

## 1. EDITORIAL, LOS SABERES ANCESTRALES Y LOCALES UNO DE LOS PILARES DEL DESARROLLO



*Roberto Rodríguez Sandoval, Director FUNDESYRAM*

Desde FUNDESYRAM se ha valorado que para lograr la soberanía y seguridad alimentaria con un enfoque agroecológico, es indispensable revalorar los saberes ancestrales y locales, pues dado que han persistido por miles de años estos se han superpuesto a cambios en los patrones ambientales y socioeconómicos, los cuales son determinante conocerlos para enfrentar el presente y futuro en condiciones de cambio climático.

La estrategia de FUNDESYRAM para revalorar los saberes ancestrales y locales ha sido: a. Identificarlos, b. Valorarlos cualitativamente, c. Facilitar la experimentación o validación campesina, d. Integrar los resultados de la experimentación o validación campesina en los sistemas de producción locales o en el consumo, e. Promoverlos para su prueba o adopción por la gente que nos los conocía. En esa línea, el 11 de julio de 2019, se hizo la presentación del libro “RECUPERACIÓN DE SABERES Y SABORES SALVADOREÑOS” para dicho evento se difundió el siguiente comunicado de prensa.

“FUNDESYRAM y HORIZONT3000 implementan el proyecto **“Fortalecimiento y articulación de las OSC para la promoción y fomento de la agricultura orgánica en pro del desarrollo sustentable e inclusivo en El Salvador”** en alianza con el MAOES y el apoyo financiero de la Unión Europea, Cooperación Austriaca para el Desarrollo, DKA-Austria, y BSIN-Innsbruck

Una de las acciones contempladas en el proyecto es la recuperación de los saberes ancestrales como fundamento de la agroecología. Producto de las investigaciones realizadas se ha preparado el Libro **“Recuperación de Saberes y Sabores Salvadoreños”** con el propósito de revalorizar, promover y dar a conocer algunas recetas ancestrales que por muchos años han formado parte de la gastronomía salvadoreña y que han contribuido a la buena alimentación con alto valor nutricional. Para la edición del libro se ha contado con la contribución de personas portadoras del conocimiento ancestral en El Salvador.

En reconocimiento a las y los portadores de este conocimiento se ha programado compartir estos saberes el 11 de julio de 2019, de 9 am. – 12 m. en el Auditorium de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de El Salvador. En esta oportunidad se impartirán conferencias sobre saberes ancestrales, agroecología, alimentación y nutrición, y se hará la presentación y entrega del libro.

### ***Europa y El Salvador unidos por una vida mejor***

#### ***Produzca y consuma alimentos orgánicos”***

Seguimos en la lucha por la recuperación de saberes como parte del fomento de la agroecología y esta oportunidad queremos como FUNDESYRAM compartir algunos saberes y para motivarlos para la nueva iniciativa de recuperar los saberes sobre los cultivos alimenticios que se consumían antes o que todavía se consumen pero no son muy conocidos. En el siguiente artículo compartimos la guía para ver si se anima y nos comparte la información y primero Dios en un corto plazo hagamos otra publicación similar a la del libro “RECUPERACIÓN DE SABERES Y SABORES SALVADOREÑOS” la cual la pueden descargar gratis en [http://www.fundesyram.info/document/PDFPUB/RECUPERACION\\_DE\\_SABERES\\_Y\\_SABORES\\_SAL.pdf](http://www.fundesyram.info/document/PDFPUB/RECUPERACION_DE_SABERES_Y_SABORES_SAL.pdf)

## **2. MARCO JURÍDICO INSTITUCIONAL QUE FORTALECEN LOS SABERES ANCESTRALES EN AGROECOLOGÍA EN EL SALVADOR PARA UNA GESTIÓN EFECTIVA**



---

***Juan Antonio Ruíz Benítez- FUNDESYRAM***

---

En el mes de agosto del 2016, la Asamblea Legislativa **aprobó la Ley de Cultura, según Decreto 442**, y publicado en el Diario Oficial No 412, Tomo 159, de fecha 30 de agosto de 2016.

La Ley tiene como objetivo **establecer el régimen jurídico que desarrolle, proteja y promueva la cultura, así como los principios, definiciones, institucionalidad y marco legal que fundamenta la**

**política estatal en dicha materia; con la finalidad de proteger los derechos culturales reconocidos por la Constitución y tratados internacionales vigentes.**

En Art. 46, se establece que, 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.

El Art. 49, se refiere a que los Gobiernos Locales fomentarán la creación de centros municipales de estudios culturales, a fin de enriquecer los conocimientos sobre la historia, la vida económica, social, cultural y artística del mismo.

Concluye que los centros municipales de estudios culturales podrán coordinarse con las diferentes organizaciones y pueblos indígenas de sus localidades, para desarrollar proyectos de recuperación y sistematización de la historia de dichas comunidades.

Los centros municipales de estudios culturales contarán con el apoyo del estado por medio de la institución que vele por la cultura en el país.

La ley incluyo la creación del **Fondo Nacional Concursable para la Cultura**, establecido en el Art. 51 en donde se dice:

Crease el Fondo Nacional Concursable para la Cultura, en adelante FONCCA o el Fondo, como una institución pública de carácter autónomo, con personería jurídica, patrimonio propio, duración indefinida y con domicilio en la ciudad de San Salvador.

El FONCCA administrará y destinará los recursos estatales, donaciones y cualquier otro ingreso que obtenga, exclusivamente para el fomento de las iniciativas de personas naturales y jurídicas que desarrollen programas y proyectos, estudios y actividades artísticas, científicas, literarias y culturales.

La Ley mandata al Ministerio de Cultura y Municipalidades, a impulsar programas y proyectos, en el marco de una Política Nacional y Local, siendo esta una oportunidad para realizar una gestión efectiva en el fomento de la agroecología, tal como lo vienen realizando las organizaciones que integran la **Red Agroecológica de El Salvador**, quienes recientemente, participaron en el lanzamiento del Libro **“Recuperación de Saberes y Sabores Salvadoreños”**, con el propósito de revalorizar, promover y dar a conocer algunas recetas ancestrales locales que por muchos años han formado parte de la gastronomía salvadoreña, y que han contribuido a la buena alimentación con alto valor nutricional.

Los aportes en los contenidos del libro han sido compartidos por diferentes personas a **nivel nacional portadoras del conocimiento ancestral** sobre las recetas que mayor aporte han dado a la cultura alimentaria de la población salvadoreña, conocimiento que se ha venido transmitiendo de generación en generación.

Este es un buen ejemplo de las acciones que contribuyen al cumplimiento del mandato establecido en la Ley de Cultura, por lo que, es de mucha importancia que la **Red Agroecológica**, con sus más de 60 organizaciones que incorporan a productores y productoras que han asumido el desafío de producir en armonía con el medio ambiente, consideren la articulación de acciones en el marco de la Ley que les permita lograr una mayor incidencia en la gestión.

**“Como Red Agroecológica, hagamos funcionar el marco legal y la institucionalidad para lograr mayor impulso en la gestión y posicionamiento de la producción y consumo de productos agroecológicos”.**