

ACTA No. 2.
Del: 31 de Marzo de 2005

**REUNIÓN INTERINSTITUCIONAL PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.
ECORREGIÓN DEL EJE CAFETERO.**

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PEREIRA
FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES
AUDITORIO GLADIS RODRIGUEZ**

Desde la corporación Alma Mater se ha querido dar iniciativa a una propuesta donde la seguridad alimentaria se vislumbra como uno de los ejes estructurantes para fortalecer la dimensión del desarrollo humano en la región.

Por tal motivo repite la intención en este segundo evento en el cual se enriquece el proceso de socialización de experiencias sobre el tema de seguridad alimentaria, se trasciende –evoluciona- el término hasta la soberanía alimentaria, y a través de expositores comprometidos en el proceso de rescate del recurso alimentario se hace tangible la sensibilización y emprendimiento hacia una cultura de lo mixto cuando de agricultura de minifundio se trata.

**CONVERSATORIO SOBRE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
31 DE MARZO DE 2005
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PEREIRA
FACULTAD DE CIENCIAS AMBIENTALES
AUDITORIO ELSA GLADIS CIFUENTES**

memorias

PARTICIPANTES

1. CORPOCAM.....	pg. 3
2. URIEL HERNANDEZ	pg.3
3. JORGE MARIO ROJAS.....	pg.4
4. JHON HENRY RINCÓN.....	pg.5
5. RICARDO LÓPEZ.....	pg.6
6. SANDRA JANETH ORFANETH.....	pg.7
7. EDISON RAMÍREZ OROZCO.....	pg.7
8. GUILLERMO CASTAÑO.....	pg.9
9. CUNICOL.....	pg.11
10. C.V.C (CORPORACIÓN -VALLE DEL CAUCA-).....	pg.11
11. UNISARC (UNIVERSIDAD DE SANTA ROSA DE CABAL).....	pg.12
12. PÁRAMOS Y FRAILEJONES.....	pg.13
13. ESCUELA DE AGROECOLOGÍA LA MANSIÓN, LA DIADEMA..	pg.13
14. VEREDA MALABARES.....	pg.13

1. CORPOCAM

En esta primera intervención, una representante de “CORPOCAM”, nos hace una pequeña introducción acerca del trabajo realizado por la corporación. “Se desarrolla un trabajo de ocho años con el objeto de conseguir el desarrollo sustentable de Calarcá y Córdoba, mediante la agroecología; entonces se forman grupos de trabajo bajo diferentes tópicos, unos con plantas medicinales, escuelas de agroecología, grupos de jóvenes y los niños que también se vinculan al proceso.

El grupo de medicinales está compuesto en su totalidad por señoras que buscan una producción libre de químicos usando únicamente abonos orgánicos que no producen enfermedades como los otros obedeciendo al concepto de producción limpia.

Dentro de los productos de comercialización que se obtienen: shampoo, pomadas, jabones, rinses, crema dental; para la salud integral de la comunidad se complementa el consumo limpio con la *sanación pránica*”.

2. URIEL HERNANDEZ

En nombre de la Corporación regional agroecológica CORA, que recoge la propuesta metodológica de escuelas campesinas de Agroecología para el eje cafetero estamos dándole la bienvenida a los compañeros que representan las escuelas de agroecología del Quindío y Valle, principalmente a quienes nos visitan de Tulúa, a las del Risaralda, y en su nombre se hace entrega oficial de las cartillas de Sagú y Yacón, no en el marco de recursos de la naturaleza, sino el de bienes de la naturaleza; la CORA viene impulsando en su estrategia de recuperación de la biodiversidad el manejo de especies en vía de extinción como la parte práctica del oficio en donde se comportan como una oportunidad para la seguridad alimentaria, entre ellas tenemos el Sagú que tradicionalmente se conoce bajo el nombre de Arrurrúz, un alimento sumamente valioso para las familias campesinas, que se prospecta con alternativas de explotación agroindustrial con alto potencial económico, también se comprende dentro de la estrategia de seguridad alimentaria el rescate del Yacón o manzana de tierra, fruto con el cual las comunidades campesinas vienen estudiando la posibilidad de diversificar su producción y generar recursos adicionales.

3. JORGE MARIO ROJAS

(También representante de CORPOCAM, -Corporación Campesina del desarrollo sustentable del Quindío-). En total la corporación acoge 15 escuelas agroecológicas de campesinos trabajando con el saber de la tierra, en total suman ya ocho años de labor empeñados en recuperar lo que un día nos arrebataron, se llevaron, el saber alimentarnos y valorar las semillas.

La seguridad alimentaria se fundamenta sobre su base primordial, las semillas, seguridad alimentaria es lo que trabajamos día a día labrando la tierra, sembrando de todo, aprovechando al máximo los productos de la naturaleza, por ejemplo haciendo uso hasta de la beyota del plátano, la semillita que todos creíamos no servía en la cocina y es el ingrediente principal de una deliciosa torta.

Muchas veces damos poca importancia a las semillas, recordemos que son las custodias de la vida, y tanto así que por esa falta de conciencia es que transformamos estructuralmente la finca sacrificando nuestra posibilidad de comer bien, de todo, de no tener que comprar muchos elementos por que los produzco en mi solar y en cambio sembramos una sola especie (monocultivo), o nos dejamos cambiar las semillas producidas por cada uno de nosotros por las de las multinacionales como *montsanto*, modificadas genéticamente, estériles, para crearnos dependencia de sus semillas y paquetes tecnológicos adyacentes, por certificación a nuestros productos para exportación, supliendo mercados extranjeros sin alimentarnos bien nosotros quienes debemos estar primero.

Frecuentemente se habla del hambre en el campo, ¡que vergüenza!, será que no sabemos alimentarnos con lo que hay allí?.

Que debe hacerse?, debemos compartir nuestras semillas, debemos hacerlo de una manera familiar, para que se transmita nuestro empoderamiento por la tierra a nuestros hijos y parientes, en la corporación hacemos algo que se llama trueque en comunidad y es como el día de la semilla, el intercambio nos enriquece el banco de semillas, cosa que tiene mucho valor cuando pensamos en seguridad alimentaria, además incluimos las especies promisorias que diversifican y enriquecen la dieta.

4. JHON HENRY RINCÓN

En la actualidad Jhon Henry se desenvuelve como director ejecutivo del CORA – Corporación Regional Agroecológica del Risaralda-

“Articulamos las escuelas de Agroecología de Risaralda y Quindío”, en el día de hoy funcionamos difundiendo la cultura del comer sano (sin químicos) desde un mercado que existe en la calle 22 # 5 – 41 llamado Cogollo (por el apodo del padre de Mario Rojas –intervención anterior-) .

El concepto que maneja la corporación se fundamenta sobre el derecho que tiene todo ser humano, la vida, y el segundo sería entonces al alimento como garante del primero.

Dentro de las acciones que se ejercen desde la organización se cuentan la recuperación de saberes desde una propuesta de campesino a campesino, dentro de ese mismo diálogo va la recuperación de las semillas, más la transformación de algunas de ellas, para ejemplo: Nuestra organización ha compartido con mas de cien familias campesinas el proceso de industrialización de la Achira, Sagú y Yacón.

La Achira: Es un tubérculo que a través de procesos de sensibilización campesina se ha recuperado para el consumo; existe en un rango altitudinal, que oscila entre los mil setecientos a dos mil cien metros sobre el nivel del mar.

El Sagú: Su utilización se promueve ya que es el almidón mas fino que existe, incluso superior a la yuca, tiene mas propiedades benéficas que la papa, con él se elaboran las deliciosas caladas que se encuentran en los supermercados y su producción se realiza en Risaralda y el Quindío.

El Yacón: Siendo la única fruta-tubérculo es igual de pródiga en la cocina a las anteriores, con ellas se realizan coladas, jugos, postres, tortas y hasta natilla.

Dificultades: como organización hemos contado con poco respaldo por parte de la administración local para gestionar y ampliar la propuesta a mas campesinos.

Por otro lado existe algo que hemos denominado privacidad de semillas (“patentación de la vida”), en donde el enriquecimiento de especies en la finca se entorpece con el egoísmo de aquellos que poseen semillas y no las comparten. – acción fundamental al momento de dar descanso a la tierra es mezclar especies y variar semillas-.

Otros obstáculos: se cuenta el apoyo a propuestas contradictorias siendo financiadas por las mismas instancias que a nosotros. Hablo del caso en que a la corporación se le sufraga un proyecto no superior a cinco millones de pesos y se ejecuta con un perfil de enriquecimiento nutricional y diversificación del alimento (vereda El Chocho) y a la par se desembolsa a un proyecto que asciende a setenta millones de pesos para hidroponía en donde la falta de conciencia hace que se consuman alimentos diferentes a los que pensamos, pues una espinaca que cultivada en condiciones normales debe ser rica en hierro, en hidroponía no alcanza tales cualidades igual pasa con la lechuga y el frijol y no solamente con el hierro, sino además con alimentos menores como el magnesio, manganeso y potasio que se merman en este tipo de superficialidades.

5. RICARDO LÓPEZ

Ricardo López es el representante de COBANALTA - cooperativa de bananeros de Altagracia –
Luego de un especial salud, Ricardo hace una breve descripción de los orígenes y alcances de COBANALTA.

Somos una cooperativa creada hace dos años con trabajo previo de conformación y estructuración del grupo de un año.

La seguridad alimentaria es también vincular a la finca especies animales que incorporen la suficiente porción de proteína en la ingesta diaria como las gallinas ponedoras.

En bananos: cuarenta agricultores de Altagracia se unen en una zona comprendida entre mil trescientos y mil cuatrocientos metros sobre el nivel del mar la cual perfila una producción eficiente de banano representada en racimos que van de treinta y cinco a cuarenta kilogramos; un banano criollo, dulce, diferente al insípido de Urabá -de exportación-.

Antes de la consolidación de la cooperativa se da un proceso de capacitación en producción y comercialización, lo que en parte garantiza la venta de la fruta. Dentro de los principales obstáculos para la consecución de objetivos se encuentra la variabilidad del mercado, pues a mucha oferta el precio desciende en plazas de mercado oscilando entre 10-12 mil pesos y bajando hasta 3 y 4 mil pesos.

La seguridad o aval, que aporta la cooperativa es usada en ocasiones para la consecución de recursos que cubran las necesidades básicas; el café demanda un endeudamiento muy alto, situación diferente ocurre con el plátano y el banano.

El banano criollo, o Gross M., por ser dulce tiene un mercado creciente que ha alcanzado ventas de 775.222 kgs. De banano y 60.000 de plátano, las que se sumaban antes solo en café y que han generado en ingresos para el año pasado por \$ 226'395.000.00 a 45 personas.

La mayor dificultad ha sido, como en toda cooperativa, la reunión de fondos para iniciar labores.

Dentro de las mayores expectativas que se presentan en la cooperativa, está la de ajustarnos a requerimientos extranjeros para el producto y así reclamar exportación.

6. SANDRA JANETH ORFANET

Representante del municipio de Balboa.

En la zona se trabaja desde las instalaciones de una escuela del Comité de Cafeteros, en un programa que se constituye como laboratorio exploratorio de la huerta escolar por el acceso suficiente a alimentos sanos.

El programa opera con un grupo de niños a quienes se les incita a conocer, trabajar y desarrollar el amor por la naturaleza; estos productos de la huerta son repartidos al final de cada ciclo entre los niños, el trabajo se busca que trascienda la escuela.

Se observa siempre en cada renglón educativo el énfasis hacia la producción orgánica, sin químicos, además de los biopreparados con los que se combaten las plagas.

7. EDISON RAMÍREZ OROZCO

Representante de la SEAMA –Secretaría de Desarrollo Agropecuario y Medio Ambiente de Tuluá-.

La intervención siguiente trae consigo parte de la conciencia que se trata de implantar desde la institución y diferentes grupos que convergen al tema.

Los productores campesinos de hoy forman una gran amalgama cultural entre los que se cuentan mestizos, indígenas, afro-descendientes, quienes tienen un diseño particular de finca tradicional; sin embargo y para abordar la temática transversalizamos el término de soberanía alimentaría a cualquiera de éstas.

La finca tradicional a que se hace referencia es aquella que se pierde ante el cultivo de una o dos especies, se desvanece a la visión comercial y muchas veces institucional que no promueve la diversidad de alimentos en la finca, el

intercambio de semillas, lo que se interpreta como un pérdida del pensamiento agroecológico, pensamiento ancestral y milenario, algo que llaman también desarrollo endógeno y más que desarrollo es un *desenroll*o de la parcela.

La seguridad alimentaria puede abordarse desde tres perspectivas:

1. Inocuidad de los alimentos: Generando conciencia acerca de la magnitud de los estragos ocasionados a la tierra envenenándola con químicos. Liberar de patógenos los alimentos y enfrentar el fenómeno de los transgénicos.
2. Seguridad a los alimentos: podemos interpretar la seguridad como una medida policiva en donde se ponga guardia a un camión de alimentos que viaja de la costa hasta el interior.
3. Seguridad alimentaria: Consiste básicamente en tener los alimentos en casa para consumo o intercambio.

Esta actitud de proveernos en nuestro solar, debe generarse desde y como política institucional.

TLC –Tratado de Libre Comercio- instancia en la cual es posible perder la autonomía del campo; es entonces la seguridad alimentaria un problema económico además de agropecuario y su solución por consiguiente es interdisciplinaria.

Acciones: Para contrarrestar la situación problema de seguridad alimentaria, se propone la re-adopción de la estructura tradicional de finca desde las escuelas campesinas de agroecología.

Resultados positivos: Institucional e interinstitucionalmente se ha logrado un acuerdo en el abordaje metodológico de intervención a comunidades rurales desde Tulúa.

Dificultades: Internas se tienen el cambio de visión para realizar el trabajo, como es un cambio de políticas puede entorpecerse por la politiquería.

Además, el trabajo unisectorial de la propuesta trastorna el desarrollo, pues debe vincularse con el sector agropecuario al sector salud, educación y así brindar la profundidad requerida.

De forma coyuntural el TLC es una de las mayores dificultades.

8. GUILLERMO CASTAÑO ARCILA:

Representante de la Organización Surcos Comunitarios -ACHICHABARI-.
Nosotros hemos trabajado hace unos ocho años en la propuesta de la agroecología; la propuesta era planteada sobre el ambientalismo y la ecología, se comienza a trabajar en agroecología cuando nos dimos cuenta de que en los espacios ambientalistas se habla de aire limpio, de agua limpia, de la conservación de los recursos naturales, y no se hablaba de la conservación de los hijos, de los nietos, entonces parece que lo ambiental solo es aire, agua, animalitos y plantitas sin importar el alimento de la actual y futuras generaciones.

Cuando nos servimos un plato de comida, entregamos unas gotas de veneno a nuestros hijos, y quienes nos auspician son aquellos que se lucran de ese negocio como las multinacionales comercializadoras de agroquímicos; pero esto sucede en el momento en que atropellamos al campesino desvirtuando su conocimiento tradicional asegurando que no saben sembrar, que su manejo de medicinales es mentiroso; por tanto se adoptan en el campo conductas nuevas como acogerse a sembrar semillas infértiles y paquetes tecnológicos adyacentes que enriquecen las multinacionales y empobrecen nuestra casta campesina, pues al mismo tiempo en que se invierte en satisfacer una necesidad extranjera (como pasa con el café), se deja de sembrar lo que consumimos haciendo de nuestras comunidades rurales dependientes de la tienda y de la capacidad de pago para poder comer, situación contraria a lo que ocurre en el modelo de finca tradicional.

Una sociedad de productores, se convierte en una sociedad de consumidores... empobrecidos.

El trabajo se fortalece sobre un eje fundamental que es el desarrollo rural humano sustentable, o como se decía en una ponencia anterior, el "desenrollo rural".

Las propuestas que deben surgir de este tipo de escenarios deben cobijar cinco ejes estructurantes:

1. Económicamente viable, que genere ingreso para los campesinos
2. Sobre un eje social, pues si no se plantea una propuesta con equidad, no será sustentable
3. El eje de localidad juega en la medida en que se proteja y valore la cultura del contexto
4. Eje ambientalista, base primaria en la que se contempla la conservación de los recursos naturales (aire, suelo, agua, semillas...)
5. El eje político, algunas veces tan problemático, debe dar a la comunidad campesina la capacidad de ordenar su territorio partiendo desde la finca, hasta sentir su participación a niveles superiores,

cuando no es así los aparatos burocráticos realizan tal ordenamiento y todo queda hecho desde afuera

La pregunta que surge a continuación es sobre la instancia desde donde debe surgir la propuesta, sindicato?, cooperativa?, y la respuesta son las escuelas campesinas de agroecología por ser un espacio en donde el saber individual se construye en los jóvenes desde quienes tienen la experiencia.

Es entonces en las escuelas campesinas de agroecología –sumatoria de conceptos desde el punto de vista científico y tecnológico sobre el manejo del medio ambiente y el ejercicio de la recuperación del saber tradicional de los campesinos-, de donde se aprende como funciona un árbol, cual es la dinámica del suelo, entre otros, que al conjugar generan conciencia.

Cambiando un poco el rumbo del tema me referiré ahora a un caso puntual sucedido en los páramos de Barragán y Santa Lucía, en donde a los campesinos les regalan semillas de trigo transgénico cambiando su forma tradicional de sembrar y escoger la simiente, volviéndose dependientes de semillas (infértiles); es una vergüenza además que en la región se entreguen limosnas representadas en una paquetico de galletas y un vasito con leche, lo llaman seguridad alimentaria ¡Qué vergüenza!, y esas medidas asistencialistas atentan contra la independencia y soberanía en el campo, soberanía alimentaria que significa la decisión que puede tomar una familia campesina de garantizar un derecho natural como lo es el de la alimentación, olvidando la proclama del derecho a la tierra o porción de frutos necesarios para la subsistencia y tomando en cuenta que el problema del hambre no se suscita en la escasez de alimentos pues se producen actualmente en el mundo el doble de los necesarios para satisfacer a toda la población, no entiendo por que doscientos cincuenta millones de personas en el mundo se encuentran completamente hambreados.

Enseñemos a nuestros hijos que así como el agua no nace en el grifo, los alimentos que consumimos a diario no nacen en la mesa, provienen del campo, todo esto con el objeto de hacer visible nuevamente a la sociedad rural campesina, diseñar un espacio de reflexión y concienciación acerca de los valores del campo es la forma de contrarrestar la pérdida de pertenencia, aquello que ha ocasionado grandes migraciones hacia los cinturones de miseria de las ciudades.

9. CUNICOL:

Gustavo Restrepo:

Desde la entidad se busca la diversificación de la dieta en proteínas, vinculando el conejo a la mesa como especie alternativa frente al pollo o el pescado.

Edgar Bonilla:

Cunicultor de profesión quien en su exposición plantea las diferentes bondades del conejo tanto en la ingesta diaria, como también materia prima de hermosas artesanías derivadas de diferentes procesos de la piel.

10. C.V.C:

En esta intervención se inicia exhortando a la comunidad universitaria a participar de la formulación de soluciones a los problemas mencionados sobre seguridad alimentaria.

Aclara entonces que sería un concepto más cultural hablar de autonomía alimentaria por sobre la seguridad alimentaria, implica más compromiso por parte de las instancias políticas al momento de proponer políticas de intervención en el tema.

La agricultura se estima en el Valle de Cauca hace cerca de cinco mil años, y hay dataciones de maíz de la misma época, vemos también el sagú, una planta alternativa, poco utilizada por no darse a conocer masivamente sus atributos, data de ocho mil años pero que culturalmente a pesar de sus beneficios y linaje ancestral no es muy usada, de donde se deriva una necesidad importante de explorar especies que enriquezcan la alimentación.

Los campesinos han sido marginados de los procesos de desarrollo sin contar con que ellos son quienes a diario emprenden acciones concretas que perturban de alguna forma el ecosistema natural y son ellos de quien depende la conservación del agua, bosques, fauna, biodiversidad y demás tesoros ambientales. Ante tal despropósito se formulan dos tesis acerca del sometimiento del poder dada la exclusión de las comunidades campesinas, la primera ejercida históricamente es la resistencia, y la otra, es la seducción del poder hasta volverlo innecesario; en las escuelas campesinas se ha dado una forma de resistencia y es la alimentaria en donde sin formación política y con una autoestima muy baja se ha venido construyendo el concepto de territorio como lugar donde reposa el pensamiento y se ha dado además en cierta medida apropiación de los ecosistemas y del territorio.

Walter Benjamín (filósofo alemán): “...nosotros los campesinos somos la esperanza de los desesperanzados”.

En el campo hay que lidiar con procesos electoreros en los cuales se hace visible la comunidad pero solo de una manera instrumental como herramienta de legitimación de un gobernante a través de sus votos, pero nunca de una manera participativa en procesos de cambio y desarrollo que redunden en su bienestar.

El Valle del Cauca ocupa unas cuatrocientas veinte mil hectáreas en tierra plana, las que servirían para la provisión de la humanidad si fueran sembradas en su totalidad.

empíria ⇨ construcción de saber ⇨ Ciencia

Eduardo Mejía Prado decía: “los campesinos a la finca la llamaban posesión, asentarse, connotación de crear y construir por la vida”. Bajo esta premisa se justifica estructurar una propuesta ética política más humana.

11. UNISARC

Desde la Universidad de Santa Rosa de Cabal, recomiendan un libro llamado “Con la comida no se juega”, en donde se expone de manera abierta la pugna existente entre los transgénicos y la seguridad alimentaria y referencia un ejemplo sobre la barbarie cometida con el pueblo de Irak, donde luego de la invasión están obligados los agricultores de la zona a sembrar semillas transgénicas (infértiles), prohibida y sancionada con cárcel la propagación de semillas nativas, según orden ochenta y uno del procónsul de Estados Unidos y fomentada por Monsanto.

Además el compañero de la Unisarc recomienda la recuperación y distribución de productos promisorios que diversifiquen el sesenta y setenta por ciento de calorías consumidas por todos, provenientes de tres especies y adoptar el uso de plantas como: arracacha, sagú, cúrcuma, yacón, batata, ñame, obom (ñame adaptado a mil quinientos metros sobre el nivel del mar), para a nivel del eje cafetero y achira, entre otros, aprovechando su munificencia alimentaria extraordinaria.

Los problemas más representativos para abordar la seguridad alimentaria desde la universidad han sido la carencia de recurso para las publicaciones de materiales vegetales promisorios. A propósito, se hace referencia a la pérdida de la seguridad alimentaria cerca del año mil quinientos catorce con la colonización, cuando promueven el consumo del maíz y el vino, y si somos

consecuentes con nuestro origen debería ser el consumo mayor: de arepa y chicha.

Aunque la inocuidad es importante, es fundamental reparar las redes de distribución y mejorar el acceso a los alimentos garantizando además la calidad de la ingesta.

12. PÁRAMOS Y FRAILEJONES :

Agradece la invitación al evento y el acompañamiento de Guillermo Castaño en la ciudad de Tulúa.

13. ESCUELA DE AGROECOLOGÍA LA MANSIÓN Y LA DIADEMA:

Escuela de agroecología de Tulúa, con una experiencia de trabajo de campo de cerca de tres años, cosechando con fines de soberanía alimentaria a través de la metodología campesino a campesino con la asesoría de surcos comunitarios, y con las dificultades más comunes como el poco compromiso y escaso apoyo por parte de la alcaldía.

14. VEREDA MALABARES:

Representante de cinco veredas del área rural de Tulúa. Los campesinos son castrados en su sabiduría de siembra y hierbateros, sobanderos (curaban con secretos), siendo desplazados por la incuestionable tecnología que apabulla, margina y empobrece si no se pone al servicio de la comunidad.

Antes una visita al campo era sinónimo de provisión, se volvía con un racimo y el costal lleno, ahora la comida es necesario llevarla a la finca por que no hay, todo esto consecuencia de la falta de conciencia y apropiación de lo rural y un falso espectro de esperanza en las ciudades, en contraposición se dan escenarios de debate y organización de la vida comunitaria como el sindicato y la minga, en donde se restablecen redes rurales.

Sinceros Agradecimientos al Dr. León Gallego representante de la alcaldía de Pereira y a la Dr. Sandra Granada representante de la Secretaría de Salud del municipio, entre otros muchos participantes, pues sin su apoyo no hubiera sido posible el éxito realización del evento.

Att. Aida García.