



MEMORIA

TALLER SEGURIDAD Y SOBERANIA ALIMENTARIA EN LA AMAZONIA

Hospedaje El Tuity, LAMAS (SAN MARTIN) - 20 y 21 de JULIO 2018

1. BIENVENIDA

Peggy Tuanama Cárdenas del Comité local del VIII FOSPA y Rosario Romero de Forum Solidaridad Perú dieron la bienvenida a las 37 participantes.

2. MÍSTICA – OFRENDA A LA PACHAMAMA

Maria Luisa Lozano Paredes de FEREMO preparó un “altar” con tierra, agua, fuego y una variedad de alimentos locales. Invitó a todos los participantes de escoger algo y compartir con los demás el porqué de esta elección y la importancia de lo escogido.

3. PRESENTACIÓN DE LOS/LAS PARTICIPANTES

Las y los participantes se unieron en parejas para presentarse, después se hizo una ronda de presentaciones en plenaria donde cada uno presentaba a su pareja.

4. TRABAJOS QUE SE DESARROLLAN EN LA FAMILIA

Las participantes comparten, cuántas personas viven en casa y quienes realicen cuales trabajos.

LAS MUJERES

- Cuidan los hijos (propios, nietos)
- Cuidan familiares mayores
- Están a cargo de la casa (limpieza , lavar, aseo...)
- Están a cargo de la alimentación (de la familia y de los animales)
- Recoger agua
- Cuidar las plantas
- Crianza de animales
- Trabajan en la chacra
- Manualidades y arte (coser, tejer, bordar, cerámica, pintura ...)
- Otros trabajos: (peluquería, vender queso)
- Participación en organizaciones (Asistencia a talleres, reuniones)

LOS HOMBRES

- Trabajan en la Chacra: Deshierban, traen plátano,
- Traen leña
- Trabaja fuera de la casa (sale a trabajar y regresa al mes)
- Trabaja en la casa pero no hace las cosas de la casa (agarra su escoba, apoya)
- Prepara Quesillo
- Ayuda a limpiar la huerta
- Guía a los hijos
- Hace trabajos pesados
- Trabaja en su taller
- Cuida los animales (ganado)
- Hace el desayuno



→ Varias mujeres comentaron que el hombre y la mujer comparten las tareas del hogar, “trabajamos igual”, “compartimos las tareas del hogar”

RESUMEN de Rosario Romero:

- Los roles tradicionales – la mujer trabaja en la casa, el hombre trabaja fuera de la casa – y no funcionan como antes. Hay muchas mujeres que trabajan también fuera de la casa. Y hay mucha violencia contra las mujeres por parte de los hombres quienes quieren mantener su lugar tradicional. Pero los hombres también son víctimas del orden social injusto.
- La alimentación es una de las actividades más importantes en todas las familias.

COMENTARIO: Ronaldo gana 80 millones por jugar futbol. Si el futbolista no juega, no pasa nada, pero si no se cultivan los alimentos sí se afecta todo. El orden económico mundial que no valora esto es el problema. Por eso tenemos que mejorar nuestro nivel organizativo.

5. ¿QUÉ ALIMENTOS CONSUMIMOS DIARIAMENTE Y DONDE LOS CONSEGUIMOS?

En tres grupos (2 de las mujeres que viven en el campo y 1 grupo con las mujeres que viven en ciudad) se intercambiaron sobre los alimentos que se consumen diariamente.

GRUPO 1 “LAS WARMIS”

- Plantanos: asado, Inquiri, Tacacho, Cutacho, Frito, lechonapi, Platano api
- Yuca: Rumo juane, Masato, Fariña, Rumo api, almidón
- Huevos: Tortillas, ponche, torrijas
- Frejoles: Puspino, Huasca, habitas, Chiclayo
- Chancho: Manteca, chorizo, relleno, yawar uchú
- Café:
- Cacao: chocolate, miel, ají
- Carne del monte: asado, caldo
- Gallina: caldos, pinchicapi, wacha ganga, guisos, juanes
- Pescado: nina juane, patarashca
- Frutos: naranja, mandarina, taperibal
- Verduras: sacha culantro, repollo, tomate, culantro, caihua, cebolla de chacra, pepino, zapallo, ajís, limón



GRUPO 2 “LAS TARPUDORAS” (las trabajadoras)

- DESAYUNO: Arroz, Huevos, Yuca, Queso, Leche, Café, Plátano, Tacacho, Frejol, Pescado, Cutacho
- ALMUERZO: Gallinos, Yuca, Frejol (Panamito, Huasca, Puspino)
- CENA: Café, Maíz, Sopa de Verduras, Sopa de Puspino, Pan, Picuro, Majas, Azúcar, Cayhua, Tomate Ratashoc, Tomate chico, Pituca, Sacha papa, Dale Dale, Maní
- FRUTAS: Caimito, Naranja, Taperiba, Maracuyá, Carambola, Mandarina, Guaba, Guinea, Zapote, Papaya, Ciruela, Limón, Palta, Aguaje



GRUPO 3 “CIUDAD”

- FRUTAS: Naranja, Mandarina, Manzana, Guineo, Papaya, Mango, Sandía, Coco, Limón, Cocona, Aguaje
- VERDURAS: Pepino, Brocolí, Caihua, Zanahoria, Cebolla, Col, Repollo, Espinaca
- CARNES: Res, Chanco, Pescado, Pollo, Pato, Gallina de chakra
- MENESTRA: Panamito, Puspo, Chiclayo, Huasca, Habas, Lenteja
- TUBERCULOS: Papa, Yuca, Ajos, Camote
- OTROS: Arroz, Ají, Culantro, Huevos, Leche, Maíz, Mantequilla, Queso, Pan, Galletas, Café, Fideos, Cacao, Sal, Azúcar



RESUMEN

- En el campo se compra poco, en la ciudad casi todo. En la ciudad de puedes morir de hambre, en el campo casi no. Eso es un peligro de los que migran a la ciudad
- Para poder comprar hay que generar ingresos
- Los productos que se consumen en la ciudad, en gran mayoría se traen de lejos
- Hay una sobreoferta de cosas que no se necesitan, cosas que responden más bien a una mirada de estatus, por ejemplo hay productos que responden al ideal de querer estar delgada, hay alimentos para adelgazar
- Garantizar la alimentación es una de los mayores retos en el mundo

6. EXPOSICIÓN “SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA”

Rosario Romero, FSP, expone los conceptos básicos de Seguridad y Soberanía alimentaria (véase presentación adjunta)

- Existe el DERECHO A LA ALIMENTACIÓN. Eso quiere decir, que el Estado tiene la obligación de velar que todos los ciudadanos pueden alimentarse adecuadamente.
- No se puede hablar de Seguridad alimentaria ni de Soberanía alimentaria sin hablar de AGRICULTURA FAMILIAR
- SEGURIDAD ALIMENTARIA: implica 1) el ACCESO a alimentos (tener una chacra, o dinero/trabajo 2) la DISPONIBILIDAD, es decir el abastecimiento continuo y 3) el USO de los

alimentos. Es la responsabilidad del Estado de garantizar las condiciones necesarias para el acceso y la disponibilidad. El uso adecuado de los alimentos es responsabilidad de nosotros, las familias que tienen que decidir, cómo nos alimentamos, qué productos consumimos, pero también es responsabilidad del Estado en cuanto a las normas sobre los alimentos permitidos (p.ej. si se permiten semillas y alimentos genéticamente modificados, uso y niveles de agrotóxicos y aditivos etc.) y los tipos de productos fomentados.

- La SOBERANÍA ALIMENTARIA tiene que ver con quién decide sobre qué consumimos. La producción local tiene mucha importancia
- En Perú, hay un grave problema de ANEMIA y DESNUTRICIÓN, sobre todo en niños. Ambos problemas con fuerte presencia en la región amazónica. La consecuencia de la anemia y de la desnutrición es que los niños no tienen la misma energía y las mismas capacidades como niños con una alimentación adecuada. Van a aprender menos en la escuela y de adulto van a tener menos posibilidades y mayor probabilidad de caer en la pobreza

DEBATE - COMENTARIOS:

- El cacao es un monocultivo introducido. Tumbamos cultivos propios para sembrar cacao. Sin embargo, el cacao no necesariamente tiene que ser sólo para la venta, para después comprar cocoa, se puede transformar en muchos productos para el autoconsumo
- Qaliwarma: Opinión 1: el problema no es la comida, sino que los niños no saben comer este tipo de comida (como p.ej. lentejas). Opinión 2: ¿Cómo los niños de la comunidad van a saber comer carne enlatada o lentejas? Qaliwarma debería comprar alimentos locales, frescos
- Tenemos que volver a pedir alimentos locales de calidad para los programas del Estado (Qaliwarma, Vaso de leche, Cunamás). El problema es la debilidad organizativa de los productores, muchas veces no saben cuánto producen. "No sabemos para qué somos buenos, no sabemos negociar, qué producto vamos a vender a qué precio, en qué cantidad". -> Habría que capacitarse en poder dar respuestas, información precisa a compradores interesados.
- Las mujeres producen diferentes tipos de frijol, durante todo el año.
- Para que el cuerpo puede absorber el hierro de los alimentos hay que acompañarlos con un cítrico.
- La ley de Agricultura Familiar es muy buena, sería muy útil leerla.
- Hay que trabajar en la diversificación de los cultivos



7. PRESENTACIÓN DE EXPERIENCIAS EXITOSAS

A) **María Elena Pezo Gonzales: RIO BOSQUE MÁGICO – Chazuta**



Rio Bosque Mágico es un proyecto familiar, trabajan padres e hijos. Por los problemas en la sociedad y el medio ambiente la familia decidió impulsar la agricultura familiar orgánica. Se trabajan tres productos principales: ALIMENTO – MEDICINA – OXÍGENO. Eso es el triángulo de oro para nosotros: sin alimento no podemos vivir; en medicina usamos las plantas medicinales tradicionales que muchos productores tienen en su chacra. Para el oxígeno sembramos nuestros árboles, hacemos agroforestería. Sin alimento la persona no vive, sin medicina tampoco y menos sin oxígeno.

Yo transformo nuestras materia prima. Yo del cacao hago muchas cosas: chocolate, ají de cacao, miel de cacao, mermelada de cacao, té de cacao, refresco de cacao, cremolada de cacao y licor de cacao. Mi laboratorio es pequeño, no es grande, no se necesitan grandes cosas para hacer algo. Tengo una pequeña máquina a mano para hacer el chocolate.

De las plantas medicinales preparo cremas, polvitos y otras cosas más.

Para el oxígeno tenemos sembrado plantas agroalimentarias como el majambo.

Hay que diversificar la producción para tener una economía sostenible.

Decidimos trabajar lo orgánico porque el cambio climático no sólo viene de la basura y de la deforestación sino también del uso intensivo de agroquímicos. La fumigación además contamina el aire.

Decidimos trabajar eso en familia, pero no sólo para la familia. Ya que somos solo nosotros en esta tierra.

El proyecto ya es muy conocido. Casi a diario vienen visitantes a conocer la experiencia. Es una alegría que se siga la cadena del aprendizaje y que se haga la réplica también para que mejore nuestro medio ambiente y todo esto. Hemos tenido por ejemplo visitas de agricultores, promovido por un alcalde.

Al inicio era muy duros para nosotros, era un sueño. Primero hay que hacer para después ver que sí es posible trabajar con lo orgánico. Cuando iba cargando mi compost a la chacra me decían “¿Por qué estás cargando tu basura a la chacra?, bóvalo” Pero yo dije, “para nosotros eso no es basura, es alimento para las plantas, es abono orgánico”. La gente me bajaba con sus comentarios. Pero no hay que dejarse, hay que entrar decidida, con amor. Yo no necesito cantidad, yo necesito calidad, y durante todo el año.

Para tener una economía sostenible tenemos que trabajar en la diversificación y en la transformación de la materia prima. Capacitarnos también es muy importante, ir a las capacitaciones y hacer las réplicas de lo aprendido.

B) **Kilder Tapullimo: TEJIDOS DE ALGODÓN LOCAL Y PLANTAS MEDICINALES –**

TEJIDOS DE ALGODÓN LOCAL:

Cuando yo era niña, mi mamá nos hacía hilar a todas las hermanas y a tejer. A los 14 años me fui a vivir a Lima y cuando regresé después de 18 años a la comunidad vi que ya se había perdido casi todo el conocimiento y práctica de hilar y tejer y ya no había algodón tampoco en la comunidad. Me inscribí a las madres organizadas en la comunidad y empezamos a rescatar todo el conocimiento. Y conseguí semillas de algodón. Y da buen resultado, ahora lo hilo, lo tejo y

hago bolsas y otros productos. Pero sí es un proceso largo, hay que sembrar el algodón, cosechar, limpiarlo, muchos pasos y sólo después se hila, pero no es un solo hilo, hay que echarle un compañero al hilo y después lo tuerces, recién urdes y escoges y viene el tejido. Y tiene su precio. Hay que aprender a valorar también todo el trabajo y conocimiento, hacer los dibujos no es fácil. Una bolsita pequeña la estoy vendiendo a 150 soles.

Y si sabes algo hay que enseñar también, no hay que ser egoísta, hay que enseñar, compartir.

Ha sido un proceso largo de llegar a donde estoy ahora. No es fácil llegar a la gente, no es fácil hablar en público.

Con las madres organizadas hemos trabajado 5 años con el programa bosque. El programa bosque te da plata para que compres insumos como la lana o el algodón. Y ahí he aprendido a dar el valor al algodón, para no comprar lana.



PLANTAS MEDICINALES

Pertenece a la federación FEKIHD. La Federación ha buscado aliados para darnos capacitación en cómo podemos valorar las plantas que tenemos y que ya estamos perdiendo. Ahora sembramos estas plantas y las vendemos al laboratorio. Ahora ya hemos hecho nuestro propio local de 17 metros con apoyo de Agrideas, ahí vamos a hacer un mini-laboratorio para procesar nosotros mismos nuestras plantas. Vamos a vender plantas frescas, plantas secas ya procesados. Por ahora el Takiwasi en Tarapoto nos está apoyando, nosotros venimos con nuestras plantas al laboratorio y ahí nosotras mismas podemos preparar las cremas y otros productos.

Pero para llegar a esto, hemos pasado por un montón de caídas. Por ejemplo para hacer el local hemos pedido una cuota a cada socio y de los 27 hemos quedados unos poquitos.

Si tú sabes que una planta es bueno, hay que compartirlo.

Nosotros sembramos nuestras plantas por parcela. Ahora hemos sembrado una de 15x 15 metros de piñón colorada. Es bueno contra la diarrea, y la resina es un buen cicatrizante, para la infección de la mujer es buenazo. Y todo eso hay que valorarlo. Ya no lo valoramos. Falta recuperar mucho conocimiento, falta introducir a la ciudad. A veces la gente de otro país valoran más lo que tenemos que nuestra propia gente de acá. ¿Por qué no valorar lo que tenemos? ¿Por qué esperar a que vengan de afuera a decirnos que vale?

Eso es la experiencia que comparto, invitando a todas las mujeres que están acá que no se achiquen, uno tiene que aprender y a compartir.

C) Kelly Ramírez Cabrera: MUJERES PRODUCTORAS DE PAPEL ECOLÓGICO – Chazuta



La Asociación de mujeres productoras de papel ecológica de Chazuta fabrica papel ecológico con materiales como tallo de plátano, coco entre otros. La producción es un proceso trabajos de buscar los materiales, transformarlos en papel, prensar y secarlo y después transformar y/o decorarlo. Las mujeres venden el papel como tal, pero también lo procesan en bolsas de regalo, cajitas y otros productos con un valor agregado.

8. PROPUESTAS

OPORTUNIDADES:

- La ley de Agricultura Familiar 30355
- Acceso a fuentes de financiamiento de la agricultura familiar: Agrobanco, Cofide
- Proyectos con presupuesto participativo

POSIBILIDADES:

- Capacitar a las madres para preparar comidas nutritivas con nuestros propios productos
- Proveer a los programas sociales

¿QUÉ PODEMOS HACER?

- Fortalecer a nuestras organizaciones
- Revalorar nuestros productos nativos
- Dar valor agregado a nuestra materia prima
- Diversificación de productos que generan ingresos económicos
- Incentivar crianza de animales menores (gallina, chancho, cuyes etc.)
- Implementar temas de producción: sembrando productos sin usar agroquímicos (al fumigar estamos matando abejas y otros animales de mucha importancia)
- Promoviendo actividades económicas como artesanías con algodón, semillas y cerámica
- En la comunidad estamos recuperando Choba Choba, la ayuda mutua en los trabajos
- Incentivar la siembra de algodón para hilar
- Aprovechar las elecciones para exigir a los candidatos
- Exigir y promover alimentos naturales para las escuelas y ya no comida chatarra
- Proyecto de composta
- Proyecto de uña de gato en territorio comunitario

¿QUÉ APOYO NECESITAMOS PARA MEJORAR? ¿QUIENES PUEDEN AYUDARNOS, SER ALIADOS?

- Capacitaciones en nutrición
- Capacitación en producción (orgánica) y en cómo encontrar mercados
- Apoyo para gestionar registro sanitarios
- Capacitaciones para formalizarnos como pequeñas empresas y tener boleta
- Articulación con las autoridades locales
- Ayuda de Municipalidades, Gobierno Regional, Dirección de Agricultura, Dirección de salud
- ONGs
- Colegios de profesionales





TALLER SEGURIDAD - SOBERANIA ALIMENTARIA Y AGRICULTURA FAMILIAR EN LA AMAZONIA PERUANA

Lamas, 20 de julio 2018



ACTIVIDADES EN LA FAMILIA



ALIMENTOS QUE CONSUMEN

DONDE LOS CONSIGUEN

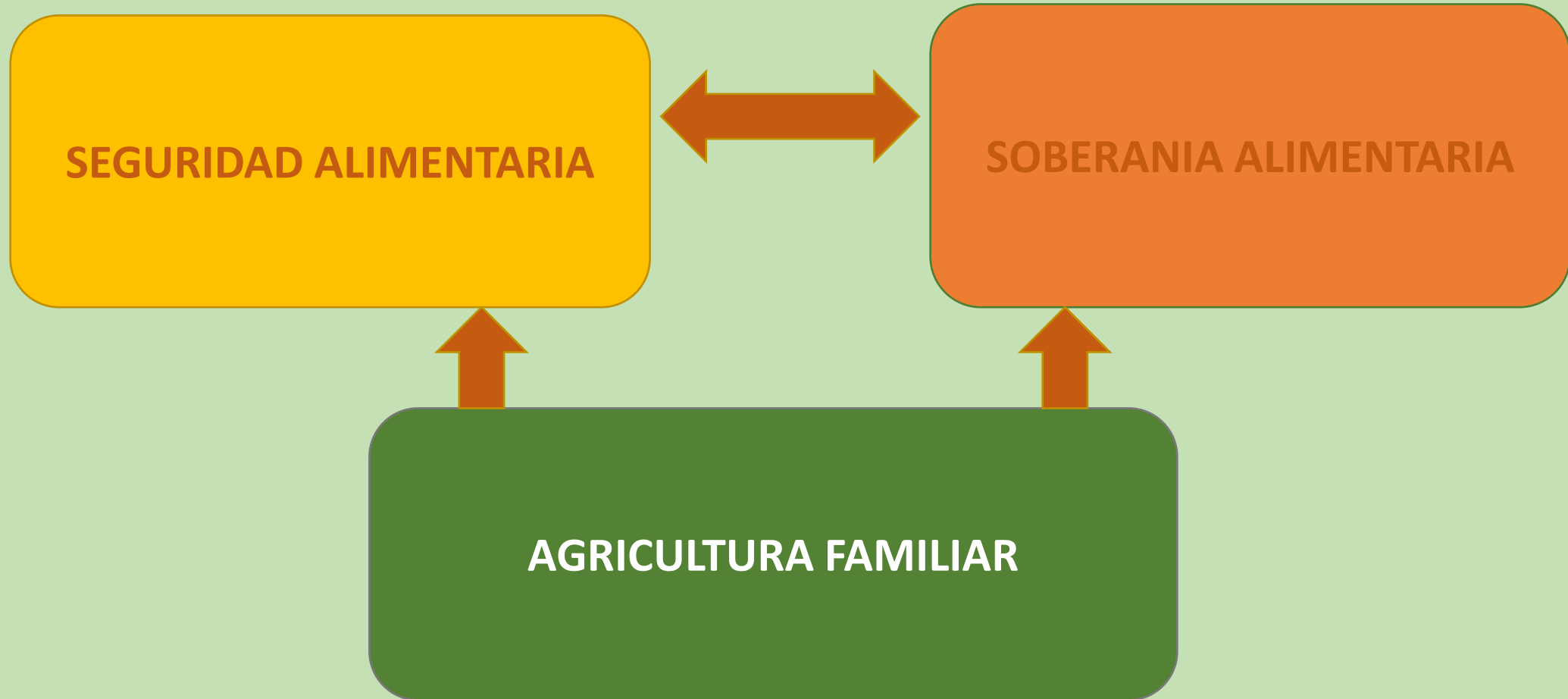


IMPORTANCIA DE UNA BUENA ALIMENTACION

- Una Buena Alimentación es una condición para que un ser humano o cualquier ser vivo, pueda desarrollarse adecuadamente en su estado físico, emocional e intelectual.
- La Alimentación es para el cuerpo lo que es el combustible para un auto, es la que lo provee al ser humano de la energía necesaria y suficiente para desarrollar su vida

DERECHO A LA ALIMENTACION

- Dos enfoques:



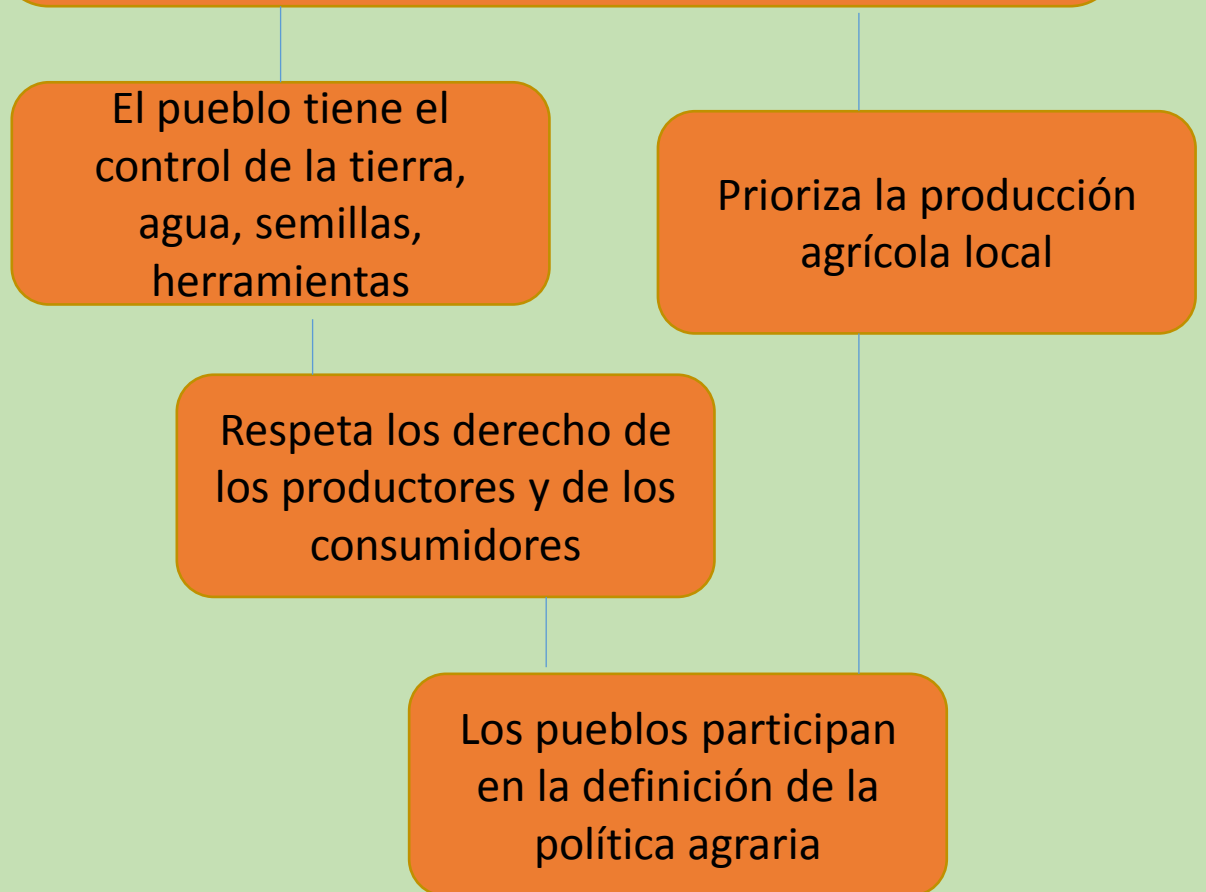
• SEGURIDAD ALIMENTARIA

Es el acceso físico, económico y socio cultural de todas las personas en todo momento a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos, de manera que puedan ser utilizados adecuadamente para satisfacer sus necesidades nutricionales, a fin de llevar una vida activa y sana.

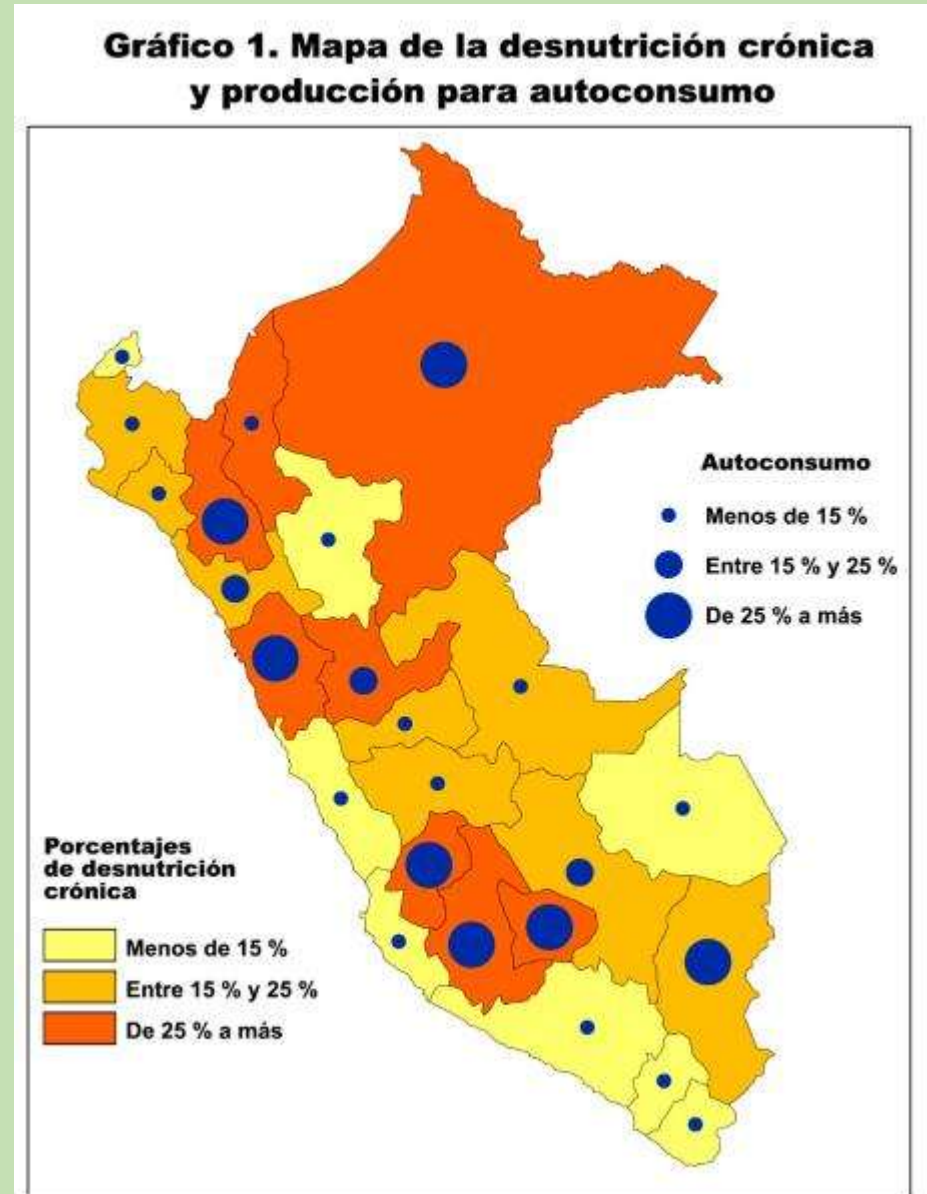
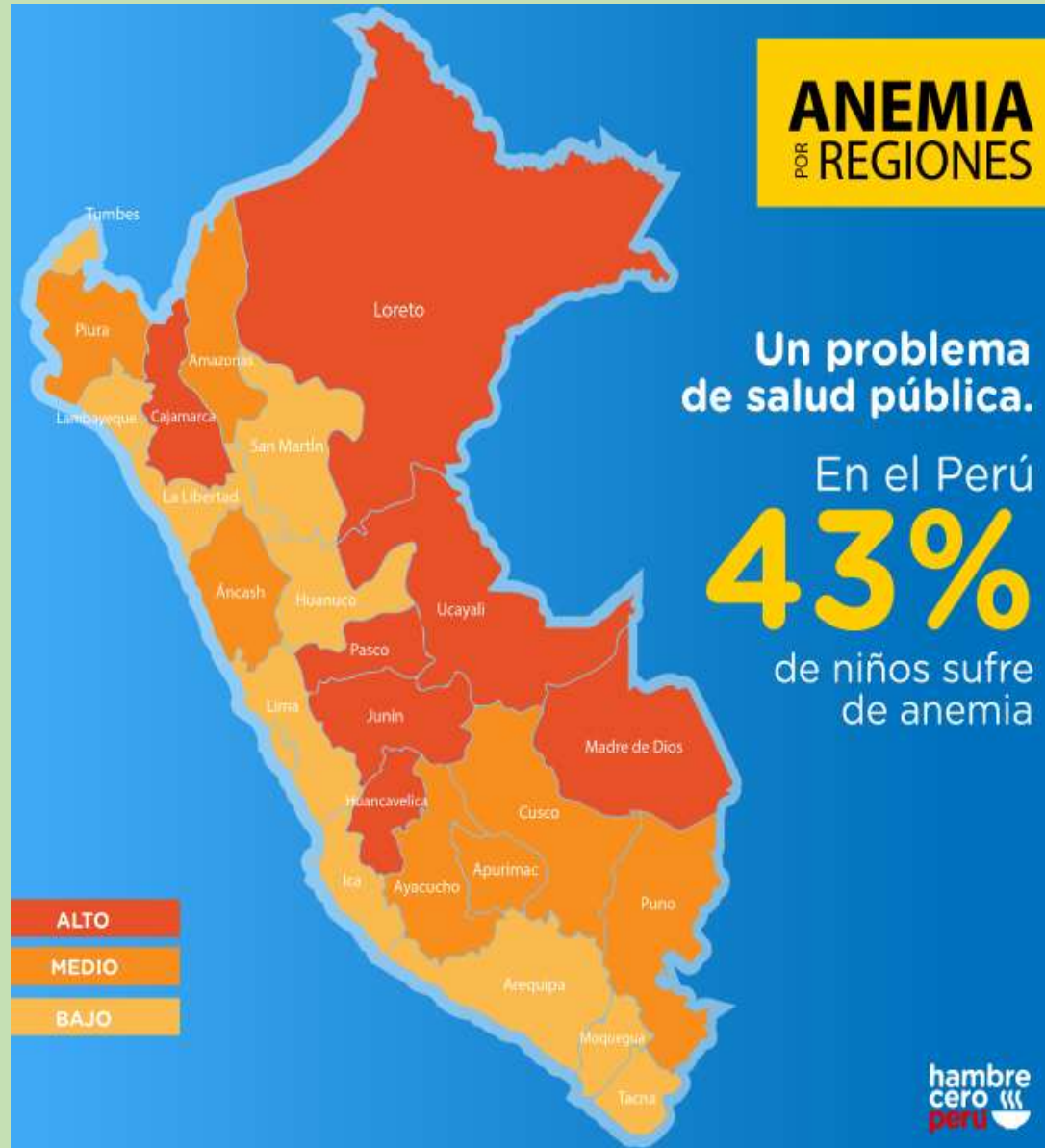


• SOBERANIA ALIMENTARIA

La soberanía alimentaria es el DERECHO de los pueblos, de sus Países o Uniones de Estados a definir su política agraria y alimentaria, sin dumping frente a países terceros.



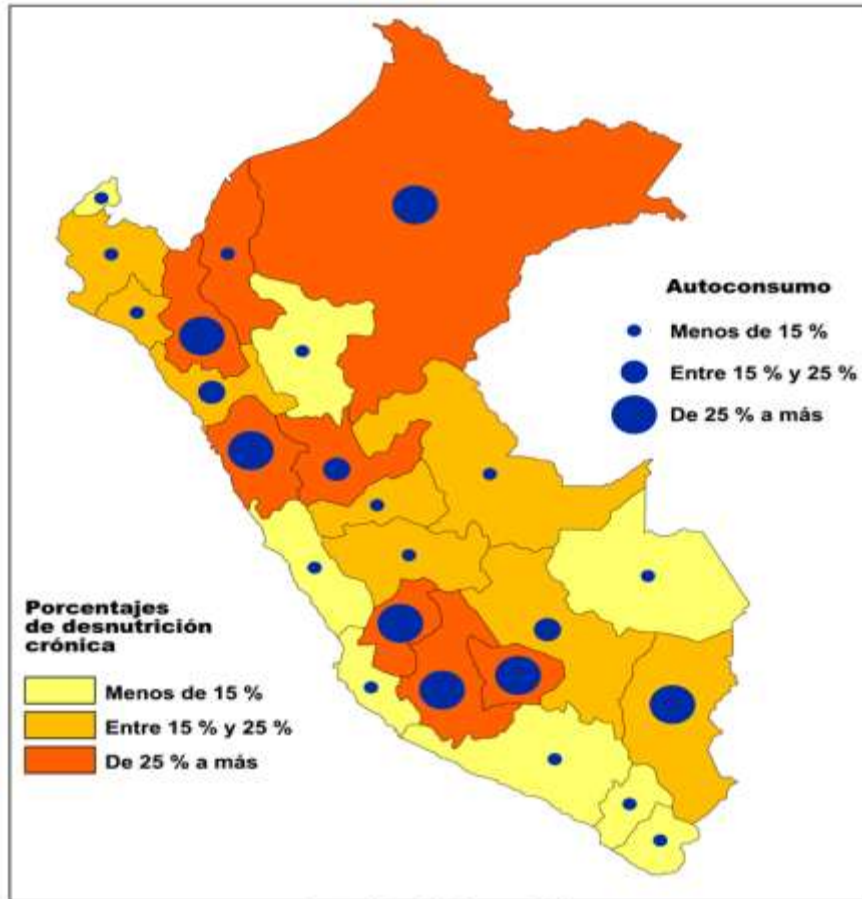
SITUACION INSEGURIDAD ALIMENTARIA



Fuente: Minsa 2014, Cenagro 2012.

DESNUTRICION

Gráfico 1. Mapa de la desnutrición crónica y producción para autoconsumo



Estado de enfermedad resultado de una alimentación deficiente en uno o varios nutrientes o de una mala asimilación de los alimentos”.

DESNUTRICION EN EL PERU

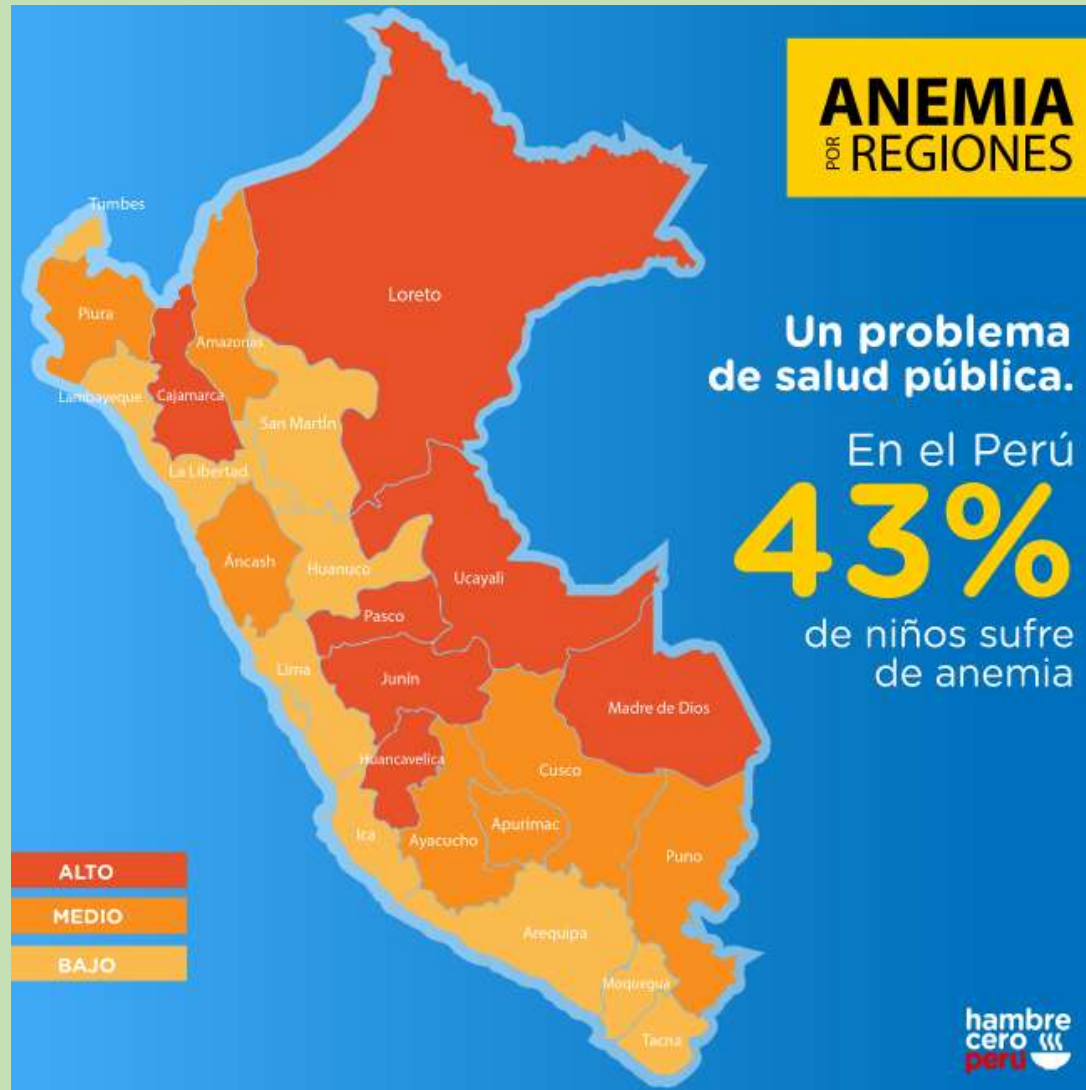
Estado de enfermedad resultado de una alimentación deficiente en uno o varios nutrientes o de una mala asimilación de los alimentos.

AGUDA

CRONICA

GLOBAL

ANEMIA EN EL PERU

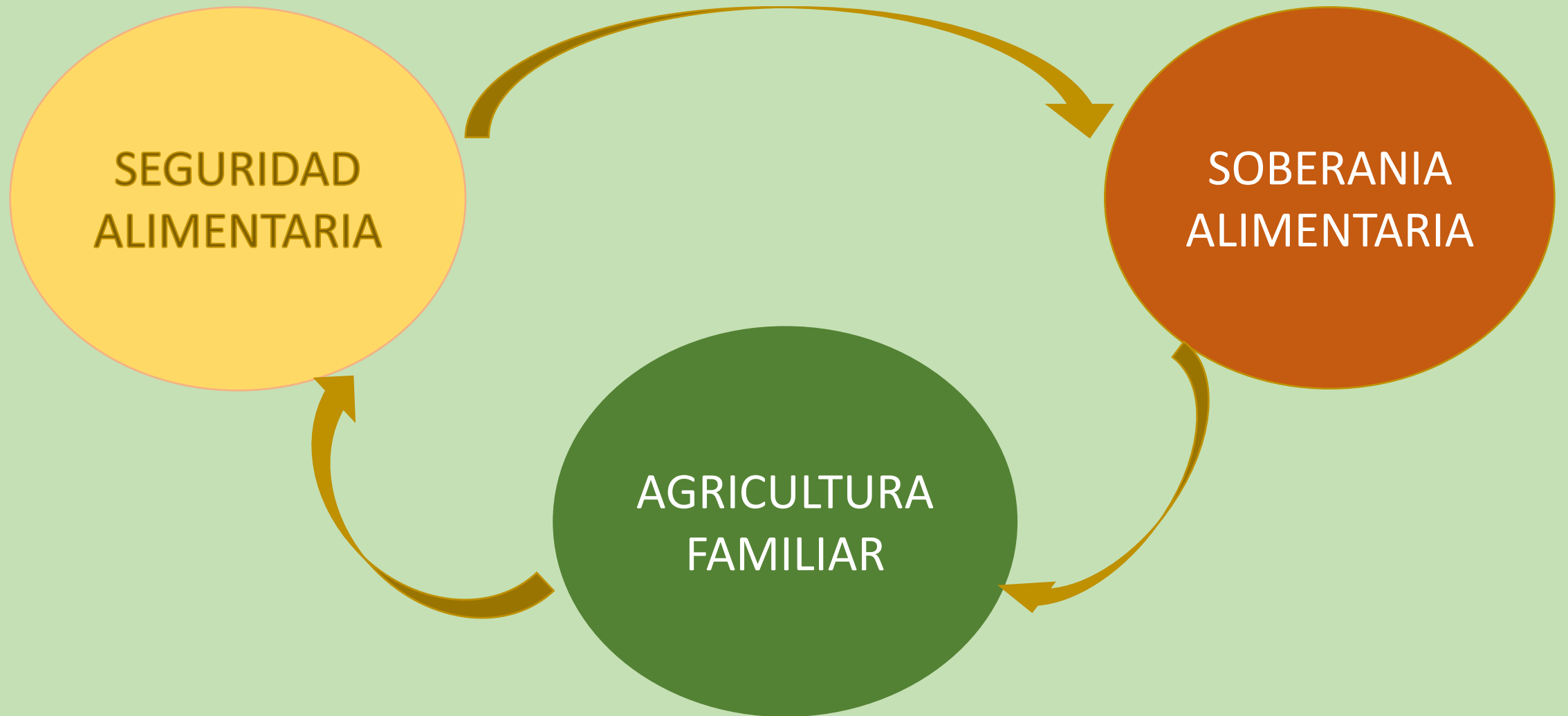


La anemia es una condición por la cual la persona cuenta con menor volumen de sangre, menor cantidad de glóbulos rojos, o menor concentración de hemoglobina dentro de los glóbulos rojos

Perdida de sangre

Poca producción de sangre

RELACION SEGURIDAD – SOBERANIA ALIMENTARIA Y AGRICULTURA FAMILIAR



DESIGUALDADES EN LA AGRICULTURA FAMILIAR

Productores por tipo de agricultura

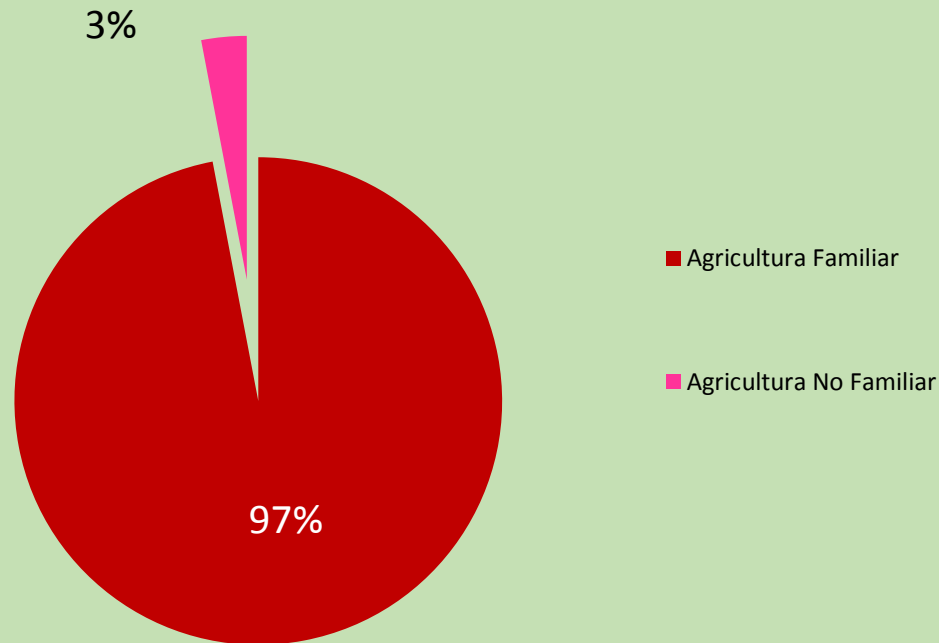
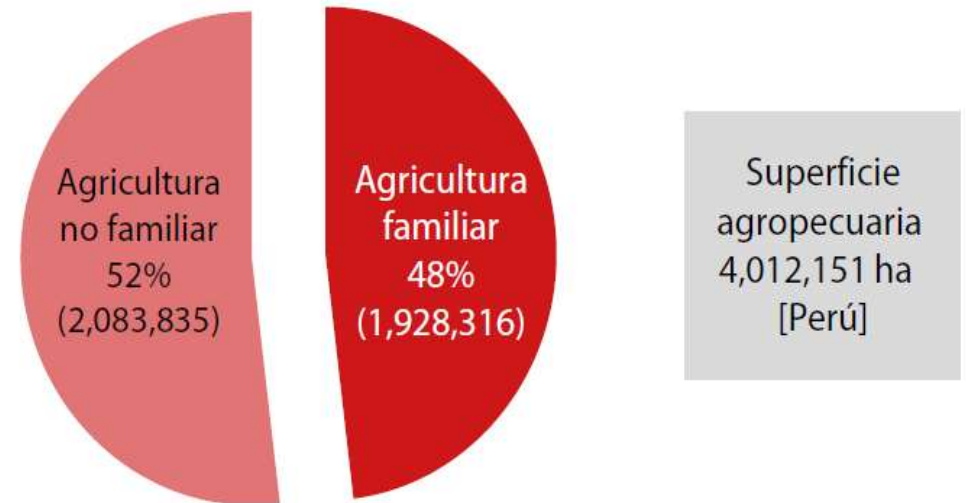


Gráfico 10: Distribución de la superficie agropecuaria por tipo de agricultura, 2012



Fuente: CENAGRO 2012. Elaboración: Propia.

Nota: Los datos corresponden a hectáreas estandarizadas (ver anexo 1).