

Vinculación de los bosques en el “Desafío Hambre cero”

Unidos por un Mundo Sostenible

Amauri Molina
INAB, Guatemala, 2014.

Contenido



Contexto Mundial

Seguridad alimentaria

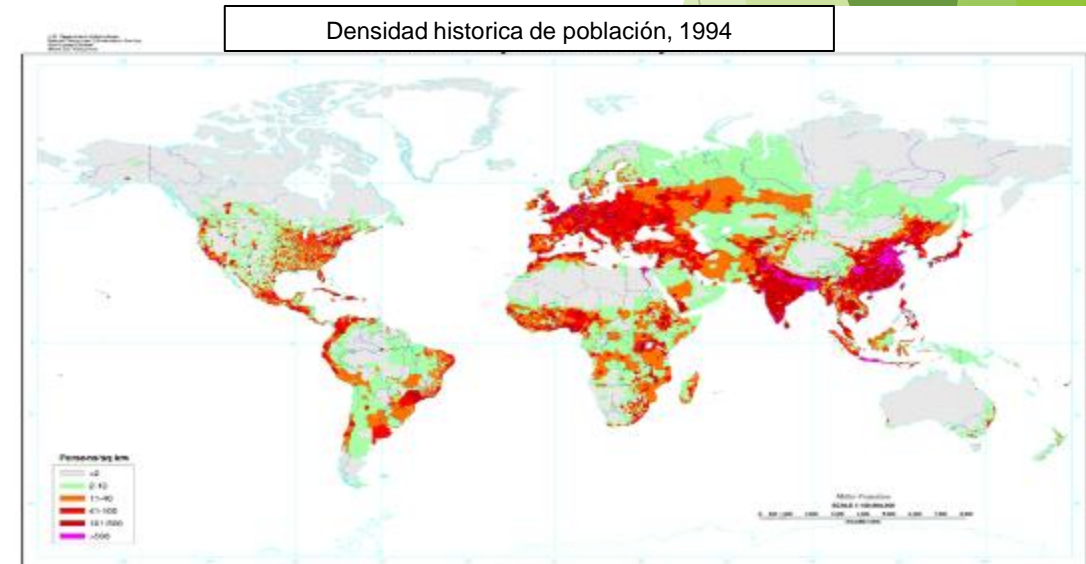
Pilares del Desafío Hambre Cero

Los bosques y sus relaciones con El Desafío Hambre cero

Áreas a Fortalecer y Recomendaciones

Contexto Mundial

- ▶ 925 millones de personas padecen hambre en el mundo (14%)
- ▶ Compromiso de reducir el hambre y la pobreza extrema a la mitad, la proporción de personas que sufren hambre para el 2015 (ODM 2015)
- ▶ Para lo anterior, se necesita ampliar a un 70% la producción/distribución mundial de alimentos
- ▶ Objetivo difícil de cumplir debido a las repercusiones que impone el cambio climático



Seguridad alimentaria

Situación que permite asegurar que todas las personas tengan en todo momento acceso físico, social y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana. (FAO, 1996)

Pilares

- Disponibilidad
- El acceso
- Selección y uso
- Estabilidad del suministro

Pilares del desafío Hambre cero

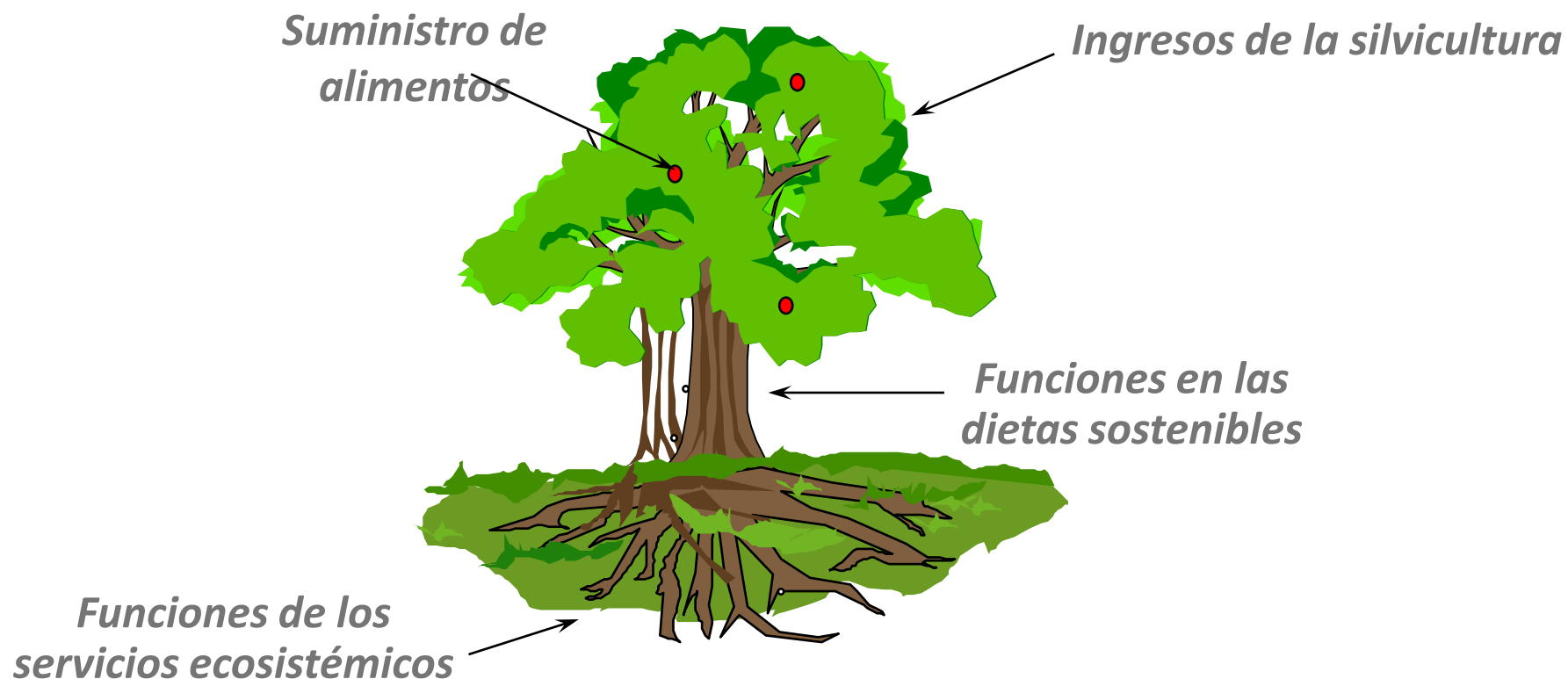
Pilares

- ☐ 100% de acceso a una alimentación adecuada durante todo el año
- ☐ Cero raquitismo en niños menores de 2 años
- ☐ Todos los sistemas alimentarios son sostenibles
- ☐ 100 % de incremento en la productividad e ingresos de los pequeños productores
- ☐ Cero pérdida en desperdicios de comida.



Como complemento de estos cinco pilares , un área clave que requiere especial atención es el tema de empoderamiento de género y la igualdad de las mujeres.

Como contribuyen los bosques al desafío Hambre cero



Estas relaciones de la gestión de bosques, contribuyen de manera directa o indirecta a cumplir los Desafíos de Hambre Cero

I. Bosques y suministro de alimentos. (Pilar 1 y 2)



Vida silvestre



Insectos comestibles



Árboles de bosques/explotaciones agrícolas



Los bosques en el suministro de alimentación a las comunidades de montaña.

Los beneficiarios de los bosques, los árboles en las explotaciones agrícolas y los SAF's para la seguridad alimentaria y nutricional

Algunos ejemplos de la importancia de bosques en la seguridad alimentaria: *suministro directo de alimentos*

Hojas

- ▶ Wishnay (*Spathiphyllum phryniifolium*)
- ▶ Hongos (*Amanita caesarea*, *Lactarius indigo*, etc.)
- ▶ Chilca (*Bacharis scandens*)
- ▶ Ixpulula
- ▶ Pata de paloma (*Rivina humilis*)
- ▶ Tepejilote (*Chamaedorea tepejilote* Liebm)
- ▶ Pacaya (*Chamaedorea* sp.)
- ▶ Chaya (*Cnidosculus aconitifolius*)
- ▶ Bledo (*Amaranthus* sp.)
- ▶ Yerbamora (*Solanum americanum*)
- ▶ Malanga (*Colocasia esculenta*).
- ▶ Quequexque. (*Xantosoma* spp)

Frutos

- ▶ Cacao (*Theobroma cacao*)
- ▶ Morro (*Crescentia alata*)
- ▶ Zapote (*Pouteria* spp.)
- ▶ Guayaba (*Psidium guajava* L)
- ▶ Mazapan
- ▶ Anona (*Annona cherimola*)
- ▶ Caimito (*Chrysophyllum caimito*)
- ▶ Cereza (*Prunus capuli*)
- ▶ Pimienta (*Piper nigrum*)
- ▶ Pimienta

Enredaderas

- Bejuco de agua (*Vitis tiliifolia*)
- Vainilla (*Vainilla panifolia*)^a



Algunos ejemplos de la importancia de bosques en la seguridad alimentaria: *suministro directo de alimentos*

Semillas

► Ramón (*Brosimum allicastrum*)

Significado, nombres

Distribución

Forma de consumo (semilla, bebidas o infusiones, harinas, pasteles, atoles, pan, tortillas, flan, galletas)

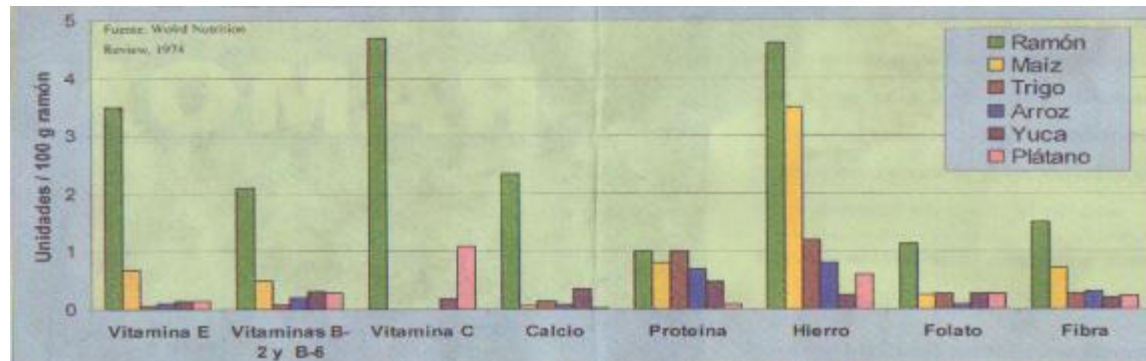
Es una semilla deliciosa, Nutritiva, antioxidante, abundante y fácil de cosechar.

No se requiere de talar los bosques ni quemarlos, para cosecharlo.

Es totalmente orgánico.

Además es

Maderable y forrajera



ACOFOP, 2006

Raices y tubérculos

- Yuca

Manihot aesculifolia y *Manihot rhomboidea* con dos subespecies, *M. rhomboidea* subsp. *rhomboidea* y *M. rhomboidea* subsp. *Microcarpa* (USDA et al. 2004).

- Ñame

Tres especies comestible: el Ñame (*Dioscorea alata*) se encuentra en forma cultivada y silvestre. Las otras dos especies: *D. bulbifera*, se encuentra en forma cultivada y silvestre y *D. convolvulacea*, sólo silvestre (Ayala 1999).

- Quequexque (*Xanthosoma violaceum*)

- Jícama (*Pachyrhizus spp.*).

Su distribución geográfica a nivel nacional: Baja Verapaz, Zacapa, Chiquimula, Jalapa, Santa Rosa, Jutiapa, Suchitepequez, Retalhuleu y Quiché.



Hortalizas nativas

Existen otras plantas silvestres de amplio uso en la cocina tradicional guatemalteca y regiones específicas.

- Loroco (*Fernaldia pandurata*)
- Flor de izote (*Yucca elephantipes*)
- Pacaya (*Chamaedorea tepejilote*)
- Dentro de las de uso local están: la muta o piñuela (*Bromelia pinguin* y *Bromelia plumieri*) consumidas en Oriente del país
- Sauco (*Sambucus mexicana*) se emplea en la elaboración de jaleas en el Altiplano
- Flor de pito (*Erythrina berteroana*)
- Palmas, tal es el caso de *Carludovica palmata* (k'ala), *Orbignya cohune* (bayal), que se usan en la región Q'eqchi'.

Fuente: Barrios et al., 2008



Fotografía: Gustavo A. Zambrano Cabrera

Hongos

En el altiplano en bosques de coníferas (*Pinus maximinoii*) y robles (*Quercus peduncularis*) , se establecen relaciones micorríticas y los hongos son utilizados por las comunidades.

Algunas especies:

- ✓ *Pisolithus tinctorius* , como cicatrizante
- ✓ *Cantharellus cibarius* (*anacate*), comestible
- ✓ *Lactarius deliciosus* , comestible (cabeza de shara)
- ✓ *Helvella crispa*, señorita, comestible
- ✓ *Amanita caesarea*, hongo de San Juan o kaxul; comestible
- ✓ *Ramaria botrytis*, cacho de venado o cresta de gallo; comestible
- ✓ *Hydnum repandum*, lengua de venado o rak mazat; y el guachipilín; comestible.



Miel, animales silvestres, insectos

- ▶ 250,000 hogares completan su dieta con miel
- ▶ En 62 países, la vida silvestre y los peces proporcionan el 20% de la proteína animal en regímenes rurales
- ▶ Insectos: 2,000 millones de personas consumen insectos.
<http://www.fao.org/docrep/018/i3264s/i3264s00.pdf>
- ▶ Entomofagia: Consumo de insectos por el ser humano
- ▶ Caso típico en Guatemala: zompopos de mayo
<http://www.youtube.com/watch?v=AOBpjJ7Uc2U>



ii) Bosques y fuente de ingresos (Pilar 1, 2 y 4)

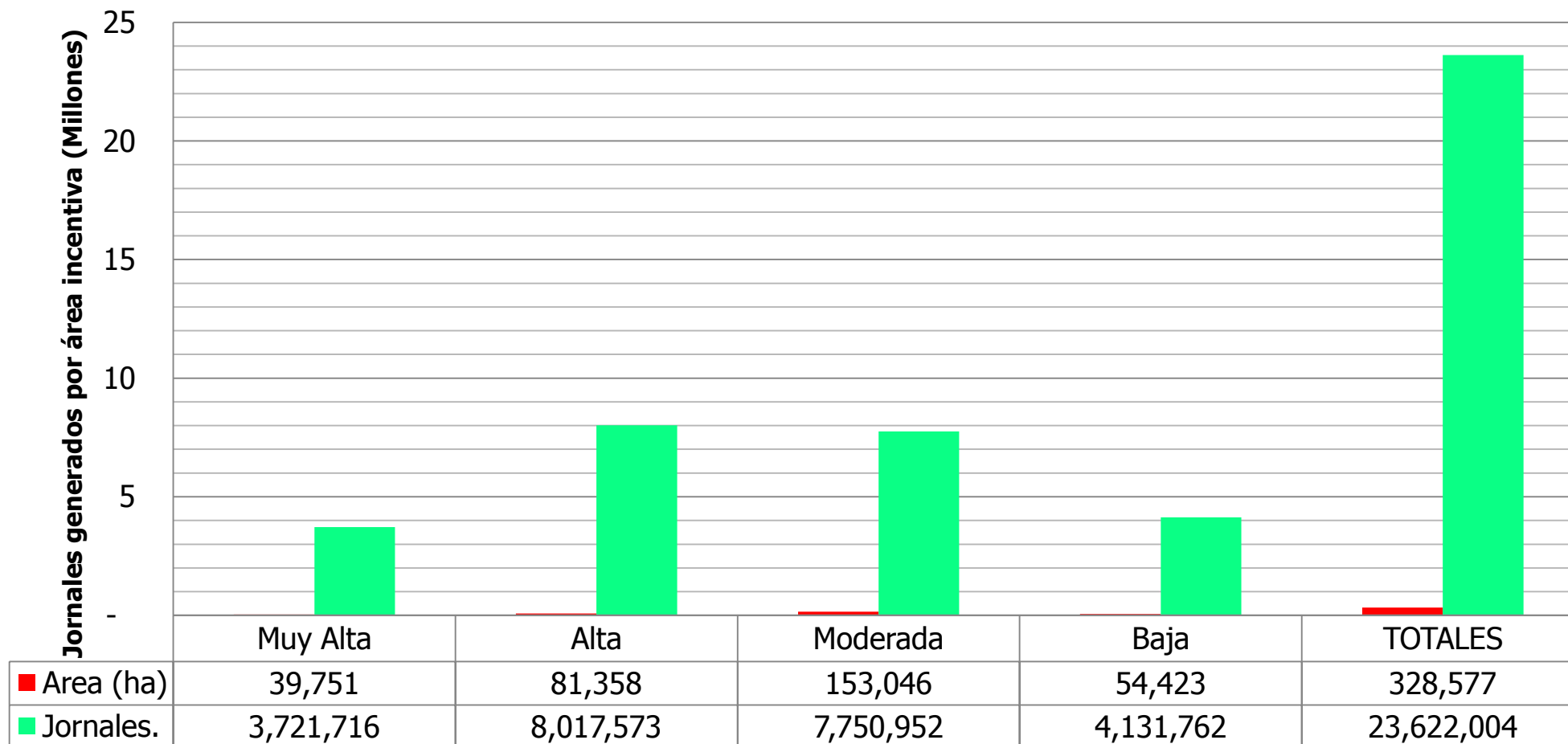
La silvicultura genera empleo e ingresos, a través de:

- a. *Creación de empleo en el sector forestal*
- b. *Las pequeñas y medianas empresas forestales*
- c. *Ingresos de la agrosilvicultura*
- d. *El comercio y los mercados*
- e. *Los vínculos inter-sectoriales (turismo basado en bosques)*



II. Bosques, jornadas de trabajo y fuente de ingresos (Pilares 1, 2 y 4 de Hambre cero)

Jornales generados en proyectos PINFOR en áreas de Vulnerabilidad alimentaria durante el periodo 1998-2012



Fuente: INAB (2013). Elaboración propia

II. Bosques, jornadas de trabajo y fuente de ingresos (Pilares 1, 2 y 4 de Hambre 0)



II. Bosques, jornadas de trabajo y fuente de ingresos (Pilares 1, 2 y 4 de Hambre 0)

Manejo Sostenible de los Productos No
Maderables



Chicle (Manilkara Sapota), ramón (agregación de valor)

III. Bosques y función de los árboles en las dietas sostenibles (pilar 3)

- a. Sistema alimentario de poblaciones indígenas*
- b. Productos arbóreos para la ingesta de micronutrientes y a las dietas sanas.*
- c. Contribución de alimentos forestales a las **dietas**.*
- d. Contribución de la leña (dendroenergía) en las **dietas sostenibles**.*



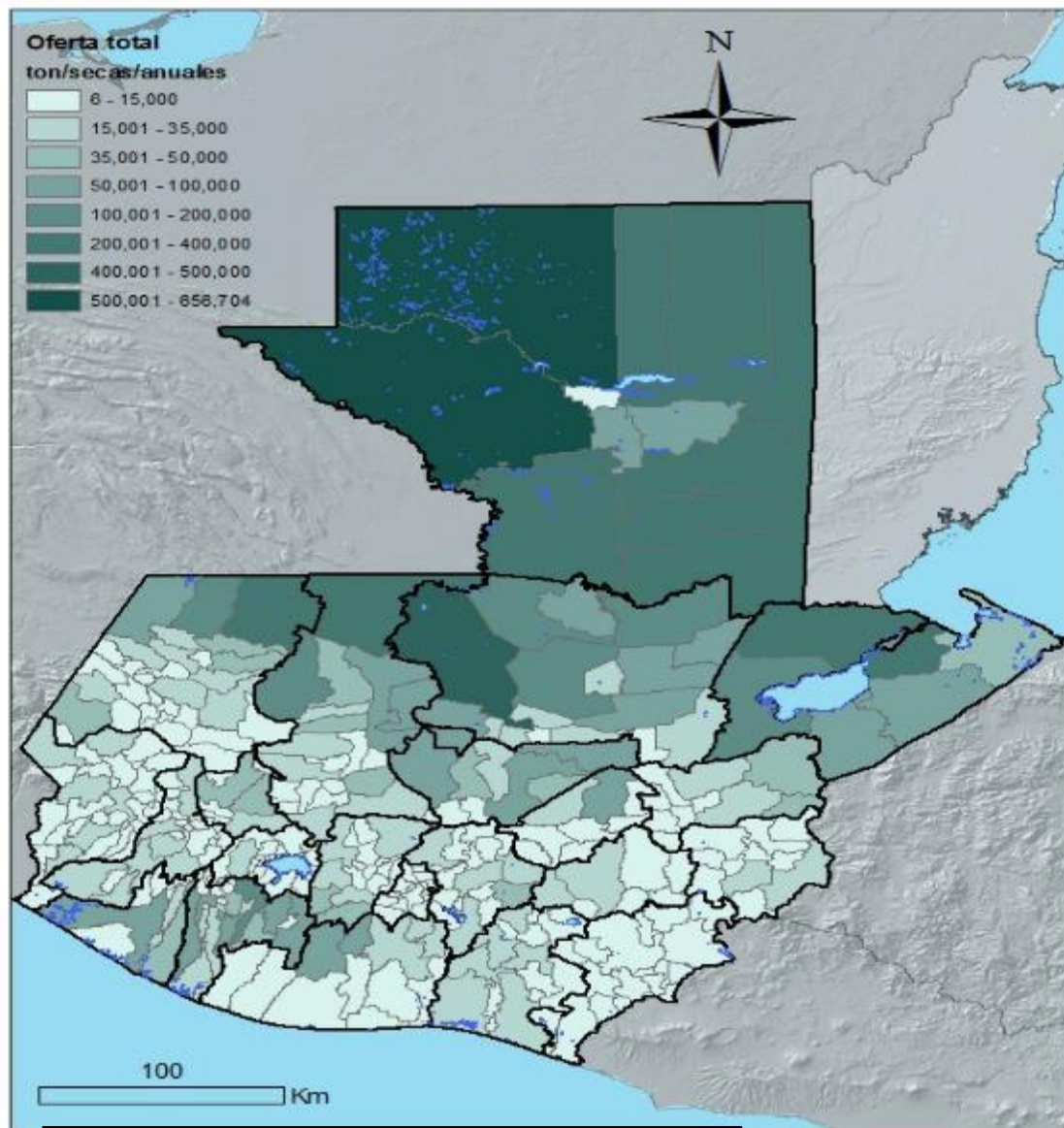
III. Bosques y sistemas alimentarios: Leña para cocinar y procesamiento de alimentos (Pilar 3 del Desafío Hambre Cero)



Mas del 60% hogares consume leña para cocinar 57% matriz energética nacional

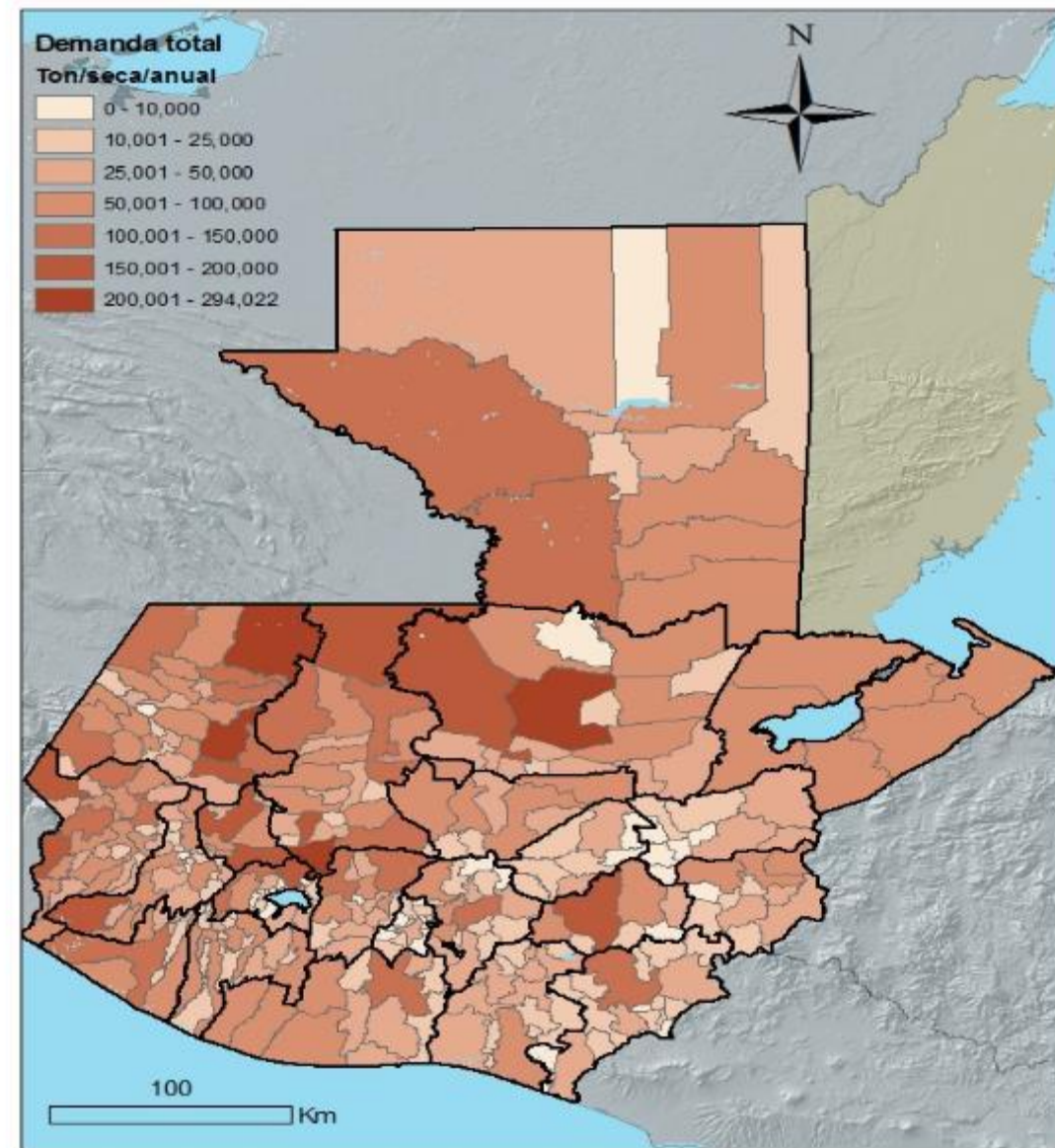
Demanda de leña

10,120,924



INAB, URL, FAO, 2012

15,771,187



IV. Bosques y su función de servicios eco sistémicos (Pilar 4 del Desafío Hambre Cero)

La función de los servicios eco sistémicos al aumento de la seguridad alimentaria y nutricional; a través de:

- a. La biodiversidad arbórea en los paisajes agrícolas.*
- b. La adaptación basadas en los ecosistemas al cambio climático para la seguridad alimentaria y **la resiliencia**.*
- c. La ordenación de las cuencas altas para la seguridad alimentaria.*
- d. Los manglares para la producción pesquera.*



Áreas a fortalecer para que la gestión de bosques contribuya de mejor manera al Desafío Hambre Cero

- La consideración de los beneficios del bosque en las estrategias de SAN
- Acciones para reducir la deforestación y degradación
- Facilitar tecnología para la cocción de alimentos y el uso excesivo de leña
- Rescate de conocimientos locales asociados al uso de alimentos forestales
- Generar conocimiento de la diversidad forestal asociada a las dietas sostenibles
- Fortalecer la participación de las mujeres en las cadenas de valor
- Generar practicas de adaptación a partir de manejo de bosques para reducir efectos de variabilidad y cambio climático
- Generar los vínculos intersectoriales de bosques que impactan en la seguridad alimentaria y nutricional (Hambre 0): energía, industria, agricultura, CC, economía, turismo.

Recomendaciones Generales

- Generación de investigación y desarrollo de productos alimenticios, derivados de bosques
- Investigación sobre contribución a las dietas sostenibles
- Apoyar temas de gobernanza para acceso a cadenas de valor que implican uso de productos alimenticios derivados del bosque
- Garantizar que los servicios de extensión en agricultura, forestal, salud, educación incluyan los beneficios de los productos alimenticios derivados del bosque
- Promover que los programas de nutrición, seguridad alimentaria reconozcan e incluyan la contribución de los alimentos o servicios del bosque para las dietas alimentarias
- Fomentar arreglos (agro) forestales con fines alimentarios/energéticos



Gracias