



Proyecto:
**Sistema Nacional de
Capacitación Municipal**

Estudio de Caso:
Seguridad Alimentaria
Anserma - Caldas

Ejecutor:



República de Colombia



Comunidad Europea

CONTENIDO

LISTA DE FOTOS Y GRÁFICAS.....	2
RESUMEN.....	2
RESUMEN.....	3
INTRODUCCION.....	5
1. ANTECEDENTES DEL CONCEPTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (CORRESPONDE AL MARCO CONCEPTUAL?????).....	7
2. ANSERMA CALDAS, ESCENARIO DEL ESTUDIO DE CASO.....	10
2.1 RESEÑA HISTORICA DEL MUNICIPIO DE ANSERMA.....	10
2.2 CARACTERÍSTICAS DE LA REGIÓN.....	12
3. UN MODELO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	17
3.1 CONTEXTO HISTÓRICO - LITERARIO DE LA CULTURA ALIMENTARIA DE ANSERMA?????	17
3.2 MARCO FILOSOFICO ;????? METODOLÓGICO????? DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA LOCAL.....	20
3.3 BASES CONCEPTUALES ???????????? DEL PROYECTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	24
4. EVALUACION Y RECOMEDACIONES.....	35
4.1 PROYECTO SAL.....	35
4.2 EVALUACION SALE.....	37
CONCLUSIONES.....	47
BIBLIOGRAFÍA.....	49
ANEXO 1.....	52
ANEXO 2.....	56
ANEXO 3.....	58
ANEXO 4.....	59
ANEXO 5.....	60
figura ANEXO 7.....	60
ANEXO 7.....	61

LISTA DE FOTOS Y GRÁFICAS

OJO FALTA TITULAR LAS FOTOS

RESUMEN

El estudio de caso relata la experiencia del municipio de Anserma Caldas durante la administración 1998-2000 con el proyecto sobre Seguridad Alimentaria.

Empieza describiendo la transformación que sufrió la industria cafetera en los últimos 70 años, cuando se pasó del modelo de sembrera de los cultivadores tradicionales al modelo de monocultivo impuesto por la Federación Nacional de Cafeteros.

Se hace luego un breve recuento de las principales reglamentaciones expedidas en los últimos años para tratar de combatir el problema del hambre.

Posteriormente se presenta la información más relevante del municipio de manera que el lector pueda dimensionar y ubicar el proyecto en su real escenario.

Se continúa con la descripción metodológica usada para implementar el programa de seguridad alimentaria como una política municipal que buscó durante los tres años de la administración, atacar el problema del hambre en el sector rural.

El caso de Anserma resulta ejemplarizante en las circunstancias que vive el país, al demostrar que en Colombia sí se puede, que las administraciones más que recursos, lo que requieren es voluntad política de servir a la comunidad, que las normas actuales sí permiten hacer acciones y que más grave que la falta de presupuesto, es la falta del querer hacer.

El caso de Anserma presenta resultados realmente contundentes, donde el 66% de los beneficiarios del proyecto SAL (adultos) y el 53% de los beneficiarios del proyecto SALE (niños) continuaron con el programa después de haber terminado todo compromiso de parte y parte. Son contundentes las cifras, máximo cuando se trata de un proyecto que antes que ser técnico es un proyecto cultural que busca un cambio de actitud de los beneficiarios.

Resultan también sorprendentes las cifras que en pesos logra mover el proyecto, pues en este caso, en el año 2000 la inversión hecha por el municipio fue de solo 160 millones de pesos y se generaron ahorros internos en 395 familias en ese año cercanos a los \$900 millones. Es sorprendente la cifra en una población tan pequeña como sorprendente serán los miles de millones que se generarían con el proyecto en el ahorro interno de las 560.000 familias cafeteras de Colombia para hablar de un solo subsector (el cafetero).

Finalmente se presenta en forma de cuento la historia real con datos y cifras reales de un beneficiario del proyecto, el cual nos demuestra que si es posible, que el sector si tiene opción y que en Colombia aún no todo está perdido.

Un solo beneficiario de los 603 que durante tres años tuvo el proyecto SAL o de los 746 niños que se atendieron en el proyecto SALE, que haya cambiado de actitud demuestra que la “teoría de lo atípico” del modelo implementado en más de 20 países por Jerry Sternin si funciona. Que es válido que en las comunidades, las organizaciones o los grupos sociales a veces existen personas cuyo comportamiento excepcional les permite obtener mejores resultados que sus vecinos, que lo que tenemos que hacer es analizar esos secretos, técnicas o métodos que tiene esa persona, identificarlos, sistematizarlos y masificarlos, lo que busca el programa del convenio Unión Europea – Gobierno Colombiano “Sistema Nacional de Capacitación Municipal”, al describir este caso con el fin de que otras personas lo conozcan, lo validen y lo apliquen con los ajustes requeridos en cada comunidad del país. **(eliminar o extraer la idea)**

SEGURIDAD ALIMENTARIA -

INTRODUCCION

El impacto del cultivo del café en la economía de la Zona Cafetera Colombiana se puede analizar desde dos ópticas, la que hace referencia al desarrollo de obras de infraestructura donde se puede ver claramente un gran adelanto y una gran cobertura en toda la Zona en vías de penetración llegándose a casos como el de Quindío, donde se pavimentaron las vías veredales y electrificación, donde la mayoría de los municipios de la Zona Cafetera Central tienen una cobertura superior al 80%; en telefonía donde se llegó incluso a telefonía rural con discado directo internacional; en salud, donde la mayoría de las veredas además de contar con agua potable, cuentan con puestos de salud y en educación donde a pesar de que no se educaron los campesinos para quedarse en el campo y hacer de lo rural un sistema de vida, si se dotó a las veredas de escuelas, la mayoría de ellas sobredimensionadas a la población, razón por la cual muchas hoy o están cerradas o no cuentan con la cantidad de niños que amerite la infraestructura construída. **Eliminar**; y la otra, tiene que ver con el impacto sobre el modelo de la caficultura, el cual se basó en la productividad y no en la rentabilidad generando la abundante producción producir más arrobas por hectárea, por resultar esto importante para el país, en la medida que entre más producción, que beneficiaba al renglón de la exportación más exportación y más dólares le ingresaban al país, pero perjudicaba la rentabilidad del negocio, lo obvio, lo simple, cuánto queda, cuánto se gana el productor, factor este que fue sacrificado al no tener en cuenta el valor de oportunidad del dinero y llevar a los cafeteros a tecnificarse aumentando la productividad en base al endeudamiento (**eliminar?**)

Para implementar lo anterior fue necesario sacrificar el modelo de finca cafetera de nuestros mayores donde sin ser ricos, si eran abundantes, al tener unas fincas donde antes que el café el producto base a pesar de ser el renglón principal de la explotación, el producto base era estaba compuesto por una diversidad de productos que componían la canasta básica de alimentación (frutas, verduras, tubérculos, maíz, fríjol, cerdos, aves, leche, entre otros), lo cual les permitía producir el café y almacenarlo para venderse al final de la cosecha, modelo que fue cambiado por el del monocultivo del café, donde no se “permitía” tener ni siquiera plátano, con gravísimas consecuencias sanitarias, aparición de plagas como araña roja, roya y broca para enumerar tan solo las más importantes; de impacto en la sostenibilidad técnica al abusar de la plena exposición solar que en el trópico es de graves consecuencias; de excesiva erosión por malas prácticas de cultivo; de lexisación de los suelos por exceso de abonos, etc, etc, etc, que hicieron del modelo de caficultura un modelo insostenible en el tiempo. Además de consecuencias en la sostenibilidad económica al tener el modelo más egresos que ingresos y en la sostenibilidad social y al cambiar el modelo sin cambiar la cultura con desastrosos resultados de agricultores con costumbres ciudadinas comprando en supermercados lo que ayer producían en sus tierras.

El cambio de modelo llevó a los pequeños cultivadores de café, a destinar el 87% de sus ingresos netos a la compra de alimentos, quedando solo el 13% para salud, educación, recreación, vivienda, etc.

En un estudio de costos de los alimentos básicos de la canasta familiar, la UMATA de Anserma Caldas encontró que en el año 1998 una familia campesina gastaba anualmente \$2.274.600, en ocho productos (maíz, frijol, café, huevos, hortalizas, carne, plátano y yuca), es decir el valor de 284 jornales e igual al valor bruto de 80 arrobas de café, es decir a la producción total de 2 hectáreas de cultivo del café (promedio nacional de producción, 40 arrobas Ha/año en pequeños productores).

Lo anterior justificaba sin demasiados análisis económicos, una campaña agresiva de producción de comida en los predios rurales, razón por la cual la alcaldía del municipio decidió durante sus tres años de gestión hacer de la seguridad alimentaria el programa bandera de la administración. ¿?????

1. ANTECEDENTES DEL CONCEPTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (CORRESPONDE AL MARCO CONCEPTUAL?????)

*Tener hambre es como tenazas,
es como muerden los cangrejos,
quema, quema y no tiene fuego;
el hambre es un incendio frío.*

“El estravagario”, Pablo Neruda

Cuando en Latinoamérica se habla de derechos, casi que lo único que se nos ocurre es pensar se piensa en los derechos humanos civiles y políticos y cuando pensamos en violación a los derechos humanos, solo lo enmarcamos dentro de la tortura física o mental, en la falta de libertad de expresión olvidándonos que existen otros derechos humanos como el derecho al alimento, a la vivienda, a la educación, a la salud y al empleo y que son derechos humanos económicos, sociales, y culturales, en Colombia resultan derechos fundamentales. ¿????

Por lo anterior es bueno recordar brevemente Las principales normas internacionales sobre el derecho al alimento son: La declaración universal de los derechos humanos suscrita en 1948 cuyo artículo 25 dice : “toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado, que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios”. También está la declaración universal sobre la erradicación del hambre y la malnutrición, cuyo artículo 1º declara : “Todo hombre, mujer y niño tienen el derecho a estar protegido del hambre y la malnutrición y a desarrollar plenamente sus facultades físicas y mentales”.

Pero quizá la legislación más importante sobre el tema es el Pacto Internacional de derechos económicos, sociales y culturales, que en su artículo 11 declara :

“1. Los Estados Partes en el presente pacto, reconocen el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y para su familia, incluso alimentación, vestido y vivienda adecuados y una mejora continua de las condiciones de existencia. Los estados Partes tomarán medidas apropiadas para asegurar la efectividad de este derecho, reconociendo a este efecto la importancia esencial de la cooperación internacional fundada en el libre consentimiento.

Los Estados Partes en el presente pacto, reconociendo el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre, adoptarán, individualmente y mediante cooperación internacional, las medidas, incluidos programas concretos, que se necesitan para:

1. Mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de alimentos mediante la plena utilización de los conocimientos técnicos y científicos, la divulgación de principios sobre nutrición y el perfeccionamiento a la reforma de los régimen agrarios, de modo que se logren la explotación y la utilización más eficaz de las riquezas naturales ;
2. Asegurar una distribución equitativa de los alimentos mundiales en relación con las necesidades, teniendo en cuenta la problemática que se plantea tanto a los países que importan productos alimenticios como a los que los exportan”.

La anterior legislación traza **claramente** las líneas de una política sobre seguridad alimentaria y sobre como implementar programas que ayuden a solucionar el problema del hambre.

Pero antes de describir el proceso, recordemos brevemente Entre estos programas se encuentra la denominada seguridad alimentaria. **Los diferentes enfoques que a través del tiempo se le han dado a la seguridad alimentaria para poder entender el proceso que se vivió en Anserma Caldas.** A continuación se reseñan algunos de estos enfoques.

En los 70 se centraba la atención en la seguridad alimentaria nacional (SAN), entendida esta como la disponibilidad de suministros alimentarios para un país. Definición que perdió su vigencia, pues tal como se había formulado, no equivalía a erradicar el hambre. El que un país aumente su abastecimiento de alimentos (vía producción o importación) no significa que los pobres puedan acceder a ellos.

Posteriormente el concepto evolucionó hacia la seguridad alimentaria familiar (SAF). Entre las muchas definiciones que se le han dado quizá la que más espacio ha ganado ha sido la del informe del Banco Mundial, S.A.F. es: “El acceso de todas las personas, en todo tiempo, a cantidades de alimentos suficientes para una vida activa y saludable”. **Esta definición entra a manejar cuatro conceptos básicos que la hacen más completa : suficiencia - acceso - seguridad y tiempo.**

Más tarde surgieron algunos pensadores que afirmaban que la seguridad alimentaria había que redefinirla desde el punto de vista de las propias víctimas del hambre, más que desde ópticas externas y que la seguridad alimentaria (simplemente S.A. como la llamó la Conferencia Mundial de la Alimentación) no podía mermar la dignidad, ni la autodeterminación de los pueblos y añadieron los conceptos de 1) percepciones subjetivas, en donde la S.A. implicaba eliminar el miedo de que no habrá comida en el futuro; 2) aceptabilidad cultural, **partiendo de los gustos particulares, dada la importancia cultural que tiene en todo el mundo la comida como vehículo de autorealización, comunicación y relaciones sociales.**
¿???

Buscando explicaciones al hambre, En la década de los noventa aparece el economista Indú Amartya Sen (Premio Nobel de Economía, 1.998), con su teoría de la titularidad del alimento, en donde define hambre como la capacidad de las personas para conseguir comida a través de los medios legales disponibles. Este enfoque aclara dos puntos: 1) que el hambre aparece por la falta de alimentos, sino por la falta de capacidad de ciertos grupos de personas de acceder a los alimentos y ¿??????? 2) que las desigualdades sociales son una causal del hambre y hay que diferenciar más las clases sociales, porque entre un campesino con tierra y otro sin tierra (un jornalero), este último puede no tener acceso al alimento, al perder el dinero su poder adquisitivo en un momento dado: ¿????

Para nuestro gusto particular, la definición de S.A. que abarca mejor y de forma más simple los conceptos anteriores y en especial lo sostenible de la seguridad alimentaria, fue la que dio Milton Andrés, un niño de 9 años de Anserma, Caldas, del proyecto Seguridad Alimentaria Local Educativa, SALE, la que dice: "Seguridad alimentaria es mantener la comida diaria para toda la vida".

ELIMINAR

Conociendo las normas existentes sobre derechos civiles y los diferentes enfoques que las autoridades mundiales le han dado a la seguridad alimentaria, la alcaldía de Anserma Caldas partiendo de la realidad socio económica del país y en especial del aumento de los indicadores de pobreza en su municipio en especial en el sector rural, coincidió con que el derecho fundamental a respetar durante su administración (1998-2000) era el derecho a la comida y apoyándose en la normatividad que sobre descentralización administrativa y fiscal ley 12 de 1986, decreto ley 077 de 1987 y sus normas complementarias en especial las ¿??????? que hacen referencia al sector agropecuario, reorganiza la asistencia técnica a pequeños productores agropecuarios haciendo cambios de enfoque a las funciones de los asistentes técnicos y en especial aprovechando los nuevos lineamientos educativos del país, apoyándose además de la Secretaría de Agricultura, en la Secretaría de Educación, con el fin de hacer del programa de seguridad alimentaria una política que, de un lado, logrará soluciones concretas al problema inmediato de la comida de hoy, el programa Seguridad Alimentaria Local (SAL), como se llamó el implantado en Anserma Caldas, pero en especial lograr un cambio de conciencia en sus agricultores para darle sostenibilidad en el tiempo educándolos respecto a la seguridad alimentaria con el proyecto SALE: (Seguridad alimentaria local educativa).

2. ANSERMA CALDAS, ESCENARIO DEL ESTUDIO DE CASO

2.1 RESEÑA HISTORICA DEL MUNICIPIO DE ANSERMA

La historia de Santa Ana de los Caballeros, hoy Anserma Caldas, está ligada a los caminaderos de los buscadores de fortunas y de nuevos horizontes, que desde hace seis siglos reportan los historiadores.

En un trasegar de esos hace 462 años Don Jorge Robledo, un 15 de agosto, sobre el territorio de los Ansermas fundó en nombre del Rey Carlos I de España y V de Alemania, la que fuera la tercera ciudad de la Gobernación del Cauca, después de Popayán y Santafé de Antioquia.

En la cuchilla de todos los santos fundó el Mariscal Robledo la ciudad que sirvió de avanzada religiosa a los territorios del Chocó desde el convento de Nuestra Señora de la Concepción en el cual, según Fray Esteban de Ascencio “es capas para cinco frailes”

Al ser paso obligado de Santafé de Antioquia a Popayán y a la hidalga ciudad de Quito Anserma vió desfilar por su tierra muchos españoles, la mayoría de los cuales trataron muy mal los aborígenes y los Ansermas eran además de rebeldes muy dignos, por lo cual su conversión no fue tarea fácil. Esta fue posible porque le tocó en suerte ser fundada por Don Jorge Robledo, el cual según la mayoría de los historiadores era un hombre de noble corazón como pocos de los muchos conquistadores que pisaron su suelo.

La importancia de Ansema en esas épocas se debía a la riqueza de sus minas de oro situadas en donde hoy están Marmato, Riosucio, Quinchía, además de las minas de sal, del cual derivó su nombre, pues ansea significa pueblo de sal.

El territorio de los indios Anseas abarcaba los actuales municipios de Marmato, Supía, Riosucio, Quinchía, Guática, Mistrató, Belén, Apía, Santuario, Balboa, Belalcázar, San José y Risaralda.

MAPA

Desde Anserma partía el camino real de occidente, que en la época de la colonización paisa unía por uno de sus ramales con Apía, Balboa, el Aguila, Anserma Nuevo, el Cartago actual y el Cartago viejo, hoy Pereira y el otro ramal unía a Anserma con Risaralda, Belalcázar, Marsella y Pereira.

Al menguar su minas de oro, Anserma se perdió en el olvido, hasta que apareció la colonización antioqueña, crónica que vale la pena dejarla en manos del

abogado e historiador Ansermeño Carlos Arturo Ospina Hernández, de quien extractamos de su libro Historia de la Anserma Histórica el relato de esa época “Los antioqueños colonizaron al norte de Caldas antes que al occidente. Entre 1775 y 1810 se establecieron por los lados de Aguadas y Pácora. La segunda remesa avanzó por el mismo norte hacia el sur, entre 1810 y 1860. Fue en esta segunda oleada cuando fundaron a Manizales. En la tercera, 1870 más o menos, cayeron sobre el Quindío y norte del Valle del Cauca.

Por el occidente, los antioqueños demoraron en rebasar las fronteras del Estado Soberano del Cauca que llegaban hasta Supía y Marmato. Los caucanos hicieron un baluarte de la renaciente Riosucio. Por esto, los antioqueños del suroeste, (Caramanta, Valparaíso, Támenes, Andes, Jardín, Fredonia y Jericó), núcleo que tuvo a cargo la colonización paisa en el bajo occidente caldense, tomaron el ramal de Belén, Apía, Santuraio, del Camino Real nuevamente puesto en uso por los caucanos que cargaban oro custodiado entre el norte y el sur.

Cuando el camino despertó de su larga y melancólica siesta de siglos, al golpe de hachas y murmullos en parla antioqueña, lo hizo por el ramal más occidental. Apía, Belén y Santauraio fueron fundadas primero que San Joaquín, Belalcázar y San José.

Por el camino Real, cuentan los viejos colonos, subían los caucanos espantando antioqueños que en esos momentos eran considerados como intrusos. Estos tenían que esconderse en un claro de monte. Luego bajaban los antioqueños arriando caucanos hasta el Valle.

Empezó así la lucha por la tierra que, para los antioqueños, era otra forma de la lucha por la vida. Este fenómeno se vio matizado o ensombrecido muchísimo más por las Guerras civiles.

El Camino Real de Occidente se convirtió en avenida de ejércitos caucanos y antioqueños que nostálgicos de batallas, en varias ocasiones las armaron en pleno camino. En la Vega de San Gerardo, actuales potreros de la Hacienda Agualinda (cerca al El Crucero), se toparon los ejércitos caucano y antioqueño, guiado este último por la estafalaria figura de un paisa avisado disfrazado de Jesucristo para pescar incautos. Los primeros colonos del territorio próximo a lo que después sería San José cuentan que presenciaron la acción bélica encaramados en los árboles. En 1955 se encontró una espada mohosa enterrada en el tronco podrido de un árbol. Con dicha arma disfrazaron en muchas ocasiones a los próceres en las alegorías y sainetes escolares.

En una nueva alborada, el que fuera el camino del Indio, Camino de los Conquistadores, Camino de nadie, despertó como Camino de Arrieros, caporales y sangreros.” **Falta referencia de la cita**

Llega la época moderna del siglo XX, donde Anserma vuelve a tener influencia regional por ser la abuela de Caldas y por su localización geográfica que la hacía paso obligado de Bogotá a Medellín y de Cali a Medellín y la Costa Norte, lo cual le permitía ser centro de comercio de Riosucio, Quinchía, Guática, Mistrató, Belén y Risaralda. Sin embargo perdió esta ventaja con la apertura de la vía que de Bogotá conduce a Medellín por la Dorada y el paso de Cali a Medellín por Irra.

Por lo anterior la única salida que tenía a un olvido total era la tecnología, gracias al empuje de unos cafeteros y técnicos de avanzada, Anserma siguió siendo centro de atención al originar en sus tierras tecnologías de café, que le dieron renombre, como el triángulo de oro que es un método de siembra para café en ladera que se originó en Anserma, al igual que la línea amarilla, un programa de conservación de cuencas que le mereció el premio "Procomun " Luis C. Galán al medio ambiente en el año 1996. En Anserma montó la Federación Nacional de Cafeteros, la Primera Central de Beneficio Ecológico del país que pretendía beneficiar con la tecnología de baja agua agregada 120.000 arrobas de café, proyecto que no se puso a funcionar aparentemente por graves problemas técnicos.

Actualmente ante la crisis del café, la cual está particularmente asociada a un problema de seguridad alimentaria, Anserma decide jugársela con el proyecto de seguridad alimentaria local, SAL, con el que alcanza nuevamente reconocimiento nacional, al demostrar que con el esquema de descentralización municipal, asociado a la voluntad de querer hacer pequeñas grandes acciones, es posible lograr resultados concretos.

2.2 CARACTERÍSTICAS DE LA REGIÓN

2.2.1 Localización. El municipio de Anserma se localiza al occidente del Departamento de Caldas, la cabecera municipal está a 5° 14' latitud norte y 75° 47' longitud oeste, en la cima de una cuchilla que se orienta de la dirección Norte Sur, a una altura de 1.768 m.s.n.m..

Está localizada en el centro del conocido triángulo de oro de Colombia (Bogotá – Medellín – Cali) donde se produce el 76% del PIB de Colombia a 300 km de Bogotá, a 280 km de Cali y a 170 km de Medellín sobre la vía troncal que antiguamente conectaba a Cali con Medellín y a Bogotá con la Costa Norte de Colombia. Es centro de influencia comercial de los municipios de Guática, Quinchía, Mistrató, Belén de Umbría del Departamento de Risaralda, San José, Belalcázar y Viterbo estos de Caldas.

Limita al Norte con los municipios de Guática y Quinchía, al Sur con Risaralda, Viterbo y Palestina, al Oriente con Neira y Manizales y al Occidente con Belén de Umbría.

MAPA

2.2.2 Área del municipio. El área del Municipio Anserma Caldas es de 20.640 Has (206.4 Km²) de las cuales 180 Has corresponden al área urbana y 20.460 Has son rurales.

Posee 51.4 Km² de piso térmico cálido, 153 Km² de templado, 2 Km² de piso frío, con una temperatura promedio de 19 °c .

2.2.3 Demografía. El Municipio de Anserma Caldas registra una población total residente de 46.571 habitantes, de los cuales 24.311 están en el casco urbano y 22.440 están en el área rural. La población del casco urbano esta compuesta por 5.812 hogares, dividida en 10 sectores: Pablo VI, La Esperanza, Cesar agudelo, Cristo Rey, Siracusa, Alamos, San Isidro, la Pradera, Hospital y Centro.

El área rural está dividida en 63 veredas, las cuales dan cabida a 4.845 predios rurales de los cuales el 69%, es decir 3.343 tienen una extensión inferior a 5 Has, el 16 % tienen entre 5 y 10 Has. O sea 775 predios, y el 15% es decir 727 predios tienen más de 10 Has.

MAPA

2.2.4 Sector educación. El Municipio de Anserma cuenta con 10 establecimientos de Preescolar con 469 niños y 17 docentes, posee 64 establecimiento de escuela primaria, 55 en área rural y 9 urbanas con 4.891 alumnos y 169 docentes, 6 colegios de secundaria con 2.526 alumnos y 153 docentes.

Anserma es de los pocos municipios menores de 100.000 habitantes que tiene una universidad presencial. La Universidad del Valle tiene una sede en este municipio que ofrece varios programas de formación profesional y de posgrado. Así mismo varios establecimientos educativos de carácter no formal están presentes en Anserma.

La educación universitaria es ofrecida en el municipio por: La Universidad del Valle, que en la modalidad presencial ofrece los progrmas de Administración de Empresas, Contaduría y Tecnología en sistemas de la información. La Universidad del Quindío, en la modalidad a distancia, ofrece Licenciatura en Administraición Educativa y Licenciatura en Básica Primaria, con énfasis en orientación escolar. De igual manera, la universidad Católica de Manizales ofrece a nivel de postgrado, una especialización en Educación Personalizada.

Adicionalmente, la Universidad Mariana de Pasto ofrece un postgrado en Técnicas Matemáticas.

Así mismo existen varios establecimientos educativos de carácter no formal, presentes en el municipio son: Centro de Promoción Humana Niño de Praga, con talleres de modistería, corte y confección, estética, peluquería, ebanistería, mecanografía y culinaria. Confamiliares ofrece cursos de capacitación en bellas artes y manualidades. Compuanserma capacita en sistemas, al igual que la academia Seis de Occidente y el INTECS (Istituto Técnico de Capacitación en Sistemas). FUNDAEC, es un establecimiento de educación semiescolarizada que funciona en la Escuela Normal Superior.

2.2.5 Sector de la salud. Existe un hospital de primera línea dotado con 36 camas y siete médicos, servicio de laboratorio, rayos x, odontología, farmacia, promotores. Existen siete puestos de salud en las veredas. Del sector privado hay 13 entidades con servicios Médicos odontológicos, de laboratorio y con un número importante de especialistas.

El hospital es de primer nivel tanto por subsidiaridad como por complementariedad, pero se tienen servicios de segundo y tercer nivel como cirugía oftalmológica, ortopedia, ginecología, cirugía general, se tiene proyectado lograr el reconocimiento como tercer nivel y así tener una cobertura regional.

2.2.6 Vivienda. Según el DANE en 1993 fueron censadas un total de 8.453 viviendas particulares, ubicadas 4.766 (56.38%) en la cabecera y 3.687 (43.62%) en el resto del municipio, mientras que en 1.985, existían 7.126 viviendas particulares, de las cuales 3.918 (54.98%) correspondían a la cabecera y 3.208 (45.02%) al sector rural. Es decir que el municipio tuvo un incremento total de viviendas particulares de 1.327 correspondiendo 848 a la cabecera y 479 al resto del municipio, lo mismo que un leve aumento de la concentración de vivienda en la cabecera municipal.

2.2.7 Servicios públicos. Los servicios los prestan varias empresas de carácter público y privado con tarifas según el estrato social con buena cobertura en el área urbana. A nivel rural, las veredas cerca de la cabecera reciben la mayoría de los servicios domiciliarios de muy buena prestación.

- Acueducto, alcantarillado. Lo presta la Empresa – Empocaldas-, con planta de tratamiento, actualmente se alimenta del Acueducto Regional de Occidente con agua potable. Existen 4.552 suscriptores con un consumo promedio mes de 22 mts³.
- Aseo. Lo presta la Empresa Metropolitana de Aseo - EMAS - de Occidente del cual el municipio tiene el 25% de las acciones. Se presta en el área urbana a 4.552 usuarios y en área rural cercano a la cabecera municipal. En la actualidad se ejecuta el proyecto del relleno sanitario regional que tiene como socio a la empresa Emas de Manizales.

- Energía eléctrica. La CHEC con una cobertura del 95%, con tarifas que se incrementan mensualmente, distribuidos 4.392 en el área urbana y 1.157 rurales, de los cuales 642 corresponden al estrato uno, 2.265 estrato dos, 2.541 estrato tres y 93 estrato cuatro. Existe un estudio de factibilidad para una microcentral de generación de energía en el sector del río Risaralda.
- Teléfonos. TELECOM y EMTELSA con 3.519 suscriptores prestan el servicio telefónico llegando a igual número de viviendas, también se cuenta con los servicios de COMCEL y otras empresas de celulares tanto en el área urbana como rural.
- Gas. Existen cinco empresas prestadoras del servicio. Aún no existe el gas domiciliario por red.

2.2.8 Transporte y vías. Anserma cuenta con una terminal de transporte **con flujo de** las principales empresas del nivel nacional. Actualmente a pesar de no ser paso obligado de la vía al norte del país, sigue teniendo un flujo importante de vehículos de carga entre los municipios del Valle y Antioquia.

2.2.9 Sector comercial. Por su ubicación geográfica Anserma es punto de convergencia del Occidente de Caldas.

Registro Mercantil – Julio 93 Personas naturales y jurídicas 265 establecimientos de comercio 273.

Bancos Cafeteros, Colombia y Megabanco.

Dos Trilladoras de Café, Cooperativa de Caficultores, sede del Comité de Cafeteros, Confamiliares, Instituto de bienestar familiar, Instituto de los Seguros Sociales. **Eliminar ¿???**

2.2.10 Sector agropecuario. Aunque el café y el ganado siguen siendo los principales productos, debido a la crisis del café, se ha incrementado el cultivo de espárragos, la morera, granadilla, mora, tomate de árbol, maíz, caña panelera, cacao, yuca y especies menores.

Anserma es el segundo municipio a nivel nacional en producción de capullo de seda por sus cultivos de morera. Se están incrementando los cultivos de maracuyá, mora y lulo por convenio firmado con Passicol que garantizan la compra y la asesoría técnica. Con Fedepanela se firmó un convenio para construir una central de beneficio de la caña.

El café sigue siendo la base de la economía del municipio. Para el presente año se tiene proyectada una producción de 650 mil arrobas de café que genera recursos cuantiosos a la economía del municipio.

De acuerdo a los datos de la carta estadística de Planeación Departamental, su composición agrícola y pecuaria es como sigue:

CAFÉ Y PLÁTANO

	Café tradicional y Plátano intercalado	Café tecnificado y Plátano asociado
Área Plantada Has.	2.217	6.915
Producción de Café Ton.	2.217	12.944
Producción de Plátano Ton.	12.298	2.101

OTROS PRODUCTOS:

	Área Plantada (Has.)	Producción
Maíz	275	403
Plátano indep.	20	180
Caña panelera	750	2.511
Cacao	60	19
Yuca	95	6.450
Pastos naturales	8.200	19
Pastos mejorados	2.651	6.450

SECTOR PECUARIO:

	Bovinos
Leche	830 cabezas
Cría con ordeño	7.538 cabezas
Carne	4.711 cabezas
Total	13.079 cabezas

GANADO BOVINO Y PORCINO:

Sacrificio	Cabezas	Toneladas (en pié)
Bovinos	5.229	2.305
Porcinos	2.578	239

La capacidad de carga se encuentra en 2 UGG/ha (unidades de gran ganado por hectárea), siendo superior al promedio departamental que es de 0.91 UGG/ha. Se producen diariamente 52.000 lts de leche en su mayoría procesados en Antioquia. **La ganadería está tomándose los espacios dejados por el café.**

La industria porcina está poco desarrollada debido a que en municipios vecinos existen explotaciones altamente tecnificadas que producen a bajos costos, el inventario porcino es básicamente para consumos muy localizados y está constituido por 1.600 cerdos.

3. UN MODELO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Para entender el ámbito cultural el proyecto de Seguridad Alimentaria implementado en Anserma Caldas, resulta necesario remontarse a épocas anteriores para tratar de buscar causas y orígenes de la cultura alimentaria de los habitantes de la región cafetera de Colombia. Por eso hacemos una breve descripción de tres grandes épocas: conquista, colonización antioqueña y la época actual.

HISTORIA

3.1 CONTEXTO HISTÓRICO – LITERARIO DE LA CULTURA ALIMENTARIA DE ANSERMA?????

Desde la época de la conquista española nos han llegado relatos de los cultivos y de las costumbres alimentarias de los primeros pobladores de la región cuando era más minera que agrícola y su desarrollo y riqueza estaba basada en el oro y en las minas de sal.

Juan López de Velasco en su libro de las indias en la descripción de la Gobernación de Popayán, refiriéndose a Anserma dice: “el sitio es áspero y donde no se puede correr un caballo; el temple de la comarca es más frío que caliente, y donde caen infinitos rayos, y a sí recoge poco maíz en esta comarca y ningún trigo ni cebada ni otras semillas de España y no hay ningunos ganados, sino sean algunas vacas. Es muy rica en minas de oro, aventajadamente sobre las demás provincias de esta Gobernación y así los indios lo sacaban y preciaban antes que los españoles viniesen a ella y lo tenían en joyas”...Más adelante “provéese esta ciudad de todas las mercaderías y cosas de comer que no hay en tierra de acarreto, de la ciudad de Cali, por el río Cauca abajo . . .” **(falta referencia de la cita)**

Podremos deducir ligeramente que en los primeros tiempos de Anserma Caldas, antes que agricultores, eran un pueblo minero, que se abastecía mayormente de su comida comprándola en otras ciudades. **(ya se había mencionado al inicio de este mismo aparte para sustentar esta afirmación se citó a este autor)**

Al agotarse los recursos de las minas de oro la cultura cambió radicalmente puesto que los Ansermeños aprendieron no solo a cultivar sino a aprovechar las muchas variedades de animales y de frutas en que era rica la región como lo describen los viajeros frecuentes de este territorio Francisco Guillén Chaparro, J.B. Boussingault y Agustín Codazzi,

En 1852 Don Francisco Gillén Chaparro, fiscal de la audiencia real de Santafé en su “Memoria de los pueblos de la Gobernación de Popayán y cosas y constelaciones que hay en ellos”, dice de Anserma: “las frutas de la tierra son

guayabas, plátanos, aguacates que es una fruta o manera y color de pera de castilla, hay unos grandes y otros pequeños, tienen la primera cáscara delgada y lo que está pegado a ella es lo que se come, tiene sabor a nueces tiernas e tiene en medio una cuesco grande que partido el cuesco tiene olor natural a pino: hai caimitos, una fruta redonda del tamaño de naranjas pequeñas, tienen el color como berenjenas zocatas; hay guanábanas que es una fruta grande de hechura del pan de azúcar, por defuera verdes y partido lo de dentro que se come, es muy blanco, como algodón, el sabor es acido a manera de leche vinagre, tiene muchas pepitas largas y delgadas moradas e pardas; hai guamas que es una fruta a manera de cohombro, largas como una vara más e menos; partidas lo que se come es blanco como nieve e parece algodón y está dentro una pepita de hechura de hava; hay granadillas que es una fruta redonda de hechura de lima” **(página de la cita)**

En 1.830, J. B. Boussingault en su relato del viaje que hiciera entre Cartago y Anserma, relata como tuvo que esperar seis horas en compañía de un mulero que llevaba una carga de cacao, al lado del río Sopinga a que las aguas bajaran y así vadear el río y continuar su viaje. Tenía a su servicio un joven indio quinchía al que le encantaba comer monos asados que parecían niños chiquitos, decía él y reclamaba para sí el interior de las patas de estos animales. **(página de la cita)**

En 1852 el militar y cartógrafo italiano Agustín Codazzi explora las provincias de Antioquia, Cauca, Córdoba, Mariquita, Medellín y Santafé de Bogotá. En uno de los viajes a Santafé de Bogotá, al llegar recibe la orden de dirigirse al Golfo del Darién vía Ibagué, Anserma, Novita y Citara, donde además de dibujar los mapas que lo hicieron famoso describe las dificultades del viaje así como las comidas y cuenta: “Allí se dan el azafrán, el árbol de leche (*Galactodendrum utiles*) que al hacerle incisiones en el tronco produce un jugo blanco más dulce que la leche (el mismo que describe Enrique Pérez Arbeláez en sus Plantas Útiles de Colombia como palo de vaca o árbol de vaca con un látex dulcísimo y nutritivo y de su resina se hacen bujías); la deliciosa granadilla, arbustos como la chirimoya y las guayabitas con sus frutas delicadas, buenas para la diarrea. Las palmas de coco y el delicioso zapote, cuyas frutas son delicadísimas, las sandias y los pepinos se dan silvestres, como los pequeños pimientos de diversos colores y las naranjas y los limones se encuentran en el bosque. Las patatas dulces, el ñame, la yuca dulce y la amarga, de ésta última se hace el pan de casabe y el ocumo que es una especie de col. Las papayas, las naranjas, los bananos, el arrugate, los nísperos como los nuestros. El aguacate que tiene una nuez grande en la mitad y se come con cucharilla, la guayaba roja, buena para hacer conservas y para diarrea, el icaco, en forma de níspero pero con sabor a suba madura y cuya fruta es tan grande como una manzana. Se cultiva cacao, el tabaco, el algodón, el maíz, la caña de azúcar y la vainilla. Se pesca el machote, pez grande y delicioso y la delicada doncella y el capitán”. **(página de la cita)**

Más adelante en su relato describe el banano, la mandioca y la yuca, la chirimolla, el jobo, el mamey y el carreto (*Genipa americana*), el carimiri cuyas frutas semejan las uvas, y un arroz silvestre entre negro y rojizo que es alimento muy apreciado por las aves.

Entre los animales que consumían en la época describe ocas reales y patos, paloma de río (que pone huevos tan agradables como los de la gallina), micos araguatos, ratones de bosque (que viven en los árboles y son más grandes que un gato y buenos para comer); los jabalís que corren por todas partes y el pecarí, infinidad de tortugas, muchos peces entre los cuales el mayor es el manatí, cuya carne preciaban como esquisita”. (página de la cita)

Viene luego la colonización antioqueña, donde el empuje de las hachas sirve para plantar además de maíz y frijol toda la costumbre alimentaria de los paisas, la cual llega hasta los días actuales con toda la transculturización que ha logrado la TV en nuestro pueblo al enseñarle a comer maíz inflado (crispetas) antes que colada de chócolo o aguas con colorantes en forma de gaseosas en vez de jugos de frutas.
¿???????

Para enriquecer el conocimiento de nuestra cultura alimentaria tomamos el caso de un agricultor beneficiario del proyecto, Hector Julio Gómez Giraldo, quien al final de este documento nos relata la historia de lo que le pasó con el proyecto de Seguridad Alimentaria, pero antes quiso relatarnos lo que él en su infancia en Guarne Antioquia comía, luego hace 5 años antes de conocer el proyecto SAL para finalmente contarnos lo mucho que cambió su dieta con el proyecto.

Recuerda Hector Julio que en su infancia la comida en su familia, que vivía en una vereda de Guarne, estaba basada en maíz, frijol, papa, verduras, leche y huevos. Las sopas eran generalmente de papa o de yuca con azafrán de raíz, también eran comunes la sopa de cuchuco de maíz, que ellos llamaban de machorucio. El maíz lo consumían en todas formas, desde colada, hasta la arepa de teja (de maíz capio), o arepa de mote (que se pelaba con ceniza), en envueltos, la mazamorra se la comían con batata; el frijol era petaco o frijol de cañada que es un frijol perenne; las papas eran generalmente guisadas con cebolla, tomate. Los sancochos sin plátano, por ser tierra fría.

Los desayunos generalmente con chocolate y queso. El arroz no era de consumo frecuente y la gallina y los huevos eran en general la proteína que consumían. Carne de vaca comían cuando se sacrificaba alguna res en la vereda y se repartía entre los vecinos. Además del repollo, la cebolla y el tomate, eran la vitoria, la ahuyama y la cidra las verduras más frecuentes en la dieta.

Hace cuatro años Hector Julio y su familia tenían la dieta promedio de una familia campesina pequeña productora de café, cuya finca, fuera del café, sólo le aportaba a la dieta plátano, el resto todo era comprado.

En una semana de desayuno se tomaba 4 veces chocolate con arepa de mote y tres días café con plátano asado o tajadas fritas, los almuerzos eran normalmente sancocho con huevo, sancocho con cayo, aguasal de huevo, sopa con tortilla, arroz con huevo y mondongo de cayo. En la tarde, las comidas, dos veces frijoles con carne, frijoles con tortas de harina, sancocho con costilla, otro día arroz con carne, también sopa de arroz con tortas de maíz y en otra ocasión sopa de pastas.

Actualmente y gracias a todo lo que produce en la finca, la dieta de la tercera semana de mayo fue: lunes: desayuno: chocolate, arepa, queso de soya, caldo de pescado; almuerzo: sancocho de pollo; comida: frijoles con tajadas, arroz y huevo. El día martes: desayuno: chocolate con arepa, huevos, torta y queso de soya; almuerzo: sopa de verduras, arroz seco, jugo de frutas y mazamorra con panela; la comida: frijoles verdes con arroz y carne de soya, agua de panela y jugo de frutas. El miércoles: desayuno: chocolate con leche de cabra, queso de cabra, huevo campesino y tortillas de chócolo; almuerzo: sopa de verduras y albóndigas (de zanahoria, plátano, remolacha y soya) y jugo de frutas; la comida: arroz con carne asada, ensalada y agua de panela. Jueves: desayuno: chocolate con arepa de chócolo, pescado frito y plátano asado; almuerzo: sancocho de pato, yuca frita, mazamorra y panela; la comida: sopa de verduras, plátano asado, arepa y jugo de naranja. Viernes: desayuno: chocolate, arepa, queso de soya y tajadas fritas; almuerzo: frijoles con carne de conejo, arroz con ensalada y jugo de fruta; comida: pescado frito, arroz, plátano en patacón y café con leche.

Sin necesidad de análisis de expertos, podemos ver que la dieta que actualmente consumen en esta familia es mucho más variada, más nutritiva, más sana y en especial más económica que la que comían hace cuatro años, si tenemos en cuenta que gallinas, pollos, patos, peces, la leche de cabra, la leche de soya, la panela, el maíz, el frijol, las frutas y verduras, se producen en la finca. Esta familia fuera de los elementos de aseo solo compra arroz, aceite, sal y 1 kg de carne de res para un sancocho o una comida diferente.

Las ventajas saltan a la vista, además de estar criando unos hijos cuyo desarrollo intelectual obviamente será superior a otros niños de la vereda, serán niños con más oportunidad de triunfar. La familia además de sana está bien alimentada, tendrá defensas altas y tendrá menos probabilidades de enfermarse que otra familia del campo mal alimentada. **(SUGIERO PASARLO COMO INTRODUCCIÓN O COMPLEMENTO DEL CUENTO....)**

3.2 MARCO FILOSOFICO ¿????? METODOLÓGICO????? DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA LOCAL

El proyecto de Seguridad Alimentaria Local (SAL) de Anserma Caldas, se montó bajo el **marco filosófico** que el **CIAO?????** tiene frente a la seguridad alimentaria, el cual partió de las diferentes definiciones y experiencias vividas a través del tiempo por entidades a nivel nacional e internacional.

El **CIAO?????** presentó ante el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en 1997 el desarrollo metodológico de este **marco filosófico** el cual se implementó y validó en varias regiones del país. El modelo del proyecto de seguridad alimentaria local -SAL- en Anserma Caldas fue ajustado por el municipio a sus características socioeconómicas y culturales y a las necesidades y en especial al presupuesto disponible en el municipio.

Como complemento del proyecto SAL, el alcalde ideó el proyecto de Seguridad Alimentaria Local Educativa -SALE-, buscando con ello darle sostenibilidad. Este proyecto SALE tenía como objetivo principal resolver el problema cultural hacia los alimentos, a las costumbres, a la forma de preparación y se enfocaba básicamente en la educación de los hijos de los agricultores. Posteriormente diseñó el proyecto de Seguridad Alimentaria Local Educativa Nutricional -SALEN-, que enfocaba el problema hacia el aspecto nutricional, esto con el propósito de cerrar el ciclo.

A continuación se presenta **la filosofía** de la cual partió el proyecto, utilizando la misma metodología empleada por el CIAO, es decir que los textos son presentados con imágenes.

TITULO EN GRANDE: SEGURIDAD ALIMENTARIA FILOSOFIA

El proyecto de Seguridad Alimentaria está enfocado básicamente a los pequeños productores agropecuarios, no está dirigido a medianos ni a grandes productores, en otras palabras, su enfoque no va dirigido a la economía empresarial sino a la economía campesina.

La premisa fundamental es que el pequeño predio tiene un eje económico principal, que bien puede ser café, caña de azúcar, papa o trigo, en la Zona Andina; yuca, maíz, sorgo o algodón en la Costa; ganadería, palma o pesca en la Amazonía o en la Orinoquía. Incluso el eje económico principal del pequeño predio puede ser la venta de la mano de obra (jornal).

La Seguridad Alimentaria ayuda a mejorar la relación ingreso - egreso de la explotación agropecuaria, una de las formas de mejorar esa relación es disminuyendo gastos al dejar de comprar lo que se puede sembrar.

La Seguridad Alimentaria busca que el grupo familiar produzca los alimentos que requiere para su supervivencia y no de lograr una producción con excedentes para la venta. Lo comercializable es la producción del eje económico principal, el café, por ejemplo. En ese orden de ideas, en Seguridad Alimentaria no existen zonas

óptimas de cultivo, se pueden sembrar en zonas cálidas cultivos de tierra fría y en tierra fría cultivos de zona cálida, **porque la tierra produce lo que se le siembra.**

Los recursos que no se gastan en comprar lo que se puede cultivar dejarán de ser egresos, para convertirse en ingresos que se emplearán en invertir en recursos más baratos (cambiar pastos), antes que en recursos más costosos (comprar otra vaca); es decir, tratando de ir de lo fácil a lo difícil, de lo particular a lo general, de abajo a arriba, de lo barato a lo costoso y sobre todo, de ir de lo posible a lo deseable.

FOTO

Para lograr lo anterior resulta fundamental, primero que todo, venderle al pequeño productor la cultura de la S.S.P.=S.P., es decir de “La Solución a Su Problema es Su Problema”, y solo cuando tenga el pleno convencimiento de que es “Su Problema”, el pequeño productor empezará a salir adelante y es cuando el Estado (en cualquiera de sus formas) podrá acompañar a ese agricultor a solucionar su problema.

En seguridad alimentaria se parte de que el problema es más cultural que técnico, el pequeño productor más que necesitar quien le «enseñe» a sembrar necesita quien lo «motive» a hacerlo. Por esta razón el proyecto se apoya en profesionales del área social, para que se encarguen de la labor motivacional y de la coordinación del trabajo comunitario.

El proyecto no desarrolla un modelo preestablecido en el que el extensionista dice qué sembrar y cómo hacerlo; en este proyecto el papel del técnico se limita a mostrar las ventajas de determinada práctica cultural o de determinado cultivo pero es el agricultor quien en definitiva decide qué, cómo, cuándo y cuánto sembrar.

En este esquema el extensionista cumple el papel de vaso comunicante, llevando y recogiendo conocimientos y ambos, agricultor y extensionista, analizan las ventajas y desventajas de determinadas prácticas culturales o metodologías y el productor es quien decide qué aplicar, así como el cable rojo lleva energía de la batería que más tiene a la que menos tiene, el cable negro hace tierra, hace posible ese intercambio de energía, así debe ser la relación del extensionista y del productor. **(ELIMINAR la idea queda clara con el párrafo anterior)**

Los extensionistas deben utilizar un lenguaje plano, transparente, simple y sencillo, es decir vulgarizar el conocimiento. Vulgarizar según la Real Academia, es llegar al «vulgo» o «pueblo»; por eso resulta imperativo que los extensionistas asuman su función como vendedores de mensaje al agricultor quien los compra y los aplica; en otras palabras, tenemos que aprender a «platanizar» a amansar el conocimiento. **(ES NECESARIO???????)**

Y como en el principio de los tiempos para ADAN - NADA fue gratis, sucede lo mismo con la Seguridad Alimentaria.

La piedra angular del proyecto es no regalar nada, todo cuesta, todo tiene un valor, tanto el tiempo de los agricultores como los insumos valen y habrá que pagarlos, se trata entonces de un negocio donde todos aportan y todos ganan.

3.3 BASES CONCEPTUALES DEL PROYECTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La política la definió el alcalde para lograr el desarrollo del municipio, partiendo de que este es básicamente cafetero, por lo cual lo planteó al rededor de la industria del café como un sistema: el cafetero y no como la industria cafetera productora de granos de café, la política se planeó en tres etapas: ¿?????

1) Seguridad alimentaria: enfocada a los pequeños productores, de manera que no solo lograrán un bien estar, sino especialmente que continúen siendo una fuente importante de mano de obra en el sector rural para medianos y grandes cafeteros. Esta se planteó para que continúen con el café como producto básico pero acompañado de aquellos cultivos que más consumían. ¿?????

2) Tecnificación y diversificación: tecnificación, se plantea con base en una caficultura sostenible, para lo cual habrá que reinventar el negocio del café de manera que sea sostenible agronómica, económica y socialmente, para esto la sostenibilidad tendrá que repensarse desde la producción (menor densidad por área), sostenimiento (sombra y abonos orgánicos), beneficio (neumático o tipo Brasil, sacrificando la prima por menores costos) la post-cosecha aprovechando mucho más los subproductos (pulpa, mucílago, cascarilla, etc.) y en la comercialización, identificando nuevos productos de venta, café trillado, café tostado, café molido, cafés especiales (certificación de origen, café ecológico, etc.)

La diversificación pensada sobre la base de la biodiversidad de la zona de manera que se fortalezca el negocio del café con otros productos ancestralmente regionales como la granadilla, el plátano (industrializado), etc., y en especial diversificando el negocio no dependiendo de un solo producto vendido como materia prima, sino ampliando la base económica con otros renglones.

3) Agroindustrialización: buscando que el municipio deje de ser proveedor de materias primas en el sector agropecuario y empiece a darle valor agregado a sus productos como los cafés procesados, el plátano presentado en cajas de cartón, refrigerados, congelados o preasados y fritos. La panela en diferentes presentaciones (pastillas, polvo, líquida, confites), la granadilla en forma de pulpa, etc.

El modelo es piramidal y secuencial, lo cual exige que cada etapa debe ser superada completamente antes de iniciar la siguiente. Por esto el proyecto de seguridad alimentaria es la base de la pirámide del desarrollo municipal.

Gráfica 1. Modelo de desarrollo



El diseño del proyecto de seguridad alimentaria denominado SAL (Seguridad Alimentaria Local) se pensó para el municipio de Anserma y para el predio de cada familia, y su objetivo es el de alcanzar la seguridad alimentaria permanente o como lo dijera el niño Milton Andrés, la seguridad alimentaria es “mantener la comida diaria para toda la vida”.

Para ampliar la cobertura (buscando el 100%) de las veredas y el mayor porcentaje de pequeños agricultores y en especial para hacer sostenible en el tiempo el proyecto SAL, se diseñaron los subproyectos SALE (que hace referencia a la seguridad alimentaria local educativa, en la cual se pretende llegar a los hijos de los agricultores a través de las escuelas rurales) y SALEN (en el cual a estos niños se le hacían evaluaciones de peso, talla y estado nutricional, para lograr no solo una población infantil alimentada sino especialmente nutrida).

Para apoyar las capacitaciones y lograr mayor difusión del proyecto se publicaron dos revistas: la primera de ellas con un tiraje de 5000 ejemplares; revista graficada donde en un diálogo del alcalde y los técnicos de la Secretaría con los agricultores y explican en forma clara y simple qué es el proyecto y a quien va dirigida y la segunda con un tiraje de 1.000 ejemplares con recetas a base de recursos genéticos locales como cidra, ahuyama, chachafruto y soya, que busca rescatar la sabiduría popular de la cocina paisa. = una edición explica de forma clara y simple los objetivos del proyecto y la metodología del proyecto y la otra presenta recetas a base de recursos genéticos locales como cidra, ahuyama, chachafruto y soya, que busca rescatar la sabiduría popular de la cocina paisa.

fotos

El proyecto de Seguridad Alimentaria que se ejecutó en Anserma Caldas, está enmarcado dentro de unos claros lineamientos que buscan solucionar el problema de seguridad alimentaria en el sector rural.

Las principales características del proyecto de seguridad alimentaria son:

1. Se parte de la premisa de que no se pretende crear una granja integral, lo que se busca es que existiendo un eje principal, el café en este caso, se mejore la relación ingreso – egreso, evitando que los ingresos del café se conviertan en egresos al comprar lo que en la finca se puede producir. Lo cual quiere decir que el eje económico principal es el que produce lo comercializable y los otros renglones de producción (frutas, hortalizas, verduras, huevos, etc.) son para autosuficiencia alimentaria.
2. El proyecto también deja claro un nuevo esquema en la relación entre el técnico y el productor, donde este último es quien decide que sembrar, cómo sembrar y cuánto sembrar, y el técnico es más un agente motivador (un extensionista) que muestra caminos y acompaña. Se trata de un proyecto cultural antes que de un proyecto tecnológico, es decir que busca el cambio de actitud, de querer y de creer.
3. También es claro que el agricultor tiene una participación muy activa en el desarrollo del proyecto puesto que debe concientizarse de que tiene un problema, es “SU PROBLEMA” y que solo él lo podrá resolver. Cuando haya tomado conciencia de que es él quien tiene que solucionarlo el Estado podrá apoyarlo, terminando así con el asistencialismo y la dependencia de nuestros agricultores. El proyecto deja claro que nada, absolutamente nada es gratis, que se valoran, tanto los insumos, las capacitaciones, así como el tiempo de los agricultores. El proyecto de seguridad alimentaria se enfoca entonces desde la óptica del negocio donde cada parte vende los servicios y cada parte compra los servicios.

Para la ejecución del proyecto se definieron las siguientes cinco estrategias:

1. El proyecto SAL, se adelantó en todas y cada una de las veredas del municipio, para el efecto se escogieron diez grupos familiares residentes en sus parcelas, considerados pequeños propietarios e interesados en participar en dicho proyecto.

La Secretaría de Agricultura del Municipio y la Umata, proporcionaron una serie de capacitaciones durante el tiempo que se ejecutó el programa de la vereda. Los temas tratados fueron agricultura de subsistencia; prácticas culinarias; manejo y conservación del medio ambiente.

Igualmente la administración municipal proporcionó, con carácter retributivo, como máximo el valor de un salario mínimo mensual (\$236.000 moneda corriente) representado en semillas, pie de cría y materiales de construcción, valor que al final será reintegrado por parte del grupo familiar en capacitaciones, participación en eventos, semillas, pie de cría y materiales, los cuales serán destinados a otros agricultores del municipio.

2. Esta segunda estrategia consiste en adoptar un agricultor de la misma vereda con las mismas características y requisitos exigidos a los agricultores titulares del proyecto quienes empezarán a capacitar a los agricultores adoptados efectuando una tutoría sobre estos, con la supervisión de la Secretaría de Agricultura.
3. Ante la imposibilidad de cubrir el número total de pequeños propietarios rurales inscritos en el programa de Seguridad Alimentaria, la Secretaría facilita, a través del banco de semillas, el material necesario para la siembra de algunos productos básicos de la canasta familiar como son el frijol, el plátano, el maíz, entre otros, los cuales devolverán el total del monto entregado, para así nuevamente repartirlo a otros agricultores interesados en formar parte del BANCO DE SEMILLAS del municipio.
4. Con el fin de darle sostenibilidad al proyecto, se llevó este a las escuelas con el objeto de capacitar y concientizar al grupo más joven de la población rural dirigido a las escuelas de primaria y post-primaria de las veredas de este municipio. Las acciones se adelantan en todas las escuelas veredales y se desarrollan entre otros temas la seguridad alimentaria; la nutrición de la familia campesina; los abonos orgánicos y los biopreparados; el grupo de leguminosas; la alimentación alternativa de animales; el manejo y conservación del medio ambiente.
5. Mediante el acuerdo 138 de 1998 se creó en el municipio el FONDO ROTATORIO DE SOLIDARIDAD RURAL (F.R.S.R.) con el objeto de otorgar préstamos única y exclusivamente en especie a pequeños propietarios del área rural, residentes en sus parcelas. El F.R.S.R. está dirigido a desarrollar actividades agrícolas y pecuarias que promovieran los programas de diversificación en el municipio.

Para acceder a los recursos del Fondo Rotatorio de Solidaridad Rural, además de ser pequeños propietarios residentes en sus parcelas, se debe como requisito fundamental desarrollar programas de seguridad alimentaria en sus parcelas.

3.4 METODOLOGIA DEL PROYECTO SAL

1. La información completa de las 63 veredas (número de habitantes en el sector rural, número de predios, características socioeconómicas, pequeños productores de bajo nivel de escolaridad) se envió al grupo técnico de la Secretaría para que, de acuerdo a las características del municipio, diseñara el programa a desarrollar en el campo.

2. El mapa de la vereda del municipio de Anserma se divide en cuatro zonas, se seleccionan las veredas de manera que se distribuyan de la mejor forma para irradiar a otros sectores empezando con las veredas más pobladas.
3. Con estos parámetros se escogieron de las 63 veredas preseleccionadas, ocho para el año 1998, 12 para 1999 y los restantes 39 para el año 2000.
4. Con las veredas seleccionadas, el grupo técnico (conformado por un ingeniero agrónomo, un médico veterinario, tres tecnólogos agropecuarios y una trabajadora social), realiza visitas a las veredas para aplicar una encuesta de tipo socio-económico y familiar (ver anexo 1), con el objetivo de obtener información sobre las familias que se ajustan al perfil definido para pertenecer al programa, como son: ser pequeño productor y residir en la finca donde ejecutarían el programa, ser grupo familiar, tener liderazgo en la vereda y voluntad para convertir su finca en una parcela demostrativa.
5. Después de evaluar las encuestas se seleccionan 10 familias por vereda para un total de 80 familias para el primer año, 130 en el segundo y 390 en el tercero. Estas familias fueron citadas a una reunión general en la cabecera municipal para presentarles los objetivos del proyecto. y con cifras en mano se les demuestra cuanta plata pueden ahorrar si cultivaban algunos de los productos que ellos compran en el mercado.
6. Posteriormente en cada vereda se reúnen las 10 familias para realizar las capacitaciones y los talleres. El primer paso es firmar por parte de cada agricultor un acta de compromiso (ver anexo 2) para luego iniciar las capacitaciones en tres módulos así las prácticas culinarias; el manejo de la soya (preparaciones de carne, leche, queso, etc); conocimiento de los recursos genéticos locales (utilización de la cidra, ahuyama, chachafruto y Vitoria, etc); elaboración de pulpas, conservas y mermeladas (frutas); la agricultura de subsistencia (abonos orgánicos y biopreparados, horticultura, alimentación alternativa de animales, construcciones rurales, herramientas apropiadas y riegos); manejo y conservación del medio ambiente (Manejo y conservación del agua, cultura del agua; Uso y manejo del suelo; el árbol, nuestro amigo)
7. A medida que avanzan las capacitaciones se diligencia el cuadro de pedidos, donde los beneficiarios eligen lo que van a sembrar (cultivos de pancoger, hortalizas, frutales, cultivos no convencionales como cidra, ahuyama, vitoria, chachafruto, etc, pie de cría ponedoras, cerda de cría, conejos, peces, cabras, etc..) y los materiales necesarios para las instalaciones que elijan construir. Según lo estipulado en el reglamento del proyecto los insumos entregados serán solamente los requeridos para la alimentación de la familia así que se entregan dependiendo del número de personas en la familia (2 ó 3 Kg de frijol semilla, siete gallinas y un gallo), de manera que antes que excedentes para la venta, la familia tenga lo que requiere para su alimentación.
8. Terminadas las capacitaciones se programó un día de campo al parque ecotecnológico del C.I.A.O. en el departamento del Risaralda, donde

además de reforzar la motivación, se les mostró aplicaciones prácticas de la seguridad alimentaria, (con el interés de mostrar a los participantes del proyecto "que la tierra produce lo que se le siembra") ven cultivos en ladera a 1.650 m.s.n.m., tan diversos como arroz seco, trigo, lenteja, maíz, frijol, papa, girasol, soya, hortalizas y frutales entre otros en una pequeña área de cultivo.

9. Finalmente la Secretaría definió los insumos y materiales que se requerían para el proyecto y decidió comprarlos y distribuirlos entre los agricultores, quienes al recibirlos firman un pagaré (ver anexo 3), el cual cancelará 50% del valor total entregado, con la asistencia a las capacitaciones donde se les entrega un bono por cada capacitación y el restante 50% lo pagan en semillas, pie de cría o materiales de construcción (ver anexo 4). ¿?????. En la medida que se ejecutaron las labores de siembra y adecuación de infraestructura, los técnicos visitaban periódicamente a los beneficiarios para atender consultas y resolver inquietudes. Al terminar el proyecto, la alcaldía (en acto especial) entregó un certificado de participación (anexo 5), una constancia de capacitador en seguridad alimentaria (anexo 6) y se quemaron (en hoguera pública) los pagarés, dando con esto terminado el proyecto para ese grupo de productores.

El proceso continúa en otras veredas y con otros beneficiarios. En 1.999, se seleccionaron 12 veredas, y en cada una 10 familias en promedio, para un total de 128 familias. Se aplicó la misma metodología, del año anterior, aunque tratando de corregir algunos errores, por ejemplo que en el año 1.998 se entregaron, los animales antes que los materiales para las construcciones o instalaciones pecuarias, poniendo a los beneficiarios en apuros para recibirlos. En el año 2.000, 39 veredas que faltaban, se agruparon de acuerdo a su cercanía y a la facilidad para los beneficiarios de desplazarse a las capacitaciones se atendieron finalmente un total de 395 familias en 38 veredas (una vereda no se atendió por ser todos predios ganaderos de gran extensión). Se aplicó la misma metodología de encuestas de selección de beneficiarios, entrega de incentivos, visitas de seguimiento, asistencia técnica y se realizó la evaluación, para verificar quienes habían continuado con el programa.

El programa SAL atendió, durante los tres años de duración, en total atendió 603 familias con un promedio de cinco personas por familia, lo que equivale a 3.016 beneficiarios directos.

3.5 METODOLOGIA DEL PROYECTO SALE

Teniendo en cuenta que el proyecto SAL busca solucionar problemas inmediatos de comida y buscando darle sostenibilidad en el tiempo al proyecto durante el segundo año de la administración (1999) se dio inicio al proyecto de Seguridad

Alimentaria Educativa (SALE) buscando llegar a los hijos de los pequeños productores rurales, a través de las diferentes escuelas rurales..

1. Para el desarrollo del proyecto SALE se dividió el municipio en cuatro zonas y se identificaron las escuelas rurales. En 1999 se seleccionaron 20 escuelas y en el 2000, 28 escuelas para dar una cobertura total en el municipio.
2. El programa además se llevó a dos escuelas urbanas (San Isidro y la Anexa); al Instituto Técnico Industrial (donde se montó un modelo de hongos comestibles) y al ancianato del municipio ubicado en el área rural. Se capacitaron un Ingeniero Agrónomo y 6 bachilleres agropecuarios, los cuales fueron capacitados durante una semana en el CIAO sobre huertas, abonos orgánicos, herramientas apropiadas, recursos genéticos locales y elementos básicos de nutrición. Se procede entonces a seleccionar las escuelas para el primer año del proyecto seleccionándose 5 por capacitador, para un total de 20 escuelas en el primer año. Se trabaja con los grados cuarto y quinto de primaria y en caso de no haber suficientes niños se involucra los del tercer grado. El programa busca que a partir de juegos, charlas y prácticas, los niños se sensibilizaran con los cultivos y con las labores agrícolas.
3. Se concertó con la Secretaria de Educación del Municipio con el fin de que un día a la semana el profesor liberara de clase a los niños, de manera que puedan estudiar y hacer seguridad alimentaria. Para los profesores el programa resulta además de un excelente complemento para los alumnos, un apoyo ya que se dedicaron ese día a reforzar los alumnos de 1°, 2° y 3°, a preparar las próximas clases o a las diligencias propias del trabajo.
4. El programa se cumplió en 19 semanas en cada escuela, utilizando un día semanal por escuela en su horario normal de seis horas diarias. En las 19 semanas se incluyó una para capacitar los docentes en la metodología del proyecto y tres semanas para ajustar la programación y preparar informes. El días lunes se dedica al trabajo de oficina (preparar temas, juegos, recetas, hacer informes, y conseguir materiales para el trabajo).

La programación se hizo de acuerdo al siguiente cronograma:

FALTA se borró en esta versión, está en el original

Los temas que se trataron en el plan de trabajo fueron los siguientes:

- 1 Seguridad Alimentaria. La importancia de aprovechar los espacios disponibles en la casa o en la finca en la producción de los alimentos que más se consumen en el grupo familiar.
- 2 Cuidado de la tierra. La charla comprende intercambio de opiniones con los niños de cómo cuidar la tierra, cómo hacen nuestros padres o abuelos para

cuidarla y cómo **la cuidaríamos nosotros se debería cuidar????**, se habla sobre abonos orgánicos y se realizan juegos sobre el tema¹.

- 3 Nutrición. La importancia de alimentarse bien, cómo hacerlo de una manera económica y cómo en el campo podemos tener todos estos alimentos sin tener que comprar buena parte de ellos.

Se les recuerda a los niños la clasificación de los alimentos apoyados en carteleros con dibujos llamativos.

foto

La clase se monta con base en preguntas y juegos como: ponerlos a contar que han almorzado en el día anterior y que ellos mismos clasifiquen su comida dentro del círculo de la cartelera y cuenten que beneficios brindan a nuestro organismo. Se recalca mucho sobre la importancia de las frutas y las verduras. También en este taller se habla de la importancia de tener una huerta en casa para obtener todos estos alimentos que tanto beneficio nos brindan al organismo de una forma sana y barata. **(Eliminarlo es necesario????)**

- 4 Abonos orgánicos y biopreparados. Los niños aprenden a aprovechar los desechos de cocina, la pulpa de café, el capacho de maíz, el estiércol de los animales que sirven para abonar. Se les enseña a hacer fungicidas con malezas (buenezas) con productos de cocina (cebolla, ají) y con plantas aromáticas y medicinales demostrando los resultados. Hay que tener en cuenta que el taller es teórico práctico y que todos los niños deben participar en preparación de los abonos y los biopreparados.

- 5 La Huertas Escolar. ¿Qué es una huerta?, ¿por qué es importante una huerta en la escuela?, ¿qué beneficio nos presta?, ¿cómo debemos cuidarla?, buscando con generar un sentido de pertenencia por la huerta, en el sentido de entender que es de todos y para el beneficio de toda la escuela. Se busca instruir a los niños en la obtención y el cuidado de la semilla. **Es muy importante que los niños vean resultados o explicarles las posibles causas del fracaso.**

- 6 Recursos Genéticos Locales. Se les hace ver que en la finca hay muchos productos que sirven para alimentar a los animales y que también las familias los pueden aprovechar. En la práctica de este taller se permite que los niños escojan las recetas a preparar. **y hacer que tanto los niños como las niñas participen.**

¹ “El tingo – tango” una pelota con un número indeterminado de preguntas que los mismos niños formulan, se envuelven en un papel, el director se voltea de espaldas al grupo y repite varias veces “tingo – tingo”, y cuando quiere terminar grita “tango”, el niño que quede con la pelota saca una pregunta de la pelota y la responde, si no sabe, otro niño le colaborará. Al finalizar la clase se hacen preguntas sobre ¿cómo les pareció la clase, qué inquietudes quedaron, o qué se puede cambiar?.

Se evalúan los niños por medio de concursos, cuentos, dibujos, coplas que hablen de la seguridad alimentaria.

Para el año 2000 se empezó el trabajo un mes antes del año escolar y se realizó la selección de las veredas. Se contó con el módulo del año anterior más la experiencia, el orden de los talleres cambió para que la huerta pudiera dar cosecha al finalizar el semestre escolar, las prácticas culinarias se pudieron hacer con los niños quienes disfrutaron muchas de ellas y aprendieron no solo como se manipulaban las soya, la cidra y la ahuyama si no que también de solidaridad con los compañeros y de colaboración y que tanto las niñas como los niños todos podemos aprender a cocinar.

El primer año del programa (1991 ????? no era 1999??) en las 20 escuelas se tuvo una cobertura de 299 niños y en el segundo 28 escuelas y 447 niños para un total de 48 escuelas y 746 alumnos, lo cual significa un total de 3.730 beneficiarios directos. Estas 48 escuelas pertenecen a igual número de veredas del municipio, o sea que el 76% de las veredas fueron cubiertas, las que faltaron, unas no tienen escuela (La Isla y Los Encuentros), otras por falta de alumnos y de profesores (Las Mercedes y La Magdalena) y las 11 restantes no se lograron cubrir por dificultad en el transporte (que no permitía hacer un programa de un año de duración).

3.6 COSTOS

Desgraciadamente no se elaboró la contabilidad a medida que iba transcurriendo el proyecto, pero con el ex-alcalde se reconstruyeron los costos del programa del año 2000, lo cual permitió establecer el valor aproximado del programa.

Cuadro 1. Costos promedios del proyecto SAL

COSTO/ personal, varios, insumos	MES/miles \$	AÑO/miles \$
Director UMATA (50% tiempo mes)	900	10.800
4 técnicos agropecuarios (80% tiempo mes)	560	26.880
1 trabajadora social (50% mes)	350	4.200
1 conductor	350	4.200
Gasolina 3 motos y 1 carro, papelería, etc.	400	4.800
Insumos beneficiarios		
\$248.000 promedio X 395 beneficiarios		94.800
Imprevistos		15.000
TOTAL		160.680

Se valora solo el 50% del tiempo del Director de la Umata (Secretario de Agricultura) partiendo de la base que debe atender otros asuntos propios de la

oficina. A los técnicos, a pesar de estar dedicados casi exclusivamente al proyecto, se les saca un tiempo que dedicaban a otras actividades propias de sus funciones. La trabajadora social se toma el 50% del tiempo, ya que esta se compartía para los dos subproyectos (SAL y SALE). El costo del proyecto en el año 2000 fue de \$160.680.000, para las 395 familias que participaron, de las cuales, en 8 productos que pueden cultivar en su finca, dejaron de comprar comida por un valor por familia de \$3.153.167 (\$2.274.600 del 97 con inflaciones en el 98 del 16.7%, en el 99 de 9.23% y del 8.75% en el 2000), cifra que en las 395 familias significan \$1.245 millones, lo que equivale a recuperar 7.7 veces la inversión hecha por la alcaldía, y lo que es más importante, los usuarios quedaron capacitados, concientizados y motivados para continuar año a año dejando de comprar lo que pueden sembrar. Si tomamos los 3.343 predios del sector rural menores a 5 Has, tendríamos un ahorro local en todo el municipio de \$10.540 millones, casi dos veces el presupuesto que Anserma Caldas manejó en el año 2000, \$6.046 millones. Las cifras arrojadas por el proyecto resisten todas las discusiones metodológicas, académicas, semánticas o financieras que se antojen, e incluso soportan los cálculos de adopción o de continuidad más pesimistas que se puedan tener. (es necesario????)

Todo lo anterior sin entrar a analizar lo mucho que se gana en nutrición cuando un agricultor cambia una dieta rica en carbohidratos por una dieta rica en vitaminas y minerales (ver el final del punto 3.1, página 19), ni lo mucho que se gana en salud cuando alguien está bien alimentado y por tanto con las defensas altas, evitándose todo tipo de complicaciones de salud. Tampoco hay necesidad de calcular lo mucho que gana un niño en desarrollo de la inteligencia cuando en sus primeras etapas consume leche, verduras, frutas, proteína animal y vegetal en cantidades adecuadas, ni tampoco habrá que calcular lo que ese desarrollo intelectual de los niños le ahorra al estado en años escolares no perdidos, etc, etc, etc.

Cuadro 2. Costos promedios del proyecto SALE
(Costo calculado para el año 2000)

COSTO/personal, varios	MES/miles \$	AÑO/miles \$
Costo personal	700	8.400
1 agrónomo asesor	350	4.200
1 trabajadora social (50% tiempo)	350	25.200
6 bachilleres agrícolas		
Semillas – papelería – etc.	100	1.200
Imprevistos		3.000
TOTAL		42.000

El agrónomo y los bachilleres agrícolas se valoran en el 100% del costo, por estar dedicados exclusivamente al proyecto. El total del costo del proyecto para el año 2000 fue de \$42.000.000 para atender 447 alumnos, lo que da un costo promedio

por niño de \$93.959 por un año de aprendizaje en el tema de seguridad alimentaria y por un año de inculcarle valores como el amor al campo, el trabajo en equipo, etc, etc, etc . . . Los comentarios sobran no solo por lo bajo de la cifra sino por los muchos beneficios que un programa de educación de este tipo tiene que dejar en los niños. **(es necesario?????)**

4. EVALUACION Y RECOMEDACIONES

4.1 PROYECTO SAL

En el año 2000, se realizó, en las veinte veredas involucradas en el proyecto SAL en los años de 1998 y 1999 (208 usuarios en total) una visita de evaluación y seguimiento para determinar mediante la aplicación de una encuesta el porcentaje de permanencia de los beneficiarios en el proyecto. Los resultados de esta evaluación se sintetizan en el siguiente cuadro.

Cuadro 3. Continuidad del proyecto (año 2000)

VEREDA	BENEFICIARIOS	CONTINUO	%	NO CONTINUO	%
Agua Bonita	10	2	20.0%	8	80.0%
El Carmelo	10	3	30.0%	7	70.0%
Cauya	10	5	50.0%	5	50.0%
San Pedro	10	5	50.0%	5	50.0%
Juan Pérez	11	6	54.6%	5	45.5%
Nubia Baja	14	8	57.0%	6	43.0%
La Florida	11	7	63.6%	4	36.4%
La Floresta	9	6	66.6%	3	33.4%
Maraprá	9	6	66.6%	3	33.4%
Taudía Alta	12	8	66.6%	4	33.4%
La Arboleda	9	6	66.6%	3	33.4%
La Rica	10	7	70.0%	3	30.0%
Tamarbía	10	7	70.0%	3	30.0%
La Laguna	13	10	77.0%	3	23.0%
Tumarapo	10	8	80.0%	2	20.0%
El Limón	10	8	80.0%	2	20.0%
El Poblado	11	9	81.8%	2	18.2%
El Paraíso	8	7	87.5%	1	12.5%
Taudia Baja	10	9	90.0%	1	10.0%
El Consuelo	11	10	90.9%	1	9.1%
TOTAL	208	137	65.95%	71	34.05%

Como podemos ver de los 208 beneficiarios del proyecto en el primero y segundo año, 137, es decir el 66% continuaban participando activamente, lo cual se puede considerar como un excelente porcentaje para un proyecto que por primera vez se implantaba en el municipio y cuyo objetivo era el de generar un cambio cultural.

Entre las causas establecidas frente al hecho de la falta de continuidad en el proyecto por parte de algunos involucrados (el 34%) se encuentran la venta del predio, el cambio de ciudad o de vereda buscando educación de los hijos y la violencia. **Lo cual hace que el porcentaje de la voluntad de continuar sería mayor al 66% alcanzado en otras circunstancias del país. No es clara la idea**

En el proceso evaluativo se tuvieron en cuenta otras variables como el grado de participación a nivel familiar y comunitario dentro del programa; la elaboración de prácticas culinarias con soya, cidra, ahuyama y chachafruto; la siembra de cultivos no convencionales como soya, cidra, ahuyama y chachafruto; la variedad de cultivos de pancoger sembrados; el aprovechamiento de espacios para la siembra de hortalizas; la alimentación alternativa para animales empleada en el predio; la elaboración de abonos orgánicos y purines.

Algunas de las conclusiones obtenidas del análisis de la evaluación fueron:

- Alto grado de integración que se dio entre las familias por vereda, aspecto de suma importancia que permite la unificación e identidad y realización posterior de programas con alto grado de éxito en el interior de cada vereda, lo cual resultó ser satisfactorio. **ya que no se esperaba mucho en este campo, dado lo individualista de los colombianos.**
- Buena participación durante y después del programa puesto que aplicaron lo aprendido en los talleres.
- **El Paraíso fue la vereda que más sorprendió en su evaluación, puesto que al inicio los usuarios estaban apáticos al programa y terminaron con muy buenos resultados.**
- **La mayoría de los usuarios de la vereda El Poblado se destacaron por la elaboración de varios purines para aplicar en las huertas.**
- **A diferencia de las demás, la vereda La Florida presentó un alto índice en construcción de estanques para peces a pesar de su topografía quebrada.**
- **La vereda El Consuelo siempre se destacó por la unidad y el espíritu de colaboración entre los usuarios, en cuanto a transporte de material, elaboración de construcciones rurales y participación alegre durante los talleres y al cierre del programa.**
- **En la vereda San Pedro se ubican los tres agricultores ganadores del oro del programa de Seguridad Alimentaria en los años 1998 y 1999.**

A diferencia de las demás veredas los usuarios de La Laguna además de tener sus cultivos, abonos orgánicos y animales al día, elaboraron en forma didáctica “El banco de Semillas” utilizando un espacio pequeño para su ubicación. ELIMINAR

Teniendo en cuenta que el 99,5% de las explotaciones son cafeteras, la mayor respuesta en las prácticas y conocimientos, se vió reflejada en mayor grado en las veredas ubicadas en las zonas marginales bajas, la cual comprende de los 1.450 m.s.n.m. para abajo.

En las zonas marginales bajas y altas, donde la producción y las labores culturales son estacionarias como la cosecha octubre–noviembre y abril-mayo, las labores culturales, hay más disponibilidad de mano de obra por períodos, lo cual es un factor a tener en cuenta a la hora de planear las actividades en un proyecto de este tipo, lo que resulta interesante analizar, porque se podría inferir que a menor desarrollo, se logra más motivación y por el contrario, las veredas ubicadas entre los 1.600 y 1800 m.s.n.m. que poseen una mayor cobertura de servicios, infraestructura y producción cafetera más permanente y continua que involucren la mano de obra familiar, muestran menos respuesta a la continuidad del programa, lo que podría ser la explicación al menor interés en participar en actividades diferentes al café. **NO ES CLARA LA IDEA**

4.2 EVALUACION SALE

Los aspectos evaluados en las 48 escuelas participantes fueron la continuidad de las huertas en las escuelas y la continuidad que los niños dieron al programa en sus casas.

El total de viviendas habitadas en estas 48 veredas es de 3.674 y de 15.236 personas (fuente SIF 98), de esta cifra se beneficiaron directamente 746 niños de los grados tercero, cuarto y quinto de primaria.

Se encontró una continuidad en la huerta escolar del 62.5% o sea 30 escuelas, solamente 18 escuelas no continuaron con la huerta después de terminado el programa, muchas de ellas por no tener el espacio, otras por no tener el sitio protegido de animales y personas y las menos por falta de interés de la escuela.

En la evaluación se encontró que de los 746 niños que participaron en el proyecto 401 continuaron con el programa en su casa (finca), o sea el 53.25%, porcentaje por demás satisfactorio si tenemos en cuenta que son niños y se estaba ajustando la metodología.

Cuadro 5. Porcentaje de escuelas

No.	VEREDA	Escuela con huerta		Total Niños	Niños con huerta	% sobre el total
		SI	NO			
1	Loma Baja	X		8	8	100.0%
2	Soria		X	11	11	100.0%
3	Montecristo	X		10	10	100.0%
4	San Luis	X		7	7	100.0%
5	La Esmeralda	X		8	7	87.5%
6	Tumarapo	X		18	15	83.3%
7	La Cabaña	X		12	10	83.3%
8	Chavarquia	X		11	9	81.8%
9	Bellavista	X		10	8	80.0%
10	El Limón	X		14	11	78.6%
11	Tabla Roja	X		18	14	77.7%
12	La Florida	X		9	7	77.7%
13	Marapra		X	30	22	73.3%
14	Nubia Alta	X		15	11	73.3%
15	La Laguna		X	7	5	71.4%
16	Aguabonita		X	20	14	70.0%
17	Nubia Baja	X		25	17	68.0%
18	San Pedro		X	12	8	66.7%
19	Taudía Bajo		X	13	8	61.5%
20	Juan Pérez		X	15	9	60.0%
21	Tamarbia	X		10	6	60.0%
22	El Consuelo	X		19	11	57.9%
23	Taudia Alto		X	14	8	57.1%
24	El Vergel Bajo	X		9	5	55.5%
25	Loma Alta	X		33	17	51.5%
26	Concharí	X		14	7	50.0%
27	Morro Azul		X	6	3	50.0%
28	Villa Orozco	X		20	10	50.0%
29	La Rica	X		21	10	47.6%
30	La Floresta		X	13	6	46.1%
31	Partidas	X		13	6	46.1%
32	El Poblado	X		22	10	45.5%
33	El Carmelo		X	29	13	44.8%
34	El Cerro	X		15	6	40.0%
35	Palo Blanco	X		10	4	40.0%
36	El Recreo		X	10	4	40.0%
37	La Linda	X		10	4	40.0%

38	El Horro	X		18	7	38.8%
39	Patio Bonito	X		8	3	37.5%
40	El Pensil	X		25	8	32.0%
41	El Paraiso		X	13	4	30.0%
42	Campo Alegre		X	13	4	30.0%
43	La Arboleda		X	10	3	30.0%
44	Chapata	X		50	14	28.0%
45	Betania	X		27	7	25.9%
46	Miravalle	X		7	1	14.2%
47	El Rosario		X	21	2	0.9%
48	Alsacia		X	13	1	0.7%
TOTAL		30	18	746	401	53.7%

TESTIMONIO DE UN BENEFICIARIO

La siguiente es la historia narrada en lenguaje de campo de Hector Julio Gómez Giraldo, uno de los beneficiarios del proyecto de seguridad alimentaria de Anserma, Caldas. En esta historia una familia con una pequeña finca cafetera nos demuestra que el motor del cambio está dentro de nosotros, que lo tenemos todos y cada uno en nuestro interior y se llama ganas, que lo único que necesitan las ganas es tenerlas y dejarlas brotar.

UN CUENTO BIEN CONTAO Y MAL NARRAO

En largas y agradables tardes del pasado mes de la Virgen, Hector Julio Gómez Giraldo, nos contó la historia de su vida, mejor, la historia de su finca. El nos contó un cuento muy bien contaó y decidimos narrarlo y nos quedó muy mal narrao, pero como el cuento y solo el cuento creemos que vale la pena, ahí les va el narrao:

Hector Julio nació en Guateque Antioquia en 1959. A los 10 años emigró con sus padres y 9 hermanos a la vereda Alsacia en Anserma Caldas, donde llegaron a jornalear en la finca de un tío que con 14 hijos en un pedazo de tierra cafetera, de solo 6 cuadras, sostenía honradamente su familia y a los recién llegados de Antioquia, en total 27 personas, era una finca cafetera con el sistema antiguo donde el café se acompañaba de plátano, maíz, frijol, yuca, arracacha, guanabanas, madroños, mangos, naranjas, guayabas, que alegremente se combinaban con limones, zapotes, guamas, árboles de cedro, de nogal, de laurel. Todo esto en medio del más ordenado de los desórdenes ambientales, donde las gallinas y los marranos corrían buscando la comida y como en toda finca cafetera tradicional existía una manga donde rumiaba la vaca y pastaba la yegua, la misma que los sábados subía al pueblo remesa para parientes y amigos.

Entre cosechas y traviesas a Hector Julio solo le alcanzó el tiempo para cursar el tercer año de elemental, pues a lo más que la gente en esa época aspiraba era aprender a leer y muy rápido salir a jornaliar para ayudar a sostener la obligación.

El día en el campo empezaba antes de clarear cuando el gallo cantaba anunciando los tragos con tinto cerrero hecho en agua de panela. Eran épocas donde se vivía para comer, charlar con los vecinos y en las noches contar historias de espanto combinadas con los cuentos de Cosiaca y Pedro Rimales.

El día tenía 8 golpes o comidas, empezaba con los tragos a las 5 de la mañana, luego venía el desayuno a las 6 y media, la media mañana se tomaba brisando las 10 a.m. y el almuerzo a las 11. Cuando sonaban las 2 el turno era para el algo, a las 4 la media tarde, la comida a las 5 y en medio de la animada charla, antes de acostarse a las 8 de la noche, venía la merienda.

En esos irs y venires por el campo a Hector Julio se le pasó el sueño de la infancia entre jornadas en la escuela rural, tardes gariteando en porta la comida y en juegos propios de los niños como el trompo, en el cual definían las reglas de que si valía barrigazo, si se contaban las enguaraladas y donde salían a relucir todo tipo de trompos, desde el torno que era producido en fábrica, pasando por el barriga y el machetero hasta que desfilaba el hacha, el temido trompo con punta de clavo que partía sin clemencia cuanto bailador se le pusiera al paso. Tardes que se combinaban con guerra de la libertad, escondidijo y con los infaltables corozos que se jugaban a las casas y al pipo y cuarta y que en el menor descuido de golosinería infantil se asaban en el fogón, o iban a parar en los caramelos o tirados.

Un día sin darse cuenta Hector Julio se levantó con la infancia perdida y la inocencia confundida, de 18 años se fue pa' los Antioquias a trabajar en la represa de San Carlos, con la idea de ahorrar unos pesos para hacerse a su territa. En poco tiempo ya tenía 60.000 pesos, porque Hector Julio resultó muy guardoso y con la plata en rama volvió a Anserma y compró para muchos tan solo tres cuerdas de tierra, para él muchísimos metros para el cultivo. Era un lote con café y el resto tierra bruta sin cultivar y sin más casa que la ilusión de muy pronto construirla. El "Porvenir" se llamó la finca, y por venir estaban los \$20.000 que quedó debiendo en el negocio y muchas muchísimas cosas buenas también estaban por venir.

Distinguió a Amparo, el amor de su vida y entonces, sin pensarlo dos veces empezó a construir una ilusión de 6 x 4 metros con piso de tierra, paredes de bahareque y antes de estar terminada se casó a lo bien, por la iglesia, con su Amparo, y entre los dos terminaron la casa. Aún recuerdan con cariño su primera cocina, la cual era un simple fogón de piedra con un cobertizo de hojas de bihao construido a un lado de la casa. A los 9 meses exactos como manda la doctrina cumplieron con la patria y tuvieron el primer hijo llamado Yeison Leandro, el mismo que hoy tiene 13 años y cursa el octavo grado en el Instituto Técnico Industrial, al que llega todos los días desde su finca después de 45 minutos de luchar con la loma, a las 2 y 30 regresa de nuevo a la parcela, donde sin muchas demoras se pone a trabajar al lado de sus padres en lo que más le gusta, la tierra. Hace 4 años los acompaña Johan Daniel, su travieso hermano, con el cual el matrimonio en sabia decisión, determinó no buscar la niña, para no llenarse de buchones.

Con Amparo, que resultó muy juiciosa, muy ordenada y muy colaboradora, juntan hoy 21 años de continua lucha, unidos por el amor y con el sueño de ser todos los días más felices. Amparo se encarga con cariño de la casa, se levanta todos los días antes de las 5 de la mañana para tener listos los desayunos y la casa cuando los hombres despiertan para ella ya en otro día. Amparo es la que lidia con los animales: gallinas, patos, pavos, conejos y cabras corretean por la finca como si

estuvieran en el arca de Noé, encargándose todos de repoblar la finca de más proteína animal.

Con un trabajo lento pero seguro llegaron al siglo XXI con su finquita que hoy es modelo y envidia de la comarca.

Como todos tenemos el derecho, al menos una vez en la vida a la locura, Hector Julio y Amparo hace 5 años ante la difícil situación que pasaban al depender de una finca de tres cuadras cultivada solo con café y plátano, decidieron emigrar a Armenia, la ciudad milagro, esperando tal vez eso, un milagro, dejaron su parcela en manos de un casero y se fueron a hacer vida al barrio Santa Rita, inventándose una profesión aparentemente más fácil que la de agricultor, pues pensaban que para unas manos talladas toda la vida en el campo resultaba muy fácil ganarse el pan, vendiendo recados en una humilde tienda de barrio. Lo que nunca calcularon fue lo difícil que resultan las cosas fáciles de la ciudad, en un entorno agresivo, sin amistad, sin rocío mañanero, sin pájaros y sin el placer de arrancar con sus propias manos la yuca que engalanara el sancocho de la tarde. Por eso a los dos años de nostalgia y de recuerdos campestres decidieron regresar a donde nunca debieron salir, y así fue como iniciaron la reconquista de "El Porvenir".

Antes que transcurriera un año de estar luchando la tierra por sacar la comida a punta de azadonazos, los invitaron a participar en el programa de seguridad alimentaria local.

Al escuchar el cuento y entender que si comían revuelto tenían que sembrar revuelto, decidieron dejar de producir café para con esa plata comprar café, papas, maíz, frijol y huevos, pues este era el negocio menos paísa que podían hacer.

Una mañana cualquiera Hector Julio se propuso no volver a comprar maíz, frijol y sobre todo panela y en ese momento le llegaron lejanos recuerdos de infancia cuando su padre, allá en los guarnes, molía caña y hacía un guarapo fuerte el cual guardaba hasta tres meses para la aguapanela de las frías mañanas campesinas. Empezó por conseguir semilla de caña, se compró un motor de esos que necesitan varios machos pa' trabajarlo y poco a poco empezó a montar su trapiche. Al mismo tiempo decidió paso a paso renovar el café, deshijar el plátano, intercalar yuca y esperó el 19 de marzo para hechar la primera rosa de maíz y frijol.

Con el apoyo del programa SAL definió lo que tendría su granja y con ayuda de los vecinos hizo el lago para los peces. Con la laboriosa Amparo hicieron una porqueriza y un corral para pollos en lata de guadua para no tener que conseguir malla, las gallinas las buscaron criollas y en buen romance les ordenaron rebuscarse la comida mientras cosechaban la rosa de maíz.

En tempranas noches con Amparo y sus dos hijos planearon todo lo que harían y así se decidió que tenían que tener una cabra para la leche, piscos para alertar los caminantes, patos para que empollaran huevos de gallina y así poder entender el refran paisa “más encartado que una gallina criando patos”, lo cual comprobó rápidamente Amparo cuando la gallina sarabiada empolló unos huevos de pato, los paticos no más vieron el lago cuando ya estaban nadando felices en él y la pobre y atormentada madre gallinacea corría alrededor cacaraqueando su espanto.

Por aquello de las sagradas escrituras y por los doce apóstoles decidieron sembrar en las calles de la última soca 12 naranjos, 12 aguacates, 12 guanábanos, 12 limones, 12 papayos, 12 mandarinos y 12 de lo que consiguieron. Hoy el huerto casi completa la docena de doce, está sí sin ñapa, porque la ñapa se pide, no se da, si se es buen paisa.

Entre ocupación y ocupación se llegó el día de la primera molienda, la cual se preparó juiciosamente un sábado de mercado para moler el domingo día del señor, día en que muy a las 4 de la mañana empezaron la faena Amparo, los dos hijos y Hector Julio, en compañía de tres amigos que más que curiosidad sentían eso que llaman envidia, la mejor extensionista de América, porque según el filósofo Antioqueño Cochise Rodriguez, en este país muere más gente de envidia que de cáncer y Hector Julio resultó un extensionista puro, es de esos paisas preguntones y averiguones que sienten enorme placer cuando sus vecinos aprenden y copian de su constante aprendizaje.

Al terminar la faena no sintieron cansancio por estar contando los 140 atados de panela que les alcanzarían para los próximos tres meses de aguadulce y café cerrero. El cansancio lo sintieron en todo su esplendor el día lunes cuando sus calambombos se dieron cuenta lo que habían soportado y del cuerpo le dolían hasta las pestañas.

El cansancio se alejó sigilosamente esa tarde a las cinco en punto cuando entendieron que haciendo tres moliendas más en el año se ahorrarían \$280.800 que es lo que valen 6 atados de panela a \$900 pesos las 52 largas semanas que tiene un calendario Bristol.

La vida de las estrecheces que vivían antes de conocer el programa SAL y que los llevó a vivir en un barrio marginal en Armenia inventándose una profesión que no conocían, se esfumó como por arte de magia con la primera molienda, la primera cosecha de maíz, la primera capada de yuca, etc, etc, y varios etc más.

Como por arte de magia también le vinieron viejos saberes que de su abuelo, padre, tíos y amigos había almacenado durante 40 y tantos años que ya tenía de existencia, por eso sin saberse cómo recordó que en menguante, a los tres días de aparecer la luna se siembra todo lo que va pa' arriba como el maíz y el frijol y

en creciente todo lo que va pa' abajo como los tubérculos. Sabe muy bien que si siembra maíz en creciente este se va en vicio (mucho hoja y poca mazorca).

Por eso el 19 de marzo se siembra la rosa que para poder cosechar buen maíz remoja el día anterior en zumo de salvia para que no lo ataquen las plagas y cuando ya está de cosechar lo deja en la mata hasta que la mazorca se agacha, pues así escurre el agua y estará bien seco para guardarlo.

Pero Hector Julio ya no cuelga el maíz y el frijol en el zarzo, ni los unta de aceite para evitar el gorgojo, este hombre resultó más financista. Después de cosecharlos los lleva al granero y los entrega en consignación al tendero, el cual acepta de muy buen gusto que le financien sin interés su capital de trabajo, y cada ocho días le devuelve a Hector Julio las 7 puchas de maíz y los 2 kg de frijol que necesita para la colada, las arepas, los envueltos, la mazamorra y las frijoladas, evitando de paso tener que guardarlo o la tentación de gastar más al ver semejante arrume de granos.

También sin saber cómo recordó que la arracacha se siembra en época de buen invierno y tres días antes de la luna llena, para que coja buena creciente. Antes de sembrarla corta el tarugo bien rasito, rebana bien los bordes y le hace cruz para que eche buena barba y dé buena cosecha y así Amparo pueda hacer muchas cremas, echarle más revuelto al sancocho y acompañar muchos fritos.

Y también sin saberse cómo, a la hora de sembrar la yuca recordó que sus mayores cogían los colinos gruesos, los partían a lo largo en 2 o 4 astillas, los dejaban 15 días para que secan la leche y los sembraban horizontalmente tapando los dos extremos con tierra y dejando un botón en el centro para que saliera el palo e' yuca. Al cumplir su ciclo, en vez de arrancar todo el palo, lo capaban sacándole 2 o 3 yucas pa'l mondongo y el resto ahí guardaditas hasta la próxima necesidad.

También sin saberse como recordó que a la cebolla y el tomate hay que echarle las cenizas frescas del fogón como lo hacía la abuela y aún lo hace la mamá.

Afortunadamente Hector Julio no le preguntó a un doctor de esos que prestan asistencia técnica porque le hubiera dicho que esos recuerdos que de pronto le llegan no son otra cosa que el pensamiento lateral que lo estudia una ciencia que llaman neurolingüística y que el cerebro es un complejo sistema nervioso que como un computador tiene un poderoso software que almacena información que entre más vieja, ésta se va guardando en los diskettes de atrás y el pobre Hector Julio habría terminado con dolor de cabeza, todo confundido y con miedo de que se le olvidara lo aprendido.

Por eso Hector Julio no quiso saber la explicación de lo que él sabía sobre la arracacha o la cebolla y lo hizo como un santo porque el doctor le hubiese hablado

en la arracacha de un proceso biotecnológico de estimulación de células reproductivas, algo así como una acupuntura vegetal hubiese dicho el doctor dándoselas de simple, que lo de la cebolla y el tomate era de un lado responsabilidad del sinergismo que existe entre ellas y por el otro que las cenizas frescas eran ricas en K, alcalinas y antimicóticas, por lo cual además de abonar, corrigen la acidés del suelo y previenen los hongos. Esa sola explicación hubiese bastado para que Hector Julio hubiese teminado con acides estomacal y odiando por siempre y para toda la vida la crema de arracacha y el hogao de cebolla y tomate.

Hector Julio como buen entendedor, entendió que trillar el café dándole pelás al mundo con un costal era tarea de tontos y por eso una mañana cualquiera, con sana picardía le propuso a su fiel comprador de café que de los 150 k de café pergamino que le estaba entregando, solo le pagara 145 k y que los 5 restantes se los devolviera de la trilla que le hacen a todo el que lleva su cafecito a vender y el fiel comprador esperamos que también con sana picardía aceptó el trato y así Hector Julio nunca más volvió a la agotadora tarea de castigar el mundo con un costal y Amparo facilitó tuesta con panela el café molido para echarse los tragos de verdá.

Y facilito hicieron sumas de lo que en 52 semanas les costaban las 7 puchas de maíz, los 6 atados de panela, los 2 kilos de fríjol y las 2 libras de café que semana a semana consumían y llegaron a la espantosa suma de \$1.083.000 y mientras más revisaban más se asustaban de pensar que solo 4 productos les quitara más de un tercio de los 952 k de café que durante todo el año 2000 vendieron en la Cooperativa, por el cual les dieron \$2.873.772 pesitos y entonces terció Yeison Leonardo que ya en bachillerato se había vuelto facilito para las sumas y advirtió a la familia que esos 4 productos, de haberlos comprado les hubieran quitado 358 k de café o lo que es lo mismo 29 arrobas de las 76 que produjo “El Porvenir” el pasado año.

Entonces nuevamente y sin saber cómo, Hector Julio entendió por qué en este país hay tanto campesino pobre, lo que nunca ha entendido Hector Julio es por qué los campesinos en vez de estar renegando del Gobierno, renegando del café y renegando de la renegadera no deciden buscar por dentro de su alma ese motor del cambio llamado ganas.

Y mientras Hector Julio trataba de entender ese por qué yo trataba de entender la clase de astronomía que una y otra vez me repetía para ver si este pobre ciudadano entendía y sabía cuando era llena la luna o cuando era que menguaba la condenada.

En esos dimes y directos nos cayó encima la noche, pero sin la tristeza de pensar en la oscuridad, sino con la alegría de que en pocas, poquísimas horas veríamos un nuevo día lleno de sorpresas y alegrías.

FIN . . . casa

ANEXO

SUGIERO PASARLO COMO

CONCLUSIONES

A partir de las conversaciones realizadas con algunos beneficiarios, técnicos y con el ex-alcalde, se podrían establecer las siguientes conclusiones:

- 1 En Colombia sí se puede, si se pueden lograr grandes cosas con pequeños presupuestos, sí existe la voluntad política de hacerlo. = La voluntad política es una de las principales determinantes que afectan el desarrollo de los proyectos.
- 2 La descentralización es viable, cuando se provechan los recursos legales existentes, la provincia tiene la capacidad de implementarla. = La provincia tiene la capacidad de implementar la descentralización siempre y cuando aproveche los recursos legales existentes.
- 3 La gente busca que los acompañen, los animen, antes que les impongan el qué hacer, ellos saben hacer (sembrar, cosechar, etc.), lo que reclaman es la oportunidad de demostrarlo
- 4 El motor del cambio está dentro, lo tiene cada quien en su interior, que lo que hay que hacer es reconocerle a la gente sus valores, sus conocimientos, su capacidad, que la gente suficientemente motivada logra lo que quiere.
- 5 Las crisis tienen su lado positivo, al permitir descubrir las potencialidades, el ingenio, la creatividad y las ganas de ser y hacer que tienen los seres humanos.
- 6 El modelo para llegar a los agricultores no puede basarse en un asistente técnico convencido de tener el conocimiento y que ordena el qué hacer. El modelo debe ser el de un extensionista, el del amigo que tiende un puente, que ocupa una parte del espacio, no todo el espacio y es el agricultor quien sabe lo que quiere y para qué lo quiere, por eso él y sólo él podrá decidir qué sembrar, cómo sembrar, cuánto sembrar y cuándo sembrar. = Es necesario incentivar la participación activa de la comunidad tanto en el diseño como en el desarrollo de los proyectos para obtener mejores resultados.
- 7 Que los programas deben ser de Gobierno y no de personas trascendiendo los períodos de mandato, que deberían ser los gobernados quienes deciden los planes y programas de gobierno que desean y eligen el alcalde, que ofrezca mejor forma de ejecutar esa voluntad popular. Esto en razón a que desgraciadamente en el caso de Anserma Caldas, a pesar del éxito y del reconocimiento nacional alcanzado por el programa, este no continuó en la nueva administración. = Los programas de desarrollo local deben fundamentarse en una normatividad que garantice la continuidad de estos tras los cambios de gobierno.
- 8 Finalmente el programa desarrollado nos da una lección de humildad, al entender el alcalde, que tenía más necesidades que recursos y aún así decide jugarse el prestigio con un solo pequeño proyecto, lo cual resulta admirable en un país donde el bien particular predomina sobre el bien general y que cree

que la única solución son los macroproyectos, un país que no quiere creer que miles de pequeñas sumas dan grandes cifras. ¿??????

Finalmente, cabe resaltar como Anserma con una inversión de tan solo \$ 406.784 por familia o \$81.356 por beneficiario, se genera un ahorro anual al interior de la familia de \$3.153.167, lo cual multiplicado por 395 beneficiarios (en el 2000) significan \$ 1.245 millones en un año, lo que es igual al 20.6% del presupuesto que ese año manejó Anserma Caldas, un pequeño municipio de las montañas caldenses con escasos 48.000 habitantes.

BIBLIOGRAFÍA

BANCO DE LA REPÚBLICA, (1986), *La pobreza absoluta y nuestra absoluta pobreza*, RDZ.

BANCO DE LA REPÚBLICA, (1998), *Evaluaciones Agropecuarias Municipales*, 1999, SAMA.

BANCO DE LA REPÚBLICA, *Memorias de Agustín Codazzi*, (1973), Banco de la República.

BANCO DE LA REPÚBLICA, *Memorias de Boussingault*, 1824 – 1830-, 1985.

CIAO, (1998), *Metodologías para proyectos de Seguridad Alimentaria*.

COLONIA ANSERMEÑA, *La Vida Cotidiana de la Anserma Patriarcal*, 1989.

CORPOCALDAS, (1998), *Agenda para la Gestión Ambiental Anserma Caldas* CORPOCALDAS.

DANE, *Indicadores Económicos Regionales de Caldas No. 6*, (1999), DANE - DIAN

GOBERNACIÓN DE CALDAS, *Carta Estadística de Caldas*, (1998)

KLIKBERG, Bernardo, (1994), *La Pobreza, un Tema Impostergable*.

MINAGRICULTURA, *Plan de Desarrollo Agropecuario*, (1998), SAMA.

MONTANARI, Massimo, (1992), *El Hambre y la Abundancia*.

OSPINA H., Carlos Arturo, (1992), *Noticias de la Anserma Histórica*.

PARSON, James, (1961), *La Colonización Antioqueña*, Banco de la República.

PÉREZ Arbeláez, Enrique, (1996), *Plantas útiles de Colombia*, 5ta. Edición.

SEN, Amartya, (1998), *Bienestar, Justicia y Mercado*.

SUTCLIFC, Bob, (1996), *El Incendio Frío*.

ENTREVISTA con Carlos Zuluaga G., Alcalde Anserma 1998-2000, mayo 2001.

ENTREVISTA con Juan David Giraldo, Agrónomo SALE, mayo 2001.

ENTREVISTA con agricultores beneficiarios del proyecto, mayo 2001.

ANEXOS

ANEXO 1



FORMULARIO PARA ENCUESTA PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
SECRETARIA DE AGRICULTURA Y DEL MEDIO AMBIENTE
UNIDAD MUNICIPAL DE ASISTENCIA TECNICA
AGROPECUARIA
ANSERMA – CALDAS

Encuestador : _____ Fecha: _____

INFORMACIÓN GENERAL:

1. Nombre del agricultor : _____ Vereda: _____

2. Nombre de la finca : _____ Area : _____ Has. : _____

Tenencia: _____

INDIQUE: División de cultivos. Vías de comunicación, construcciones, caminos internos, redes eléctricas, colindantes, aguas, otros.

3. Distribución del área por cultivo : _____ Has.: _____

_____ Has.: _____

4. Topografía : Plana _____ Quebrada _____ Ondulada _____

Pendiente _____

5. Clima : _____ Suelos : _____

6. Principal producto agrícola: _____ Tecnificado: _____ Tradicional: _____
Variedad: __

7. Segundo producto agrícola: _____ Tecnificado: _____ Tradicional: _____
Variedad: __

8. Otros productos agrícolas:

Hortalizas: _____ Medicinales : _____

Frutales : _____ Harinas : _____

Gramíneas : _____ Leguminosas : _____

Condimentos: _____ Otros : _____

9. Producción animal : _____

10. Instalaciones Pecuarias: _____ Area : _____
_____ Mts

Mts _____ Area : _____

Mts _____ Area : _____

11. Alimentación alternativa de animales. Explique : _____

12. Utiliza fertilizantes : SI _____ NO _____ Químicos: _____

Orgánicos: _____
13. Materia Orgánica que utiliza : _____

14. Infraestructura básica para preparación de abonos orgánicos:

Fosas _____ Bodegas _____ Estercolera _____ Lombricultivo _____
Otros _____

TIPO DE VIVIENDA:

15. Construida en: Bahareque _____ Area _____ Mts _____
Material _____ Area _____ Mts _____

16. Material de: Pisos _____
Techos _____
Paredes _____

17. Acceso a la finca: Carretera _____ Camino _____

18. Servicios públicos: Energía eléctrica _____
Acueducto _____
Nacedero _____

19. Instalaciones sanitarias : Letrina _____ Pozo _____ Inodoro _____
Ninguno _____

20. Composición familiar:

Nombre completo	Parentezco	Edad	Escolaridad	Ocupación	Documento de identidad
-----------------	------------	------	-------------	-----------	------------------------

21. Nombre de los líderes de la vereda : _____

22. Existe alguna organización comunitaria : _____

ESPACIO SOLO PARA EL ENCUESTADOR

Haga un breve comentario sobre las condiciones de aseo, nivel cultural y condiciones de vida del agricultor y/o otras observaciones que usted considere importante: _____

ANEXO 2



**ADMINISTRACION MUNICIPAL ANSERMA CALDAS
SECRETARIA DE AGRICULTURA Y DEL MEDIO AMBIENTE
UNIDAD MUNICIPAL DE ASISTENCIA TECNICA
AGROPECUARIA
PROYECTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

ACTA DE COMPROMISO No. _____

Yo, _____ identificado con c.c. No. _____ de _____ en calidad de agricultor beneficiario del "PROYECTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA", me comprometo con la Secretaría de Agricultura y del Medio Ambiente – UMATA, del municipio de Anserma Caldas a:

1. Participar en las diferentes actividades comunitarias que se hallan comprometidas en el proyecto de "Seguridad Alimentaria": giras, capacitaciones, reuniones generales de beneficiarios, diálogo de saberes, etc.
2. Poner en práctica todos los conocimientos adquiridos en las diferentes capacitaciones:
 - Agricultura de subsistencia
 - Prácticas culinarias
 - Manejo y conservación del Medio Ambiente (aguas, suelos, bosques, etc.)
3. Sembrar totalmente la cantidad de semilla que me ha sido entregada y de igual forma contribuir al desarrollo y reproducción de las especies animales que me sean asignadas, de tal forma que se pueda garantizar el éxito del programa de "Seguridad Alimentaria" en nuestro municipio, a través de las diferentes prácticas de manejo que se requieran.
4. Permitir la supervisión de siembras y manejo de animales a través de las diferentes visitas de seguimiento y evaluación del proyecto.
5. Prestar y facilitar las instalaciones del predio _____ ubicado en la vereda _____ para efectuar las diferentes prácticas a que ubiere lugar, en los diferentes programas y capacitaciones comprometidos en el proyecto de "Seguridad Alimentaria".
6. Igualmente me comprometo con la Secretaría de Agricultura del Municipio a cancelar el 50% del total del monto recibido en especie, a cancelarlo en la misma forma y el restante 50% a sufragarlo, con la asistencia a los diferentes eventos de capacitación.

7. De la misma forma me comprometo a fortalecer el programa de “Seguridad Alimentaria” a través de:
- a) Fomentar la creatividad y el rescate de las tradiciones culturales.
 - b) Adoptar un agricultor vecino con el ánimo de multiplicar y generar nuevos conocimientos.
 - c) Hacer los aportes que considere convenientes al programa, ya sea en conocimientos y/o en prácticas.

Anserma Caldas, mayo 6 de 1998.

Alcalde Municipal
UMATA

Secretario de Agricultura –

EL AGRICULTOR
c.c. No.

ANEXO 3

figura

ANEXO 4

figura

ANEXO 5

figura

ANEXO 7

figura