

FORO DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS EN EL FIDA



Informe

Taller regional de América Latina y el Caribe en preparación de la segunda reunión mundial del Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA

FORO INTERNACIONAL DE
MUJERES INDIGENAS- FIMI

FONDO DE MUJERES
INDIGENAS- AYNÍ

INFORME FINAL

Taller Preparatorio Regional

18 y 19 de diciembre de 2014

Asunción, Paraguay





Introducción:

El Fondo Internacional para el Desarrollo Agrícola (FIDA) es una agencia especializada de Naciones Unidas con el objetivo de brindar a la población rural pobre la oportunidad de mejorar su seguridad alimentaria y nutricional, aumentar sus ingresos y reforzar su capacidad de resistencia.

En febrero de 2013 se llevó a cabo en Roma la primera reunión mundial del **Foro de Pueblos Indígenas de FIDA**. El Foro es una manera concreta de FIDA de institucionalizar la consulta y el diálogo con los representantes de los pueblos indígenas. La Segunda Reunión Mundial del Foro de los Pueblos Indígenas en el FIDA está programada para los días 12 y 13 de febrero de 2015 en Roma, sede de FIDA, en conjunto con el Consejo de Gobiernos de FIDA.

Entre noviembre y diciembre de 2014 se realizan Talleres Regionales Preparatorios en Asia, África, el Pacífico y América Latina y el Caribe.

Para el caso de Latinoamérica y Caribe, El Foro Internacional de Mujeres Indígenas (FIMI) organiza el Taller Preparatorio para esta región, en Paraguay, bajo el tema: “Sistemas Alimentarios y medios de vida sostenibles de los pueblos indígenas.

FIMI es una red de Mujeres Indígenas líderes, articuladas a redes de organizaciones locales, nacionales y regionales de Asia, África y América. La misión del FIMI es reunir a mujeres indígenas activistas, líderes y promotoras de derechos humanos de diversas partes del mundo para articular sus agendas, fortalecer la unidad, desarrollar capacidades de liderazgo y defensa, incrementar su participación en los procesos de toma de decisión a nivel internacional y avanzar en los derechos humanos de las mujeres.

Antecedentes de las políticas de actuación del FIDA en relación con los Pueblos Indígenas

La Política de Actuación respecto a Pueblos Indígenas aprobada por la Junta Ejecutiva del FIDA en Septiembre de 2009 tiene como fin que los procesos de desarrollo impulsados desde el Fondo tengan mayor efectividad, contando con procedimientos, instrumentos y mecanismos para su aplicación.

La política del FIDA en relación con los Pueblos Indígenas se sustenta en 9 principios de actuación:

- El patrimonio cultural y la identidad
- El consentimiento libre, previo e informado
- El desarrollo impulsado por la comunidad
- Las tierras y los recursos
- Los conocimientos de los pueblos indígenas
- Las cuestiones ambientales y el cambio climático
- El acceso a los mercados
- El empoderamiento
- La igualdad de género



Los tres instrumentos que nacen de la política del FIDA en relación a los Pueblos Indígenas son:

- Foro Indígena como una forma concreta de institucionalizar las consultas y el diálogo con los representantes de los pueblos indígenas a los niveles nacional, regional e internacional.
- Fondo de Apoyo para Pueblos Indígenas y aplicación de la política en proyectos grandes
- Articulación de los tres instrumentos

La celebración en Roma, en febrero de 2013, de la primera reunión mundial del Foro de los Pueblos Indígenas del FIDA fue la culminación de cuatro años de avances y la culminación de 35 años de trabajo del FIDA con los pueblos indígenas.

La creación del Foro se propuso por vez primera en 2009, en la Política de actuación del FIDA en relación con los pueblos indígenas.

Taller Preparatorio Regional

El 18 y 19 de diciembre de 2014 Paraguay fue el anfitrión del Taller Preparatorio de la Región Latinoamérica y Caribe. Este taller de dos días de duración tuvo lugar en la Ciudad de Asunción y fue organizado por el Foro Internacional de Mujeres Indígenas (FIMI), con el apoyo del Fondo Indígena, del Instituto Paraguayo del Indígena de la República del Paraguay, el Centro para la Autonomía y Desarrollo Indígenas (CADPI) y el FIDA.

Durante el taller se revisaron las recomendaciones formuladas en la primera reunión del Foro de Pueblos indígenas en el FIDA, se identificaron los avances, retos y oportunidades relacionados con su implementación y se preparó la participación regional en el II Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA.

Participaron del evento un total de 55 personas entre representantes de organizaciones indígenas regionales, comunidades de los pueblos indígenas que participan en los programas y proyectos apoyados por el FIDA; representantes de organizaciones nacionales y regionales de los países donde los proyectos financiados por el FIDA están beneficiando o están planeando beneficiar a los pueblos indígenas; personal del FIDA; el Asesor Técnico del FIDA / Coordinadora de Cuestiones Indígenas y Tribales; Miembros del Consejo del Fondo de Apoyo a los Pueblos Indígenas de FIDA (IPAF), Asociados del IPAF; Miembros del Foro Permanente de las Naciones Unidas sobre las Cuestiones Indígenas (UNPFII), representante de International Indian Treaty Council, representantes de Agencias del Sistema de Naciones Unidas en calidad de observadores y representantes del Gobierno.



Las recomendaciones y valorizaciones adoptadas en el evento están vinculadas con los siguientes temas:

- **Sistemas alimentarios indígena**
- **Sistemas de producción tradicional**

En primera instancia se ha comentado a las y los participantes del importante encuentro que se estaba realizando en el mismo momento entre el FIDA con los distintos gobiernos para su re financiación. Se escribió una carta direccionada a los gobiernos con el fin de expresar el apoyo y valoración del rol de liderazgo del Fondo Internacional para el Desarrollo Agrícola (FIDA) en el respeto y la promoción de los derechos de los pueblos indígenas al desarrollo sustentable. La carta se escribió de forma colectiva y consensuada por todas y todos los participantes y se encuentra en anexo.

Después de una introducción sobre los antecedentes de las políticas de actuación de FIDA sobre Pueblos Indígenas y sus procesos de aplicación. La metodología utilizada ha sido presentar paneles, vinculados por cada uno de los dos temas. Cada grupo ha presentado estudios de casos (Mexico, Nicaragua, Colombia, Argentina, Paraguay, Guatemala, Bolivia, Ecuador, Belice, El Salvador) y la moderación ha propuesto preguntas generadoras específicas, para conversarlas y tener la intervención de las y los delegados e invitados especiales.

Entre ellas están las siguientes:

“Sistemas alimentarios indígenas”.

Ha moderado: *Sra. Ana Lucía Moreno, Consultora FIDA para Centroamérica.*

- Cómo entendemos un sistema alimentario tradicional desde la perspectiva de los pueblos indígenas?
- Por qué y cómo nos hemos alejado de los sistemas alimentarios tradicionales?
- Qué estamos haciendo por conservar o retomar los sistemas tradicionales alimentarios de los Pueblos Indígenas?
- Cómo promovemos el acceso de nuestras comunidades y pueblos a dichos sistemas alimentarios tradicionales ¿Qué tipo de actividades estamos desarrollando?
- Qué otras acciones se deben realizar para mantener los sistemas alimentarios tradicionales?



“Sistemas de producción tradicional”

Ha moderado: *Ing. Arturo Lemus, Director Ejecutivo del Proyecto PNDR-Oriente de Guatemala.*

- Qué estrategias se pueden considerar para mejorar los sistemas de producción agropecuaria en los territorios de los pueblos indígenas?
- Cómo se puede trabajar a partir de oportunidades de mercados en la promoción de la producción y procesamiento de productos tradicionales de los pueblos indígenas.
- Qué mecanismo se recomendarían para que FIDA continúe apoyando los proyectos para mejorar los sistemas de producción agropecuaria en las comunidades considerando los principios de la política de actuación con los pueblos indígenas?



Durante la reunión las y los participantes han definido los dos temas de interés de la siguiente forma:

1. Sistemas alimentarios indígenas:

El sistema alimentario indígena se basa en relaciones armónicas con las diferentes partes de la vida, con la cultura, la cosmovisión, el calendario agrícola, la espiritualidad y el ambiente. Contiene alimentos criollos, nativos y sustentables, que se producen desde los antepasados en sus propias comunidades y cuyas formas de producción se transmiten de generación en generación.

El alejamiento de los pueblos de sus sistemas alimentarios tradicionales se debe al estrechamiento de sus tierras para cultivar, al cambio climático y a la penetración de alimentos procesados de fácil acceso que han venido a modificar los hábitos alimenticios, principalmente en los niños y niñas.

Factores como la publicidad y la migración hacia otros países, influye fuertemente los hábitos alimenticios y los deteriora, así como la introducción de químicos en los cultivos.

Los pueblos indígenas presentes en el Taller, conscientes de la importancia de conservar sus sistemas alimentarios adoptan diferentes medidas: promueven el valor y el potencial de los

alimentos tradicionales en los niños y niñas y el fortalecimiento de su identidad, se comparte información y se sensibiliza a los hombres y las mujeres acerca del valor nutritivo de los alimentos que producen, recuperan alimentos y tradiciones para su preparación, se revitalizan y fortalecen los conocimientos ancestrales y el significado espiritual de los alimentos, que se producen en armonía con la Madre Tierra. También se han incorporado innovaciones tecnológicas adaptadas culturalmente desde la visión de los pueblos.

2. Sistemas de producción tradicional:

Las principales ideas que han surgido en los grupos de debate en relación al sistema de producción tradicional han sido las siguientes:

Imponer una forma de producir hace que se pierdan los conocimientos ancestrales. Los suelos se van degradando por muchas razones, entre las cuales señalamos el uso de agroquímicos o su uso excesivo, entre otros. Los Pueblos Indígenas conocen sus tierras y territorio, su diversidad y su forma de organización y mercado. Mientras el modelo que imponen o fomenta el monocultivo no respetando estos saberes. La cultura de los pueblos indígenas sobre los sistemas de producción tradicional se está perdiendo, es muy importante revitalizar, promover y fortalecerla.

Es fundamental la utilización del abono orgánico y el conocimiento ancestral y eliminar el uso de agroquímico. Es necesario cuando se habla de integralidad en el trabajo de producción tradicional involucrar al concepto de trabajo conjunto entre las mujeres y sus familias en el trabajo agrícola, también el manejo integral de agua y de la tierra entre otros. Las mujeres desempeñan un rol importante en el proceso de producción agrícola, pero no están visibilizadas. Los precios de la producción deben ser justos, en un concepto donde todos los actores involucrados sean valorados, tanto por las personas consumidoras como productoras.

También se elaboraron recomendaciones sobre:

“Experiencias de sistemas alimentarios y de producción indígena de Paraguay”

Ha moderado: *Sr. Elvio Darío Morinigo, Coordinador de Proyectos FIDA Paraguay*

“Sistemas alimentarios y de producción tradicional: Desafíos”

Ha moderado: *Sra. Cecilia Cárdenas, Consultora FIDA*

“Sistemas alimentarios y de producción tradicional: Oportunidades”

Ha moderado: *Sr. Álvaro Pop, Miembro del Foro Permanente para las Cuestiones Indígenas*

Uno de los resultados más importantes del evento ha sido el diseño de Indicadores sobre los sistemas de producción ancestrales de los Pueblos Indígenas. Se han definido 10 indicadores, con sus respectivos medios de verificaciones, vinculados a dos categorías:

- **Tierra y territorio**
- **Conocimientos tradicionales**
-

Estos han sido a su vez clasificados por:

- **Indicadores estructurales**
- **Indicadores de procesos**
- **Indicadores de resultados**

El trabajo se ha realizado durante el panel: **Indicadores de los Pueblos Indígenas** moderado por la *Sra. María Eugenia Choque, Miembro del Foro Permanente para las Cuestiones Indígenas*



Se remarca la importancia que FIDA tenga más visibilización en los países de implementación de sus políticas y proyectos, en cuanto muchos de los participantes tenían poco conocimiento sobre el trabajo del FIDA. Durante el taller en muchas ocasiones se han proporcionado estas informaciones.

A través de este proceso de trabajo se han generado las recomendaciones y valorizaciones que están incluidas en una declaración.

El taller concluyó con la selección de los participantes de LAC para atender el II FORO de los Pueblos Indígenas en FIDA (Febrero 2015). Ha moderado: Sra. Mirna Cunningham, CADPI. El evento se ha cerrado con una ceremonia de clausura.

II Foro de Pueblos Indígenas

Taller Preparatorio América Latina y el Caribe

"Sistemas alimentarios y medios de vida sostenibles de los pueblos indígenas"

18-19 de Diciembre 2014

Asunción, Paraguay



INSTITUTO PARAGUAYO
DEL INDIGENA
PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY



DECLARACION

Representantes de pueblos y organizaciones indígenas provenientes de zonas de implementación de proyectos de FIDA e IPAF, redes regionales y subregionales de Pueblos Indígenas, expertos y expertas indígenas, líderes y lideresas de Pueblos Indígenas de Paraguay, miembros de equipos de FIDA de Costa Rica, Guatemala, Bolivia y Paraguay, miembros del Foro Permanente sobre cuestiones Indígenas en la ONU, del Comité de Coordinación entre FIDA y Pueblos Indígenas y Foro Internacional de Mujeres Indígenas- FIMI- reunidos en la ciudad de Asunción en Paraguay, los días de 18 y 19 diciembre 2014 adoptamos este documento de común acuerdo.

El objetivo de la reunión fue intercambiar conocimientos, experiencias y buenas prácticas sobre sistemas alimentarios y producción tradicionales de los Pueblos Indígenas y formular recomendaciones sobre los temas, para ser presentadas en el II Foro de Pueblos Indígenas del FIDA que se llevara a efecto en febrero del 2015 en Roma.

La reunión fue organizada por FIDA, FIMI, Gobierno de Paraguay a través de la Dirección del Instituto Paraguayo del Indígena y el punto focal para América Latina y el Caribe del Comité de Coordinación, Mirna Cunningham. Conto con la colaboración del FIDA, el Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas- Fondo Indígena, CADPI y FIMI.

La metodología utilizada fue participativa, con presentaciones de casos sobre los temas de las y los participantes, quienes compartieron sus experiencias. Se organizaron paneles interactivos, discusiones en plenario, trabajos de grupos. La relatoría fue participativa. Se tuvo la oportunidad de conocer sobre la situación en Paraguay, y las instituciones ofrecieron la oportunidad de intercambios con artistas, artesanos y una noche de presentaciones culturales. Para concluir se formularon y aprobaron en plenario las conclusiones, recomendaciones y propuesta de indicadores.

Después del acto de apertura, se realizo un panel introductorio sobre los antecedentes de la Política de actuación del FIDA en relación con los Pueblos Indígenas, y la valoración sobre los avances y desafíos en su aplicación, así como el grado de implementación de las recomendaciones del I Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA y el Fondo de apoyo a los pueblos indígenas- IPAF. Algunas observaciones para fortalecer la implementación de la Política del FIDA fueron las siguientes:

- Reformular un llamamiento a los gobiernos para el reconocimiento, acompañamiento y cumplimiento de los Derechos de los Pueblos Indígenas fortaleciendo la asistencia técnica, créditos, acompañamiento y la búsqueda de mercados para los productos de los pueblos indígenas.
- Reconociendo el aporte de FIDA con la Política de actuación en relación con los pueblos indígenas, se valoro la necesidad de divulgar de forma mas amplia la información con los pueblos indígenas en todos los niveles y, trabajar en conjunto para construir propuestas con consentimiento previo libre e informado.
- Los proyectos de apoyo deberán ser de mediano y largo plazo, de manera que brinden el adecuado acompañamiento, monitoreo y evaluación; y presten a los Pueblos Indígenas las capacidades para complementar recursos en el ámbito nacional e internacional que garanticen alcanzar resultados adecuados.
- Fortalecer la alianza entre comunidades y con otros sectores, en los distintos procesos productivos, apoyar para la certificación agroecológica, banco de semillas, el acceso y uso de territorios ancestrales propios, con el fin de incrementar los beneficios a los Pueblos Indígenas.
- Aprovechar y acceder a las redes globales y conocer las buenas prácticas de empresarios y empresarias indígenas donde existan en el mundo (por ejemplo, Terra Madre Indígena).

La discusión sobre los sistemas alimentarios y de producción indígenas, así como la propuesta de indicadores fueron discutidos en sesiones plenarias y de grupos, luego de paneles con insumos introductorios. Las principales conclusiones de las y los participantes fueron:

Sobre los sistemas alimentarios indígenas

1. El sistema alimentario indígena es el resultado de relaciones armónicas entre diferentes partes de la vida, la cultura, la cosmovisión, el calendario agrícola, la espiritualidad y el ambiente. Contiene alimentos criollos, nativos y sustentables, que se producen desde los antepasados en las propias comunidades y se transmiten de generación en generación. Los sistemas alimentarios indígenas fortalecen la identidad cultural, que fortalece el sentido de pertenencia, y ayuda a unificar a las familias.
2. El alejamiento de los pueblos de sus sistemas alimentarios tradicionales se debe al estrechamiento de sus tierras para cultivar, al cambio climático y la penetración de alimentos procesados de fácil acceso, que han venido a modificar los hábitos alimenticios, principalmente en los niños y niñas. Factores como la publicidad, la migración y la introducción de químicos en los cultivos, influyen fuertemente los hábitos alimenticios y los deteriora.
3. Los pueblos indígenas están conscientes de la importancia de conservar sus sistemas alimentarios, para lo cual adoptan diferentes medidas, tales como: la promoción del valor y el potencial de los alimentos tradicionales en los niños y niñas y la relación con el fortalecimiento de su identidad; intercambian informaciones y sensibilizan a los hombres y mujeres acerca del valor nutritivo de los alimentos que producen; recuperan alimentos y tradiciones promoviendo su preparación; revitalizan y fortalecen los conocimientos ancestrales y el significado espiritual de los alimentos; promueven la producción de alimentos en armonía con la Madre Tierra; promueven estrategias para superar la intermediación, buscar formas de promoción del comercio justo y la garantía solidaria.
4. El fortalecimiento de los sistemas alimentarios de los Pueblos Indígenas, esta vinculado a las posibilidades de compra y venta de productos, la asistencia técnica, el acceso al crédito y la información del clima, entre otros aspectos.
5. Los pueblos indígenas han incorporado innovaciones tecnológicas en sus sistemas alimentarios, han hecho adaptaciones culturales desde su propia visión.
6. Una estrategia que ha dado buenos resultados ha sido el intercambio de conocimientos, experiencias y prácticas exitosas entre proyectos similares para la revitalización de las formas tradicionales de usos y aplicaciones de los alimentos y dar a conocer otros usos. Por lo tanto, valoran que es importante promover encuentros más constantes y de más tiempo.
7. Valoran que es necesario que los apoyos a prestan a los pueblos indígenas, partan del conocimiento e información acerca de la situación real de los pueblos indígenas, para así lograr un efecto positivo en la seguridad y la soberanía alimentaria.

Sobre los Sistemas de producción de los pueblos indígenas

8. Los pueblos indígenas concluyen que la imposición de formas de producción ajenas a sus culturas, contribuye a la pérdida de conocimientos ancestrales. Consideran que el modelo de producción que les imponen, fomenta el monocultivo y no respeta sus saberes. Con ello, la cultura de los pueblos

indígenas sobre los sistemas de producción tradicional se está perdiendo, por lo tanto, es muy importante revitalizarla, promoverla y fortalecerla.

9. Los Pueblos Indígenas conocen sus tierras y territorios, su diversidad, formas de organización y mercado. Por lo tanto, es muy importante respetar, valorar y apoyar la aplicación de esos conocimientos y practicas incorporándolas a las actividades que se promueve con los pueblos indígenas.
10. Los suelos se van degradando por muchas razones, entre las cuales señalan el uso de agroquímicos o su uso excesivo, entre otros. Es fundamental apoyar la utilización de los conocimientos ancestrales, tal como el abono orgánico y eliminar el uso de agroquímicos, así como el manejo integral de agua y de la tierra entre otros.
11. Cuando se habla de integralidad en la producción tradicional es necesario involucrar el concepto de trabajo con las mujeres y sus familias en el trabajo agrícola. Las mujeres desempeñan un rol importante en el proceso de producción agrícola, pero ni ellas ni sus contribuciones están visibilizadas en las políticas publicas y en la asignación de recursos.
12. Los precios de la producción deben ser justos, en un concepto donde todos los actores involucrados sean valorados, tanto por las personas consumidoras, como productoras.
13. Reafirman la necesidad de contar con garantías sobre los derechos de propiedad de los pueblos indígenas sobre la tierra, los territorios y el agua, así como la necesidad de continuar promoviendo la protección de los conocimientos y saberes tradicionales y ancestrales para garantizar los sistemas de producción holística y sus beneficios. Esas medidas contribuirán a la recuperación y protección de las semillas nativas.
14. Cuando los proyectos responden a propuestas y son diseñados e implementados por sus autoridades locales, tienen mejores probabilidades de contribuir a fortalecer los sistemas de producción indígena, así como a fortalecer la institucionalidad y los gobiernos propios de los pueblos indígenas.
15. Los sistemas de producción ancestral y los valores socioculturales y espirituales de los Pueblos Indígenas vinculados a dichos sistemas, son valorados por muchas personas no indígenas, que estimulan su producción y comercialización a través de mecanismos legalmente establecidos, convirtiéndolos en un nicho de oportunidad.
16. Los conocimientos y la utilización de la tecnología en el sistema de producción de los Pueblos Indígenas, son un vehículo importante para la difusión de sus culturas.
17. Los valores, los principios, el respeto, los consejos, la sabiduría, el conocimiento y el idioma, entre generaciones, son fortalezas para reproducir los conocimientos ancestrales y los sistemas de producción. Además, son parte medular, el respeto a sus territorios, a la Madre Tierra, el uso, conservación y aprovechamiento racional de los recursos naturales y garantizar el consentimiento

libre, previo e informado de los pueblos indígenas en relación a los proyectos de desarrollo que les afecten.

18. El cambio climático fue identificado como un desafío crucial para continuar produciendo alimentos tradicionales, por lo tanto, se valoro fundamental continuar aumentando la capacidad de resiliencia hacia el cambio climático y los efectos ambientales adversos.
19. Valoran que es importante promover la producción agroecológica y rechazar los agro servicios tóxicos.

RECOMENDACIONES AL FIDA

1. Que la asistencia brindada por el FIDA garantice la conservación de los sistemas de producción alimentaria holística, respeten la cultura y rescaten los valores espirituales y modos de producción alimentaria de los pueblos indígenas.
2. En los proyectos que apoya FIDA es necesario asegurar el reconocimiento, valoración y apoyar los roles de las mujeres y lograr un enfoque diferenciado en los sistemas alimentarios y medios de vida sostenibles de los pueblos indígenas; por lo tanto, se recomienda fortalecer los sistemas alimentarios con énfasis en la participación plena y efectiva de la mujer y los pueblos indígenas, a través de:
 - Reconocer las prácticas tradicionales que realizan las mujeres, sus aportes a la economía familiar y a la política;
 - Facilitar presupuestos y recursos técnicos suficientes para promover el liderazgo de las mujeres indígenas.
 - Tomar en cuenta los tiempos y la situación y condición de las mujeres indígenas para que puedan participar en las distintas actividades.
 - Apoyar a las mujeres indígenas para su participación en espacios locales, nacionales e internacionales para la toma de decisiones y su empoderamiento económico y político.
 - Contribuir al cuidado de la salud física y mental de las familias así como la salud sexual reproductiva y los derechos reproductivos de las mujeres indígenas.
 - Erradicar todas las formas de violencia contra las mujeres, niñez y adolescentes indígenas que provocan todo tipo de sufrimiento.
 - Garantizar la titularidad y el acceso a la tierra de las mujeres indígenas.
 - Promover la realización de encuentros, diálogos interactivos , ferias productivas en los mercados o abriendo mercados y publicidad radial bilingüe y cursos de formación de derechos indígenas y sistemas alimentarios indígenas.
3. Promover y apoyar la investigación y difusión sobre la producción y consumo de alimentos tradicionales, así como la formulación de políticas públicas, programas y asignación de presupuesto para un mayor intercambio de experiencias, tecnologías y buenas prácticas para la recuperación y conservación de los sistemas alimentarios ancestrales.
4. Promover diálogos inter generacionales sobre los conocimientos y sabiduría orientado hacia el empoderamiento de la juventud, hombres y mujeres, para asegurar la participación de jóvenes en espacios de toma de decisiones, mejorar la educación y el acceso a la tecnología de los pueblos indígenas.

5. Implementar e incluir en todos los programas, la tecnología, la experiencia y los conocimientos de los sistemas de producción ancestral de los pueblos indígenas (hombres y mujeres) en la utilización de técnicas de uso de abonos orgánicos, conservación de suelos con barreras vivas y muertas, acequias, protección de fuentes de agua, recolección de agua de lluvia, sistemas de riego y un aprovechamiento racional de la tierra con plantas nativas en huertos familiares. La diversificación de cultivos en las otras áreas, utilizando materiales genéticos nativos para la producción de alimentos sanos, uso y aprovechamiento racional de los recursos naturales, con el fin de mantener el equilibrio de seguridad alimentaria, desarrollo y biodiversidad en los territorios de los Pueblos Indígenas
6. Apoyar la generación y fortalecimiento de las Organizaciones de los Pueblos Indígenas para poner a disposición y promoción de productos diferenciados nativos saludables, después de asegurar el autoconsumo de la población local en centros de acopio, ferias locales y regionales, procesamiento de productos y subproductos producidos en las comunidades para agregar valor y sostenibilidad de la economía local. Apoyar a los PI en el fortalecimiento de sus organizaciones con acompañamiento técnico y financiero para mejorar las capacidades de gestión y negociación con visión de sostenibilidad.
7. Que en los programas del FIDA se aseguren recursos que se canalicen directamente a pueblos indígenas, para que mujeres y familias puedan gestionar, promover y comercializar directamente sus productos y sub productos en distintos mercados, para evitar la intermediación y obtener mejores precios.
8. Generar con la participación de los pueblos indígenas políticas públicas sobre la base de las experiencias tradicionales, considerando las condiciones sociales, culturales, económicas, políticas, sistemas de producción agropecuaria, forestal, plantas medicinales, uso y aprovechamiento racional de los recursos naturales, con el fin de mantener un equilibrio de seguridad alimentaria, desarrollo y biodiversidad en los territorios de los pueblos indígenas.
9. Apoyar la creación y/o consolidación de espacios para debate, reflexión, participación y sociabilización entre Pueblos Indígenas con responsables de políticas nacionales y actores internacionales, con énfasis en la participación plena y efectiva de la mujer indígena a través de encuentros, diálogos interactivos y cursos de formación de derechos indígenas y sistemas alimentarios indígenas.
10. Proponer al FIDA 10 indicadores estructurales, de proceso y de resultados vinculados a las categorías priorizadas – tierra y territorio- y conocimientos tradicionales, para medir el nivel de fortalecimiento en la recuperación de los sistemas alimentarios y de producción ancestral indígena.

Durante la reunión las y los dirigentes de pueblos indígenas del Paraguay tuvieron la oportunidad de compartir con las y los participantes sobre su situación. Se conoció sobre su experiencia en el proceso de validación del Protocolo de Consulta y CPLI, el anteproyecto de Ley de Salud Indígena y el uso de instrumentos y mecanismos internacionales de derechos humanos. Destacaron la necesidad de que el FIDA acompañe a los Pueblos Indígenas para incidir y proponer políticas públicas, relacionados al ejercicio de sus derechos, especialmente para promover el sistema de producción propia y lograr una coordinación interinstitucional para la implementación. Igualmente se resalto la importancia de la coordinación entre

FIDA, Gobierno, Pueblos y organizaciones indígenas para el acompañamiento del proceso de fortalecimiento de la articulación entre las organizaciones indígenas, que les permita debatir, reflexionar y consensuar una propuesta y un documento colectivo sobre los sistemas alimentarios.

Las y los participantes analizaron diversas experiencias dirigidas a producir indicadores con pertinencia cultural sobre los sistemas alimentarios y de producción de los pueblos indígenas y priorizaron algunos que organizados en estructurales, de proceso y de resultado, los cuales forman parte de este documento.

Igualmente adoptaron una resolución de haciendo un llamado a los Estados a continuar apoyando a FIDA como una de las instituciones clave para el desarrollo sostenible y la administración de recursos para el apoyo a los pueblos indígenas, incluyendo el apoyo directo a pueblos, comunidades y organizaciones indígenas en los esfuerzos hacia un desarrollo con libre determinación, denominado Declaración de la Reunión de la Región Latinoamérica y Caribe preparatoria del Segundo Encuentro global del Foro de Pueblos Indígenas en IFAD, en apoyo a IFAD para reposición de los recursos.

La reunión concluyó con la elección de representantes de la región, en base a criterios acordados, para participar en el II Foro de Pueblos Indígenas del FIDA que igualmente se adjuntan al presente documento.

Las y los participantes agradecen a las instituciones organizadoras y auspiciadoras de la reunión – FIDA, Instituto Paraguayo del Indígena del Gobierno de Paraguay, Fondo Indígena, FIMI, CADPI y Grupo de coordinación y seguimiento entre FIDA y pueblos indígenas y, se comprometen a dar seguimiento a las conclusiones y recomendaciones.

Dado en la Ciudad de Asunción, Paraguay en los 19 días del mes de diciembre de 2014.

Anexo I

Indicadores sobre los sistemas alimentarios y de producción ancestral de los Pueblos Indígenas

Las dos categorías priorizadas para definir indicadores fueron:

- Tierra y territorio
- Conocimientos tradicionales

Estos han sido a su vez clasificados por:

- Indicadores estructurales
- Indicadores de procesos
- Indicadores de resultados

Se priorizaron 10 indicadores, con sus respectivos medios de verificaciones, vinculados a las dos categorías, a saber:

| NUMERO | INDICADOR | MEDIOS DE VERIFICACION |
|----------------------------------|---|---|
| A. TIERRA Y TERRITORIO | | |
| INDICADORES ESTRUCTURALES | | |
| 1 | Numero de comunidades que cuentan con un marco jurídico nacional que reconoce y aplica los derechos | Numero de mujeres y hombres miembros de comunidades que practican sistemas de |

| | | |
|----------------------------------|--|---|
| | de los pueblos indígenas a sus tierras, territorios y recursos naturales y a la preservación de sistemas de producciones ancestrales y preservación de los recursos naturales priorizando el agua. | <p>producción ancestral</p> <p>Numero de programas, proyectos y políticas publicas que apoyan la recuperación de formas de producción ancestral.</p> <p>Numero de pueblos indígenas que cuentan con títulos de uso de sus territorios</p> <p>Porcentaje de técnicos agroforestales (y otros) de entidades publicas que respetan los saberes ancestrales de los pueblos indígenas y los aplican en sus metodologías de trabajo comunitario desarrollados con los Pueblos Indígenas.</p> <p>Porcentaje de presupuesto de las instituciones estatales invertido para actividades de producción alimentaria según métodos tradicionales indígenas con la participación real y plena de los Pueblos Indígenas y con el consentimiento libre previo e informado.</p> <p>Numero curricula diseñados e implementados para la formación de técnicos indígenas (agroforestales, pesca, otros) que incorporan los conocimientos y saberes ancestrales sobre sistemas alimentarios y de producción indígena.</p> <p>Porcentaje de Gobiernos que reconocen e implementan políticas de sistemas alimentarios y de producción indígena con el consentimiento previo libre e informado.</p> |
| Indicadores de resultados | | |
| 2 | Numero de mujeres y hombres que participan de forma organizada en la gestión e implementación de programas y proyectos dirigidos a la producción agrícola tradicional. | Números de mujeres y hombres participando en espacios alternativos a los mercados convencionales y de participación real de las comunidades. |
| 3 | Porcentaje de tierras ancestrales por comunidad conservadas y cultivadas bajo sistemas tradicionales | <p>Numero de titulares de tierras de propiedad individual y colectiva</p> <p>Grado de complementariedad entre diversas practicas productivas (agrícola, forestal, caza, pesca y recolección,</p> |

| | | |
|-------------------------------|---|--|
| | | artesanal) en determinada área de producción. |
| 4 | Numero de comunidades y organizaciones indígenas que cuentan con estrategias para fomentar sistemas tradicionales de producción | Comunidades, territorios y gobiernos locales y pueblos indígenas declaran y aplican leyes y políticas para crear zonas de soberanía alimentaria (libres de transgénicos pesticidas y OGM entre otras medidas) |
| Indicadores de proceso | | |
| 5 | Porcentaje de comunidades que utilizan practicas tradicionales de producción agrícola para su consumo y venta | <p>Porcentajes de insertos en la producción en el marco de la producción tradicional y ancestral.</p> <p>Numero de familias que han mejorado la dieta alimentaria familiar y han reducido la tasa de enfermedades vinculadas a la alimentación.</p> |
| 6 | Numero de comunidades que utilizan formas tradicionales de recuperación y protección de semillas nativas, y sistema de alimentos y producción tradicional | <p>Grado de participación de las mujeres en la conservación y preservación de las semillas y alimentos tradicionales.</p> <p>Numero de deposito indígenas de semillas nativas y numero de semillas recuperadas</p> <p>Numero de semillas patentizadas por entidades ajenas</p> <p>Numero de leyes para la protección de semillas nativas</p> <p>Numero de sistemas de auto certificaciones locales de alimentos producidos con practicas tradicionales</p> |

B. Conocimientos tradicionales

Indicador estructural

| | | |
|---|---|--|
| 7 | Numero de comunidades y pueblos que aplican formas de revitalización cultural en relación a los sistemas alimentarios y sistemas de vida sostenible | <p>Numero personas en la comunidad participan en ceremonias (de danzas, cantos, etc.) para la protección y bendición de las semillas y plantas y animales medicinales y comestibles</p> <p>Numero de personas que entienden, valoran y aplican las leyes de la naturaleza (luna, sol, lluvia y calendario ecológico, calendarios ancestrales) para la producción alimentaria</p> |
|---|---|--|

| | | |
|----------------------------------|---|--|
| | | <p>Numero de comunidades que recuperan y aplican las instituciones económicas de producciones tradicionales (trueque, reciprocidad, instituciones económicas ancestrales, otros)</p> <p>Numero de comunidades que cuentan con normas ecológicas y de protección de biodiversidad.</p> <p>Registro de los sistemas alimentarios de vida sosteniblemente mantenidos por la comunidad y pueblos indígenas</p> |
| 8 | Numero de buenas practicas sobre la aplicación de leyes internas tradicionales de la comunidad y de políticas publicas del estado que protegen la medicina tradicional | <p>Practicas y terapias (curanderos y parteras) reconocidas por las comunidades</p> <p>Sistema de salud nacional y /o subnacional que incluyen a médicos tradicionales y practicas tradicionales respetando y aplicando el consentimiento libre previo e informado</p> |
| Indicadores de resultados | | |
| 9 | Buenas practicas sobre el manejo integral del medio ambiente y el uso de la tierra territorios y recursos por parte de las mujeres | <p>Numero de mujeres trabajando en el buen manejo del agua y otras acciones de conservación del territorio y sus recursos</p> <p>Porcentaje de mujeres que están involucradas en la producción de alimentos tradicionales (ej.: quinua, maíz, otros)</p> <p>Porcentaje de mujeres que cuidan la producción y los animales en base a los conocimientos tradicionales</p> |
| Indicadores de proceso | | |
| 10 | Numero de comunidades que aplican las distintas formas de transferencia de los conocimientos y saberes indígenas sobre los sistemas alimentarios y de producción para los niños, niñas, jóvenes, mujeres y hombres. | <p>Porcentaje de niños, niñas y jóvenes, mujeres y hombres involucrados en actividades culturales vinculadas al sistema alimentario y de producción ancestral indígena.</p> <p>Numero de curricula del sistema educativo, de los estudiantes y docentes que incorporan los conocimientos y saberes ancestrales sobre sistemas alimentarios y de producción indígena.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>Numero de recopilación de practicas y conocimientos sobre los sistemas alimentarios.</p> <p>Numero de familias que usan el idioma materno como su primer idioma en el hogar para la transmisión de los saberes, practicas y conocimientos ancestrales</p> <p>Numero de programas comunitarios para la trasmisión de los conocimientos y practicas tradicionales a los jóvenes niños y niñas, nuevas generaciones y numero de niños, niñas y ancianos participando</p> |
|--|--|--|

Anexo II

Listado nombre seleccionados para la participacion al II Foro sobre Pueblos Indigenas del FIDA en Roma (12 -13 febrero 2015)

| Numero | Nombre | País | Organización |
|---------------|------------------------|-------------|---|
| 1. | Alvaro Pop | Guatemala | Foro Permanente |
| 2. | Germán Jarro | Bolivia | PRODI/IPAF |
| 3. | María Clara Tigse | Ecuador | Asociación Agro ecológica de Mujeres Semilla y vida/Proyecto FIDA |
| 4. | Rosalía Esther Barra | Argentina | Coordinadora consejo zonal Pehuenche/Proyecto FIDA |
| 5. | Antonio Porfirio Pérez | Guatemala | Nim ixim/Proyecto FIDA |
| 6. | Viviana Herrera | Bolivia | APROCA/Proyecto FIDA |
| 7. | Hipólito Acevei | Paraguay | Representante de la Articulación de organizaciones indígenas |
| 8. | Faustina Alvarenga | Paraguay | Articulación de las organizaciones indígenas |

| | | | |
|-----|------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| 9. | Esther Noemí Tuz Canté | México | Redes de mujeres de indígenas |
| 10. | Josien Tokoe | Surinam | COICA |
| 11. | María Eugenia Choque | América Latina y el Caribe | Foro Permanente |
| 12. | Myrna Cunningham | Nicaragua | Comité de organización global |

Anexo III

Resolución adoptada en apoyo a FIDA para la reposición de los recursos

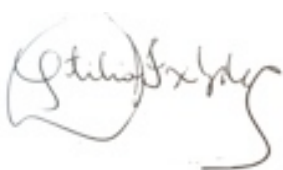
DECLARACION DE LA REUNION DE LA REGION LATINOAMERICA y CARIBE PREPARATORIA DEL SEGUNDO ENCUENTRO GLOBAL DEL FORO DE PUEBLOS INDIGENAS EN FIDA, EN APOYO A FIDA PARA REPOSICION DE LOS RECURSOS

Nosotros, los participantes del Taller Regional de América Latina y el Caribe, Preparatorio del II Foro de Pueblos Indígenas de FIDA, reunidos en Asunción, Paraguay, el 18 y 19 de diciembre de 2014, expresamos nuestro apoyo y valoración del rol de liderazgo del Fondo Internacional para el Desarrollo Agrícola (FIDA) en el respeto y la promoción de los derechos de los pueblos indígenas al desarrollo sustentable.

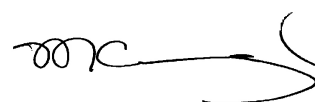
Reiteramos la importancia de la persistencia de las diversas culturas, conocimientos, espiritualidades y prácticas que han permitido la supervivencia de los pueblos indígenas y a sus tierras, territorios y recursos, y nuestro bienestar general. Ello a contribuido al conocimiento y al manejo de variados ecosistemas, a la continuidad de la diversidad biológica y al desarrollo sostenible.

Llamamos a los estados a continuar apoyando a FIDA como una de las instituciones clave para el desarrollo sostenible y la administración de recursos por parte de los pueblos indígenas, incluyendo el apoyo directo a pueblos, comunidades y organizaciones indígenas en los esfuerzos hacia un desarrollo con libre determinación.

En este sentido, instamos a los gobiernos a que cumplan con sus compromisos del Documento Final de la Conferencia Mundial Sobre Pueblos Indígenas, del 23 de septiembre de 2014, para sostener los modos de vida indígenas, sus tierras y recursos para las futuras generaciones.



Otilia Lux de Coti
Directora Ejecutiva
Foro Internacional de Mujeres Indígenas



Mirna Cunningham
Comité de Coordinación
Global del Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA

Esta resolución es apoyada por:

| | | |
|---------------------------------|--|----------------|
| María Clara Tigse Vivanco | Proyecto financiado por FIDA -Asociación Semilla y Vida | Ecuador |
| Antonio Porfirio Pérez González | Proyecto financiado FIDA -NIM IXIIM | Guatemala |
| Hortensia Arias Romero | Proyecto financiado FIDA -lideresa del Pueblo Ava Guarani, de la comunidad de Rio Corriente mi, del distrito de Capi'i bary del departamento de San Pedro. | Paraguay |
| Rosalía Ester Barra | Proyecto financiado FIDA -Consejo Zonal Pewence Mesa de Arte y Artesanía Mapuche – Coordinadora del grupo Kuifique Kimun Witral Lof | Argentina |
| Lenny Noel Simon Watson | Proyecto financiado FIDA -Presidente del Gobierno Territorial de Awaltara en la Costa Caribe de Nicaragua | Nicaragua |
| Viviana Herrera Quispe | Proyecto financiado FIDA -Fundación PROINPA | Bolivia |
| Juana Flores Ticona | Proyecto financiado FIDA -Fundación PROINPA | Bolivia |
| Froyla Tzalam | Proyecto financiado por IPAF/ FIDA - Sarstoon Temash Institute for Indigenous Management | Belize |
| German Jarro Tumiri | Proyecto financiado por IPAF/ FIDA- PRODI | Bolivia |
| Carolina Morales Semen | Proyecto financiado por IPAF/ FIDA - ADESCO | Guatemala |
| Clemencia Herrera | Red de Mujeres Indígenas sobre la Biodiversidad | Colombia |
| Gilberto Solano | CIMA | Panamá |
| Esther Noemi Tuz Cante | Alianza de Mujeres Indígenas de Centroamérica y México | Mexico |
| Josien Tokoe | COICA | Surinam |
| María Canil Grave | ECMIA / Enlace Continental de Mujeres Indígenas | Guatemala |
| Betty Elisa Perez Valiente | CICA | El Salvador |
| Alvaro Esteban Pop Ac | UNPFII | Guatemala |
| Maria Eugenia Choque Quispe | UNPFII | Bolivia |
| Andrea Carmen | International Indian Treaty Council | Estados Unidos |
| Tina Alvarenga | Mujeres Indígenas de Paraguay (MIPY) | Paraguay |
| María Manuela Sequeira | FIMI | Nicaragua |
| Tiziana Forte | FIMI | Italia |
| Cresencio Cáceres | Consejo de Pueblos Indígenas del Chaco - CPI Chaco | Paraguay |
| Celina Arce Zavala | Asociación Pai Tavyterá Reko Pave | Paraguay |

| | | |
|--------------------|--|----------|
| Demetrio Rojas | CLIBCH/ | Paraguay |
| Benigno Rojas | Federación de Pueblos Indígenas del Chaco Paraguayo FEPOI CHACO | Paraguay |
| Leonarda Duarte | Movimiento Pueblos Originarios - MPO | Paraguay |
| Dionisio Gómez | | Paraguay |
| Lidia Vargas | Comunidad Cambay | Paraguay |
| Hipólito Acevei | Federación por la Autodeterminación de los Pueblos Indígenas – FAPI | Paraguay |
| Margarita Mbywangi | Asociación de Comunidades Ache | Paraguay |
| Alberto Vázquez | Asociación de Comunidades Indígenas de Itapúa - ACIDI | Paraguay |
| Luciano Cáceres | | Paraguay |
| Angel Vera | Federación de asociaciones de comunidades indígenas guaraníes (Región Oriental) / Asociación de Comunidades Indígenas de Canindejú | Paraguay |
| Bernarda Pesoa | Pueblo Qom/CONAMURI | Paraguay |
| Nery Saldivar | Organización del Pueblo Guaraní | Paraguay |
| Fausto Pintos | Organización del Pueblo Guaraní | Paraguay |
| Luciano Vera | Asociación Indígena de San Pedro - ASISPE | Paraguay |
| Hipólito Ferreira | Union de Comunidades Indígenas de la Nación Ishyr UCINY | Paraguay |
| Tina Alvarenga | Articulación de Mujeres Indígenas MIPY | Paraguay |
| Daniela Benitez | Articulación de Mujeres Indígenas MIPY | Paraguay |
| Gilberto Martínez | APTO | Paraguay |
| Jorgelina Gómez | Lideresa del Pueblo Ava Guarani, Rio Corriente mi - Capi'i bary. | Paraguay |

Anexo IV:
Estudios de casos presentados

Taller Regional

En preparación para la segunda reunión mundial del Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA
'Sistemas alimentarios y medios de vida sostenibles de los pueblos indígenas'
Asuncion, Paraguay 18 y 19 de diciembre de 2014

| | |
|--|--|
| Nombre del participante propuesto de un proyecto financiado por el FIDA | Rosalía Ester Barra |
| Nombre del pueblo indígena al que el participante pertenece | Pueblo Mapuche |
| Nombre de la organización con la que el participante trabaja | Miembro del Consejo Zonal Pewence y autoridad filosófica – Integrante de la Mesa de Arte y Artesanía Mapuche – Coordinadora del grupo Kuifique Kimun Witral Lof (comunidad) Puel |
| Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles indígenas que serán compartidas en el taller | Sistema de producción artesanal, fibra animal, arte y artesanía mapuche de los grupos de artesan@s de las comunidades que integran el Consejo Zonal Pewence |
| Pais/ Países, Provincia/Provincias | Argentina - Patagonia Argentina - Neuquén - Departamento Aluminé – |
| Nombre del proyecto financiado por el FIDA | 1.- Proyecto Integral de la Mesa de Arte y Artesanía Mapuce (M.A.yA.M) – 2.- Plan de Capacitación de la M.A.y A.M. |
| Región Geográfica | Argentina |
| Idioma (Inglés / Español) | Español – Mapuche |

Mesa de Arte y Artesanía Mapuce – Aluminé

Justificación y antecedentes:

El tejido, desarrollado en forma artesanal, es una producción con gran significado cultural para el pueblo mapuche y, a su vez, interviene en la conformación de los ingresos familiares, en especial en las poblaciones rurales. En la zona del Departamento Aluminé, que coincide geográficamente con las comunidades mapuche agrupadas en el Consejo Zonal Pewence, el tejido y el hilado tienen una presencia fuerte, conservándose la transmisión de los saberes de hilado, tejido en telar mapuce, laboreo y teñido con pigmentos naturales.

Las intervenciones desde diferentes instituciones se han dado históricamente en forma aislada, sin un abordaje integral. Incluso algunas prácticas de intervención han sido cuestionadas desde las comunidades. Hacia fines del año 2009, a instancias del equipo técnico de la Ley Ovina (que venía de iniciar la “Mesa de Velloneros” en la zona de Zapala), se convocó a una serie de reuniones con representantes de las comunidades, grupos de artesanas e instituciones vinculadas de alguna manera a la actividad. Esto dio lugar a la conformación, en Noviembre de ese mismo año, de la “Mesa de Arte y Artesanía Mapuce – Aluminé”. Así, desde una dinámica activa de análisis, articulación y formulación de acuerdos, se fue trabajando en acciones concretas para un abordaje integral del complejo sistema artesanal que contemplara todos los eslabones del proceso productivo, incluida la comercialización.

El proceso iniciado busca acompañar la revalorización de saberes ancestrales, como el hilado y el tejido en telar mapuce, y mejorar, a partir de los principios de la economía social, los ingresos y la calidad de vida de estas familias rurales. Entendiendo que es un derecho poder vivir dignamente a partir del propio trabajo y a su vez permanecer en sus territorios sin necesidad de migrar a los centros urbanos.

El tejido no sólo representa una actividad económica, sino también una forma de transmisión de la cultura e identidad del pueblo originario mapuce.

El objetivo general de la Mesa es: Revalorizar el arte y la artesanía, en tanto partes de un sistema complejo que, a través de la generación de valor agregado sobre una materia prima producida por las mismas comunidades, aporta a la economía familiar y es parte de la identidad del pueblo mapuche.

Los objetivos específicos son:

- 1) Promover y fortalecer el asociativismo y la organización de las artesanas a través de mecanismos que fomenten la participación dentro de los grupos y a nivel de la Mesa.
- 2) Favorecer el acceso a vellones aptos para hilatura natural, fortaleciendo el circuito de producción dentro de las comunidades.
- 3) Mejorar la calidad de la producción artesanal existente, a partir de la recuperación y/o fortalecimiento de las técnicas ancestrales o tradicionales junto con la búsqueda de técnicas innovadoras.
- 4) Mejorar la valorización y la comercialización de los tejidos

Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles.

PRESENTACION

¿Cómo le gustaría que fuese presentado/a?

Somos una mesa de trabajo interinstitucional conformada por grupos de artesanas de las comunidades Mapuce Aigo, Hiengueiual y Catalán del departamento Aluminé, avaladas y acompañadas por sus Comisiones Directivas, el Consejo Pewence de las Comunidades Mapuce e instituciones locales, Asociación Propatagonia, Parque Nacional Lanin sede Aluminé, Puesto de Capacitación Agropecuaria N°4, Cooperativa la Cuña, Zona de misión Parroquia Aluminé y Grupo mujeres Juana Azurduy.

¿Cuál es su expectativa sobre la reunión?

Poder conocer e intercambiar experiencias con personas pertenecientes a otros Pueblos Originarios y dar a conocer la organización del Pueblo Mapuche.

ESTUDIO DE CASO

¿Dónde y cuando inicio?

El trabajo con el Arte y Artesanía Mapuche, ésta ligado al rescate y valoración de la cultura de las comunidades mapuches de la zona Aluminé, nucleadas en el Consejo Zonal Pewence. El inicio se marca con un hecho histórico que fue la recuperación del Pulmarí en 1995, desde ese momento hasta éste las comunidades han realizado un proceso muy profundo de reconocimiento, rescate, revalorización, sistematización, etc de sus prácticas ancestrales en todos sus ejes: alimentación, salud, producción, religión, etc.

¿Qué actividades realiza?

En la actualidad soy coordinadora/referente del grupo Kuifique Kumun Witral de la comunidad mapuche Puel, que es parte de la Mesa de Arte y Artesanía Mapuche. Con otro/as integrantes de mi comunidad Puel llevamos adelante un emprendimiento turístico comunitario con identidad, con servicio de camping, comida, etc llamado Quechu Lafquen (5lagunas). Además soy autoridad filosófica del Consejo Zonal Pewence.

¿ Cómo este estudio de caso está promoviendo sistemas alimentarios tradicionales?

En el ámbito del Consejo Pewence se viene trabajando con grupos de rescate de comida en diferentes comunidades, en especial en mi comunidad, se trata de prestar un servicio de turismo con identidad y comunitario, revalorizando y rescatando los saberes ancestrales de la comida, el gusto de las mismas y la propia producción de nuestros alimentos.

¿Cómo el estudio de caso demuestra que el sistema alimentario propuesto promueve que la comunidad acceda a dicho sistema alimentario?

En las comunidades de la zona Aluminé, todas producen sus alimentos, son crianceros, en su mayoría de oveja, algunos vacas y chivas. Actualmente se esta tratando de recuperar el propio lanar americano, la llama, con doble propósito de carne y lana.

Además de la producción propia, nuestro pueblo es recolector de frutos del bosque, como los piñones, de los cuales se pueden hacer harina y muchos derivados... somos un pueblo que aún vivimos de lo que producimos y lo que la ñuke mapu (madre tierra nos da).

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que están utilizando para cosechar?

Las formas son estacionales, con un cuidado de no cosechar más de la cuenta, poder dejar para semillar. Pidiendo permiso a la mahuida (montaña) para subir o la bosque antes de entrar.

¿Cuál es alguna innovación que hayan incorporado a través del proyecto?

En la actualidad las innovaciones:

Artesanía: poder realizar prendas utilizando varias técnicas ancestrales de tejido, platería, cuero o madera.

Alimentos: poder realizar platos propios típicos y otros incorporando los brutos de la zona.

¿Por qué decimos que contribuye al sistema de biodiversidad y ecosistemas?

Porque vivimos hace muchos años de éste modo, hemos cuidado de nuestra ñuke mapu en la medida que los emprendimientos forestales y turísticos que vienen de afuera, que sólo desean tener más a costa de la ñuke mapu, creemos que si podemos cuidar y ayudar a que cuiden podremos disfrutar de estos lagos y lugares más tiempo.

¿Cuál es el alimento tradicional que esta promoviendo?

Estamos promoviendo los Piñones, alimento tradicional de nuestra tierra.

¿Quiénes participan?

Los integrantes de varias comunidades.

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que se aplican para la producción de ese alimento?

Cosecha. Secado (chichoca). Moler con la piedra para sacar harina o hacer otras comidas. Cosecha. Hervir. Pelar. Se sirva con sal o sólo. Se puede poner en las tortas fritas. Se puede hacer chavi/mudai, bebida sagrada que se utilizada en la rogativa.

¿Por qué usted dice que es un sistema tradicional?

Porque siempre se hizo.

¿Cómo se ha reproducido ese conocimiento?

De transmisión de generación a generación.

¿Ese alimento tradicional esta contribuyendo a que la gente lo produzca sin tener que comprarlo?

Si la gente que lo produce no necesita comprarlo.

¿De que manera ese alimento esta contribuyendo al desarrollo sostenible, a la biodiversidad?

¿Cuales son los desafíos que estan enfrentando para mantener esos sistemas alimentarios?

Que otras personas se adueñan del piñón y las recetas propias del pueblo mapuche, para vender a los turistas.

Cuales son las oportunidades se le han presentado a partir de esos sistemas alimentarios y formas de vida sostenible? O que oportunidad ve que puede aprovechar?

Dar a conocer nuestra identidad, nuestra alimentación saludable, nuestro modo de vida y poder cuidar de la ñuke mapu.

¿Qué recomendaciones tiene para FIDA para promover los sistemas alimentarios y forma de vida sostenible?

Tener cuidado que para poder promover algunos productos, por ejemplo el piñón hay que consultar a las comunidades si desean hacerlo y de que modo.

¿Cómo contribuye para mantener la alimentación tradicional?

Sigo produciendo, cosechando, cuidando, utilizando, transmitiendo, etc.

Taller Regional

en preparación para la segunda reunión mundial del Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA
‘Sistemas alimentarios y medios de vida sostenibles de los pueblos indígenas’
 Asuncion, Paraguay 18 y 19 de diciembre de 2014

| | |
|---|--|
| Nombre del participante propuesto de un proyecto financiado por el FIDA | Viviana Herrera Quispe |
| Nombre del pueblo indígena al que el participante pertenece | Aymara - Bolivia |
| Nombre de la organización con la que el participante trabaja | Asociación de Productores y Conservadores de Cultivos Andinos Cachilaya (APROCA) |
| Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles indígenas que serán compartidas en el taller | La agrobiodiversidad y la alimentación en comunidades Bolivianas |
| Pais/ Países, Provincia/Provincias | Bolivia, Departamento de La Paz, Provincia Los Andes, Municipio Puerto Perez, Comunidad Cachilaya |
| Nombre del proyecto financiado por el FIDA | La agrobiodiversidad y la alimentación en comunidades Bolivianas del área circundante al Lago Titicaca |
| Región Geográfica | Altiplano |
| Idioma (Inglés / Español) | Español |

La agrobiodiversidad y la alimentación en comunidades Bolivianas del área circundante al Lago Titicaca

Justificación y antecedentes:

La comunidad de Cachilaya es parte de uno de los mayores centros de origen y diversidad de cultivos Andinos, se encuentra ubicada a 16° 19'08,6" LS y 68° 35'16,1" LW y a 3831 m.s.n.m., en el Municipio de Puerto Pérez, de la provincia Los Andes, del departamento de La Paz, Bolivia. La experiencia que se comparte es parte de la contribución que se ha realizado en el marco del proyecto NUS IFAD.

La agrobiodiversidad que se produce, conserva y usa en Cachilaya está compuesta por tubérculos y granos andinos, entre los más importantes están: papa, oca, isaño, papaliza, quinua, cañahua, tarwi, maíz, haba, arveja, avena, cebada y trigo. Al interior de cada cultivo existe una amplia diversidad de variedades. Las familias son de origen aymaras y acostumbran a realizar el manejo y la gestión de la agrobiodiversidad en armonía con la naturaleza, respetando a la ‘madre tierra’ y considerando la labor de cada componente de la biodiversidad. La alimentación de las familias se basa principalmente en los productos de la agrobiodiversidad, que anualmente se produce y maneja en agroecosistemas tradicionales como las ‘aynokas’, ‘sayañas’ y ‘qhochi iramas’. Además de la alimentación, los productos de la agrobiodiversidad se usan como medicina y para los rituales y festividades. Algunos cultivos juegan un rol importante en la seguridad alimentaria de las familias, como es el caso de la quinua que es utilizada para la preparación de ‘kispina’, ‘pesque’ y ‘lawa que son alimentos tradicionales, cuya forma de preparación fue heredada desde sus ancestros; por otra parte, la diversidad de papas se usa para elaboración de ‘chuño’, ‘tunta’, ‘qhati’, ‘munta’ y ‘thayacha’, que corresponde a productos transformados tradicionales y que en los dos primeros casos acostumbran a utilizar durante todo el año. Asimismo, se ha fortalecido la diversificación alimentaria en base a quinua y cañahua, mediante nuevas formas de preparados para mejorar la alimentación de las familias.

Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles

ESTUDIO DE CASO

¿Cuales son los elementos característicos del estudio?

Un territorio con una amplia diversidad de cultivos, donde conviven familias de origen aymaras, cuya alimentación depende del manejo de los productos de la agrobiodiversidad

¿Dónde y cuándo inicio?

En comunidades bolivianas del área circundante al Lago Titicaca y a partir del año agrícola 2004-2005

¿Qué actividades realiza?

Fortalecimiento del manejo de los cultivos y variedades en agro – ecosistemas tradicionales, registro de la agrobiodiversidad, multiplicación de semillas en bancos comunitarios, visibilizar el rol y función de los ‘agricultores custodios’ y vincular al Sistema Nacional de Recursos Genéticos.

¿Cómo este estudio de caso está promoviendo sistemas alimentarios tradicionales?

Sistematizando y recuperando información sobre la diversidad de formas tradicionales de preparación de los productos de la agrobiodiversidad. Fortaleciendo los usos alimentarios con cursos sobre nuevas formas de preparación de alimentos a base de quinua y cañahua.

¿Cómo el estudio de caso demuestra que el sistema alimentario propuesto promueve que la comunidad acceda a dicho sistema alimentario?

El sistema alimentario se basa fuertemente en los productos de la agrobiodiversidad y por tanto la sistematización de información sobre formas tradicionales de preparación contribuye a que el conocimiento no se pierda y se transmita de generación en generación. Las nuevas formas de preparación que se promovieron con quinua y cañahua, complementan a las formas de uso tradicional.

En el caso de papa, los bancos comunitarios de semilla o jardín de variedades, son espacios donde se multiplica la diversidad que existe y las familias acostumbran en la cosecha a distribuirse las variedades , dejando la semilla para la siembra del próximo año agrícola.

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que están utilizando para cosechar?

En el caso de la papa, la cosecha se realiza con ‘chuntillo’ que es una herramienta tradicional y que facilita dicha labor, mientras que en la quinua la cosecha tradicional consiste en el arrancado de las plantas desde la raíz, durante las primeras horas del día.

¿Cuál es alguna innovación que hayan incorporado a través del proyecto?

Un problema fuerte en la comunidad es la baja fertilidad del suelo, por tanto se promovió la elaboración de compost con estiércol, con totora y otras plantas propias del lugar y su incorporación en la siembra de papa. Asimismo se fortaleció las capacidades de las familias para el control del ‘gorgojo de los andes’ en papa y para el control del ‘mildiu’ en quinua . Para fertilizar y fortalecer el desarrollo de las plantas, antes y después de un evento climático se promovió la aplicación de abonos orgánicos al que los agricultores pusieron el nombre de “ali Chamachiri”, que significa ‘fortalecedor de plantas’. Para la cosecha se impulsó el uso de lonas como parte de la estrategia de control de plagas, en la pos cosecha se implementó zarandas para la clasificación por tamaños de los tubérculos. En quinua se promovió el uso de hoz para realizar el corte de las plantas, para no dejar sin nutrientes al suelo, asimismo se realiza la trilla con el uso de redes sobre loma y zarandas para facilitar la limpieza del grano.

¿Por qué decimos que contribuye al sistema de biodiversidad y ecosistemas?

Porque el manejo tradicional que se acostumbra a realizar las familias en ningún momento usa agroquímicos, es un sistema de producción tradicional y al mismo tiempo orgánico. El registro y monitoreo de la diversidad de cultivos y variedades contribuyen a las familias a saber cuánta diversidad se va conservando.

¿Cuál es el alimento tradicional que está promoviendo?

En quinua se está promoviendo la 'kispíña' que es un alimento ancestral que tiene mucho significado e importancia y es elaborada en base a la diversidad de variedades de quinua que se produce en la comunidad.

¿Quiénes participan?

En general participan las familias de la comunidad, y en las actividades ligadas a alimentación principalmente las mujeres.

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que se aplican para la producción de ese alimento?

La preparación de la 'kispíña' se realiza en base a los conocimientos tradicionales adquiridos desde sus antepasados, tanto en la forma de preparación, como en el uso de los insumos (molido de la quinua, el amasado, las formas que le dan, y la cocción a vapor el olla de barro con pajas en la base).

¿Por qué usted dice que es un sistema tradicional?

Porque la elaboración de este alimento (kispíña) data desde sus ancestros y aún permanece el uso en la actualidad por las familias.

¿Cómo se ha reproducido ese conocimiento?

Es un conocimiento que principalmente se transmiten de padres a hijos, de manera oral y a través de la práctica, aunque en los últimos años esta labor está siendo afectada por la migración.

¿Ese alimento tradicional está contribuyendo a que la gente lo produzca sin tener que comprarlo?

La 'kispíña' es un alimento que se acostumbra a consumir en la comunidad, principalmente como meriendas, almuerzo y en acontecimientos importantes, como en fiestas, peticiones de mano para matrimonios y otros. Es un producto tradicional que no se compra, sino que las familias acostumbran a preparar.

¿De que manera ese alimento esta contribuyendo al desarrollo sostenible, a la biodiversidad?

Al ser elaborada la 'kispíña' a partir de diferentes variedades, se hace una contribución indirecta a la conservación de la diversidad de variedades de la comunidad.

¿Cuáles son los desafíos que están enfrentando para mantener esos sistemas alimentarios?

La transmisión del conocimiento a nuevas generaciones que está siendo fuertemente influenciada por la migración.

Cuáles son las oportunidades se le han presentado a partir de esos sistemas alimentarios y formas de vida sostenible? O que oportunidad ve que puede aprovechar?

En general, las diversas formas de variedades de cultivos que forman parte de la agrobiodiversidad llama la atención y es apreciada por las familias de las ciudades y esto está dando lugar a que se genere un mayor vínculo entre los productos de la agrobiodiversidad y el mercado, en la actualidad es posible encontrar en los supermercados de las ciudad papas nativas de diferentes colores, chips de papas nativas.

En el caso de la 'kispíña' se ha promovido su elaboración por Chefs, se ha evaluado su valor nutritivo y se ha publicado un primer recetario con el objetivo de difundir su uso por las familias de las ciudades.

¿Qué recomendaciones tiene para FIDA para promover los sistemas alimentarios y forma de vida sostenible?

Fortalecer el manejo de los sistemas tradicionales de cultivos, que son verdaderos espacios de conservación in situ de la agrobiodiversidad.

Promover y valorar la labor milenaria de los agricultores, reconociendo a los agricultores custodios por su rol en la conservación y uso de la agrobiodiversidad, generando y/o buscando apoyo para este tipo de iniciativas. Promover y

sensibilizar a la opinión pública la importancia del uso de los productos de la agrobiodiversidad en la alimentación, por sus propiedades nutraceuticas.

Apoyar a organizar eventos con tomadores de decisiones para generar políticas que promuevan el fortalecimiento del manejo y uso de la agrobiodiversidad y de los sistemas alimentarios.

¿Cómo contribuye para mantener la alimentación tradicional?

Valorando la alimentación y los productos tradicionales, a través del uso de la agrobiodiversidad.

Taller Regional

en preparación para la segunda reunión mundial del Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA
‘Sistemas alimentarios y medios de vida sostenibles de los pueblos indígenas’
 Asuncion, Paraguay 18 y 19 de diciembre de 2014

| | |
|--|--|
| Nombre del participante propuesto de un proyecto financiado por el FIDA | Sra. María Clara Tigse Vivanco |
| Nombre del pueblo indígena al que el participante pertenece | Panzaleo |
| Nombre de la organización con la que el participante trabaja | Asociación agroecológica de mujeres Semilla y Vida |
| Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles indígenas que serán compartidas en el taller | Impulso a la producción, productividad y comercialización agropecuaria con enfoque agroecológico de hortalizas y animales menores. |
| Pais/ Países, Provincia/Provincias | Ecuador Cotopaxi |
| Nombre del proyecto financiado por el FIDA | Sistemas de Producción agropecuaria Integral Sostenibles – SIPAS |
| Región Geográfica | Cusubamba, comunidad San Luis de la Compañía Baja |
| Idioma (Inglés / Español) | Español / Kichwa |

Impulso a la producción, productividad y comercialización agropecuaria con enfoque agroecológico de hortalizas y animales menores.

Justificación y antecedentes:

En la parroquia de Cusubamba, Ecuador, hace más de 30 años viene trabajando la Organización de Mujeres de Cusubamba – OMC que aglutina a 13 Grupos de Mujeres, con un total de 315 mujeres socias que trabajan en temas socio-organizativo con enfoque de derechos y la parte productiva. Uno de estos grupos lo constituye la Asociación Agroecológica de Mujeres “Semilla y Vida”, mismas que han buscado y gestionado proyectos productivos en la esperanza de mejorar sus condiciones productivas y de vida, es así que manifiestan haber participado de los procesos de de capacitación ofertados por el GSFEP (GRUPO SOCIAL FEPP) para la implementación de los Sistemas de Producción Agropecuaria Integral Sostenible (SIPAS).

Los Sistemas Integrales de Producción Agropecuaria Sostenible – SIPAS, se enmarcan dentro de un proyecto de vida para los pequeños productores campesinos e indígenas, que les permite, además de asegurar una alimentación abundante y rica en proteínas, vitaminas y minerales (provenientes de la leche, carne, huevos, hortalizas, frutales y granos), les enseña a cada uno de sus integrantes a vivir con armonía con la naturaleza, mediante la aplicación conjunta de la experiencia, sabiduría local, y nuevas tecnologías apropiadas y de bajo costo; preservando y disfrutando el medio natural que les rodea, respirando aire puro, evitando la quema de los páramos, conservando las fuentes del agua, propiciando el mejoramiento de las tierras, los animales y los cultivos. Los principios a tomar en cuenta en la implementación de las SIPAS son la sostenibilidad, la interrelación, la responsabilidad, el respeto y la diversidad; y su sustentabilidad se basa en tres ejes: ecológico (ecológicamente sostenible), económico (económicamente rentable) y social (socialmente justo).

El proyecto ejecutado con cofinanciamiento del Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria “Impulso a la producción, productividad y comercialización agropecuaria con enfoque agroecológico de hortalizas y animales menores” buscó el mejoramiento de los ingresos de las familias y socias de la Asociación de Mujeres Agroecológicas

“Semilla y Vida”, mediante el Incremento y diversificación la producción y productividad agropecuaria de los Sistemas Integrales de Producción Agropecuaria Sostenible - SIPAS, incorporando tecnologías amigables con el ambiente, lo cual permitió garantizar la alimentación y generar ingresos económicos mediante la comercialización de la producción agropecuaria a través de centro de acopio, redes de comercialización en las ferias locales y regionales, así como la entrega directa de canastas a domicilio, logrando que los precios sean estables y ventajosos para las productoras.

Los principales logros de este proyecto fueron: (i) 150 familias socias y filiales de la Asociación de Mujeres Agroecológica “Semilla y Vida” implementan Sistemas Integrales de Producción Agropecuaria Sostenible, lo que les ha permitido diversificar sus subsistemas agrícolas, pecuarios y forestales de 20 a 70 rubros, incremento de la producción para autoconsumo y excedentes para la venta, con la producción por SIPA de al menos 120 unidades de venta por mes, e incremento del 30% de la productividad de sus cultivos; (ii) La Asociación de Mujeres Agroecológica “Semilla y Vida”, cuenta con capacidad instalada para el desarrollo de actividades de acopio, manejo post cosecha, y comercialización de los productos de las SIPAS lo que permite su vinculación al mercado local con la participación de 3 días a la semana en la feria local, facilitando sus condiciones de acceso a la compra pública como futuros proveedores a 20 Centros Infantiles del Buen Vivir (CIBV) del Estado Ecuatoriano.

Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles.

PRESENTACION

¿Cómo le gustaría que fuese presentado/a?

Compañera Clara Tigse, lideresa de la organización de mujeres de la parroquia Cusubamba, cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi, república del Ecuador y Presidenta de la Asociación agroecológica de mujeres Semilla y Vida de la comunidad San Luis de la Compañía Baja.

ESTUDIO DE CASO

¿Dónde y cuando inicio?

Como experiencia obtenida en la Organización de Mujeres de Cusubamba, que viene trabajando por más de 30 años con 13 grupos de mujeres de las diferentes comunidades de la parroquia Cusubamba, con un total de 315 mujeres socias que trabajan en temas socio organizativo, con enfoque de derechos y la parte productiva. Por el apoyo brindado por organizaciones no gubernamentales como: FEPP y Vecinos Mundiales en el grupo de mujeres de San Luis de la Compañía Baja que posteriormente se constituye en una organización de derecho como Asociación agroecológica de mujeres “Semilla y Vida” mediante Resolución ministerial del 10 de octubre de 2010, que está ubicada en la comunidad de San Luis de la Compañía Baja, parroquia Cusubamba, cantón Salcedo, provincia de Cotopaxi, república del Ecuador, está conformada por 23 mujeres socias con las que se inicia a implementar experiencias de formas asociativas en rantinpa con diferentes cultivos como tubérculos, cereales, gramíneas y hortalizas denominando tenedoras de semillas, como también la crianza de animales menores en gallinas ponedoras, cuyes, chanchos e impulsando la producción de leche.

¿Qué actividades realiza?

Los Sistemas Integrales de Producción Agropecuaria Sostenible –SIPAS, se enmarcan dentro de un proyecto de vida para pequeños productores indígenas y campesinos, que les permite, además de asegurar una alimentación abundante y rica en proteínas, carbohidratos, vitaminas y minerales (provenientes de la leche, carne, huevos, hortalizas, frutales, tubérculos y granos), les enseña a cada una de sus integrantes a vivir en armonía con la Pachamama (madre naturaleza) mediante la aplicación conjunta de la experiencia, sabiduría local y nuevas tecnologías propias y apropiadas y de bajo costo, preservando y disfrutando el ambiente natural que les rodea, respirando aire puro, evitando la quema de los páramos, conservando las fuentes de agua, propiciando el mejoramiento de la fertilidad del suelo, de los amínales y por ende de los cultivos. Los principios a tomar en cuenta en la implementación de las SIPAS son la sostenibilidad, sustentabilidad, la interrelación, la responsabilidad, el respeto y la diversidad, misma que está basado en tres ejes que son: ecológico (ecológicamente sostenible y sustentable), económico (económicamente rentable) y social (socialmente

justo). Las principales actividades que se realiza se puede mencionar la diversificación de los cultivos en cada una de las chakras de las socias, crianza de animales menores, capacitación continua en los ámbitos: Producción agropecuaria, liderazgo con enfoque de derechos y género, socio organizativo y administrativo con el apoyo de organismos gubernamentales y no gubernamentales, recibimiento a delegaciones y compartimiento de experiencias vividas como asociación, salidas a eventos como expo ferias a nivel provincial y regional, visita las chakras de cada una de las socias y reuniones propias de la asociación.

Las mujeres vinculadas a la asociación promueven observaciones y la inserción y mantenimiento de productos tradicionales como variedades de papa nativa, quinua, garbanzo, chocho, oca, cebada, mashua, melloco, jícama, plantas medicinales propias de la localidad, y pastos; como también demostraciones prácticas de alimentación mediante días de campo y ferias locales.

¿Cómo este estudio de caso está promoviendo sistemas alimentarios tradicionales?

¿Cómo el estudio de caso demuestra que el sistema alimentario propuesto promueve que la comunidad acceda a dicho sistema alimentario?

Con estas acciones se puede observar que el 75% de familias no solamente de la comunidad, sino también de diferentes comunidades han implementado la diversificación de cultivos y por ende una dieta altamente nutritiva en los hogares, no se observa como antes la compra de hortalizas en los mercados fundamentalmente de la parroquia del cantón Salcedo.

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que están utilizando para cosechar?

Los conocimientos tradicionales o ancestrales que se utiliza para la cosecha son la observación de grietas o rajadura del suelo, al agradecimiento a la allpamama por darnos los frutos de su vientre por eso las hojas y residuos de la cosecha se deja en el mismo lugar para luego desmontar e incorporar en el mismo suelo, toda la producción se lo realiza manualmente, depositando en sacos de lona o bandejas de plástico con la finalidad de no ensuciar ni estropear.

¿Cuál es alguna innovación que hayan incorporado a través del proyecto?

En la asociación se ha innovado los procesos de siembra de plántulas utilizando espacios y dimensiones por cada cultivo en hortalizas, utilizando el mínimo espacio para una producción óptima, por ejemplo en brócoli, coliflor, col morada, y romanesco una dimensión de 30 cm por planta y surco, en remolacha y papanabo de 15 cm entre planta y surco y así sucesivamente y el abonado natural con guano de animales. Luego de la cosecha se traslada al lavado para lo cual se ha implementado tinajas de acero inoxidable para lavar las hortalizas y tubérculos como también mostradores para el secado, luego de esto también se ha incorporado el cuarto frío para el acopio y conservar la naturalidad de las hortalizas.

¿Por qué decimos que contribuye al sistema de biodiversidad y ecosistemas?

Por otra parte se trabaja en la contribución al sistema de biodiversidad y ecosistemas ya que se tiene una diversidad de productos sanos y limpios de agroquímicos no solamente de hortalizas sino también de cereales, tubérculos, gramíneas y pastos como el milín para el ganado, los mismos que dan guano para abonar la allpamama, se ha implementado también especies arbustivas nativas como la chilca, quishuar, retama, aliso, pumamaqui, malva morada y pasto león y milín que han servido como cortina rompe vientos y la creación de un microclima en la chakra, de esta manera obteniendo un ecosistema donde se comparte con las aves, gusanos en su hábitat natural.

¿Cuál es el alimento tradicional que esta promoviendo?

Con este sistema se promueve el alimento tradicional de papas con cuy, la horchata de morocho con leche de vaca, el consumo de la jícama en rodajas y las papas cocinadas con cáscara, habas tiernas y choclos, como también las ocas y mashua endulzadas y cocinadas y el cariuchu que es una comida preparada con harina de ocho granos achiote molido y carne disecada.

¿Quiénes participan?

En el cultivo participa la familia donde aprenden las técnicas de cultivo como también en la cocina en su mayoría las mujeres que observan y aprenden en la práctica y convivencia diaria.

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que se aplican para la producción de ese alimento?

Se dicen que son conocimientos tradicionales ya que se vienen dando de generación en generación y no se enseña por medio de libros en escuelas sino más bien con la observación directa y la práctica diaria.

¿Por qué usted dice que es un sistema tradicional?

También es sistema tradicional ya existe varios componentes como también herramientas adecuadas que se utilizan para diferentes labores, conformando así una cadena de conocimientos y saberes que tiene un principio como también un fin que concluye con la cosecha el acopio y la comercialización.

¿Cómo se ha reproducido ese conocimiento?

Anteriormente se viene hablando que el conocimiento de saberes se da de generación en generación en la vida diaria y práctica con cada miembro de la familia para que este conocimiento no se pierda.

¿Ese alimento tradicional esta contribuyendo a que la gente lo produzca sin tener que comprarlo?

Una de los aspectos importantes que cabe resaltar es la implementación de una diversidad de productos, que da como resultado la seguridad y soberanía alimentaria que quiere decir primero la alimentación en el hogar con la familia, luego la comunidad y finalmente el mercado local, razón por lo que con los productos de se cultiva se puede diversificar los alimentos sin tener que salir a los mercados locales y adquirirlos.

¿De que manera ese alimento esta contribuyendo al desarrollo sostenible, a la biodiversidad?

La injerencia de los medios masivos de comunicación y propagandas sobre comida que comúnmente se llama chatarra ha creado una barrera grande en los habitantes no solo de la comunidad sino también de los mercados donde expenden este tipo de comida, ya que mucha gente consume este tipo de comidas y por ende el cambio en la dieta alimentaria y por consiguiente la introducción de diferentes enfermedades poco conocidas en el campo como el estrés, problemas de cálculos en niños y adultos, derrames, entre otros, pero frente a esta situación también existe personas que van cambiando su manera de pensar e instituciones que promueven el consumo y una alimentación limpia y sana por medio de ferias y puestos de venta han incidido que quienes tenemos este tipo de productos podamos participar en estas ferias y puestos de venta, por lo que estamos aprovechando con el fin de ayudar a nuestros esposos y familia en el hogar.

¿Cuales son los desafíos que estan enfrentando para mantener esos sistemas alimentarios?

Como parte de este conocimiento quiero dar a conocer el proyecto ejecutado con financiamiento del Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria “impulso a la producción, productividad y comercialización agropecuaria con enfoque agroecológico de hortalizas y animales menores” buscó primeramente el complemento alimenticio y luego el mejoramiento de los ingresos de las familias y socias de la asociación agroecológica “Semilla y Vida”, mediante el incremento y diversificación de la producción y productividad agropecuaria de los Sistemas Integrales de Producción Agropecuaria Sostenible –SIPAS, integrando tecnologías amigables con el ambiente, lo cual permitió garantizar la alimentación y la soberanía alimentaria como también generar ingresos económicos mediante la comercialización de la producción agropecuaria a través de centros de acopio, redes de comercialización en ferias locales y regionales, así como, la entrega directa de canastas a domicilio, logrando que los precios sean estables y ventajosos para las productoras.

Cuales son las oportunidades se le han presentado a partir de esos sistemas alimentarios y formas de vida sostenible? O que oportunidad ve que puede aprovechar?

Los principales logros de este proyecto fueron: a) 150 familias social y filiales de la Asociación agroecológica de mujeres “Semilla y Vida” implementan Sistemas Integrales de Producción Agropecuaria Sostenible, lo que les ha permitido diversificar sus subsistemas agrícolas, pecuarios y forestales de 20 a 70 rubros, incremento de la producción para

autoconsumo y excedentes para la venta , con una producción por SIPA de al menos 120 unidades de venta al mes, e incremento del 30% de la productividad de sus cultivos; b) La Asociación agroecológica de mujeres “Semilla y Vida” cuenta con capacidad instalada para el desarrollo de actividades de acopio, manejo de post cosecha y comercialización de productos de las SIPAS lo que permite su vinculación al mercado local con la participación de 3 días a la semana en la feria local, facilitando sus condiciones de acceso a la compra pública como futuros proveedores a 20 centros infantiles del Buen Vivir (CIBV) del Estado ecuatoriano .

¿Qué recomendaciones tiene para FIDA para promover los sistemas alimentarios y forma de vida sostenible?

Finalmente quiero recomendar a FIDA a impulsar una fuerte campaña sobre conocimientos y saberes ancestrales en torno a la cultura y conservación y preservación de las costumbres y tradiciones propias para un sistema de vida y alimentación saludable de los pueblos originarios como también el impulso de cadenas de mercado de producción limpia para el intercambio no solo en mercados locales sino a escala regional nacional e internacional, conformando redes de comercialización con valor agregado, como también capacitación continua y dotación de insumos necesarios para cubrir la demanda existente.

También quiero sugerir que a través de los diferentes medios de comunicación promueva el consumo de producción sana como también programar visitas y pasantías de personas que quieran incursionar en este sistema da agrobiodiversidad, ya que se quiere una sociedad consiente que no esté ligada al consumismo ni a consumir lo que las grandes empresas ofrecen y que el final solo acarrea enfermedades, pobreza y muerte, primeramente de nuestros saberes y luego del ser humano.

¿Cómo contribuye para mantener la alimentación tradicional?

Viendo las necesidades de complementar el sistema alimentario como también apoyar en el ingreso económico familiar y por ende mejorar las condiciones de vida de la familia y la comunidad, buscando nuevas tecnologías tanto en cultivos y crianza de especies menores la asociación busca y gestiona proyectos productivos, con lo que forman parte de la capacitación ofertados por el GSFEP (grupo social FEPP) para la implementación de los sistemas de producción agropecuaria integral sostenible (SIPAS).

Taller Regional

En preparación para la segunda reunión mundial del Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA
'Sistemas alimentarios y modos de vida sostenibles de los pueblos indígenas'
Asuncion, Paraguay 18 y 19 de diciembre de 2014

| | |
|---|--|
| Nombre del participante propuesto de un proyecto financiado por el FIDA | Fidel Flores Hernández |
| Nombre del pueblo indígena al que el participante pertenece | Pueblo Nahuat Pipil |
| Nombre de la organización con la que el participante trabaja (si está disponible) | Asociación Coordinadora de Comunidades Indígenas de El Salvador (ACCIES) |
| Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles indígenas que serán compartidas en el taller | Turismo Rural Comunitario y Turismo Étnico |
| País/ Países, Provincia/Provincias | País El Salvador, Departamento de Sonsonate |
| Nombre del proyecto financiado por el FIDA | Programa de Competitividad Territorial Rural (Amanecer Rural) |
| Región Geográfica | Centro América |
| Idioma (Inglés / Español) | Español |

Programa de Competitividad Territorial Rural (Amanecer Rural)

Justificación y antecedentes:

ACCIES tiene un Asentamiento de comunidad indígena, donde se cultivan diversas frutas (melón, sandía, limón pérsico, mandarina, etc.) y hortalizas (pepino, pipián, ayote, mora, chipilín) y plantas medicinales. El nombre del asentamiento es "Techan Tunalat" (lugar de sol y agua), viven en el asentamiento para 109 familias lotes de 8 metros por 20 metros.

En este asentamiento se cultiva colectivamente 3 manzanas, donde se ha implementado un sistema de riego de bombeo, un centro de acopio. Actualmente se tiene el proyecto de construcción de 3 cabañas y un temashcal, para convertirlo en un atractivo turístico y que las personas puedan conocer y convivir con el pueblo nahuat-pipi

Para hacer realidad este sueño, se tienen alianzas con instituciones como MAG-Amanecer Rural, MITUR, y estamos desarrollando un proyecto: "Fortalecimiento de las Capacidades Emprendedoras de las Comunidades Indígenas del Departamento de Sonsonate, El Salvador por medio del Ecoturismo", aprobado en el marco del Fondo Hemisférico de Turismo (FHT) de la Organización de Estados Americanos (OEA), en el cual se está participando.

Con el Proyecto MAG-Amanecer Rural, financiado por el FIDA se están realizando capacitaciones para la organización y apoyo en emprendimientos productivos de grupos de mujeres y jóvenes de ACCIES, relacionados con las artesanías y el turismo rural comunitario.

Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles.

PRESENTACION

Los elementos característicos del estudio

- Conformación de un asentamiento indígena
- Centro de Acopio
- Sistema de riego

ESTUDIOS DE CASOS

¿Dónde y cuándo inicio?

Inició cantón Miravalle caserío el Jocotillo, Municipio de Sonsonate, Departamento de Sonsonate, inició en el 2002.

¿Qué actividades realiza?

Siembre colectiva e individual de frutas (melón, sandía, limón pérsico, mandarina), hortalizas (pepino, pipián, ayote, mora, chipilín) y plantas medicinales.

Cultivo de variedades criollas de maíz (carricillo, capulín, entre otros), con semillas seleccionadas por los mismos productores (as)

Turismo étnico (construcción de cabaña para turismo)

¿Cómo este estudio de caso está promoviendo sistemas alimentarios tradicionales?

Promoviendo la siembra y consumo de maíz criollo y hortalizas nativas: variedades criollas de maíz, pepino, pipián, chipilín, utilizando semilla seleccionada de sus mismos cultivos, evitando así el comprar en agroservicios, con lo cual se reducen los costos de producción y se evita consumir productos transgénicos. Y sobre todo manteniendo los saberes ancestrales.

¿Cómo el estudio de caso demuestra que el sistema alimentario propuesto promueve que la comunidad acceda a dicho sistema alimentario?

Lo que se produce, es lo que se consume, únicamente el excedente se vende para compra. De esta manera se contribuye a garantizar la seguridad alimentaria y nutricional, ya que lo producido también se traduce en recetas alimenticias de comidas y bebidas típicas del pueblo nahuatl pipil.

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que están utilizando para cosechar?

La comunidad mantiene de acuerdo a la espiritualidad la fecha de siembra, que es el día Tushtli (conejo) que significa la milpa, de acuerdo al calendario nahuatl pipil, no se puede sembrar en luna tierna (ya que crece pero es débil) ni llena (la caña es gruesa pero la mazorca pequeña), sino cuando la luna está en movimiento.

¿Cuál es alguna innovación que hayan incorporado a través del proyecto?

Como no se tenía acceso a la tierra, fue una oportunidad en coordinación MAG-FIDA- ISTA

El centro de acopio, que sirve para almacenar la cosecha y seleccionar el fruto de acuerdo a clases (primera, segunda y tercera).

El sistema de riego: perforación de un pozo e instalación de riego por goteo para 3 manzanas.

¿Por qué decimos que contribuye al sistema de biodiversidad y ecosistemas?

Permite mantener el material genético de las variedades criollas de maíz y hortalizas.

La milpa no es un monocultivo, sino que en medio del maíz, se aprovecha para sembrar papino, pipián, ayote, chipilín, lo cual permite tener una mayor biodiversidad en un espacio pequeño.

En la comunidad se están sembrando diversos árboles nativos, como por ejemplo guachilipín, ojushte, laurel y madre cacao.

¿Cuál es el alimento tradicional que está promoviendo?

Principalmente el maíz que se consume como: tortillas, elote, atol, tamales, shuco, etc.

¿Quiénes participan?

Ambos géneros: hombres y mujeres participan en las diferentes actividades en la milpa, además durante la cosecha participa toda la familia.

Para la transformación del maíz en alimentos, quien participa es principalmente la mujer.

Los jóvenes estudian y también participan de las labores agrícolas. A futuro se está visualizando la oportunidad de tener proyectos productivos para la juventud de Techan Tunalat.

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que se aplican para la producción de ese alimento?

Utilizando los saberes ancestrales que han pasado de generación a generación, es decir lo que las abuelas y abuelos enseñaron.

¿Por qué usted dice que es un sistema tradicional?

Porque lo que se cultiva y lo que se cosecha son variedades criollas, alimentos-variedades que se han tenido por muchos siglos en la comunidad y no se usan semillas traídas de fuera.

¿Cómo se ha reproducido ese conocimiento?

Oralmente de generación en generación. A futuro se espera realizar un estudio donde quedan registrados estos saberes.

¿Ese alimento tradicional esta contribuyendo a que la gente lo produzca sin tener que comprarlo?

Sí porque se utilizad semilla seleccionada, las mismas familias de la cosecha seleccionan las semillas que utilizarán para la siguiente siembra.

¿De que manera ese alimento esta contribuyendo al desarrollo sostenible, a la biodiversidad?

Manteniendo el material genérico de maíz y algunas hortalizas, muchos de los cuales ya se estaba perdiendo. Además con la siembra simultánea de varios cultivos en el mismo terreno (la milpa), se contribuye a una mayor biodiversidad.

Al no depender de compras externas de las semillas, se está contribuyendo también a la sostenibilidad del sistema alimentario.

Contribuye al no contaminar el ambiente con tanto agroquímico, ya que se está impulsando la agricultura orgánica.

¿Cuales son los desafíos que están enfrentando para mantener esos sistemas alimentarios?

Se está queriendo imponer la semilla transgénica a través de paquetes agrícolas utilizados como incentivos del gobierno central.

Cuales son las oportunidades se le han presentado a partir de esos sistemas alimentarios y formas de vida sostenible? O que oportunidad ve que puede aprovechar?

Mantener la cultura y saberes ancestrales

Tener formas de vida más sanas

Depender menos de insumos externos

Contaminar menos el medio ambiente

¿Qué recomendaciones tiene para FIDA para promover los sistemas alimentarios y forma de vida sostenible?

Que el FIDA nos pueda apoyar económicamente con un proyecto para el establecimiento de un banco de semilla criolla de granos básicos y plantas medicinales y otras especies; para esto es necesario hacer un diagnóstico para conocer en cuantas comunidades se están cultivando con semilla básica; además, se recomienda un mapeo con el mismo propósito. Esto permitirá elaborar un manual técnico o una guía de cultivos para apoyar el uso de semilla criolla, con lo cual es más factible lograr apoyo con las instituciones cooperante en esta rama.

¿Cómo contribuye para mantener la alimentación tradicional?

La guía técnica servirá para una orientación técnica para lograr mayor producción y productividad de cultivos con semilla criolla; así como también, ampliar las áreas de cultivo, con lo cual estaríamos garantizando la seguridad alimentaria a nuestra población; además, con esto se fortalecerán los conocimientos ancestrales y culturales de las comunidades de los Pueblos Nahuat y pipil con lo cual también conservaremos nuestra identidad.

Taller Regional

En preparación para la segunda reunión mundial del Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA
‘Sistemas alimentarios y medios de vida sostenibles de los pueblos indígenas’
 Asuncion, Paraguay 18 y 19 de diciembre de 2014

| | |
|---|---|
| Nombre del participante propuesto de un proyecto financiado por el FIDA | Antonio Porfirio Pérez González. |
| Nombre del pueblo indígena al que el participante pertenece | Etnia Maya-Poqomam |
| Nombre de la organización con la cual el participante trabaja | NIM IXIIM |
| Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles indígenas que serán compartidas en el taller | La agricultura de subsistencia mediante el cultivo de Maíz y Frijol principalmente para consumo familiar. |
| Pais/ Países, Provincia/Provincias | Municipio de San Luis Jilotepeque, Departamento de Jalapa, Guatemala |
| Nombre del proyecto financiado por el FIDA | Programa Nacional de Desarrollo Rural, |
| Región Geográfica | Regiones: Central, Nororiente y Suroriente. PNDR ORIENTE San Luis Jilotepeque, Jalapa, Guatemala |
| Idioma (Inglés / Español) | Español |

Programa Nacional de Desarrollo Rural

Justificación y antecedentes:

La etnia Maya-Poqomam se ubica territorialmente en el municipio de San Luis Jilotepeque siendo el 70% de la población total (19,000 personas). De estas se estima que el 40% (7,500 personas) hablan el idioma.

Básicamente el medio de vida sostenible de la étnica Poqomam lo conforman dos actividades:

- i) La agricultura de subsistencia mediante el cultivo de Maíz y Frijol principalmente para consumo familiar.
- ii) Como actividad económica la elaboración de artesanías que se caracteriza por ser una artesanía necesaria en los hogares de las etnias mayas (se diferencia de la artesanía tradicional y común que es principalmente con fines decorativos), principalmente la elaboración de Cántaros para el transporte y almacenamiento de agua y ollas de barro para la cocción de alimentos (actividad realizada por mujeres) así como la elaboración de Piedras de moler para el proceso de elaboración de tortilla de maíz, filtros purificadores de agua y comales para la cocción de la tortilla de maíz (artesanías realizadas por hombres). La particularidad de esta artesanía es que son artículos que forman parte esencial dentro del equipo de cocina de los hogares y aunque molinos trituradores de maíz y ollas y comales fabricados de aluminio o hierro han sustituido estos artículos, en el área rural y en las etnias mayas aún conservan su valor como artículos ancestrales indispensables para el proceso de elaboración de alimentos.

El mercado al cual se destina esta artesanía es: mercado local, nacional y extranjero (Honduras y el Salvador), -*mercados a los cuales se ha destinado siempre el producto-*.

Dentro de los problemas actuales que se han identificado y que afectan a la etnia están:

- Disminución gradual de población que habla y escribe el idioma Maya-Poqomam.
- Sustitución de la actividad ancestral de elaboración de artesanías por otras actividades, con tendencia a desaparecer por pérdida de interés de nuevas generaciones.
- Contaminación ambiental al realizar el proceso de cocción de la artesanía ya que se utiliza estiércol de bovinos, paja (*Hyparrhenia rufa*) y ceniza (producto de quema de especies arbóreas energéticas).
- Disminución de áreas para la obtención de materia prima (arcilla, barro), ya que las áreas donde este material pertenece a personas privadas.

Dentro de las acciones que el PNDR Oriente realiza con la etnia Maya-Poqomam están:

i) Apoyo tecnológico (insumos y asistencia técnica) al establecimiento de 350 hectáreas del cultivo de frijol con la integración de un plan de capitalización de la organización legalmente constituida Nim Ixiim.

ii) Elaboración y reproducción de una cartilla de alfabetización en idioma maya poqomam, con el fin de proteger este idioma siendo este parte del patrimonio cultural histórico de Guatemala y buscando el rescate de la cultura indígena Maya-Poqomam.

Dentro de la planificación para al año 2015 se tiene contemplada la construcción de un centro de elaboración de artesanías, donde se pretende fortalecer esta actividad y evitar que desaparezca, disminuir la contaminación ambiental mediante la utilización de hornos de secado y apoyar la comercialización de los productos.

Como le gustaría que fuese Presentado?

El señor Antonio Perez pertenece a la etnia Maya Poqomam, originario del municipio de San Luis Jilotepeque Jalapa, donde el 70% de la población pertenece a esta etnia.

Integrante de la organización de desarrollo NIM IXIM, ha participado en actividades sociales y culturales relacionadas con la conservación de la etnia maya poqomam, luchando con la conservación de aspectos ancestrales, sociales y culturales y étnicos.

La organización a la que pertenece está legalmente constituida y ejecuta proyectos para beneficio de sus socios y socias, buscando el desarrollo y mejorar la calidad de vida de estas familias.

Cuáles son sus expectativas sobre la reunión?

Que la etnia maya poqomam sea reconocida a nivel internacional, dar a conocer sus costumbres y tradiciones y sistemas de vida, reconocer el valor cultural y transmitir la importancia y necesidad de ser apoyada para garantizar preservar y heredar a nuevas generaciones estas costumbres, tradiciones y sistemas de vida.

Generar propuestas que conlleven a mejorar la calidad de vida de las familias pertenecientes a esta etnia, garantizando la preservación de tradiciones y costumbres.

Intercambiar experiencias entre poblaciones indígenas de Latinoamérica, que permitan ampliar los conocimientos socioculturales con fines de aprendizaje y compartirlos con la etnia maya poqomam.

La inclusión de la etnia Maya-Poqomam en programas de desarrollo apoyados por FIDA en Latinoamérica y en Guatemala.

Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles

PRESENTACION

¿Cuáles son los elementos característicos del estudio?

La artesanía del municipio de San Luis Jilotepeque, Jalapa, que es una artesanía utilitaria, importante no solo para la etnia maya-poqomam si no para todas las etnias de Guatemala, para la población rural en general e incluso para un buen porcentaje de población urbana quienes conservan tradiciones y costumbres para la elaboración de alimentos.

ESTUDIO DE CASO

¿Dónde y cuándo inicio?

No se tiene una fecha exacta, ya que desde está poblado el municipio de San Luis Jilotepeque, los antepasados han trabajado esta artesanía, principalmente la elaboración de la piedra de moler, cantaros y comales. En el país de Guatemala, las tumbas de antiguas civilizaciones muestran material de barro (cantaros y comales) ya que la costumbre era enterrar a los difuntos con sus pertenencias.

¿Qué actividades realiza?

Elaboración de cántaros, la piedra de moler, ollas, comales y actualmente se fabrican filtros de agua.

¿Cómo este estudio de caso está promoviendo sistemas alimentarios tradicionales?

San Luis Jilotepeque se encuentra ubicado en una región denominada Corredor seco de Guatemala que se caracteriza por ser una zona afectada por un periodo de lluvias corto. La topografía del terreno limita la producción

agrícola, sus habitantes practican una agricultura clasificada como “Agricultura de Subsistencia” que significa que la producción no es suficiente para cubrir la demanda de alimentos.

Ante esta situación la etnia maya-poqomam se ha dedicado a la actividad de elaboración de artesanías, obteniendo con la venta de esta recursos que utilizan para la compra de alimentos (maíz y frijol principalmente). Este ha sido un sistema que ha dado sustentabilidad a las familias durante décadas.

Estas artesanías son reconocidas a nivel nacional, alcanzando a los países de Honduras y El Salvador adonde también se ha comercializado.

¿Cómo el estudio de caso demuestra que el sistema alimentario propuesto promueve que la comunidad acceda a dicho sistema alimentario?

El sistema ha garantizado la obtención de recursos para adquirir alimentos, es un sistema que ha subsistido a través del tiempo, siendo ya algo característico del municipio. Esta actividad tiene un importante valor cultural, ancestral y social.

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que están utilizando para cosechar?

Cuando se trata de elaborar los cántaros y comales de todo tamaño y forma, en diversidad de estilos, tal y como se puede ver en el mercado local, departamental, nacional e internacional, se utiliza el barro como materia prima, agua, boñiga, ceniza y zacate, cada cual se utiliza en su momento oportuno para el proceso de elaboración.

¿Cuál es alguna innovación que hayan incorporado a través del proyecto?

Se ha tratado de buscar apoyo con el Programa Nacional de Desarrollo Rural, financiado por FIDA para la construcción de un centro de producción de artesanías, donde se busca tecnificar algunos procesos, disminuir costos de producción, disminuir la contaminación ambiental en el proceso de cocción de las artesanías, etc.

¿Por qué decimos que contribuye al sistema de biodiversidad y ecosistemas?

En el caso de los cántaros y comales, decimos que contribuye al sistema de biodiversidad, ya que mantiene el agua fría en los lugares cálidos y al momento de romperse o quebrarse como comúnmente lo conocemos, de pronto las partículas forman parte nuevamente al ecosistema para continuar su proceso cíclico. Estas actividades no ocasionan daño a la biodiversidad ni a los ecosistemas y se ha realizado a través de la historia.

¿Cuál es el alimento tradicional que está promoviendo?

Normalmente, en todo el municipio de San Luis Jilotepeque, se ha trabajado la siembra del maíz y frijol (base de la dieta de las etnias mayas), ya que de ello se promueve nuestro alimento tradicional. Específicamente el proceso de elaboración de artesanías contribuye a la obtención de estos alimentos, ya que la agricultura que practican es de subsistencia.

¿Quiénes participan?

Toda la población maya-poqomam que está consciente del valor de su cultura, del amor que le tiene a lo que produce en materia de alimentación y artesanías.

¿Cuáles Son Los Conocimientos Tradicionales Que Se Aplican Para La Producción De Ese Alimento?

Los procesos de elaboración de las artesanías son los tradicionales y estos conocimientos han sido heredados de generación en generación, aunque es de reconocer que ha perdido interés por parte de nuevas generaciones.

¿Por qué usted dice que es un sistema tradicional?

Se dice que es un sistema tradicional ya que, la forma en que la elaboran como lo elaboraban nuestros antepasados, heredando estos conocimientos por varias generaciones.

¿Cómo se ha reproducido ese conocimiento?

En su mayoría solo a través del sistema oral y práctico, todos los integrantes de las familias se involucran en el proceso de elaboración de las artesanías, ya que no nos hemos preocupado por sistematizarlos y documentarlos, para que sirva a más generaciones posteriores.

¿Ese alimento tradicional está contribuyendo a que la gente lo produzca sin tener que comprarlo?

Este sistema de producción de artesanías es precisamente para la obtención de recursos para la compra de maíz y frijol y otros alimentos.

¿De que manera ese alimento esta contribuyendo al desarrollo sostenible, a la biodiversidad?

Por ser una actividad ancestral y cultural, se considera que no ocasiona impactos significativos en la biodiversidad, y los productos que se utilizan como materia prima son cíclicos.

¿Cuales son los desafíos que están enfrentando para mantener esos sistemas alimentarios?

No es fácil ante la invasión y bombardeo de la publicidad, ya que muchas de las publicaciones no hablan a favor de la artesanía local, ejemplo el plástico y otros materiales vienen a sustituir gran parte de la artesanía y las despensas o centros comerciales quieren hacer caer la producción de sistemas tradicionales y culturalmente importantes, lo cual si es realmente un gran desafío mantener esos sistemas.

La población rural reconoce que la elaboración de alimentos con esta artesanía tradicional tiene un mejor sabor y es más apetecible por la población rural y urbana, esto ha permitido subsistir con la producción.

¿Cuales son las oportunidades se le han presentado a partir de esos sistemas alimentarios y formas de vida sostenible? O que oportunidad ve que puede aprovechar?

Las únicas oportunidades que la población puede aprovechar son las que ofrecen algunas organizaciones ya sean de gobierno o no de gobierno, ya que lo que hasta hoy se ha realizado es a nivel individual y eso no ofrece prosperidad a varias personas a la vez.

El proceso de tecnificación de la producción, sin alterar procesos de elaboración se identifica como otra oportunidad.

Un sistema de promoción, mercadeo y publicidad del producto también se visualiza como una oportunidad.

El aspecto ancestral, cultural y social también se identifica como oportunidad, ya que en Guatemala la elaboración de alimentos en ollas de barro, el almacenamiento de agua en cantaros, la elaboración de tortillas en comales de barro tienen una aceptación y preferencia por la población.

¿Qué recomendaciones tiene para FIDA para promover los sistemas alimentarios y forma de vida sostenible?

Ya sea para la alimentación o la artesanía, lo que se identifica es buscar por todos los medios las múltiples formas de mercado a la producción de artesanía o productos alimentarios de la cultura Maya Poqomam, del Municipio de San Luis Jilotepeque, Jalapa, conservando las costumbres y tradiciones y fomentando este tipo de actividades para evitar que se pierdan estos sistemas tradicionales y garantizar que sean adoptados por nuevas generaciones.

¿Cómo contribuye para mantener la alimentación tradicional?

Si se trata del FIDA puede realizar acciones de sensibilización a la población, garantizar que estos sistemas de producción sean heredados a nuevas generaciones para preservar la cultura que se está perdiendo por nuevas generaciones. Es necesario reconocer la acción del Programa Nacional de Desarrollo Rural, financiado con recursos del FIDA en la elaboración y reproducción de guías de alfabetización en idioma Maya Poqomam y en el proyecto de producción de 350 hectáreas de frijol, por medio de la organización Nim Ixim.

Taller Regional

en preparación para la segunda reunión mundial del Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA

'Sistemas alimentarios y modos de vida sostenibles de los pueblos indígenas'

Asunción, Paraguay 18 y 19 de diciembre de 2014

| | |
|---|--|
| Nombre del participante | LENNY NOEL SIMON WATSON |
| Nombre del pueblo indígena al que el participante pertenece | PUEBLO INDÍGENA ULWA |
| Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles indígenas que serán compartidas en el taller | CONOCIMIENTO LOCAL DE LA PRÁCTICA AGRÍCOLA SAUDAH, LA ASAMBLEA COMUNAL Y TERRITORIAL |
| Pais/ Países, Provincia/Provincias | NICARAGUA, COSTA CARIBE NICARAGÜENSE |
| Región Geográfica | REGIÓN AUTONOMO DE LA COSTA CARIBE SUR |
| Idioma (Inglés / Español) | ESPAÑOL |
| Organización | GOBIERNO TERRITORIAL INDÍGENA DE AWALTARA/WASSIK |

Uso cultural de los recursos naturales

Justificación y antecedentes:

Los saberes locales sobre el entorno natural, social y económico, religioso y cultural son factores que han determinado las prácticas tradicionales del pueblo Ulwa y en su conjunto definen la cosmovisión y uso cultural de los recursos naturales. Por tanto, en relación a estos saberes locales, se puede mencionar que el pueblo indígena Ulwa tiene una visión de conservación y aprovechamiento, el cual ha sido transmitida de generación en generación. Es decir, la conservación y aprovechamiento de sus recursos naturales son parte de la visión de que el ser humano forma parte de la naturaleza, representado por sus ancestros y leyes ancestrales:

Yapti Tasba: madre tierra, en ella se fundamenta la identidad indígena donde se asienta el patrimonio histórico para la protección de las especies y para obtener el sustento de los pobladores de la comunidad. Sin ella no hubiera vida.

Pura Aisa: padre cielo *Muihni nani*: hermanos, naturaleza, plantas y animales "La luna se considera que es la hija del sol por que solamente hay dos una familia se constituye, la madre tierra y la hija luna, puede ser en primer orden la luna entonces las estrellas pueden ser como una guía espiritual, de esa forma se consideran". Líder ulwa, Karawala, 2006

Cada pueblo indígena ostenta un conocimiento tradicional acumulado a lo largo de su existencia. Para el pueblo Ulwa, la relación de los humanos con la naturaleza es muy importante porque cada integrante de un ecosistema juega un rol importante a través de una sensibilidad que manifiesta la espiritualidad de los humanos quienes hacen que vean y escuchen mensajes a través de sus hermanos.

"Nosotros tenemos 6 puntos cardinales, Norte, Sur, Este, Oeste, Arriba y Abajo , arriba con el sol o el padre sol, y la tierra que es la madre tierra y todo esto en sí se comunica primero lo que es la comunión y la comunicación permanente entonces esa es la parte esencial de lo que es la cosmovisión" Líder ulwa, Karawala, 2005

Dentro de la cosmovisión ulwa, el bosque es el legado de la vida, y así mismo el entorno natural, mágico y espiritual. Según su cosmovisión los árboles y animales son sagrados o protegidos por sus dueños. Estos dueños castigan a todos aquellos que no hacen un uso adecuado de estos recursos.

“Una de las cosas importantes que siempre nos decían que cada árbol tiene un valor cultural (.) antes de cortar un árbol se deben realizar unas oraciones, pedir permiso ” Comunitario de Karawala, 2006

En la cosmovisión indígena del pueblo ulwa, todas las especies tienen un valor cultural. Este valor está íntimamente ligado con las creencias y mitología vinculadas con seres espirituales, los cuales de alguna forma u otra regulan el uso de los recursos naturales. El hecho de que los árboles o bien algunas especies tengan su respectivo dueño, determina que los recursos comunitarios no son privados, pero tampoco son públicos; más bien, son para satisfacer las necesidades que se le pueden presentar a los comunitarios. Por tanto, desde la fundación de Karawala, según la historia oral, la figura del Sukia ha proporcionado poderes mágicos sobrenaturales a las familias, de tal forma que esas habilidades respondieran a dichas necesidades. Actualmente el uso de los recursos naturales ha tenido cambios significativos, según las nuevas necesidades de los comunitarios. Sin embargo, es importante mencionar que los valores culturales de los recursos naturales se conservan y revitalizan, como parte de la memoria histórica del pueblo.

1.- **Saudah (Misla):** práctica agrícola una tradición para el aprovechamiento de la tierra y los recursos naturales.

Las tierras destinadas a la producción agrícola en Karawala son de propiedad comunal. Para aprovecharlas basta con pedir permiso a las autoridades locales, por lo que cada productor decide dónde sembrar y cuál es el área que puede abarcar. El tamaño de las parcelas, en general, está determinado por dos factores: 1) la disponibilidad de materia prima (semillas, herramientas, etc.); 2) la mano de obra de que dispone el productor, es decir, el tamaño de su familia. Por consiguiente, todas las parcelas de siembra en esta comunidad tienen II. TERRITORIO Y RECURSOS NATURALES. Formas muy variadas e irregulares. Su tamaño promedio es de 50 m². Los lugares de siembra del pueblo Ulwa se pueden agrupar en seis tipos de sitios:

1. Huertos caseros.
2. Pinares
3. Bosques latifoliados
4. Frente al Río Karawala
5. Wiaya Was
6. En las Riveras del Río Grande de Matagalpa

2.- **La danza Saudah:** La danza *Saudah* representa una celebración para la práctica agrícola de la comunidad Ulwa. En el pasado la bailaba toda la comunidad, para festejar el inicio del ciclo agrícola de los Ulwa la finalización de la siembra o las primeras cosechas. En la celebran con grupos organizados simbolizando a la danza tradicional y la dirigen por los ancianos, doce mujeres y cuatro varones, que imitan con sus voces los sonidos de la naturaleza, la lluvia, el viento, canto y silbido de animales (y pájaros), entre otras que finaliza con la celebración de comer y beber los primeros frutos de Saudah.

3.- Los cultivos principales, se encuentran en la mayoría de las parcelas son: tubérculos como *malai* (yuca: *Manihot esculenta* Crantz.), *wilis* (quequisque: *Xanthosoma violaceum*), *malah* (malanga: *Colocasia esculenta*(L.) Schott) y *pai lumakka* ó *surkumak* (ñame: *Dioscorea sp.*L.); algunas variedades de *ingkinih* (bananos: *Musa sp.*) y árboles frutales como *anu* (cocos: *Cocus nucifera* L.), *puhut* (fruta de pan: *Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg), *líma* (limón: *Citrus limon* L.), *saring* (aguacate: *Persea americana* Mill.), *burimak* (guayaba: *Psidium guajava* L.) y *ulmak* (papaya: *Carica papaya* L). Además de cultivos como *mâsahti* (piña: *Ananas comosus* (Stickm.) Merr.) y *sinak* (frijoles: *Phaseolus vulgaris* L.). Todos esto cultivos ya eran sembrados desde tiempos anteriores por los primeros ulwas que llegaron a la comunidad (Conzemius 2004).

Mientras más diverso sea el agroecosistema, se desarrolla una mayor cantidad de interacciones entre componentes bióticos, lo que promueve una mayor regulación de las poblaciones de insectos (Altieri y Nicholls 1994). En sistemas tradicionales tropicales es común ver al menos dos cultivos al mismo tiempo en una parcela (Morales 2004). Las combinaciones de cultivos son diseñadas deliberadamente para reducir ataques de plagas (Fujisaka et al. 1989; Andow 1991; Sillitoe 1995; Morales y Perfecto 2000). Experimentos realizados en Perú mostraron que los niveles de

infestación de áfidos (*Myzus persicae*) eran significativamente menores en papas cuando éstas se intercalaban con tomate y maíz, que en monocultivos de papas. Lo mismo se observó en el caso de la polilla *Phthorimaea operculella*; su incidencia era mayor en monocultivos de papa que en policultivos papa tomate, papa-soya y papa-frijoles (Ewell et al. 1994). De acuerdo con varios autores (Altieri y Nicholls 1994; Vandermeer 1992; Andow 1991), los policultivos reducen las poblaciones de plagas al incrementar la abundancia de artrópodos depredadores y parasitoides, al aumentar la dispo-

Para el pueblo indígena Ulwa, la unidad productiva principal es sin duda la familia. Esto debido a que en la familia están organizadas todas las actividades tradicionales para la subsistencia, donde desde luego existe una fuerte división del trabajo por roles de género.

Estas actividades productivas, además de presentar una división del trabajo por género, también son caracterizadas por el concepto de propiedad colectiva y/o tenencia de la tierra. El concepto de economía indígena es diferente del concepto de economía capitalista, tanto urbana como rural, tanto respecto a sus motivaciones hacia el esfuerzo productivo como a las metas finales productivas. Para el pueblo Ulwa, el trabajo se articula en torno a una estructura y organizaciones socioculturales que ponen en primer lugar la solidaridad, la redistribución y el bienestar común. La economía de la comunidad de Karawala es de subsistencia y basada en la pesca-caza-agricultura-madera. En la comunidad, actualmente, solo unas 10 familias practican la agricultura. Estos agricultores siembran más que todo raíces y tubérculos, y en ocasiones granos básicos (frijoles y arroz). Sus fincas se encuentran río arriba, pero algunas familias tienen pequeños huertos en la comunidad destinados a las plantas medicinales y especies frutales que complementan la dieta familiar (nancites, marañones, peras manzanas, cocos, etc).

Es decir, la combinación de estas actividades productivas (caza-pesca-agricultura) está estrechamente relacionada al rendimiento estacional de cada uno de ellos. La pesca se realiza todo el año, pero en dependencia de las vedas establecidas por los gobiernos y las instituciones del estado (MARENA), cuando la actividad productiva se destina para la comercialización o para el autoconsumo. Un ejemplo muy ilustrativo es la tortuga, con una veda nacional durante los meses de marzo a junio de cada año. Esta veda nacional y regional prohíbe la comercialización de la tortuga fuera del territorio Ulwa, pero a lo interno es considerado como un elemento básico en la dieta de los comunitarios de Karawala, puesto que se comercializa para el consumo familiar. *“La tortuga es nuestra carne de res” Líder de la comunidad de Karawala, 2006.*

En los primeros años de la veda de la tortuga, el no consumir la carne de tortuga, además de arriesgar la seguridad alimentaria del pueblo Ulwa, fue considerada como atentar contra las prácticas tradicionales del mismo pueblo. Es decir, desde tiempos ancestrales, este pueblo ha considerado la tortuga como parte importante de la cultura, sobre todo porque para el día de los Ulwa (6 de mayo), la tortuga es uno de los alimentos tradicionales. Así mismo, esta acción de la “veda” evidencia una vez más que las estrategias de conservación se diseñan desde las necesidades de las instituciones del estado y no desde las de los pueblos indígenas, limitando la autogestión y el poder local sobre la administración de los recursos naturales. *“Con relación a la pesca (...) los hombres salían y traían pescado y se compartían al igual que las cosas de la finca, ahora son individuales” Pescador de la Comunidad de Karawala, 2006* Actualmente la actividad de la pesca para el pueblo Ulwa, después del aprovechamiento de la madera, representa una de las principales actividades productivas. Es decir, los pescadores salen tanto río arriba, como a los Cayos (mar), para luego vender el pescado a los centros de acopios y el resto destinarlo para el consumo familiar o autoconsumo. Es por ello que, si comparamos esta actividad con el “antes”, en donde los hombres salían y compartían los resultados de la pesca, el “ahora” nos dice que los resultados de la pesca son individuales y mercantiles.

¿Cuál es el papel de la mujer en la economía indígena Ulwa?

La mujer Ulwa en el ámbito económico en los últimos años ha asumido el triple rol de género, que históricamente las mujeres han desempeñado ante la sociedad. Estos roles han estado determinados por medio de la participación, tanto en funciones productivas, reproductivas como también de gestión comunal a la vez, con el fin de visualizar la carga laboral de las éstas.

Según Sambola (2005:16), las funciones *productivas* son todas aquellas tareas que contribuyen económicamente al hogar y a la comunidad; pueden ser por ejemplo, el cultivo y cría de ganado, la fabricación de artesanías, los empleos remunerados, entre otras. Por tanto las mujeres ulwas aportan al trabajo productivo en las parcelas, sin embargo la productividad y producción en dichos suelos ha disminuido:

“Antes la mamá de ella trabajaba [¿] en el campo y todos ellos cuando eran pequeños llevaban a la plantación y sembraban en el parcela (...)y con mi marido trabajo en la parcela pero no le da para vivir ellos tienen que hacer otros trabajos para vivir” Mujer Ulwa de Karawala

Como la actividad agrícola ha disminuido considerablemente en la comunidad, la mujer Ulwa también aporta a la economía familiar por medio de otras estrategias como la costura o sastrería, y la producción y comercialización de pan. *“Algunas si trabajan haciendo pan para vender, ropas cocidas de sastrería” Mujer Ulwa de Karawala*

Según la historial oral de la comunidad de Karawala, las mujeres trabajan limpiando la comunidad. En las plantaciones, la mujer juega un papel importante, sobre todo en la limpieza y siembra de las parcelas de yuca, el arroz, los frijoles, etc. La mujer aporrea, carga y trae los granos a la casa, también hace el trabajo de pilar el arroz en el mortero. En el caso de la pesca, las mujeres también participan en esta actividad, igual que los hombres, pescando con anzuelo y redes. Así mismo, además de las funciones productivas, la mujer sumu Ulwa realiza actividades *reproductivas*, las cuales corresponden al conjunto de actividades que comprende el cuidado y el mantenimiento del hogar, gestar, dar a luz, criar y educar a los hijos, la atención a la salud, la preparación de los alimentos, la recolección de agua y leña, la compra de provisiones, los quehaceres domésticos y el cuidado de la familia. Estas actividades lamentablemente se consideran no económicas, por lo que no se tiene una compensación monetaria ni recogimiento alguno, más bien son vistas como la obligación de las mujeres en la comunidad. Sin embargo, implican una considerable cantidad de tiempo voluntario y son importantes para el desarrollo cultural y espiritual de las comunidades siendo además un vehículo para la autodeterminación y revitalización cultural. Además, es importante mencionar que estas actividades reproductivas para las mujeres ulwas también contribuyen de forma significativa a las labores productivas, sobre todo porque las mujeres cocinan y acompañan a sus maridos en las labores agrícolas de las parcelas. *“Las mujeres que van en tucas de canaletes llevan tortillas, entonces ellas tienen que quedarse allá a trabajar sembrando frijoles y Maíz”.*

Agricultor ulwa de la comunidad de Karawala, 2006 Finalmente, las actividades *comunitarias* incluyen la organización colectiva de eventos sociales y servicios: ceremonias y celebraciones, actividades para el mejoramiento de la comunidad, participación en grupos y organizaciones, en actividades de la política local y de otra índole (Sambola, 2005: 16). Tanto el hombre como la mujer se comprometen en este tipo de trabajo, y aquí también prevalece la división del trabajo por género. Las mujeres en la comunidad de Karawala están organizadas principalmente en las iglesias.

Actualmente, la agricultura es la base principal de subsistencia de la comunidad de Karawala. Según los informantes, antes de los años ochenta, se estimaba que al menos el 60% de las familias ulwa se dedicaban a labores de agricultura. Sin embargo, hoy se estima que solamente el 5 % del pueblo Ulwa practican la agricultura, lo cual se estima que son aproximadamente unas 10 familias. El pueblo indígena Ulwa de Karawala practica la agricultura en la rivera del Río Grande (Río arriba), porque para ellos estas tierras presentan óptimas condiciones para cultivar. Según los ancianos de la comunidad, la base de la economía del municipio durante los últimos 20 años se basó en la actividad de la pesca artesanal tanto en la laguna como en el mar. Durante esas dos décadas la actividad pesquera fue muy próspera hasta el punto que comunidades como La Barra, Sandy Bay y Walpa vivían exclusivamente de la actividad pesquera por lo que dejaron de ejercer la agricultura. Esta acción, desde luego, también repercutió sobre los agricultores de la comunidad de Karawala, disminuyendo en si la actividad agrícola. Sin embargo, a pesar de este cambio de agricultores a pescadores, la actividad pesquera también ha disminuido durante los últimos 5 años. Esta disminución se debe a varias razones: entre las más aceptadas se menciona el aumento de los pescadores, el uso de los nuevos métodos de pesca como los trasmallos, nasas, redes de arrastre.

Normas y procedimientos para el aprovechamiento del recurso naturales

Estas comunidades cuentan con una organización comunal con funciones bien definidas, aunque en la actualidad las organizaciones no cuentan con un reglamento interno elaborado, consensuado y aprobado por sus asambleas comunales. El Síndico es el encargado de administrar los recursos naturales que se encuentran en la comunidad, su deber primordial es velar y defender el uso tanto domestico como comercial que realicen los internos y externos de la comunidad. Es delegado por la comunidad para firmar los avales de concesión para explotar recursos naturales en el territorio, siempre y cuando exista una consulta previa y aprobada por la asamblea comunal. Cuando se refiere a

permisos solicitados por comunitarios originarios, únicamente el síndico debe conocer y dar el aval correspondiente. Ya sea para área de cultivo, área para construcción de vivienda, extracción de madera para uso doméstico, etc. Debido a la forma de tenencia de la tierra, el recurso es de uso multicomunal (todas las comunidades son dueñas del recurso); cuando una persona natural o jurídica presenta interés en el aprovechamiento de algún recurso dentro del territorio de estas comunidades, son las autoridades territoriales las competentes para dar avales a las concesiones, previa consulta con sus comunidades. De no seguirse este procedimiento claramente reflejado en la Ley 445, dicha concesión no tendría validez. En el caso de algunos recursos provenientes del mar, siempre se respeta las vedas establecidas a nivel nacional. Sin embargo, cuando se trata de uso tradicional, se hacen excepciones para el autoconsumo de los comunitarios, y en este caso los mismos líderes establecen su autorregulación. Por ejemplo podemos mencionar el caso de la especie tortuga verde (*Chelonia mydas*), la captura de ésta es permitida en las comunidades indígenas únicamente para el autoconsumo y se han establecido internamente cuotas de captura.

Organización social de la comunidad

Las comunidades indígenas se caracterizan por tener su propia forma de organización interna, respaldada por la Ley 445 y Ley 28. En las comunidades de Kara y Sandy Bay Sirpi existe una estructura de organizaciones internas, cada uno de ellos cumpliendo diferentes funciones, con un objetivo en común: velar por el desarrollo y bienestar de la comunidad. Tanto los líderes y las autoridades comunales no devengan un salario por el cargo que ejercen.

Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles.

PRESENTACION

¿Cómo le gustaría que fuese presentado/a?

Líder de los pueblos indígenas del territorio Awaltara – Wassik, Región Autónoma de la Costa Caribe Sur.

¿Cuál es su expectativa sobre la reunión?

- Compartir experiencia de nuestro sistema alimentario de los pueblos indígenas de la Costa Caribe Sur (Ulwa, Miskitu y Mayangna).
- Hacer alianza de colaboración y comunicación con los demás representantes de los pueblos indígenas.
- Conocer las distintas experiencias y estudios de casos de sistemas alimentarios y formas de vida sostenible.

ESTUDIO DE CASO

¿Dónde y cuando inicio?

En Karawala, noviembre 2011 – 2012

¿Qué actividades realiza?

Actualmente se desarrolla proyectos agro – ecológico de Plátano, Cacao, pesca artesanal, aprovechamiento forestal y reforestación, restitución de derecho de mujeres indígenas de pesca artesanal y granjera, Saneamiento territorial, Fortalecimiento institucional e infraestructura de Gobierno Territorial.

¿Cómo este estudio de caso está promoviendo sistemas alimentarios tradicionales?

En las comunidades indígenas siempre ha existido y existe la práctica de solidaridad, las familias trabajan la tierra en unidad, con nuestras recomendaciones del estudio de caso para fortalecer las unidades de trabajo y alianzas de la mayor posible, gestionamos apoyo de asistencia, se desarrolla capacitaciones de manejo de las parcelas con una visión de producción y calidad, comercialización y sostenimiento, se toma en consideración los roles de los distintos sectores y el enfoque de los derechos de las mujeres y la juventud, se implementa “modelos de cooperativa comunitaria” donde familias y grupos por afinidad e intereses presentan sus proyectos y gestionan el apoyo, a estas iniciativas apoya con recursos humanos técnicos y asistencia directa con materiales a través de los convenios que tiene la institución comunitaria de Awaltara. Mismo sistema de sobrevivencia y mejoramiento de la calidad de vida se implementa con los demás sectores productivos, tales como, la pesca artesanal.

¿Cómo el estudio de caso demuestra que el sistema alimentario propuesto promueve que la comunidad acceda a dicho sistema alimentario?

A través de evaluaciones de asambleas comunales de agricultura en cada comunidad donde las/los líderes comunales desarrollan, en otro espacio la concertación en asamblea territorial de desarrollo agro – ecológico comunitario, donde se reúne, grupos, cooperativas se exponen sus grandes retos, avances o retrocesos en el sistema.

Los mecanismos a este sistema no proviene de un modelo diseñado e introducido a las comunidades, el sistema existe, y en base a estos conocimientos que son combinados entre la técnica de manejo agrícola contemporáneo es la que sirve a las comunidades como un sistema alimentario, es importantes destacar los principios universales de unidad, solidaridad, paz para las comunidades se traduce en un devoto al respeto a la madre tierra, la libertad de unirse y trabajar al margen de las buenas prácticas y estrategias de su fortalecimientos, el estudio ha generado informaciones para los planes de desarrollo sostenible en las comunidades.

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que están utilizando para cosechar?

Las siembras anuales en parcelas: Existe la práctica de parcelas permanentes y no permanentes con una extensión mínima de 200metros cuadrados, una parcela para siembra mixta que incluye las actividades de granja y ganado menor.

Las parcelas permanentes localizan en las cercanías de las comunidades y al interior del territorio se localizan las parcelas que son para agricultura mixta migratoria. Vale destacar las comunidades tienen un territorio extenso sin embargo, no manejan el territorio para la ganadería.

Las parcelas para agricultura migratorio son muy distinta a la práctica de agricultura migratoria de los campesinos Mestizos que provienen de otras regiones, los campesinos que provechan la agricultura migratoria con fines comerciales heredan las tierras para otras familias, mientras el indígenas declara un área de reposo, es decir los productores agrícolas indígenas se utiliza una pequeña parte de un bosque por dos años máximo solo para la siembra anuales y no introduce ganadería, en ella el bosque no es tumbado por completo dentro de la parcela, dos año después el área intervenida queda recuperándose naturalmente por unos quince años, no se introduce animales agropecuarios.

En las parcelas permanentes que localizan a cercanías de la comunidad es en donde manejan las actividades agropecuarias, construyen casas y habitan las familias e introducen maquinarias livianas como plantas eléctricas, motocicletas, electrodomésticos electrónicas, maquinas de procesar entre otras.

¿Cuál es alguna innovación que hayan incorporado a través del proyecto?

La práctica de cooperativismo, siembra de plantas injertadas e híbridas, capacitaciones de manejo de fincas.

¿Por qué decimos que contribuye al sistema de biodiversidad y ecosistemas?

El enriquecimiento de los conocimientos de los actores locales de las comunidades Mestizas propicia mejor desarrollo en el manejo de la producción, los productores indígenas conocen otros valores intrínsecos de los elementos de biodiversidad y ecosistemas para el mantenimiento de la cadena trópico húmedo de la región. Es fundamental señalar el nivel de conciencia para la protección o conservación de la biodiversidad y ecosistemas por los productores campesinos “terceros ganaderos” tiene otra visión, por esta razón los proyectos relacionado a mejorar la calidad y cantidad de producción agrícola incluye programas de concientización y educación ambiental desde el Gobierno Territorial de Awaltara.

¿Cuál es el alimento tradicional que esta promoviendo?

Constituyen un conjunto de alimentos tradicionales, los productos agrícolas de granos básicos, frutales, aves de crianza y peses para los pueblos indígenas.

¿Quiénes participan?

Hombres y Mujeres organizadas y familias.

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que se aplican para la producción de ese alimento?

Generalmente los conocimientos para la producción de alimentos están basado a lo más natural posible. La producción de alimentos vinculado a la salud del ser humano, un alimento que debe llevar algún recetario medicinal para la niñez y el adulto.

¿Por qué usted dice que es un sistema tradicional?

Por que esta basado en prácticas que trascienden a los puntos de vista particular del pueblo, Ej. No se debe hacer siembra en Luna nueva o cuando la Luna demuestra su parecer muy roja, cuando la temporada de navidad se llueve. No se debe hacer parcelas a cercanías de los nidos de Zompopos se cree tiene su dios y a él le molesta ruidos y manda destruir las plantaciones, No se debe comer Un pez con huevo y esto No es recomendado para la alimentación de la niñez, se cree que trae el embarazo precoz. El pez jurel y robalo del Mar no es recomendable comer en la noche ya que altera los neuronas y enferma a la persona con dolor de cabeza y sonámbulos.

¿Cómo se ha reproducido ese conocimiento?

Los conocimientos son transmitidos de generación en generación, y se ha experimentado cambios en la transmisión. La transmisión de padre a hijo de madre a hija.

¿Ese alimento tradicional esta contribuyendo a que la gente lo produzca sin tener que comprarlo?

Con la implementación de programas de mejorar la calidad y cantidad, se requiere de buena cantidad de los alimentos esto obliga que las/los productores comunitarios deben comprarlo.

¿De que manera ese alimento esta contribuyendo al desarrollo sostenible, a la biodiversidad?

Garantiza a que las parcelas o plantaciones sean lo más diversificado para la sobrevivencia de la biodiversidad, sin introducir grandes equipos y maquinarias que contamine el medio (ya sea ruidos permanentes) entre otros.

¿Cuales son los desafíos que están enfrentando para mantener esos sistemas alimentarios?

La inseguridad ante la invasión de familias campesinas migratorias y ganaderos.

El lucro intenso del sector forestal financiado por terceros empresarios o industria forestal que lleva el 90% de la riqueza fuera de las comunidades y del territorio.

La falta de apoyo técnico y financiero suficiente para el desarrollo de organizaciones comunitarias de los sectores productivos.

Cuales son las oportunidades se le han presentado a partir de esos sistemas alimentarios y formas de vida sostenible? O que oportunidad ve que puede aprovechar?

La cooperación entre miembros de una comunidad a otra, la comunicación.

Mayor participación de las jóvenes y mujeres y con capacidad técnico de crear empresas comunitarias de transformación de productos primarios a valores agregados.

¿Qué recomendaciones tiene para FIDA para promover los sistemas alimentarios y forma de vida sostenible?

Después de una larga implementación de los fondos de FIDA se ha encontrado la gran dificultad de cumplimiento, los administradores de los fondos o FIDA ponen mucha trabaja, habido apoyo para el desarrollo de los sistemas alimentarios con los fondos de FIDA sin embargo hasta este años los Gobiernos Territoriales y no solo Awaltara han dicho que ha sido poco, por tanto, que los Recursos económicos que provienen de FIDA debe ser directo a los Gobierno Territoriales sin intervención de terceros, ya que la implementación de los recursos financieros pasan años y años en las tuberías de los llamados cumplimientos a centenares de requisitos administrativos que previenen de los distintos programas o (de FIDA) que administran los fondos.

¿Cómo contribuye para mantener la alimentación tradicional?

Con el poco apoyo que ha brindado FIDA las comunidades al menos ha beneficiado en algo, las capacitaciones ha servido incrementar la gestión de sus productos.

Taller Regional

En preparación para la segunda reunión mundial del Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA
'Sistemas alimentarios y medios de vida sostenibles de los pueblos indígenas'
 Asuncion, Paraguay 18 y 19 de diciembre de 2014

| | |
|---|---|
| Nombre del participante propuesto de un proyecto financiado por el FIDA | Hortensia Arias Romero |
| Nombre del pueblo indígena al que el participante pertenece | Ava Guarani |
| Nombre de la organización con la que el participante trabaja (si está disponible) | No aplica |
| Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles indígenas que serán compartidas en el taller | Rescate de sistema de producción tradicionales de rubros de autoconsumo (maíz, poroto) e introducción de cultivos innovadores ajustados a su formas de vida |
| Pais/ Paises, Provincia/Provincias | Paraguay, departamento de San Pedro, distrito de Capi'ibary |
| Nombre del proyecto financiado por el FIDA | Proyecto Paraguay Inclusivo/DINCAP, MAG |
| Región Geográfica | América Latina |
| Idioma (Inglés / Español) | Español |

Justificación y antecedentes:

La comunidad indígena La Palomita fue fundada en el año 1979 a partir de una migración desde el Chaco hacia el norte de la región oriental. En sus inicios la comunidad no necesitaba realizar cultivo de producción porque se encontraban en una zona de monte y de un río que bordea la comunidad de donde extraían sus alimentos, siendo cazadores y recolectores de alimentos. Con la habilitación de asentamientos campesinos y el crecimiento poblacional se vieron disminuidos la posibilidad de seguir en su sistema tradicional de recolección de alimentos, pasando a iniciar la habilitación de parcelas para cultivos. En este sentido la mujer ha tenido un rol preponderante ya que ha participado activamente en el proceso de producción de alimentos tradicionalmente de maíz, mandioca y poroto para el consumo familiar. La mujer indígena es la encargada de proveer el alimento a su familia y desde su asentamiento vieron la necesidad de cultivar árboles frutales. Con los años la introducción de animales menores como aves y vacuno para la producción de carne y leche ha ido formando parte del proceso productivo. Es importante destacar que el varón se dedican a realizar tareas consideradas un poco más pesado como carpidas, preparación de suelos, construcción de alambradas y piquetes.

A pesar de la introducción de otros cultivos como el sésamo y la chía para la comercialización., todavía cuentan con semillas nativas (avaty para'i) que lo utilizan principalmente para actividades religiosas. La conservación de las semillas nativas lo realizan utilizando técnicas ancestrales colgando las mazorcas en sobrados que se encuentran en la cocina, debido a que utilizan el humo como medio de conservación de la semilla del control de ataques de plagas. En el proceso de siembra siempre se utiliza el **sistema de yvyra acua** utilizando una madera específica para realizar los hoyos para la siembra. El sistema de yvyra acua permite que el suelo no sea removido, permite la siembra directa, evitando de esta el perjuicio a los seres vivos del suelo, porque se golpea menos el suelo, y se realiza menos manoseo conservando la biodiversidad del plantas presentes n el área. La transmisión de estos conocimientos y para la preservación de su sistema producción se realiza reuniones o encuentros periódicos los mayores con los jóvenes, este encuentro se denomina aty guazú.

Con el avance de la civilización, de los cultivos extensivos, pavimentación e rutas y crecimiento poblacional, siendo estos factores externos que influyen para ir incorporando otros sistemas de producción.

Taller Regional

en preparación para la segunda reunión mundial del Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA

‘Sistemas alimentarios y modos de vida sostenibles de los pueblos indígenas’

Asunción, Paraguay 18 y 19 de diciembre de 2014

| | |
|--|---|
| Nombre del participante propuesto de un proyecto financiado por el FIDA | José Luis San Miguel |
| Nombre del pueblo indígena al que el participante pertenece | DISTRITO TURBERIA, TOMOCORI, TOMOYO DEL GRAN AYLLU PUQUATA |
| Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles indígenas que serán compartidas en el taller | Recuperación, conservación de los recursos de la agrobiodiversidad (suelos, semillas nativas, agua, arbustos y árboles) Diversificación en la producción de cultivos con enfoque ecológico Acciones de mitigación al cambio climático (banco de semillas a nivel familiar) Fortalecimiento y participación de mujeres indígenas como lideresas en la producción agrícola Fomento a la economía rural a partir de aprovechamiento de cultivos, manejo del monte y la producción de hortalizas. |
| Pais/ Países, Provincia/Provincias | Bolivia Chayanta |
| Región Geográfica | Estado Plurinacional de Bolivia, Departamento de Potosí, Municipio de Pocoata, Distritos Municipales: Turberia, Tomocori, Tomoyo . Gran territorio indígena Puquata |
| Idioma (Inglés / Español) | Español |
| Organización | ICCO Cooperation |

Justificaciones:

El enfoque de trabajo o punto de partida de PRODII, se basa en el reconocimiento y la capacidad de los pueblos indígena/originario/campesino, ya que estos pueblos desde miles de años atrás, desarrollaron procesos productivos relacionados en el marco de la cosmovisión andina, el mismo se fundamenta en el manejo de los recursos naturales y una producción sana libre de productos contaminantes, además los pueblos indígenas de los andes, desde épocas milenarias supieron manejar sus recursos de la agrobiodiversidad en armonía con el medio ambiente, por ello el reconocimiento de las prácticas y saberes locales son fundamentales para recrear y socializar en las nuevas generaciones, porque también es evidente que en las últimas décadas, las personas adultas y los jóvenes principalmente, han perdido estos conocimientos y prácticas del manejo de los recursos productivos como las semillas, suelos, agua y cobertura vegetal y como efecto directo de ello es la inseguridad alimentaria, altos niveles de desnutrición, migración y el debilitamiento de las organizaciones sociales. Esto se resume en la siguiente grafica:

Se puede señalar que la pobreza desde un análisis contextual de la región andina en Bolivia, tiene orientación sistémica, que al final se convierte en un círculo vicioso y ello se basa por la siguiente explicación:

- El uso inadecuado de los recursos naturales, como el mal manejo de los suelos, las semillas, el agua y la cobertura vegetal, hace que exista la disminución de la producción y productividad, con ello una deficiencia en la disponibilidad de alimentos (inseguridad alimentaria)

- A causa de esta situación, no se puede generar ingresos de la actividad productiva y por ello las familias principalmente los hombres, migran para generar ingresos y disponer para gastos familiares, productivos y otros. Este proceso en los últimos años ha sido más elevado de los jóvenes entre hombres y mujeres.
- Como efecto de la migración, existe un debilitamiento de las organizaciones comunitarias, en sentido de que muchos representantes de las unidades productivas familiares, están fuera de la comunidad y no existe impulso en esta temática desde las autoridades comunales.
- La actividad productiva es responsabilidad de la unidad familiar y en el momento de la generación de propuestas en el proceso de la gestión municipal e inscribir en el Plan Operativo Anual del municipio, las demandas están más orientadas al apoyo de sector social, por ello se inscriben, centros multifuncionales, casas comunales, canchas deportivas, centros de salud y escuelas, en síntesis, obras que apoyen al conjunto de la comunidad, mientras el apoyo de riego, semillas, conservación de suelos, sistemas agroforestales que son demandas familiares, muy poco son tomados en cuenta en el plan municipal.
- La migración hace ver que hoy algunos adultos y los jóvenes han perdido los conocimientos relacionados con la naturaleza, es decir, existe un divorcio entre el hombre y la cosmovisión Andina.
- Cuando se mencionó que es fuerte la migración de los jóvenes, pero este grupo etareo retorna a la comunidad una vez que ha formado su nueva familia, vuelve a su comunidad y cuando se relaciona con sus bases productivas, estos están más vulnerables y deteriorados cuando él dejó en años pasados.

Entonces la pobreza se convierte en un círculo vicioso, porque de esta familia joven, sus hijos corren el mismo destino, por lo tanto si no se la ataca el desarrollo de forma integral, la situación no va a cambiar sustancialmente.

Estrategia de intervención (técnica – metodológica)

Sobre esta realidad de pobreza, sus causas y efectos descritos en el anterior punto, se llega a la conclusión de que el desarrollo rural en los andes bolivianos no se logra con una intervención de corto plazo, con estrategias inmediatas y aisladas al contexto social, cultural y geográfico, al contrario el desarrollo en el ámbito rural y en el marco de las condiciones de la región andina, tiene que estar orientado para lograr procesos de cambio y sostenibles, y ello se sustenta con planteamientos y propuestas integrales, en una perspectiva y horizonte de **mediano a largo plazo** (5 a 15 años), donde los actores de desarrollo o titulares de derecho, puedan desarrollar un tejido integral para mejorar sus medios de vida, y ello pasa por la planificación, la ejecución y la evaluación de las intervenciones de manera participativa, además, el mismo debe partir desde la Unidad Productiva Familiar UPF.

El enfoque metodológico de trabajo, ha sido desarrollado a partir de la Escuela de Formación en Liderazgo Económico Productivo Intercultural **EFLEPI**, una estrategia de formación y capacitación que se sustenta en tres ejes niveles de formación:

1. **Crecimiento y desarrollo personal**, basado en la metodología de Empoderamiento de Pequeños Productores Rurales EPPR
2. **Conservación de la agrobiodiversidad**, basado en la metodología de Campesino a Campesino y
3. **Gestión empresarial**, basada en la metodología Competencia de Emprendimientos y formación Empresarial CEFE.

El proceso de capacitación está dirigido para diferentes niveles: agricultores(as), promotores (líderes comunales), jóvenes líderes estudiantes y técnicos/facilitadores. Los mismos al final del proceso modular de capacitación, reciben su certificado como **guardianes de la agrobiodiversidad**.

Resultados alcanzados

| MANEJO Y CONSERVACION DE LA AGROBIODIVERSIDAD | ADAPTACION AL CAMBIO CLIMATICO |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Diversificación de cultivos con enfoque ecológico • Manejo de bancos de semillas nativas a nivel familiar | <ul style="list-style-type: none"> • Construcción de cosecha de agua a nivel familiar para garantizar la producción de cultivos • Conservación de suelos a partir de la |

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Investigación participativa para mejorar los sistemas de producción agrícola • Producción escalonada, obteniéndose dos cosechas al año en la misma parcela • Desarrollo de capacidades para realizar preparados orgánicos para el control de plagas y enfermedades | <ul style="list-style-type: none"> • construcción de terrazas y la incorporación de pasto falaris • Establecimiento de plantaciones en sistemas agroforestales • Incorporación de materia orgánica para garantizar la fertilidad del suelo |
| FOMENTO A LA ECONOMIA RURAL | GENERO GENERACIONAL |
| <ul style="list-style-type: none"> • Producción de cebolla para la comercialización en mercados locales • Aprovechamiento de cultivos con potencial productivo (oca y plantas medicinales) para el desarrollo de cadenas de valor • Conformación de asociaciones productivas • Creación de empresas comunitarias en base a normas vigentes. • Reducción de la migración | <ul style="list-style-type: none"> • Fortalecimiento de capacidades a las mujeres en temas de producción y diversificación de cultivos • Socialización de acciones para el cumplimiento de sus derechos (derecho a la alimentación, derecho a la salud, derecho al agua, derecho a la tierra, derecho a las semillas) • Encuentros de Unidades Familiares para fortalecer el trabajo con enfoque de género |

Regional Workshop

in preparation of the second global meeting of the Indigenous Peoples' Forum at IFAD

'Indigenous Food Systems and Sustainable Livelihoods'

Asuncion, Paraguay 18 – 19 December 2014

| | |
|---|--|
| Name of the proposed participant from an IFAD-funded project | Froyla Tzalam |
| Name of the Indigenous people the participant belongs to | Maya |
| Indigenous Food System(s) and Sustainable Livelihoods to be shared during the workshop | Sharing the experience of producing corn in southern Belize |
| Country/s, Province/s | Belize/Toledo |
| Name of the IFAD-funded project | Strengthening food security, traditional land governance, and forest protection of the Q'eqchi people of southern Belize |
| Geographic Region | Central American/Caribbean |
| Language (English / Spanish) | English |
| Organization | SATIIM (Sarstoon Temash Institute for Indigenous Management) |

Brief description:

The Sarstoon Temash Institute for Indigenous Management would report on an historic undertaking in southern Belize: a Maya community project that combined traditional and modern sustainable agricultural practices. As they always have, Midway village initiated the project according to traditional custom -- but they also created a new farmers association to work with the Ministry of Agriculture, an Agronomist and SATIIM. Ten Midway farmers demarcated and cleared land manually, as they always have – but they also sent soil samples for laboratory analysis. They learned to apply white lime to balance it and organic fertilizer to prepare it. They selected traditional seeds for planting, as they always have -- but treated them with white lime to prevent infestation. They gathered to plant communally, as they always do – but with new techniques that build the soil instead of depleting it. They also learned how to create their own organic fertilizers and pesticides from traditional ingredients they know and trust – such as chile peppers. The Q'eqchi named the project *Kaqi Ch'och*, or red ground, since this project will save the red soil of their ancestral land for generations to come.

Taller Regional

en preparación para la segunda reunión mundial del Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA
‘Sistemas alimentarios y modos de vida sostenibles de los pueblos indígenas’
 Asunción, Paraguay 18 y 19 de diciembre de 2014

| | |
|--|--|
| Nombre del participante propuesto de un proyecto financiado por el FIDA | German Jarro Tumiri |
| Nombre del pueblo indígena al que el participante pertenece | DISTRITO TURBERIA, TOMOCORI, TOMOYO DEL GRAN AYLLU PUQUATA |
| Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles indígenas que serán compartidas en el taller | Cosecha de agua familiar para la producción de cultivos Recuperación, conservación de los recursos de la agrobiodiversidad (suelos, semillas nativas, agua, arbustos y árboles) Diversificación en la producción de cultivos con enfoque ecológico Acciones de mitigación al cambio climático (banco de semillas a nivel familiar) Fortalecimiento y participación de mujeres indígenas como lideresas en la producción agrícola Fomento a la economía rural a partir de aprovechamiento de cultivos, manejo del monte y la producción de hortalizas. |
| Pais/ Paises, Provincia/Provincias | Bolivia Chayanta |
| Nombre del proyecto financiado por el FIDA | “Promoviendo agricultura sostenible y su comercialización en el municipio de Pocoata – Norte de Potosí”. No. 449 |
| Región Geográfica | Estado Plurinacional de Bolivia, Departamento de Potosí, Municipio de Pocoata, Distritos Municipales: Turberia, Tomocori, Tomoyo . Gran territorio indígena Puquata |
| Idioma (Inglés / Español) | Español |
| Organización | Programa de Desarrollo Integral Interdisciplinario PRODII |

Enfoque de trabajo institucional

El enfoque de trabajo o punto de partida de PRODII, se basa en el reconocimiento y la capacidad de los pueblos indígena/originario/campesino, ya que estos pueblos desde miles de años atrás, desarrollaron procesos productivos relacionados en el marco de la cosmovisión andina, el mismo se fundamenta en el manejo de los recursos naturales y una producción sana libre de productos contaminantes, además los pueblos indígenas de los andes, desde épocas milenarias supieron manejar sus recursos de la agrobiodiversidad en armonía con el medio ambiente, por ello el reconocimiento de las prácticas y saberes locales son fundamentales para recrear y socializar en las nuevas generaciones, porque también es evidente que en las últimas décadas, las personas adultas y los jóvenes principalmente, han perdido estos conocimientos y prácticas del manejo de los recursos productivos como las semillas, suelos, agua y cobertura vegetal y como efecto directo de ello es la inseguridad alimentaria, altos niveles de desnutrición, migración y el debilitamiento de las organizaciones sociales.

Describiendo la gráfica anterior, se puede señalar que la pobreza desde un análisis contextual de la región andina en Bolivia, tiene orientación sistémica, que al final se convierte en un círculo vicioso y ello se basa por la siguiente explicación:

- El uso inadecuado de los recursos naturales, como el mal manejo de los suelos, las semillas, el agua y la cobertura vegetal, hace que exista la disminución de la producción y productividad, con ello una deficiencia en la disponibilidad de alimentos (inseguridad alimentaria)

- A causa de esta situación, no se puede generar ingresos de la actividad productiva y por ello las familias principalmente los hombres, migran para generar ingresos y disponer para gastos familiares, productivas y otros. Este proceso en los últimos años ha sido más elevado de los jóvenes entre hombres y mujeres.
- Como efecto de la migración, existe un debilitamiento de las organizaciones comunitarias, en sentido de que muchos representantes de las unidades productivas familiares, están fuera de la comunidad y no existe impulso en esta temática desde las autoridades comunales.
- La actividad productiva es responsabilidad de la unidad familiar y en el momento de la generación de propuestas en el proceso de la gestión municipal e inscribir en el Plan Operativo Anual del municipio, las demandas están más orientadas al apoyo de sector social, por ello se inscriben, centros multifuncionales, casas comunales, canchas deportivas, centros de salud y escuelas, en síntesis, obras que apoyen al conjunto de la comunidad, mientras el apoyo de riego, semillas, conservación de suelos, sistemas agroforestales que son demandas familiares, muy poco son tomados en cuenta en el plan municipal.
- La migración hace ver que hoy algunos adultos y los jóvenes han perdido los conocimientos relacionados con la naturaleza, es decir, existe un divorcio entre el hombre y la cosmovisión Andina.
- Cuando se mencionó que es fuerte la migración de los jóvenes, pero este grupo etareo retorna a la comunidad una vez que ha formado su nueva familia, vuelve a su comunidad y cuando se relaciona con sus bases productivas, estos están más vulnerables y deteriorados cuando él dejó en años pasados.

Entonces la pobreza se convierte en un círculo vicioso, porque de esta familia joven, sus hijos corren el mismo destino, por lo tanto si no se la ataca el desarrollo de forma integral, la situación no va a cambiar sustancialmente.

Estrategia de intervención (técnica – metodológica)

Sobre esta realidad de pobreza, sus causas y efectos descritos en el anterior punto, se llega a la conclusión de que el desarrollo rural en los andes bolivianos no se logra con una intervención de corto plazo, con estrategias inmediatas y aisladas al contexto social, cultural y geográfico, al contrario el desarrollo en el ámbito rural y en el marco de las condiciones de la región andina, tiene que estar orientado para lograr procesos de cambio y sostenibles, y ello se sustenta con planteamientos y propuestas integrales, en una perspectiva y horizonte de **mediano a largo plazo** (5 a 15 años), donde los actores de desarrollo o titulares de derecho, puedan desarrollar un tejido integral para mejorar sus medios de vida, y ello pasa por la planificación, la ejecución y la evaluación de las intervenciones de manera participativa, además, el mismo debe partir desde la Unidad Productiva Familiar UPF.

El enfoque metodológico de trabajo, ha sido desarrollado a partir de la Escuela de Formación en Liderazgo Económico Productivo Intercultural **EFLEPI**, una estrategia de formación y capacitación que se sustenta en tres ejes niveles de formación:

1. **Crecimiento y desarrollo personal**, basado en la metodología de Empoderamiento de Pequeños Productores Rurales EPPR
2. **Conservación de la agrobiodiversidad**, basado en la metodología de Campesino a Campesino y
3. **Gestión empresarial**, basada en la metodología Competencia de Emprendimientos y formación Empresarial CEFE.

El proceso de capacitación está dirigido para diferentes niveles: agricultores(as), promotores (líderes comunales), jóvenes líderes estudiantes y técnicos/facilitadores. Los mismos al final del proceso modular de capacitación, reciben su certificado como **guardianes de la agrobiodiversidad**.

Resultados alcanzados

| MANEJO Y CONSERVACION DE LA AGROBIODIVERSIDAD | ADAPTACION AL CAMBIO CLIMATICO |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Diversificación de cultivos con enfoque ecológico • Manejo de bancos de semillas nativas a nivel familiar • Investigación participativa para mejorar los sistemas | <ul style="list-style-type: none"> • Construcción de cosecha de agua a nivel familiar para garantizar la producción de cultivos • Conservación de suelos a partir de la construcción de |

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> de producción agrícola Producción escalonada, obteniéndose dos cosechas al año en la misma parcela Desarrollo de capacidades para realizar preparados orgánicos para el control de plagas y enfermedades | <ul style="list-style-type: none"> terrazas y la incorporación de pasto falaris Establecimiento de plantaciones en sistemas agroforestales Incorporación de materia orgánica para garantizar la fertilidad del suelo |
| FOMENTO A LA ECONOMIA RURAL | GENERO GENERACIONAL |
| <ul style="list-style-type: none"> Producción de cebolla para la comercialización en mercados locales Aprovechamiento de cultivos con potencial productivo (oca y plantas medicinales) para el desarrollo de cadenas de valor Conformación de asociaciones productivas Creación de empresas comunitarias en base a normas vigentes. Reducción de la migración | <ul style="list-style-type: none"> Fortalecimiento de capacidades a las mujeres en temas de producción y diversificación de cultivos Socialización de acciones para el cumplimiento de sus derechos (derecho a la alimentación, derecho a la salud, derecho al agua, derecho a la tierra, derecho a las semillas) Encuentros de Unidades Familiares para fortalecer el trabajo con enfoque de género |

Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles.

PRESENTACION

¿Cuales son los elementos característicos del estudio?

La experiencia de trabajo de PRODII, inicia con la formulación del plan estratégico de desarrollo 2010 - 2015 en el mismo plantea obtener beneficios para las familias indígena originaria campesino, con las que trabaja buscando el impacto final que es: "Mayor seguridad alimentaria y medios de vida de las familias de agricultores".

Para alcanzar a este impacto final, también se ha planteado desarrollar una serie de actividades y estrategias que deben conducir a tres intermedios que son:

Mayor seguridad y diversidad de sistemas de abastecimiento de semillas manejados por Agricultores

Mayor productividad de cultivos y la cobertura de la biomasa ante las variaciones Climáticas

Mejorar la seguridad económica y el aumento de la influencia de los conocimientos, prioridades y decisiones de la mujer en la producción de alimentos y trabajo de seguridad alimentaria

Este impacto planteado se hará posible cuando existan recursos que apoyen desde diferentes niveles (nacional, internacional, público, privado y la cooperación).

ESTUDIO DE CASO

¿Dónde y cuándo inicio?

El programa de desarrollo productivo se inicia el 2010 teniendo una cobertura de trabajo para los municipios de San Pedro de Buena Vista, Pocoata y Chayanta, para ello se realizó un proceso de planificación participativa a partir de un diagnóstico participativo y se cuenta con un documento de línea de base. Para realizar el diagnóstico el PRODII aplicó una metodología de enfoque horizontal y participativo, donde el peso más importante de este proceso fue el reconocimiento de las capacidades organizacionales y productivas en la se desenvuelven las familias indígenas; además la metodología del diagnóstico participativo, ayudo a visibilizar las debilidades y problemáticas que conllevan en su cotidiano vivir y las acciones planteadas para su mejora.

¿Qué actividades realiza?

Las acciones que se ha planteado está orientado en una propuesta técnica de desarrollo con un enfoque de trabajo ya que los pueblos indígenas originario campesino, en el marco de la cosmovisión andina en la que se desarrollan, llevan su medio de vida de forma sistémica, es decir, que en los andes todo está relacionado con todo, la producción de cultivos, la ganadería, las fiestas, usos y costumbres, los ritos y ritualidades, etc. que enmarca en una dimensión más amplia en el cuidado de la pachamama (madre tierra).

A partir de este reconocimiento también se ha analizado la resiliencia de los pueblos indígenas y la participación intra e interfamiliar, etc. Por ello se manifiesta que en épocas pasadas el aspecto productivo manejaban las tierras

en diferentes pisos ecológicos (suni puna y valles) el mismo les garantizaba la producción de alimentos, sus cultivos eran diversos lo que implica que también que llevaban una alimentación balanceada.

¿Cómo este estudio de caso está promoviendo sistemas alimentarios tradicionales?

A partir del diagnóstico realizado surge un plan de desarrollo el mismo tiene el punto de partida de un proceso reflexivo sobre los enfoques de desarrollo, y la experiencia demuestra que los enfoques asistencialistas de forma vertical, no ha logrado resolver los grandes problemas en las comunidades, porque las estrategias entrenadas en un laboratorio, fuera del contexto de la comunidad, jamás dio efectos positivos, por ello, hoy somos testigos de que a partir del enfoque metodológico de carácter participativo y horizontal, está apoyando a que las familias involucradas con el programa sean los actores principales de su propio desarrollo y no sean los objetos que obedezcan a imposiciones y tareas desde afuera.

En este contexto, las innovaciones de promoción de desarrollo de los sistemas alimentarios no es una gran novedad, que requiere de grandes financiamientos, grandes inversiones, mas al contrario la base para promover los sistemas alimentarios es la revalorización de los saberes y prácticas de los ancestros

y/o abuelos quienes tienen en su conocimiento técnicas y tecnologías que hoy por muchos factores están en proceso de erosión. Para ello el dialogo horizontal, el respeto, la vivencia y la puesta en práctica de dichos saberes fueron elementos claves para alcanzar los resultados.

¿Cómo el estudio de caso demuestra que el sistema alimentario propuesto promueve que la comunidad acceda a dicho sistema alimentario?

Los pueblos indígena originario campesino, desde épocas milenarias han sabido manejar sus base productivas, cuidaban las semillas, conservaban sus suelos, agradecían a la pachamama por la producción, pronosticaban el ciclo agrícola (bioindicadores), desarrollaban un sistema de producción sin dañar el medio ambiente, etc.

Lamentablemente esta situación fruto de promover el desarrollo y por los efectos de la sequía total que se vivió en la década del 80 en el altiplano boliviano, se promovió el asistencialismo con grandes paquetes tecnológicos extraños o foráneos al contexto comunitario, aspecto que con el transcurrir de los años muchas técnicas y tecnologías ancestrales se han perdido.

En síntesis el proceso metodológico de extensión agrícola de esa época no fueron adecuados por ello en muchos casos se han perdido una riqueza genética de papas nativas y otras semillas, porque se señalaba que *la semilla del agricultor no es bueno*.

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que están utilizando para cosechar?

A partir del reconocimiento de los saberes y prácticas sobre los sistemas de producción de los pueblos indígenas, el primer aspecto relevante fue la realización recopilación de dichos conocimientos y prácticas, y ello repercutió en el fortalecimiento personal y la autoestima en el agricultor/a. Las prácticas y conocimientos que se han revalorizado son las siguientes:

Construcción de terrazas con piedra, para la conservación de suelos.

Manejo y selección de semillas para la producción (enfoque de género)

Incorporación de abonos naturales

Diversificación de la producción de cultivos

Mejoramiento de los sistemas de producción con un enfoque de agricultura ecológica

Articulación de los sistemas de producción relacionadas con las fechas festivas

La distribución de roles entre mujeres y hombres en los sistemas de producción agrícola.

Ritos y ritualidades relacionadas con los procesos productivos en agradecimiento a la pachamama.

¿Cuál es alguna innovación que hayan incorporado a través del proyecto?

Las innovaciones que se ha incorporado y son ligadas a los sistemas tradicionales de producción son las siguientes:

Construcción de sistemas de cosecha de agua a nivel familiar.

El sistema de riego presurizado (aspersión)

El establecimiento de pasto falaris para la conservación de suelos

Elaboración de compost, bocashi

El manejo de producción diversificada de cultivos
Obtención de dos cosechas al año en la misma parcela (gracias al riego)
Promoción de ferias de semillas
El manejo sostenible del monte para aprovechar las hierbas aromáticas
La transformación de hierbas medicinales en mates de infusión
La comercialización de productos frescos y transformados en diferentes espacios comerciales.
Promoción de la eco feria

¿Por qué decimos que contribuye al sistema de biodiversidad y ecosistemas?

A partir del enfoque de trabajo integral, todas las estrategias y acciones contribuyen a la conservación de los recursos de la agrobiodiversidad como son los recursos hídricos, las semillas, los suelos entre los principales. El manejo de la diversidad de recursos en función a las condiciones edafoclimáticas, también está contribuyendo de forma sostenible al manejo de los ecosistemas frágiles, ya que las distintas acciones no contaminan el medio ambiente.

¿Cuál es el alimento tradicional que está promoviendo?

Por las condiciones y ecosistemas característicos de los andes, esta región es uno de los centros de origen de los tubérculos andinos (papas nativas, ocas, papaliza), pero también las familias indígenas en función al ecosistema, producen leguminosas (haba, arveja y tarhui), gramíneas (cebada, maíz, trigo, quinua). Con el apoyo institucional se está promoviendo la diversificación de cultivos a partir de la producción de hortalizas (lechuga, betarraga, zanahoria, cebolla, etc.) En algunos territorios se encuentra la producción de frutales (durazno, tuna).

¿Quiénes participan?

El involucramiento en las acciones tiene un tejido integral en el aspecto social, es decir, en las diferentes acciones participan mujeres, hombres y jóvenes a partir de la Unidad Productiva Familiar UPF, con roles y responsabilidades que desde el entorno familiar son asignados. En este proceso por la cercanía de las parcelas y el manejo fácil de los sistemas de cosecha de agua, la mujer juega un rol más sobresaliente en el proceso de manejo y producción de cultivos, además el manejo de estos espacios diversos garantiza a la mujer la disponibilidad y acceso directo de alimentos.

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que se aplican para la producción de ese alimento?

Las prácticas tradicionales que se aplican en la producción de alimentos son las siguientes:

- ☑ Sistema de producción tradicional ancestral (uso de arado de palo y yunta)
- ☑ Aplicación de abonos orgánicos (guano de ganado)
- ☑ Conservación de suelos a partir de la construcción de terrazas de piedra.
- ☑ Recuperación de formas de organización de trabajo recíproco (ayni, choqo, mincka)

¿Por qué usted dice que es un sistema tradicional?

Se define como sistema tradicional, por las siguientes razones:

- ☑ Son prácticas que se han desarrollado de generación en generación, es decir, a partir de un proceso de educación informal de abuelos a hijos y nietos
- ☑ Estas prácticas no son dañinas al medio ambiente, es decir, no se hace uso de productos contaminantes.
- ☑ Socialmente es parte del entorno de usos y costumbres que tienen los pueblos en los procesos productivos.

¿Cómo se ha reproducido ese conocimiento?

Estos conocimientos, saberes y prácticas ancestrales han sido mantenidos a partir del aprendizaje informal de los abuelos hacia los hijos y nietos, se conoce que en las comunidades indígenas la transmisión de conocimientos fue de generación en generación.

Con el estudio de caso se han desarrollado conversatorios, relatos de historias sobre la forma de vida que los abuelos han producido sus alimentos, estas experiencias se han recogido como técnicas y tecnologías que en algunos casos

estaban en proceso de erosión, por la migración; algunos conocimientos se fueron perdiendo, pero con el apoyo de trabajo estas prácticas están en proceso de recuperación y también hoy los jóvenes están poniendo en la práctica estos procesos productivos de alimentos.

¿Ese alimento tradicional está contribuyendo a que la gente lo produzca sin tener que comprarlo?

La producción de alimentos que las familias indígena originario campesino está desarrollando, objetivamente está dando respuesta a:

Garantizar la seguridad alimentaria con soberanía, ya que con los sistemas de innovación como la cosecha de agua y los sistemas tradicionales de producción, se garantiza la cosecha de alimentos para el autoconsumo, además existen evidencias que algunas familias al margen de contar con la disponibilidad de alimentos están comercializando algunos cultivos como la cebolla que tiene buen mercado. A partir de la cosecha de agua, los agricultores están aprovechando de manera intensiva los suelos con riego, ya que con una buena planificación están cosechando 2 cultivos en la misma parcela durante el ciclo agrícola, esto sin duda sin las obras de cosecha de agua no era posible, y como efecto positivo se puede señalar que esta forma de producción evita la migración de los hombres de la comunidad, ya que el agricultor tiene el tiempo ocupado en la producción de alimentos. También es visible que los incrementos de la producción han sido aumentados.

¿De que manera ese alimento esta contribuyendo al desarrollo sostenible, a la biodiversidad?

El enfoque de trabajo en el marco del programa productivo planteado en el plan estratégico después de estos cinco años de trabajo se puede manifestar que las estrategias y acciones desarrolladas está visibilizando al impacto final planteado:

Mayor seguridad alimentaria y medios de vida de las familias de agricultores

Con estos avances y como se manifestó que el desarrollo en las condiciones de los andes bolivianos tiene que estar planteado de mediano a largo plazo (5 a 10 años) con los avances que se han desarrollado hasta ahora este paradigma de propuesta de desarrollo tendrá resultados exitosos y de impacto.

¿Cuáles son los desafíos que están enfrentando para mantener esos sistemas alimentarios?

La institucionalidad de la propuesta técnica, porque la intervención se está trabajando en coordinación con los gobiernos municipales y ellos en sus propuestas de desarrollo productivo, están asumiendo el enfoque de producción ecológica como también están asignando recursos de contraparte para:

☑ Construcción de obras de cosecha de agua

☑ Promoción de ferias de semillas

☑ Materiales e insumos para fortalecer la producción ecológica.

Asimismo durante la elaboración de las cartas orgánicas, se ha incidido que el enfoque y política de desarrollo productivo del municipio, contenga una orientación ecológica.

Finalmente, las familias indígenas que están desarrollando estas iniciativas integrales de producción de cultivos, se han empoderado de las acciones promovidas, y ello se evidencia con la ampliación de áreas de cultivo, la comercialización de productos lo que hace evidente que la familia va a continuar con su trabajo.

¿Cuales son las oportunidades se le han presentado a partir de esos sistemas alimentarios y formas de vida sostenible? O que oportunidad ve que puede aprovechar?

La gestión del gobierno del sr. Evo Morales A. con la promulgación de diferentes normas emanadas desde la Asamblea Plurinacional, se constituyen en oportunidades para fortalecer el trabajo desarrollado, entre las principales normas promulgadas son las siguientes leyes:

☑ Ley 144. Ley de la revolución productiva comunitaria agropecuaria

☑ Ley 300. Ley marco de la madre tierra y desarrollo integral para vivir bien

☑ Ley 338. Ley de organizaciones económicas campesinas, indígena originarias - oecas y de organizaciones económicas comunitarias - oecom para la integración de la agricultura familiar sustentable y la soberanía alimentaria.

Ley 3525. Ley de regulación y promoción de la producción agropecuaria y forestal no maderable ecológica. Por su parte de manera operativa los 14 gobiernos municipales de la región del Norte de Potosí han gestionado al gobierno central para la implementación de sistemas de cosecha de agua familiar en toda la región del Norte de Potosí, un monto total de 7 millones de dólares. Este aspecto es una oportunidad para ampliar el trabajo desarrollado, y tiene su sustento por los logros obtenidos.

¿Qué recomendaciones tiene para FIDA para promover los sistemas alimentarios y forma de vida sostenible?

Entre las principales recomendaciones que se puede efectuar son: Primero se debe realizar es una sistematización o estudio de caso específico para documentar y capitalizar esta experiencia.

A partir de la documentación debe realizar hallazgos positivos y factores limitantes y generar una política de financiamiento nacional o global para otras regiones de contexto social, geográfico similar.

¿Cómo contribuye para mantener la alimentación tradicional?

Los conocimientos, saberes y prácticas de los pueblos indígena/originario/ campesino del PASADO, es la base para construir en el PRESENTE, de disponibilidad de la alimentación, de nuestras FUTURAS generaciones

Taller Regional

En preparación para la segunda reunión mundial del Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA
‘Sistemas alimentarios y modos de vida sostenibles de los pueblos indígenas’
 Asunción, Paraguay 18 y 19 de diciembre de 2014

| | |
|--|---|
| Nombre del participante propuesto de un proyecto financiado por el FIDA | Sebastiana Carolina Semén Morales |
| Nombre del pueblo indígena al que el participante pertenece | Maya K'iche', Chuwilá Chichicastenango, del Departamento del Quiché |
| Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles indígenas que serán compartidas en el taller | Sistema de Producción -Agrícola- |
| Pais/ Países, Provincia/Provincias | Guatemala |
| Nombre del proyecto financiado por el FIDA | “Derecho a la Vida y la Salud desde las mujeres mayas K'iches de Chuwilá Ixim Ulew” |
| Región Geográfica | Centro América |
| Idioma (Inglés / Español) | Español |
| Organización | Asociación de Desarrollo Comunitario ASDECO |

Derecho a la Vida y la Salud desde las mujeres mayas K'iches de Chuwilá Ixim Ulew

Justificación y antecedentes:

ASDECO se define como una asociación de comunidades para el desarrollo integral de las comunidades con y para las comunidades rurales indígenas y campesinas el municipio de Chichicastenango.

Se constituye en un espacio de participación y Autogestión económica y política de hombre y mujeres de las comunidades, logrando integrar a las distintas fuerzas y actores sociales en la búsqueda del cambio y mejoramiento de la calidad de vida se fundamenta la visión cultura maya. Es una Asociación que respeta los valores humanos, culturales étnicos sociales, con plena conciencia de los problemas que afrontan las comunidades.

En su Misión se contempla Aportar al desarrollo comunal sustentable y la recuperación del poder local incluyente y con equidad, para el fortalecimiento del movimiento social de Comunidades y la Defensa de los Derechos de los Pueblos Indígenas, las mujeres y la Juventud, desde la visión, identidad y cultura Maya. Por tanto en el Marco de la promoción y sensibilización, ASDECO plantea la importancia de dar a conocer como pueblo Maya K'iché la seguridad Alimentaria desde las comunidades donde se ve la gama de producción de alimentos, constituyéndose en la base alimenticia de las comunidades. Se persigue que los alimentos que tienen en su región no se deje influenciar por la cultura del consumismo, lo que genera dependencia con otros productos que no son nocivos a la salud y nutrición. El destino de la producción agrícola de los pueblos indígenas contribuye a la economía familiar y local.

Parte del proceso de sensibilización y promoción se ha implementado proyectos productivos que ha motivado a la población tanto hombre y mujeres en promover y conservar las semillas criollas y nutritivas que permite el consumo natural de la producción y no alimentos transgénicos, contribuyendo la generación de enfermedades y otras problemáticas en el marco de la salud y seguridad alimentaria y nutricional.

Después de la sensibilización de la población se ha motivado a generar su propia producción para el consumo familiar y comercialización, generando ingresos económicos que permite el desarrollo de la población indígena,

procesando productos propios para su comercialización a nivel municipal, departamental y nacional, conservando la cultura de los pueblos indígenas desde los valores ancestrales.

Otra de las acciones que se ha implementado es difundir la información a través de los medios de comunicación y ha contribuido a que la población indígena conserve la producción natural y la sostenibilidad de la misma. Esto se ha logrado con los recursos propios de la Asociación como lo es la Radio Comunitaria y televisivo.

Así mismo, la Asociación ha tomado conciencia en la situación y realidad de los pueblos indígenas, por lo tanto ha realizado investigaciones y estudio basados en el intercambio de experiencias y consulta popular de la misma población para conocer el sistema Alimentario y forma de vida sostenible que viven los pueblos indígenas, con la cual, se ha elaborado ejemplares de documentos de sistematización de experiencias realizados en el marco de la Salud y Derechos de los Pueblos Indígenas.

Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles.

PRESENTACION

Los elementos característicos del estudio

Producción de Alimentos Nativos y Criollos a través de huertos familiares en las 18 comunidades del municipio de Santo Tomas Chichicastenango siendo las cuales: Agua Escondida, Agua Viva, Chujulimul I, Chujulimul II, Sacbichol, Chucalibal II, Las Trampas, Sanimacabaj, Pajuliboy, Panquiac, Xipaca I, Semeja II, Patzibal, Chijtinimit, Chilima, Chuguexa II A, Chucalibal I, Chuguexa IV. los alimentos producidos son: maíz, frijol, habas, papa, cebolla, ichintal, ayote, chilacayote, güisquil, aguacate, repollo, coliflor, tomate, hierba mora, bledo, manzana, pera, granada, durazno, ciruela, mora, camote, guayaba, anona, naranja con cascara gruesa, limón, carne de gallina criolla, carne de chompipe, carne de cerdo, carne de oveja, semillas de ayote, huevos de gallina criolla, chile caballo, chipilín, así también las hojas de güisquil, punta de güisquil, punta de ayote, es por ello que este sistema alimentario les ayuda a mejorar la salud de sus familias al consumir lo que producen así mismo contribuye a mejorar el ingreso económico de las familias. Cabe mencionar que estos alimentos son vendidos en el mercado local para su consumo.

ESTUDIO DE CASO

¿Dónde y cuando inicio?

Este proceso inicia con la fundación de ASDECO y se fortalece en el 2012 a través del Proyecto de “El Derecho a la Vida y la Salud Desde las Mujeres Mayas K’iche’s de Chuwila, Ixim Ulew” financiado por FIDA - FIMI.

¿Qué actividades realiza?

En este proceso se realizaron intercambios de experiencias con otras organizaciones y entre comunidades e intercambio de recetas de comidas ancestrales y atoles. Así también intercambio de experiencias en la producción de algunas plantas medicinales.

1. Monitoreo a las 18 comunidades. (evaluar y asesorar los huertos familiares)
2. Reunión mensualmente con las 18 comunidades para dar seguimiento en los diferentes procesos que se lleva.

¿Cómo este estudio de caso está promoviendo sistemas alimentarios tradicionales?

ASDECO esta reivindicando los derechos de los Pueblos Indígenas siendo uno de los ejes transversales y tema prioritario puesto que la Soberanía Alimentaria y Nutricional es un Derecho Humano espacio desde el cual a promovido, sensibilizado a las 18 comunidades, a través de procesos demostrativos, festivales e intercambio de semillas nativas criollas y experiencias.

El sistema alimentario ancestral contiene propiedades nutritivas que tienen cada uno de los alimentos y es por ello que la asociación ASDECO ha promovido el rescate para mejorar la salud de las familias así también el cuidado de la

madre naturaleza, desde como reciclar la basura, no al consumismo de alimentos enbolsados, como elaborar aboneras.

¿Cómo el estudio de caso demuestra que el sistema alimentario propuesto promueve que la comunidad acceda a dicho sistema alimentario?

Por la accesibilidad a la tenencia de tierra y por la producción de alimentos así también el clima es cálido y la biodiversidad biológica en el municipio que cuenta con bosques comunales, accesibilidad al agua, la producción de semillas.

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que están utilizando para cosechar?

Al inicio de la siembra y al culminar la cosecha se realiza una ceremonia pedir permiso y por el agradecimiento a la madre tierra por la cosecha que se tiene.

Luego se realizan las cosechas en diferentes momentos como el maíz se cultiva en los meses de febrero y mayo se van cosechando en seis meses. Después de la cosecha se busca las mazorcas grandes que serian las semillas para la siguiente cosecha. El frijol se siembra juntamente con el maíz y se cosecha a los seis meses el nitrógeno del frijol ayuda a que desarrolle el maíz es una siembra de doble propósito.

Para la cosecha de las habas, papa, cebolla, ichintal, ayote, chilacayote, güisquil, aguacate, repollo, coliflor, tomate, hierba mora, bledo, manzana, pera, granadía, durazno, ciruela, mora, camote, guayaba lo realizan los comunitarios oscila entre 3,4 y 5 meses el cortar la verdura o fruta y tenerlo listo para su consumo en las familias y en el mercado local.

En cuanto a los arboles frutales como la anona, naranja con cascara gruesa, limón, se consume al año.

Las gallinas criolla, carne de chompipe, carne de cerdo, carne de oveja, se consume una vez a la semana.

En cuanto a las semillas de ayote, huevos de gallina criolla, chile caballo va en la dieta de todos los días.

¿Cuál es alguna innovación que hayan incorporado a través del proyecto?

El intercambio de experiencia entre comunidades en cuanto al rescate de recetas ancestrales.

Las 18 comunidades ponen en práctica lo aprendido en los procesos en temas Soberanía Alimentaria y Nutricional.

Apropiación del documento Propiedades de la Alimentación del Pueblo Maya este documento recoge los alimentos ancestrales con sus propiedades nutritivas esto vino a mejorar la alimentación de las familias.

¿Por qué decimos que contribuye al sistema de biodiversidad y ecosistemas?

Porque cada cultivo viene a proteger la madre tierra y al sistema de biodiversidad biológica a través del sistema de cultivos como el de doble propósito, la elaboración de aboneras, cultivo de barreras vivas o muertas.

Todos los cultivos vienen a mejorar el ph de la tierra, el PH del suelo es considerado como una de las principales variables en los suelos, ya que controla muchos procesos químicos que se tiene en el lugar. Como el cultivo del maíz frijol, verduras, arboles frutales y otros ya que son cosechados sin el uso de fertilizantes químicos. Toda la producción es con abono orgánico como la gallinaza, estiércol de marrano y de ganado.

¿Cuál es el alimento tradicional que esta promoviendo?

El maíz, frijol, habas, papa, cebolla, ichintal, ayote, chilacayote, güisquil, aguacate, repollo, coliflor, tomate, hierba mora, bledo, manzana, pera, granadía, durazno, ciruela, mora, camote, guayaba, anona, naranja con cascara gruesa, limón, carne de gallina criolla, carne de chompipe, carne de cerdo, carne de oveja, semillas de ayote, huevos de gallina criolla, chile caballo, chipilín, así también las hojas de güisquil, punta de güisquil, punta de ayote.

¿Quiénes participan?

18 comunidades Agua Escondida, Agua Viva, Chujulimul I, Chujulimul II, Sacbichol, Chucalibal II, Las Trampas, Sanimacabaj, Pajuliboy, Panquiac, Xipaca I, Semeja II, Patzibal, Chijtinimit, Chilima, Chuguexa II A, Chucalibal I, Chuguexa IV.

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que se aplican para la producción de ese alimento?

Es la conservación de las semillas en recipientes de barro para que ventile el aire y germinen para la próxima cosecha.

La selección de las semillas es muy importante iniciando desde el tamaño de los granos hasta el color del fruto de esto se extrae las mejores semillas para la siguiente cosecha.

Para la siembra y la cosecha es necesario guiarse en la luna si es luna llena es un buen día para realizar la cosecha para que perdure y germine las semillas. En todo el proceso de la cosecha se hace con mucho cuidado y precaución.

¿Por qué usted dice que es un sistema tradicional?

Desde hace mas de 500 años las abuelas y abuelos han venido cultivando semillas nativas como el maíz, bledo ó amaranto y otros con el pasar del tiempo se fue adoptando la siembra de semillas criollas con una producción orgánica lo cual se esta utilizando en la alimentación tradicional de las familias. Esto es parte fundamental de nuestra cultura maya.

¿Cómo se ha reproducido ese conocimiento?

Se ha reproducido de generación en generación con los saberes de las y los abuelos que ASDECO lo esta retomando.

¿Ese alimento tradicional esta contribuyendo a que la gente lo produzca sin tener que comprarlo?

Si ha venido a contribuir a la buena salud de las familias al consumir alimentos producidos localmente y frescos. Así también en las economías de las familias.

¿De que manera ese alimento esta contribuyendo al desarrollo sostenible, a la biodiversidad?

Mejora la calidad del suelo y mejora la polinización.

¿Cuales son los desafíos que están enfrentando para mantener esos sistemas alimentarios?

Concientización de la población de mantener el sistema alimentario ancestral propio de los Pueblos.

Socializar y sensibilizar a la población a través de spots radiales para la Soberanía Alimentaria aprovechando el recurso que cuenta ASDECO con una radio comunitaria que tiene cobertura de 88 comunidades de Chichicastenango y el departamento del Quiché y los departamentos circunvecinos como Sololá, Chimaltenango, Totonicapán, Huehuetenango, en la radio Swan Tinamit de ASDECO.

¿Cuales son las oportunidades que se le han presentado a partir de esos sistemas alimentarios y formas de vida sostenible? O que oportunidad ve que puede aprovechar?

Se cuenta con la participación activa de las 18 comunidades socias de ASDECO.

La sostenibilidad de las comunidades ha venido a mejorar los diferentes procesos en el marco de la Soberanía Alimentaria. Más sin embargo necesitan seguir fortaleciéndose.

Oportunidad que visualizamos es que las 18 comunidades están fortalecidas organizacionalmente para todo proceso, la organización es la base fundamental de las comunidades.

Alcanzar un alto nivel de productividad de los alimentos de las familias así también para el mercado local.

¿Qué recomendaciones tiene para FIDA para promover los sistemas alimentarios y forma de vida sostenible?

Seguimiento a los diferentes procesos en el marco del sistema alimentario, si bien se han encaminado procesos para mejorar la alimentación de los pueblos indígenas más sin embargo visualizamos la necesidad de impulsar procesos para la disponibilidad alimentaria.

Seguir promoviendo los sistemas alimentarios tradicionales de los Pueblos Indígenas.

Como ASDECO solicitamos el apoyo de FIDA para poder darle seguimiento a un proceso más de incidencia a nivel municipal, departamental y nacional para que las políticas públicas enmarcadas en la Seguridad Alimentaria tiendan a desarrollar procesos en los Pueblos Indígenas. Ya que el municipio de Chichicastenango esta posicionado en el segundo lugar por desnutrición. Es por ello que queremos solicitarle a FIDA que aun nos pueda apoyar dando continuidad a este proceso ya de incidencia en el tema del Sistema Alimentario Tradicional.

¿Cómo contribuye para mantener la alimentación tradicional?

1. No consumiendo comidas embolsadas o conocidas como chatarra.
2. Inculcar a las niñas y niños el consumo de frutas y verduras.
3. Rescatar las recetas ancestrales y ponerlos en practicas
4. Consumir hierbas en la alimentación.
5. No comprar en supermercados comprar en los mercados locales
6. Consumir alimentos frescos.

Taller Regional

En preparación para la segunda reunión mundial del Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA
'Sistemas alimentarios y medios de vida sostenibles de los pueblos indígenas'
Asuncion, Paraguay 18 y 19 de diciembre de 2014

| | |
|--|--|
| Nombre del participante propuesto de un proyecto financiado por el FIDA | Noemi Tuz |
| Nombre del pueblo indígena al que el participante pertenece | Maya |
| Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles indígenas que serán compartidas en el taller | Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles |
| Pais/ Paises, Provincia/Provincias | Yucatán; México. |

Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles.

PRESENTACION

¿Cuales son los elementos característicos del estudio?

Es una de las maneras más tradicionales que se han venido utilizando para la preservación de La biodiversidad en espacios que se encuentran dentro del núcleo familiar, lo que sirve para abastecer a las familias de ciertos productos útiles en la casa pero principalmente como centro de producción alimenticia.

ESTUDIO DE CASO

¿Dónde y cuándo inicio?

No se sabe exactamente cuando se inicio. Desde que tengo uso de conciencia este sistema de producción se utiliza en las comunidades de Yucatán. Aunque se dice que era un sistema que utilizaron los mayas en cual ha evolucionado y adaptado, hoy en día en este espacio se han sumado los productos de otras regiones.

¿Qué actividades realiza?

El establecimiento de diversidad de plantas, la crianza de animales, mantenimiento y cuidado de los mismos.

¿Cómo este estudio de caso está promoviendo sistemas alimentarios tradicionales?

Por medio de la siembra y cosechas de productos de la región o siembra de alimentos criollos.

¿Cómo el estudio de caso demuestra que el sistema alimentario propuesto promueve que la comunidad acceda a dicho sistema alimentario?

Los solares maya se establecen en los hogares bajo la dirección de la mujer ya que es ella que inicia con el establecimiento del mismo de acuerdo a las necesidades familiares.

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que están utilizando para cosechar?

Los canches mayas son unos de los elementos que aún se conservan dentro de los solares pues en estas pilas de madera se construyen principalmente con la finalidad de establecer pequeñas siembras y esos debido a su altura no son blanco fácil para las plagas y de esta manera también se protegen de alguno u otro animal depredador.

¿Cuál es alguna innovación que hayan incorporado a través del proyecto?

A través del tiempo se han ido introduciendo otros tipos de plantas que de igual manera ayudan a garantizar los alimentos para la familia.

¿Por qué decimos que contribuye al sistema de biodiversidad y ecosistemas?

Porque es un sistema integral en el cual con el uso y aprovechamiento de lo que en el existe se fomenta el uso sustentable de los mismo. En este lugar se crean micro ecosistemas de diversa biodiversidad.

¿Cuál es el alimento tradicional que está promoviendo?

Más que un alimento aquí se da a conocer un sistema productivo que genera diversos productos alimenticios que son fuente de alimentación de las familias entre ellos podemos encontrar: frutales, diversos condimentos como: achiote, epazote, hierba buena, cilantro, albahaca, pimienta de castilla, orégano de castilla entre otros.

¿Quiénes participan?

En el diseño y cuidado de este sistema productivo participan principalmente mujeres.

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que se aplican para la producción de ese alimento?

Se puede decir que es una especie de policultivos que dan como resultados cosechas diversas de manera escalonada.

¿Por qué usted dice que es un sistema tradicional?

Porque es un sistema que tiene muchos de existencia y en este espacio generalmente se emplean semillas nativas en su producción.

¿Cómo se ha reproducido ese conocimiento?

A través del conocimiento de generación a generación de madres a hijas de abuelas a nietas, es generalmente cuando una mujer se casa cuando va estableciendo en su hogar un espacio productivo que ella misma diseña y cuida.

¿Ese alimento tradicional esta contribuyendo a que la gente lo produzca sin tener que comprarlo?

Si, con el establecimiento de un solar en cada núcleo familiar, las personas obtienen: Maíz, condimentos, plantas medicinales, varios tipos de frijol y calabazas, al igual que con la crianza de aves de traspatios y especies menores se obtiene huevos, carne y manteca lo cual todos en manera conjunta forman un sistema integral que abástese a las familias de la región.

¿De que manera ese alimento esta contribuyendo al desarrollo sostenible, a la biodiversidad?

El uso de traspatio va conservando la biodiversidad ya que en un sólo sitio se mantienen diversos productos, la gente se apropian de sus semillas lo que hace que estos productos de origen se mantengan en la región.

¿Cuales son los desafíos que están enfrentando para mantener esos sistemas de producción?

Uno de los principales desafíos de este tipo de sistema es que cada vez menos usado ya que con la modernización los espacios, las casas tienen espacios más pequeños lo que con lleva a la ausencia de estos espacios ya que generalmente su establecimiento requiere de un área exclusiva, generalmente esta áreas de cultivos sólo se pueden apreciar en comunidades.

¿Cuáles son las oportunidades se le han presentado a partir de esos sistemas alimentarios y formas de vida sostenible? O que oportunidad ve que puede aprovechar?

La obtención de productos son muy varias siendo principalmente de tipo de alimentarios sanos (libres de agro-tóxicos) y de valor nutrimental alto, sin embargo también se pueden obtener ingresos económicos con la venta de los excedentes de los productos obtenidos en los solares.

¿Qué recomendaciones tiene para FIDA para promover los sistemas alimentarios y forma de vida sostenible?

Apoyo para la implementación de agro sistemas en los hogares pues de esta manera se puede llenar a la soberanía alimentaria.

¿Cómo contribuye para mantener la alimentación tradicional?

Se contribuye porque se obtienen diversos productos de la región que son usados para la elaboración de alimentos tradicionales: Como por ejemplo brazo de reina, pipian, zikil paak, Papadzul, dulces tradicionales como mazapanes, de pepita, calabaza, cocoyol entre otros. De igual manera utensilios para la cocina como Jícaras, lava platos, leeks y demás.

Taller Regional

en preparación para la segunda reunión mundial del Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA
'Sistemas alimentarios y medios de vida sostenibles de los pueblos indígenas'
Asuncion, Paraguay 18 y 19 de diciembre de 2014

| | |
|--|--|
| Nombre del participante | Maria Clemencia Herrera Nmerayema |
| Nombre del pueblo indígena al que el participante pertenece | Pueblo Indígena Uitoto de Amazonas Colombia |
| Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles indígenas que serán compartidas en el taller | La Chagra – el Plan Integral de Vida de los pueblos Indígenas de la chorrera Amazonas. |
| Pais/ Paises, Provincia/Provincias | Colombia |
| Región Geográfica | Amazonas |
| Idioma (Inglés / Español) | Español |
| Organización | Corporacion Cultural Ecologica Mujer Tejer y Saberes - MUTESA |

La Chagra – el Plan Integral de Vida de los pueblos Indígenas de la chorrera Amazonas.

Justificación y antecedentes:

El fortalecimiento de las chagras familiares y la recuperación de las semillas tradicionales, como plan de abundancia de los pueblos indígenas de la chorrera amazonas, como pervivencia y resistencia de los pueblos después del genocidio de las Caucherías – la casa Arana, y la generación de ingresos desde el desarrollo con cultura e identidad de los pueblos.

El trabajo se realiza desde lo propio, fortaleciendo las estructuras organizativas de los pueblos indígenas del territorio. Luego se elaboró el plan integral de vida de los pueblos indígenas del territorio que conllevó al fortalecimiento de la siembra de las chagras con la recuperación de las semillas tradicionales que se perdieron durante el desplazamiento.

A través del trabajo comunitario, un grupo de mujeres dirigentes indígenas apuestan por el desarrollo de un proyecto con cultura e identidad de los pueblos.

La seguridad y la soberanía alimentaria para la pervivencia de los indígenas de este territorio, solo depende de tener un territorio seguro.

Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles.

ESTUDIO DE CASO

¿Dónde y cuándo inició?

En el 2004, inicia la organización de mujeres indígenas generadoras de ingreso con mujeres víctimas del conflicto armado en situación de desplazamiento y mujeres indígenas vulnerables residentes en la ciudad capital, en coordinación con las mujeres de base proveedoras de la materia prima y mujeres que fortalecen sus chagras para el fortalecimiento, recuperación y manejo de las semillas tradicionales. Esto motivó que se iniciará el manejo tradicional del calendario ecológico para la recuperación y siembra de más productos.

¿Qué actividades realiza?

1. **Comida tradicional, restaurante de comidas amazónicas:** (la innovación de todos los productos de las diferentes especies de yucas amazónicas, el aprovechamiento de todas las cosechas de la selva de acuerdo al calendario ecológico de la región amazónica, aprovechamiento de las especies de pescado para el sustento diario, y en general el aprovechamiento de los alimentos que nos produce el territorio). Una actividad complementaria es un restaurante de comidas típicas indígenas amazónicas, ubicadas en la ciudad de Bogotá, el cual permite generación de ingresos a las mujeres en situación de desplazamiento, y también genera ingresos a las mujeres en las bases.
2. **Artes y artesanías:** (el aprovechamiento de los recursos de la naturaleza amazónica, como semillas, cortezas, cerámicas, madera, y todo los producto) recuperación de los diseños, tejidos tradicionales, historia y sus orígenes. Se generan ingresos con la compra y venta de los productos.
3. **Fábrica de crema de helados de frutas exóticas amazónicas:** Aprovechamiento a lo máximo de las cosechas de las frutas amazónicas de acuerdo al manejo del calendario ecológico. Esto permite que los pueblos indígenas de Amazonas recuperen las semillas tradicionales de la región, generen ingresos y se capaciten en temas relacionados a la manipulación de los productos.
4. **Diseño de Modas:** las mujeres indígenas nos dedicamos a recuperar el diseño tradicional y empalmarlos en diferentes trajes, con los símbolos amazónicos y otros productos, esto genera de manera especial el ingreso de las mujeres indígenas.

¿Cómo este estudio de caso está promoviendo sistemas alimentarios tradicionales? Porque lo estamos realizando de acuerdo a los usos y costumbres de cada uno de los pueblos indígenas, y ya es algo práctico, y toca seguir fortaleciendo el proceso de manera tradicional.

¿Cómo el estudio de caso demuestra que el sistema alimentario propuesto promueve que la comunidad acceda a dicho sistema alimentario?

Bajo el manejo propio del sistema tradicional, ya que está bajo la dirección de los mismos Planes Integrales de Vida.

¿Cuáles son los conocimientos tradicionales que están utilizando?

El manejo propio del calendario ecológico tradicional

¿Cuál es alguna innovación que hayan incorporado a través del proyecto?

1. Comida tradicional, restaurante de comidas amazónicas
2. Artes y artesanías
3. Fábrica de crema de helados de frutas exóticas amazónicas
4. Diseño de Modas

¿Por qué decimos que contribuye al sistema de biodiversidad y ecosistemas?

La actividad contribuye al desarrollo sostenible y al sistema de biodiversidad sistémica porque se aprovecha los recursos propios de los medios naturales, no tenemos que tumbiar selvas, ya que trabajamos de acuerdo al manejo del calendario ecológico tradicional.

¿Cuál es el alimento tradicional que está promoviendo?:

El cazabe (torta de yuca), la fariña (cereales de la yuca), salsa de yuca con ají amazónicos, ají en polvo, caldo de pescado con ají, pescado amazónico asado al vapor, la Caguana (bebida tradicional de los dioses amazónicos, hecho a base de almidón de yuca y se agrega jugos de frutas silvestres), el almidón de yuca entre otras.

¿Quiénes participan?

Participamos específicamente mujeres indígenas y últimamente todas las familias en todos sus géneros, ya que el programa cada vez se va ampliando con más programas.

¿Por qué usted dice que es un sistema tradicional?

Éstos productos siempre lo hemos manejado desde nuestros orígenes, lo único es que hoy lo estamos innovando pero no pierde la esencia. Se ha reproducido a través de las prácticas diarias que tenemos por tradición. Esto ya es de generación en generación.

¿Cuales son los desafíos que están enfrentando para mantener esos sistemas alimentarios?

Lograr mantener y fortalecer los Planes integrales de Vida de los Pueblos Indígenas y las practicas permanente.

¿Cuáles son las oportunidades se le han presentado a partir de esos sistemas alimentarios y formas de vida sostenible? O que oportunidad ve que puede aprovechar?

Asegurar la alimentación de las comunidades, evitar la desnutrición y la recuperación de semillas que se habían perdido.

¿Qué recomendaciones tiene para FIDA para promover los sistemas alimentarios y forma de vida sostenible?

El máximo apoyo de los planes de vida integrales de los pueblos indígenas, fortalecer las dinámicas propias de manejo del calendario ecológico y de siembras, intercambio de las semillas tradicionales, y apoyar las diferentes innovaciones de los pueblos indígenas para el manejo y el uso de los productos tradicionales.

Taller Regional

en preparación para la segunda reunión mundial del Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA

'Sistemas alimentarios y modos de vida sostenibles de los pueblos indígenas'

Asunción, Paraguay 18 y 19 de diciembre de 2014

| | |
|---|--|
| Nombre del participante | María Canil Grave. |
| Nombre del pueblo indígena al que el participante pertenece | Maya. |
| Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles indígenas que serán compartidas en el taller | Experiencia de sistema alimentario indígena en Guatemala |
| Pais/ Países, Provincia/Provincias | Guatemala, Guatemala. |
| Región Geográfica | Quiché, Chimaltenango, Baja Verapaz. |
| Idioma (Inglés / Español) | Español. |
| Organización | CONAVIGUA. |

Experiencia de sistema alimentario indígena en Guatemala

Justificación y antecedentes:

En cuanto a sistemas alimentarios, en Guatemala las familias de las comunidades del área rural cuentan con un sistema alimentario que depende del maíz y del frijol como parte de su forma de vida sostenible. Alrededor de este sistema de producción agrícola, se diversifican con otros vegetales nativos de las regiones que depende del clima y del suelo de cada región.

El maíz forma parte del grupo de los granos que se constituye en la base de la dieta de la población guatemalteca, reviste vital importancia en la dieta alimentaria, tiene implicaciones culturales por considerarse como "sagrado" y socioeconómicas porque las comunidades dependen económicamente de la venta e intercambio, provee trabajo a las familias durante el proceso de su cultivo y cosecha.

La siembra del maíz se da en asocio con: frijol, ayote, güicoy, chilacayote, miltomate, habas, arvejas, hierbas como el col, macuy o quilete, acelga, maicillo, arroz y otras de acuerdo al clima y suelo de las regiones.

La importancia de la diversificación consiste en que se mejora el suelo, se aprovecha de mejor manera los recursos, se previene los riesgos de perder todo el cultivo ante situaciones difíciles climáticas, enfermedades plagas, entre otros.

Se puede afirmar que el sistema de producción que los pueblos indígenas implementan está basado en el conocimiento ancestral; es decir, existen conocimientos y prácticas que han sido transmitidas de generación en generación. El conocimiento ancestral ha resistido la imposición de empresas que manipulan genéticamente las semillas a fin de crear dependencia.

Esta práctica puede considerarse como agroecológica sostenible dado que no depende de empresas ni decisiones de autoridades pero sí depende de los ciclos de la naturaleza y del cosmo. El planteamiento político para la defensa de la vida y derechos individuales y colectivos de los pueblos es la soberanía alimentaria como una apuesta política que defiende los derechos de los pueblos a ser soberanos en su forma de vida y de alimentarse.

Taller Regional

en preparación para la segunda reunión mundial del Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA

'Sistemas alimentarios y modos de vida sostenibles de los pueblos indígenas'

Asuncion, Paraguay 18 y 19 de diciembre de 2014

| | |
|---|---|
| Nombre del participante | Esther Noemí Tuz Canté |
| Nombre del pueblo indígena al que el participante pertenece | Maya Peninsular. |
| Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles indígenas que serán compartidas en el taller | El solar Maya |
| Pais/ Países, Provincia/Provincias | México- Yucatán |
| Región Geográfica | América del Norte |
| Idioma (Inglés / Español) | Español |
| Organización | Alianza de Mujeres indígenas de Centroamérica y México. |
| Necesita visa Paraguaya (Sí / No) | |

El solar Maya

Justificación y antecedentes:

Los solares mayas han sido desde siempre parte de la preservación de cultivos agrícolas en donde la principal interventora ha sido la mujer; en quien se encuentra la sabiduría y el resguardo de una gran diversidad de productos agroalimentarios, medicinales y ornamentales en un mismo sitio.

En este espacio es donde la mujer toma decisiones sobre lo que se planta, lo que se cosecha y decide que se hace con los mismos productos.

Taller Regional

en preparación para la segunda reunión mundial del Foro de Pueblos Indígenas en el FIDA
'Sistemas alimentarios y modos de vida sostenibles de los pueblos indígenas'
 Asunción, Paraguay 18 y 19 de diciembre de 2014

| | |
|--|---|
| Nombre del participante | Ángel Vera Sales |
| Nombre del pueblo indígena al que el participante pertenece | Ava Guarani |
| Sistemas alimentarios y formas de vida sostenibles indígenas que serán compartidas en el taller | a) Seguridad Alimentaria y Nutricional b) Gerenciar Producto de Mercado c) Luchar para la tendencia de seguro Mercado Estos puntos señalados son componentes del Plan Nacional del Buen vivir de los Pueblos Indígenas de Paraguay presentado al poder Ejecutivo por la MCOY-PY. |
| Pais/ Paises, Provincia/Provincias | Paraguay, Departamento de Canindeyú, Distrito de Curuguaty, Comunidad Indígena Fortuna. |
| Región Geográfica | Región Oriental |
| Idioma (Inglés / Español) | Español y Guarani hablante |
| Organización | Miembro del Consejo Continental de la Nación Guarani, Coordinador General de la Federación de Asociaciones de Comunidades Guaranes de la Región Oriental del Paraguay, Coordinador General de la Mesa Coordinadora de Organizaciones Indígenas del Paraguay MCOI-PY y Líder de la Comunidad Indígena Fortuna. |

Plan Nacional del Buen vivir de los Pueblos Indígenas de Paraguay

Justificación y antecedentes:

Paraguay se caracteriza por la plantación de granos como maíz, poroto, cesamos, algodón, ramas mandioca, batata, sandía, melón y otros. Además, por la crianza de animales menores como porcino, aves y ovino.

El sueño que tengo con la miras a la silvicultura es fomentar un invernadero de semillas nativas para reproducir plantas nativas y la horticultura. Para esto último, se requiere un sistema de riego.

La pesca casi ya no existe, la opción es crear planes de piscicultura en las comunidades Indígenas.

La gestión territorial para pueblos Indígenas es irrenunciable, así que nos encontramos en procesos para asegurar nuestra tierra y territorios.

Los monocultivos y los agro-negocios son los que nos llevan a la adopción de un sistema inadecuado. Se debe garantizar a los pequeños productores, asistencias técnica, créditos y mercados seguros y justos.