

ANEXO 2.1.
INSTRUCTIVO PARA LA FORMULACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL
PROYECTO DE AUTO SOSTENIMIENTO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
EN EL MARCO DE LOS PROYECTOS DE DESARROLLO ALTERNATIVO

TABLA DE CONTENIDO

1	INTRODUCCION (1 página máximo)	2
2	JUSTIFICACION (2 párrafos).....	2
3	OBJETIVO GENERAL.....	3
4	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	3
5	LOCALIZACIÓN (3 párrafos)	3
6	CONDICIONES AGROECOLÓGICAS DE LA ZONA DEL PROYECTO (1 página).....	3
6.1	Ejemplo: Suelo.....	4
6.2	Recurso Hídrico	4
6.3	Luminosidad	4
6.4	Recursos para construcción de infraestructura necesaria para las Huertas Familiares	4
7	DESCRIPCIÓN DE LOS MODELOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: (3 párrafos máximo por modelo).....	4
8	FLUJO DE CAJA PARA CADA UNO DE LOS MODELOS	7
9	CAPACITACIONES	9
10	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	9

1 INTRODUCCION (1 página máximo)

El documento debe iniciar con una breve explicación del concepto de seguridad alimentaria y del programa, para ofrecer un contexto general y ubicar al lector, en relación a lo que va a encontrar en el documento.

Con la información recolectada a partir de los diagnósticos elaborados, ya sean ellos: DRP, DP y/o la encuesta de caracterización (formulario 1 ODK), se expone la situación de disponibilidad de alimentos y la relación entre suministro y necesidades de la población. Para ellos se recomienda apoyarse de los gráficos donde se muestre la tendencia de las familias en cuanto al producción de alimentos, si se generan o no excedentes a partir de ellos.

Es importante resaltar los determinantes en el acceso a los alimentos como el nivel de ingresos, distribución de estos, condiciones de vulnerabilidad y socio geográficas, activos y precios de los alimentos.

Igualmente se debe mencionar brevemente los hábitos de consumo, que dependen de la cultura, tales como: patrones y hábitos alimenticios, educación alimentaria y nutricional, información comercial y nutricional, nivel educativo, publicidad, tamaño y composición familiar.

2 JUSTIFICACION (2 párrafos)

En este capítulo se expone brevemente la situación actual de seguridad alimentaria en el contexto, regional y municipal.

Para la construcción de este capítulo se puede tener como referencia, la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional plasmada en el documento social CONPES 113 del 2007. Que consiste en cinco ejes básicos¹ⁱ también se recomienda tener en cuenta los objetivos del milenio ODS (objetivo 2): <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/hunger/> y

¹ **Disponibilidad de alimentos:** un alimento se encuentra disponible para una comunidad, cuando en el territorio ocupado por ese grupo de personas existe ese alimento o puede conseguirse fácilmente y en cantidades adecuadas.

Acceso: Indica la posibilidad o imposibilidad que tiene una familia o una comunidad, de obtener esos alimentos que están disponibles.

Consumo: está determinado por la cultura, los patrones y los hábitos alimentarios, la educación alimentaria y nutricional, la información comercial y nutricional, el nivel educativo, la publicidad, el tamaño y la composición de la familia.

Aprovechamiento o utilización biológica de los alimentos: tiene que ver con las características nutricionales de los alimentos que se consumen y como dichas características son utilizadas, o no, por el cuerpo para desarrollar de forma efectiva y saludable, las actividades que ocupan diariamente a los integrantes del grupo social.

Calidad e inocuidad de los alimentos: un alimento cumple con esta característica cuando no es nocivo o peligroso para quien lo consume, pues no representa para él, riesgos biológicos, físicos ni químicos, en este sentido, la forma en que se preparan los alimentos también juega un papel muy importante.

los conceptos de seguridad alimentaria que aparecen en FAO <http://www.fao.org/in-action/pesa-centroamerica/temas/conceptos-basicos/es/>:

Se explican los beneficios que obtiene la población con el establecimiento de proyectos de seguridad alimentaria.

3 OBJETIVO GENERAL

En este ítem se debe mencionar la finalidad del proyecto, indicando el número de familias y el municipio al que pertenecen.

4 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

En este ítem se deben incluir las diferentes metas individuales para el cumplimiento del objetivo general. Es recomendable plasmarlas en el documento en orden secuencial, ya que esto facilitará la construcción de las actividades a desarrollar y los pasos que contendrá cada fase del proyecto. Es necesario incluir cuantos objetivos específicos se consideren necesarios.

Dentro de estos objetivos específicos se deben incluir: entrega de insumos, visitas técnicas, capacitar y sensibilizar en los 5 ejes básicos de seguridad alimentaria, mencionadas en los antecedentes y justificación.

5 LOCALIZACIÓN (3 párrafos)

En este ítem se ubica geográficamente el/los municipio(s) en el departamento y el país. Se incluyen sus límites, su altura sobre el nivel del mar, los pisos térmicos, temperatura promedio, humedad relativa, precipitación promedio anual.

Se informa sobre el estado de las vías de comunicación, distancia con la capital del departamento y/o la cabecera municipal. Por último se nombran las veredas y el/los municipios en los cuales se establecerán las parcelas de seguridad alimentaria. También se puede anexar un mapa de ubicación geográfica.

6 CONDICIONES AGROECOLÓGICAS DE LA ZONA DEL PROYECTO (1 página)

Para desarrollar este ítem, es necesario consultar fuentes de información secundaria como esquema de ordenamiento territorial, línea base para el departamento y/o municipio, página del Instituto Geográfico Agustín Codazzi (IGAC), vocación agropecuaria del municipio/área en la cual se va a implementar el proyecto (puede obtener información del Ministerio de Agricultura – Agronet y/o **UPRA** en relación a los rendimientos de la zona para

cada producto), disponibilidad de recursos (ej: agua), régimen de lluvias (para el establecimiento de cultivos y praderas).

Debe contener información como: rangos altitudinales, pisos térmicos, zonas de vida de Holdridge y en lo posible debe estar la descripción de cada zona de vida con su distribución en el territorio y uso potencial del suelo. Esta situación es contrastada con la situación encontrada en cada una de las fincas, como se ilustra en el siguiente ejemplo:

6.1 Ejemplo: Suelo

Con base en el diagnóstico efectuado durante la primera visita por el Equipo ATI, se encontró que la mayoría de los suelos de los lotes de las familias participantes cuentan con muy poca materia orgánica, su textura es areno-arcillosa, pH ácido y topografía quebrada.

6.2 Recurso Hídrico

En la visita de acompañamiento técnico # 1 se pudo evidenciar que una de las fortalezas con las que cuentan las familias participantes, es la disponibilidad permanente de agua proveniente de nacimientos originados en las partes altas de las montañas, de quebradas, de aljibes y de ríos. Sin embargo, debe tenerse en cuenta que las comunidades de las 37 veredas priorizadas en general, cuentan con abundante agua en época de invierno, pero en la temporada de verano, las fuentes hídricas bajan sus caudales hasta un 45%, limitando el uso del agua en las labores pecuarias y/o agrícolas.

6.3 Luminosidad

Debido a que los lotes donde la mayoría de participantes implementará el Proyecto de Auto-Sostenimiento y Seguridad Alimentaria otrora estuvieran destinados a los cultivos ilícitos, éstos se encuentran ampliamente expuestos al sol.

6.4 Recursos para construcción de infraestructura necesaria para las Huertas Familiares

En la primera visita se encontró que una proporción de las familias participantes cuenta ya con materiales necesarios como madera-guadua para realizar el montaje, construcción y, en algunos casos, el mejoramiento de las diferentes unidades de producción ya existentes, encaminadas a implementar su Seguridad Alimentaria.”

7 DESCRIPCIÓN DE LOS MODELOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: (3 párrafos máximo por modelo)

Teniendo en cuenta las condiciones antes descritas, en este capítulo se deberá describir los modelos de seguridad alimentaria.

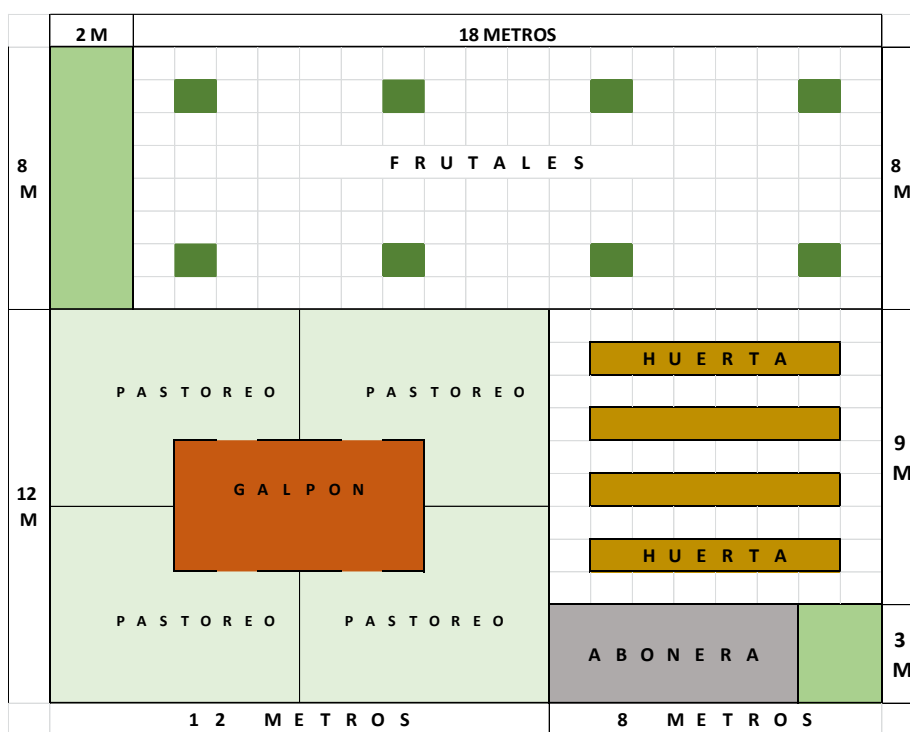
Para la elección de cada modelo se debe considerar la canasta básica alimentaria en Colombia que, según la FAO, consta de: Cereales (arroz, trigo, cebada, maíz); leguminosas (fríjol, arveja, lentejas y otras); hortalizas y frutas; carbohidratos (plátano, papa y yuca); estimulantes (cacao); carnes (res, gallinas, pescado y cerdo, cuy, conejos, camuros); leche; huevos; edulcorantes (azúcar y panela). Se recomienda que cada modelo deba contener como mínimo: una leguminosa, dos o más hortalizas y/o frutas, un carbohidrato y un cereal

y una especie menor (proteínas). Igualmente deberá considerarse el acceso o suministro de agua potable.

Sin embargo, la cantidad de semillas, pie de cría, herramientas y materiales a adquirir, dependerá de las situaciones encontradas en cada una de las fincas. Esto deberá quedar de manera explícita en el documento.

Es importante que aquí aparezcan todos los modelos que se han diseñado.

Igualmente, se deberá incluir el modelo agronómico a incluir, como se ilustra en el siguiente ejemplo:



Deberá incluir el detalle de los ítems que se incluye el modelo, como se ilustra en el siguiente ejemplo:

INSUMO	UNIDAD	CANTIDAD
Pie de cría Aves de postura (16 semanas)	Unidad	20
Concentrado pre-postura	Bulto X 40 Kg	1
Concentrado postura	Bulto X 40 Kg	6
Comederos	Unidad	2
Bebedores	Unidad	2

INSUMO	UNIDAD	CANTIDAD
Teja de zinc (3m, Cal 34)	Unidad	8
Malla plástica (50X1,80 m)	Rollo	4
Semilla	Sobre X 20 gr	7
Árboles frutales (Cítricos)	Plántulas	10
Poli sombra 50%, 1m	Metro	1
Melaza	Bulto X 30 Kg	1
Semilla de maní forrajero	Sobre X 100 gr	1
Lombriz roja californiana	Kg	1
Grapas	Lb	1
Alambre galvanizado (Chipa)	Kg	15
Puntillas	Lb	1
Malla metálica para galpón	Unidad	1

Igualmente deberá quedar claro cuales son los requerimientos mínimos, para el montaje de los distintos modelos.

El modelo deberá describir los componentes, proyección de la productividad, análisis del consumo esperado según información recolectada en la primera visita, en cuanto a hábitos alimenticios etc (este apartado es el grueso del soporte técnico del modelo estructurado por lo que debe ser claro y bien explicado).

Cada modelo deberá incluir la normativa ambiental/sanitaria bajo la cual se prevé la compra, transporte, sostenimiento y beneficio de los pies de cría o material vegetal a utilizar.

Ejemplo:

“Los modelos se soportaron en un listado de 135 productos (ver Anexo 1: Listado de Productos Agropecuarios), los cuales permitieron armar paquetes agropecuarios de un millón ochocientos mil pesos (\$1'800.000 CP) por titular, necesarios y suficientes para que ellos y sus familias produzcan alimentos para autoconsumo y mitiguen de esta manera, la vulnerabilidad alimentaria a la que se exponen una vez erradicados los cultivos ilícitos y se reduzcan sus ingresos por este concepto. Los Planes de Inversión Familiares se construyeron de manera concertada y teniendo en cuenta la realidad de cada uno de los participantes; aquellos, basados en lo encontrado durante la visita y en particular, de las especies menores, se formularon bien para inicio de la implementación de estas (en caso de que no se tuviera la especie menor deseada por el titular) o bien para su mejoramiento y mantenimiento (en caso de que ya tuvieran la especie menor deseada) ...”

Es importante mencionar, que si los modelos o planes de inversión han variado sustancialmente frente lo propuesto en el presente documento, el mismo deberá ser ajustado posteriormente.

8 FLUJO DE CAJA PARA CADA UNO DE LOS MODELOS

Teniendo en cuenta la inversión que cada participante hará en el Proyecto de Seguridad Alimentaria, se deberá realizar un flujo de caja, para conocer la dinámica del modelo establecido dentro del flujo de caja es importante señalar las cantidades que se irían para el autoconsumos. Como se ilustra en el siguiente ejemplo:

Ejemplo e flujo de Caja Para modelo de huertas + pollos de engorde:

Producción de las especies vegetales

Estimado de Producción (Kg.) de Especies Vegetales de la Huerta Familiar. Fuente: equipo ATI

HUERTA FAMILIAR DE 50 M ²					
ESPECIE	# DE PLANTAS /50 m ²	PRODUCCIÓN POR PLANTA POR MES (KG.)	PRODUCCIÓN POR ESPECIE EN LA HUERTA FAMILIAR (KG.) POR MES	KG. DESTINADOS PARA AUTOCONSUMO POR FAMILIA POR ESPECIE POR MES	EXCEDENTES NETOS QUE SE PODRÍAN COMERCIALIZAR POR ESPECIE POR FAMILIA POR MES
TOMATE	115	1,5	172,5	25,0	150,0
BERENJENA	100	2,0	200,0	25,0	150,0
PIMENTON	125	2,0	250,0	25,0	150,0
HABICHUELA	115	2,0	230,0	25,0	150,0

Producción de especies menores-Pollos de Engorde

Vale la pena mencionar que, para el presente ejemplo de flujo de caja, se escogió al azar dentro de las especies menores que se establecerán, los pollos de engorde.

Tabla 1 . Estimado de Producción (Kg.) de Pollos de Engorde por Galpón dos meses después de establecidos. Fuente: equipo ATI

GALPON DE POLLOS DE ENCORDE DE 3 M2					
ESPECIE	# DE POLLOS/3m ²	PRODUCCIÓN EN CANAL/POLLO (KG.)	PRODUCCIÓN EN CANAL POR GALPÓN (KG.)	KG. DESTINADOS PARA AUTOCONSUMO POR FAMILIA POR MES	EXCEDENTES NETOS QUE SE PODRÍAN COMERCIALIZAR POR GALPÓN POR FAMILIA
POLLOS DE ENGORDE	10	2,5	25,0	15	10

Con base en los supuestos arriba expuestos, se asume que los participantes comenzarán a producir alimentos para autoconsumo dos meses después de establecidos los pollos de engorde y tres meses después de establecida la huerta familiar. Se entiende que con una huerta de 50 m², se autoabastece una familia de 5 personas en promedio y quedan excedentes que podrían comercializarse.

Como se muestra en la Tabla 3, el siguiente flujo de caja refleja que cada familia, compuesta por cinco miembros, consume para autoabastecerse alrededor de 25 kilos de cada especie vegetal al mes y el resto de producción, la podrían comercializar; igualmente, esa misma familia consume cada dos meses 6 pollos de engorde y los otros, los podrían comercializar.

Para el flujo de caja del ejemplo se generarán, por consiguiente, dos fuentes de ingresos: i) los que provienen del ahorro por la vía del no gasto para comprar alimentos y ii) aquellos que resultan de una eventual comercialización de excedentes.

9 CAPACITACIONES

La población beneficiaria debe recibir capacitaciones en seguridad alimentaria preferiblemente, bajo la metodología de escuelas de campo ECA's.

Las capacitaciones serán construidas por grupos de agricultores que se reunirán para intercambio de conocimiento y capacitarse de tal manera que la metodología les permita participar activamente y solucionar sus propios problemas.

Las capacitaciones están orientadas y complementadas con acciones ambientales propias de cada actividad productiva, se proponen tener en cuenta los siguientes temas:

1. Motivación y sensibilización de las familias en la importancia de la implementación de proyectos de seguridad alimentaria, la producción para autoconsumo, la participación familiar en el proyecto y el ahorro.
2. Planificación de la huerta (rotación, intercalamiento y escalonamiento de cultivos), cultivos, producción pecuaria de especies menores, labores culturales de manejo de huerta, paquetes tecnológicos de producción sostenible.
3. Combinación de cultivos, alelopatía, distribución de nutrientes y escalamiento de cosechas.
4. Elaboración de abonos orgánicos y enmiendas.
5. Elaboración de controles orgánicos de plagas y enfermedades, control biológico.
6. Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias.
7. Técnicas de producción orgánica y más limpia.
8. Cosecha y post cosecha.
9. Sensibilización a la importancia de conservación del medio ambiente y uso adecuado de los recursos naturales.

10 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Se deben contemplar todas las actividades necesarias para la implementación y sostenimiento del proyecto de auto-sostenimiento y seguridad alimentaria. A continuación, se observa un ejemplo de cronograma.

ACTIVIDADES	MES 1				MES 2				MES 3				MES 4				MES 5				MES 6			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Identificación del lote y toma de centroide	■																							
Adecuación del lote	■																							
Cercamiento del lote	■																							
Construcción de Heras		■																						
Trazado y ahoyado			■																					
Siembra escalonada de semillas				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Control de maleza				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Inspección y control fitosanitario				■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Cosecha					■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
