

DOCUMENTO TÉCNICO DE

INTERVENCIÓN METODOLÓGICA

**Proyecto: Mejoramiento del
Sistema Agroalimentario
para el Municipio de Medellín**

**Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional
Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos**



Alcaldía de Medellín

Los sistemas agroalimentarios combinan diferentes formas de abastecimiento y consumo de alimentos para las ciudades y juegan un papel fundamental en la producción, comercialización y consumo de alimentos, tanto en las zonas urbanas como en las rurales. En concordancia con esto, el proyecto Mejoramiento del Sistema Agroalimentario para la ciudad de Medellín se encuentra en el actual Plan de Desarrollo *Medellín Futuro*, en la línea estratégica 4: Ecociudad, componente: Corregimientos y Desarrollo Rural, programa: Producción Rural para el Desarrollo, específicamente en los indicadores: huertas para autoconsumo y/o comercialización establecidas y centros zonales de seguridad alimentaria operando.

Ello permite cumplir con la política pública de seguridad alimentaria que se tiene para la ciudad de Medellín, acuerdos municipales 038 de 2005 y 100 de 2013, el cual en su artículo 4, párrafo 5 expresa que: “Para la SAN de la ciudad se dará especial consideración y prioridad al abastecimiento de alimentos por su carácter estratégico para el desarrollo, sostenibilidad y viabilidad de la ciudad de manera que se garantice y mejore la disponibilidad y acceso a los alimentos para toda la población”.

Según el perfil alimentario del municipio de Medellín del 2015, la población urbana tiene un 52.3 % de percepción de inseguridad alimentaria y un 14,4 % de los hogares se encuentran en situación de inseguridad alimentaria severa, es decir, la ciudad requiere mejores estrategias que den respuesta a esta situación, en especial, en las comunas 3 - Manrique, 2 - Santa Cruz, 1 - Popular y 4 - Aranjuez, las cuales registran un mayor riesgo alimentario.

ESTRATEGIAS



Alcaldía de Medellín

El proyecto de Mejoramiento del Sistema Agroalimentario para la ciudad de Medellín consta de dos estrategias que se describen a continuación:

La primera es el fortalecimiento de comercialización de alimentos que tiene como alcance lograr la integración de los sectores urbano y rural, por medio del fortalecimiento de relaciones directas entre zonas de producción de alimentos con zonas de comercialización. Esto se hace implementando procesos de fortalecimiento productivo y comercial a pequeños productores de frutas y verduras de los corregimientos de Medellín; vinculando a comercializadores de las zonas más vulnerables de la ciudad como movilizados para el acceso y disponibilidad de alimentos, ejes de la seguridad alimentaria y nutricional; y promoviendo estrategias de comercialización directas como el mercado institucional, mercados específicos, mercados de cercanías y circuitos cortos de comercialización, enmarcando así la optimización del proceso de abastecimiento de alimentos y mejorando al corto y mediano plazo el sistema agroalimentario del Municipio de Medellín.

La implementación de huertas para el autoconsumo es la segunda estrategia del proyecto y tiene como fin principal el mejoramiento de la seguridad alimentaria a través de la producción para el autoconsumo y la generación de excedentes que mejoren ingresos para satisfacer las necesidades básicas de las familias vulnerables del municipio. En el mismo sentido, el programa pretende identificar las huertas con potencial productivo para impulsar el abastecimiento local de alimentos que mejoren sus condiciones socioeconómicas.

ESTRATEGIA 1

Fortalecimiento de
comercialización de alimentos



Alcaldía de Medellín

Esta estrategia se desarrolla través de la implementación de cuatro componentes:

1. Fortalecimiento de unidades agroalimentarias para la comercialización de excedentes.
2. Fortalecimiento a comercializadores de frutas y verduras.
3. Canales de comercialización.
4. Articulación interinstitucional.



Componente 1

**Fortalecimiento de unidades
agroalimentarias para la
comercialización de excedentes**



Alcaldía de Medellín

La unidad agroalimentaria se puede definir como una unidad productiva especializada en actividades de comercialización y agregación de valor de productos agroalimentarios y conexos que es operada por el productor o agricultor. A través de esa unidad, se conforma una plataforma logística comercial para la cadena hortofrutícola, que se beneficiará de las ventajas, oportunidades y sinergias del espacio compartido.

La superficie se propone ser un espacio funcional con altos estándares de calidad ambiental, de equipamientos y servicios, acorde con los requerimientos contemporáneos y flexibles para adaptarse a las demandas futuras.

El abordaje de intervención propuesto para las unidades agroalimentarias inicia con la focalización de espacios superiores a los 500 m², que sean potenciales para la generación de excedentes de producción a partir de la planeación agrícola que incluya la rotación de cultivos, siembras a escala, expansión de cultivos promisorios y producción de semillas. Las demás actividades del proceso metodológico incluyen visitas de acompañamiento técnico integral, actividades educativas, articulación a canales de comercialización y distribución de insumos agrícolas para el fortalecimiento de sus actividades productivas y comerciales.

Focalización de productores

Para la focalización de las unidades agroalimentarias se realizan visitas de carácter técnico a las áreas productivas de cada agricultor, las cuales deben poseer un área efectiva de siembra mínima de 500 m² y garantizar producción constante de frutas y hortalizas para comercialización; ellos deben comprometerse a participar en todas las actividades propuestas por el proyecto. Para el registro de la información de focalización, se diligencia el formato "FO-GESR Caracterización de Productores y/o Comercializadores-Seguridad Alimentaria", el cual indaga por área sembrada, cultivos establecidos, registros de producción, generación de excedentes, productos

comercializados en el último mes, acciones de valor agregado y participación activa en algún proceso asociativo.

Actividades educativas

Cada participante recibe cuatro módulos de formación, cuya ejecución se facilita a través de guías con contenidos temáticos y videos pedagógicos, bajo la propuesta metodológica y didáctica del “aprender haciendo”. Esta metodología incentiva el trabajo creativo y autónomo y la sensibilidad para solucionar problemas de la propia realidad a nivel local y en su relación con lo global. Además, propone una interacción dinámica entre el instructor y quien recibe la información, así como también entre los mismos participantes. Los contenidos de cada uno de los módulos se describen a continuación:

Módulo 1- Manejo de cultivos

El profesional agrícola es el responsable de este módulo técnico dirigido al manejo de la producción limpia de alimentos mediante las siguientes labores:

Rotación de cultivos: que incide en el aumento de la productividad, aporta a la conservación física y química del suelo, disminuye el uso de productos de síntesis química evitando la contaminación y toxicidad de suelo, agua y aire. Manejo adecuado en las frecuencias de rotación de los cultivos que proporcionan periodos de descanso necesarios para que el suelo recobre los nutrientes extraídos por las plantas. Rotación de especies vegetales de acuerdo a su clasificación botánica (familias).

Densidad de siembra: identificación del área de los lotes de siembra y definición de los más potenciales para una mayor productividad. Espacio requerido por las plantas para su mayor expresión en la producción. Necesidades nutricionales de la planta resistencia a plagas y enfermedades a partir de la densidad establecida en el cultivo.

Planeación de siembras: selección de los cultivos a sembrar, de acuerdo con las condiciones agroecológicas de la zona, necesidades del mercado local y capacidad de generación de excedentes. Programación de cosechas en tiempos específicos. Evaluación de semillas a establecer, tipo de reproducción y reconocimiento de ciclo vegetativo, comportamiento, manejo agronómico y rendimiento. Manejo de registros de las labores llevadas a cabo por cultivo y registros de producción.

Conservación de suelos: manejo del recurso suelo en la producción de alimentos. Labranza mínima y construcción de terrazas en suelos de media y alta pendiente. Utilización de abonos orgánicos para la adición de nutrientes al suelo. Identificación y uso de abonos verdes y plantas fijadoras de nutrientes.

Almacenamiento de insumos agrícolas: manejo de inventario de herramientas y agroinsumos. Limpieza y desinfección de herramientas y equipos. Seguridad y aislamiento del sitio de almacenamiento de insumos. Manejo de la ventilación en el espacio de almacenaje.

Módulo 2- Asociatividad

Actividad realizada por el profesional de mercadeo que contiene los siguientes aspectos temáticos a desarrollar con los participantes:

Definición de asociatividad y fortalecimiento organizacional para el logro de objetivos y metas comunes. Beneficios de la asociatividad a nivel de capital humano y social. Resultados técnicos, productivos y económicos de la asociatividad. Dificultades y limitantes de la asociatividad. La competitividad como resultado final del proceso de asociatividad en un colectivo determinado. Empoderamiento y motivación para cumplimiento de logros de la asociatividad.

Módulo 3- Poscosecha

El profesional agroindustrial tiene a cargo el desarrollo de esta actividad educativa con las siguientes contenidos teórico-prácticos:

Conceptos básicos: poscosecha, definición y objetivos, principales causas de deterioro en poscosecha. Valor agregado, definición y objetivo. Buenas prácticas de manufactura (BPM), definición y marco legal.

Operaciones de manejo poscosecha: recepción, lavado y desinfección, secado, selección, empaque y almacenamiento.

Procesamiento de frutas y hortalizas a nivel casero: elaboración de encurtidos, mermeladas y néctares. Deshidratación de frutas y hortalizas. Recomendaciones higiénico-sanitarias.

Módulo 4- Comercialización

El presente modulo es impartido por el profesional de mercadeo con la siguiente estructura pedagógica:

Conceptos básicos: introducción, objetivo general y específicos.

Contenido: proceso de comercialización, componentes, conceptos de plan de negocios, libro diario, acceso a créditos, estrategias de negociación y circuitos cortos de mercado.

Cód. FO-GESR 1763	Formato FO-GESR Listado de Asistencia a Taller – Seguridad Alimentaria	 Alcaldía de Medellín
Versión. 1		

Información general								
1. Nombre del taller								
2. Corregimiento/Comuna				3. Vereda/Barrio				
4.Fecha	dd	mm	aaaa	5. Nombre del Técnico/Profesional				
6. Proyecto y/o estrategia (Señalar con x)		Huertas :			Sistemas Agroalimentarios :			
7. Prototipo de Huerta				8. Ciclo:				
9. En caso de ser huerta institucional, Indicar el nombre de la institución								
Información de los participantes								
8. Nombres y apellidos	9. Tipo de documento					10.N° documento	11. Código familia	Firma
	CC	RC	NUI P	TI	Adulto sin identificar			

Imagen 1. Formato listado de asistencia a taller

Visitas de acompañamiento técnico integral

Las visitas de acompañamiento técnico integral (ATI) se realizan durante todo el proceso de intervención con los productores participantes, con el propósito de interactuar directamente con ellos y, de esta forma, obtener información acerca de los procesos que realiza cada uno en su unidad productiva e igualmente poder realizar recomendaciones técnicas de acuerdo con el enfoque de cada visita realizada.

Enfoque agrícola: evalúa el establecimiento de los cultivos, planeación de siembras, prácticas culturales realizadas, identificación de plagas y enfermedades, tratamiento y control, manejo de poscosecha, evaluación de registros agrícolas y de producción. Asimismo, se diligencia el formato de seguimiento a la producción y comercialización en el cual se registra el volumen de producción obtenida de frutas

y hortalizas, destino de la producción, canal de comercialización, volúmenes producidos y precios de venta.

Enfoque comercial: hace énfasis en la pertinencia de la asociatividad, con el fin de comercializar en conjunto los alimentos producidos. En el mismo espacio se lleva a cabo la identificación de los costos de producción de las principales hortalizas cultivadas por el productor. Para la realización de este ejercicio, se tienen en cuenta costos correspondientes a semilleros, plántulas, actividades en el área de cultivo, siembra y sostenimiento, cosecha, insumos, maquinaria, herramientas y otros costos. La finalidad del ejercicio es facilitar el conocimiento y reconocimiento de costos generados en la producción de los alimentos por parte del agricultor para que defina acciones de mejora encaminadas a disminuir gastos innecesarios en el proceso productivo.

CULTIVO: Tomate chonto
AREA DEL CULTIVO Mts2: 794
FECHA INFORMACIÓN: 10/10/2020
DIAS TRANSCURRIDOS ENTRE SIEMBRA Y COSECHA: 90
PRODUCTOR: Rafael Antonio Sierra
CORREGIMIENTO/VEREDA: San Cristobal - La Ilusión
PROFESIONAL: Diana Patricia Ramírez Pareja
CANTIDAD DE HORAS EN LABORES 720

ACTIVIDADES	PRODUCTO UTILIZADO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO (\$/unidad)	VALOR TOTAL
1. LABORES					
1.1. SEMILLERO					1.404.000
Plantulas		Unidad	390	3.600	1.404.000
					-
					-
					-
					-
					-
1.2. AREA DE CULTIVO					330.000
Picada	Motor alquilado	Unidad	2	25.000	50.000
Otras labores de adecuación	Tutorado	Jornal	2	40.000	80.000
Otras labores de adecuación		Jornal	5	40.000	200.000
					-
					-
					-
1.3. SIEMBRA Y SOSTENIMIENTO					890.000
Siembra incluye hoyado		Jornal	1	40.000	40.000
Embarada		Jornal	2	40.000	80.000
Aplicación de fertilizantes	y aporcar	Jornal	6	40.000	240.000
Desbotonar		Jornal	8	40.000	320.000
Control de plagas y enfermedades		Hora	10	5.000	50.000
Control manual de malezas		Jornal	4	40.000	160.000
					-
1.4. COSECHA					1.950.000
Recolección y amarre		Hora	150	5.000	750.000
Transporte interno		Unidad	20	60.000	1.200.000
					-
					-
					-
SUBTOTAL LABORES (Sume de 1.1. al 1.4)					4.574.000
2. INSUMOS					
Abono orgánico	Abonaza	Bulto	40	15.000	600.000
Fertilizantes	10/20/20	Bulto	5	100.000	500.000
Fungicidas	Ridomil	Kilo	5	25.000	125.000
Insecticidas	Belt	Litro	2	48.000	96.000
Insecticidas	Engeo	Litro	2	50.000	100.000
Amarre	pita	Unidad	2	12.000	24.000
Fertilizantes	Producción	Bulto	1	94.000	94.000
Fertilizantes	Agrimil	Bulto	1	102.000	102.000
Fungicidas	Curathane		8	26.000	208.000
Fertilizantes	Agrimil	Bulto	1	102.000	102.000
					-
					-
SUBTOTAL INSUMOS					1.951.000

3. MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS					VR CON DEPRECIACION
Azadón con cabo		Unidad	1	30.000	493
Pala con cabo redonda numero 2		Unidad	1	40.000	658
Aspersor (Fumigadora Royal - Cóndor)		Unidad	1	205.000	3.370
Manguera		Unidad	1	100.000	1.644
Invernadero		Unidad	1	25.000.000	205.479
Canastillas		Unidad	20	25.000	411
					-
SUBTOTAL MAQUINARIA Y HERRAMIENTA					212.055
4. OTROS COSTOS					-
					-
					-
SUBTOTAL OTROS COSTOS					-
TOTAL COSTOS (Labores, Insumos, Maquinaria y Otros)					\$ 6.737.054,79
ANÁLISIS ECONÓMICO					
Producción en Mts2	794	Precio:	\$	1.300	KILOS \$ 9.600
Ingreso bruto total (Precio de venta * kg producidos)					\$ 12.480.000
Costos totales de producción					\$ 6.737.055
Utilidad (Ingreso bruto- Costos totales)					\$ 5.742.945
Rentabilidad (%) (margen de ganancia/ingreso bruto) *100					46%
Costos de producción por kilogramo					\$ 702
Utilidad por kilogramo					\$ 598

Categoría	Valor (\$)
Ingreso bruto total (Precio de venta * kg producidos)	12.480.000
Costos totales de producción	6.737.055
Utilidad (Ingreso bruto- Costos totales)	5.742.945

Imagen 2. Ejemplo de costos de producción en cultivo de tomate chonto

Enfoque ambiental

Propone acciones tendientes a la conservación de recursos como el agua, el suelo y el aire, basadas en manejo de productos contaminantes y tóxicos, disposición de residuos, incentivo de la producción de biocompostaje a partir de materiales

generados en las unidades productivas y el uso de producción orgánica para la obtención de alimentos inocuos.

Enfoque social

El agricultor, como sujeto generador de conocimiento y ejecutor de procedimientos técnicos para la producción de alimentos, requiere atención en el ámbito social que le permita una estabilidad emocional y reconocimiento de sus labores en el entorno que lo rodea. Debido a este argumento se integra el enfoque social a través de profesionales en el área que orienten a los participantes en las visitas de acompañamiento.

Insumos agrícolas distribuidos a las unidades agroalimentarias

Con el fin de incentivar la participación en el proyecto de los productores y fortalecer las actividades agrícolas desarrolladas en las unidades productivas, a cada uno de los participantes se le hace entrega de un kit de insumos, el cual contiene los siguientes materiales y herramientas:

Nombre del producto	Unidad de medida	Cantidad entregada por productor
Acelga pencas blancas	Sobre de 5 gramos	4
Cebolla de huevo <i>yellow Texas</i>	Sobre de 5 gramos	4
Cilantro común	Sobre de 5 gramos	4
Habichuela lago azul	Sobre de 5 gramos	4
Lechuga batavia grandes lagos	Sobre de 5 gramos	4
Pepino cohombro <i>poinsett 76</i>	Sobre de 5 gramos	4
Remolacha crosby egipcia	Sobre de 5 gramos	4
Tomate Santa Clara roble F1	Sobre de 5 gramos	4
Zanahoria <i>danvers 126</i>	Sobre de 5 gramos	4
Repollo <i>Copenhagen</i>	Sobre de 5 gramos	4
Granadilla	Sobre de 5 gramos	1
Lulo la selva	Sobre de 5 gramos	1

Uchuva	Sobre de 5 gramos	1
Arveja ICA tominé	Kilo	4
Frijol cargamanto mocho	Kilo	4
Cal agrícola bulto x 50 kilos	Bulto de 50 kilos	1
Malla plástica	Unidad	1
Abono orgánico compostado	Bulto de 50 kilos	5
Bomba aspersora	Unidad	1
Palín en acero con cabo	Unidad	1
Rastrillo metálico con cabo	Unidad	1

Tabla 1. Kit de insumos entregado a cada productor



Componente 2

**Fortalecimiento de
comercializadores de
frutas y verduras**



Alcaldía de Medellín

Los comercializadores o tenderos ubicados en los barrios y las veredas de las comunas y los corregimientos del municipio de Medellín se convierten en actores fundamentales de la dinámica económica, por el abastecimiento de alimentos, y de la dinámica social, por las interacciones creadas con los habitantes que son los consumidores finales. De ahí el uso considerado del microcrédito que se convierte en un concepto de economía local para el acceso a los alimentos de forma permanente y por ende un componente de la seguridad alimentaria.

Dado que el proyecto propone la reducción de la intermediación en la cadena de comercialización, se tiene como premisa el precio justo a los productores y que los comercializadores adquieran los alimentos a precios competitivos, con el fin de que este beneficio se transfiera a los consumidores finales. De esta forma, se busca minimizar la brecha de inequidad en las zonas con mayor índice de inseguridad alimentaria de la ciudad de Medellín, con productos de mejor calidad e inocuidad, lo que, además, permite que consuman productos que anteriormente no eran conocidos, como espinaca, acelga, yacón, perejil, brócoli, coliflor, calabacín y zucchini. De esta manera, se logra ampliar el espectro de alimentos entre los consumidores y comercializadores, reducir los inadecuados hábitos alimentarios y aumentar los aportes de nutrientes por productos de mejor calidad.

El abordaje metodológico propuesto para los comercializadores ya descritos se centra en la focalización y caracterización de cada actor, así como en la formación en temáticas acordes con su actividad económica.

Focalización de comercializadores

Para la caracterización de comercializadores se realizan visitas a las comunas priorizadas por presentar los índices más altos de inseguridad alimentaria y de necesidades básicas insatisfechas. La etapa de focalización incluye la programación de visitas a cada local, con el fin de hacer la caracterización en la que se tomará información sobre las dinámicas de abastecimiento de la tienda, el nivel

de formalización, la venta de frutas y verduras, y la identificación de necesidades para la oferta institucional.

Se tienen en cuenta los comercializadores que están interesados en hacer parte del proyecto después de explicarles en qué consiste el mismo y que estén disponibles para participar en el acompañamiento técnico integral propuesto, así como a realizar compras a los productores inscritos en el proyecto.

Para el registro de la información de la caracterización, se diligencia el formato “FO-GESR Caracterización de Productores y/o Comercializadores-Seguridad Alimentaria”, el cual contiene lugares de abastecimiento, frecuencia de abastecimiento, tipo de productos que compra y cantidad mensual, características que tiene en cuenta el comercializador al momento de escoger el lugar donde se abastece, registro de compras y ventas de su negocio, así como relaciones comerciales con productores locales. Este formato es el mismo que se relaciona en el apartado de focalización para productores.

Actividades educativas

El abordaje metodológico para los comercializadores es similar al planteado con los productores de las unidades agroalimentarias, en tanto que es la misma cantidad de módulos impartidos, a través de la metodología “aprender haciendo”. Igualmente, se tienen las guías con contenidos desarrollados de cada módulo y videos como apoyo didáctico.

Cada comercializador recibe los siguientes módulos de formación, con la respectiva descripción de sus contenidos:

Módulo 1- Social

Como generador de este módulo se propone al profesional social por su formación e idoneidad en esta temática, quien desarrolla los siguientes contenidos:

Rol del tendero en la comunidad: características, ventajas, influencia en la comunidad.

Rol del tendero en el sistema de abastecimiento: lugares de compra, precios, influencia dentro del sistema.

Redes de competitividad: definición, características, beneficios del trabajo en red, principios para el funcionamiento de la red, trabajo en equipo y fortalecimiento organizacional.

Módulo 2- Costos e inventarios

Costos: análisis de costos, costos de transacción, planes de mejora, formalización.

Libro de operaciones diarias: definición, importancia, crédito al cliente, manejo del libro.

Financiación: acceso a la banca pública y privada, gestión de créditos.

Inventario: gestión, elaboración de inventario, importancia.

Análisis del mercado: naturaleza de cuentas, precios SIPSA, cálculo de precios al consumidor, comercio justo, competencia y alianzas comerciales.

Módulo 3- Servicio al cliente y asociatividad


Atención al cliente: definición, características, relacionamiento comercial, fidelización del cliente, comunicación asertiva y exhibición del producto.

Asociatividad: definición, ventajas y sensibilización al trabajo colectivo.

Módulo 4- Conservación de alimentos

Almacenamiento de frutas y verduras: buenas prácticas de manufactura, enfermedades transmitidas por alimentos, contaminación de alimentos, empaque de alimentos y Decreto 3075, Resolución 2674 de 2013.

Manejo de residuos: clasificación de residuos, programa de limpieza y desinfección.

Cód. FO-GESR 1763		Formato FO-GESR Listado de Asistencia a Taller – Seguridad Alimentaria				 Alcaldía de Medellín	
Versión. 1							

Información general							
1. Nombre del taller							
2. Corregimiento/Comuna				3. Vereda/Barrio			
4. Fecha	dd	mm	aaaa	5. Nombre del Técnico/Profesional			
6. Proyecto y/o estrategia (Señalar con x)		Huertas :			Sistemas Agroalimentarios :		
7. Prototipo de Huerta				8. Ciclo:			
9. En caso de ser huerta institucional, Indicar el nombre de la institución							

Información de los participantes								
8. Nombres y apellidos	9. Tipo de documento					10.N° documento	11. Código familia	Firma
	CC	RC	NUI P	TI	Adulto sin identificar			

Imagen 3. Formato del listado de asistencia a taller



Componente 3

Canales de comercialización



Alcaldía de Medellín

Se proponen varios tipos de canales de comercialización que fortalezcan la cadena de abastecimiento de alimentos a partir de transacciones directas entre productores y comercializadores, propiciando el aumento en las utilidades de estos y evitando la intermediación y los monopolios de mercados.

Circuitos cortos o de proximidad

Comercio basado en la venta directa de productos frescos o de temporada sin intermediario o reduciendo al mínimo la intermediación entre productores y consumidores. Los circuitos de proximidad acercan a agricultores y consumidores, fomentando relaciones de confianza y solidaridad entre ambos, y, al no ser transportados en largas distancias ni envasados, sus productos generan un impacto medioambiental más bajo. Estos circuitos permiten que Medellín tenga un suministro cercano y eficiente a partir de la producción local y regional de alimentos.

A los circuitos de proximidad están vinculados los agricultores que requieren apoyo para la comercialización de sus productos y otros que deciden alternar este nuevo canal de comercialización gestionado por el proyecto con el canal tradicional utilizado por ellos, el cual tiene como característica principal la intermediación.

A continuación, se describe el proceso para llevar a cabo la estrategia de abastecimiento a tiendas de barrio:

Determinación de la oferta: se debe realizar un primer contacto telefónico con los agricultores que tienen producción disponible para comercializar. En dicho contacto se identifican los productos (frutas y hortalizas) a ofertar en la preventa que se realiza con los comercializadores. La oferta se consolida en un formato que contiene el producto a comercializar y la cantidad en kilogramos.

Determinación de la demanda: teniendo en cuenta el consolidado de la oferta, se debe generar una preventa en las tiendas participantes del proyecto, organizadas de acuerdo con una ruta y zona geográfica específica, con el fin de realizar

posteriormente una adecuada logística de entregas. Esta preventa se logra contactando a los comercializadores e informándoles cuáles son los productos disponibles y sus respectivos precios. La información de comercializadores se encuentra en una base de datos organizada por comunas. Con los datos obtenidos en la preventa se consolida la información de la demanda, la cual contiene la siguiente información: producto, precio de venta y cantidad vendida. Para la fijación del precio de venta se toma como referencia el reporte diario de precios para frutas, verduras y hortalizas de la Central Mayorista. Una vez se tiene el consolidado de la demanda se les confirma a los productores oferentes la cantidad a comercializar de cada producto ofertado. El proceso de preventa se intenta realizar un día antes de cada entrega.

Procesos de entrega en tiendas: los productos a comercializar son transportados desde la unidad agroalimentaria de cada agricultor hasta los barrios donde están ubicadas las tiendas. Una vez entregadas las frutas y hortalizas a cada tendero, este paga el valor correspondiente por los productos comprados. Este proceso se registra en el formato de transacción, el cual contiene la siguiente información: nombre del comercializador o tendero, nombre del establecimiento, producto comercializado, precio de venta por kilo, kilogramos transados y valor total de la transacción. El proceso finaliza con el pago de la transacción por parte del comercializador al productor proveedor de los respectivos productos.

Comercialización en mercado institucional

Este canal de comercialización directa se plantea desarrollar entre operadores de programas que suministran alimentos a entidades públicas y productores de las unidades agroalimentarias participantes. Tiene como beneficios la disminución de la intermediación, lo cual promueve en los productores la generación de valor agregado, para establecer un enlace comercial eficiente y equitativo. Estas negociaciones se desarrollan en el marco de los pliegos de condiciones de las licitaciones públicas. Se fortalecen y se propician enlaces comerciales entre productores con los operadores del Programa de Alimentación Escolar (PAE) del

municipio de Medellín y, paralelamente, se gestionan alianzas con diferentes programas y proyectos institucionales que suministren alimentación, por medio de los cuales se puedan vincular un mayor número de productores a este tipo de mercado.

Encuentros de intercambio comercial

Los encuentros de intercambio comercial son un espacio de planeación para futuras negociaciones entre productores y comercializadores, los cuales se realizan con el propósito de concertar negocios, iniciar contactos o establecer vínculos que les permitan pactar alianzas estratégicas para posteriores negociaciones. Los productores y comercializadores se escogen aleatoriamente de las bases de datos, se contactan y se les explica en qué consisten los encuentros. De acuerdo con su interés y disponibilidad de tiempo, se programa la fecha de la respectiva actividad.

Una vez se llega la fecha de la actividad, se debe recoger al productor en su unidad productiva y se le lleva a los comercios seleccionados, con el fin de presentarle a los comercializadores, para que ofrezca y dé a conocer sus productos mediante algunas muestras. Igualmente, se comparten datos de contacto y se empieza a generar un relacionamiento más estrecho, dado que pueden tener un trato presencial, que es muy importante en este tipo de negocios.



Componente 4

Articulación institucional



Alcaldía de Medellín

La articulación institucional se entiende como un proceso que está orientado a la instalación de las condiciones para el trabajo conjunto y coordinado entre instituciones, organizaciones y personas, desde espacios nacionales, regionales, municipales e intersectoriales. Su propósito fundamental es alcanzar conjuntamente objetivos estratégicos, que no son posibles de concretar de forma aislada y busca evitar la duplicidad de esfuerzos y aumentar el impacto de la intervención, constituyéndose entonces como una herramienta para facilitar el trabajo entre varios y la toma de decisiones.

De esta manera, y con el fin de garantizar la seguridad alimentaria en la ciudad, especialmente ante los retos que trajo la contingencia por el coronavirus, el proyecto Mejoramiento del Sistema Agroalimentario para la ciudad de Medellín asumió el compromiso de fortalecer la articulación con entidades públicas, privadas, la academia y la sociedad civil, en aras de implementar acciones conjuntas que promuevan la nutrición adecuada de las familias. Estas articulaciones se realizan con miras a fortalecer el proyecto y buscar alianzas que permitan mejorar los procesos de abastecimiento de la ciudad de Medellín.

La metodología para realizar el proceso de articulación con entidades públicas y privadas consiste en que el profesional encargado se debe contactar con los representantes de estas entidades y programar las reuniones necesarias, en las cuales se exponen los temas en común y se concretan alianzas que buscan el fortalecimiento del proyecto en los distintos componentes, haciendo énfasis especial en la apertura de nuevos canales de comercialización para los agricultores.

ESTRATEGIA 2

Huertas para el autoconsumo



Alcaldía de Medellín

Objetivo

Fortalecer el abastecimiento de alimentos, con el fin de mejorar la disponibilidad, el acceso y el consumo de frutas y verduras a los habitantes de Medellín, dando especial atención a la población en condición de vulnerabilidad, a través de la implementación de estrategias encaminadas a la comercialización, productividad y educación.

Descripción

El Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Secretaria de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos tiene como estrategia la implementación de huertas para el abastecimiento de alimentos que contempla la ejecución de huertas familiares, huertas institucionales y parcelas demostrativas institucionales, las cuales serán abordadas a través de “aprender haciendo”, una metodología contemporánea y alternativa que centra el aprendizaje en cada participante.

En este sentido, cada uno de ellos es agente de su propio conocimiento. Esta metodología incentiva el trabajo creativo y autónomo y la sensibilidad para solucionar problemas de la propia realidad a nivel local y en su relación con lo global. Además, propone una interacción dinámica entre el facilitador (personal de campo) y el participante, como también entre los mismos participantes. El principal logro es que cada participante pueda transferir el conocimiento a su vida cotidiana fuera de la huerta de aprendizaje o espacio formativo y mejorar el consumo de frutas y verduras.



Componente 1

Huertas familiares



Alcaldía de Medellín

Para el desarrollo de las huertas familiares se presentan los siguientes componentes metodológicos de intervención:

Focalización de participantes

La estrategia está dirigida a familias rurales y urbanas, juntas de acción comunal, juntas administradoras locales y/o asociaciones de los corregimientos y comunas del municipio de Medellín. Cualquiera de los actores mencionados anteriormente deberá contar con un lote o terreno que cumpla con requisitos mínimos de área en condiciones de legalidad, tener deseos y compromiso de implementar y sostener una huerta productiva, y cumplir con al menos uno de los siguientes criterios:

- Familias en pobreza y pobreza extrema.
- Población vulnerable: mujeres cabezas de familia, jóvenes en riesgo, personas mayores, personas en situación de discapacidad y desplazados.
- Familias en riesgo de inseguridad alimentaria.
- Grupos étnicos.
- Actores pertenecientes al programa “Familias Medellín”.
- Familias con un puntaje de Sisbén igual o inferior a 32,20.
- Familias campesinas o con vocación agrícola del municipio de Medellín.

En el área rural se focalizan familias campesinas que posean un espacio propio o, en su defecto, que demuestren la tenencia de dicho espacio, de mínimo 100 metros cuadrados para la implementación de la huerta; el enfoque de la intervención estará dirigido a la producción y abastecimiento familiar de hortalizas y frutas. El espacio mínimo para la ejecución del prototipo urbano es de 10 m² y se seleccionarán familias que cuenten con terrazas, solares o patios disponibles, en los cuales se pueda garantizar la producción de hortalizas que será destinada al autoconsumo de la familia participante.

Conformación de los núcleos de trabajo

Partiendo de la focalización exitosa de los participantes potenciales, se definen, de acuerdo con su ubicación geográfica (que estén cercanos entre sí), los núcleos o grupos de trabajo a intervenir, con un número máximo de treinta (30) familias y mínimo de quince (15) familias por núcleo.

Socialización de ejecutores del programa, ilustración de la estrategia y elección de la huerta de aprendizaje

En este espacio se presentan la Alcaldía de Medellín, la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos y el Equipo de Seguridad Alimentaria como ejecutores del programa, así como la ilustración de la estrategia, objetivos, intervención y logros a alcanzar. Posteriormente, se lleva a cabo la elección de la familia responsable de la Huerta de Aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios técnicos para la definición del terreno, tales como: contar con un área mínima de 100 m², ser de vocación agrícola, estar cerca de la vivienda de la familia responsable, contar con fuente de agua cercana, ser cercana a toda la comunidad participante y que permita el ingreso del 100 % de las familias.

Acto seguido, se realiza la concertación con el núcleo de participantes respecto a las fechas y horas para desarrollar los talleres de capacitación basados en la metodología “aprender haciendo”, para impartirse con una frecuencia semanal o quincenal y con una intensidad de mínimo tres horas por sesión. Como fuente de verificación de esta fase está el formato de asistencia a la socialización que incluye información básica del participante, como nombres completos, documento de identificación, teléfono de contacto y firma.

Línea de base de los participantes

esta actividad es ejecutada por el personal de campo que registra la información de la familia participante en la encuesta disponible que consta de los siguientes apartes: información general, como fecha, código de familia, ubicación, dirección de residencia y nombre del encuestador. La segunda parte hace referencia a la

caracterización del grupo familiar donde se describe a cada integrante de la familia con nombres, apellidos, documento de identificación, sistema de protección social, apoyos recibidos del estado y fecha de nacimiento, entre otros datos. El tercer grupo de preguntas del formato trata lo referente a la producción de alimentos a nivel familiar, mediante el diagnóstico histórico de huertas establecidas. El cuarto aspecto de preguntas del formato consta de la encuesta de percepción de la seguridad alimentaria de los hogares, que se mide a partir del instrumento escala latinoamericana y caribeña para la seguridad alimentaria - (ELCSA), y, por último, se indaga acerca del consumo familiar de hortalizas y frutas durante la última semana. Finalmente, el formato debe ser firmado por cada representante de la familia encuestada y el personal de campo que realizó la encuesta.

Actividades educativas

Las familias que participan en la estrategia de huertas para el autoconsumo reciben cinco módulos técnicos y un módulo social de parte del profesional agrícola y el profesional social, respectivamente. Estas sesiones formativas presentan una intensidad de al menos tres horas y se realizan a través de la metodología “aprender haciendo”, con el fin de aportar a la formación integral de las familias intervenidas. La fuente de verificación del proceso de capacitación es el formato de Asistencia a taller, que será diligenciado en cada sesión y contiene nombres completos, documento de identificación y firma del participante o, en su defecto, del integrante de la familia que haga presencia en el taller. Es importante tener en cuenta que de asistir dos (2) integrantes o más de una misma familia, estos deben ser registrados en el formato.

Los contenidos temáticos de cada una de las actividades educativas se especifican en las siguientes líneas:

Módulo 1- Participación familiar y comunitaria en la huerta

Reconocimiento: concepto, identificación de características del individuo.

Guía de abordaje personal - proyecto de vida: definición, valores e ideales.

Guía de abordaje comunitario: identificación de las fortalezas, aspectos desfavorables o dificultades, necesidades y objetivos comunes, relación de la huerta con la comunidad y valoración del trabajo en equipo.

Plan de acción de la huerta: relación de la familia con la huerta y asignación de actividades de la huerta entre los integrantes de la familia.

Módulo 2- Planeación de la huerta

Propuesta técnica de planeación de la huerta: semilleros con plántulas para trasplante permanente; distancias adecuadas de siembra, de acuerdo con la especie y el terreno; siembra de especies de hortalizas por cada uno de los cinco colores; siembra de las eras, usando la racionalización de semillas de hortalizas; siembra periódica en la huerta, teniendo en cuenta los periodos vegetativos y reproductivos de cada especie; cosechas oportunas de los productos de la huerta; siembras escalonadas de todas las especies de hortalizas; establecimiento de más de ocho (8) especies de hortalizas diferentes en la huerta; y producción de plantas nativas y criollas.

Diseño espacial de la huerta: cerramiento del lote, demarcación de las eras de 1 metro de ancho para la siembra de hortalizas, ubicación de compostera, lote de frutales y cultivos transitorios, ubicación de reservorio de agua, lote de especies nativas y criollas, lote de semilleros.

Identificación y mitigación de riesgos: fomentar la diversificación de cultivos con el ánimo de ampliar la gama de productos para autoconsumo; realizar la aplicación de mulcheo en las eras de siembra, con el fin de evitar el daño del follaje y de los frutos, usándolo en capas muy delgadas y con materiales orgánicos preferiblemente en estado seco; hacer los semilleros en botellas plásticas de gaseosa que permitan moverlos hacia zonas protegidas de la lluvia; tener las eras de siembra con los suelos protegidos con malezas cortadas con machete o bajas de tamaño que permitan proteger el suelo y no se encuentre limpio o expuesto; realizar zanjas o

calles entre las eras de profundidad mínima de 20 centímetros y el máximo posible, manteniéndolas limpias de tierra y de malezas, con el fin de poder facilitar la salida de las aguas lluvias de la huerta; y sembrar variedades de especies hortícolas resistentes a las altas humedades del suelo y enfermedades de la raíz.

Módulo 3- Producción de abonos orgánicos

Biocompostaje: definición, características y materiales requeridos.

Tipos de compostaje: compost tradicional en pila o montón y compost en contenedor.

Calidad de compostaje: compost joven y compost maduro.

Cuidados del compost: manejo de variables, residuos a utilizar y proceso de maduración.

Abonos verdes: definición técnica, protección de la erosión del suelo, nutrición del suelo, uso de microorganismos benéficos, aporte de materia orgánica, control de malezas y control de plagas.

Biofertilizante: definición, fijación de nitrógeno, protección de plantas, absorción de nutrientes, regeneración del suelo y efecto estimulador del crecimiento de las plantas.

Otros tipos de abonos orgánicos: bocashi, microorganismos eficientes y organismos de montaña.

Módulo 4- Siembra de la huerta

Técnicas de conservación de suelos: definición, características, cobertura de suelos, aporte de materia orgánica, infiltración y retención de humedad, escorrentía, condiciones adecuadas de enraizamiento, fertilidad del suelo, uso de barreras vivas y absorción de humedad.

Ecología de las hortalizas y frutales: condiciones agroecológicas, distancias de siembra, tiempos de germinación, trasplante y cosecha, y producción proyectada por unidad de área.

Clasificación de especies de siembra directa y siembra por trasplante.

Semilleros, germinación y riego.

Módulo 5- Biopreparados y manejo integrado de plagas y enfermedades

Biopreparados: definición y características.

Tipos de preparación: decocción, extracto, infusión, maceración, purín en fermentación y purín fermentado.

Tipos de control alelopático: plantas repelentes, plantas trampa, plantas acompañantes, plantas antagónicas, plantas con acción insecticida, plantas con acción repelente contra insectos, plantas con acción fungicida, plantas con acción nematocida, plantas con acción bactericida y plantas con acción viricida.

Compatibilidad de las hortalizas: asociaciones.

Control integrado de plagas: definición, características, uso de insectos benéficos, uso de plaguicidas naturales, eliminación de residuos de cosecha, rotación con cultivos de diferente familia y monitoreo del cultivo.

Plagas y enfermedades: identificación, clasificación, manejo, tratamiento y control.

Módulo 6- Semillas nativas y criollas, cosecha y poscosecha

Semillas nativas y criollas: origen, definición, clasificación, variedades, usos y beneficios.

Cosecha: definición, madurez fisiológica, madurez de consumo, calidad organoléptica, frutos climatéricos y no climatéricos.

Formas de cosecha: frutos, hojas, raíces y tubérculos.

Poscosecha: definición y características.

Operaciones de manejo poscosecha: recepción, lavado y desinfección, secado, selección, empaque y almacenamiento.

Cód. FO-GESR 1763	Formato FO-GESR Listado de Asistencia a Taller – Seguridad Alimentaria	 Alcaldía de Medellín
Versión. 1		

Información general						
1. Nombre del taller						
2. Corregimiento/Comuna				3. Vereda/Barrio		
4.Fecha	dd	mm	aaaa	5. Nombre del Técnico/Profesional		
6. Proyecto y/o estrategia (Señalar con x)		Huertas :		Sistemas Agroalimentarios :		
7. Prototipo de Huerta				8. Ciclo:		
9. En caso de ser huerta institucional, Indicar el nombre de la institución						

Información de los participantes								
8. Nombres y apellidos	9. Tipo de documento					10.N° documento	11. Código familia	Firma
	CC	RC	NUI P	TI	Adulto sin identificación			

Imagen 4. Formato de listado de asistencia a taller

Implementación de huertas familiares

Este proceso es realizado por cada una de las familias participantes, bajo la coordinación técnica del personal de campo del proyecto. Se inicia con la entrega de insumos agrícolas a cada participante y va hasta el establecimiento de las

huertas familiares rurales o huertas asociativas rurales que se encuentren en producción, cosechando y consumiendo. Como apoyo a dicha implementación se cuenta dentro de la estrategia con dos propuestas encaminadas a mejorar el consumo y propiciar la sostenibilidad que son enunciadas a continuación:

- Propuesta de los cinco colores: esta propuesta se asocia a la planeación de la huerta, donde se prioriza sembrar cada espacio de la era o cama de la huerta con un color de las hortalizas y hacer las siembras intercalando cada uno de los cinco colores. Como ejemplo, se realizaría la siembra de una especie de color verde como el cilantro, una especie de color rojo como el tomate, una especie de color blanco como el pepino, una especie de color amarillo o naranja como la zanahoria y, finalmente, una especie de color morado como la remolacha. Lo anterior le permite al productor contar con cosechas de hortalizas de los cinco (5) colores de forma permanente y, así mismo, tener una asociación de los cultivos a sembrar y permitir las prácticas de manejo sanitario adecuado. Los cinco (5) colores donde se agrupan las hortalizas y frutas para el proyecto son:

Las hortalizas de color MORADO contienen antioxidantes que ayudan a retrasar el proceso de envejecimiento, evitan la formación de células cancerígenas y ayudan a la memoria. Algunas hortalizas que pertenecen a este grupo son: remolacha, mora y uvas.

Las hortalizas de color ROJO contienen licopenos, antocianinas que ayudan a retrasar la pérdida de memoria, evitan el cáncer y las infecciones en el sistema urinario. Algunas hortalizas que pertenecen a este grupo son: ají, pimentón, rábano, tomate de aliño, fresa y sandía.

Las hortalizas de color NARANJA y AMARILLO contienen betacarotenos, provitamina A, vitamina C y potasio; ayudan a mantener una buena visión y una piel sana; fortalecen el sistema inmune; y contribuyen en procesos de cicatrización. Algunas hortalizas que pertenecen a este grupo son: mango,

curaba, maracuyá, lulo, piña, papaya, banano, zanahoria, mandarina, ahuyama, zucchini y naranja.

Las hortalizas de color VERDE contienen ácido fólico, luteína, vitamina C y potasio; ayudan a la formación adecuada del feto y a la buena visión; y contribuyen a los procesos de cicatrización. Algunas hortalizas que pertenecen a este grupo son: acelga, coles, apio, cebolla de rama, habichuela, lechuga, espinaca, cilantro, repollo y brócoli.

Las hortalizas BLANCAS ayudan a prevenir los altos niveles de colesterol, problemas del corazón y de la presión arterial. En este grupo se encuentran la cebolla de huevo blanca, la badea, la coliflor, la sidra, el pepino, la berenjena y la guanábana.

- Propuesta de sostenibilidad: esta propuesta comprende cuatro (4) componentes dirigidos a la sostenibilidad de las huertas familiares para autoconsumo y son los siguientes:

Planeación de la huerta: comprende el diseño espacial de la huerta, áreas y densidad de siembra, rotación de cultivos, asociación, producción a escala, manejo racional de semillas y diversidad de especies.

Biocompostaje: en este componente se desarrolla la producción de abono orgánico, a partir de materiales locales en cada una de las huertas establecidas.

Biopreparados: está directamente relacionado con el manejo integrado de plagas y enfermedades MIPE a través de la aplicación de preparados orgánicos producidos en la huerta y que contribuyen a la producción limpia de alimentos.

Extracción de semillas: se refiere a la producción de semillas en un área definida de la huerta y busca la conservación y replicación de material nativo.

Visitas de acompañamiento técnico integral

Una vez culminada la fase de desarrollo de talleres y montaje de la huerta de aprendizaje, y habiendo iniciado la fase de implementación de las huertas, se da inicio al acompañamiento técnico integral periódico para verificar el correcto uso de los insumos agrícolas distribuidos entre las familias y apoyar el proceso productivo de cada huerta. El personal técnico asignado realizará como mínimo seis visitas de acompañamiento técnico a cada huerta familiar o asociativa, el personal social intervendrá cada familia por lo menos en una ocasión y lo mismo hará el nutricionista, para un total de 10 visitas por familia. Esta actividad se verifica mediante el diligenciamiento de dos (2) formatos en el momento de la visita.

El primer formato es *Acompañamiento técnico integral ATI*, realizado por el personal de campo asignado a cada núcleo, que contempla la situación encontrada al momento de la visita a la huerta, recomendaciones técnicas a seguir y compromisos adquiridos por el participante, dicha información será consignada en una copia para entregar al participante y el ejemplar original será presentado a la unidad de seguridad alimentaria como evidencia de la actividad realizada. El segundo formato es el de *Seguimiento a la sostenibilidad*, que registra productividad de la huerta y ejecución de parámetros técnicos para la planeación y sostenibilidad de la huerta; este instrumento permitirá la alimentación de indicadores de impacto definidos por el proyecto y que hacen parte de este documento.

Medición expost

Esta medición está a cargo de los profesionales de campo, quienes realizan la encuesta a las familias que se encuentran con la huerta activa, donde se aplica el instrumento expost. El primer bloque contiene preguntas referentes a la información general del hogar; el segundo bloque se refiere a la participación en la producción de alimentos a nivel familiar; el tercer apartado es la encuesta de percepción de seguridad alimentaria en los hogares; en el cuarto bloque se indaga acerca del consumo familiar de hortalizas y frutas durante la última semana; y, por último, se realiza la medición de la satisfacción a las familias. Finalmente, el formato debe ser

firmado por cada representante de la familia encuestada y el personal de campo que realizó la encuesta.



Componente 2

Huertas institucionales



Alcaldía de Medellín

Huertas escolares

Las huertas escolares presentan una oportunidad de integrar a la comunidad educativa, lo cual estimula el trabajo colaborativo, mejora los hábitos alimentarios, fortalece los comedores escolares y las tiendas escolares con productos frescos y saludables e impulsa valores de responsabilidad, disciplina, colaboración y comunicación. De esta manera, las huertas escolares se convierten en un espacio investigativo y de aprendizaje constante, que permiten articular diferentes asignaturas como recurso pedagógico.

La estrategia de huertas escolares se realiza a través del “aprender haciendo”. Para aplicar esta metodología, simultáneamente al proceso de formación teórica se realizan actividades prácticas de los diferentes procesos de la huerta escolar (preparación de suelos, establecimiento de eras de siembra, realización de semilleros, construcción de compostaje, abonamiento y encalamiento de terrenos, siembra de hortalizas, control y/o prevención fitosanitaria, entre otras) con los integrantes de la comunidad educativa.

El Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional desarrolla esta estrategia en establecimientos educativos rurales y urbanos del municipio de Medellín, siempre y cuando los mismos cumplan con los criterios de focalización.

Esta metodología es liderada por el técnico de campo, el cual será el responsable del desarrollo de las actividades del proyecto, como talleres, acompañamiento técnico integral e implementación de las huertas.

Focalización

La selección de los establecimientos educativos participantes en la estrategia huertas escolares se lleva a cabo en los corregimientos y comunas del municipio de Medellín, teniendo en cuenta los siguientes criterios de selección:

- La institución educativa debe contar con el área adecuada para la implementación de la huerta escolar (área mínima de 100 m²) como garantía de espacio de trabajo.

- Aceptación de la estrategia por parte de directivos, docentes, estudiantes y padres de familia para participar activamente en el montaje de la huerta escolar y garantizar la sostenibilidad de la misma.

Huertas para población en riesgo

Existe en la ciudad de Medellín un número considerable de población especial, como lo es en condición de calle, discapacidad y vulnerable a abuso y maltrato, para la cual se hace necesario iniciar un proceso de recuperación a la vida social, retorno a sus hogares y reconstrucción de proyecto de vida. De acuerdo con lo anterior, la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos le apuesta a la implementación de huertas como apoyo a la ocupación del tiempo de ocio, recuperación física y ocupación mental, que permitirá alejarlos de la contaminación del entorno al que están acostumbrados.

Las huertas para la población en riesgo persiguen tres logros: terapia ocupacional, educación nutricional y formación técnica en la producción de alimentos.

La metodología a utilizar será la de “aprender haciendo”, con la cual, paralelamente al proceso teórico de aprendizaje, se desarrolla la implementación práctica de los procesos de la huerta, que deben ser permanentes como herramienta de terapia ocupacional.

Todas las actividades, como talleres, preparación de suelos, construcción de eras para siembra, semilleros, construcción de compostaje, abonamiento y aplicación de enmiendas, siembras, control y/o prevención fitosanitaria y cosecha, se desarrollan con todos los participantes.

Focalización

- Población sin distinción de sexo, raza o edad que, por factores diversos tanto estructurales como individuales, haya adoptado la calle como su residencia habitual y que no cumple con la totalidad de los elementos para solventar las necesidades básicas del ser humano y se encuentran en debilidad manifiesta.

- Población vulnerable en situación de discapacidad y en riesgo de maltrato físico y mental que requiere estímulos en la reconstrucción de sus proyectos de vida.

La selección de los participantes potenciales se lleva a cabo por decisión propia de estos, quienes se encuentren acogidos en instituciones y de acuerdo a los criterios establecidos por la Secretaria de Inclusión Social, familia y Derechos Humanos.

Los módulos formativos para el componente de huertas institucionales son los mismos que se imparten para huertas familiares descritos anteriormente, excepto el módulo 1: Participación familiar y comunitaria en la huerta y el módulo 2: Planeación de la huerta.

Las demás fases de intervención son similares a las propuestas en las huertas familiares.

CONCLUSIONES



Alcaldía de Medellín

A través de la intervención metodológica elaborada en el presente documento, se propone la interacción de las temáticas con alta calificación técnica entre la población objetivo, permitiendo el fácil acceso y manejo adecuado de la información con miras a cumplir satisfactoriamente con las expectativas de capacidades instaladas que requieren los actores que participan del proyecto de Mejoramiento del Sistema Agroalimentario para la ciudad de Medellín.

En consonancia con las líneas anteriores se presenta la metodología del Mejoramiento del Sistema Agroalimentario como una herramienta innovadora y novedosa que puede aportar significativamente a la iniciativa del Valle del Software, desde los contenidos técnicos elaborados para la ejecución de las estrategias y los componentes del proyecto, que apunten al mejoramiento de la seguridad alimentaria de los habitantes y el fortalecimiento del abastecimiento de alimentos en la ciudad de manera equilibrada y sostenible.

El acompañamiento técnico planteado desde el proyecto indica el abordaje procedimental que permite el fortalecimiento de las unidades agroalimentarias de los productores y comercializadores, a través del intercambio de saberes e integralidad de actividades que favorecen la construcción de planes de mejora para procesos productivos más eficientes y sustentables en la generación de alimentos inocuos.

La gestión de nuevos canales de comercialización para los productores permite la consolidación de nuevas relaciones comerciales directas entre productores y diferentes entidades que demandan alimentos, entre las cuales se destacan entidades públicas, restaurantes y supermercados de grandes superficies, favoreciendo así, el sistema de abastecimiento de la ciudad, lo cual garantiza disponibilidad y acceso a frutas y hortalizas de manera continua y estable.