



Fortalecimiento y artuculación de las OSC para promoción y fomento de la agricultura orgánica en pro del desarrollo sustentable e inclusivo en EL Salvador

HORIZONT 3000



CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS SALUDABLES PRODUCIDOS POR PRODUCTORES Y PRODUCTORAS DE LA RED AGROECOLÓGICA DE EL SALVADOR

Ejecitado por: En alianza con: Con el apoyo de:



FUNDESYRAM, Fundación para el Desarrollo Socioeconómico y Restauración Ambiental, es una organización salvadoreña que promueve procesos metodológicos participativos y tecnológicos fundamentados en la valorización de los saberes locales, la inclusión y equidad de género, los derechos humanos con énfasis en la niñez, adolescencia, juventud y mujeres adultas, la agroecología, el emprendedurismo y la conservación del medio ambiente, para fomentar el ecodesarrollo territorial; todo esto con la participación activa de lideresas, líderes, familias y organizaciones comunitarias que son las gestoras del desarrollo en armonía y apoyo de los gobiernos municipales o nacional e instituciones socias nacionales o internacionales.

HORIZONT3000 es una organización no gubernamental Austriaca de cooperación para el desarrollo. Su Visión se orienta a que todos los seres humanos tienen derecho a condiciones de vida justa y digna, así como a la autodeterminación sin prejuicios de origen cultural, sexo o religión. Con el mandato de las organizaciones católicas de base y con el respaldo de su Junta Directiva, HORIZONT3000 está comprometida en la planificación e implementación de programas, proyectos y la provisión de asistencia técnica con personal cooperante.

HORIZONT3000

Diego Santos, Coordinación Programa América Central
Christina Hoernicke, Directora Regional América Central
Imelda Sajquim, Oficial de Programa GTM/SLV

FUNDESYRAM

Roberto Rodríguez Sandoval, Director
Hugo Mata, Víctor Martínez, Alvaro Garciaguirre, Silvia Linares, Walter Santillana, Juan Ruiz,
Equipo del proyecto

FUNDESYRAM – ESSLY ANETH MEJÍA, 2019. Consumo Responsable de Alimentos Saludables producidos por productores y productoras de la Red Agroecológica de El Salvador. 31 p.

Dibujos y Portada, Edgardo Erazo, FUNDESYRAM

Diagramación, Raúl Antonio Mendoza García, FUNDESYRAM

Publicación cofinanciada por la Unión Europea a través del Proyecto “Fortalecimiento y articulación de las OSC para promoción y fomento de la agricultura orgánica en pro del desarrollo sustentable e inclusivo en El Salvador”. Su contenido es responsabilidad exclusiva de las organizaciones titulares del proyecto y en ningún caso refleja los puntos de vista de la Unión Europea

Se autoriza la reproducción total o parcial, siempre y cuando se cite la fuente y envíe la referencia de donde fue utilizada, por favor informar a fundesyramdireccion@gmail.com, pero en especial si ha hecho variantes a las recetas esto para enriquecer el conocimiento y poder validar dichos aportes

Este documento se puede descargar en www.fundesyram.info

El Salvador, noviembre 2019



Fortalecimiento y artuculación de las OSC para promoción y fomento de la agricultura orgánica en pro del desarrollo sustentable e inclusivo en EL Salvador

HORIZONT 3000

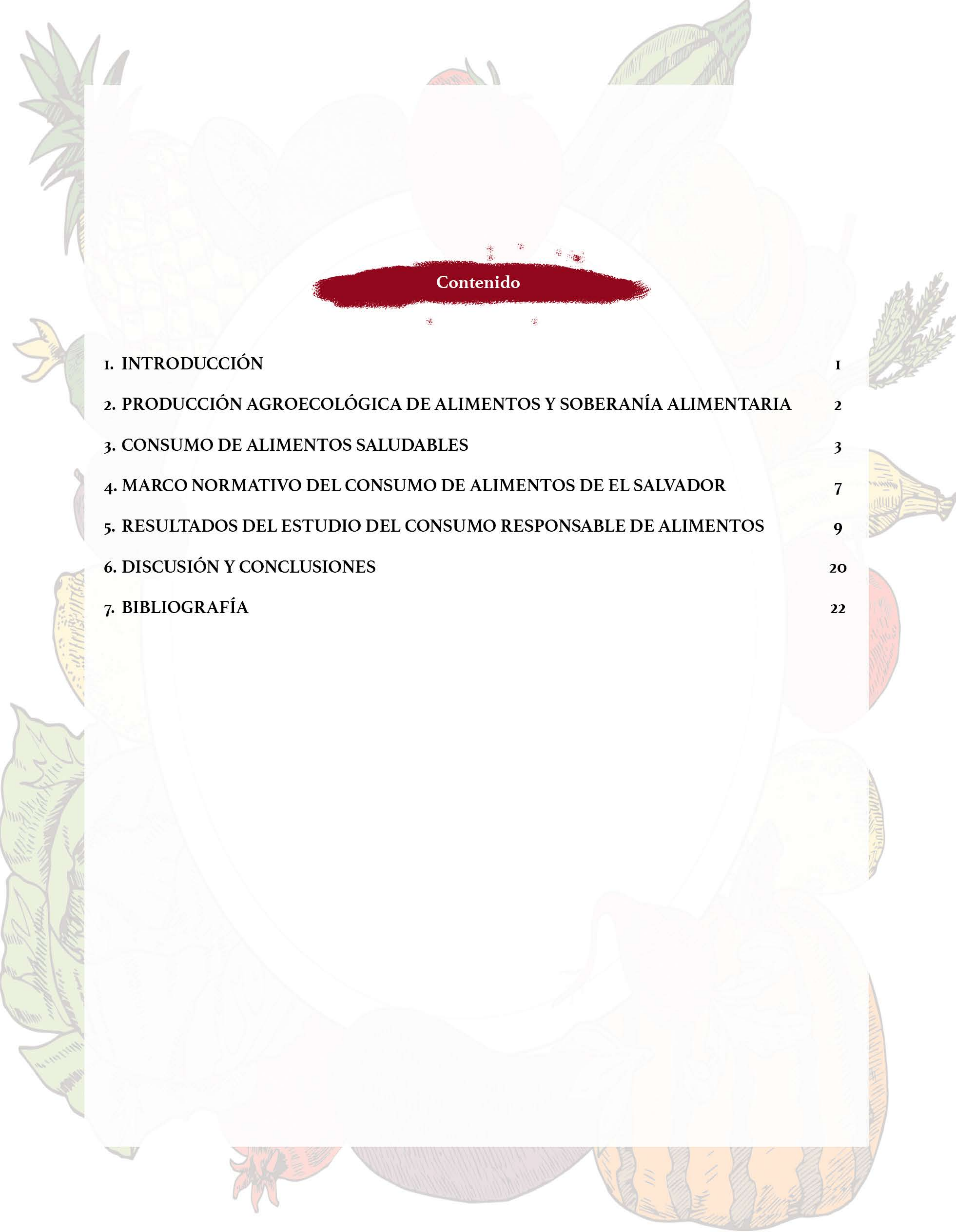


Edgardo Erazo

CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS SALUDABLES PRODUCIDOS POR PRODUCTORES Y PRODUCTORAS DE LA RED AGROECOLÓGICA DE EL SALVADOR

Ejecutado por: En alianza con: Con el apoyo de:





Contenido

1. INTRODUCCIÓN	1
2. PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA DE ALIMENTOS Y SOBERANÍA ALIMENTARIA	2
3. CONSUMO DE ALIMENTOS SALUDABLES	3
4. MARCO NORMATIVO DEL CONSUMO DE ALIMENTOS DE EL SALVADOR	7
5. RESULTADOS DEL ESTUDIO DEL CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS	9
6. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES	20
7. BIBLIOGRAFÍA	22

I. INTRODUCCIÓN

Para avanzar en la producción agroecológica/orgánica, es importante conocer la percepción, conocimientos y actitudes que tienen las personas de los alimentos producidos agroecológicamente, ya que esto proporciona información del cambio de actitudes y consumo importante para determinar el éxito de las acciones de promoción, pero también para determinar parámetros en futuros programas y estrategias de comunicación y gestión del conocimiento.

Los consumidores informados, son quienes deben de promover e incrementar la producción agroecológica a través de su demanda, no obstante, es importante que el consumidor sea una persona consciente y conocedora de los beneficios hacia el medioambiente, comunidad y salud de consumir alimentos provenientes de huertos y fincas agroecológicas.

En los últimos años, el cambio climático ha venido afectando en la producción de alimentos, provocando variabilidad en los períodos de lluvia, ya sea por las sequías o el exceso de lluvia, ambos con afectación en la producción de alimentos, además la demanda de alimentos ha venido incrementando considerablemente producto del aumento de las necesidades de la población como consecuencia de la expansión demográfica y cambio en los patrones de alimentación; y la adopción de sistemas de producción tradicional fundamentado en el uso de agrotóxicos y prácticas de cultivo que han incidido en el deterioro ambiental y en la disponibilidad de alimentos no saludables.

En la busque de reducir el impacto medioambiental de la producción de alimentos, productores y productoras están adoptando los sistemas agroecológicos que ofrecen un modelo basado en principios y valores para la producción de alimentos saludables que conservan el medioambiente y la salud, y sobre todo el rescate de las prácticas agrícolas ancestrales.

Para contribuir en la gestión del conocimiento sobre las percepciones que tienen las personas en cuanto a la producción agroecológica y el consumo de alimentos responsables, se ha preparado la presente investigación en el marco del Proyecto “Fortalecimiento y articulación de las OSC para promoción y fomento de la agricultura orgánica en pro del desarrollo sustentable e inclusivo en El Salvador”, financiado por la Unión Europea, Cooperación Austriaca para el Desarrollo, DKA Austria, y BSI Innsbruck; ejecutado por FUNDESYRAM y HORIZONT3000 de Austria en alianza con el Movimiento de Agricultura Orgánica de El Salvador (MAOES).

El estudio se ha focalizado con productores y consumidores de productos agroecológicos/orgánicos que están vinculados a la Red Agroecológica Nacional, la cual ha sido promovida y fortalecida a través de las acciones del proyecto antes mencionado.

En el estudio se presenta en primer lugar los fundamentos de la producción agroecológica de alimentos y soberanía alimentaria, luego se conceptualiza y se presenta el contexto del consumo de alimentos saludables, el marco normativo del consumo de alimentos propio de El Salvador, se presenta además los resultados del estudio del consumo responsable de alimentos, finalizando con una serie de conclusiones sobre la investigación.



I. PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA DE ALIMENTOS Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

La agroecología se basa en un conjunto de principios y prácticas que mejora la resiliencia y perdurabilidad de los sistemas alimentarios y agrícolas, mientras conserva la integridad social. Es un movimiento sociopolítico, que, busca nuevas formas de considerar la agricultura, la transformación, distribución y consumo alimenticios, y sus relaciones con la sociedad y la naturaleza. (Agroecology Fund, 2019). Así como también, la sustitución de la agricultura tradicional.

Cuadro No 1. Diferencias entre la producción de alimentos convencional y agroecológica

Agricultura convencional	Sistemas basados en la agroecología
Producción nacional y orientada a la exportación de materias primas (alimentación, fibras, productos básicos)	Producción y consumo de alimentos locales, regionales y nacionales
Largas cadenas de suministro	Cadenas de suministro cortas
Alimentar a las industrias agroalimentarias con materias primas baratas	Nutrir a los hogares con alimentos saludables
Pocas especies de cultivos y ganado	Diferentes variedades de cultivos y especies ganaderas
Monocultivo a gran escala o rotación corta de cultivos	Sistemas alimentarios diversificados a pequeña escala con largas rotaciones de cultivos y pastizales temporales/ tierras de barbecho
Alta dependencia de los insumos externos (semillas híbridas, fertilizantes, energía)	Menor dependencia de los insumos externos (semillas guardadas en granjas y cría propia, estiércol y compost para alimentar el suelo)
Esquemas de extensión de arriba hacia abajo	Participación, escuelas de campo para agricultores, escuelas estables, plataformas de innovaciones
Las industrias son innovadores	Los agricultores lideraron innovaciones
Segregación del productor de su origen social	Integración de las relaciones sociales (agricultor a agricultor, agricultor a consumidor)
Segregación de la agricultura del paisaje, biodiversidad,	Integración del paisaje y la biodiversidad en la agricultura, multifuncional
Perspectiva de campo único estrecha, un tamaño se adapta a todos los enfoques de plano	Visión del sistema, enfoque holístico que incluya métodos y tecnologías basados en el conocimiento de los agricultores, las tradiciones

Fuente: IFOAM EU Group, feeding the people, agroecology for nourishing the world and transforming the agri food system.

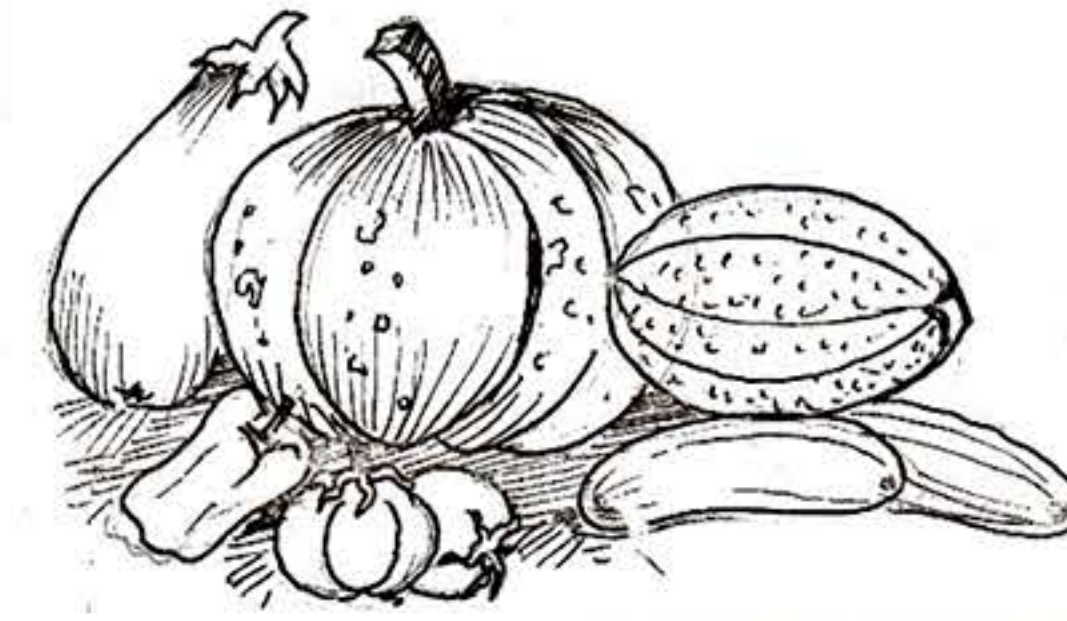


3. CONSUMO DE ALIMENTOS SALUDABLES

En cuanto a la soberanía alimentaria, esta es un marco de políticas dirigido a combatir las causas más arraigadas del hambre y la pobreza tratando de reenfocar el control de la producción y del consumo de alimentos sobre la base de procesos democráticos enraizados en los sistemas locales de alimentación. Abarca no solo el control de la producción y los mercados, sino el acceso y el control de la población sobre la tierra, el agua y los recursos genéticos.

Asume el reconocimiento y empoderamiento de las personas y de las comunidades con el fin de que puedan ejercer sus derechos económicos, sociales, culturales y políticos, así como cubrir sus necesidades en lo relativo al acceso, selección y producción de alimentos. Se define como: “El derecho de las personas a definir su propia agricultura y alimentación; a proteger y regular la producción agrícola local y el comercio. La soberanía alimentaria no está en contra del comercio, más bien promueve que se formulen políticas y prácticas comerciales al servicio de los derechos de las personas a los alimentos y a una producción segura, saludable y ecológicamente sostenible” (FAO, 2017)

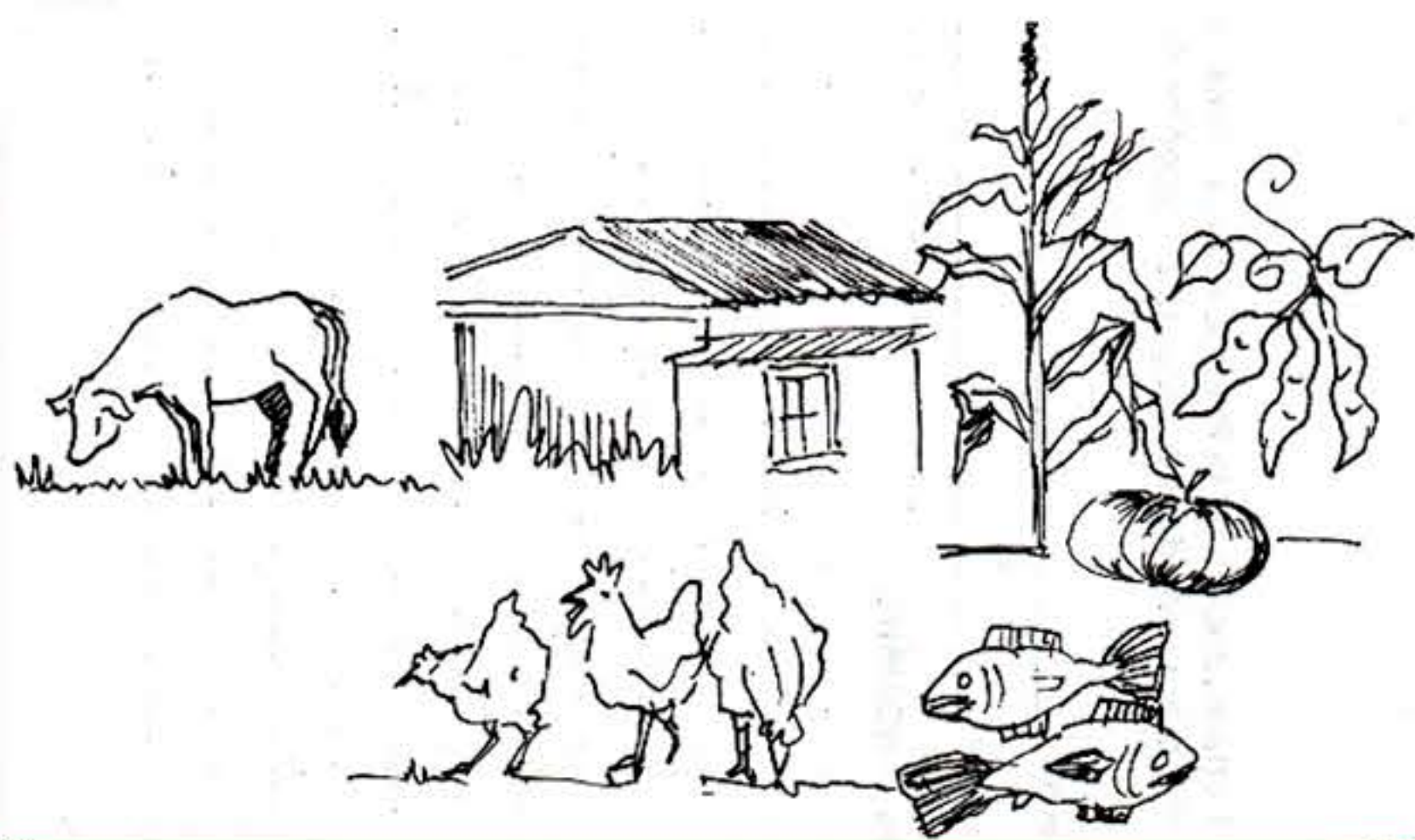
La interdependencia de la Agroecología y la Soberanía Alimentaria. La agroecología como un movimiento liderado por personas, y una práctica que necesita ser apoyada, más que dirigida, por la ciencia y la política, necesita el reconocimiento de los productores en la formulación de políticas y la gobernanza de los sistemas alimentarios. Esto implica también el derecho de la población al control de las políticas y las prácticas alimentarias. Desde esta perspectiva, la agroecología es inseparable de la soberanía alimentaria. (CIDSE, 2018).



El consumo de alimentos es el proceso consciente mediante el cual se selecciona un alimento, en este proceso son determinantes la cultura, tradiciones, preferencias, actitudes y conocimientos; estos últimos deben ser fortalecidos para que las personas hagan una decisión correcta que favorezca a su nutrición y salud, que les permita tener una mejor calidad de vida.

En la producción de productos agroecológicos, los consumidores son uno de los agentes fundamentales de cambio que impulsan el fomento de la agroecología, a través de los gustos y preferencias, por lo tanto, las estrategias para la amplificación de la producción deben dar prioridad a la relación entre productores y consumidores, permitiendo a productores y productoras ampliar las alternativas de variedad y cantidad de productos en los mercados, preferentemente de manera directa a los consumidores, lo que permite informar y concientizar a los compradores y recibir una retroalimentación valiosa sobre la calidad de sus productos. Estos vínculos son eficaces cuando el consumo responsable de alimentos llega a formar parte de la cultura local promovida desde la comunidad, permitiéndole desarrollar acciones como ferias agroecológicas, degustaciones, foros sobre alimentación saludable, círculos de consumidores informados y otras interrelaciones que se dan entre productores, productoras y consumidores, permitiéndoles compartir valores y principios que promueven la alimentación saludable y la protección del medioambiente.

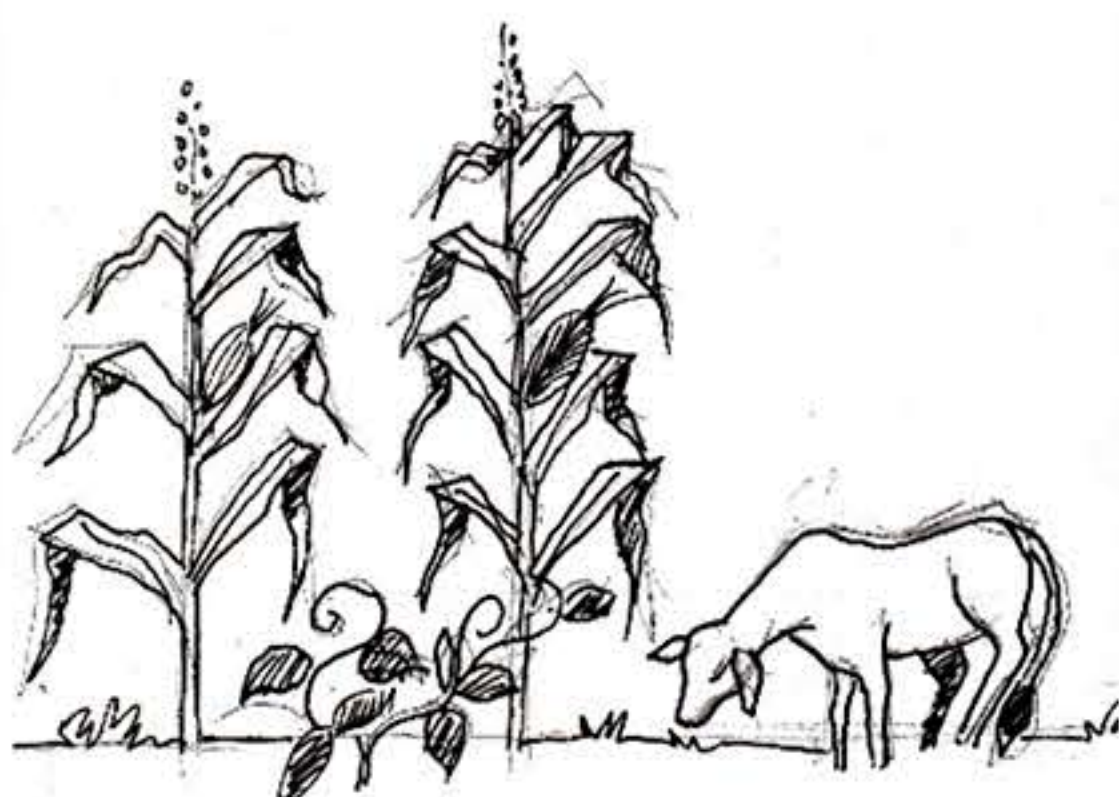




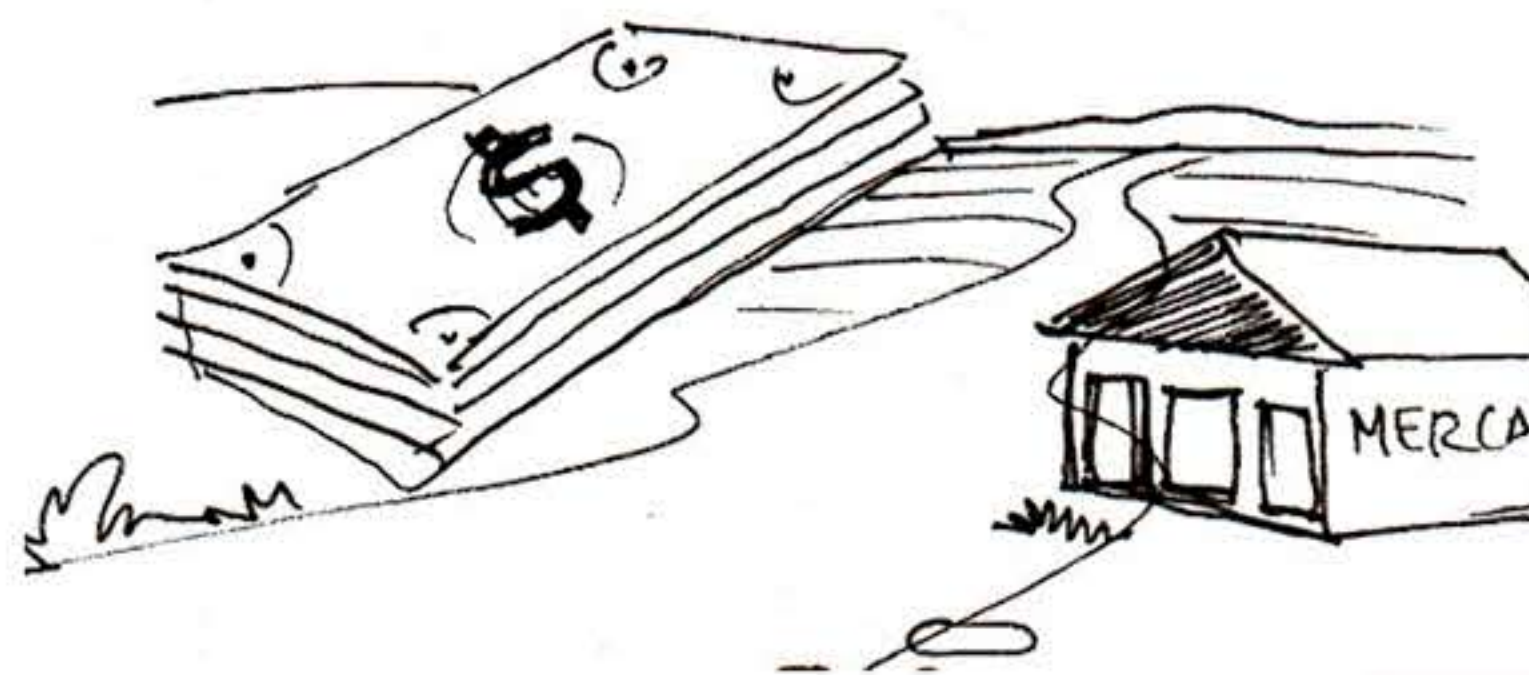
Consumo responsable de alimentos

El consumo responsable de alimentos no es un concepto aislado de la agroecología, sino que conforma una sinergia que busca la sostenibilidad ambiental y social, entendiéndose el consumo como un eslabón clave en el sistema alimentario, que se vincula con las preferencias y elecciones que las personas hacen de los alimentos, es decir que dentro de un sistema agroecológico debería de existir un consumo responsable de alimentos.

La reflexión sobre el consumo responsable de alimentos está fundamentada en el hecho que cada año, se calcula que un tercio de todos los alimentos producidos, equivalentes a 1300 millones de toneladas, con un valor de alrededor de US\$1,000 millones de dólares, termina pudriéndose en los contenedores de desperdicios, otros deteriorados debido al manejo inadecuado en la cosecha y transporte; productos que en su mayoría contribuyeron en su proceso productivo en la degradación de la tierra, la disminución de la fertilidad del suelo, el uso insostenible del agua y en general en el deterioro ambiental. Según datos estadísticos del PNUD 2015, el sector de la alimentación representa alrededor del 30% del consumo total de energía en el mundo y un 22% del total de las emisiones de gases de efecto invernadero. Si la población mundial llegase a alcanzar los 9600 millones en 2050, se necesitaría el equivalente de casi tres planetas para proporcionar los recursos naturales precisos para mantener el estilo de vida actual.



Ante esta situación, surge la necesidad de hablar y concientizar sobre el consumo responsable de alimentos. De acuerdo con el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD) si bien los impactos ambientales más graves en los alimentos se producen en la fase de producción (agricultura y procesamiento de alimentos), los hogares influyen en estos impactos a través de sus hábitos y elecciones dietéticas, lo que ha promovido incorporar en los procesos de sensibilización y educación el tema del consumo responsable de alimentos, con acciones que involucren a productores, consumidores e instituciones de gobierno, promoviendo políticas públicas y gobernanza sobre la producción y consumo, enfoque que es adoptado bajo los principios de la agroecología.



Enfoque holístico del consumo responsable de alimentos

Dentro de un enfoque holístico del consumo responsable de alimentos involucra tres dimensiones:

• Responsabilidad individual.

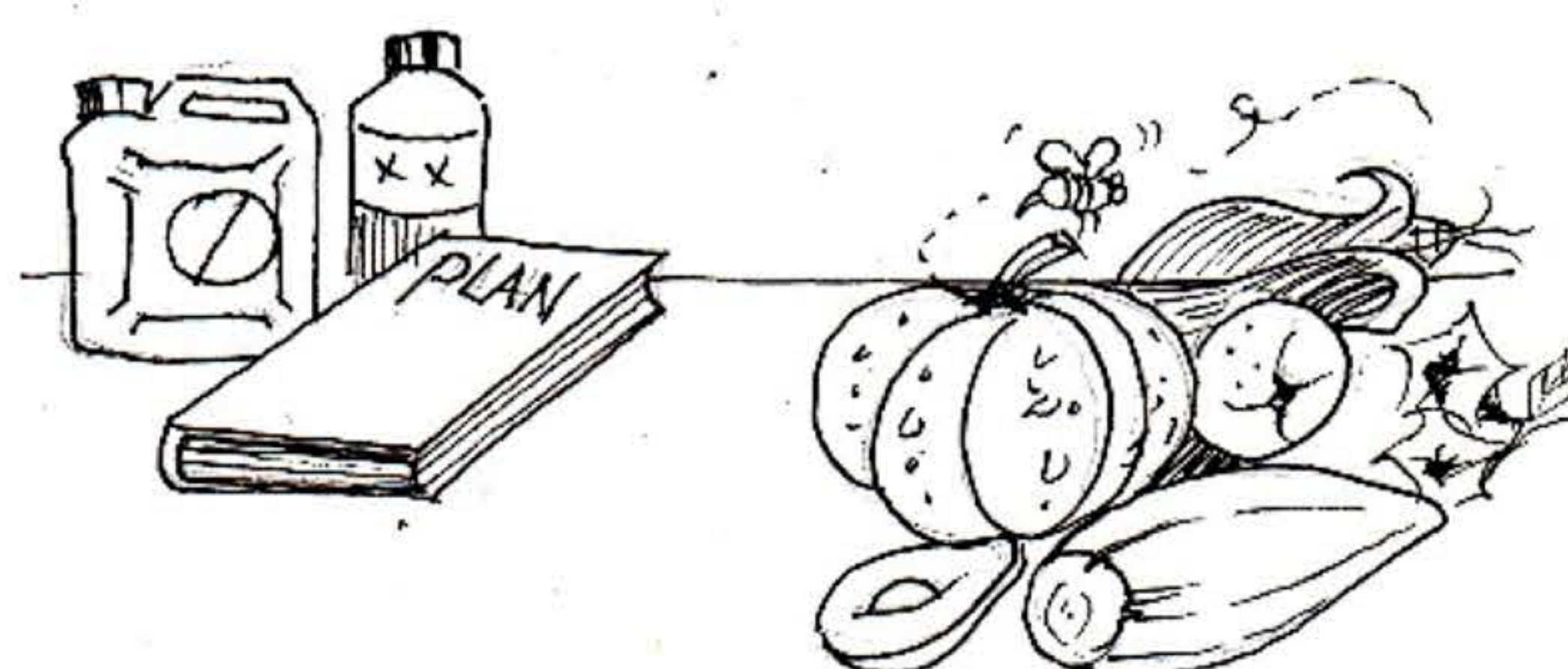
Implica que las elecciones en la alimentación que se realizan constantemente las personas generan estados de salud en el ser humano, que pueden ser positivos o negativos. Para una adecuada nutrición es necesario una dieta basada principalmente en productos de origen vegetal, como: granos básicos, vegetales y frutas; un consumo moderado de productos de origen animal como: lácteos, carne de res, aves y huevos, y un limitado o nulo consumo de productos ultra procesados o comida rápida.



De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS), los productos ultra procesados promueven el aumento de peso y la obesidad. Este resultado concuerda con múltiples estudios que revelan que el nivel del consumo de productos ultra procesados se correlaciona estrechamente con la calidad general de la alimentación y con el riesgo de padecer obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles conexas. La OMS define a los snacks y la comida rápida, casi todos ultra procesados, así como las bebidas gaseosas, todas ultra procesadas, como obeso génicos, es decir productos que directamente generan obesidad. (OMS, 2015).

Cuando la alimentación tiene deficiencias o excesos pueden surgir enfermedades por déficit como anemia y desnutrición o por exceso como colesterol, triglicéridos, obesidad, diabetes, hipertensión, entre otras, que se vinculan con la disponibilidad y elecciones de alimentos que se realizan, basadas en su origen y procesamiento.

Los cambios en la alimentación actual generan parte de la contaminación ambiental, pero además son estos mismos alimentos los que provocan una gran cantidad de enfermedades no transmisibles (Tabla 2); por lo que es importante analizar como las dietas de alimentación contribuyen negativamente al cambio climático, ocasionan las epidemias actuales de obesidad, diabetes, hipertensión y otras enfermedades metabólicas.



Cuadro No 2. Huella ambiental de alimentos y las recomendaciones nutricionales

Huella Ambiental	Alimento	Recomendación nutricional
Alimentos con una alta huella ecológica	Alimentos procesados Embutidos Bebidas gasificadas Carne de res Comida rápida	Alimentos que deben consumirse con moderación para evitar obesidad y otras enfermedades
Alimentos con moderada huella ambiental	Lácteos Pollo Cerdo Huevo	Alimentos que pueden consumir diariamente en moderadas cantidades
Alimentos con baja huella ambiental	Pescado, Frutas Vegetales Granos básicos como maíz, frijol, arroz, trigo entre otros.	Alimentos que deben de estar presentes en la dieta en suficientes cantidades

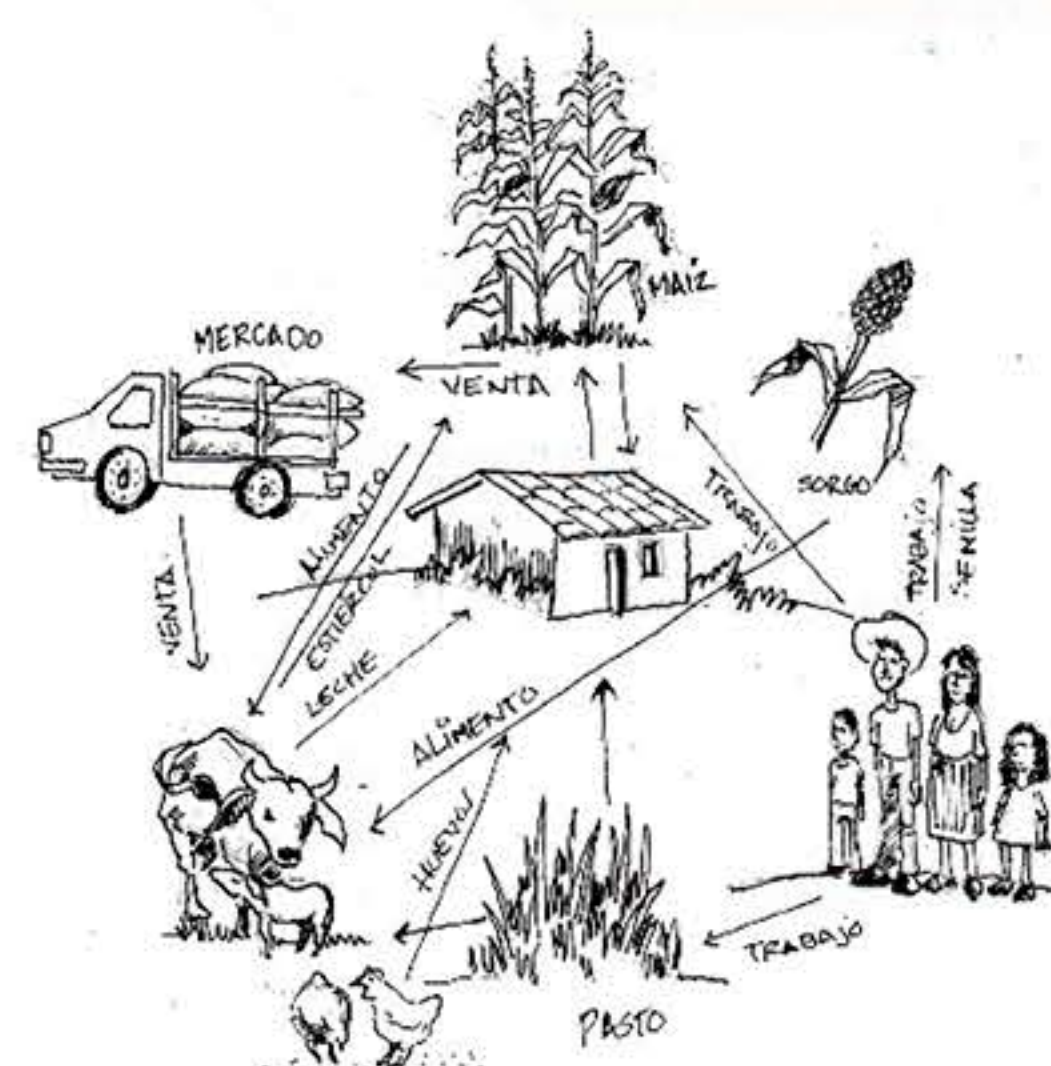
Las elecciones en el consumo y cantidad de alimentos son personales, es por lo que, es necesario estar consiente e informado de las decisiones que se toman, relacionadas con los impactos en la salud, ambiente, económico y social; en ese sentido, la promoción y fomento de la agroecología como un enfoque holístico, es importante por los aportes que da a la buena salud y la sostenibilidad ambiental, es una de las alternativas más confiables que la población debe promover y acompañar a productores y productoras para lograr cambios sustanciales en la calidad de vida de las familias, comunidad y en general del país. Una de las elecciones de impacto directo es el consumo responsable de alimentos, en donde los consumidores participan motivando y propiciando la compra a productores locales, que se benefician con principalmente con la mejora en los ingresos familiares y se asegura la continuidad en la producción agroecológica.



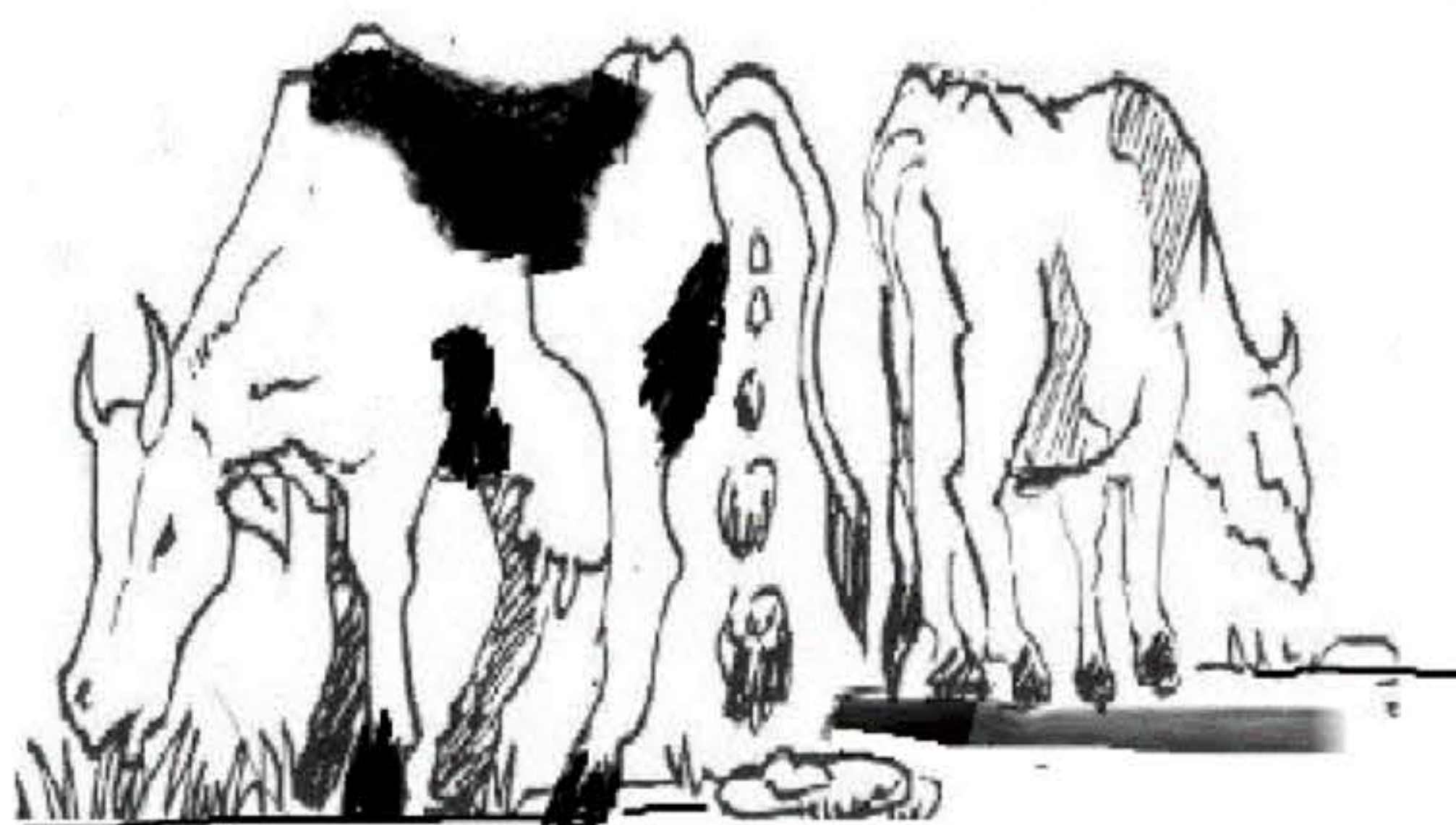
• Responsabilidad ambiental.

Esta dimensión se analiza la importancia que tiene para las personas el estar consciente de las características de los alimentos que se ingieren, pero además como se ingieren estos alimentos, es decir existen alimentos con una huella ambiental mayor que la de otros, como por ejemplo, los productos cárnicos y procesados, o lácteos que generan una gran emisión de bióxido de carbono y daño a las fuente de agua, deben de ingerirse con moderación y los productos ultra procesados que deberán de ingerirse muy ocasionalmente.

Conocer y estar conscientes de como llegan los alimentos y como los ingerimos es importante, principalmente la valoración que debe hacerse sobre el tipo de utensilios que son utilizados durante la preparación y empaque de los alimentos, ya que por ejemplo, el exceso de productos descartables genera una gran cantidad de desperdicios plásticos, que podrían ser reducidos a través del reciclaje o reutilización, además constantemente se descartan desperdicios orgánicos que podrían utilizarse en la elaboración de compostaje en el origen, que servirían de abono para la aplicación en cultivos diversos.



Por otra parte, los cultivos orientados a la industria de alimentos ultra procesados o a la gran industria de alimentos de origen animal como los cultivos de soya, maíz, aceite de palma y la caña de azúcar destinados al consumo animal o como insumos para la fabricación de alimentos generan en algunas ocasiones procesos de deforestación y pérdida de la biodiversidad. Mientras más se demanden estos productos mayores serán los impactos a los ecosistemas naturales.



• Responsabilidad social.



Asegurar que la población este consciente de la forma como se producen los productos agroecológicos, y de los beneficios que estos tienen para salud de las personas que los consumen, dará como consecuencia un aumento en la demanda que impactara positivamente en los ingresos de productores y productoras agroecológicos y participantes en las cadenas de comercialización.

Dentro de este enfoque también es importante la promoción de la cultura alimentaria ancestral, promoviendo la dieta tradicional, que a nivel regional y nacional se le da preponderancia al consumo de vegetales, frutas, granos básicos y un consumo moderado de alimentos de origen animal, además las dietas tradicionales conforman un patrimonio que debe de ser resguardado y promovido, rescatando variedades de semillas nativas no solo desde el punto de vista productivo sino que desde el consumo a través de preparaciones que promuevan el consumo de semillas nativas.

4. MARCO NORMATIVO DEL CONSUMO DE ALIMENTOS DE EL SALVADOR



El marco normativo de El Salvador contiene lineamientos que constituye un elemento fundamental en la promoción de la producción y consumo de origen agroecológico en El Salvador.

• Ley de Cultura (Decreto No 442, Asamblea Legislativa, 2016).

De la ley de cultura se retoma el artículo 21 que establece la salvaguarda de saberes ancestrales como costumbres, expresiones y rituales, se reconoce a la agricultura ancestral y sus prácticas en armonía con el medioambiente. Cabe destacar que dentro de las costumbres también está implícita la alimentación tradicional.

“Art. 21.-Todas las etnias, pueblos y comunidades y sus integrantes tienen derecho a la protección de los bienes y expresiones culturales y artísticas que han producido, y a la salvaguarda de sus saberes ancestrales, costumbres, expresiones, rituales y modos de vida.

En el artículo 31, se promueve el desarrollo económico y social sostenible, con sus características, lo cual se logrará mediante incentivos en la agricultura basada en saberes ancestrales.



“Art. 31.- El Estado promoverá las condiciones que permitan a los pueblos indígenas un desarrollo económico y social sostenible compatible con sus características culturales. El artículo 46 también promueve la salvaguarda de la cultura, agricultura ancestral, así como la protección a la biodiversidad, a través de las iniciativas nacionales y locales.

“Art. 46.- El Estado por medio de la institución que vele por la cultura en el país, en coordinación con los Gobiernos Locales, promoverán el desarrollo y protección de los conocimientos y aportes de los pueblos indígenas a la medicina, la agricultura y otras que sean propias de dichas comunidades, lo que implica medidas de protección de la flora, la fauna, los minerales y otros recursos que sirvan para el desarrollo de sus saberes y conocimientos.”



Ley del Medio Ambiente (Decreto No 47, Asamblea Legislativa 2007).

La ley del medioambiente en los artículos 33, 34 y 35 promueve los incentivos a la producción ambientalmente adecuada o sustentable, (en la cual se basa la agroecología), además promueve el financiamiento para la gestión ambiental y publica, así mismo el Ministerio del medioambiente se compromete a apoyar técnica y financieramente a las actividades de conservación, recuperación y producción ambiental.

“Art. 33.- El Ministerio estimulará a los empresarios a incorporar en su actividad productiva, procesos y tecnologías ambientalmente adecuadas, utilizando los programas de incentivos y desincentivos”.

“Art. 34.- El Estado promoverá mecanismos de financiamiento para la gestión ambiental pública y privada, con recursos privados o de cooperación internacional, además de los que se asignen para tal fin en el Presupuesto General de la Nación”.

Art. 35.- El Ministerio apoyará a los Gobiernos Municipales, a los sectores gubernamentales y sector no gubernamental en la gestión de recursos, a través de la cooperación técnica y financiera nacional e internacional, para ser destinados a actividades y proyectos de conservación, recuperación y producción ambientalmente sana”.

Ley General de Educación, 1996, Decreto No 917, Asamblea Legislativa.

La reforma al artículo 113 establece: “El Ministerio de Educación emitirá la normativa que tenga por objeto regular y controlar la comercialización de alimentos con alto contenido de grasas, sal y azúcar, y de todos aquellos que no contribuyan a una alimentación saludable dentro de las tiendas y cafeterías escolares”

Política de los Pueblos Indígenas

La política de los pueblos indígenas promueve acciones de sustentabilidad ambiental para el adecuado uso de recursos naturales, además reconoce la importante cosmovisión de los pueblos indígenas, que permite la convivencia y uso de recursos en armonía y preservación de la fauna y flora existentes.



5. RESULTADOS DEL ESTUDIO DEL CONSUMO RESPONSABLE DE ALIMENTOS

Con el objetivo de conocer los beneficios de la producción y consumo de alimentos de origen agroecológico desde las experiencias de las familias que están vinculadas directamente con las organizaciones que integran la Red Agroecológica de El Salvador, se realizó la investigación que permitió identificar las experiencias positivas de los consumidores y productores acerca del beneficio de los alimentos agroecológicos hacia el medioambiente y la salud, así como también, analizar los beneficios y motivación hacia el consumo de alimentos agroecológicos, por parte de la población.

Diseño metodológico de la investigación.

La investigación realizada es tipo cualitativo descriptivo, con una población de 71 personas vinculadas a la Red Agroecológica de El Salvador, y que están consumiendo los productos orgánicos de productores y productoras agroecológicos de las tres regiones del país (Oriente, Centro y Occidente).

Cuadro No 3. Muestra y Distribución de las y los participantes en la investigación

		PRODUCTORES	TOTAL
Grupos Focales	Occidente	20	20
	Paracentral	20	20
	oriente	20	20
		subtotal	60
Entrevista a profundidad	Occidente	7	7
	Paracentral	7	7
	oriente	7	7
		subtotal	21
		total	71

Unidad de análisis y criterios de selección.

La investigación considero a productores y consumidores pertenecientes a la Red Agroecológica de El Salvador, que producen y consumen alimentos de origen agroecológico.

Operacionalización de variables de la investigación

Objetivo 1.

Identificar los conocimientos de los consumidores y productores acerca del beneficio de los alimentos agroecológicos hacia el medioambiente y la salud.

Cuadro No. 4. Operacionalización de variables

Variable	Definición operacional	Dimensión	Indicador	Instrumento
Experiencias	Conjunto de ideas o nociones basadas en el empirismo que generan conocimiento acerca de los beneficios de la agroecología, adquiridos de manera formal a través de foros o capacitaciones o empírica, mediante la propia experiencia,	Ambiental	Experiencias del beneficio ambiental de producir alimentos de origen AE Experiencias de los beneficios de consumir alimentos de origen AE	Grupo Focal y guía de entrevista
		Individual	Experiencias de los beneficios en la economía familiar de producir alimentos de origen AE Experiencias de los beneficios	Grupo Focal y guía de entrevista

Objetivo 2

Analizar la percepción y motivación hacia el consumo de alimentos agroecológicos.

Variable	Definición operacional	Dimensión	Indicador	Instrumento
Percepción	Impresiones que los consumidores y productores tienen en relación con los alimentos de origen agroecológico.	Individuo	Conocimientos generales, creencias e ideas de alimentos AE Relación que existe entre los alimentos de origen AE y la salud y medioambiente	Grupo Focal y guía de entrevista
Motivación	Razones por la cual una persona esta incentivada en adquirir productos de origen agroecológico basado en la experiencia de producirlos y consumirlos.	Ambiental	Razones relacionadas al medioambiente por las que elige la alimentación orgánica	Grupo Focal y guía de entrevista
		Individual	Razones familiares relacionadas a la salud, económicas y relacionales por las que produce o consume alimentos orgánicos	Grupo Focal y guía de entrevista
		Social	Razones sociales y de cohesión comunitaria, económica y cultural que le motivan a elegir producir y consumir alimentos orgánicos	Grupo Focal y guía de entrevista



Plan de recolección y análisis de datos

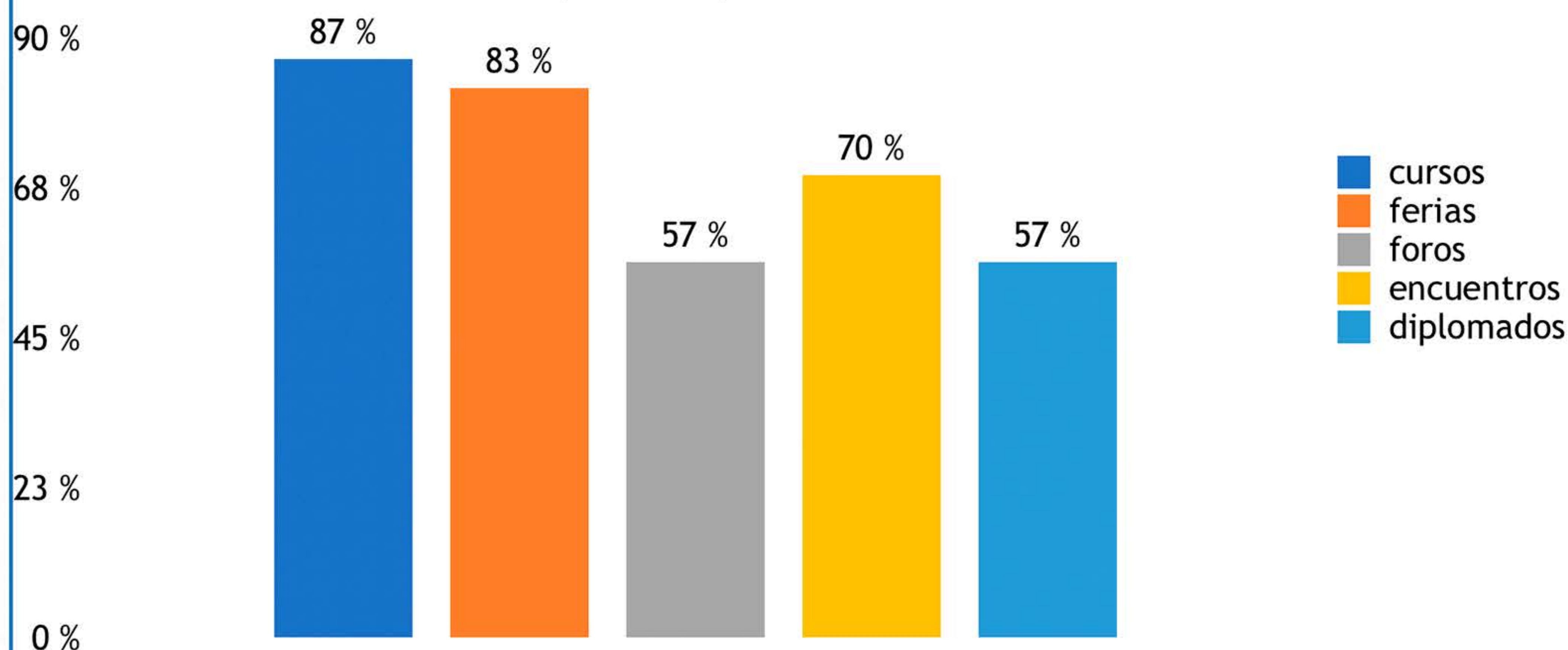
La recolección de datos se hizo en las tres áreas en donde se encuentra la red agroecológica: Red Oriental, Occidental y Central de El Salvador, para ello se coordinó con los enlaces técnicos del Proyecto “Fortalecimiento y articulación de las OSC para promoción y fomento de la agricultura orgánica en pro del desarrollo sustentable e inclusivo en El Salvador”, y los coordinadores de las tres redes, con quienes se programaron las reuniones de entrevistas y grupos focales dirigidas a productores y consumidores de alimentos agroecológicos, estas encuestas fueron procesadas y tabuladas en Office Excel, utilizando estadísticos descriptivos. las respuestas cualitativas referentes a la percepción, conocimientos y motivaciones se procesaron utilizando el modelo de dimensiones.

• Relación de productores y consumidores

Nivel de formación y participación en eventos y temas relacionados con la Agroecología.

Como punto de partida, se consultó a las y los participantes sobre los diferentes programas y eventos en los que había participado, relacionados con la Red Agroecológica de El Salvador, y sus tres sub redes, identificando que el 87% participaron en cursos de capacitación, el 83% en ferias agroecológicas organizadas por la Red, 70% en encuentros e intercambios de experiencias en agroecología, 57% en diplomados relacionados con la comercialización de productos orgánicos y un 57 en foros de discusión y análisis de la agroecología (Gráfico 1). Lo que permitió identificar el nivel de compromiso que tienen las personas por la producción y consumo de los productos agroecológicos.

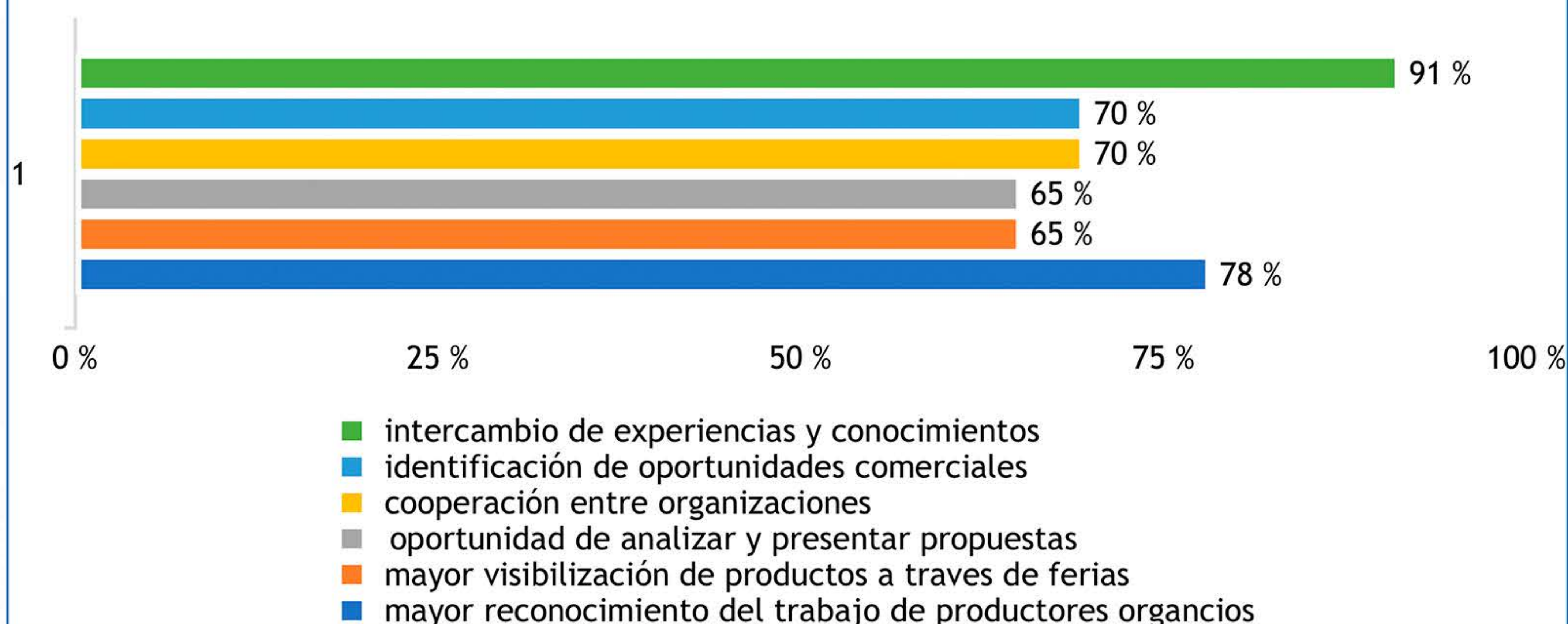
Gráfico 1. Programas y eventos en los que ha participado



Vínculo e importancia de pertenecer a la Red Agroecológica de El Salvador.

Las y los participantes en la investigación están vinculadas directamente a la Red Agroecológica. El 91% considera de mucha importancia por el intercambio de experiencias y conocimientos, un 78% por el reconocimiento que se logra del trabajo de productores y productoras orgánicos, el 70% por la identificación de oportunidades comerciales y el nivel cooperación que logra entre las organizaciones, y el 65% por la visualización que se logra de los productos y la oportunidad de analizar y presentar propuestas que benefician a productores y consumidores de los productos agroecológicos (Gráfico No 2)

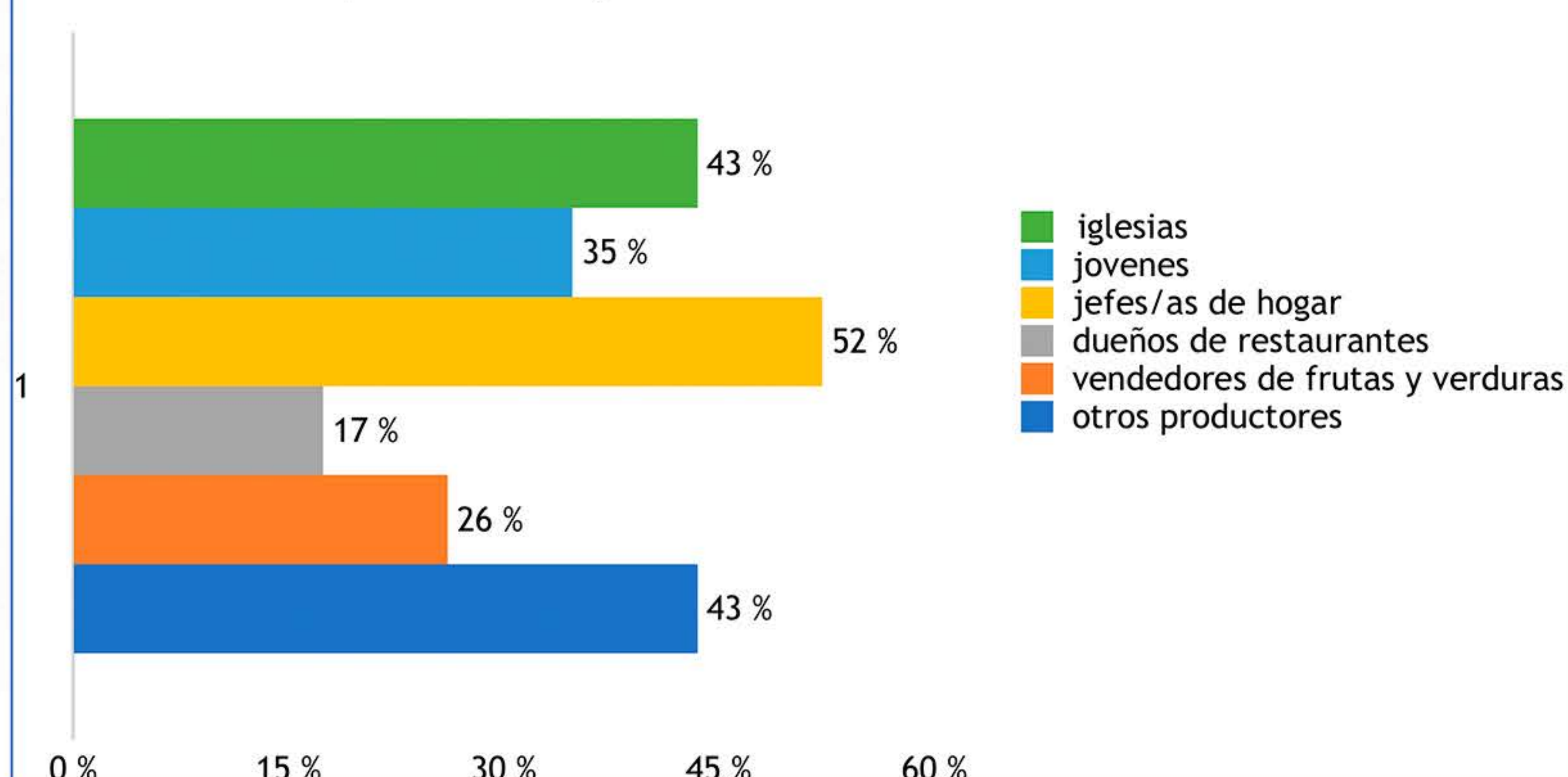
Gráfico 2. Beneficios de pertenecer a la Red Agroecológica



Compran y consumen los productos orgánicos.

Las personas que compran y consumen los productos orgánicos son en primer lugar Jefes/as de hogar con un 52%, Iglesias y los mismos productores un 43%, sector de la juventud un 35% y comerciantes de frutas y verduras (Gráfico No 3). Los productos orgánicos que son demandados y consumidos con mayor frecuencia son: tomate, chile verde, rábano, pepino, güisquil, ayote, pipián, ejotes, entre los de mayor frecuencia. Complementa la variedad de productos hojas de valor nutricional como: chipilines y mora.

Gráfico 3. Que tipo de personas compran sus productos orgánicos



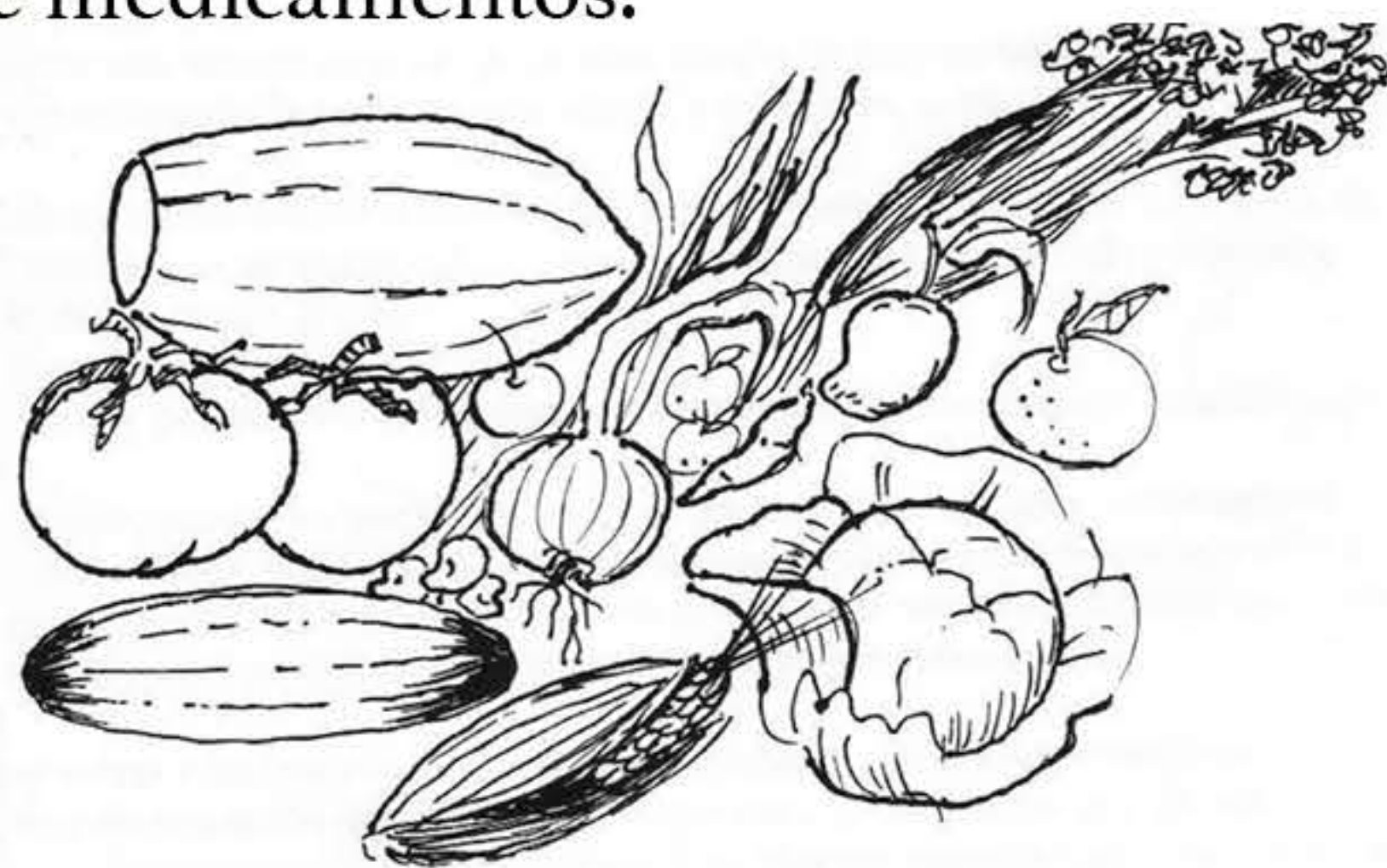
Este nuevo tipo de agricultura representa una garantía de los productos que se comen, además contribuye a proteger el medio ambiente y proporciona salud a largo plazo y mejora las características de los alimentos, por lo que han incentivado a otros productores a través de testimonios, encuentros e intercambios, parcelas demostrativas, trabajo comunitario y venta e intercambio de semillas orgánicas.

• Beneficios a la salud reportados a través de la investigación.

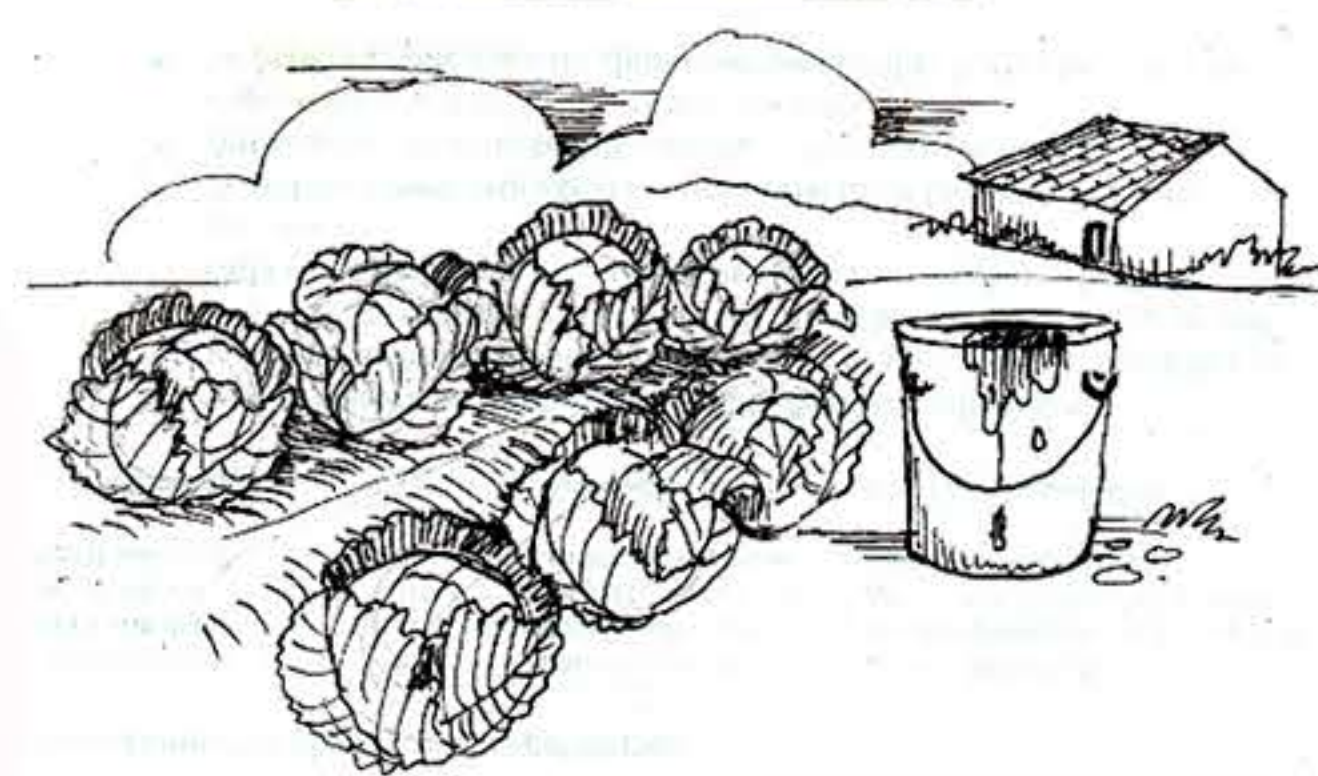
En cuanto a los beneficios que las y los participantes en la investigación identificaron se encuentran los siguientes:

Elección por una alimentación más saludable.

Consideran que el estar informado de las características de los productos orgánicos, les ha impulsado a una mayor preferencia por los impactos positivos que estos generan en la salud, al consumir productos más saludables y ricos en nutrientes, que se ve reflejado en un mejor estado de ánimo y menor consumo de medicamentos.



También enfatizaron que la adopción responsable de una alimentación saludable variada, es un mecanismo de prevención de enfermedades a nivel individual y familiar, lo que se ha logrado a través del cambio del patrón de alimentación y la orientación hacia productos agroecológicos, porque consideran que al consumirlos se está contribuyendo con la prevención de enfermedades, que es producto del reforzamiento del sistema inmune y proporcionan antioxidantes que los hacen menos susceptibles a enfermedades, lo que impacta en la reducción de los gastos del hogar relacionados con la salud.



“Cultivar un huerto orgánico, también contribuye a obtener alternativas de medicina natural, evitando en gran medida el uso de medicamentos que son de mayor costo.” Expresión que surge de un participante en la investigación.

Características de diferenciación de los productos orgánicos/agroecológicos.

Las y los participantes consideraron que los alimentos orgánicos tienen mejor sabor y vitaminas; además, menos tóxicos para el humano, antibióticos y hormonas añadidos. Hay una mayor seguridad por conocer el origen de los alimentos, que provienen de una producción que garantiza un ambiente saludable en los entornos de las comunidades en donde se producen. Expresaron que los productores agroecológicos son más conscientes del uso de pesticidas y como estos afectan a su salud y a la de los consumidores en los casos en los que se comercializa la producción.

“Hay muchas personas con enfermedades porque siguen utilizando productos químicos, para sembrar y vender ese producto a las demás personas”. Expresión que surge de un participante en la investigación.

Calidad.

Los productos comercializados tienen mejor calidad, sabor e incluso mejores colores que los de cultivos tradicionales, lo que ha motivado a las y los consumidores, a mejorar sus hábitos alimentarios, teniendo dietas más variadas y previniendo la obesidad, así también, han incorporado en la variedad de alimentos más frutas y vegetales.

“Ayuda a prevenir la obesidad porque existe mayor consumo de vegetales... evitando el consumo de comida rápida. Como pollo frito, pizza, y papas”. Expresión que surge de un participante en la investigación.

Seguridad y salud.

La mayoría consideraron que productores y productoras se incentivan a cultivar con prácticas agroecológicas/orgánicas, al sentirse seguros por no estar expuestos a los agrotóxicos, y se motivan a consumirlos, al conocer el origen de los alimentos que ingieren, logrando un estado de ánimo y de salud, que le incentiva a la práctica de actividad física.

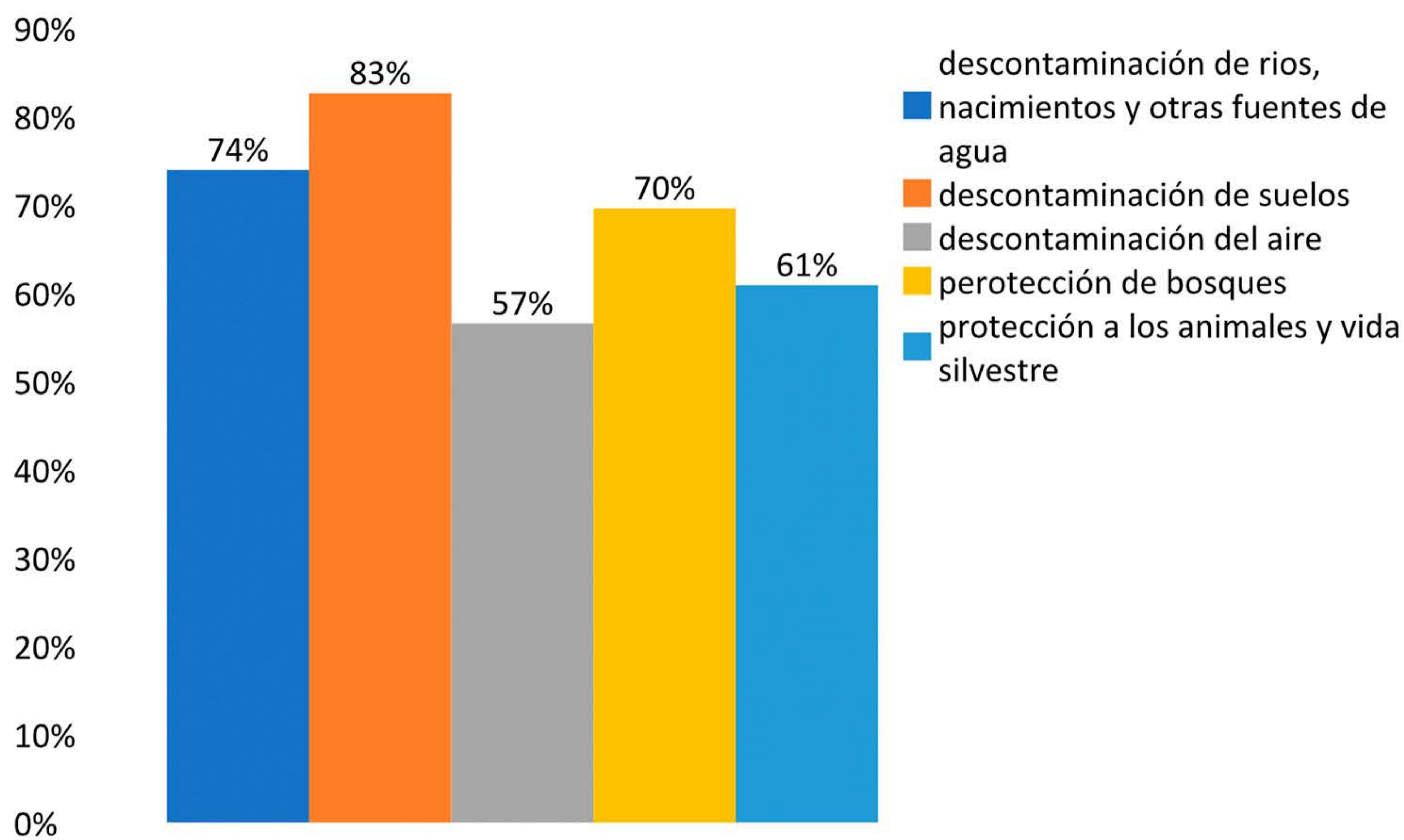
“Ahora en día la procedencia de los alimentos es un riesgo para la salud, porque no sé cómo fueron tratados esos alimentos en el cultivo. En cambio, teniendo en huerto casero se sabe que el proceso de ese alimento antes de ser cortado y consumido”. Expresión que surge de un participante en la investigación.

Beneficios ambientales que identificaron las personas participantes en la investigación.

Protección de los recursos naturales.

Consideran que a través de producción agroecológica se promueve la diversificación de los cultivos, al mismo tiempo que protege las fuentes de agua, aire y tierra, y la biodiversidad, a su vez contribuye como control biológico utilizando la diversidad de especies, permitiendo el equilibrio medioambiental. El 83% consideran que uno de los aportes importantes es la descontaminación de suelos, el 74% afirmaron que se contribuye a la descontaminación de ríos, nacimientos y demás fuentes de agua, un 70% expresaron que se asegura la protección de los bosques y el 67% coinciden que las prácticas agroecológicas protegen a los animales y vida silvestre (Gráfico No 4).

Gráfico 4. Beneficios de la agroecología en la preservación de los recursos naturales



“Otro beneficio de los intercambios, es el uso de repelentes naturales a base de plantas que no dañan la salud, porque los insecticidas para cultivos son altamente peligrosos para la salud”. Expresión que surge de un participante en la investigación. Expresión que surge de un participante en la investigación.

Conocimiento de la población.

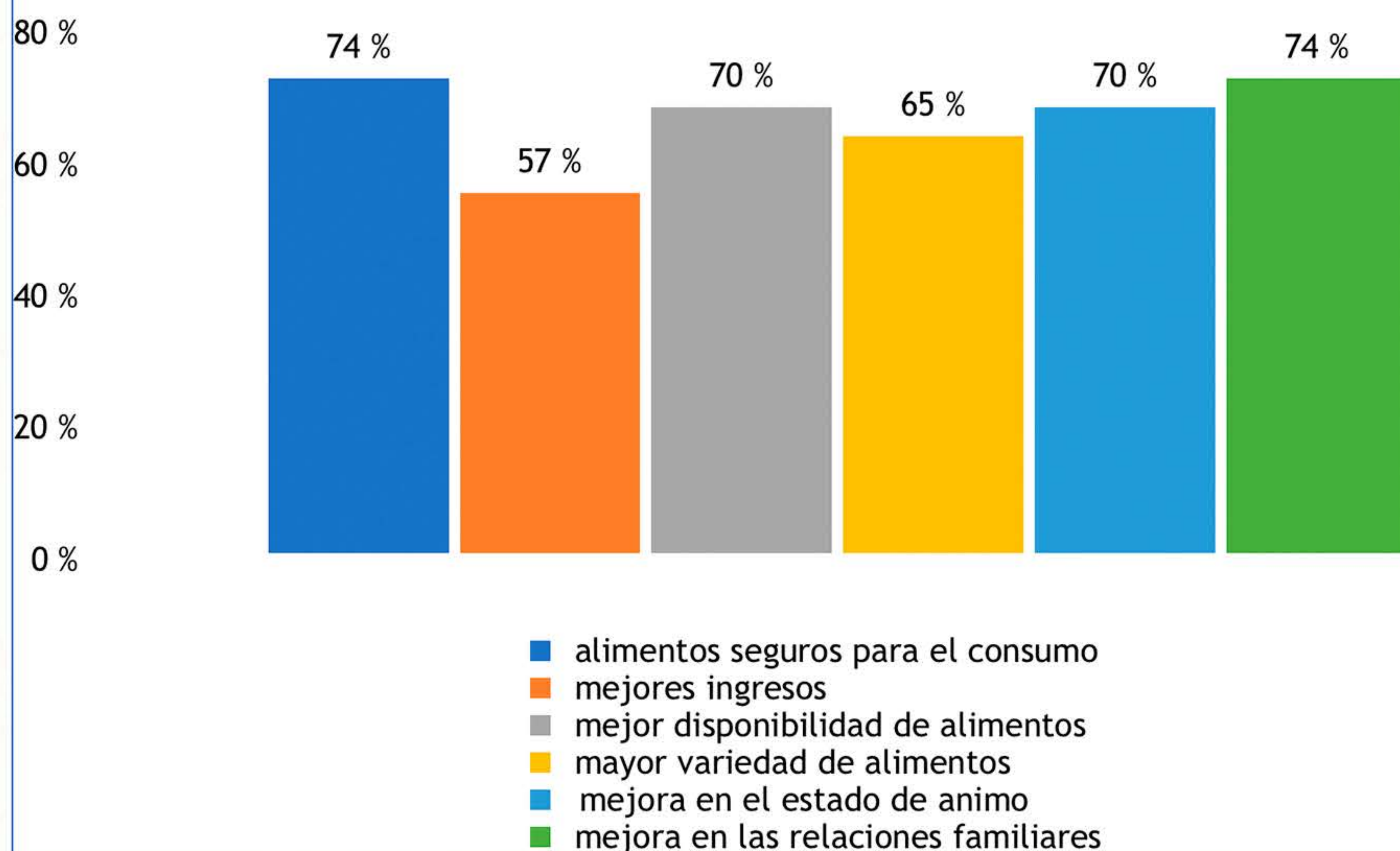
La mayoría coincide que ahora existe un mejor conocimiento de las propiedades de las plantas, la interpretación de astros como estrellas, sol y luna, como indicadores o guías para la época de cosecha y de siembra. Se tiene el conocimiento sobre los impactos del cambio climático y los impactos que son ocasionados por las personas cuando hacen prácticas agrícolas tradicionales. “El cultivo orgánico brinda beneficios a largo plazo a la salud y madre tierra”.

Protección de la flora y fauna, debido a que los pesticidas destruyen la biodiversidad y microorganismo y, usando el abono orgánico regenera, cuida y crea un equilibrio en la naturaleza. Favorece el reciclaje ya que el cultivo es más adaptable al entorno”. Expresión que surge de un participante en la investigación.

• Beneficios en la integración social, económica y cultural.

En cuanto a los beneficios que se obtienen de producir con prácticas agroecológicas/orgánico, el 74% considera que se obtienen alimentos seguros para el consumo y la agroecología contribuye a una mejora en las relaciones familiares, a través de la integración en de los miembros promoviendo principios y valores, en donde pueden incluirse a las niñas y niños haciéndolo más integral y participativo, además se abren espacios para la participación de las mujeres, un 70% coinciden en que se da una mayor disponibilidad de alimentos en cantidad y variedad, así como también se mejora el estado de ánimo de las personas conectadas con la producción y consumo de los alimentos, el 65% estuvieron de acuerdo en que se da una mayor variedad de alimentos y el 57% asegura que se mejoran los ingresos de las familias de las y los productores (Gráfico No 5).

Gráfico 5. Beneficios personales de producir alimentos con prácticas agroecológica/ orgánicos



Intercambio y solidaridad.

Identificaron que participar en las actividades agroecológicas lleva a productores y productoras a mejorar el intercambio de semillas y material vegetativo basados en la solidaridad y no en los intereses monetarios y ganancias, sino en la reciprocidad y en la ayuda mutua, que favorece la asociatividad, conocimientos e intercambios. Coinciden que la búsqueda del bien común, de la agroecología pueden beneficiarse y participar mujeres, las niñas, niños, personas adultas mayores, favorece la participación comunitaria y a mejorar las redes comunitarias y además mejora la inclusión de jóvenes en actividades productivas. Se aumenta el intercambio de conocimiento que se enriquecen con la experiencia y práctica, la cual se comparte solidariamente.

“Mi niña anda conmigo sembrando, ella tiene sus propias plantitas que cuida y cosecha, y yo me siento segura porque sé que no está expuesta a ningún veneno”. Expresión que surge de un participante en la investigación.

Autonomía.

Uno de los resultados importantes, confirmados por la mayoría de los participantes en la investigación es que al realizar ellos mismos los abonos orgánicos y hacer uso de semillas criollas o nativas, contribuye a no depender de los agroquímicos, volviendo a las familias más empoderadas y con una mejor gestión de su dinero y sus ahorros, mejorando la soberanía alimentaria familiar.

“Se mejora la economía del agricultor con la elaboración del bocachi, que es más económico que cualquier producto que venden en los agro servicios, con lo orgánico uno puede independizarse de ellos”. Expresión que surge de un participante en la investigación. Expresión que surge de un participante en la investigación.

Cultura ancestral.

También manifestaron que se vincula con sus creencias religiosas y además con la cosmovisión de los pueblos originarios, aplicando principios bíblicos de la casa común, y cuidado del medio ambiente, y de la cosmovisión y los principios ancestrales de armonía con el medioambiente y ser humano.

Culturalmente se han rescatado valores, técnicas de rescate de semillas nativas, y otras prácticas de los pueblos originarios, las cuales son tomados en cuenta por su cosmovisión y su valor a la biodiversidad, incorporando el calendario indígena, recuperación de plantas autóctonas y de otras prácticas ancestrales. “Los conocimientos de semillas criollas han olvidado sus orígenes, por dicha razón es importante transmitirlo a la juventud, por ser parte de nuestras raíces y cultura”

“Con la agroecología se ha retomado prácticas y valores que se habían perdido con el tiempo. Ejemplo: la semilla nativa, a través del intercambio se semillas, en ferias o pequeños bancos se ha recolectado...esto nos une como red y permite multiplicar esta semilla que antes no había”.

“Se realiza oraciones antes de iniciar la cosecha. La primera semilla ofrecida a Dios, la segunda al prójimo y la última para el consumo propio.” Expresión que surge de un participante en la investigación.

Aumento de ingresos.

Las y los percipientes en la investigación, coincidieron que han incrementado sus ingresos familiares, a través de la producción que es destinada principalmente para el consumo y los excedentes para la comercialización.

• Razones que consideran por las que la alimentación ha cambiado

Modificación de costumbres y tradiciones en alimentación.

La investigación abordó la discusión y análisis de las razones que las personas consideran por las que ha cambiado el patrón alimentación de las personas. Las y los participantes coinciden que ha existido un cambio en las costumbres alimentarias, pues ahora se compran alimentos ya preparados como carnes procesadas y embutidos, minimizando el tiempo dedicado a la cocina y con ello menor conciencia de los ingredientes y cantidades en las preparaciones de alimentos, que a diferencia de antiguas generaciones dedicaban más tiempo a la cocina, incorporando ingredientes naturales encontrados en sus propios huertos caseros.

“Antes se consumían los alimentos sin ningún químico, ahora se está intentando retomar porque ahora todo trae químicos, como las comidas procesadas que venden en la tiendas y supermercados”. Expresión que surge de un participante en la investigación.

Ingredientes de la alimentación tradicional.

Dentro de la alimentación tradicional se utilizaban hierbas naturales, caña de azúcar, azúcar de pilón, bebidas y refrescos naturales sin colorantes ni aditivos, y existían otras preparaciones porque también se cultivaban otras variedades vegetales como tortillas de maíz negrito, ojush-te y tortillas de maicillo. La mayoría de la combinación en la preparación de alimentos se ha ido perdiendo.

Utensilios de la cocina tradicional.

Se utilizaban utensilios, como las ollas de barro, cucharas y platos de morro y piedras de moler calabazos para guardar el agua, cucharas de jícaro, ollas de barro, tecomates y tarros y hojas de huerta para servir alimentos o para empacarlos en lugar de platos descartables, ahora se utiliza plástico para empacar, preparar y servir alimentos.

“Los utensilios que se ocupaban para la elaboración de los alimentos han cambiado, antes se solía ocupar el morro para servir los alimentos y las ollas de barro, se hacía la cocción del café en un batidor de barro, y la comida quedaba con más sabor” Expresión que surge de un participante en la investigación.

Campaña publicitaria negativa.

Actualmente existe mucho bombardeo de publicidad y contenido mediático, que aumenta el consumo de productos altos en grasas y azúcares. Afecta también, la importación de alimentos que provoca un mayor consumo de alimentos importados, dándole poco valor a los productos locales y orgánicos.

“La preparación de alimentos (sopas, verduras salcochadas) antes eran bajos en grasa y prevenía enfermedades”. Expresión que surge de un participante en la investigación.

Limitada promoción de los productos agroecológico/orgánicos.

Existen poca promoción a los alimentos autóctonos y las formas de preparación, además no se ha logrado transmitir la alimentación tradicional a las nuevas generaciones, que provocaron cambios de hábitos de padres a hijos.

• Acciones que deben de llevarse a cabo para promover el consumo de alimentos agroecológicos

Escuelas de agroecología.

Las y los participantes plantearon que dentro de las acciones que proponen para avanzar en la producción y consumo de alimentos orgánicos/agroecológicos, está en primer lugar, el de fomentar escuelas agroecológicas y campos experimentales que den a conocer las buenas experiencias y logren incentivar la participación de otras personas, y que motiven el apoyo de gobiernos locales y la asignación de recursos para la agroecología.

Compartir información acerca de la producción y cultivo de productos orgánicos para que el conocimiento no se pierda y las personas con las que se comparte esa información puedan transmitirlo para que quede marcado nuestro testimonio y experiencia. Expresión que surge de un participante en la investigación.

Ecotecnologías de la agroecología.

Fomentar el uso de nuevas ecotecnologías que sean sustentables medioambientalmente, en la búsqueda de reemplazar las prácticas de la agricultura convencional, pero que además puedan ser de fácil acceso para los pequeños productores, reduciendo la brecha tecnológica actual de la agricultura.

Participación.

Continuar con la capacitación e involucramiento de las mujeres, jóvenes y niños en la agricultura orgánica, permitiéndoles nuevos conocimientos, aprendizajes y espacios de esparcimiento y recreación a través de la agricultura.

Acceso.

Fomentar el acceso a tierras y préstamos para continuar cultivando con un enfoque agroecológico, y promover el uso de semillas nativas y resistentes a los cambios del clima.

Iniciativas de comercialización.

Promover más ferias, agro mercados, y puntos verdes que permitan una mejor visibilización de los productos, pero que además permiten sinergias entre los productores, espacios de intercambio de experiencias y el fomento del consumo de alimentos agroecológicos a través de espacios de encuentros entre productor y consumidor, para que los consumidores conozcan el origen de los alimentos que ingieren, sus beneficios y propiedades nutricionales.

“Existen personas que no creen en las cualidades de producir cultivos orgánicos. Deben experimentar este proceso de cambio”. Expresión que surge de un participante en la investigación.

Proceso de cambio.

El cambio iniciara desde las acciones a nivel individual y familiar, generando nuevos hábitos y costumbres alimentarias, para poder lograr cambios en el consumo, prefiriendo alimentos de origen orgánico, incluyendo suficientes vegetales y frutas en la alimentación y sobre todo seleccionando productos locales.

□ Generar cadenas de valor, pero además dar prioridad a los alimentos autóctonos y a alimentos producidos localmente.

□ Mayor reconocimiento de los pueblos originarios en la toma de decisiones relacionadas a la agricultura. Transmitiendo técnicas agrícolas nativas, recetas y usos de plantas medicinales, rescatando la cultura ancestral.

□ Continuar con la diversificación de las parcelas que permitan una mayor variedad de alimentos, contribuyendo a una dieta saludable y equilibrada que prevenga enfermedades y reduzca el gasto en salud de los hogares.

“El primer paso es comprender individualmente sobre la importancia de esta temática y seguidamente concientizar a nuestros hogares. Porque el cambio que se realiza de lo convencional a lo orgánico es una acción que tiene gran valor. De esa forma más personas a nuestro alrededor le darán la importancia debida, a través del testimonio, con el tiempo las personas creen en los beneficios de esta técnica”. Expresión que surge de un participante en la investigación.

“En el ámbito político es muy escaso el apoyo debido a que no hay interés por parte del gobierno, FUNDESYRAM ha apoyado para que las personas se empoderen. Se sabe que con la agricultura convencional la competencia es grande porque facilita crecer económicamente y, minimiza la agricultura agroecológica”. Expresión que surge de un participante en la investigación.

“El reto más grande es concientizar a aquellas personas que no creen en lo orgánico”.

6. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

Las conclusiones más relevantes que se derivan del estudio son las que siguen:

□ Los y las participantes en la investigación concluyeron que los beneficios de la alimentación de origen agroecológica/orgánico es principalmente en el impacto positivo a la salud de las personas, ya que les aporta más nutrientes a las dietas, además de tener mejor sabor, y que se sienten más confiados de que sus hijos puedan consumir estos alimentos permitiéndoles colaborar en la agricultura lo que contribuye a su desarrollo psicomotor permitiéndoles la interacción con el medio ambiente.

□ Con las prácticas de la agricultura convencional existe mayor exposición a los agrotóxicos, lo que pone en riesgo la salud de productores y productoras y de los consumidores.

□ La motivación para la demanda de productos agroecológicos/orgánicos de las personas, coinciden que fue por el conocimiento que tienen sobre los impactos negativos a la salud de los productos de la agricultura convencional, los cuales generan una alta incidencia de enfermedades no transmisibles, debido al exceso de productos ultra procesados que contiene preservantes y edulcorantes que alteran las funciones metabólicas del organismo.

□ Las personas con mayor información sobre los productos que compran y consumen les permite hacer una mejor selección de alimentos y cuentan con más diversidad de frutas y vegetales que incorporan en sus dietas más nutrientes, contribuyen a mantener un mayor estado de salud y prevenir enfermedades que da como resultado ahorros en los gastos de salud.

□ Existe una mayor conciencia de los productores para la utilización de prácticas en los cultivos que no afecten al medio ambiente, adaptando prácticas como el control biológico y compostaje, lo cual produce cultivos más sostenibles medioambientalmente, además reconocen los aportes de este tipo de agricultura en la preservación de los recursos naturales y biodiversidad.

□ Existe una mayor sensibilización por parte de los productores en el uso de abonos y repelentes orgánicos que no afecten a las poblaciones aledañas en las comunidades, a sus familias u otros miembros de la comunidad.

□ Se rescatan todas aquellas especies vegetales que contribuían naturalmente a la alimentación y el medioambiente, pero que, por el exceso de agrotóxicos, ya no crecen naturalmente como las hojas verdes y algunas variedades frutales.

□ Las dietas de alimentación de las familias lo conforman principalmente la combinación de: tortilla, frijol, arroz, chile verde, cebolla, tomate, chipilín, hierba mora, cebollines y rábano.

□ En las comunidades existen frutas que no son incorporadas a la dieta de alimentación, como pitahaya, sauco, mamey, sincuya, nisperos, caimitos y otras especies frutales autóctonas.

□ Las dietas monótonas obedecen también a la disponibilidad de alimentos, es decir que a medida que se incrementa la producción de especies alimentarias nativas, también puede verse incrementada la diversidad de la dieta, ya que el consumo de alimentos también está supeditado a la disponibilidad de lo que se cultiva tanto en las familias como en la oferta de productos alimenticios en los mercados.

□ A nivel mundial existe una doble carga epidemiológica es decir que a pesar de que existen personas con bajo peso o desnutrición también existe obesidad y sobrepeso que se debe a cambios en los estilos de vida provocados por el sedentarismo y cambios en la dieta, precisamente en la ingesta de alimentos altos en azúcares y grasas saturadas y alimentos ultra procesados.

□ Dentro de las razones identificadas por los participantes del porque se ha disminuido el consumo de productos vernáculos se encuentran la pérdida de valores, cambios en las preferencias alimentarias, cambios en los sistemas de cultivos, uso de productos procesados, uso de comida ya preparada, publicidad excesiva de alimentos, valorizar alimentos o marcas por el estatus y no por la calidad nutricional del mismo.

□ Costumbres antiguas como el uso de utensilios biodegradables, preparar y almacenar los alimentos en hoyas y platos de barro o jícaro, o utilizar sazónadores naturales basado en plantas y condimentos obtenidos en los huertos favorecería a que las personas cocinaran y estuvieran más conscientes del alimento que consumían.

□ Prácticas como cultivar y cocinar los propios alimentos favorecen a una mejor alimentación, salud y bienestar generando más conciencia de la procedencia de los productos alimenticios, pero además permite estar más alerta de las cantidades de grasas, sodio y azúcares utilizados.

□ Los participantes también expresaron algunas acciones que deben de ser implementadas para mejorar el consumo de alimentos de origen agroecológico entre estas describen el cambio de hábitos a nivel individual y familiar, mejorar el acceso a tierras, la promoción de más programas de agroecología, más intercambios de semillas y, formar bancos de semillas que permitan el acceso a semillas nativas que se han perdido, además para lograr la sostenibilidad es necesario que el gobierno central y gobiernos locales apoyen con políticas públicas que fomenten el consumo de alimentos orgánicos o de origen agroecológico.

□ La producción con prácticas agroecológicas ha significado un nuevo conocimiento en el mantenimiento del medio ambiente y el conocimiento de los beneficios de los productos orgánicos a la salud, cultura y sociedad por lo cual es necesaria la creación de parcelas demostrativas de productos orgánicos aptos para el consumo, ya que están más conscientes de los efectos negativos de los agrotóxicos en la salud.

7-BIBLIOGRAFÍA

Agroecology Fund. (2019). Seeding the movement to reimagine agriculture. Bruselas, Bélgica.

Asamblea Legislativa. (2016). Ley de Cultura . San Salvador, El Salvador.

Asamblea Legislativa. (2017). Ley de Medio Ambiente. San Salvador, El Salvador.

CIDSE. (2018). Principios de la Agroecología, hacia sistemas alimentarios justos, resilientes y sostenibles. Bruselas, Belgica.

El-Hage Scialabba N., P. C. (2014). Smallholder ecologies, Food and Agriculture Organization of United Nations.

FAO. (2017). 10 elementos de la agroecología, gupia apra la transición hacia sistemas alimentarios y agrícolas sostenibles .

FUNDESYRAM. (2018). Informe Descriptivo Intermedio del proyecto de fortalecimiento y articulación de las OSC para promoción y fomento de la agricultura orgánica en pro del desarrollo sustentable e inclusivo en El Salvador. El Salvador.

IFOAM EU Group. (2015). Feeding the people, agroecology for nourishing the world and transforming the agri food system., .

OMS. (2015). Alimentos y bebidas ultraprocesados en America Latina, tendencias y efecto sobre la obesidad .

PNUD. (2015). Datos destacables, Objetivo 12. Producción y Consumo Responsables. Organización de las Naciones Unidas .

Secretaria de Cultura . (2015). Politica Pública para los pueblos indígenas de El Salvador. San Salvador, El Salvador.

Preguntas Generadoras Grupo Focal

Estudio De Percepción Y Actitudes De Consumo De Alimentos Orgánicos Producidos En La Red Agroecológica De El Salvador.

FUNDESYRAM

I. ¿Cuáles son los beneficios en la salud, en el medioambiente sociales, culturales y comunitarios de producir y comer alimentos de origen agroecológico?

Área	Beneficios
Salud	
Ambientales	
Sociales	
Culturales	
Comunitarios	

2. ¿Cree que su alimentación es diferente a la que consumían sus padres o abuelos?
Si_No_ ¿ por qué?

3. ¿Qué alimentos de los siguientes grupos se consumían antes y que ahora ya no se consumen?

Grupo	Alimento	Preparaciones
Vegetales		
Frutas		
Animales y derivados como aves, mamíferos y reptiles		
Frijol		
semillas		
otros granos básicos		

4. ¿Porque cree que ya no se consumen estos alimentos?

5. ¿Qué acciones cree que pueden llevarse a cabo para mejorar el consumo de alimentos agroecológicos y tradicionales?

Anexo- Guia de entrevista de consumo de alimentos agroecológicos para Productores de Fincas y Huertos.

Estudio De Percepción Y Actitudes De Consumo De Alimentos Orgánicos Producidos En La Red Agroecológica De El Salvador.

FUNDESYRAM

Fecha	
Departamento	
Municipio	
Comunidad	
Marque con una X si es finca o Huerto	Finca ☐ Huerto ☐
Nombre del entrevistador	
Nombre de la persona que brindó la información	
En caso de huerto mencione el nombre del jefe del hogar encargado del huerto	
En caso de finca mencione el nombre de la finca.	

1. ¿Desde cuándo produce alimentos orgánicos?

2. ¿Como y por qué se motivó usted a la producción de alimentos orgánicos?

3. ¿Marque con una X los programas de capacitación en los que usted ha participado?
(Puede marcar 1 o varios)

- Cursos
- Ferias
- Foros
- Encuentros
- Diplomado

4. ¿Mencione los beneficios ambientales que se obtienen al producir alimentos orgánicos?
(Puede marcar 1 o varios)

- Descontaminación de ríos, nacimientos y otras fuentes de agua
- Descontaminación de suelos.
- Descontaminación del aire
- Protección de bosques
- Protección a los animales y vida silvestre

5. ¿Qué beneficios personales ha tenido por producir alimentos orgánicos? (Puede marcar 1 o varios)

- Alimentos seguros para el consumo
- Mejores ingresos
- Mejor disponibilidad de alimentos
- Mayor variedad de alimentos
- Mejora en el estado de animo
- Mejora en relaciones familiares

6. ¿Qué beneficios ha tendido al pertenecer a la red Agroecológica? (Puede marcar 1 o varios)

- Mayor reconocimiento del trabajo de productores orgánicos
- Mayor visibilización de productos a través de ferias
- Oportunidad de discutir, analizar la problemática y presentación de propuestas
- Cooperación entre organizaciones.
- Identificación de oportunidades de comercialización
- Intercambio de experiencias y conocimientos

7. ¿Cree usted que ha habido un cambio en su alimentación desde que produce alimentos orgánicos? Si_ No_ que ¿Cambios ha tenido su alimentación?

8.¿Cree usted que es saludable comer alimentos orgánicos? Si_No_ ¿por qué?

9. ¿Ha experimentado mejoras en su salud desde que come alimentos orgánicos? Si_No_ ¿Que mejoras ha evidenciado?

10. ¿Motivaría usted a otros agricultores y criadores de animales a producir alimentos de manera orgánica? Si _ No_ ¿Por qué?

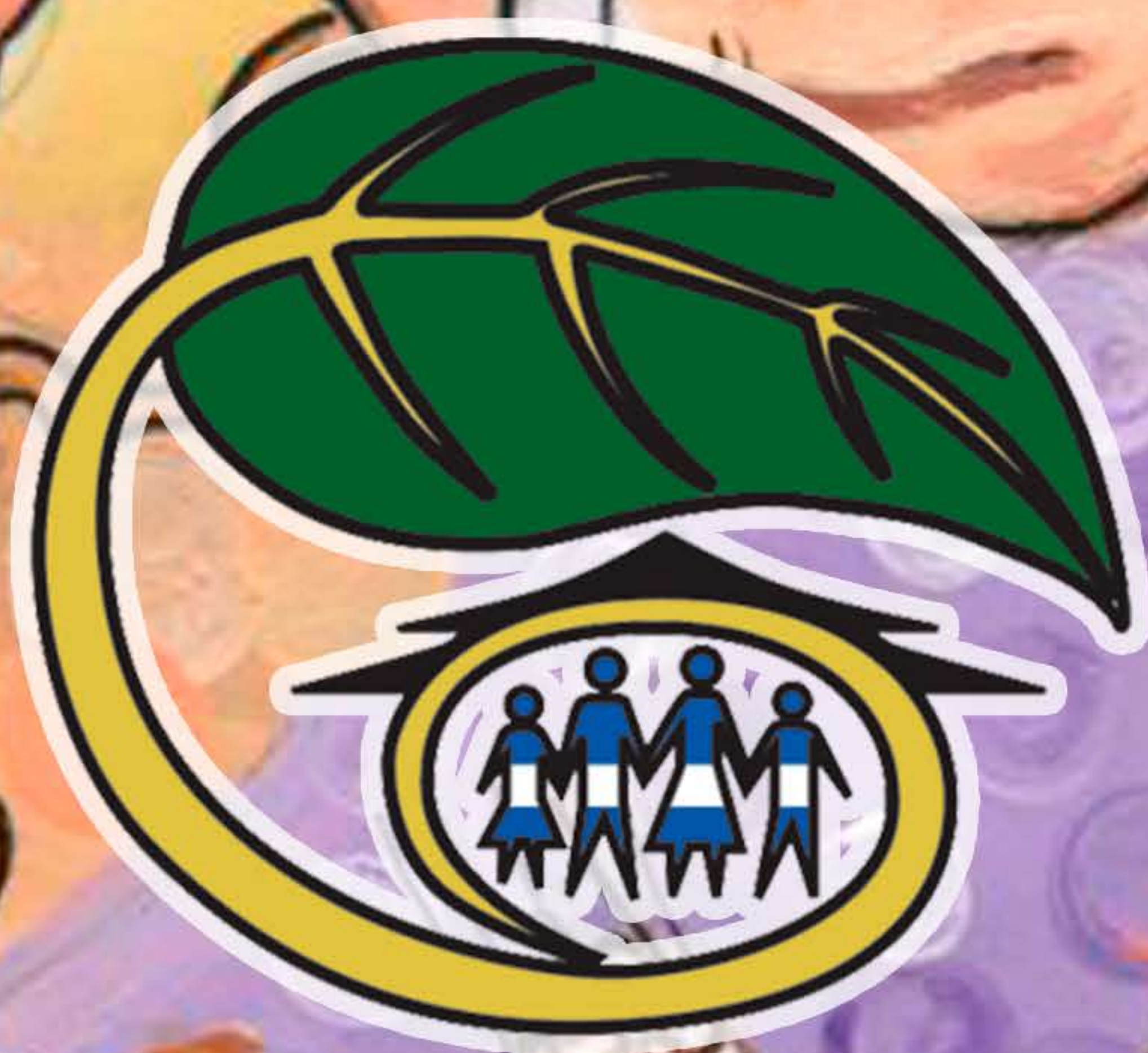
11 ¿Ya ha motivado a otros productores para que produzcan de forma orgánica? Si_No_¿Co-mo los ha motivado?

12. ¿Qué tipo de personas compran sus productos orgánicos?? marque con una X uno o varios, según sea su caso

- Otros productores
- Vendedores de frutas y verduras
- Dueños de restaurantes
- Jefes de hogar
- Jóvenes
- Iglesias
- Otros :
- Mencione que otros

13. ¿Qué mensaje le daría usted a el resto de la población para que produzca y consuma alimentos orgánicos?

Observaciones:



FUNDESYRAM