchos seres en un territorio: los milperos tradicionales de Nahuizalco y su lucha en búsqueda de alternativas a la crisis agroalimentaria y ambiental. Considerando que la soberanía alimentaria es un horizonte en construcción, establecemos cuatro cosas que se evidencia en los pueblos náhuatl pipil:

1. *Importancia de la producción de maíz en ligado a su historia.*
2. *Comprender la cultura del maíz, frijol, ayote, chilipuca y otros cultivos dentro de la milpa.*
3. *La selección de semilla criolla.*
4. *La participación de toda la familia.*

En el Salvador, los cambios producidos en la agricultura y sus repercusiones sociales han operado dentro de épocas históricas. Algunos de estos cambios han sido trascendentales y otros meramente superficiales, sin mayores repercusiones en los grupos humanos. Alta dependencia en la Agricultura

“Para alcanzar la soberanía alimentaria, es importante la conservación de la semilla y no perder el trabajo de la milpa en las comunidades consensuadas con las experiencias ancestrales del común y la participación de la familia”.

26. SEMILLAS Y ARTESANÍA



Bianca Wulz, FUNDESYRAM/HORIZONT3000.

Por razones de la globalización y el desarrollo de tecnologías, la agricultura tanto como la demanda de diferentes alimentos se ha cambiado en El Salvador y en el mundo entero. Para que los alimentos estén aptos para el mercado, tienen que estar estandarizados en color, tamaño y sabor. Lograr este reto implica muchas veces el uso de semillas genéticamente “mejoradas” para que el producto en el mercado local se vea igual como los productos en los supermercados.

Muchas personas se enfocan en cultivar lo que más se vende como por ejemplo el maíz y el frijol. Esto

afecta no solamente la alimentación de las personas y las animales, sino también el medio ambiente y la cultura de El Salvador. Una parte de la cultura es la alimentación donde algunos platos típicos están desapareciendo por falta de las semillas criollas necesarias para elaborar estos alimentos tradicionales. La otra parte es el arte, donde las semillas criollas de El Salvador están siendo utilizadas para la elaboración artesanías.

Con diferentes semillas de diferentes tamaños, colores y formas, se producen una variedad de artesanías como por ejemplo aretes, collares, pulseras, decoraciones de paredes, mesas, espejos, roperos, zapatos y mucho más.

El arte del trabajo con semillas es muy común en El Salvador. En todas las tiendas de artesanías no pueden faltar artes hechos a base de semillas. Diversos grupos de mujeres y de jóvenes tanto como personas individuales logran salir adelante y obtener ingresos económicos a través de establecimiento de microempresas en el área de bisutería con semillas.

Si no cuidamos las semillas y la diversidad de semillas criollas, también una fuente de ingresos de pequeños/as y grandes artesanos/as serán afectados y con eso una parte de la cultura de El Salvador. El desarrollo económico local y sostenible tanto como el rescate y la promoción de las culturas, costumbres y conocimientos ancestrales y la diversificación en la agricultura son ejes principales de FUNDESYRAM.

27. SEMILLAS CRIOLLAS DE CAFÉ RESILIENCIAS PARA RENOVAR LAS FINCAS.



Mauricio Calderón, Ahuachapán y Pedro Alberto Matamoros Santana, FUNDESYRAM.

En la articulación de actividades con diferentes actores, gracias al apoyo de FIAES dentro del territorio de la Reserva de Biosfera Apaneca Ilamatepec, existen diferentes experiencias en cuanto el manejo de fincas de café, pero las más destacadas son los productores/as que con sus propios esfuerzos renuevan sus plantaciones por medio de la elaboración de viveros dentro de su finca, utilizando la semilla de café propia de sus cafetos viejos por medio de la selección a través de la observación en cuanto a comportamiento productivo y adaptación al convivio con enfermedades del mismo.

Mauricio Calderón, propietario de finca San Cayetano del municipio de Ahuachapán, comparte su experiencia con el manejo de su finca que proviene desde la selección de las semillas de sus propios cafetos.

Con la problemática de la roya, todos nos desanimamos porque nuestras plantaciones se vieron afectadas con el brote de esta enfermedad, antes nuestros cafetales eran plantaciones altamente productivas y de calidad en taza como es la variedad de café Bourbon, pero mi abuela me dio un consejo y me dijo “hijo no gaste más de lo que usted no necesita en su finca, observe como he producido yo toda mi vida en mi finca”.

En esta época, vi que unos plantas de café Bourbon amarillo que no estaban muy afectadas por la roya entonces decidí seguir el consejo de la abuela, el cual fue no gastar más de lo que se debe e hice mi propio vivero seleccionando la mejores semillas de esas plantas, en la actualidad he visto que a esas plantas no les afecta la roya y con ellas renové mi finca poco a poco y si me preguntan cuánto abono le pongo y si controlo enfermedades, no utilizo abono ni químicos para controlar roya u otras enfermedades solo le manejo la sombra y hierbas del suelo. (Mauricio Calderón, Finca San Cayetano, Ahuachapán).

28. AL RESCATE DE LINAJES DE ESPECIES VEGETALES AMENAZADAS DE DESAPARECER



Rene Ramírez Amador, FUNDESYRAM, Apaneca.

Es todo un esfuerzo de la Fundación para Desarrollo Socioeconómico y Restauración Ambiental – FUNDESYRAM con AFRICA70, en las comunidades junto a otras organizaciones unidas a este esfuerzo, por la búsqueda de crear conciencia local para rescatar la diversidad de semillas o especies consideradas nativas o ancestrales, las cuales por causas de tipo social y económico han sido desplazadas y sustituidas por híbridos, y otras.

El café pertenece a la familia Rubiácea y al género *Coffea*. Dos especies son de importancia económica en el mundo: *Coffea arabica* L. y *Coffea canephora* P; Pierre ex Froehner, las cuales se conocen en el mercado como cafés arábigos y robustas, respectivamente.

En el caso del cultivo del cafeto, que según la historia uno de los primeros linajes de cafetos introducidos al Salvador en el año 1846 por el presidente Eugenio Aguilar, fue la variedad típica que se constituye en uno de los cafés del género *Coffea*, variedad *arábica* denominado culturalmente como uno de las especies importantes del mundo por su alta calidad de la bebida.

Tomando auge el cultivo en la época del General Gerardo Barrios, como principal producto de

exportación, coincidiendo con la aparición de los colorantes artificiales lo que redujo drásticamente la demanda mundial del añil en el año 1945, cuando colapsa la producción y la cultura del añil fue desapareciendo hasta formar parte del pasado. Pero nuevamente la historia vuelve a repetirse cerca de 30 años después de la desaparición del añil y en este caso, nos referimos a las variedades o linajes primigenios de cafetos arábigos que se encuentran al margen de la extinción debido a que la variedad es de bajo rendimiento y altamente susceptible a la mayoría de las enfermedades del cafeto.

Gradualmente fue reemplazado en Centro América y específicamente en El Salvador a partir de los años 1970 (ISIC), y tomando auge en los últimos 20 años, sustituyendo las plantaciones de la variedad típica y bourbon por variedades de alto rendimiento económico y con factores genéticos de resistencia a enfermedades como la roya del cafeto y otras. Desde la década de los 80 desarrollando cultivares proveniente de la variedad Caturra y el Híbrido de Timor; siendo estas por citar los cultivares Catimores, Sarchimores y algunos híbridos de alta calidad genética.

Actualmente el café arábigo variedad típica se encuentra en El Salvador únicamente en estado disperso en zonas montañosas de estricta altura en forma aislada, que podría representar menos de 2% del bosque cafetalero de El Salvador. También a esto se suman otras variedades del *Coffea arabica*, como el caso del café Bourbon, el cual ya desapareció del espectro cafetalero en zonas de bajo y media altura. Es así que surge la necesidad de establecer un banco de germoplasma o jardín/es biodiversos con especies amenazadas; lo cual debe incluir a diversas especies de gramíneas panicoides y sacaroides/cañas dulces y leguminosas de grano criollas de excelente calidad genética por su rusticidad a condiciones adversas de tipo climático y condiciones del suelo.

29. LA AGRICULTURA AGROECOLÓGICA: UN RETO HACIA LA SOSTENIBILIDAD Y LA CONSERVACIÓN DE LAS SEMILLAS CRIOLLAS



Carlos Roberto Ávila –FUNDESYRAM.

La agricultura agroecológica, es un reto inmenso si lo vemos del punto de vista de sostenibilidad y adaptabilidad no solo en las parcelas de los productores, llámense estos productores de hortalizas, granos básicos, cultivos perennes o semi perennes y otros.

FUNDESYRAM, es una fundación que apuesta por la producción sana e integral, y que gracias a sus diferentes proyectos en ejecución en diferentes zonas de El Salvador trabaja en la preservación, mantenimiento y multiplicación de semillas criollas con diferentes productores beneficiarios de los diferentes proyectos.

El rescate de la semilla criolla es un énfasis primordial para sus beneficiarios; en ese sentido, realiza diferentes eventos como ferias agroecológicas de intercambios de semillas que ayudan a facilitar el acceso a otros productores interesados en algún tipo de semilla en específico, que se adapte a la zona de procedencia. Por si esto fuera poco, incentiva la realización de bancos de semillas criollas en diferentes zonas de intervención.

El objetivo primario de incentivar el rescate de semillas criollas, es el hecho de no depender en un cien por ciento de las casas comercializadoras de semillas, a esto sumado el cambio climático y el deterioro de nuestros suelos en el que se hace más difícil la producción con semillas mejoradas, alteradas o modificadas genéticamente y que demandan mucho más cuidados en comparación a las semillas criollas y que se ha comprobado que estas son más resistentes a los eventos climáticos extremos.

FUNDESYRAM, tiene como otro objetivo, priorizar el consumo de alimentos producidos con semillas criollas, es decir de esta manera se estaría garantizando la soberanía y seguridad alimentaria de los pequeños productores. Con este objetivo se está respondiendo de una manera directa a la necesidad real del agro salvadoreño.

“Al producir nuestras propias semillas, estamos produciendo nuestro propio patrimonio”