



MEMORIA 2016

**VI INTERCAMBIO INTERNACIONAL POR LA SEGURIDAD Y LA
SOBERANÍA ALIMENTARIA
RED INTERNACIONAL DE AGROECOLOGÍA COMUNITARIA**

ÍNDICE

Introducción	4
Organizaciones que participaron en el VI Intercambio	7
Expectativas	11
Sostenibilidad de la Red	12
Visitas de Campo:	
Cooperativa Danilo Gózales	15
Cooperativa Ramón García	22
Cooperativa Danilo Gózales, Cafetería	26
Beneficio Seco de PRODECOOP RL	28
Cultivo de Fresas, Comunidad Buena Vista	33
CADA Cooperativa Multifuncional el Progreso	36
Experiencias de Tratamiento de Agua, Cooperativa San Antonio ----	38
Experiencias de Trabajo de CII-ASDENIC:	
Finca Modelo	42
Empresa de Jóvenes PROANIC	42
Capacitaciones Mutuas	45
Dinámica de la Telaraña	46
Taller sobre abeja Melipona Beecheii	48
Presentación de Jardines Urbanos de Watsonville	50
Recinto Universitario de Jinotega	51

Dinámica del Bingo para conocerse Mejor -----	53
Noche Cultural -----	53
Ponencia sobre Cambio Climático -----	54
Actividades que se han Realizado -----	60
Planes para el Período 2016-2017 -----	63
Cena Compartida y Noche Cultural -----	74
Recetas:	
Vigorón y Fresco de Zanahoria -----	75
Panuchos -----	76
Tlantonile -----	78
Gira de Campo, Tisey-La Estanzuela, La Garnacha -----	80
Evaluación del Intercambio -----	82

INTRODUCCIÓN

El Intercambio es un evento que se realiza anualmente, y el lugar donde se lleva a cabo se rota entre las regiones afiliadas con la Red, en México, Nicaragua y EEUU. En esta ocasión la sede del evento fue Nicaragua, las Organizaciones anfitrionas fueron: CII-ASDENIC, UCA-San Ramón y PRODECOOP.

El primer día dio inicio con las palabras de bienvenida por parte de Suraya Arslan, representante de CAN, mencionó la importancia de este evento, que permite la colaboración, el intercambio intercultural, promueve la agroecología y la seguridad alimentaria.

Los participantes compartieron sus opiniones respecto al concepto de agroecología, es el uso de nuevas técnicas para producir

de forma saludable y minimizar los efectos del Cambio Climático; aprovechar los recursos disponibles, respetando la naturaleza y fomentando la recuperación de tradiciones dándoles valor.

La agroecología aporta un amplio valor, hacia las personas, la economía y el medio ambiente. En la actualidad CAN tiene cuatro proyectos de investigación acción participativa, la cual consiste en un proceso donde se recolectan datos, reflexionan, comparten resultados y los llevan a las acción.

La Investigación Acción Participativa, es una metodología basada en las relaciones a largo plazo, este es el proceso es el que utiliza CAN (Community Agroecology Network) en todos sus proyectos.

CAN: Fue fundada en el año 2001, por 6 investigadores en la Universidad de Santa Cruz, estos investigadores trabajaban con comunidades cafetaleras y hablaban sobre las crisis que vivimos actualmente en muchos países, sobre el hambre, el problema de la migración de los jóvenes, entre otros.

Y no querían que estos conocimientos quedaran guardados, sino que comenzaron a compartir y planificar, acciones en conjunto. CAN promueve: La Seguridad, Soberanía Alimentaria y Nutricional (SSAN), Equidad de Género y Justicia Social.



En la actualidad CAN tiene 6 proyectos:

- Seguridad, Soberanía Alimentaria y Nutricional en Las Segovias.
- Red de Jóvenes (RIAC), de la cual forman parte todos los participantes del Intercambio.
- Construyendo Economías Locales con jóvenes y mujeres.
- Comunidad de aprendizaje para la construcción de la SSAN.
- Cultivando Justicia, monitoreo y evaluación de jardines en áreas urbanas.
- Agro Eco.

Agro Eco es un programa de CAN, que surge como resultado de las primeras investigaciones, es un medio alternativo de comercializar el café, poniendo en práctica los principios de transparencia, la participación de todos(as) y la agroecología.

Como en los otros procesos de CAN, también surge esta Red de Jóvenes en 2010, ya que vieron que para lograr resultados a largo plazo se debía involucrar a los jóvenes y a las mujeres.

Así fue como decidieron crear RIAC- Joven Red Internacional de Agroecología Comunitaria Joven.

El año pasado la red alcanzó a más de 9000 personas, con los proyectos que ejecutan las organizaciones que la conforman, tales como: diversificación, almacenamiento y reciclaje de agua, mejoramiento de suelos, entre otros. Se ha publicado un currículo abierto en el cual se comparte las experiencias de jóvenes en Latinoamérica, que se encuentran tomando papeles de liderazgo en sus comunidades.

ORGANIZACIONES QUE PARTICIPARON EN EL INTERCAMBIO

CII-ASDENIC

Es un equipo intercultural, multidisciplinario, con habilidades, nuevas ideas emprendedoras, y un sistema de producción integral.

Aportamos conocimientos de emprendimiento, métodos de siembra tradicionales, involucrando a otras organizaciones; recetas de alimentación balanceada para niños y adultos; aplicamos una metodología de Factoría de Conocimiento, procesamiento de alimentos; y la comercialización de abonos orgánicos y productos foliares.

Aportamos con nuestra vinculación universitaria y mediante pasantías.

Aprovechamos los conocimientos científicos de las universidades en la red y de CAN.

Nos apropiamos de técnicas de producción aplicadas por las otras organizaciones de la red como las eco-tecnologías y de recetas alimenticias que hay en los otros países y que podemos compartir con nuestras comunidades. Beneficiamos la red con conocimientos aplicados en campo, generando capacidades tanto en el equipo como en las comunidades.



UCA San Ramón

Documentamos lo que realizamos en forma de videos y manuales. Involucramos a más jóvenes en el cambio agroecológico. Aprovechamos la gestión de proyectos, la incidencia ámbito de la comunidad, municipio, y a nivel internacional de la Red, y las pasantías nacionales e internacionales.

Beneficiamos la Red de manera sólida, transparente, y comprometida con transmitir una diversidad de conocimientos, experiencias y

prácticas.

Podemos hacer transformación social garantizando que exista: mayor justicia, humanismo, colaboración, relaciones comerciales justas y transparentes.

PRODECOOP

Todo el equipo participa en cada encuentro, intercambio o acción desarrollada con la red compartiendo ideas, conocimientos y experiencias. Llevamos a la práctica los conocimientos adquiridos

en los intercambios.

Respetamos a las idiosincrasias de la gente con que trabajamos o interactuamos.

Aprovechamos el trabajo en equipo, las parcelas experimentales y transversalización de la SSAN. Gracias a la red se ha desarrollado el enfoque agroecológico. Podemos llegar a ser una Red sin fronteras, sólida, consolidada, reconocida, fortalecida, con programas líder de SSAN, agroecológica desarrollo social y ambiental conjuntos.

Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo (UIMQRoo)

Aportamos con el conocimiento del modelo universitario de interculturalidad con proyectos productivos en comunidades. Creamos conocimiento y trabajo

holístico. Aportamos con el surgimiento de ideas/proyectos innovadores, como complemento a la visión y misión de la red.

Podemos llegar a impulsar el cambio en los sistemas de producción existentes, hacia sistemas que respetan la sincronización del ámbito social y ambiental.

Vinculación y Desarrollo Agroecológico en Café AC (VIDA AC)

Somos una organización solidaria con los actores del sector rural que trabajamos para el fortalecimiento de la conciencia crítica que garantice la reproducción social para construir una sociedad más justa.

En VIDA AC acompañamos a 1000 familias en el Estado de Veracruz, trabajamos con el enfo-

que de agroecología, soberanía alimentaria, equidad de género y buen vivir. Actualmente en diversos proyectos se busca dar oportunidad a las familias para que desarrollen sus capacidades individuales y colectivas a través de la creación de espacios de reflexión que permitan la convi-

vencia, creación e innovación de nuevas estrategias entre hombres y mujeres en equidad para lograr un buen vivir.

También participaron en el Intercambio jóvenes de FOCAN, Mesa Verde y La Universidad de Santa Clara



EXPECTATIVAS

Los participantes se reunieron en diferentes grupos conformados por miembros de las diferentes organizaciones y compartieron sus expectativas sobre el Intercambio.

Grupo 1: Compartir sobre el manejo del agua, mejorar sus conocimientos sobre el idioma, aprovechar el espacio para el intercambio de experiencias y fortalecer la red.

Grupo 2: Aprender procesos culturales, conocer y rescatar la cultura agroecológica; conocer los proyectos de la Red; cómo contrarrestar el Cambio Climático, las migraciones y conocer más sobre el funcionamiento de las cooperativas.

Grupo 3: Compartir las diferentes culturas, aprender a hacer redes; aprender y compartir diferentes

enfoques, conocer el funcionamiento de otras universidades, cómo implementar la agroecología. Aprender más sobre el tema de Emprendimiento Social, generar vínculos y alianzas.

Grupo 4: Consideran que estos son espacios donde se puede aprender mucho y plantear nuevas metas. Sus expectativas son: Ampliar la Red, conocer nuevas culturas, la sostenibilidad de la red; compartir como seres humanos que somos ya que todos estamos hablando un mismo idioma en los temas de agroecología.

Grupo 5: Ver el avance desde el intercambio anterior, intercambiar culturas, garantizar la sostenibilidad de la Red y crear amistades nuevas.

SOSTENIBILIDAD DE LA RED

PRESENTACIÓN DE MSC. RAÚL DÍAZ, DIRECTOR DE CII-ASDENIC

En la RIAC hay más recursos de los que nos imaginamos, pero debemos pensar en cómo hacer que estos materiales estén en movimiento constante, este intercambio nos llena de energía para ir a realizar prácticas concretas en la comunidad. En el transcurso de su presentación dio algunas preguntas que los participantes debían contestar en equipo:

1- ¿Qué recursos tiene la red?, ¿Qué sostenibilidad buscamos?

Sobre esta pregunta los participantes planteaban la necesidad de que la red genere sus propios recursos para realizar en intercambio, pero también se habló de nos solo buscar una

sostenibilidad económica sino también social y ambiental.

Raúl Díaz, hizo énfasis en que hay muchas cosas que están funcionando y se debe buscar la manera de hacer que sigan funcionando, más allá de los recursos económicos, hablamos que la sostenibilidad tiene que ser social, por estar conformado por un grupo de jóvenes, pero el grupo es aún mayor por el impacto que genera, debemos involucrar a más jóvenes al trabajo de la red.

Se necesita que la sostenibilidad gire en torno a los tres pilares, cuando estos tres ejes se están moviendo de forma positiva, podemos decir que hay sostenibilidad. Si hablamos de Sostenibilidad debemos tomar en cuenta los Objetivos de Desarrollo

Sostenible, que abarcan el período 2015 al 2030, se crearon debido a que los Objetivos de Desarrollo del Milenio, fueron un fracaso. De aquí surge la siguiente pregunta:

2- ¿Cuál es el aporte de la RIAC para alcanzar los objetivos de desarrollo sostenible 2015?

El principal valor de la red descansa sobre sus recursos humanos, por ejemplo: En CII-ASDENIC hay muchos jóvenes involucrados, en Prodecoop hay 3,300 productores. Si ponemos este recurso en valor lo económico viene por sí solo.





3- ¿Es posible hablar de la sostenibilidad de la red a partir de garantizar la SSAN como factor esencial del bienestar comunitario?

4- ¿Qué buscamos sostenibilidad a nuestras iniciativas de la comunidad o a la red?

Desde nuestro punto de vista la red es un recurso para que nuestras iniciativas sean sostenibles. De aquí surge otra pregunta:

5- ¿Qué tipo de alianzas podemos establecer para garantizar la SSAN en un contexto complejo, signado por el cambio climático, formas de producir tradicionales extensivas y el uso irracional de agroquímicos?

VISITAS DE CAMPO

COOPERATIVA DANILO GONZÁLES

En UCA San Ramón son 18 cooperativas afiliadas, implementan una política de género y juventud, durante años se capacitó a mujeres y hombres en diferentes temáticas, para promover la integración familiar. Luego de años de capacitación se vio la necesidad de que obtuvieran ingresos y así fue como en el año 2000 se organizó un programa de turismo rural, que fue el primer paso para llevar a cabo otras iniciativas, actualmente hay siete funcionando.

Miembros de la cooperativa, dieron la bienvenida y hablaron un poco acerca de la misma, la cual fue fundada en honor a un joven guerrillero llamado Danilo González, actualmente cuenta con 69 socios, de las cuales 17 son

jóvenes nuevos.

La cooperativa se organizó en los años 80, a través de la Reforma Agraria lograron que se le otorgara el terreno, de esta manera recibieron la tierra que por generaciones habían trabajado sus antepasados, la cooperativa fue fundada por 12 personas.

El terreno que poseen es de unas 230 manzanas (aproximadamente 400 hectáreas), tienen un área de bosque, 120 mz de café, una parte colectiva de 150 mz dedicada al cultivo de granos básicos. La cooperativa tiene muchos años en los que se ha destacado el trabajo de las mujeres y jóvenes en actividades como: desempeñando cargos en la cooperativa, trabajando en el área de turismo, como voluntarios



de salud, entre otros.

Cultivan café poniendo en práctica la agroecología, mediante la elaboración de caldos minerales para foliar el café, el cual se produce bajo sombra y hacen uso de la materia orgánica como abono.

Esto ha rendido frutos ya que su café está certificado, una de las principales problemáticas que enfrentan es que sus cultivos están siendo atacados por la Broca del Café y uno de sus mayores logros, es que los jóvenes se han involucrado en las diferentes

actividades que realizan.

El café que producen los venden a AgroEco, de esta manera todos los socios son beneficiados con el comercio justo. El café es un rubro que les trae muchos beneficios, aunque actualmente como en otras comunidades del país, están en un proceso de renovación, ya que fueron afectados por la roya.

Debido a una primera crisis que tuvieron con el café decidieron implementar una alternativa económica de turismo rural comunitario que prevalece en la actualidad, su proyecto de

Turismo Rural Comunitario está afiliado a UCA-San Ramón como una manera de diversificar las actividades y los ingresos de las familias.

Implementar el Turismo rural no fue fácil, ya que al principio no reunían las condiciones necesarias para albergar a los turistas, pero si contaban con los atractivos: las aves, orquídeas, entre otros; y con el tiempo fueron capacitándose para mejorar los servicios que brindan.

En la actualidad se dan a conocer mediante: brochours, un sitio web y redes sociales; con la ayuda de algunos voluntarios que toman fotos y vídeos para darles publicidad. Ya que tienen una política de voluntariados, jóvenes llegan de diferentes países y se involucran en el área que sea de

su interés, dejando su aporte a la comunidad.

Forman parte de la Red de Turismo Rural en Nicaragua. En la comunidad se prestan servicios de alojamiento y alimentación por un costo de \$2.00, los grupos aportan una pequeña cantidad por escuchar una charla que se le imparte. De las ganancias o ingresos obtenidos dan un 20% a la UCA, un 10% destinado a los proyectos y un 10% de fondos que podrán retirar cuando sea necesario.

Gracias a su gestión han construido una nueva escuela, tienen acceso a agua potable y energía eléctrica, comentan que en la comunidad se ha erradicado el trabajo infantil. Uno de los grandes avances que ha habido es el empoderamiento

de las mujeres, que han perdido el temor a involucrarse en estas actividades y a expresarse, en esta cooperativa hay mucha integración de las mujeres. El año pasado se realizó un intercambio en el cual miembros de VIDA AC, de México, visitaron la comunidad y les brindaron una capacitación de Herbolaria. Los participantes de VIDA AC, conocieron la experiencia de la cooperativa en el tema de Turismo Rural, ya que desean implementar esta práctica en sus comunidades en el futuro.

Preguntas y respuestas

- ¿Cómo es que juntos gestionan este proyecto, cómo es que negocian con los voluntarios? En internet hay un perfil que se explica todos los programas a los que pueden acceder, el

voluntario se involucra en el tema que sea de su interés. Es un doble aprendizaje, ya que obtienen los resultados de su investigación y la parte intercultural, creando empatía con la gente de las comunidades, sensibilización y conciencia social. Por ejemplo el sábado anterior al intercambio recibieron un grupo de 30 voluntarios que crean sus microproyectos.

Se realizó un recorrido por la comunidad, guiado por un miembro de la cooperativa que comentaba lo siguiente:

La nueva escuela se construyó en dos etapas, con ayuda del Gobierno de España en el 2011, desde esa fecha los niños ya no son interrumpidos en sus clases, ya que anteriormente las aulas eran utilizadas por la cooperativa para

sus reuniones y muchas veces tenían que interrumpir las clases de los niños.

En el año 2010 gestionaron la energía eléctrica, actualmente hay 75 familias beneficiadas, otro proyecto fue la reconstrucción del camino hace tres años, el proyecto tuvo un costo de 1 millón y medio de córdobas, ha contribuido a mejorar el acceso a

la comunidad.

También se llevó a cabo la construcción de 272 casas con la gestión de UCA San Ramón, los beneficiados con este proyecto solo debían pagar una pequeña parte del costo de la vivienda, un total de \$200. El propósito de este proyecto fue descongestionar algunas casas donde vivían 4 familias en una vivienda y se





benefició con plan techo a 65 familias.

Otro proyecto que se ejecutó en la comunidad fue el de reconstrucción de un sistema de agua potable, actualmente hay más de 500 puestos de agua instalados. El año pasado construyeron el comedor comunitario, ganaron una beca de 3,000 córdobas para realizar un proyecto de reciclaje, han construido un pequeño parque para los niños con llantas recicladas, evitando

la contaminación al medio ambiente.

Establecieron un vivero de café, tienen 120 manzanas de este rubro, pero en 2012 la roya destruyó el 80% de las plantaciones de café, variedad caturra, debido a que ellos implementan la agroecología no podían aplicar químicos, esto les ocasionó muchas pérdidas.

Es por eso que están haciendo un vivero de café para luego trasplantar las plantas al terreno

definitivo. Cada persona tiene 1.75 mz de café asignadas, con el objetivo de cubrir cada uno de los gastos de la cooperativa, si alguien fallece en la cooperativa se le ayuda con los gastos funerarios. En la comunidad cultivan maíz y frijol solo para autoconsumo, se les asignan 5 manzanas con este fin a cada uno de los miembros.

Los fondos que se obtienen del turismo se utilizan para reinvertir en los mismos proyectos como: limpieza de senderos, reconstrucción del rancho, entre otros. En la escuela los niños, padres y maestros han realizado un huerto en el que sembraron: lechuga, cebolla, repollo, etc., ellos mismos son los responsables de dar mantenimiento al huerto. Tienen un biodigestor para

producir biogás a base de las aguas mieles del café, que anteriormente contaminaban las fuentes de agua, este sistema requiere de mantenimiento constante, antes era utilizado para producir gas. Sin embargo como la producción de café bajo a causa de la roya en la actualidad se encuentra inactivo. Antes del 2012 su producción era de 3,000 quintales de café, ahora apenas alcanza los 400qq.

Uno de los principales atractivos turísticos que posee la cooperativa es la mina La Reyna, existen otras minas en otras comunidades: La Pita y Leonesa. Es una mina que se encuentra inactiva y que está siendo aprovechada turísticamente, el recorrido que realizan los turistas tiene una misma entrada y



salida, tiene una duración de una hora, en él se pueden observar cangrejos y murciélagos.

Se considera que hay alrededor de 4Km de túneles, la gente que trabajó en esta mina no tenían las condiciones necesarias de Seguridad Laboral, por lo que la mayoría morían de tuberculosis o accidentados en los rieles. Un personaje famoso que trabajo en esta mina fue el fundador del FSLN, Carlos Fonseca Amador, su padre también trabajó ahí mismo como barrenador.

Esta cueva también tiene su propia leyenda, la cual dice que dentro de la cueva hay una inmensa serpiente, hace 20 años fue una historia muy popular en los medios de comunicación. Los pobladores de la comunidad posiblemente inventaron esta historia para evitar que regresaran las compañías mineras a trabajar en la comunidad, lo que dio buenos resultados porque desde 1956 no se explota la mina de oro. dar mantenimiento al huerto. de una hora, se pueden observar cangrejos y murciélagos.

COOPERATIVA RAMÓN GARCÍA

Algunos miembros de la cooperativa dieron la bienvenida y hablaron acerca de la misma:

La cooperativa la conforman 22

socios, fue constituida en año 1992, mediante la Reforma agraria el terreno les fue entregado a los campesinos, cuando Violeta Barrios de Chamorro obtiene el poder, los antiguos dueños los quisieron desalojar, tuvieron una persecución judicial y por grupos armados. En aquella época hubo un acuerdo de desmovilización en el cual debían destruir las armas, pero esto solo ocasionó que

las cooperativas quedaran más vulnerables.

Ellos enfrentaron esta situación por la vía legal y por las armas, las mujeres de esta cooperativa se caracterizaron por su valor y heroísmo, según nos contaba. Un día llegó un hombre intentado apoderarse de 600mz y se vieron obligados a recurrir a la violencia, para que esto les permitiera continuar con el proceso judicial.

La historia les enseñó a luchar y



fueron enfrentando muchos problemas, cuando por fin lograron legalizar sus tierras, tuvieron que resolver otros problemas: la falta acceso a agua potable, energía eléctrica y educación. El alcalde de San Ramón les dijo que presentaran un proyecto, los jóvenes y mujeres se pusieron a la cabeza del mismo y lograron que se construyera la escuela.

También tuvieron que mejorar el estado de los caminos, a lo largo de todo este tiempo enfrentaron muchas dificultades, pero también son muchos los logros que han obtenido como: la construcción de un puente, realizan actividades productivas (cultivo de granos básicos y hortalizas) y las mujeres ofrecen servicio de alimentación.

Los jóvenes han unido esfuerzos

para trabajar la seguridad y soberanía alimentaria, tienen cerdos, gallinas, frutales y elaboran pan. Antiguamente había muy pocos árboles, ya que era un área dedicada a la ganadería y ellos han ido reforestando.

Tienen un pequeño banco de semillas, la cual se vende a precios favorables en épocas de escasez. Esta iniciativa comenzó con el apoyo de CAN y UCA San Ramón en 2013, iniciaron con 2 quintales y en la actualidad tienen 20 qq. Su prioridad es atender a los socios, en el caso de los que no son socios lo compran a dos por uno, es decir que compran uno y cuando sacan su cosecha devuelven 2 quintales.

Tratan de producir agroecológicamente, solo en casos en los



que es muy necesario recurren a químicos. Consideran que el reto es crear conciencia en los socios, ya que tienen las herramientas porque han recibido muchas capacitaciones.

Estos productores consideran que la lucha no fue en vano, ya que son muchos los beneficios que han obtenido y les inculcan este amor por los recursos naturales a los niños que lo ponen en práctica, lo cual se pudo ver en su pequeño huerto escolar, el cual crearon hace 3 años.

En el huerto solo utilizan abono

orgánico y lo que cosechan es utilizado para balancear la alimentación de los niños, y los estudiantes, ellos se involucran en el mantenimiento del mismo.

En la misma escuela se encuentra la cisterna que trabajaron en conjunto las organizaciones de la red:

VIDA.AC, UCA San Ramón y CII-ASDENIC. Antes no podían regar las plantas, este problema se ha resuelto gracias a la cisterna, la primera que se ha construido en el departamento de Matagalpa y esta obra es el fruto del esfuerzo hecho por la red.

Todos trabajaron muy duro para elaborarla, el costo de los materiales es de 14,000 córdobas y tiene la capacidad de almacenar 8,000 litros de agua y tiene un grosor de 5cm, es un material muy resistente que no se filtra.



COOPERATIVA DANILO GÓZALES, CAFETERÍA

Esta es una iniciativa de 43 mujeres organizadas en 2 cooperativas, iniciaron gracias unos cursos que recibieron de parte de UCA San Ramón, realizaron algunas encuestas para saber si el negocio era rentable, elaboraron su plan de negocios, estuvieron 3 años gestionando el financiamiento.

De esta manera lograron obtener

algunos fondos con el apoyo de la UCA, lo que les permitió construir el local, comprar equipos ya que algunos tienen un costo aproximado de 5,000 córdobas y ella sola no habrían podido comprarlos.

Una vez que ya habían logrado comprar los equipos les hacía falta los insumos, todo este proceso ha sido una lucha para ellas, finalmente en enero del año 2016 abrieron las puertas de la cafetería, al principio faltaban algunas condiciones como el aire acondicionado, pero luego las fueron mejorando.

UCA San Ramón tiene un fondo rotativo que es un fondo que CAN les brinda, se les entrega un crédito sin intereses, el cual utilizaron para la compra de un molino

para hacer café. Este proceso no ha sido fácil, por eso motivan a otras mujeres para que sean decididas al momento de emprender algo nuevo, ya que deben sacrificar gran parte de su tiempo.

Aún tienen algunas dificultades, su empresa no ha alcanzado la sostenibilidad, ya que tienen muchos gastos como: el costo de energía, pago de impuestos. Pero tienen muchas posibilidades de ser sostenibles en un futuro, debido a que la cafetería es muy frecuentada.

Aportan beneficios a las familias de las comunidades, ya que compran las materias primas a productores a precios favorables, en la cafetería venden el Café Yasika, que lo produce una cooperativa de mujeres. Es por eso

que su lema es de "De la producción a la taza".





BENEFICIO SECO PRODECOOP RL.

Agrupación de 38 cooperativas de base, aglutina 6,000 hectáreas de café y a aproximadamente 2,300 productores, distribuidos en 10 municipios y 100 comunidades rurales, ubicadas en el corredor seco de Nicaragua. El beneficio está ubicado a 40 Km. de las oficinas centrales en Estelí.

La capacidad de toda la planta es de 100,000 quintales oro, el área total que tiene el beneficio

es de 46 mz. El café pasa por una serie de procedimientos desde su selección hasta que es empacado y exportado. Se escoge el café que es de primera, segunda y tercera calidad.

El café que proviene de las cooperativas se separa por origen, el que no reúne los requisitos se descarta. Los meses de Diciembre a Enero son destinados para el secado del café, lo hacen de forma natural extendiéndolo en el suelo, de cemento en el caso del

café orgánico y natural para el convencional.

Luego pasa a bodega, tienen una capacidad de almacenamiento de 30,000 quintales, existe una bodega para el café orgánico, otra para el convencional y otra para el café en transición, la temperatura en estas bodegas es de 6 grados Celsius.

Luego pasa por un proceso de trillado, que consiste en una limpieza para quitar la maleza y una maquinaria le quita la cascarilla y se clasifica de acuerdo a su peso, tamaño y color. Posteriormente el café pasa por el proceso de trazabilidad, en el cual se le asigna un color, blanco para el convencional y verde para el orgánico. Tienen un laboratorio de control de calidad, donde se realizan muestras constantemente

en cada una de sus etapas.

Se envía una muestra al cliente para que dé su aprobación, si está bien se pasa al área de empaque y despacho, se verifica que no tenga olores extraños o humedad, para garantizar que el cliente tenga un producto de calidad.

Con el tiempo han ido evolucionando, rediseñaron 2 líneas de proceso, y han tenido buenos resultados ya que han ahorrado y obtenido mejores rendimientos. En temporadas de cosecha dan empleo temporalmente a unas 250 personas.

El año pasado el lugar de donde se importó más café fue de Europa con un 48% e iniciaron a exportar café al mercado de Oceanía, ya que su estrategia es



buscar nuevos nichos de mercado.

Sin embargo no todo ha sido fácil, al inicio tenían algunas dificultades como alquilar los servicios de otro beneficio. Se organizaron en el año 1993, desde este año a 1998, tuvieron que alquilar un local en Ocotil y al trasladar el producto había muchas pérdidas.

En un lapso de 10 años han hecho 3 rediseños, logrando reducir el tiempo de producción a 6 horas. Posteriormente se visitó el área

de Laboratorio, Fátima López que tiene 16 años de trabajar en Prodecoop comentaba lo siguiente: El objetivo de esta área es realizar un monitoreo constante de la calidad del producto desde que entra hasta que sale de las instalaciones. Entre las imperfecciones más frecuentes que tiene el café están: afectaciones por broca (si tiene 3 orificios hacia arriba se considera que el daño es severo), café inmaduro o incompletos. Toman 30 muestras en una hora y se deja reposar 12 horas para

que los gases se homogenicen. La muestra es de 350 gramos, en el contrato que hacen con sus clientes se especifica la cantidad de defectos que está permitido que tenga, si no reúne los requisitos se pasa a reproceso hasta que quede una muestra con defectos menor que 8.

Existen algunos defectos que no los puede detectar la máquina, entonces recurren a mujeres que lo seleccionan de forma manual, debido a que cualquier defecto puede causar daños a la taza. Recientemente han comenzado a trabajar en un nuevo rubro que es el de la miel de abejas, desde hace unos 4 o 5 años, ya que sus clientes se lo solicitaron, por el momento no ha sido posible exportarla. La miel la provee una empresa del Júcaro Nueva

Segovia, que la produce con abejas africanizadas.

En Prodecoop dan asistencia a los productores desde que se está plantando el café, promoviendo las Buenas Prácticas como el uso de insumos orgánicos: MM, boca-chi y Beauveria bassiana.

Tienen un laboratorio artesanal en el cual reproducen Beauveria bassiana, para producir un café de calidad, 80 de los socios de Prodecoop solicitan aproximadamente 500 dosis. Lo que venden es una bolsa que contiene 200 gramos de arroz entero y 50cc de agua, lo esterilizan por 2 horas en una olla, cuando está frío inoculan el hongo por inyección.

La bolsa se utiliza en $\frac{1}{2}$ mz con 6 bombadas, el costo de la bolsa es de 90 córdobas. Con refrigera-



ción puede durar 15 días, a temperatura ambiente en un clima fresco dura de 7 a 10 días. El área donde se almacena está totalmente esterilizada a 25°C, hacen 2 producciones al año de 500 bolsas, ya que lo recomendable es que se aplique dos veces al año.

FINCA DE CULTIVO DE FRESAS, COMUNIDAD BUENA VISTA

El joven Dinamizador de CII-ASDENIC Maynor Alvarado Jiménez y su familia cultivan fresas, tuestan su propio café, tienen cultivo de papa y frutales. Su padre inició en el cultivo de las fresas experimentando y vio que le podía

dar buenos resultados. Iniciaron el año pasado, aunque de una manera algo rústica, luego vio que si quería producir durante todo el año debía instalar un sistema de riego, y así lo hizo, instaló un sistema de riego por goteo.

Las fresas son una planta que requiere muchos cuidados y de-





dicación. No se le puede aplicar muchos químicos porque si se le aplica en grandes cantidades no produce frutos, por lo tanto ellos mismos le quitan las malezas con sus manos, para el control de plagas hacen una mezcla de 20 lt de agua con una bolsa de cal, también les aplican una mezcla de ajo con chile con una bomba. Invertió 35,000 córdobas en su plantación, planea sacar su producción en tres períodos y considera que en tres meses puede recuperar su inversión, también

venden las plantas pequeñas, una sola planta puede producir $\frac{1}{2}$ lb de fresas.

La fresa es una planta que se reproduce con facilidad, pero requiere mucha agua, si perciben que no tiene buen sabor le aplican una mezcla de cal y melaza. Debido a que la fresa no es un cultivo propio de Nicaragua no es muy frecuente ver personas que se dediquen a cultivarla, pero en esta comunidad que tiene un clima muy fresco se adapta con

más facilidad.

Esta familia tiene un gran respeto y amor por la naturaleza, por lo cual prefieren trabajar con la agricultura orgánica, en el área de las fresas también hay frutales que en ocasiones también venden, un balde de naranjas tiene un costo de 50 córdobas. Tienen una tostadora de café que mandaron a hacer a Ocotol, de esta manera dan valor agregado al café que se cosecha.

También tienen 600 plantas de Marango una planta con muchas propiedades medicinales, que van a trasplantar. No cabe duda que son una familia muy emprendedora y ejemplar.





VISITA A CADA, COOPERATIVA MULTIFUNCIONAL EL PROGRESO

Uno de los proyectos que han venido impulsando son los CADAS, Centros de Acopio para Recolectar Semillas, actualmente tienen 7 experiencias de cooperativas. La cooperativa Multifuncional el Progreso, inició en el año 1994 con 36 socios.

Anteriormente solo se dedicaban al cultivo del café, cada socio de la cooperativa aportaba un

balde de café de su cosecha, de esta manera consiguieron tener más fondos para la cooperativa, así lograron ampliar sus productos y uno de los socios donó el terreno.

Iniciaron con la cantidad de 65,000 córdobas y en la actualidad trabajan con un fondo de 92,000 córdobas. Para llevar a cabo este negocio han contado con el apoyo de Prodecoop, esta empresa tiene un gran impacto para la cooperativa y las comunidades, ya que venden las semillas a precios accesibles pero de manera que les permita crecer.

Ellos hacen un análisis de cuanto acopian, hasta iniciar el nuevo ciclo, la venta está dirigida al público general. Tienen silos

de maíz y sorgo, 2 silos con capacidad de 30 quintales y 2 con capacidad de 18 quintales. Una parte de la semilla se almacena y la venden a los productores en épocas de escasez, su capital es de aproximadamente 41,000 córdobas, actualmente hay 19 socios trabajando con el CADA.





EXPERIENCIAS DE TRATAMIENTO DE AGUA, COOPERATIVA SAN ANTONIO

Corina Pérez Sánchez reutiliza el agua de lavar, la cual se almacena en un tanque de cemento, que la purifica y luego la utiliza para regar sus cultivos. Este tanque lo construyeron hace aproximadamente 2 años con la ayuda de Prodecoop.

El proceso de purificación del agua es muy rápido, esta agua solo la utiliza para regar las plan-

tas, ya que el agua potable es para el consumo humano, la comunidad se abastece de agua potable de una pila de captación.

Su vecino también tiene un tanque donde se almacena el agua de lluvia, a diferencia del anterior este no es de cemento, solamente la base. Alrededor está cubierto por una lámina de metal y hule. Esta agua la utilizan en un sistema de micro riego para los frutales.

Este segundo tanque es más ba-

rato que el anterior, tuvo un costo de 370 dólares y tiene mayor capacidad de almacenaje, tardaron 6 días en hacerlo. La base tiene un grosor de 20cm, tiene un diámetro de 3 metros y un metro de altura, alcanzan aproximadamente 7,000 litros de agua el equivalente a 50 barriles.

La cooperativa San Antonio es una de las 18 cooperativas, que está trabajando la Seguridad Alimentaria, son un total de 6 productores trabajando este tipo de iniciativa. También tienen huertos de patio, bancos de semillas y elaboran insumos orgánicos.



VISITA A CADA, DE LA COOPERATIVA SAN ANTONIO

Los productores de esta cooperativa se unieron para formar su CADA, el año pasado tuvieron algunas afectaciones por sequía, pero en este año 2016 han tenido un 100% de recuperación. Priorizan a los socios de la cooperativa, lo que sobra lo venden en los mercados y pulperías.

El capital que CAN entregó a la Cooperativa San Antonio, en la primera fase fue de 82,244 córdobas, han invertido 6,896 córdobas en café, en maíz 13,115; en frijol 10,500. En el año 2016 tienen 22,424.5 córdobas en ganancias y 37 beneficiarios en total.

Si entregan 1 quintal de préstamo reciben 1½ quintal de regreso, los intereses son flexibles para el

productor, tienen 18% de interés anual. Apoyan a los productores con insumos, para que los productores manejen su parcela de forma agroecológica.

Elaboran insumos agroecológicos por ejemplo el vigorizante que contiene: Aguardiente, 100ml de vinagre blanco, melaza, ½ onza de hongo en 1 litro de agua. Se aplica a la planta 8 días y se deja reposar 5 días. Se aplica de 150 a 100ml de la mezcla más 20lt de agua por bombada.

También elaboran el té de estiércol, consiste en 3 libras de estiércol fresco, 1lb de madero negro o leguminosa (guácimo o leucaena), 2lb de arena de roca y 1lt de melaza (si no tiene melaza se puede sustituir con canela o caña). La dosis es de 1lt del com-

puesto por 3lt de agua y se aplica 8 días, dejándolo reposar 15 días. También aplican el control etológico que les ayuda a monitorear la presencia de insectos. Las ganancias que obtiene las reinvierten por el momento, pero tienen la idea de crear un fondo fijo.

El CADA ha venido a ayudar a los productores que al principio en ocasiones tenían que ir a Somoto a comprar sus productos ahora pueden intercambiarlos, por ejemplo cambian pollo por jabón 3 lt de agua y se aplica 8 días, dejándolo reposar 15 días.

También aplican el control etológico que les ayuda a monitorear la presencia de insectos. Las ganancias las vuelven a reinvertir por el momento pero tienen la idea de crear un fondo fijo. El CADA ha

venido a ayudar a los productores que al principio en ocasiones tenían que ir a Somoto a comprar sus productos ahora pueden intercambiarlos, por ejemplo cambian pollo por jabón.





EXPERIENCIA DE TRABAJO DE CII-ASDENIC

FINCA MODELO

La Finca Modelo es un área demostrativa y experimental en la cual se cultiva aplicando prácticas agroecológicas como: método biointensivo, aplicación de insumos orgánicos, lombricultura, entre otras. Es un lugar muy visitado por estudiantes que desean conocer la manera en la cual se cultivan los

alimentos.

Los Dinamizadores de la Factoría del Conocimiento Rural tienen en la finca un espacio para experimentar con cultivos y técnicas, ellos reciben talleres mensuales, que luego comparten en sus comunidades.

EMPRESA DE JÓVENES PROANIC

Es una iniciativa de jóvenes de la carrera de Ingeniería Agroindustrial, que surge con el apoyo del

CII-ASDENIC: PROANIC es una empresa procesadora de alimentos, hace 2 años llegaron a las oficinas del CII-ASDENIC donde se le pidió que elaboraran una propuesta y un Plan de Negocios, así fue como pasaron a formar parte de la Factoría del Conocimiento. Experimentaron con diferentes productos hasta que decidieron elaborar los que realizan actualmente, los jóvenes han recibido una serie de capacitaciones para fortalecer sus conocimientos sobre todo en el ámbito empresarial.

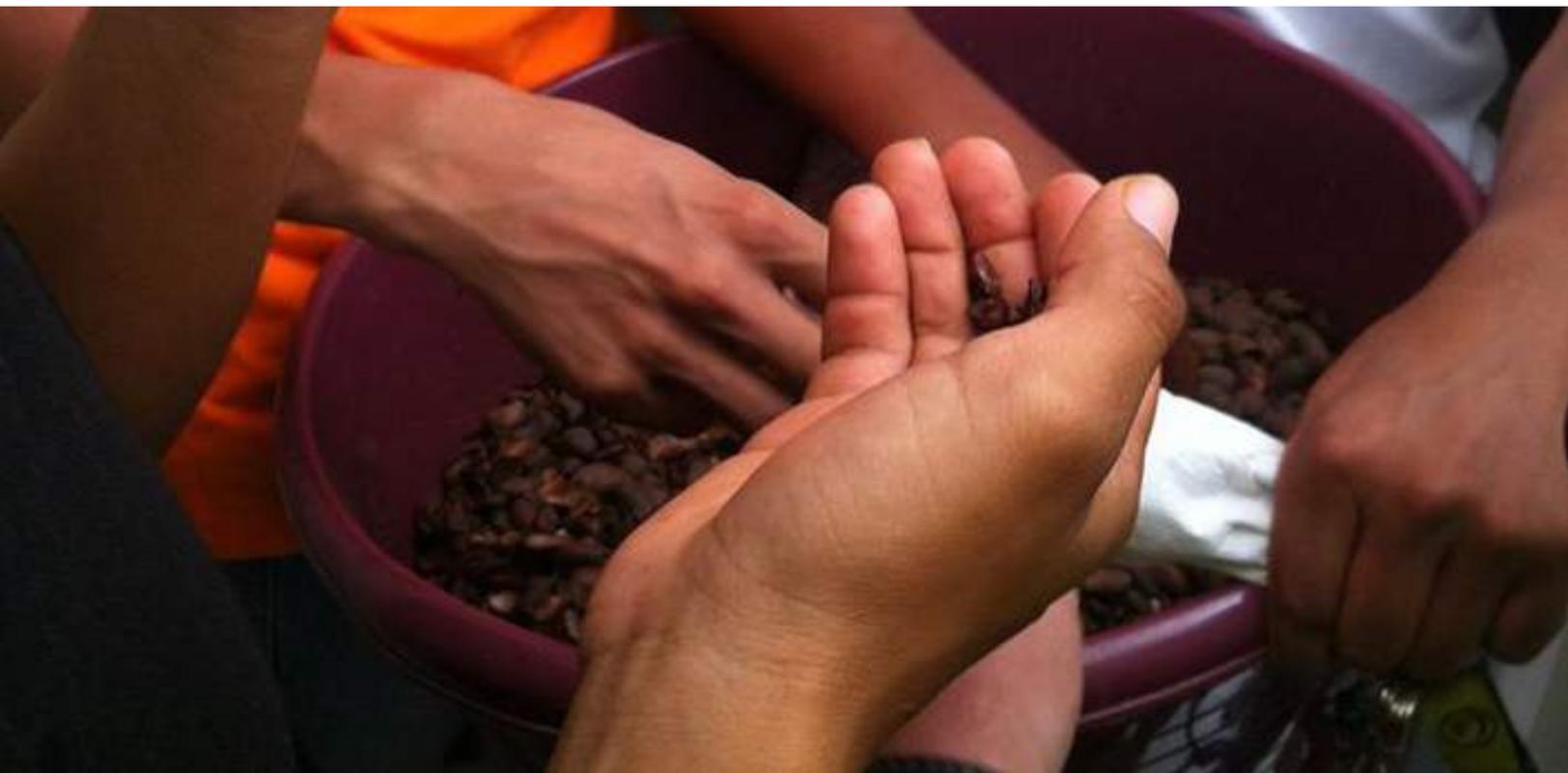
En la actualidad están produciendo licor de cacao orgánico, pinolillo y néctares de frutas. El cacao lo compran a una empresa de jóvenes del Atlántico Norte de Nicaragua, el proceso de fermentación tiene una duración

de 7 días.

El valor del licor de cacao es de 16 dólares debido a los costos de producción, ya que tardan 6 horas en trasladar el cacao desde la comunidad de procedencia, la semilla ya viene fermentada, la fermentan de 7 a 10 días en los lugares donde se cosecha.

También elaboran pinolillo que es una bebida típica y muy representativa de la cultura nicaragüense, elaboran néctares de frutas, con productos que cosechan de la finca. Las instalaciones donde realizan sus productos son nuevas, tienen aproximadamente 4 meses de existir, es por eso que aún no cuentan con un registro sanitario, pero ya pasaron un examen que les permite vender sus productos.

La Factoría del Conocimiento Rural les provee de las materias primas necesarias para elaborar sus productos, de esta manera se comercializa sin intermediarios y a un precio justo. Han tenido que hacer algunas mejoras en la infraestructura para garantizar la calidad de los productos; la idea es que así como ellos lograron hacer realidad esta iniciativa emprendedora, también surjan nuevas ideas de emprendimiento social.



CAPACITACIONES MUTUAS

Antes de dar inicio con los talleres se contó la historia Madeline, una joven que formó parte de los fundadores del intercambio. El intercambio tiene su origen en una sesión que tuvieron los coordinadores en el año 2008, ya que observaron que se debía involucrar a mujeres y jóvenes si se quería que esta labor se preservara, en el año 2010 tuvieron el siguiente intercambio en el que Madeline se encargó de la logística del evento y de coordinar talleres.

Promovieron el café de Nicaragua en Santa Cruz, lograron introducirlo en los comedores de la universidad y en supermercados. Desafortunadamente la joven Madeline falleció, por eso sus padres y hermana crearon la Fundación Madeline en su honor, en la cual su padre es el director

de la Junta Directiva, su madre es la Tesorera y su hermana la Secretaria.

Ellos crearon esta fundación para dar seguimiento a las metas que se había propuesto Madeline: promover la Justicia Social y el Empoderamiento de las Mujeres. CAN jugó un papel muy especial fortaleciendo su liderazgo, quien a su vez jugó un papel muy importante al plantar las primeras semillas del intercambio.



El Intercambio es una oportunidad para que nos reunamos todos los jóvenes interesados en la Justicia Social, compartir ideas y visitar comunidades, 6 años después se han formado los grandes pilares de los Proyectos de CAN, creando a un sistema agroalimentario más justo.

La memoria y el compromiso de Madeline estarán siempre con quienes tuvieron la oportunidad de conocerla. Será recordada por la manera cómo vivió por sus padres y amigos, ella ha inspirado a muchas personas a alcanzar sus metas, a pensar en grande y hacer del mundo un lugar mejor.

DINÁMICA DE LA TELARAÑA SOBRE SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

Se realizó la dinámica de la telaraña en la que un participante pasa un hilo a otro, el que lo recibe debía contestar la pregunta de: **¿Qué debe haber para que exista Seguridad y Soberanía Alimentaria?**, de esta manera los participantes dieron su opinión y fueron muchas las ideas que surgieron respecto al tema.

Se obtuvieron las siguientes respuestas:

Semillas Criollas, Alimentos Sanos, Agua, Organización Social, Unidad, Insumos, Huertos Familiares, Plantación sin Químicos, Empoderamiento de las Mujeres, Creatividad, Voluntad, Conciencia, Identidad

Cultural, Empoderamiento,
Agroecología, Sostenibilidad,
Pasión por el Trabajo, Promover
la SSAN, Equidad, Diversidad de
Cultivos, Trabajar con Energía
y Disponibilidad, Bancos de
Semilla, Emprendimiento,
Paciencia, Amor a la Tierra,

Comunicación, Comercio Justo,
Salud, Vinculación, Deseos de
Superación, Trabajo Colectivo,
Insistencia, Competitividad,
Sensibilización, Conocimiento e
Inserción en el Sistema.



TALLER SOBRE ABEJA, MELIPONA BEECHEII

Los jóvenes de la Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo, están realizando una investigación sobre una variedad de abejas nativa.

Las abejas tienen importancia ambiental, cultural, económica, medicinal y producen el polen que tiene algunas sustancias proteicas. La variedad que están estudiando es *Melipona Beecheii*, especie nativa de la península de Yucatán, existen 11 especies de abejas que se distribuyen en esta península.

Esta especie en particular se caracteriza por ser poco agresiva, tienen un aguijón atrofiado es decir que es muy diminuto. Su je-

rarquía y roles en la colmena son los siguientes: La Reyna es la más grande y redonda, se encarga de la reproducción; las obreras son más pequeñas se encargan de la construcción, limpieza y búsqueda del néctar. Los machos participan igual que las obreras en la recolección del néctar, a diferencia de otras especies donde se les llama zánganos porque solo se ocupan de la reproducción.

Ellos han creado una estructura para la crianza de las abejas en forma de pirámide, arriba tiene una caja que contiene las abejas y en la parte superior tiene un techo para protegerlas de la lluvia. La estructura del nido, tiene una entrada que es un agujero de barro, los paneles de cría están compuestos por celdas de 0.9cm de alto por 0.5cm de ancho.

La miel que producen es alta en contenidos proteicos y aminoácidos, solo tienen una plaga, sus depredadores son lagartijas y pájaros, no presentan problemas de bacterias. La miel se extrae con jeringas, pueden tener un 25% de humedad.

Esta es una práctica ancestral, en los códices Mayas hay registros de como las cuidaban.

Un joven del grupo contó su experiencia: inició observando a sus padres al principio les tenía miedo, pero luego le gustó trabajar con abejas y hace 3 meses comenzó a trabajar con las Apis. La labor de estos pequeños insectos es de gran importancia porque sin ellas no existirían flores, ni frutos.



PRESENTACIÓN DE JÓVENES, SOBRE JARDINES URBANOS EN WATSONVILLE, CALIFORNIA

Son un grupo de jóvenes comprometidos y con esperanza, cada viernes se reúnen para aprender diferentes sobre diferentes temáticas, relacionadas con el sistema agroalimentario, ellos han visto los problemas que afectan a su comunidad como: inseguridad alimentaria y el estado de algunas viviendas, y se propusieron hacer un cambio para reducir los efectos de estas problemáticas,

Durante el verano han visitado las viviendas para recolectar datos, haciendo uso de metodologías como las encuestas o historias orales, para conocer el punto de vista de los pobladores. Realizaron un pequeño documental que

reúne estas historias, con la ayuda de los estudiantes de sociología visual que les enseñaron a usar los equipos audiovisuales.

Los ancianos de la comunidad narran la historia de cómo llegaron ahí, a través de un programa llamado los Braceros, que existió en Estados Unidos y empezó en 1942, era un trato bilateral entre Estados Unidos y México, que permitía a ciudadanos mexicanos trabajar como agricultores, debido a que los estadounidenses estaban en Europa combatiendo en la Segunda Guerra Mundial.

A cambio los agricultores mexicanos recibían un pago justo, alojamiento y alimentación, pero no tenían la oportunidad de hacerse ciudadanos. Este documental reúne historias que no se usual-

mente no se ven en las noticias. La idea de crear estos jardines surge al ver que las nuevas generaciones no sabían de dónde provienen los alimentos que consumen, es así como crean estos jardines, para educar a niños y jóvenes sobre el cultivo de vegetales orgánicos.

Mesa Verde tiene 8 diferentes jardines en Watsonville, los habitantes se ven beneficiados con el consumo de alimentos saludables. Estos jardines también son utilizados como áreas de estudio por los jóvenes, por lo cual son muy visitados por jóvenes y familias.

El tamaño aproximado de los bancos o cajas es de unos 3 metros, siembran: tomate, cilantro, calabazas, entre otros. También ellos se intercambian estos productos.

RECINTO UNIVERSITARIO DE JINOTEGA

Amy Lisseth Cruz estudiante de la carrera de Agroecología de UNAN- Jinotega, nos contó un poco acerca de la historia de su Universidad, la cual inició impartiendo las clases en lo que fue una prisión, a pesar de que no cuentan con el equipo e instalaciones suficientes, es una Universidad pública que surge para ayudar a jóvenes que no tenían recursos suficientes o tenían que viajar largas distancias para estudiar.

Recientemente introdujeron la carrera de Agroecología, en la universidad los jóvenes realizan una serie de actividades para proyectarse como: Marchas contra incendios forestales, ferias, ac-



tividades culturales y deportivas, crearon un huerto, actividades de reciclaje y reforestación; Elección de la chica UNAN Jinotega y Chica agroecología.

Los estudiantes tienen acceso a becas internas (alojamiento) y externas (400 córdobas), no pagan mensualidades como en otras universidades y tienen derecho a enfermería. La carrera de agroecología es muy importante, debido a que Jinotega es un departamento muy productivo,

tienen alianzas con productores y cooperativas para que los estudiantes puedan realizar sus prácticas.

Los estudiantes en cada semestre realizan una investigación, Emy está realizando una investigación del Ploriclorato de Sodio, una sustancia presente en los pañales desechables y toallas sanitarias, que se caracteriza por absorber agua.

Hizo una demostración el polvo de los pañales desechables se co-

locaba en una bolsa de frijol y se llenaba otra bolsa con la misma cantidad de frijoles, se les aplicaba agua a ambas, se puede ver como la bolsa que contenía el polvo filtraba menos el agua.

Esta sustancia se puede aplicar alrededor de la planta, para que absorba más líquido, el polvo no es tóxico y desprende el agua poco a poco en las raíces, y se mantiene presente por lo menos 10 días, un pañal desechable puede ser utilizado para dos plantas.

DINÁMICA EL BINGO, PARA CONOCERSE MEJOR

Se escogieron 10 participantes que debían llenar una hoja que contenía una serie de preguntas quien la llenara toda en menos tiempo ganaba, de esta manera

pasaron un momento de convivencia y diversión, para desestresarse y conocer algunos detalles sobre los gustos y pasatiempos de todos los participantes.

NOCHE CULTURAL

Los participantes del intercambio, como cada año, dieron a conocer sus destrezas y talentos, a través de bailes, cantos y un socio-drama. Lo que permitió conocer un poco sobre la cultura de cada país, pasar una noche de alegría y convivencia.



PONENCIA SOBRE CAMBIO CLIMÁTICO

El MSc. Eduardo López, Presidente

de ASDENIC, brindo una ponencia sobre el Cambio Climático y sus efectos, en la economía y la sociedad, mencionó lo siguiente: Vivimos en la sociedad del conocimiento y la información, hay mucho desarrollo tecnológico pero también nuestro planeta se está destruyendo debido al Cambio Climático. El Producto Interno Bruto (PIB) de Nicaragua, durante estos últimos 3 años, ha ido creciendo del 4 al 5%.

El considera que en la medición del PIB se debería tomar en cuenta el Cambio Climático, en el año 2000 dejamos de producir ½ millón de quintales de café, de 2 millones de quintales que produce el país, como consecuencia de los efectos de la roya.

Hoy en día las migraciones no son solo producto del desempleo, sino de la sequía, es por eso que en la actualidad se puede hablar de los Inmigrantes del Cambio Climático. Centroamérica tiene un corredor seco, que genera el 30% de la producción total, y que está dejando de producir producto del cambio Climático.

Los que están trabajando los temas de Seguridad y Soberanía Alimentaría están en el sector rural, que es el más afectado, lo que implica: menos producción y menos agua para consumo humano. El Cambio Climático lo genera la especie humana, debido al uso de plaguicidas, la contaminación de las aguas, la deforestación, entre otras causas.

Somos los culpables de esta situación, desde la cumbre del Río

en 1992, se han llevado a cabo una serie de Cumbres o Convenios para buscar alternativas a esta problemática, la última se realizó en París, el año pasado. Sin embargo estas cumbres no han servido de nada, ya que solo plantean objetivos.

En una comunidad le preguntó a un productor ¿Qué es el Cambio Climático?, él le respondió con un lenguaje sencillo: "qué lo ecológico se está dañando", y así es, el ecosistema está en crisis. El modelo productivo de América Latina ya colapsó.

Los modelos nuestros son extractivistas, es decir que solo extraemos, este modelo es un círculo vicioso, ya que se necesitan más químicos para producir. En nuestro país la economía estaba

creciendo porque los precios de las materias primas eran muy altos, siempre con el modelo extractivista.

Por ejemplo con el cultivo de algodón empezamos a tener un proceso excesivamente contaminante, la cantidad de químicos generados en León y Chinandega en 1950, se compara con la contaminación que produjo la Bomba Atómica.



El Panel Intergubernamental de Cambio Climático, dicen que su origen es antropométrico (causado por el ser humano), también que estamos entrando a una nueva era llamada antropoceno, pasamos el mioceno que es a partir del descubrimiento de la agricultura, y entrando a una nueva era en la cual el ser humano está destruyendo el planeta.

Los **Objetivos de Desarrollo Sostenible**, que se relacionan más con el Cambio Climático y la SSAN son:

- 1- Fin de la pobreza, en todas sus formas
- 2- Hambre cero, lograr la SSAN
- 3- Garantizar la Vida Sana y promover el Bienestar
- 6- Garantizar la disponibilidad de agua limpia y saneamiento, en el caso de Nicaragua el problema

del agua no es tanto de escasez sino de contaminación, el 60% del agua está contaminada.

12- Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles, es importante enviar nuestro mensaje para convencer a más personas y luchar contra la sociedad de consumo

13- Adoptar Medidas urgentes para adaptarnos al Cambio Climático.

15- Proteger y restablecer la vida en los ecosistemas terrestres.

Más del 50% de la población de Centroamérica vive en el campo, el corredor seco la une, cultivamos lo mismo y compartimos fuentes de agua. Por lo tanto cualquier respuesta al Cambio Climático la tenemos que dar como región.

El Cambio Climático pone en

evidencia los rezagos (un proyecto que no se completa en el tiempo acordado) del desarrollo humano que tenemos en la región, vulnerabilidades como: degradación ambiental, ausencia de ordenamiento territorial, dependencia del petróleo, manejo inadecuado del agua, debilidad de las naciones en la protección ambiental, ineficiencia energética y vulnerabilidad ante desastres naturales, algo que está muy vinculado al problema de la pobreza.

Algunos de los efectos del Cambio Climático son: Seguridad Alimentaria cada día más amenazada, menos productos agrícolas, degradación de los ecosistemas, entre otros. En Nicaragua a nivel de Centroamérica somos el país con menos producción, hay

productores que producen entre 2 y 4 qq de café.

Con la sequía de 2014 perdimos 1 millón de quintales de maíz, lo que significó un impacto enorme para la economía del país, producto de la falta de lluvia. En Nicaragua se practica una agricultura y ganadería extensiva, tenemos 245,000 fincas, de estas probablemente más del 80% se maneja de manera tradicional, ampliando la frontera agrícola.

Como consecuencia de esto el suelo se ha ido deteriorando, necesitamos realizar una agricultura intensiva con enfoque agroecológico. Estamos en un proceso de deforestación acelerado, tenemos sequía, la roya nos hizo perder una enorme cantidad de café.

A medida que el pequeño productor se ve afectado, la inseguridad alimentaria es mayor. Las medidas de adaptación son importantes, la inseguridad pone en riesgo la paz, ya que genera inestabilidad social y económica.

Cada día lo tenemos a la vista, el frijol en años anteriores ha llegado a costos exorbitantes, Nicaragua produce 4 millones y medios quintales de frijol, de estos exporta la mitad. La Seguridad y Soberanía Alimentaria es primordial para la paz, el hambre debe ser considerada como un asunto de seguridad mundial, porque genera inestabilidad, erradicar el hambre es una necesidad para garantizar un futuro para todos.

Podemos ver como el rol de la mujer está cambiando, porque

además de las labores domésticas tiene que trabajar en el huerto, en la parcela, porque el ingreso del hombre no es suficiente, significa que se convierte en un agente de cambio.

La agroecología es la respuesta a la problemática ambiental, los participantes de este intercambio deben tener: visión integral, desarrollar capacidades y habilidades, ser agentes de cambio y gestionar conocimiento. El conocimiento científico de quienes han estudiado y el conocimiento intuitivo de la práctica deben unirse. Los conocimientos ancestrales en un contexto moderno constituyen la concepción de la práctica agroecológica.

La desnutrición infantil tiene gran impacto, en la economía. Este

problema no se mide con todas sus dimensiones, si el pueblo está desnutrido, no va a crecer. Cuando un maestro está en la escuela frente a los niños debe comprender que muchas veces no asimilan bien los conocimientos porque no están bien alimentados.

La economía de Nicaragua tiene un crecimiento anual de 5%, pero para salir de la pobreza hay que crecer al 8%, toda nuestra economía gira entorno a la producción.

Comentarios:

- Se deben poner en práctica las leyes, Nicaragua es un país rico en leyes ambientales, pero estas no se cumplen en la mayoría de los casos, en su comunidad la fuente de agua estaba ubicada en una propiedad privada, y el dueño deforestó por lo tanto

ahora tienen problemas de escasez, esto ha obligado a las personas a migrar y el costo del agua incrementó.

- Analizando el tema del Cambio Climático vemos que tiene muchos efectos y el ser humano ha sido el causante, pero podemos hacerle frente, existen muchas eco tecnologías como los sistemas de captación de agua.

Eduardo López: La innovación la debemos poner a la orden del día, el problema es que mucha gente no lo quiere ver, pero el Cambio Climático puede causar nuestra destrucción, el ejército que le hace frente somos pocos, pero debemos tomar la iniciativa.

ACTIVIDADES QUE SE HAN REALIZADO

A continuación se presentan algunas actividades que han realizado las organizaciones de la red a partir del V intercambio.

UIMQRoo: Se incluyeron más estudiantes, ampliación de tianguis agroecológicos, difusión de los Intercambios de la Red de Jóvenes, nuevas alternativas de mercado, Diversificación en la producción de Tianguis, creación de un sistema de captación de agua con VIDA AC, proyectos agroecológicos con jóvenes y productores.

CAN: Proyecto Cultivando Justicia, para monitorear el impacto de los jardines de Watsonville y elaboración de talleres semanales con jóvenes de Mesa Verde sobre el sistema agroalimentario, colaboración con jóvenes para crear un documental del jardín river

park. Encuesta preliminar a jardines Mesa Verde, en 5 jardines. Iniciaron su investigación sobre los problemas de inseguridad alimentaria, violencia y viviendas que no reúnen las condiciones necesarias.

UCA- San Ramón: Intercambio con VIDA AC sobre café agroecológico, sobre herbolaría y en la elaboración de caldos minerales para café AgroEco, creación de la primera cisterna en el municipio de San Ramón-Matagalpa, resolución sobre el concepto de café agroecológico, fortalecimiento de los bancos de Semillas y monitoreos, inició el funcionamiento de la cafetería.

FOCAN: Formar conexión con la conferencia UCSC Diofers y CRFA, Cultivando comunidad a través

del Rechazo a la colonización, colonizar la dieta es delicioso, FOCAN crea taller en UCSC BIONFFRS: "Hierbas en Mano", Platicas con curanderos de OAXACA.

Universidad de Santa Clara: Trabajaron con Chris Bacon, usando sistemas informáticos geográficos para hacer mapas de recursos de agua, investigación sobre cultura de agua y cómo podemos mejorarla. Sirven café AgroEco en la cafetería para contribuir a la SSAN.

CII- ASDENIC: Encuentro para la elaboración de cisterna con Vida AC, que les transmitieron su experiencia haciendo uso del ferrocemento. Recolección de materiales para la creación de plataforma, compartir experien-

cias con la red o las comunidades en las que se incide, compartir conocimientos con otros jóvenes de diferentes organizaciones.

Formación de dinamizadores con el apoyo de UNAN-Jinotega, colaboración con la Universidad de Santa Clara en temas de agua, Visita de colaboradores de la Universidad de Chapingo en temas de SSAN formando niños y padres de familia y se impulsaron iniciativas emprendedoras.

Prodecoop RL: Dieron a conocer las actividades de la red, hubo participación de algunos miembros en la elaboración de cisterna, realizaron 2 ferias gastronómicas en dos cooperativas base, crearon un manual de elaboración de caldos minerales, se implementó en 8 cooperativas 20 cisternas de agua para riego, en

Estelí, Madriz y Jalapa.

VIDA AC: Realizaron un taller de Herbolaria con CII-ASDENIC, capacitaron en la elaboración de cisternas con ferrocemento, visitaron el proyecto de Turismo Rural Comunitario en UCA-San Ramón que para ellos fue muy importante porque marco su visión de lo que quieren como organización,

Realizaron herbolaria, aplicaron caldos como resultado de lo aprendido en Nicaragua, hicieron una parcela demostrativa donde lo que producen una parte es para consumo y la otra para extraer las semillas, llevaron a cabo tianguis mensuales en comunidades donde comparten productos y los intercambian. Hicieron una evaluación con UCA-San Ramón sobre lo que han hecho en estos 4 años, dan valor agregado a

productos como: café, mermeladas, artesanías.

Recibieron una capacitación de cafetal comestible se creó una marca de elaboración de productos de herbolaria (pomadas, cremas, tinturas), elaboraron 500 botiquines en 4 comunidades con aproximadamente 49 mujeres involucradas).

Empezaron a trabajar en muestreo de productos contra la roya con cola de caballo, se hará en 50 parcelas más, hasta el momento han tenido buenos resultados.

PLANES PARA EL PERÍODO 2016- 2017

Organización	¿Qué?	¿Cómo?	¿Cuándo?	¿Dónde?	¿Quién?
Prodecoop RL	Gestión de recursos económicos ante el consejo de administración.	Carta firmada por los promotores de la Red	Agosto	Central de Prodecoop RL	Técnico coordinador de SSAN y promotores(as)
	Realización de Capacitaciones de Agroecología en cooperativas de base.	Realizando Escuelas de Campo	Octubre	Escuelas de Campo	Técnico de zona, promotores, CII-ASDENIC
	Intercambios de experiencias en apicultura	En coordinación con UCA	Todo el año	Escuelas de Campo	Técnico de zona, promotores, CII-ASDENIC
	Participar en Intercambio FEM	Externo	2017	Veracruz México	VIDA AC, UCA, Prodecoop
Redes-Chapingo	Hacer convenios con Organizaciones de la RIAC, estancias o intercambios.	Externo		Universidades	RIAC
	Asistir a talleres con organizaciones regionales	Interno			VIDA AC, UIMQRoo

Organización	¿Qué?	¿Cómo?	¿Cuándo?	¿Dónde?	¿Quién?
Redes- Chapingo	Difusión de la RIAC en Chapingo			Chapingo Veracruz	
	Intercambio de Información de Chapingo-RIAC				
	Investigación en comunidades		Todo el año		
Mesa Verde	Compartir experiencia del VI Intercambio	Presentación ante la comunidad	Julio	PVCHT	CJ, CAN, FOCAN
	Recolectar datos de Investigación del Sistema Agroalimentario	Cartografía, encuestas, historias orales.	Julio y Agosto	Watsonville	CJ, CAN, MVG, Digital Nest

Organización	¿Qué?	¿Cómo?	¿Cuándo?	¿Dónde?	¿Quién?
UCA San Ramón	Intercambio de elaboración de miel de abejas	Intercambio de experiencias interno	Marzo 2017	Prodecoop	UCA, ASDENIC, Prodecoop
	Realizar Mercaditos campesinos solidarios	Local	Mensual	UCA San Ramón	Cooperativas UCA
	Emprendimiento Juvenil	Externo	2017	Estelí	UCA, ASDENIC
	Conocer experiencia de FEM Café iniciativa de mujeres jóvenes	Externo	2017	VIDA AC	UCA, VIDA AC, Prodecoop
	Gestión de Proyectos para jóvenes		Todo el año	UCA	Toda la red
	Rescatar videos	Interno	2017	UCA	UCA y cooperativas

Organi- zación	¿Qué?	¿Cómo?	¿Cuán- do?	¿Dónde?	¿Quién?
UIMQRoo	Implementar Huertos Familiares	Talleres prácticos en comunidades	Septiembre, Octubre	Candelaria, Tabasco, Kan Kabchen	UIMQRoo
	Tratamiento de aguas residuales	Talleres e implementación	Noviembre, Diciembre	Comunidades	UIMQRoo
	Manejo de suelos	Talleres prácticos	Septiembre, Octubre		UIMQRoo
	Compartir experiencia de Intercambio	Platicas con alumnos y maestros	Septiembre		UIMQRoo
	Comida Sana		Enero, Abril	Comunidades	UIMQRoo
	Abonos orgánicos, lombricultura y composta	Con productores	Cada Tianguis	Tianguis Agroecológico	UIMQRoo
	Intercambios para talleres de huertos, aves, manejo de suelos y apicultura				

Organización	¿Qué?	¿Cómo?	¿Cuándo?	¿Dónde?	¿Quién?
UNAN Jinotega	Celebración del día del Agroecólogo	Interno	Octubre	UNAN Jinotega	UNAN Jinotega
	Feria de Emprendimiento	Interno	Agosto	UNAN Jinotega	UNAN Jinotega
	Establecimiento de una parcela agroecológica.		Agosto		UNAN, INTA
	Charlas sobre SSAN y Medio Ambiente		Agosto	Colegios	UNAN Jinotega
	Ferias Científicas sobre tecnologías agrícolas	Interno	Octubre	UNAN Jinotega	UNAN Jinotega
	Feria del día municipal de las semillas criollas y acriolladas		Mayo		UNAN Jinotega
	Visita al beneficio de Prodecoop		Marzo		UNAN Jinotega

Organi- zación	¿Qué?	¿Cómo?	¿Cuándo?	¿Dónde?	¿Quién?
UNAN Jinotega	Incluir a estudiantes durante un semestre				UNAN Jinotega, RIAC
FOCAN	Crear un Intercambio Local	Interno	Otoño 2016	UCSC	Mesa verde, CAN, Santa Clara Univesity
	Promover y encontrar métodos sostenibles para el Futuro de la RIAC	Fortalecer relación con admi- nistradores de fondos y recursos	2016-2017	UCSC	FOCAN, CAN
	Crear even- tos para compartir la experiencia				

Organización	¿Qué?	¿Cómo?	¿Cuándo?	¿Dónde?	¿Quién?
FOCAN	Mantener la comunicación, para apoyar distintos proyectos de la red	Relación con los participantes	2016-2017	Redes Sociales, correo	FOCAN
	Apoyar a jóvenes estudiantes para integrarlos a SSAN y RIAC	Invitarlos a eventos e integrarlos a proyectos	2016-2017	UCSC	FOCAN
	Planear talleres y ayudar con la logística del próximo intercambio	Implementando nuestras propuestas	2017	UCSC	FOCAN, CAN
VIDA AC	Buscar fondos para RIAC		Todo el año		VIDA. AC
	Compartir los materiales generados		Septiembre		Todos

Organi- zación	¿Qué?	¿Cómo?	¿Cuándo?	¿Dónde?	¿Quién?
VIDA AC	Manejo de aguas grises con materiales reciclados		Octubre		Prodecoop, UCA, ASDENIC
	Conocer la Metodologías que ASDENIC y UCA implementan				UCA, ASDENIC, VIDA AC
	Seguimiento y aplicación de milpas de montaña		Todo el año		VIDA AC
	Buscar fondos para el manejo de leña con estufas ahorradoras				
	Dar a conocer la red				

Organización	¿Qué?	¿Cómo?	¿Cuándo?	¿Dónde?	¿Quién?
	Fortalecer la RIAC con organizaciones de México		Todo el año		VIDA AC
	Crear identidad con la red				
	Organizar evento			Jardín Forge	
	Mantener contacto con CAN y RIAC				
Universidad de Santa Clara	Participación en Intercambio de estudiantes de Centro Miller				Universidad de Santa Clara, Centro Miller
	Expandir la Red				

Organización	¿Qué?	¿Cómo?	¿Cuándo?	¿Dónde?	¿Quién?
Universidad de Santa Clara	Incluir la Información obtenida en el Intercambio				
	Ampliar los conocimientos				
CII ASDENIC	Taller de Herbolaria	Intercambio interno	Noviembre	CII- ASDENIC, comunidades	Equipo técnico, Dinamizadores, UIMQRoo
	Intercambio de talleres con organizaciones miembros de la red	Visitas Locales	Octubre	ASDENIC, UCA, Prodecoop, UNAN Jinotega	Equipo técnico y comunitarios
	Investigación de caudales y calidad del agua				
	Monitoreo de aguas				

Organización	¿Qué?	¿Cómo?	Cuándo?	¿Dónde?	¿Quién?
CII ASDENIC	Documental sobre el trabajo de la RIAC	Videos de cada organización	Noviembre		Toda la red
	Publicar en el Facebook de la Red	Avances de los planes	2016-2017	Facebook	Todos
	Intercambio de Productos		Noviembre		PROANIC, UCA
	Implementar ecoturismo en San Jerónimo				
	Vender productos a la Red				
	Apertura de carrera de Agroecología			2017	FAREM-Estelí



CENA COMPARTIDA Y NOCHE CULTURAL

Cada organización, preparó un platillo especial con ingredientes saludables, posteriormente compartieron cual fue su proceso de elaboración a los demás y los ingredientes que utilizaron. Por la noche se degustaron los diferentes platillos al ritmo de presentaciones culturales de bailes típicos nicaragüenses.



RECETAS

A continuación presentamos algunas de las recetas que fueron elaboradas durante el VI Intercambio.

VIGORÓN

Es un platillo típico de Nicaragua, fácil de preparar y delicioso, el lugar donde se dice que se prepara el mejor vigorón de Nicaragua es la ciudad de Granada.

Ingredientes:

- 8 libras de yuca
- 2 repollos grandes
- 1 docena de pepinos
- 5 libras de tomate
- 1 libra de cebolla
- 1 docena de limones (grandes)
- 2 unidades de chile

Preparación:

Debe pelar la yuca y lavarla bien, para posterior ponerla a coser en una olla con agua, ajo y cebolla

al gusto.

Mientras se cocer la yuca lo que puede hacer es preparar la ensalada, así que corte los tomates y pepino a su gusto, el repollo lo debe de cortar en tiras muy finas, en un recipiente debe revolver todos los ingredientes y echarle vinagre y sal al gusto.

Cuando ya tenga preparado todo lo que debe hacer es servir primero coloque la yuca, después los chicharrones y encima la ensalada, disfrútelo.

FRESCO NATURAL DE ZANAHORIA CON LIMÓN

Ingredientes:

- 12 zanahorias
- 2 docenas de limón
- 2 libras de azúcar



PANUCHOS

El panucho es un platillo de la cocina de la Península de Yucatán, en México (que abarca los estados de Yucatán, Campeche y Quintana Roo

Ingredientes:

3 kg Tortilla
3 litros de Frijol colado o machacado
3 Cebollas
1 ½ Kg. Tomates
1 Repollo de 2 kg
2 ½ Kg. Pollo desmenuzado

Media bola de “Queso bola”

2 lt Aceite

1 Kg. Limón

250 gr de Sal

5 Lts de agua

5 piezas de Chile habanero

Preparación

Se pone a calentar agua en una olla, al mismo tiempo que se pica la cebolla en tiras delgadas y se introduce en un recipiente de plástico grueso. Después, se vierte el agua dentro del recipiente con cebolla, se deja reposar 10 minutos. Posteriormente se tira el agua,

luego se corta el limón y se vierte dentro de la cebolla, se le pone sal al gusto.

Se pica el repollo en cuadritos y se le pone sal y limón; al igual que el tomate picado en rajitas se le pone sal, posteriormente se ponen estos dos ingredientes en diferentes recipientes.

Preparación de la salsa:

Se lava el chile habanero, se envuelve cada chile habanero en papel aluminio, de allí se pone encima del comal (plancha o dentro de la candela) cuando este suavemente el chile habanero se saca, se le quita el papel aluminio, se tamula y al mismo tiempo se le agrega agua y limón.

Después se rellena la tortilla con frijol colado, mientras se hace el relleno se pone a calentar el

aceite .

Ya teniendo todas las tortillas rellenas con frijol, se empieza a freír las tortillas rellenas con frijol, se sacan las tortillas fritas y se pone una servilleta en un recipiente para que absorba el resto del aceite que quede en las tortillas.

Por cada tortilla se le agrega una capa de repollo, dos rodajas de tomate y una capa de cebolla y un poco de carne.

TLATONILE

Plato mexicano a base de pollo, natural de Veracruz y con una salsa tradicional.

Ingredientes

- 1 Kg. de pasta de pipián
- 1 Kg. de papas
- 6 hojas medianas de tlánepa (hoja santa o acuyo) "Piper auritum"
- 2 Kg. de carne de cerdo (espina-zo y maciza)
- 50 ml de aceite

Procedimiento

Se hidrata la pasta con una parte del caldo de la carne que ha sido previamente hervida, mientras se pone a calentar el aceite y se vierte junto con la hoja santa, moviendo constantemente.

Una vez que empiece a hervir se le agrega la carne en trozos y las papas pre-cocidas. Después de

esto se prueba que este bien de sal.

ARROZ BLANCO CON VERDURAS

Ingredientes

- 1 Kg. de arroz
- 2 lt de agua
- 1 cabeza de ajo
- ½ Kg. de zanahoria
- ½ Kg. de ejotes
- 200 gr de chicharos

Procedimiento

Lavar el arroz hasta que el agua deje de salir blanca. Picar el ajo y poner a freír con poco aceite. Cuando esté transparente, agregar el arroz, freír durante 5 minutos.

Disolver sal en el agua y agregar al arroz. A fuego alto, llevarlo a hervor. Lavar y Picar la zanahoria y los ejotes y agregarlos a la olla

del arroz. Lavar y agregar los chicharos a la olla.

Poner la olla a fuego lento, tapar y dejar cocer durante 25 minutos hasta que se evapore toda el agua. Servir en platos y acompañar con tortillas de maíz.



GIRA DE CAMPO

RESERVA NATURAL TISEY-LA ESTANZUELA, COMUNIDAD LA GARNACHA

Finalmente se realizó una gira a una de las reservas más importantes de municipio de Estelí, por proveer recursos hídricos, su clima agradable, flora, fauna y bellezas escénicas, esto la convierte en un sitio muy frecuentado por turistas. Nuestra primera visita fue a la casa de Don Alberto un anciano ermitaño que un día, según él nos cuenta guiado por una visión, decidió darle un cambio a su vida y alejarse de la civilización internándose en la montaña.

El Lugar se llama El Jalacate, aquí don Alberto ha elaborado una serie de grabados en piedra por 39 años, el sitio se ha hecho popular y es muy frecuentado por turistas nacionales e internacionales, que

desean conocer las historias de este pintoresco personaje y disfrutar de las hermosas vistas panorámicas.

Posteriormente se visitó la comunidad de la Garnacha, es conocida porque sus pobladores practican la agricultura orgánica, procesan alimentos y elaboran artesanías; pero especialmente se han dado a conocer por la elaboración de queso de cabra con técnica suiza.

La comunidad vio en la práctica del Turismo Sostenible una alternativa económica, actualmente ofrecen servicios de alimentos y bebidas, alojamiento, visitas al mirador que posee una espectacular vista desde la cual se pueden apreciar algunos volcanes del Pacífico.

El mirador de la Garnacha fue el escenario ideal para llevar a cabo la evaluación del Intercambio, mediante una dinámica, se hicieron las Sigüientes Preguntas:

- ¿Qué me gustó?
- ¿Qué no me gustó?
- ¿Qué aprendí?
- ¿Qué otra cosa me gustaría aprender?



EVALUACIÓN DEL INTERCAMBIO

LO QUE NO LES GUSTÓ

No poder comunicarse con todos por la barrera del idioma, mucho tiempo para trasladarse de un lugar a otro, no se cumplió en su totalidad con los horarios establecidos, desearían más tiempo para poder conocer más acerca de Nicaragua y su cultura, también le habría gustado tener más tiempo para conocer más a profundidad las experiencias de vida y prácticas agroecológicas. Debemos mejorar nuestra salud, para dar lo mejor de nosotros en nuestras actividades.

LO QUE APRENDIERON

- Como se organizan y funcionan las redes
- Algunas prácticas agroecológicas
- Como se organizan, construyen y funcionan otras organizaciones

e instituciones

- Conocieron otras comunidades que están realizando acciones en favor de la Soberanía Alimentaria.
- Causas y consecuencias de la migración
- Conocieron otras personas y la cultura de otros países
- Importancia de la sostenibilidad de nuestra organización
- Elaboración de pesticidas y fertilizantes naturales
- Proceso de elaboración del licor de cacao
- El proceso de elaboración del café
- Integración Familiar en actividades productivas
- Cultivo de fresas
- Reutilización del agua
- Convivencia Culinaria
- Almacenamiento de semillas
- Historia de Nicaragua
- Cambio Climático

- Problemáticas que afectan a las comunidades
 - El papel de las mujeres en las cooperativas
 - Manejo de abejas en México
 - Aprovechar el poco espacio de terreno
 - Trabajar con esfuerzo y dedicación para alcanzar nuestras metas.
- Lo que les gustó
 - Trabajar en red
 - Conocer personas de diferentes lugares y culturas
 - Caminatas en ambientes naturales
 - La Gastronomía de Nicaragua
 - Integración familiar en las actividades productivas
 - El café orgánico y los refrescos





naturales

- Los eventos culturales
- La atención
- El clima
- La forma de cultivar
- La organización de las cooperativas
- Los bailes tradicionales
- La visión compartida entre organizaciones
- Los conocimientos que se han compartido se llevan a la práctica
- El apoyo de las organizaciones a las comunidades.

- Empoderamiento de mujeres y jóvenes

- Experiencias de agroturismo
- La convivencia
- La naturaleza y el paisaje
- Nos recibieron con mucha amabilidad.

LO QUE LES GUSTARÍA APRENDER

- Conocer más a profundidad el tema de apicultura
- Planificación de proyectos
- Establecer alianzas entre distintas organizaciones
- Conocer más sobre la cultura, la política y de cómo podemos ayudar al país.
- Propiedades nutritivas de los alimentos que consumimos
- Información sobre las especies que hay en los lugares que visitamos
- Más prácticas agroecológicas
- Más técnicas de producción orgánica
- Dar valor agregado a los productos
- Más acerca de las prácticas agroecológicas usadas en otros países
- Actividades que realiza la organización durante su tiempo de formar parte en la red.



