

“SOBERANÍA ALIMENTARIA ANTE LA PANDEMIA DEL COVID-19”



ASECSA
MANUAL No. 5

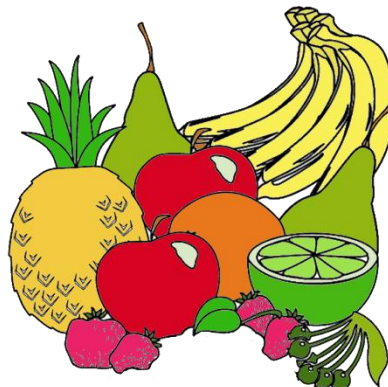
A continuación, se plantea una guía de apoyo a campesinos y campesinas para promover la práctica de la agroecología y la construcción de la soberanía alimentaria que contribuya a mitigar la inseguridad alimentaria que está provocando la pandemia del COVID19 en el territorio nacional especialmente en las comunidades campesinas.

¿Qué es Soberanía alimentaria?

Soberanía Alimentaria es el derecho de los Pueblos a **decidir** sobre sus sistemas de producción, consumo y distribución de alimentos, mediante la práctica y el desarrollo de la agricultura local y comunitaria.

En momentos de emergencias o desastres, muchas veces las familias afectadas reciben paquetes de alimentos que contradicen los principios de la soberanía alimentaria, cambiando los hábitos alimenticios y nutritivos de las comunidades.

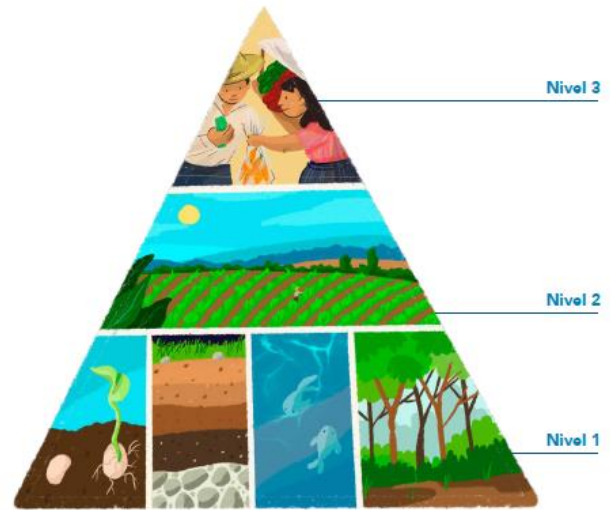
Ante las afectaciones del COVID-19, ASECSA propone fortalecer la soberanía alimentaria a través de la agricultura sostenible de manera que la producción de alimentos se mantenga con productos que las familias afectadas decidan consumir, según la cultura de cada Pueblo.



¿Qué es la Agroecología?

La **agroecología** es un modelo de agricultura sostenible integral que promueve la complementariedad y reciclaje entre el suelo, la planta y los animales; el referente principal es la agricultura ancestral.

La agroecología promueve: el mejoramiento del suelo, recuperación de semillas, reciclaje y descontaminación de agua, aumento de la diversidad de plantas y animales.



Nivel 3: Crianza de animales para complementar el ciclo productivo, la alimentación familiar y la comercialización

Nivel 2: Agricultura sostenible (agroecología) para garantizar la soberanía alimentaria

Nivel 1: Relación equilibrada entre el agua, el suelo, el bosque y las semillas (forma de triángulo)

Principios y valores generales

Principios y ética de la soberanía alimentaria y la agroecología:



Recomendaciones:

para fortalecer la producción agricultura sostenible con prácticas agroecológicas ante el COVID-19

- a) Promover la Producción y conservación de los alimentos de forma artesanal.
- b) Recuperar la práctica del Intercambio de alimentos y semillas.
- c) Promover que las personas reciban los alimentos de acuerdo con su cultura y condición. Por ejemplo, alimentación para mujeres embarazadas, personas de la tercera edad o con una enfermedad crónica.



- d) Promover la transformación de alimentos: por ejemplo; las raíces, tubérculos y semillas se transforman en harina.
- e) Conservar semilla criollas y nativas mediante bancos de semillas.

- f) Mantener la variedad mediante asocio de cultivos, en donde se pueda producir granos básicos, hierbas, medicinas, semillas, raíces y maderas en un mismo espacio
- g) Promover la implementación de huertos familiares
- h) Producir alimentos nutritivos para consumo de la familia, mediante huertos verticales aprovechando recursos reciclables, como botellas, llantas, etc.



Ejemplo para implementar y mantener un huerto familiar

Sistema milpa, asocio principalmente entre maíz, frijol y ayotes para cosecha a mediano plazo, también de manera secundaria se integra hierbas, chiles y especias, para un aprovechamiento más inmediato.

Foto: ejemplo de sistema milpa.



Huerto familiar; el huerto que tradicionalmente se practica en el patio de la vivienda y que se puede combinar con los otros sistemas.



Huerto familiar de patio, familia Popol/Chitay, participantes del proyecto ASECSA-Aqua Alimenta, año 2019



Rosario López, participante proyecto ASECSA-Aqua alimenta, Aldea Guisiltepeque, San Pedro Pinula, Jalapa

Sistema mándala; es un modelo tradicional de la india, que adopta las formas circulares. Son círculos complementados con formas ovaladas, eficiente en el uso del espacio, el movimiento del aire, el manejo del agua y la regeneración del suelo con el menor uso de energía.



Huerto de Mándala, en estado inicial, en aldea Pie de la Cuesta, San Pedro Pinula Jalapa, implementado por Fidel Rodríguez Castro, participante del proyecto ASECSA-AQUA ALIMENTA, año 2019.-



Huerto de bosque de comida o agroforestal, implementado por el señor Gerónimo López, de aldea El Divisadero, Jalapa, participante del proyecto ASECSA-AQUA, año 2019.-

Bosques de Comida; Son bosquetes integrados por frutales tropicales, zapotes, cítricos, pacaya y bananas por mencionar algunos que se pueden enriquecer con hortalizas tropicales en la parte baja, son sostenibles para la producción de alimentos

Prácticas higiénicas durante las labores de campo

y uso de los productos ante el COVID-19.

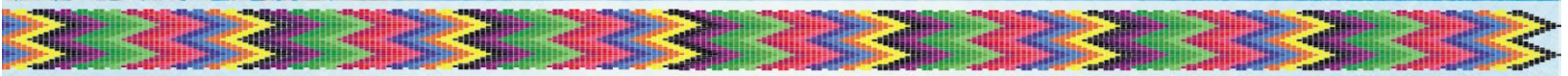
A) Durante las labores de campo, cuando hay más de una persona, mantener el distanciamiento físico entre una persona y otra y siempre usar la mascarilla.

B) Al trasladar los productos o cosecha a la vivienda o al mercado local, se debe lavar, escurrir y cubrir para prevenir la propagación del COVID-19



C) Lavar con jabón y escurrir las verduras, frutas, hojas y flores antes de consumirlos o cocinar los productos.

D) Lavarse las manos con agua y jabón antes de consumir los alimentos



POR EL DERECHO A LA SALUD DE LOS PUEBLOS

