

Boletín Guatemala

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



Contenido:

<i>Redes</i>	2
<i>Noticias</i>	2
<i>Publicaciones</i>	2
<i>Tema central</i>	3
<i>Entrevista</i>	4
<i>Historia de vida</i>	5
<i>Perfil</i>	6-7
<i>Actividades</i>	8-10
<i>Monitoreo de precios</i>	11
<i>Misiones</i>	11

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

ayuda a los países en desarrollo y a los países en transición a modernizar y mejorar sus actividades agrícolas, forestales y pesqueras, con el fin de asegurar una buena nutrición para todos.



Este boletín tiene como **tema central "La nutrición"**. Catarina Bocel, de Monte Mercedes, Sololá, ha sido capacitada en el tema de profilaxis aviar y manejo de aves de traspatio. Gracias a lo aprendido, hoy su familia cuenta con una fuente de proteína diaria. Proyecto: GCP/GUA/012/SPA Foto: Rubí López.

Noticias

REDES

En este espacio serán publicados comentarios, temas e incluso encuestas que serán publicados en las página de redes sociales de la FAO.



Encuesta FAO GT:

¿Cuánto tiempo debe tomar lactancia exclusiva un bebé? Mide tus conocimientos sobre nutrición en Guatemala en la encuesta publicada en el Facebook FAO GT. Se publicarán los resultados en el boletín de septiembre.



Twitter @FAOGT

Participa con tus comentarios en el sitio de la FAO Guatemala. Responde a la pregunta ¿Qué hago yo para mejorar la seguridad alimentaria y nutricional de mi familia o mi país?

@1billionhungry

Firma contra el hambre.

I Encuentro de productores y productoras de semillas de buena calidad en Guatemala

Se realizó en Antigua y participaron 12 grupos.

[Click aquí para ver....](#)

FAO actualiza su nombre

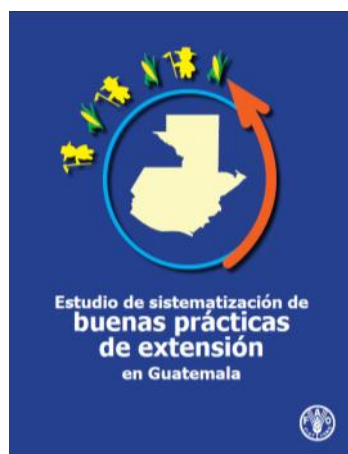
Con el objeto de generar mayor coherencia con las designaciones en otros idiomas, la Conferencia de la FAO aprobó el cambio de la denominación oficial en español de la Organización.

El nuevo nombre de la entidad es Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

El cambio, que fue decidido

durante el 37º Periodo de Sesiones de la Conferencia de la FAO (25 de junio 2011 – 2 de julio 2011), invierte los términos agricultura y alimentación.

Publicaciones



Estudio de sistematización de buenas prácticas de extensión en Guatemala

Uno de los ejes de trabajo de la FAO en Guatemala es el fortalecimiento de capacidades humanas y sociales, así como el fortalecimiento institucional. En ese marco las buenas prácticas de extensión (BPE) son un aporte a la extensión, concebida como actividad de educación no formal, utilizada como medio para promover cambios de conducta de los grupos y familias de agricultores con el objeto que definan e implementen procesos necesarios para el mejoramiento de sus medios de vida.

Los proyectos "Programa de Apoyo a la Seguridad Alimentaria y Nutricional" (Food Facility), el Programa Especial de Seguridad Alimentaria (PESA) y el programa de campo de FAO Guatemala publicaron el Estudio de sistematización de buenas prácticas de extensión en Guatemala.

Esta publicación forma parte de un esfuerzo regional, encabezado por la Oficina de Intercambio de Conocimientos, Investigación y Extensión de la FAO (OEKR).

El documento se puede descargar. [Pinche aquí.](#)

Fichas técnicas

La implementación de las buenas prácticas en el hogar y agrícolas son necesarias para mejorar la seguridad alimentaria y nutricional en el hogar.

El Programa Extraordinario de Apoyo a la Seguridad Alimentaria y Nutricional (Food Facility), financiado por la Unión Europea, publicó cuatro fichas técnicas que están disponibles en línea para consulta.

Los documento se pueden descargar. [Pinche aquí.](#)



Hablando de nutrición en Guatemala

Guatemala es el país de la región de las Américas con la prevalencia más alta de desnutrición crónica en niños preescolares. El índice más utilizado para medir la desnutrición crónica es el retardo en crecimiento -baja estatura y bajo peso para la edad- de los niños menores de cinco años.

A partir del 2007, en Latinoamérica, se ha implementado la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA), que responde a la necesidad de ampliar y mejorar la medición del hambre a través de métodos que miden directamente la experiencia en los hogares ante la inseguridad alimentaria y hambre. Se busca generar mediciones comparables entre países.

Los censos realizados por el Instituto Nacional de Estadística (INE) para la elaboración de la ENCOVI, incluyeron un módulo de la escala del ELCSA. Antes de aplicar la escala se hizo una validación conjunta de la escala entre la Secretaría de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SESAN).

La FAO mide el hambre como el número de personas que no consume el requerimiento diario mínimo de energía, o el número de calorías necesarias para una actividad liviana y para tener un mínimo aceptable de peso por altura (1800 kcal por persona por día). Este nivel varía por sexo y por edad.

Para calcular estos números, la FAO usa tres tipos de datos:

- Información sobre la producción, importaciones y exportación de todos los productos básicos, junto

con el contenido calórico de cada alimento para determinar la disponibilidad total de calorías en cada país;

- La estructura de población de cada país en términos de edad, sexo, para reflejar los requerimientos calóricos diferentes de los individuos;
- La distribución específica de calorías en cada país basados en datos estadísticos a nivel de hogares.

A pesar de que la Hoja de Balance de Alimentos del INE indicó que (en el 2008) el suministro de Kilocalorías por habitante era de 2,740, no toda la población tuvo acceso a ellas para su consumo. Según la FAO, para el período 2005-2007, sumaban 2.7 millones de guatemaltecos subnutridos.

Para ver el informe ELCSA de validación completo, [click aquí](#).

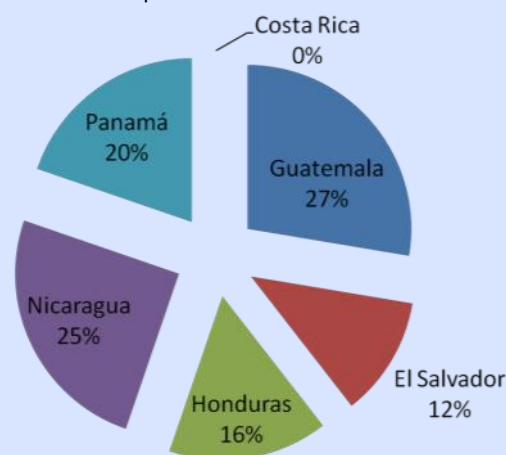
Conceptos

Subnutrición: cuando el aporte calórico es inferior a las necesidades mínimas de energía alimentaria (NMEA). Las NMEA constituyen la cantidad de energía necesaria para realizar actividades suaves y para mantener un peso mínimo aceptable para la altura alcanzada.

Seguridad alimentaria y nutricional: cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana.

Indicadores de desnutrición (OMS) para niños (as) de 3 a 59 meses*						
Característica	Talla para Edad (DPE Crónica)		Peso para Talla (DPE Aguda)		Peso para Edad (DPE Global)	
	Severa	Total	Severa	Total	Severa	Total
Departamento						
Guatemala	7.9	26.3	0.4	1.4	1.2	7.3
El Progreso	9.2	25.3	1.0	1.7	1.3	8.0
Santa Rosa	10.1	28.9	0.8	0.8	0.5	10.2
Escuintla	10.3	32.4	0.2	0.8	0.5	10.2
Totonicapán	42.8	82.2	0.5	0.9	3.1	24.5
Quiché	39.4	72.2	0.6	1.0	4.5	21.5
Huehuetenango	36.5	69.5	0.1	1.0	4.2	20.8
Sololá	36.4	72.3	1.0	1.0	2.6	17.3

Gráfica: Prevalencia de subnutrición en Centro América período 2005 - 2007



En el cuadro se observan los 4 departamentos de Guatemala con indicadores más bajos de desnutrición en niños/as de 3 a 59 meses, así como los cuatro con los más altos.

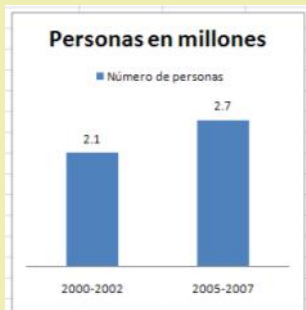
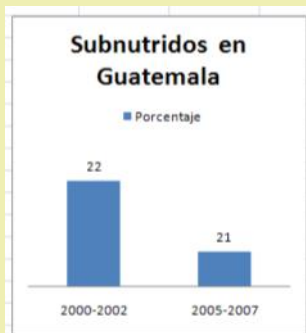
Entrevista

Luisa Samayoa, nutricionista FAO Guatemala

“Hasta el frijol se ha convertido en un alimento de lujo, se consume solamente 1 o 2 veces por semana”

Datos de interés

- La mitad de los niños y niñas menores de 5 años tienen anemia en Guatemala y 3 de cada 10 mujeres embarazadas. También hay deficiencias variables de otros micronutrientes como Vitamina A, Yodo y Zinc.
- 1 de cada dos niños padece de desnutrición crónica.
- En el país, a pesar que la proporción de guatemaltecos subnutridos disminuye de 22 a 21% (en el período 2000-2002 y 2005-2007 respectivamente), por crecimiento de la población, se mantiene un aumento en la cantidad 2.5 millones de habitantes a 2.7 millones de personas.



La nutricionista Luisa Samayoa, con más de seis años de experiencia de trabajo con la FAO en Guatemala, expone sus criterios sobre la situación nutricional del país.

¿Cuál es la situación nutricional de la población guatemalteca? Podemos calificar la situación nutricional de la población a través de los datos de Desnutrición Crónica en niños menores de cinco años que nos da la ENSMI 2008/2009, donde evidencia que 1 de cada 2 niños/as menores de cinco años tiene desnutrición crónica.

Hay otro tipo de desnutrición conocida como *“hambre oculta”* que es las deficiencias de vitaminas y minerales que, no siempre “se ve” o “se nota”, pero que definitivamente causa daños en el organismo de los niños y niñas o de las mujeres.

¿Y la situación nutricional de la niñez? Son dos fuentes del mismo año, en diferente grupo de edad que nos confirman que uno de cada dos niños guatemaltecos sufre de desnutrición crónica. La situación es aún más dramática en la población indígena y rural, donde se puede llegar hasta cifras de 8 de cada 10 niños con desnutrición crónica.

¿Cuáles son los hábitos de consumo de la población Guatemalteca? La última encuesta de consumo de alimentos es de hace varias décadas y los hábitos alimentos han cambiado mucho de esa época para acá.

Tanto la población urbana como la rural se ve bombardeada por publicidad de alimentos procesados con bajo valor nutritivo. Los niños, inclusive de las áreas más remotas en lo rural, consumen cada vez más *alimentos procesados comerciales* en gran cantidad.

Algunos estudios específicos que hemos hecho en los territorios donde la FAO tiene proyectos de campo, nos han revelado que la población rural consume muy pocos vegetales y frutas, no los consumen a diario y menos aun en las cantidades recomendadas. Y para muchas familias, las más vulnerables, hasta el frijol se ha convertido en un alimento de lujo, se consume solamente 1 o 2 veces por semana.

Siendo Guatemala un país productor, ¿a qué se debe el bajo consumo de una dieta diversa? Creo que podemos hablar de varias razones:

- El tema educativo. La población tiene muy poco acceso a información sobre qué es una buena alimentación, por qué es importante una buena alimentación y cómo puedo tener una buena alimentación. Ni a través de la escuela ni a través de los servicios de salud accede la población a esta información.
- Cambio de hábitos. Por el contrario, si recibe mucha información de los productos procesados comerciales para que consuman sus alimentos, por eso se consumen sopas instantáneas, gaseosas, jugos

artificiales, bolsitas, etc. Ganan estatus los alimentos no nutritivos y pierden “estatus” los alimentos nutritivos y que se pueden producir en casa”.

- Ya no se produce una dieta diversa. La población rural ha cambiado su sistema milpa (sistema productivo diversificado) por la siembra de monocultivos.

¿Qué medidas puede implementar una familia para mejorar la nutrición? En primer lugar, hacer el mejor uso de los pocos o muchos recursos económicos que tenga. Debemos elegir alimentos que sean fuente rica de nutrientes –no solo energía –azúcar o grasa– como vegetales, frutas, productos de origen animal; e intentar evitar el consumo de tanto alimento procesado que no tienen gran valor nutritivo y su costo es alto.

Para mí un ejemplo claro es cuanto pagamos por un doble litro de una gaseosa como Coca Cola. Cuesta aproximadamente 14 quetzales. Esta bebida no tiene nada más que azúcar, ningún otro nutriente. Fácilmente, por el mismo precio podemos conseguir dos litros de leche. Y la leche, además del azúcar tiene proteína de alto valor nutritivo, grasa, vitaminas y minerales.

Otra estrategia es la producción diversificada. La finca rural debe volver a diversificar la producción propia de alimentos. Inclusive las familias urbanas pueden tener un huerto o producir algunos vegetales

Proyecto de huertos escolares en Totonicapán

Proyectos: UNDP/GUA/019/SPA

Donante: Fondo español para el logro de los Objetivos del Milenio



En agosto, la agencia internacional de noticias IPS publicó un artículo sobre el programa conjunto "Alianzas para mejorar la situación de la infancia, la seguridad alimentaria y la nutrición", en el que participa la FAO. Este proyecto se ejecuta en el departamento de Totonicapán y uno de los ejes de trabajo es la implementación de huertos escolares en 40 escuelas. Las siguientes líneas son un extracto de la nota informativa.

Huertas enseñan a luchar contra el hambre

"Ayer sembré 20 plantas de brócoli en mi casa. Primero Dios, van a dar su fruto y nos las vamos a comer", dijo Juan Francisco Ordóñez, de 12 años, alumno de una escuela del departamento guatemalteco de Totonicapán, donde una iniciativa de huertos escolares intenta contribuir el hambre.

Para fines de este año, el programa "Alianzas para mejorar la situación de la infancia, la seguridad alimentaria", habrá implementado 44 huertos escolares pedagógicos en Totonicapán como recurso didáctico para apoyar la enseñanza y, a la vez, ayudar a combatir la desnutrición crónica de este país centroamericano.

"Ahí aprendemos cómo sembrar y cuándo regar las plantas. Tenemos rábano, remolacha, cebolla, acelga, hierba mora (*Solanum nigrum*) y



Los huertos pedagógicos se implementan en Totonicapán y son una valiosa herramienta didáctica y de SAN.

brócoli", describió Ordóñez, que cursa sexto grado de primaria y replicó en su casa una huerta para ayudar a sus padres y seis hermanos. (...) A inicios de julio, la escuela de 211 alumnos hizo su primera cosecha.

"Hicimos ensalada con acelga, también la freímos e hicimos una sopa de espinacas, pero se consumió solo en el acontecimiento", explicó el director de la escuela, Benjamin Tax.

"La idea es que en la próxima podamos consumir la mitad y el resto podamos venderla para agenciarnos de fondos para comprar más semilla y que el proyecto crezca", añadió.

La huerta también enseña matemática, geografía y valores como cooperación, respeto y disciplina.

Los cursos de educación preescolar "tienen figuras

geométricas dentro del huerto, sexto grado trabajó la regla de tres, mientras que a otros se les enseñan las propiedades nutritivas del rábano y la zanahoria", explicó el profesor.

(...)En Totonicapán, donde se iniciaron los huertos escolares, (...) más de 74 % de los niños entre tres y 59 meses de edad tienen desnutrición crónica, y casi 33 por ciento padecen desnutrición crónica severa, según la Encuesta Nacional de Salud Materno Infantil 2008-2009. (...) "El resultado número uno que pretende esta iniciativa es que las familias tengan disponibilidad de alimentos para su consumo", dijo a el funcionario de la FAO Guatemala, Paúl Orozco.

Pero, ¿cómo lograrlo? "Los técnicos llegan a las escuelas y enseñan a los niños, padres

Datos de proyecto

Donante: Fondo Español para el logro de los ODM

Duración: Diciembre 2009 a noviembre 2012

Número de escuelas participantes del proyecto: 40

Área de intervención: Totonicapán

Contraparte: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA)

y maestros la producción de hortalizas, seguridad alimentaria, desnutrición, higiene y otras actividades relacionadas con la producción", temas también impartidos a padres, madres y maestros, explicó Orozco.

(...) Aura Scheel, del Ministerio de Educación, dijo (...) que la meta principal es que los huertos "se institucionalicen con miras a mejorar la situación alimentaria y nutricional no solo de los escolares, sino de las comunidades". La cartera de Educación puso en marcha 7,000 huertos escolares en todo el país, pero estas aún no poseen cooperación interinstitucional, como Totonicapán, lo cual les dificulta hacerse de insumos. El ministerio ha pedido apoyo técnico a otras instituciones para implementar otros 284 huertos pedagógicos en Totonicapán.

Ver nota completa, [click aquí](#).

Perfil

Consumo de hortalizas y frutas en zona periurbana



Proyectos: GCP/GUA/017/SPA

Donante: AECID

Datos de Palencia y Chinautla

- Palencia y Chinautla son municipios del departamento de Guatemala. Se ubican a 29 y 12 kilómetros respectivamente de la ciudad. Por tanto, tienen fácil acceso a alimentos, además poseen características muy particulares que determinan los componentes de su dieta habitual.
- Ambos cuentan con infraestructura y servicios básicos como energía eléctrica, diversas vías de acceso, servicio de transporte, agua entubada, centros educativos y de salud, pequeños comercios, mercados y tiendas de artículos de consumo diario.
- las familias cuentan con 3 a 4 hijos y sus ingresos oscilan entre los Q500 a Q1,500 en Palencia y Q1,000 a Q2,000 en Chinautla.

En Palencia y Chinautla, municipios periurbanos del departamento de Guatemala, los medios de vida de las familias son: trabajo en terreno propio (37.2 en Palencia y 36.9% en Chinautla), como jornaleros (17.9% en Palencia y 34.7% en Chinautla) y en menor porcentaje otras actividades como trabajo en empresas, estado, etc.

Según la Escala Latinoamericana y Caribeña para la medición de la Seguridad Alimentaria en el Hogar (ELCSA), Palencia tiene hogares con inseguridad alimentaria entre leve y moderada, mientras que Chinautla además de las anteriores, tiene hogares con inseguridad alimentaria severa.

Del estudio realizado para elaborar la línea base del proyecto GCP/GUA/017/SPA se conoció que el origen de los alimentos proviene en su mayoría de la compra (siendo 77% en Palencia y 99.98% en Chinautla) el porcentaje restante corres-

ponde a producción y otras fuentes.

Al hablar propiamente de la dieta, el consumo diario de hortalizas por persona se encontró que en Palencia se consumen 170 gr. y en Chinautla 151 gr. (Ver gráfica 1).

De la información recolectada en ambos municipios, las principales hortalizas que se consumen según la parte comestible son: raíces (rábano, cebolla, remolacha y zanahoria); hojas (lechuga, macuy, repollo); frutos (tomate, pepino, chile pimiento y güisquil). Comparando entre ambos lugares, en Chinautla se consume mayor variedad, ya que incluyen 4 de los 5 colores recomendados (rojo, blanco, verde y naranja); mientras que en Palencia consumen menor variedad, predominando las hortalizas de color verde. Al hablar de frutas, se encontró que el consumo diario es de 119 gr para Palencia y 132 gr. para

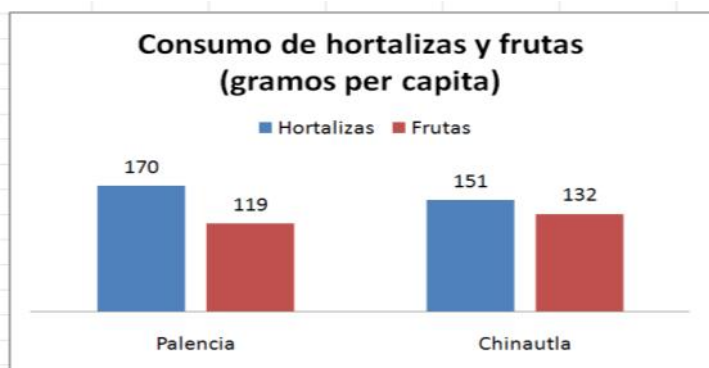
Chinautla.

En cuanto a variedad, en ambos lugares la piña, limón y melón se consumen con mayor frecuencia. En Palencia también se consume naranja y manzana mientras que en Chinautla se consume guayaba y guanaba.

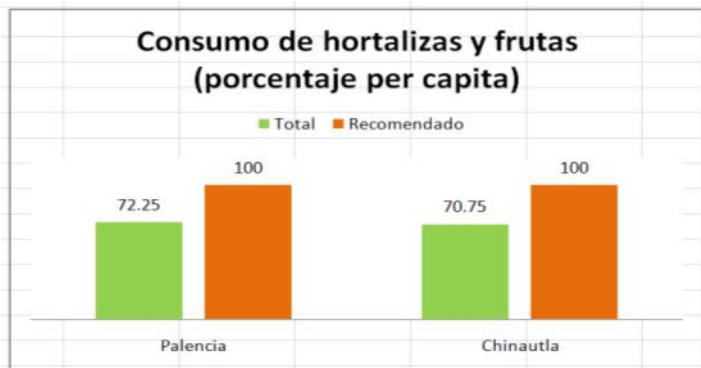
Por lo anterior podemos ver que se incluyen mayormente colores amarillo, blanco y naranja. Sin embargo son pocas las frutas de color rojo y morado que se consumen.

En general el consumo de frutas y verduras puede considerarse bajo con respecto a los 400 gramos recomendados. Pero creemos que existe un gran potencial para mejorar la dieta, puesto que los hogares cuentan con espacios disponibles para producir hortalizas y frutas. Actualmente el proyecto está trabajando en la difusión de conocimientos para que las familias mejoren la cantidad y variedad de frutas y verduras que ya están empezando a producir.

Gráfica 1. Muestra el consumo de frutas y hortalizas de las familias en Palencia y Chinautla.



Gráfica 2. Muestra el consumo de frutas y hortalizas de las familias en Palencia y Chinautla.



Hábitos alimentarios en Totonicapán

Proyectos: UNDP/GUA/019/SPA

Donante: Fondo español para el logro de los Objetivos del Milenio



El Programa Conjunto “Alianzas para mejorar la situación de la Infancia, la Seguridad Alimentaria y la Nutrición”, que se desarrolla desde inicios del 2010 en Totonicapán y en el que FAO participa, está realizando una investigación sobre los hábitos alimentarios de la población de Totonicapán y está identificando practicas alimentarias tradicionales saludables y nutritivas que puedan ser rescatadas y promovidas. A continuación se presentan algunos hallazgos preliminares de dicho estudio:

- Las formas más tradicionales y frecuentes de consumir las hierbas era al vapor (“*en boca de subal*”) o con recados a base de masa y achiote. Los recados de tomate eran poco consumidos, pues la disponibilidad de este fruto era muy limitada.
- Hace unos 30 años, era usual comer tamal “con agua de sal” o “tamal con sal”: A falta de alguna salsa o hierba para acompañar los tamalitos de maíz, éstos se bañaban en agua salada o

simplemente se les agregaba sal.

- La dieta tradicional ha sido diversificada con una variedad de productos, incluyendo hortalizas y algunos productos industriales (no siempre saludables). Entre éstos, los más mencionados son el consomé de pollo y las sopas deshidratadas: ambos se utilizan por su amplia disponibilidad, bajo costo y buen sabor (desde la perspectiva de las usuarias). Aunque no se consideran nutritivos, se les consume porque dan algún sentido de variedad a la dieta.
- La opinión generalizada es que la dieta actual es mejor que la que había hace unos 20-30 años: Ninguna de las participantes manifestaba querer volver a la dieta de su infancia.
- Actualmente parece haber menor producción de leguminosas, en especial habas y piloy, en buena parte debido a la presencia de plagas nuevas o más agresivas.
- La dieta sigue una lógica de frugalidad, en la que no se considera apropiado ni necesario, comer más de un tipo de alimento a la vez. Las pocas excepciones, son los caldos de res o pollo con verdura. Incluso platillos tradicionales en todo el país, como el pepián, no se

comen con verduras: se trata sólo del pollo (o carne) con recado.

- Pocos alimentos han desaparecido de la dieta. Los más notables son mamíferos silvestres (según el lugar, pueden incluir venado, tucacín, armadillos, ardillas, conejos). En algunas comunidades han desaparecido – o disminuido notablemente – algunos tipos de hongos.
- Las tortillas de harina dejaron de consumirse (o se consumen muy eventualmente), cuando se dejó de producir trigo. En algunos lugares se ha dado un cambio en el gusto de la carne: Se consume ahora menos cordero (“chivo” en la expresión vernácula) y más pollo. El consumo de carne sigue siendo ocasional. Según las participantes, se la come de dos a cuatro veces por mes.
- No hay cultivo de hierbas silvestres.
- En la mayoría de comunidades no ha desaparecido de la dieta ninguna hierba, aunque algunas, notablemente como “las barbas de San Nicolás” están más escasas. En muchos lugares el bledo se ha vuelto también escaso. Las participantes lo asocian a un mayor uso de agroquímicos y a la presencia de ganado (vacuno y lanar) en nuevos

lugares.

- Algunas leguminosas (habas y piloy), se cultivan menos, pues según los consultados actualmente son susceptibles a plagas que antes eran desconocidas (o que producían daños mínimos).
- Los recados (salsas espesas a base de masa de maíz y especias), pueden incluir alimentos nutritivos: Semillas de ayote, de chilacayote y pepitoria; manías picadas y pescado seco. Pocas participantes parecían conocer el valor nutritivo de éstos.

El estudio continua, para profundizar más en estos hallazgos para orientar el componente productivo y de Educación Alimentario y Nutricional de las familias participantes en el Programa Conjunto y los escolares. Con este estudio, esperamos contribuir al rescate de los alimentos locales nutritivos y promover una dieta diversificada y saludable.

En la nueva fase de la investigación (la tercera) se pretende, con base al análisis de los hallazgos actuales, el componente de hábitos de consumo de alimentos y cultura culinaria, se orientar al consumo de algunos alimentos tradicionales de interés: Hierbas y hongos silvestres, el uso de semillas de ayote y chilacayote para sazonar alimentos, el uso de las manías y del pescado seco (*say*).

Actividades

Programa radial SAN en tu casa



Proyectos:
UNJP/GUA/022/UNJP

Donante: Gobierno de Suecia

Datos de interés

En San José Ojetenam a través de la radio Altiva 107.5 f.m., los días jueves de 4:00 a 5:00 de la tarde, en Sibinal a través de "Camba Estero" 92.7 f.m, los días miércoles de 5:00 a 6:00 de la tarde y en Ixchiguán a través de "Estero Ixchiguán" 92.5 f.m. los días miércoles de 2:00 a 3:00 de la tarde, el cual se puede escuchar a través de ixchiguanes-te-reo.hostei.com



Los pobladores de los municipios de San José Ojetenam, Ixchiguán y Sibinal, ubicados en San Marcos, tienen acceso al programa radial "SAN en tu casa". Tiene como objetivo transmitir conocimientos sobre seguridad alimentaria y salud a la población, encaminada a facilitar información a través del medio de comunicación radial comunitaria.

"SAN en tu casa" se transmite semanalmente en radios comunitarias en Español y Mam con el apoyo del programa conjunto "Desarrollo Rural Coatán Suchiate". En el programa se discuten temas vinculados al uso y aprovechamiento de conocimientos y re-

ursos locales, para mejorar la seguridad alimentaria y nutricional de las familias. A través de este programa se busca la integración inter-institucional, por lo que se ha planificado y ejecutado a través de la Comisión Municipal de Seguridad Alimentaria y Nutricional (COMUSAN).

La FAO contribuye con este programa radial porque considera que es fundamental el uso de los medios de comunicación alternativos para la difusión de información que contribuya a mejorar la seguridad alimentaria y nutricional en los diferentes departamentos del país.



Foto izq. El alcalde municipal de Ixchiguán, Jerónimo Navarro participa en un programa. Foto der. Sr. Ambrosio Roblero, Alcalde Municipal de San José Ojetenam durante la transmisión de SAN en tu casa.

IX Congreso Forestal Nacional

El 10 de agosto fue realizado el "IX Congreso Forestal Nacional Bosques, sociedad y cambio climático", en la Antigua Guatemala al que asistieron más de 300 entre comunidades, silvicultores individuales, académicos, técnicos y funcionarios de gobierno, cooperación internacional, actores políticos y empresas. Durante el evento se contó con la participación de expositores nacionales e internacionales que abordaron temas relacionados con gobernanza, competitividad, buen manejo, conservación y desarrollo forestal. Los resultados fueron vertidos en tres ejes: ambiental, social y competitivo. Se formaron grupos de discusión en estos tres ejes y estos formularon las conclusiones del evento. La actividad fue apoyada por el proyecto que ejecuta la FAO "Construcción de alianzas por los Bosques".



Agua de lluvia para agricultura urbana y periurbana



Proyectos: GCP/GUA/017/SPA

Donante: AECID



El proyecto “Abastecimiento y uso de agua de buena calidad en agricultura urbana y periurbana para mejorar la seguridad alimentaria y nutricional de los municipios de Palencia y Chinautla” ejecutado por FAO, busca desarrollar y mantener la infraestructura de captación, almacenamiento y tratamiento de agua de lluvia para aumentar la disponibilidad y el acceso a agua de buena calidad. Esto con el objeti-

vo de garantizar el riego en los sistemas de producción de agricultura urbana y periurbana (AUP) de las familias participantes del proyecto en los municipios mencionados.

Los sistemas de cosecha de agua de lluvia están compuestos de: área de captación (techo); sistema de conducción (canales); sistema de almacenamiento (aljibes o cisternas); sistema de conducción (llave). El diseño del sistema de cosecha de agua de lluvia ha sido calculado para

una demanda de 4 a 6 meses de agua sin utilizar el sistema del acueducto.

El proyecto ha entregado 431 tanques para almacenamiento de agua de lluvia con capacidad de 4,100 y 6,000 litros, los cuales se distribuyeron en 193 tanques de 4,100 y 154 tanques de 6,000 L al municipio de Palencia, y 8 tanques de 4,100 L y 76 tanques de 6,000 L al municipio de Chinautla.

Se inaugura el CEDESAN

La SESAN, con el apoyo del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP) y la Unión Europea a través del Programa de Apoyo Presupuestario (APSAN), el Programa Regional de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Centroamérica (PRESANCA II), y el Programa de Sistemas de Información en SAN (PRESISAN) inauguró el Centro de documentación e información para la seguridad Alimentaria y Nutricional (CEDESAN) “Doctor Rafael Espada”.

El Secretario de Seguridad Alimentaria, Carlos Cazzali, expresó que “al margen del conocimiento no hay desa-

rollo. El CEDESAN es un espacio para generar conocimiento”.

Este centro tiene como objetivo almacenar, gestionar, socializar y resguardar toda la información especializada en el tema de SAN.

Durante el evento, Patricia Palma, Directora de PRESANCA II realizó una ponencia sobre la metodología de los CEDESAN en Centroamérica y aspectos relevantes de la experiencia que este programa ha desarrollado a través de sus dos fases de ejecución con un total de 25 CEDESANES en funcionamiento en municipios de Centroamérica y esperado inaugurar otros 65 a nivel municipal en la

región. Además, Palma recalzó la importancia de estos centros a partir de que devuelven a las comunidades el conocimiento que se recibe de éstas.

La FAO ha contribuido con varias publicaciones para contribuir con la misión del CEDESAN.



Dr. Carlos Cazzali.



El CEDESAN de Guatemala está ubicado en le SESAN, 8ª. Avenida, 13-06, Zona 1 y estará abierto en horarios de 8 a 13 y de 14 a 16.30 horas para mayor información se puede llamar al 24 11 19 00 ext. 211.

Actividades

Taller regional sobre semillas



Proyectos: GCP/RLA/182/SPA
Donante: AECID

Del 16 al 19 de agosto pasado, en el marco del proyecto de “Reforzamiento de las políticas de producción de semilla de granos básicos en apoyo a la agricultura campesina para la seguridad alimentaria en países miembros del CAC”, conocido como “Semillas para el Desarrollo”, se realizó un taller con empresas rurales, componentes nacionales y la subregional.

Los objetivos del taller fueron analizar los aspectos que han determinado un avance significativo en la consolidación de las empre-

sas productoras de semilla; establecer acciones de cada componente para la consolidación de las empresas productoras de semilla; y establecer una visión subregional respecto a criterios y conceptos fundamentales relacionados a los aspectos de mercado, monitoreo y evaluación; y jurídico.

Los participantes del taller fueron 43, siendo 8 guatemaltecos.

Entre los principales productos del taller se destaca el establecimiento de acuerdos operativos concertados para la gestión empresarial

de semillas con distintos actores, basados en el Plan de Trabajo de cada Componente Nacional; criterios técnicos para la producción de semilla de buena calidad, armonizados y con acuerdos de seguimiento en los países; lineamientos para la implementación de acciones de comunicación a nivel nacional y subregional y la incorporación del enfoque de género en los Planes de Trabajo de la empresas productoras de semilla.

Allan Hruska, oficial técnico del proyecto y Luis Alvarez, asesor técnico principal participaron también en el evento.

Gira de estudio sobre huertos pedagógicos



Proyecto: UNJP/GUA/019/SPA
Donante: Fondo Español para el logro de los Objetivos del Milenio.



Huerto escolar en la Escuela caserío Patulup en San Bartolomé, Aguas Calientes, Totonicapán.

Cuarenta técnicos del Ministerio de Educación (MINEDUC) de Totonicapán y Guatemala y el MAGA de Totonicapán realizaron una gira de estudio para conocer la experiencias sobre huertos escolares pedagógicos generada por el Ministerio de Educación (MINED) y FAO de El Salvador. La experiencia se desarrolló del 15 al 19 de agosto con el apoyo del programa Conjunto “Alianzas para mejorar la situación de la Infancia, la Seguridad alimentaria y la nutrición”. El objetivo fundamental de la

gira fue concientizar a las autoridades en la importancia de la institucionalización del proyecto de huertos escolares pedagógicos. A través del ejemplo del MINED en El Salvador se buscó que el MINEDUC se empoderara y gestionara la institucionalización de los huertos escolares pedagógicos en Guatemala.

Como resultado de la gira el Lic. Aníbal Arizmendi Martínez Director Departamental de Educación del departamento de Totonicapán, expresó “Los progra-

mas implementados hasta hoy en día en alimentación escolar en el país, han sido insuficientes y poco sostenibles, los Huertos Escolares constituyen una herramienta básica para alcanzar el objetivo de mejorar la alimentación y salud escolar en nuestras escuelas. Totonicapán es uno de los departamentos con mayores problemas de desnutrición y mala alimentación a nivel nacional, por lo mismo los Huertos Escolares Pedagógicos que se vienen desarrollando en 44 escuelas a través del Programa Conjunto, representan una oportunidad de apoyo a los padres de familia y al mismo MINEDUC.”

Monitoreo de precios de granos básicos



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

7a avenida 12-90, zona 13,
Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Alimentación,
Edificio Infoagro
Teléfono: (502) 2205-4242 Fax: (502) 2205-4270

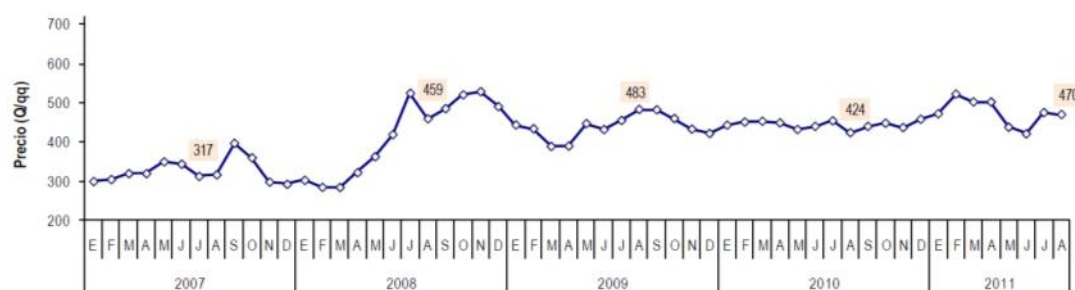
Contacto de prensa:
FAO REP: Rubí López
rubi.lopez@fao.org

Precio del maíz blanco a nivel nacional



El precio del quintal de maíz a nivel nacional en la presente fecha presentó una baja de Q9.00 con respecto al mes de julio recién pasado. Al comparar el precio del quintal de maíz cotizado en agosto de 2011 con los precios del mismo mes en años anteriores, da como resultado que cada año los precios se han incrementado, esto se describe a continuación: 59% más caro que en el año 2007, 93% más caro que en el 2008, 54% más caro que en el año 2009; y 72% de incremento con respecto al año 2010.

Precio del frijol negro a nivel nacional



A nivel nacional en el mes de julio el precio del quintal de frijol presentó una baja de Q5.00 con respecto al precio de julio recién pasado. Al comparar el precio del quintal de frijol en la presente fecha con el mismo mes en años anteriores obtenemos los resultados siguientes: Q153.00 más caro que en el 2007, Q11.00 más caro que en el 2008, Q13.00 más barato que en el año 2009 y Q46.00 más caro que en agosto de 2010. **FECHA DEL INFORME: 03 DE SEPTIEMBRE 2011.** Para descargar todo el informe, [click aquí](#).

Misiones

La FAO en Guatemala recibió cuatro misiones durante agosto en las que participaron oficiales técnicos especializados en diferentes temas:

- Cecilia Rocha de la Fuente: consultora contratada por el fondo de los ODM que visitó el área de intervención del programa para la realización de la evaluación de medio término del programa conjunto “Alianzas para mejorar la

situación alimentaria de la infancia, seguridad alimentaria y nutrición.

- Valeria González: de la división de Cambio Climático, Energía y Tenencia de la Tierra (NRC) de la FAO. Visitó el país para iniciar la preparación de un documento de seguimiento del proyecto “Programa Fortalecimiento de la Gobernabilidad

Ambiental ante el Riesgo climático en Guatemala”

- Luis Álvarez Welches: asesor técnico del proyecto regional de Semillas para el Desarrollo.
- Vera Boerger: oficial de Suelo y Agua, de la oficina subregional, que visitó el programa conjunto que se desarrolla en San Marcos “Gobernabilidad del Agua”