Boletín Camino al desarrollo

FUNDESYRAM

BOLETÍN 156, Rescate o manejo de semillas criollas o acriolladas, en fincas o huertos, ABRIL 2024.

FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIOECONÓMICO Y RESTAURACIÓN AMBIENTAL.

Miembro de: Click aquí para ver o descargar el documento completo

MAOES

AGRO ECO LOGÍA EN LATINO AMERICA construyendo caminos

Índice

N°	Titulo	Pág.
1	Editorial, las semillas criollas y su papel en la seguridad alimentaria	2-4
2	Promoción de las semillas criollas, una estrategia que rescata los saberes ancestrales	4-5
3	Metodología para el fomento del manejo de las semillas criollas en las comunidades	6-7
4	Rescate de semillas criollas como aporte a la soberanía alimentaria	7-8
5	Rescate de semillas criollas en huertos	8-9
6	Las semillas mías y las de mi comunidad	9
7	Experiencia en el acriollamiento de semillas de hortalizas a partir de híbridos comerciales	10-11
8	Rescate de semillas criollas (producción de tomate criollo a siembra directa)	11-12
9	Rescate o manejo de semillas criollas y acriolladas, en fincas o huertos	13-14
10	El rescate de las semillas criollas y acriolladas	15-16
11	Conservación de semillas criollas en las comunidades	16-18
12	La importancia del rescate o manejos de semillas nativas o acriolladas	18-19
13	Enseñando a las nuevas generaciones sobre las semillas criollas	19
14	Rescate o manejos de semillas criollas y acriolladas en fincas o huertos	20
15	Revalorización y usos de las semillas criollas	21
16	Rescate o manejo de semillas criollas y acriolladas, en fincas o huertos	22
17	Reconocer la importancia de la conservación de la semilla criolla, garantiza la soberanía alimentaria	23-24

CNAF El Salvador

RAES RED AGROECOLÓGICA DE EL SALVADOR

1. EDITORIAL, LAS SEMILLAS CRIOLLAS Y SU PAPEL EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Roberto Rodríguez Sandoval, Director FUNDESYRAM

FUNDESYRAM promueve la agroecología como un enfoque de desarrollo sostenible, dos de las dimensiones importantes en la recuperación, conservación y manejo de las semillas criollas son, a.La Recuperación de saberes ancestrales y locales para una cultura con identidad, y b.La Dimensión de la producción orgánica / ecológica, todo las dimensiones se rigen por principios.

Los principios de la Dimensión, Recuperación de saberes ancestrales y locales para una cultura con identidad, son.

*La agroecología crea oportunidades y promueve la solidaridad y el debate entre personas de diversas culturas (por ejemplo, de diferentes grupos étnicos que comparten los mismos valores, aunque tengan diferentes prácticas) y entre poblaciones rurales y urbanas.

*Nuestras cosmovisiones necesitan un equilibrio entre la naturaleza, el cosmos y los seres humanos. Sin nuestra tierra y nuestros pueblos no podemos defender la agroecología.

*La agroecología está arraigada en la cultura, la identidad, la tradición, la innovación y el conocimiento de las comunidades locales.

*La agricultura familiar tiene un enfoque agroecológico desde su origen.

*Los distintos conocimientos y formas de conocer de nuestros pueblos son fundamentales.

Los principios de la Dimensión, Producción orgánica / ecológica, son.

*La agroecología es intensiva en conocimiento y promueve contactos horizontales (de agricultor a agricultor) para compartir conocimientos, habilidades e innovaciones, junto con alianzas que otorgan igual peso al agricultor y al investigador.

*La producción agroecológica se basa en principios ecológicos.

*La agroecología elimina el uso y la dependencia de insumos sintéticos externos, lo que posibilita que los granjeros controlen las plagas, las malas hierbas, y mejoren la fertilidad a través de una gestión ecológica.

*El acceso a los recursos genéticos, debe ser continuo, sin restricciones de derechos de propiedad intelectual para semillas y razas de animales, y una biodiversidad agrícola más amplia; y que la

integridad de estos recursos genéticos no se vea comprometida por la diseminación de OGMs y tecnologías de ingeniería genética.

*La agroecología optimiza y cierra los círculos de recursos (nutrientes, biomasa) al reciclar los nutrientes y biomasas existentes en los sistemas agrícolas y alimentarios.

*La relación educador - educando es horizontal, ambos aprenden y enseñan.

*En cada territorio o comunidad se deben establecer sistemas locales de educación e innovación tecnológica de los sistemas de producción “Extensión Comunitaria”, donde personas en forma voluntaria se capacitan y desarrollan acciones en forma voluntaria con grupos de vecinos o vecinas.

*Promueve la innovación local articulada con la academia por medio de la experimentación campesina / investigación, la validación de tecnologías.

*La agroecología no requiere necesariamente una certificación externa costosa, ya que a menudo se basa en las relaciones productor-consumidor y las transacciones basadas en la confianza, promoviendo alternativas a la certificación tales como PGS (Sistemas Participativos de Garantía) y CSA (Agricultura de Apoyada por la Comunidad).

Dentro de estas dimensiones y principios, Harold Calvo Reyes, plantea en Semillas Criollas: Seis elementos para fomentarlas, lograr seguridad alimentaria y resiliencia climática. Edición 2022, que en “México y Centroamérica por cientos de años las familias campesinas e indígenas, en armonía con la naturaleza, han domesticado, adaptado y mejorado diversos cultivos como el maíz, el frijol, el arroz, el sorgo, las frutas y hortalizas que hoy forman parte de dieta y cultura alimenticia.

El maíz es originario de Mesoamérica, su centro de origen es México, domesticado hace más de 10 mil años. El frijol es originario de Mesoamérica. El maíz y el frijol, son propiamente nativos. Investigadores señalan a África como el lugar donde se origina el sorgo, justo la zona que hoy es Etiopía y Sudán. El trigo de la harina se origina en la parte mediterránea, en Egipto se encontraron granos de trigo guardados en las pirámides. El arroz originario del sur asiático extendiéndose después al resto del mundo, hasta el punto de que en Nicaragua es parte del gallo pinto. (Pol, 2008). “Las mejoras conseguidas en las características deseables de las plantas se transmiten con las semillas, que además se pueden transportar fácilmente y cambiar de lugar, dando lugar a una enorme diversidad de formas dentro de cada especie de interés agrario” (Roselló & Soreano, 2009, p.9).

Rosello & Soriano (2009) indican que: Las semillas son la parte principal de cualquier sistema de producción de alimentos, ellas mismas son un alimento básico por las reservas nutritivas que poseen, pero, además, como estructura vegetal encargada de reproducir la especie entre generaciones, están diseñadas para dar lugar a nuevas plantas con una economía de medios y una resistencia a las condiciones adversas admirables (p.9).

Las semillas criollas son aquellas que nacen de plantas domésticas a partir de semillas silvestres cultivadas por los antepasados hace miles de años, y que se conservan de generación en generación como patrimonio familiar y local. Existen muchas variedades diferentes y están bien preparadas para enfrentar los cambios del clima (Servicio de Información Mesoamericano sobre Agricultura Sostenible [SIMAS], 2017, párr.2).

En sentido estricto, una variedad autóctona es aquella que se ha domesticado, pasando desde su estado silvestre al cultivado, en el mismo lugar donde se utiliza actualmente. Es el caso, por ejemplo,

del olivo en el ámbito mediterráneo, que ha evolucionado desde las formas primitivas de acebuche hasta las variedades que conocemos actualmente (picual, arbequina, lechín, etc.). (Junta de Andalucía, 2009).

Por otro lado, las familias campesinas también cultivan, guardan y mejoran de manera constante las llamadas acriolladas.

Considerando a Pol (2018), las semillas acriolladas son variedades nacidas de plantas mejoradas traídas de otro lugar, o de centros experimentales a nivel nacional, pero que se han venido aclimatando a diversas zonas agroecológicas. Es decir, son semillas adaptadas a cada lugar por haber sido sembradas por el campesinado por más de 15 años." chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://ppduruguay.undp.org.uy/wp-content/uploads/2022/02/semillas_criollas_harold_calvo_enero2022.pdf

"Recuperemos, conservemos y mejoremos las semillas como patrimonio de la humanidad, y no como una mercancía que no reconoce a quienes han participado en su conservación"

2. PROMOCION DE LAS SEMILLAS CRIOLLAS, UNA ESTRATEGIA QUE RESCATA LOS SABERES ANCESTRALES

Escuela Agroecológica Ahuachapán y Manuel Vega FUNDESYRAM

La promoción de los saberes ancestrales es una estrategia que aporta a la producción agrícola, sobre todo en el rubro de los granos básicos, esta apuesta es muy importante ya que para producir tenemos enfrente nuestra a una propuesta de materiales comerciales ya sean estos híbridos o transgénicos, que por mucho tiempo ya se ha venido trabajando, muchos agricultores consideran que obtienen buenos resultados sin tomar en cuenta que estos materiales son de mayores demandas de nutrientes y con nulas capacidades para poder ser reproducidos. Además de las condiciones que tienen los híbridos y los transgénicos, como es el alto costo para la producción, sucede que no se toma en cuenta, aunque esto represente una rentabilidad baja al hacer análisis costo beneficios.

El trabajo de formación de extensionistas comunitarios que se realiza con las Escuelas Agroecológicas, en programas que se desarrollan en la Reserva de Biosfera Apaneca Ilamatepec, aborda en sus temáticas la Agroecología y en una de las dimensiones es, el Recate de los saberes ancestrales, un espacio que se propicia para poder dar a conocer sobre las necesidades que se tienen en la agricultura sobre el rescate de las semillas, muchas de ellas ya con bastante escasez y otras que si se mantienen pero que están en manos de muy pocos productores que con amor, dedicación y empeño, siguen siendo guardianes fieles de un modelo productivo heredado que a nuestros ancestros les dio de comer y con esperanzas de vida superiores a las de nuestros tiempos.

El modelo rescata sobre la implementación de sistemas Milpa, que viene siendo la integración de muchas especies dentro de un mismo sitio dedicado a la producción, también se trata de abrir debates que se forman con los participantes donde ellos pones en perspectiva los conocimientos, costumbres, tradiciones y hasta algunos ritos religiosos que se hacían en tiempos pasados que pueden ser rescatados ahora en día. De la misma manera se busca generar el llamado Trueque que fue una forma de intercambiar bienes por nuestros antepasados, lo que se busca con ello es lograr que los pequeños huertos y fincas se fortalezcan, ya que la vivencia de las personas en los grupos ayudara a generar conocimientos entre ellos en cuanto a lo que hacen y producen de esta manera podrán generar intercambios insitu para agregar diversidad de variedades entre plantas de consumo humano, hortalizas, plantas medicinales y todo lo que se pueda relacionar a semillas y esquejes. En la experiencia se ha logrado comprobar que desde que se ha abierto esta opción de intercambio ya los participantes están adquiriendo entre ellos plantas y semillas que no tenían y que por medio de otros compañeros sesto está siendo posible.

Pero otro punto de atención y que no debe ser el menos aplicado en cuanto al rescate de las semillas, es el tema de la conciencia ya que al hacer la consulta con los participantes sobre si "realmente saben muy bien y conocen lo que su familia consume que es el fruto de su trabajo agrícola", se ha podido notar una gran incertidumbre entre la población porque desde la producción convencional sabemos muy bien que los efectos contaminantes de los productos agrotóxicos son muy severos y que existe una gran demanda de medicina y servicios de salud debido al descuido que tenemos en la alimentación.

Para finalizar es importante mencionar que esta apuesta del rescate de las semillas criollas se ampara también en la necesidad debido a responder de manera positiva a los efectos del cambio climático poniendo en evidencia que las semillas criollas son mas tolerantes o resistentes a los efectos de la sequia y son polivalentes porque dentro de ellas están los materiales genéticos heredados históricamente haciéndolas capaces de vivir y reproducir aun en tiempos de fenómenos naturales.

"Tenemos como productores una tarea pendiente y es la de salvar nuestras semillas, con ellas nuestra identidad cultural"

3. METODOLOGÍA PARA EL FOMENTO DEL MANEJO DE LAS SEMILLAS CRIOLLAS EN LAS COMUNIDADES

Intercambio de semillas y giras de campo para el fomento y manejo de semillas criollas en las comunidades de la RBA-I, técnico Efraín Ortiz Cerritos

FUNDESYRASYRAM con su aliado estratégico Horizont3000 impulsa el desarrollo sostenible de las comunidades a través del fomento de la agroecología y dentro de esta estrategia sensibiliza a productores y productoras al uso, consumo y conservación de las semillas nativas o criollas en las distintas comunidades donde se desarrollan los proyectos como lo es la población de la RBA-I.

Primeramente, es importante para FUNDESYRAM que las comunidades consideren como semillas criollas no sólo los granos y hortalizas, sino otras plantas, animales, flores, árboles nativos, frutas, hierbas, plantas medicinales y muchas otras que otras especies que fueron utilizadas por nuestros antepasados, ya sea como alimento, medicina y otras que se encuentran en la naturaleza y que todas fueron cuidadas, mejoradas y preservadas.

La metodología que la fundación promueve para el fomento del manejo de las semillas criollas en las comunidades se centra en las siguientes estrategias:

-**Definición de los objetivos de conservación de las semillas criollas por cada comunidad, institución o grupo de productores**:

Con el fin de establecer claramente que se quiere lograr con este esfuerzo, cada comunidad o grupo de productores organizados definen el fin u objetivo a lograr con participación de los pobladores y productores de la misma comunidad, ejemplo: “conservación de la semilla nativa de maíz negrito en la comunidad el Cortez de San Pedro Puxtla Ahuachapán

-Forma de gestión de la conservación de las semillas Definir ¿Quién?, ¿el cómo? y ¿dónde?

Bajo este proceso es importante determinar claramente, las personas involucradas en el proceso que darán fiel cumplimiento a lo establecido en un plan de trajo y bajo que metodología se hará la gestión, tomando en cuenta con anticipación los acuerdos que definan donde y con quienes se desarrollará la conservación de dichas semillas.

-**Acompañamiento y formación técnica**

Las comunidades o grupos de productores u organización que decidan trabajar en la conservación de las semillas criollas deben de hacerse acompañar de conocimiento técnico de un profesional, así

como también un líder o lideresa con amplia experiencia en la comunidad sobre el tema para garantizar el éxito en la conservación de las semillas.

-Establecer y ejecutar los principales elementos de intercambio de conocimientos como: capacitación, giras e intercambios de semillas criollas

Para facilitar las mejoras en la gestión comunitaria de las semillas criollas es importantes desarrollar acciones de gestión de conocimiento como capacitaciones para el manejo y preservación de las semillas criollas o nativas, giras de intercambio de conocimientos y el desarrollo de intercambios de semillas que faciliten su multiplicación entre los productores y productoras de la comunidad.

“Es buenísimo, intercambiamos semillas, yo doy lo que tengo y recibo lo que no tengo”.

“Los intercambios Permite que no se pierda la semilla, porque los que no tenemos las recuperamos de otras comunidades, intercambiamos sobre cómo se siembra”

4. RESCATE DE SEMILLAS CRIOLLAS COMO APORTE A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Laura Rivas, FUNDESYRAM RBA-I

Las semillas son un capital importante dentro de la agricultura, en especial para la que se está desarrollando con técnicas y practicas agroecológicas, porque tienen un valor más significativo dentro de la cultura de las personas en los pueblos originarios y las personas que tienen sus propios espacios para la producción de sus alimentos.

La seguridad alimentaria depende de la seguridad de las semillas de las comunidades agrícolas, ya que esto implica: tener disponibilidad de alimentos suficientes sanos y nutritivos para que nuestro cuerpo pueda conseguir la energía y nutrientes necesarios para tener una vida sana. Además, es un derecho de los pueblos definir y controlar sus sistemas alimentarios y de producción de alimentos tanto a nivel local como nacional, de forma equitativa, soberana y respetuosa con el medio ambiente.

Algunas de las ventajas o beneficios del uso y conservación de semillas criollas, son:

1- Resistentes a fenómenos naturales: Adaptadas a nuestras condiciones de suelo y clima; se pueden manejar de forma agroecológica.
2- Representan un aporte a la economía local: No requieren una inversión económica para su reproducción y cuidado.
3- Se puede cultivar con poco espacio, se puede cultivar orgánicamente, podemos alimentarnos con nuestras propias hortalizas.

Actualmente se puede decir que las semillas criollas o nativas son herencia de nuestros ancestros, conservadas en manos de personas campesinas e indígenas por generaciones, siendo parte de nuestra historia, identidad cultura y patrimonio genético nacional; por eso hombres y mujeres debemos rescatarlas, protegerlas, conservarlas y multiplicarlas para las generaciones presentes y futuras, para garantizar la soberanía alimentaria y poder ayudar a mitigar los efectos del cambio climático.

5. RESCATE DE SEMILLAS CRIOLLAS EN HUERTOS

Gloria Margarita Santana, FUNDESYRAM RBA-I

Hoy en día las semillas criollas son herencia de nuestros abuelos conservadas en la agricultura familiar campesina por varias generaciones, aparte que son un regalo de la naturaleza, de la biodiversidad biológica que quiere obtener el control total en la producción y distribución de semillas en el mundo.

Las semillas criollas son aquellas que nacen de plantas domesticas a partir de semillas silvestres cultivadas por nuestros antepasados desde hace muchos años y que se conservan de generación en generación como patrimonio familiar y local.

En general los agricultores y agricultoras continúan utilizando prácticas culturales y artesanales para producir, seleccionar y conservar semillas que son destinadas para sus próximas siembras; lo que ha permitido que muchas de las variedades de semillas criollas, se sigan mejorando a través del tiempo y se obtengan semillas de buena calidad.

Tal es el caso de Marta Santos y su esposo que son productores de tomate en el municipio de Santa Catarina Masahuat, Sonsonate que cultivan desde hace varios años diferentes tipos de hortalizas, pero la principal es el tomate.

Con más de 1000 plantas, unas en invernadero y otras a campo abierto, la pareja comenta que al principio compraban la semilla, porque no conocían como poder ellos mismos obtenerla, pero con el paso del tiempo comprobaron que si ellos mismos obtenían su propia semilla no solo ahorraban dinero sino producían un producto de mejor calidad y libre de agro tóxicos. Fue ahí que desde entonces Marta y su esposo cada año resguardan su propia semilla criolla, nos cuentan que el primer paso es la selección del mejor tomate de su cosecha, para poder así obtener una semilla de buena calidad, después de obtener la semilla la dejan reposando en yute y en un lugar fresco que no permita la luz del sol directa para ya estando lista la conservan en botes de vidrio para futuras siembras.

El rescate de las semillas criollas es fundamental para conservar la biodiversidad agrícola y mantener viva la herencia cultural asociada con diferentes variedades.

6. LAS SEMILLAS MÍAS Y LAS DE MI COMUNIDAD

Raúl Mendoza, FUNDESYRAM RBA-I

Mi nombre es Mariano Rivera, ahorita nos encontramos en mi hogar, en el Caserío San miguelito, de San Francisco Menéndez del departamento de Ahuachapán, quiero en esta ocasión compartirles mi experiencia en la producción de la hortaliza del tomate criollo, desde que tenía 20 años he sembrado siempre este tomate y desde entonces conservo la semillas, siempre me ha gustado identificar los lugares donde no pegue mucho el viento, cuando ya hemos identificado algún lugar, entonces iniciamos con los procesos de limpieza, de las áreas que trabajamos son media tarea o una cuartilla.

En esta tierra nosotros no realizamos ningún tipo de quema, además hemos decidido no ponerles tutor a las matas de tomate, solo dejamos carrileado y en el chirivisquero, ahí se extiende y produce más, porque en esta zona hay mucho viento y si le ponemos tutor, existe la posibilidad de no sacar producción.

Ya teniendo la experiencia propia, mi recomendación seria no sembrar en partes altas o donde pega mucho el viento, yo realizo la siembre con distanciamiento de 3 metros de calle por 0.50 cm por mata.

Mi familia, mi esposa y mis hijos están contentos, la siembra anterior la realizamos el 27 se agosto e iniciamos a cortar el 13 de octubre, de ahí hemos venido cortando 2 veces por semana, los primeros cortes recogíamos de 4 a 6 cajillas, hasta llegar a 8.

Desde el año 2023 he visto un aumento en la producción, piensa que es gracias a las formar de tratar el suelo y cuidado de la semilla, yo saco la semilla, no la lavo, sino que con el juguito que saca el tomate así la dejo, luego la estoy moviendo, cuando ya está seca, la pongo en un trapo, lo amarro y lo meto en un bote de vidrio, estas semillas las he distribuido por toda la comunidad.

Hay personas que no les gusta el tomate criollo, pero nosotros si lo sabemos valorar, siempre cuando hay cosecha, lo guardamos en canasto, recomendamos lo guardarlo en huacal plástico, y si es posible ponerlo en la refrigeradora.

Mi deseo es seguir compartiendo esta semilla y el conocimiento, yo me alegro de esto, pues es una hortaliza que le garantiza a mi familia la satisfacción de consumirlo sin ningún temor, pues es algo muy saludable y orgullosamente producido en nuestras tierras.

7. EXPERIENCIA EN EL ACRIOLLAMIENTO DE SEMILLAS DE HORTALIZAS A PARTIR DE HÍBRIDOS COMERCIALES

Israel Morales, FUNDESYRAM

Para poder tener un sistema de producción diversificado es necesarios disponer de diferentes especies de semillas, para la conservación es necesarios contar con algunas estrategias que permitan hacer un buen almacenamiento, para que no se pierda la viabilidad de las semillas; en algunas especies se facilita esta práctica, con las hortalizas se debe tener un poco más de cuidado, sin embargo, es posible lograr producir nuestras propias semillas.

En este articulo comparto mi experiencia de acriollar semillas a partir de los híbridos comerciales, trabajo que venimos haciendo en las comunidades con el propósito de ahorrar en la compra de semillas, practicamos un método sencillo que nos ha dado buenos resultados a nivel de huertos familiares y pequeñas parcelas comerciales.

Cuando hemos propuesto implementar un sistema de producción de hortalizas, una de las dificultades es que no todas las semillas están disponibles en las comunidades, como primer esfuerzo compramos el 100% de las semillas en las tiendas comerciales, para el primer ciclo productivo que va de los tres hasta los cinco meses. Posteriormente bajamos la compra en un 50% y luego de 3 a 4 ciclos de cosecha, bajamos la compra hasta un 30%, con estos procesos logramos mantener producción constante y bajar costos, con lo que se busca la sostenibilidad de los sistemas de producción; es importante mencionar que no usamos agroquímicos es un manejo agroecológico.

Las especies que trabajamos son: Chile, tomate, cebolla, cebollín, acelga, berenjena, ejote, repollo, lechuga, rucula, pepino, rábano, perejil, cilantro, apio, zanahoria y remolacha. Cada una de las especies son sembradas en diferentes parcelas y huertos con las familias rurales y urbanas, para seleccionar las plantas que vamos a utilizar para extraer semillas, se capacitan a las familias mediante jornadas en el campo, enseñándoles las características fisiológicas deseadas para cada especie considerando las características fenotípicas básicas.

Las características fenotípicas que buscamos son las siguientes: Tamaño de la plantas, vigor, adaptación, floración, forma y tamaño de frutos, ciclo de cosecha, tolerancia a plagas, sabor y numero de frutos. Después de valorar las características fisiológicas, extraemos las semillas por los métodos húmedos y secos, llevando las semillas hasta un 12% de humedad para facilitar la conservación y asegurar la germinación.

Siendo que los materiales que utilizamos son híbridos comerciales, la experiencia nos dice que no es limitante puesto que después de repetir durante 2 o 3 ciclos de cosecha las semillas pasan de ser hibridas a acriollarse, con la observación que, si visualizamos algunas degeneraciones en la fisiología de las plantas, volvemos a iniciar el proceso hasta lograr un acriollamiento.

Una de las observaciones que compartimos en esta experiencia, es que no ha sido posible acriollar el 100% de las especies que cultivamos; debido a que algunas necesitan condiciones especiales de clima para que logren cumplir su ciclo fisiológico, los mejores resultados los hemos logrado con las especies de polinización abierta.

Cada semilla que llegue a las parcelas y huertos, no se deben perder se deben conservar, por el método de acriollamiento.

8. RESCATE DE SEMILLAS CRIOLLAS (PRODUCCIÓN DE TOMATE CRIOLLO A SIEMBRA DIRECTA)

Yuri Rauda, Mariano Godínez, Antonio Rauda, FUNDESYRAM Puxtla

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 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, 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.

Por mucho tiempo nuestros abuelos lograron producir y reproducir semillas criollas de una gran diversidad de hortalizas las cuales eran su fuente de ingreso, su fuente de alimentación y entretención ya que pasaban sus días en las diferentes actividades agrícolas.

Algo que cabe resaltar de nuestros abuelos y su producción en su momento es el nivel de éxito que tenían en sus cosechas, mi padre: Yuri Rauda me comenta que producía 2 tareas de tomate cuando era joven y de ahí se obtenían cortes de más de 50 cajas, cada 3 o 4 días , y no había necesidad de ponerle tutores, ellos solo lo pepeihstiaban como le llaman ellos, lo que quiere decir que le ponían una capa de molsh o capa de zacate para evitar el contacto con el suelo y de esa manera prevenirse de plagas o enfermedades en tomate, como hongos o bacterias que contaminan el fruto y/o afecten su calidad.

Se identifico a Mariano Godínez un productor del caserío San Miguelito, Cantón San Benito, Municipio de San Francisco Menéndez el cual por muchos años se ha dedicado a la producción de tomate criollo, la experiencia de él es muy interesante ya que él no hace semilleros o almácigos para obtener los plantines, el hace la siembra de manera directa y hasta el momento ha tenido resultados muy satisfactorios los cuales los detallamos a continuación:

Con respecto al manejo, desde la conservación de la semilla es de manera natural en un bote de vidrio con ajo y chile picante para evitar que alguna plaga dañe la semilla, en la preparación de suelo no se quema y con anticipación se hace la línea de bioinsumos a utilizar para el manejo del cultivo.

En el ahoyado se incorpora una buena cantidad de abono orgánico en este caso tipo bocashi un par de días antes de la siembra y se le pone riego para que a la hora de la siembra directa las semillas puedan germinar correctamente.

Una de las ventajas que cabe resaltar de las semillas criollas es su bajo costo y que el productor se puede dar el lujo como don Mariano de colocar de 4 a 5 semillas por postura asegurando de esa manera no perder posturas.

En cuanto al área que siembra don Mariano, es media tarea 200 metros cuadrados, tomando como referencia que en la zona una manzana de área tiene 16 tareas. A esa media tarea sembrada le hace un promedio de 9 cortes:

Resumen de resultados obtenidos					
Cultivo	**Área/ tareas**	**Total, cajas cortadas**	**Precio de venta/caja**	**Ventas totales**	**Promedio de ganancia en dólares**
Tomate Criollo	0.5	45	$15.00	$675.00	$350-$400

Nos comenta el productor que de ganancia genera entre 350 a 400 dólares, lo cual traducido a % anda entre el 51% al 60% de ganancia de las ventas totales, lo cual varía debido a muchos factores.

Entre los beneficios podemos mencionar algunos:

- Nutricionales: obteniendo hortalizas con manejos agroecológico sanas y saludables
- Mayor disponibilidad de alimento tanto para la familia como para la comunidad
- Salud: la riqueza mas valiosa entre cada familia y que vale la pona cuidar
- Económicos: generando ingresos para complementar la canasta básica
- Ejercicio: lo cual permite trabajar pasar ocupado trabajando en la parcela y comercializando siempre de una manera sana.
- Distracción: enseñándole a la nueva generación a aprender a trabajar y no en distracciones como el famoso celular ahora en día.
- Satisfacción: nada mejor cuando uno mismo tiene la dicha de producir su propio alimento e imprimir su propio dinero con sudor y trabajo.

Recomendaciones:

-Cuidar conservar y reproducir nuestras semillas criollas
-Diversificar nuestros cultivos para prevenir la proliferación de plagas y enfermedades
-Incorporar buena cantidad de abonos orgánicos en la producción de hortalizas
-Producir nuestros propios alimentos para asegurar una mejor calidad

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

9. RESCATE O MANEJO DE SEMILLAS CRIOLLAS Y ACRIOLLADAS, EN FINCAS O HUERTOS

Reina Abigaíl Méndez Técnica FUNDESYRAM Tacuba

INTRODUCCIÓN

Ante un mundo cada vez más globalizado y donde el cambio climático es vital para la preservación, recuperación y producción de semillas criollas para que las comunidades hagan el uso adecuado y óptimo de las semillas criollas para contrarrestar los daños que se dan por diversos factores climáticos o provocados por los seres humanos perdiendo la diversidad. Es de suma importancia el uso de este tipo de prácticas, técnicas y procesos que nos permitan enfocarnos en uno de los objetivos para un desarrollo sostenible, el cual uno de los beneficios es conducir a las comunidades a una libertad, dignidad para que exista el sustento.

IMPORTANCIA DEL MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE SEMILLAS CRIOLLAS

Es fundamental para lograr un cambio significativo en la degradación de los ecosistemas para la preservación y conservación de las mismas. Por otro lado, se promueve y se forjan la práctica de valores y derecho a la alimentación.

Consideramos que las semillas nativas y criollas, son el mejor instrumento, legado que tienen las comunidades rurales para enfrentar el modelo de desarrollo agrícola que es desarrollado por los grandes empresarios y que es insostenible porque requiere muchos recursos económicos. Por ello se han implementado bancos como por ejemplo el banco macrorregional de semillas criollas de AGROCESA DE R.L, con el fin de que mantengan su estado natural ya que las que no se encuentran en su estado puro genera impacto negativo a nuestro cuerpo con el que se conoce como las semillas transgenéticas. La importancia de tomar medidas y a su vez el manejo adecuado es rescatar la identidad o su estado puro de las semillas criollas, promoviendo la seguridad alimentaria en las comunidades e ir adoptando prácticas agrícolas libres de químicos darle esa prioridad al estado de su semilla.

SEMILLAS CRIOLLAS, LA BASE PARA CONSTRUIR FINCAS AGROECOLÓGICAS

Contribuye la oportunidad de la seguridad alimentaria es ir abriendo brecha sobre la soberanía alimentaria de poder tener seguro los productos de consumo diario. Permitiendo promover las condiciones para poder manejar, manipular y procesar para el consumo, así como su conservación. Permitiendo a las comunidades esa autonomía de poder decidir en qué momento cuando, como a qué hora poder sembrar. Teniendo un crecimiento en espacio, conocimiento por lo que representa una escuela de diario vivir. Tanto económicamente, conocimiento para compartir el conocimiento de aprendizaje, ir cada vez generando más condiciones. El ir aprendiendo a seleccionar la semilla hibrida

CONCLUSIONES

La necesidad de impulsar el desarrollo sostenible en las comunidades para mejorar su calidad de vida en los productos para tener autonomía económica o erradicar el abuso excesivo de agroquímico dando lugar a semillas transgénicas. Algunas iniciativas como la recolección de semillas es una etapa importante previa al almacenamiento en un banco de semillas en busca el objetivo de una agroecología sostenible evitando el uso de químicos que cambien el estado de las mismas.

El impacto y el hincapié de su importancia radica en mantener el patrimonio alimentario.

Muchas veces las aplicaciones tanto de abono como de foliares, repelentes del cultivo y otras labores que realizamos en los cultivos son dañinos para nuestra salud, un beneficio de ir sacando nuestra semilla y esto nos da poder, porque no dependemos de nadie, porque las que estamos sacando de aquí de la parcela, la estamos volviendo a cultivar y de esta manera siempre estamos teniendo nuestro resguardo. Es importante que todas las personas podamos tener nuestra semilla criolla y podamos validarlas en las diferentes comunidades, a través de experimentos que establecemos para ver como resultan, porque el objetivo es que probemos las semillas, las aclimatamos a nuestras comunidades y ya aclimatadas podemos producirlas, así es como muchas de nosotras tenemos semillas de diferentes lugares y las hemos compartido para que nuestro patrimonio siga creciendo por qué tener nuestra propia semilla es lo que nos garantiza nuestra seguridad alimentaria. Por ello se vuelve crucial el cambio de paradigma de nuestra mente ya que hoy en día existe una inconsciencia ya que muchos no alcanzan a visualizar el impacto en nuestra salud ya que depende de lo que se consume, si no lo hacemos la transformación de cultura que hasta la fecha hacemos con relación a la utilización de insumos agro tóxicos, con lo que nos enseñan en las capacitaciones estamos cambiando esta realidad, fomentando cada vez más esos vínculos de compartir dichas semillas para tener riqueza y abundancia en los productos en comunidad. Porque no solo son semillas significa cultura y patrimonio.

BIBLIOGRAFÍA

FUNDESYRAM. (noviembre de 2017). Boletín FUNDESYRAM, edición Nª 81.

Semillas, G. (s.f.). Guía metodológica Diagnóstico, recuperación, conservación y difusión de semillas criollas. Obtenido de https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrErkLcZhxmfE8wmgNU04lQ;_ylu=Y29sbwNiZjEEcG9zAzcEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1713166172/RO=10/RU=https%3a%2f%2fsemillas.org.co%2fapc-aa-files%2f5d99b14191c59782eab3da99d8f95126%2fcartilla-metodolgica-gua.pdf/RK=2/RS=loiHwD.mp

Vicente Guerrero, M. E. (s.f.). MANUAL DE SEMILLAS CRIOLLAS PARA UNA AGRICULTURA SOSTENIBLE Y SOBERANIA ALIMENTARIA. Obtenido de https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrheuQ2DBxmrH8kukdU04lQ;_ylu=Y29sbwNiZjEEcG9zAzEEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1713142967/RO=10/RU=https%3a%2f%2fviaorganica.org%2fwp-content%2fuploads%2fMANUAL-MANEJO-DE-SEMILLAS-CRIOLLAS.pdf/RK=2/RS=oDYOiPMdBuRUlPZqA5WPc1vq8U

10. EL RESCATE DE LAS SEMILLAS CRIOLLAS Y ACRIOLLADAS

Norma Saldaña, FUNDESYRAM

En la historia de las semillas está también la historia de la humanidad de forma colectiva campesinas y campesinos descubrieron técnicas y prácticas que fueron evolucionando.

Las semillas criollas, también llamadas semillas nativas o locales son aquellas que crecen de forma natural o silvestre en los campos son aprovechadas por los pobladores quienes las usan como alimento y material para cultivar sus propias parcelas y abastecerse sin necesidad de conseguir semillas de otros lugares, estas semillas cuentan con características dadas por el entorno donde se desarrollan de forma natural, soportan las condiciones climáticas de plagas y enfermedades a su vez genera procesos de conservación de cultura, aprovechamiento de conocimientos ancestrales y preservación de la identidad propia de cada región. Durante la evolución de la humanidad hoy vivimos considerando como semillas criollas no solo los granos, sino también las plantas, animales, flores, arboles nativos, frutas, hiervas, plantas medicinales y muchas otras. En los últimos años, buscando concentrar riquezas, grandes grupos económicos comenzaron a invertir en la agricultura. Impusieron la semilla hibridas, los fertilizantes químicos, los agrotóxicos, las altas tecnologías, el monocultivo y recientemente las semillas transgénicas. Estos cambios obligan la destrucción de la tierra que con el pasar del tiempo sufre los cambios generados por el mismo humano afecta la agricultura mundial en general y la agricultura campesina en particular.

Actualmente en el rescate de las semillas existe una pequeña población que se interesa sobre este tema tratando de disminuir los daños causados en el pasar del tiempo que a su vez se consideran cambios irreversibles proponiendo aspectos en el accionar recuperando y volviendo a los agricultores que permiten la conservación hasta hoy, buscando la respuesta a la perdida de la agrobiodiversidad producida durante la evolución aunque es difícil retornar las semillas .Existen lugares que se quedaron conservando sus culturas guardando semillas de cosechas anteriores. En este proceso de reinserción por y para los agricultores familiares se configura como un paso para la recuperación de su autonomía y una importante herramienta para la producción agroecológica acompañadas de saberes, prácticas y representaciones acerca de las mismas en relación a su forma de cultivo, cuidado, cosecha y utilidad. En este proceso se consideran factores relevantes a la conservación retomada desde la experiencia del agricultor fortaleciendo prácticas y habilidades que ayuden a mejorar, entre estas propuestas existen algunas entidades gubernamentales y no gubernamentales que ayudan a mantener vivas estas prácticas con la inserción de proyectos que traen consigo beneficios a toda la población especialmente a aquellos productores que conservan sus raíces y que luchan por una cultura pacifica sin cambios negativos pero tratando de usar tecnologías que mejoren su producción de manera que ayude pero no destruya.

Prácticas para conservar semillas criollas.

- La semilla se debe conservar con el mínimo de humedad posible y si se ha humedecido dejarla secar en una bandeja. El lugar de conservación debe ser fresco, la nevera es un espacio óptimo para la mayoría de semillas siempre que la bolsa esté herméticamente cerrada, en caso contrario se puede malograr.
- Lavar las semillas, asegurándose que no queden restos de fruto adheridos a ellas.
- Sabemos que la vida media de las semillas depende de la especie de la que se trata y de las condiciones de almacenamiento. Como regla general, la mayoría de las principales semillas de hortalizas permanecerán viables durante 3-5 años y, en algunos casos, pueden durar hasta 10 años.
- Además, es aconsejable mantener las semillas en almacenamiento hermético, ya que esto garantizará que se controle la infestación de insectos. Un lugar oscuro y fresco también es óptimo para preservar las semillas y evitar la germinación prematura.

11. CONSERVACIÓN DE SEMILLAS CRIOLLAS EN LAS COMUNIDADES

Marta Jazmín Castro, FUNDESYRAM-Puxtla.

Las semillas criollas, también llamadas semillas nativas o locales, son aquellas que, creciendo de forma natural y silvestre en los campos, son aprovechadas por los pobladores quienes las usan como alimento y material para cultivar sus propias parcelas y abastecerse sin necesidad de conseguir semillas de otros lugares. Estas semillas cuentan con características dadas por el entorno donde se desarrollan de forma natural, soportan las condiciones del clima, son resistentes a plagas y enfermedades, y cuentan con características nutritivas especiales. (CORDES 2017) Las semillas criollas o nativas significan para las comunidades campesinas y urbanas: vida, soberanía y alimentación. Además, están íntimamente conectados a la cultura, a los saberes ancestrales; constituyéndose en un fuerte contrapeso a las políticas comerciales de las grandes corporaciones que pretenden eliminarlas. (CESTA 2013)

Entonces, ¿por qué es importante conservar este tipo de material? Precisamente gracias a todas estas características antes mencionadas, por décadas, los agricultores han tenido la oportunidad de aprovechar estos recursos como propios, han podido autoabastecerse con la producción de alimentos, han podido comercializar o intercambiar para obtener otros productos básicos que no pueden producir por sí mismos, y sobre todo han podido conservar la riqueza genética de las zonas que habitan preservando la identidad propia de cada región. (CORDES 2017) Por ello, a

continuación, se detallan algunos métodos de conservación y manejo para control de plagas en las semillas criollas.

1- EXTRACTO DE HOJA DE EPACINA.

Materiales: Un huacal plástico y 5 Libras de hojas y raíz de Epacina.

Procedimiento: Poner a secar las hojas y raíces de la epacina, luego molerlas en un molino de mano, cuando este la mezcla de polvo agregar una libra por quintal de granos o semillas, por último, se debe cubrir bien con plástico los costales. También se puede usar este polvo de las hojas y de las raíces en los depósitos donde están las semillas guardadas.

Dosis: Una libra de polvo de hojas por quintal de semillas o 5 cucharadas de polvo por libra de semilla. **Usos**: Este extracto se ha usado para el tratamiento de semillas y granos básicos, como: maíz, maicillo, frijol, además es muy útil para el control de plagas del suelo como comején, gallina ciega, hongos, nemátodos. (CESTA 2013)

2- AJO CON CHILE MATERIALES.

Materiales: Un huacal plástico, 5 cabezas de ajos, media libra de chiles picante.
Procedimiento: Machacar bien los ajos y los chiles, teniendo cuidado de no salpicarse los ojos y la piel porque puede ocasionar quemaduras, amarrar la masa de los ajos con los chiles en un pedazo de tela y luego introducirlo al costal donde tenemos las semillas.
Usos: Este extracto se ha usado para controlar gorgojo, comején y polillas. (CESTA 2013)

3- HOJAS DE EUCALIPTO

Materiales: Hojas de eucalipto secas.
Procedimiento: Colocar en el fondo del granero una capa de 2 a 3 centímetros de espesor de hojas de eucalipto secas, luego colocar sobre las hojas de eucalipto una capa de 20 a 30 centímetros de espesor del maíz. Ir colocando sucesivamente una capa de hojas y otra de maíz hasta llenar el depósito. Al retirar el maíz se debe cuidar de que la superficie quede siempre bien nivelada y protegida con las hojas de eucalipto. (CESTA 2013)

4- CONSERVACIÓN DEL FRIJOL CON ACEITE DE COMER.

PROCEDIMIENTO: Mezclar bien el aceite y el frijol en un huacal o recipiente durante tres minutos, luego envasar en depósitos con buena tapadera. La dosis más indicada es entre 2 y 7 cucharadas de aceite por 2 libras de frijol. Al colocar el aceite, este impide que los insectos depositen los huevos en la superficie de los frijoles. (CESTA 2013)

5- PIMIENTA GORDA

Materiales: Un molino de mano, una libra de pimienta gorda.
Procedimiento: Moler en un molino de mano una libra de pimienta gorda, luego colocar 250 gramos de pimienta molida por 1 saco de frijol, depositar el costal dentro de una bolsa plástica para mayor protección. (CESTA 2013)

BIBLIOGRAFIA

CESTA (Centro Salvadoreño de Tecnología Apropiada). 2013. Manual para el establecimiento de santuarios de semillas criollas. (en línea) El Salvador. Consultado el 17 abr. 2024. Disponible en: https://cesta-foe.org.sv/wp-content/uploads/2013/12/Documento.-Santuario-de-Semilla-Criolla-1.pdf

CORDES (Asociación Fundación para la Cooperación y el Desarrollo Comunal de El Salvador) 2017. Técnicas de producción, conservación bancos de semillas criollas. (en línea) El Salvador. Consultado el 17 abr. 2024. Disponible en: https://cerai.org/wordpress/wp-content/uploads/2017/05/Manual-Semillas-Criollas-El Salvador.pdf

12. LA IMPORTANCIA DEL RESCATE O MANEJOS DE SEMILLAS NATIVAS O ACRIOLLADAS, EN FINCAS O HUERTOS

Eliseo López, FUNDESYRAM

Los buenos resultados en la producción, también demandan gran cantidad de insumos; de la misma, una buena producción, demanda una gran cantidad de agrotóxicos o insumos sintetizados; y eso también implica a la larga, un gran impacto negativo en la salud humana.

Existe un dicho que dice, “las apariencias engañan” tal dicho es aplicable a diferente aspecto de la vida y la producción; en este artículo deseo referirme a la producción de alimentos. En el mercado existe una gran diversidad de alimentos que son producidos con exceso de insumos sintéticos, que a la larga impactan negativamente en la salud humana, provocando el aparecimiento de muchas enfermedades como; la insuficiencia renal, algunos tipos de cáncer, ceguera parcial, etc. El problema es que para la producción de alimentos la industria ha desarrollado una gran cantidad de insumos que permiten repeler el ataque de muchos insectos y enfermedades, pero que son altamente contaminantes de la salud humana, al pasar el tiempo de estar consumiéndolos, resultan afectados por esas enfermedades terminales. Es por eso que digo las apariencias engañan, se ven muy hermosas y sanas, apetecibles a la vista, pero tienen acumulado una gran cantidad de químicos, tóxicos para la salud; de modo, que si se desea exportar para los países ricos no son aceptados por el alto grado de contaminantes que acumulan en sus células. De esta manera y por esta razón deseo resaltar la importancia del rescate o cuido de las semillas nativas o acriolladas, ya que son resistentes al ataque de insectos, tolerantes a enfermedades, no demandan gran cantidad de insumos para la producción, libre de agrotóxicos; estas verdades deben prevalecer al momento de pensar en cultivar, producir o comprar alimentos, sobre todo valorar la salud humana antes que el dinero, o

producir una gran cantidad de alimento; los campesinos o productores se vuelven independientes de los mercados y así crean la seguridad y soberanía alimentaria.

"las semillas nativas o acriolladas, ya que son resistentes al ataque de insectos, tolerantes a enfermedades, no demandan gran cantidad de insumos para la producción, libre de agrotóxicos"

13. ENSEÑANDO A LAS NUEVAS GENERACIONES SOBRE LAS SEMILLAS CRIOLLAS

Norma Pimentel, FUNDESYRAM Tacuba

Que importante es enseñar sobre las semillas criollas, a nuestras niñas y niños.

Pero; ¿Qué son las semillas criollas? Son las que los mismos agricultores, como los abuelos, tatarabuelos han utilizado en sus cultivos y que gracias a ellas han sobrevivido.

Y como podemos diferenciar por su diversidad, color, tamaño y al carecer de agroquímicos la hace más nutritiva para nuestra familia, porque sus frutos estarán sanos. Además, a la hora de sembrar podemos intercambiarlas libremente con nuestros amigos y amigas y esto permite mantener vivo las costumbres culturales con tradiciones culinarias, medicinas y son más económicas.

Es necesario compartir que son semillas que siempre existieron en nuestras comunidades y son el corazón de nuestra seguridad alimentaria.

Como Fundación para El Desarrollo Socioeconómico y Restauración Ambiental "FUNDESYRAM", creemos en las nuevas generaciones, por tal razón apostamos trabajar con las niñas y niños, y que no solo quede en conocimiento si no como un legado, y que se puedan conservar las semillas, ya que además con ello aseguramos que una mejor alimentación, crecimiento y desarrollo y garantizamos el derecho a una alimentación saludable.

14. RESCATE O MANEJOS DE SEMILLAS CRIOLLAS Y ACRIOLLADAS EN FINCAS O HUERTOS

Mauricio Edenilson Muñoz Grijalva, FUNDESYRAM RBA-I

Si se habla del rescate o manejo de semillas criollas, se tiene que hablar de la importancia y el valor ancestral que tienen, como también nutricional, estas semillas se adaptan a diferentes climas y tipos de suelo lo cual las hace ser de importancia para la soberanía alimentaria de toda la población en general por lo que es necesario conservar estas semillas.

Una de las experiencias y vivencias sobre este tema fue en el municipio de San Francisco Menéndez donde en el cantón San Benito una persona del lugar nos compartió su experiencia sobre el manejo de las semillas criollas, la cual durante varios años las ha venido conservando, en este caso semillas de maíz llamada maravilla y Ulupilse, las cuales cultiva en su parcela.

La persona para cultivar estas variedades de maíz lo realizaba de diferente manera una de las formas de cultivar esta variedad de maíz era dejar pasar un tiempo de siembra para poder sembrar, esto para evitar la polinización cruzada con otras variedades de maíz, con esto garantizaba que las semillas mantuvieran su pureza ya que esta semilla la utilizaba para comercialización para que más personas lo cultivaran.

También en el mismo lugar hay una persona que realizaba una práctica muy diferente en este caso la persona lo que hacía era mezclar la semilla criolla con la variedad H59 esto para que entre ellas se polinizaran y pudiera haber un cruce entre estas variedades esto para buscar los mejores resultados de ambos y así tener mejores cosechas, la experiencia compartida por esta persona fue muy interesante ya que él por medio de este experimento menciono que obtuvo una semilla muy buena la cual utilizaba para seguir mejorando su producción.

15. REVALORIZACIÓN Y USOS DE LAS SEMILLAS CRIOLLAS

Pedro Alberto Matamoros Santana, FUNDESYRAM Puxtla

En los últimos años unos de los factores que se han estado trabajando como parte de las acciones de mitigación ante el cambio climático y preservación de la biodiversidad biológica es el recate de las semillas criollas o nativas para la implementación de una agricultura sostenible y resiliente. Como FUNDESYRAM desde un tiempo atrás, antes que este tema se pusiera de moda como parte de las estrategias que ahora se han vuelto imprescindibles a nivel nacional e internacional para la mitigación de los efectos del cambio climático, es el rescate de semillas criollas o nativas.

En mi experiencia en FUNDESYRAM uno de los componentes de rigor en las estrategias de implementación de proyectos revalorizar y promover el uso de semillas criollas en los diversos sistemas de producción sostenibles y resilientes, como lo hacemos. En cada zona donde hemo echado andar un proyecto de agricultura sostenible en especial en SAF donde también se incluyen granos básicos se propone la compra de un paquete de semillas criollas para la siembra de un sistema milpa que se adapta a las condiciones y necesidades de las personas productoras de la zona donde se interviene este paquete lleva desde semillas de maíz, frijol, maicillo, ayote, pipián, ocre, pepeno y chipilín más material vegetativo como yuca, Papelío entre otros, todo esto debe ser criollo y en su preferencia nativo de la zona,

En cada zona que hemos intervenido ha habido aceptación por las personas productoras porque ellos mismos hacen una remembranza de las semillas que antes sembraban y ahora ya no se ven, como FUNDESYRAM hemos hecho lo posible de llevar todas aquellas semillas que ellos manifiestan haber sembrado en un tiempo atrás.

Por otro lado, hacemos énfasis en aquellos testimonios y experiencia exitosas de las personas que están usando las semillas criollas siendo ellos mismos los que le manifiestan a la comunidad los resultados que obtiene con el uso de las semillas criollas en cuanto a costo y accesibilidad al momento de la época de siembra la semilla criolla o nativa está dentro de la comunidad.

“Jairo Restrepo el capital más valioso del campesino son sus semillas”

16. RESCATE O MANEJO DE SEMILLAS CRIOLLAS Y ACRIOLLADAS, EN FINCAS O HUERTOS

Lorena Jazmín Ramírez, Rodrigo Ruano, FUNDESYRAM Puxtla

La conservación de las semillas criollas es muy importante, ya que poseen diversas características importantes como lo son, adaptabilidad a las condiciones del clima, su resistencia a plagas y enfermedades, sus características nutritivas especiales etc.

Es por todas esas características mencionadas, que los agricultores han aprovechado este recurso para abastecerse, comercializar y sobre todo mantener la riqueza de las zonas que habitan. Rescatar estas semillas criollas es importante ya que es el único medio para que las personas de nuestras comunidades tengan un consumo sano de alimentos, sin otro tipo de químicos que dañan nuestra salud.

En este articulo quiero compartir la experiencia del uso de semillas criollas en los cultivos del productor Rodrigo Ruano, del municipio de San Pedro Puxtla. Él menciona que, en el cultivo de pepino, se abasteció de semilla criolla por medio de un amigo agricultor de la zona, y aunque es la primera vez que cultiva pepino, le ha dado muy buenos resultados.

El manejo que le da al cultivo de semilla criolla de pepino es el siguiente: al inicio se limpia la parcela, se le aplica cal y ceniza y a los cinco días se siembra, lleva tres semillas por postura con una distancia de 50 centímetros y de calle 1.25 metros.

La producción de pepino se da a los 50 días y se le da manejo o cuido con algunos productos orgánicos como repelente y biofermentos, la producción que obtiene por cosecha en una tarea es aproximadamente de 5,000 unidades.

Para riego se abastece de agua del rio Sihuapan el cual está cerca de su cultivo y utiliza mangueras y surtidores, en los cuales se manejan turnos de seis horas para cambiarlos de lugar.

Según el productor, Rodrigo Ruano, la ventaja de sembrar semilla criolla es que esta familiarizada con el ambiente de la zona y es favorable porque es más resistente a plagas, por lo tanto, se puede tener una mejor producción. De igual forma al utilizar semillas criollas se contribuye a una alimentación más diversa y nutritiva de nuestras familias y comunidad.

17. RECONOCER LA IMPORTANCIA DE LA CONSERVACIÓN DE LA SEMILLA CRIOLLA, GARANTIZA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

Flor Quintanilla, FUNDESYRAM

Consideramos como semillas criollas no sólo los granos y hortalizas, sino otras plantas, animales, flores, árboles nativos, frutas, hierbas, plantas medicinales y muchas otras que fueron utilizadas por nuestros antepasados, ya sea como alimento, medicina y otras que se encuentran en la naturaleza y que todas fueron cuidadas, mejoradas y preservadas.

En muchas ocasiones se ha hablado de la importancia del cuido y rescate de la semilla, haciendo referencia al patrimonio de la humanidad, muchos agricultores y agricultoras, siempre están preservando las semillas criollas, sin embargo, en la actualidad se tiene una lucha con las nuevas generaciones de cuidar las semillas.

Porque se reconoce la facilidad que ha ido teniendo a lo largo del tiempo, que gran parte del patrimonio cultura de las semillas, se haya perdido y la preocupación de la no preservación.

Actualmente también se reconoce la lucha de muchas comunidades por preservar su semilla, ya que es un patrimonio clave para la sostenibilidad y sobre todo la garantía de la soberanía alimentaria.

También es evidente que muchas semillas han perdido, espacio en la producción de las familias, muchas personas, solo recuerdan que se cultivaban, pero que ya no están siendo parte de la dieta alimenticia, a pesar del gran valor nutricional.

En los procesos comunitarios que se desarrollan como fundación, observamos como las familias tienen dentro de su hogar diferentes semillas que están resguardando, además de utilizar diferentes métodos de conservación aquí algunos utilizados.

Ajo: Se pone a secar el ajo bajo la sombra, luego se machaca, se envuelve en un trozo de tela y se introduce a mitad del recipiente sea una bolsa o un saco, donde se encuentra almacenada la semilla. Este recipiente es amarrado y cerrado. Otros productores no secan el ajo, sino que lo majan directamente y luego lo aplican a la semilla. La dosis utilizada depende de cada productora y de la cantidad de semilla a curar, pero normalmente usan de **1 a 2 dientes de ajo por libra de semilla a almacenar.**

Broza de frijol: Se almacena el frijol con todo y broza y se cierra bien el recipiente, ya sea saco o bolsa.

Cal: Se mezcla la cal directamente con la semilla que se va a curar. Los productores experimentan con diferentes dosis de cal, que depende de la cantidad de semilla a curar. Otra variante de este curado puede ser, envolver la cal en un trozo de tela y se aplica en el fondo del saco o bolsa donde se encuentra la semilla almacenada. La dosis utilizada varía de productor a productora y en algunos casos **usan 1 libra de cal por 6 libras de frijol**.