

Comunicador Social

Boletín Informativo
Creando Semilleros de Pensamiento

Guatemala, 13 de noviembre de 2012. Edición Número 54

Soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos que garanticen el derecho a la alimentación para toda la población, con base en la pequeña y mediana producción, en las cuales la mujer desempeña un papel fundamental al respetar sus propias culturas y la diversidad de los modos campesinos, pesqueros y pueblos originarios de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales;

Feria Culinaria

Banco de semillas criollas y nativas

La amenaza de los transgénicos

Aporte de CEIBA a la lucha por la soberanía alimentaria

Feria Culinaria

Feria Culinaria



En el marco de un proceso de respeto y valoración a los conocimientos ancestrales de los pueblos y promoción de sistemas de producción sustentables, el domingo 26 de agosto recién pasado, la Asociación para la Promoción y el Desarrollo de la Comunidad CEIBA, desarrolló con éxito la Feria Culinaria y Agroecológica Interactiva, con dos objetivos claros: 1) Dar a conocer la riqueza gastronómica de nuestro país a través de la degustación de platillos preparados con alimentos agroecológicos; y 2) Desarrollar demostraciones técnicas prácticas sobre forma de elaborar insumos y tecnologías alternativas para una producción sana, ecológica y sustentable.

El centro histórico de la ciudad fue el escenario testigo del tránsito de miles de personas que atendieron la invitación, y de miles más que al recorrer el paseo peatonal, quedaron cautivados por las múltiples actividades y las prácticas novedosas que se expusieron. Precisamente se realizó en la ciudad, para que estos procesos productivos puedan impulsarse a nivel urbano sin contaminar el ambiente.

Nuevamente comprobamos la riqueza de la gastronomía guatemalteca, compartimos más de mil raciones de comida, dando a conocer delicias de la comida propia de occidente, como: caldo de chipilín con camarones, caldo de gallina criolla, pollo criollo en recado, tamalitos blancos, tamales colorados, frijol chamberote, tortillas de maíz negro, atol de pinol, atol de elote y atol de amaranto; para contribuir al rescate y promoción de comidas tradicionales.

Más de diez mil personas, mujeres y hombres de todas las edades, se interesaron por los materiales explicativos, las demostraciones interactivas, los juegos y las dinámicas acerca de los procesos agroecológicos que se desarrollan en 752 parcelas integrales familiares, ubicadas en 70 comunidades de los departamentos de Sololá, Huehuetenango, Retalhuleu y El Quiché, donde Asociación CEIBA brinda acompañamiento y asistencia técnica a las comunidades campesinas.



Pasa a página 4

Comunicador Social



ceibauno@gmail.com
www.ceibaguante.org

Dirección:

Carretera
Interamericana
Km., 56.5,
Aldea Buena Vista,
Chimaltenango

Teléfonos:

(502) 78396033-1033

**"POR EL
DESARROLLO DE
NUESTRAS
COMUNIDADES,
POR LA DEFENSA DE
NUESTRA CULTURA,
NUESTRA HISTORIA,
NUESTRA
DIGNIDAD"**



El banco de semillas permite guardar, conservar y compartir el conocimiento de la comunidad en torno a las costumbres, semillas y la alimentación.

El banco de semillas puede ser dentro del sitio o fuera del sitio.

Con el banco de semillas nos permite tener un lugar en donde se pueda hacer investigación comunitaria, capacitaciones con comunidades, escuelas y miembros/as de las asociaciones.

Además, el banco de semillas es el lugar en donde se pueden pensar las alternativas para defender la biodiversidad especialmente las semillas criollas y autóctonas, el agua, la tierra y el territorio.



Dentro de la comunidad es importante contar con un centro de conservación y almacenamiento de semillas o banco de semillas

porque constituye un lugar en donde se pueda tener semillas que servirán para sembrar en nuestras parcelas y huertos de cultivo, de esta forma se puede aumentar la cantidad de especies que nos alimenten y alegren la vida

El banco de semillas permite conservar las semillas que se producen en nuestras comunidades entre ellas tenemos:

**Maíz negro,
Maíz blanco,
Maíz Amarillo,
Maíz rojo,
frijol rojo (ejotero),
frijol negro (de vara o de suelo),
frijol blanco de suelo o de vara,
frijol sip,
frijol piloy,
Jengibres,
lechuga,
chipilín,
colish,
cilantro,
soya,
apio,
cebollines,
tomate,
amaranto,
hierba mora,
ayote,
chile isma ik,
chile porrón,
yuca,
camote blanco,
camote morado,
camote azul,
camote amarillo,
manía,
hierba buena,
té de limón,
albahaca,
tomillo,
valeriana,
consuelda,
tabaco,
manzanilla,
maría luisa,
mastuerzo,
sábila,
menta rastrera,
limón criollo,
arroz,
ajonjolí,
zanahoria,
Etc.
etc.**



La amenaza de los transgénicos

Sin embargo, en la actualidad, las comunidades se ven amenazadas por las semillas mejoradas y transgénicas de las empresas transnacionales. En ese sentido, la Asociación para la promoción y desarrollo de las comunidades –CEIBA– ha venido fortaleciendo a las comunidades en sus formas organizativas a manera de poder producir mantener sus propias semillas en sus parcelas integrales con el afán de no ser dependientes económicamente de lo exterior y específicamente ante las empresas agroindustriales que cada día lanzan al mercado semillas nuevas y mejoradas. Básicamente, CEIBA ha apoyado a la creación de bancos de semillas en las comunidades.

A continuación se describen datos importantes y relevantes de los “Centros de Conservación de Semillas” que se encuentran en estas áreas para el resguardo y manejo del recurso genético comunitario.

No.	Ubicación
1	Zona Chuj/Comunidades Guaisna (San Mateo) Santo Domingo (San Mateo) Salamay (Nentón)
2	Zona Mam/Asociación de base ADISJUANMAM (San Juan) ADICH (Santiago Ch.)
3	Zona Mam/Comunidades Mujubal (Cuilco) Rodeo (Cuilco) Chiquihuil (Cuilco) Cancuc (Cuilco)
4	Zona Mam/Comunidades/ Asociación/ Instituto Boquerón/ADIM/COMAL (SPN) ADICH/ASIMUCAH (Santiago Ch.) ASDITOJ (Colotenango) Instituto Maya Mam (Colotenango) Nuevo Porvenir (San Pedro Necta) La Pinada/ADIFECH (SPN) Chimiche/ADIFECH (SPN)
5	Zona Costa Sur/Grupo Santa Inés (Champerico) Nueva Gomera (Champerico) Nuevo Montecristo (Champerico) María del Mar 2 (Champerico)

De esta forma se ha venido contribuyendo a la soberanía alimentaria en las comunidades que cada día se empoderan por defender sus propios recursos.

Como estrategia a seguir conservando nuestras semillas –CEIBA– conjuntamente con la Red de la Soberanía Alimentaria de Guatemala –REDSAG– han impulsado ferias de semillas y ferias culinarias y ferias agroecológicas con la finalidad de fomentar el cultivo de productos locales en parcelas integrales.

En ese sentido, se han realizado actividades en distintas partes del país, tales como, feria culinaria y agroecológica en la ciudad capital de Guatemala, feria de semillas en Huehuetenango, feria de semillas en Baja Verapaz, feria de semillas en Petén, feria culinaria y de semillas en Champerico, Retalhuleu, feria de semillas en Quetzaltenango, feria de Semillas en Chimaltenango, feria culinaria y de semillas en Sololá, feria de semillas en Joyabaj El Quiché.

Sin embargo, hace falta muchas cosas para lograr una verdadera soberanía alimentaria en Guatemala. Lamentablemente, el gobierno de Otto Pérez Molina impulsa un programa de hambre cero en el sistema de seguridad alimentaria y nutricional SINASAN pero dicho programa está enfocado a beneficiar a las empresas que distribuyen alimentos y productos agroindustriales. Lejos de impulsar un programa de soberanía alimentaria cada día el gobierno hacer llegar a las comunidades programas como mi cosecha segura que consiste en suministrar fertilizante químico a las comunidades.

También, impulsa el programa de mi tortilla segura que consiste en la distribución de harina fortificada en el área del corredor seco que sufrió mucho por la sequía, el cual es aprovechado por el gobierno a través del ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación para adquirir harina con las empresas como Alimentos de Guatemala, S.A. de esta forma pagar la factura de campaña a la candidatura presidencial financiado por la familia Castillo. En este caso, se ha sugerido a la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional a través de la REDSAG para que distribuyan alimentos locales, producidas por campesinos a manera de fortalecer la economía local. También se incide para que se distribuyan alimentos con pertinencia cultural.

Es importante señalar que tanto la REDSAG y CEIBA, inciden en SESAN a manera de que esta institución contemple en el plan Hambre Cero para que esta se provee el acceso a tierra a las familias campesinas que viven en pobreza y extrema pobreza para que puedan adquirir un pedacito de tierra.

Por una soberanía alimentaria justa, digna y equitativa tanto para campesinos como para artesanos pescadores, mujeres del campo y de la ciudad incidimos para el bienestar común Asociación para la promoción y desarrollo de las comunidades –CEIBA–

El aporte de a la lucha por la soberanía alimentaria

Tras 19 años de vida institucional, desde Asociación CEIBA reiteramos nuestro compromiso de continuar promoviendo prácticas agroecológicas para contribuir a frenar la desnutrición y mejorar la calidad de vida de la población en los municipios en los cuales trabajamos, priorizando y promoviendo la participación de más mujeres y jóvenes; esperando que estos procesos se puedan conocer, replicar y multiplicar en el resto del país.

La asistencia técnica que brinda CEIBA está enfocada en los temas de:



- Prácticas de Agricultura Orgánica, alternativa tanto para el campo como para la ciudad
- El abono Bocashi, base para una planta sana y fuerte.
- El foliar Supermagro, base para una planta con follaje sano.
- El Lombricompost, fertilizante para dar vida a su suelo.
- Caldo sulfocálcico, mezcla a base de azufre (repelente, foliar, acaricida, fungicida e insecticida).
- Concentrado casero para aves, rumiantes y cerdos.
- Huertos a base de hidrocultura y siembra en macetas, llantas y recipientes.
- Reciclaje y transformación de productos:
- Reciclaje de papel para elaboración de ladrillos y materiales de construcción
- Reciclaje y reutilización de agua.
- Conservación y envasado de alimentos y productos medicinales:
- Producción de mermeladas y conservas caseras
- Producción de harinas (de soya, de pinol)
- Producción de balsámicos medicinales y tinturas naturales

¡Promoviendo la soberanía alimentaria, la salud integral de los pueblos, la cultura, el ambiente y la equidad

En el marco del programa Hambre Cero, el Consejo Nacional de Áreas Protegidas, CONAP, realizó la expo-feria sobre Diversidad, Plantas Medicinales y Plantas Nutricionales que ayudará a fortalecer el programa impulsado por el Ministerio de Desarrollo Social -MIDES- que busca combatir el hambre en Guatemala.

El Secretario Ejecutivo del CONAP, Erick Cabrera Castellanos explicó que este tipo de actividades ponen de manifiesto la importancia de las áreas protegidas tomando en cuenta la diversidad biológica que ellas poseen, por ejemplo, la diversidad de plantas medicinales y nutricionales que servirán para combatir el hambre, la pobreza y la pobreza extrema en el país.

Agregó que de manera inter institucional, el CONAP desarrolla una estrategia para implementar dos programas denominados Boticas del Bosque (identificación y acceso a plantas medicinales) y Despensas del Bosque (acceso a plantas nutricionales). La idea es facilitar a las comunidades y familias vulnerables, el acceso a los recursos naturales para crear huertos familiares, de manera que todos y todas tengan acceso a recursos genéticos con que contamos y fortalecer esfuerzos encaminados a alcanzar la seguridad alimentaria, refirió el funcionario.

En ese sentido, la Asociación para la promoción y desarrollo de las comunidades -CEIBA- participó en un stand brindado por el CONAP haciendo la exposición de semillas nativas y criollas que permitan la conservación de germoplasmas en nuestro país e indicó que con nuestras semillas se puede generar un cultivo sano y nutritivo que viene a apoyar a las comunidades en generar su propia semilla para que produzcan sus propios alimentos y no tengan que depender de los agro servicios en la adquisición de semillas. Así mismo, CEIBA presentó la elaboración de abono orgánico como una demostración a los participantes para que puedan generar su propio abono orgánico y no tengan que depender de los agro servicios en compra de dichos insumos.

Lo presentado por la Asociación CEIBA es el planteamiento de la soberanía Alimentaria que engloba un desarrollo sostenible y sustentable por las comunidades y no una Seguridad Alimentaria que genera una dependencia económica en políticas de gobierno y no de estado.

Es conveniente que el actual gobierno de Otto Pérez Molina acate las demandas de los pueblos con el afán de reducir la desnutrición crónica, combate al hambre y erradicación de la pobreza pero con políticas de estado que garanticen el bien común para la población necesitada empoderando a toda la población con la política de soberanía alimentaria que permita el acceso inmediato a tierra, la asesoría técnica y el financiamiento necesario para poder producir alimentos y generar su propia reserva para el tiempo crítico que es de mayo a agosto todos los años.

Huehuetenango, septiembre 28, 2012.

PARTICIPACION DE ASOCIACION PARA LA PROMOCION Y DESARROLLO DE LAS COMUNIDADES CEIBA EN EXPO FERIA SOBRE DIVERSIDAD BIOLÓGICA EN HUEHUETENANGO