





Proyecto Estratégico de Seguridad Alimentaria

PESA 2012

Módulos de conservas de alimentos como una experiencia exitosa de proyecto de infraestructura

Módulos de conservas de alimentos



_ínea base

- Patrón alimentario
- Estudio de árboles frutales
- Estudio de producción de huertos en 1er etapa
- Estudio de plantas medicinales
- Estudio de percepción y degustación de conservas



Talleres de autoestima y organización comunitaria Talleres de alimentación sana y barata (2011-2012)

- Talleres de Lotería de la seguridad alimentaria
- Talleres de conservas de alimentos
- Cine PESA
- Cartel para evitar consumo de refrescos
- Cartel para control de desechos
- Cartel para el buen uso y mantenimiento de huertos
- Manual de huertos familiares
- Manual de conservación de alimentos
- Talleres para uso e instalación de módulos



proyecto

de

Desarrollo

Diseño de proyecto Prueba piloto del funcionamiento del módulo

- Planeación acción para conocer interesados en tener un módulo de conservas de alimentos
- Gestión de los proyectos ante SEDARH
- Instalación de módulos
- Producción de conservas
- Reproducción hacia la comunidad de las habilidades aprendidas por cada beneficiario
- Asesoría para ajustes en la producción y presentación
- Más allá del proyecto.
 Venta comunitaria de conservas. Talleres en escuelas

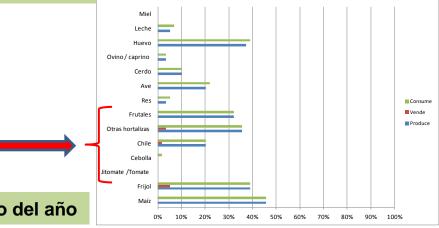
Investigación-Acción

Sapacitación y desarrollo humano

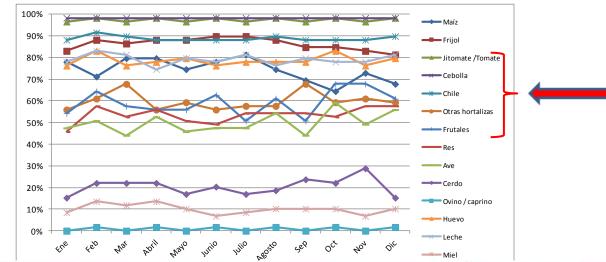


Antecedentes

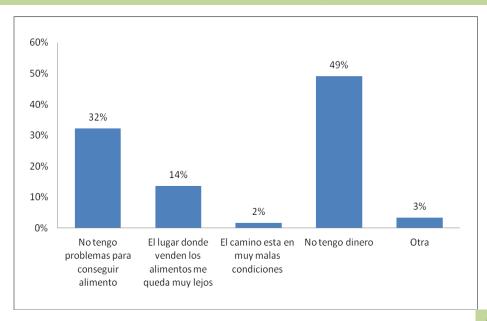
Porcentaje de familias que producen, venden y consumen sus propios alimentos



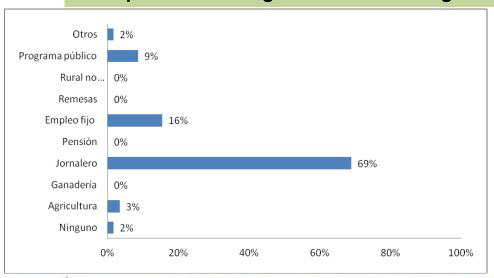
Porcentaje de familias que compran alimentos a lo largo del año



Principal causa por la que no consiguen alimentos las familias



Principal fuente de ingreso en la microrregión





Mujeres y hombres practican lo aprendido a través de una cocina colectiva. Degustación de lo cocinado. Taller de alimentación Sana y Barata. Cómo hacer el plato de buen comer y la jarra del buen beber





Taller de conservas. Practicando cómo esterilizar frascos y el control del fuego de la estufa.

Hombres y mujeres llenando los frascos con fruta colectada de sus traspatios.





Preparación de encurtidos como una conserva muy popular en consumo por la gente. Los chiles, yerbas de olor, calabacitas son parte de los huertos

Módulo de conservas con todos los materiales, aparatos e insumos para producir mermeladas, encurtidos y purés.





Evento de cierre de PESA 2012. Donde cada comunidad llevó muestras de sus conservas.





Conservas preparadas con producción de huertos familiares

Colección de conservas de alimentos de las 26 comunidades participantes en PESA 2 año 2012. Evento de cierre de proyectos



Situaciones limitantes

(condiciones, actos o contextos que no permiten que se desarrolle este proyecto adecuadamente)

- Económicas.- Salarios bajos, productos a costos altos, Baja producción por suelos poco productivos agrícolamente. Conservas comerciales poco accesibles y alto costo para la gente. Su ingreso se basa en venta de café y jornales.
- Sociales.- Baja organización social, poca experiencia en comercialización de sus productos.
- Culturales.- Alimentación basada en maíz, frijol, café, chile, refrescos, azúcar, frituras. Difícil aceptar otras formas de alimentación. Poca experiencia en platillos para cocinar.
- Ecológicas.- La selva baja y mediana está muy deteriorada, la orografía y tipo de roca madre no permite suelos muy productivos.

Variables restrictivas

(lo que hace las situaciones limitantes)

- Marginación social, cacicazgo en relación al control del café, nivel educativo bajo, alta migración, por lo tanto escaso acceso a alimentación de calidad.
- El pago de los frutos frescos es muy bajo comercialmente
- Es la primera vez que en la región se dan este tipo de talleres de conservas de manera abierta y de manera masiva.
- Hay poco interés de la gente en comer sus frutos, están aburridos y no dimensionan los problemas que provocan a la salud humana los insectos por el alta putrefacción de frutos en la huerta.

Resultados y proyecciones

107	Kilos de fruta que podría aprovecharse	podría aprovecharse 7704	de hortalizas aprovechadas 4108.8	Pesos ahorrados 110424	pesos de cada puré de jitomate. Pesos ahorrados 12840	Pesos ahorrados 84744
Número de módulos de conservas de frutas y hortalizas en 26 comunidades que participaron en etapa 2	requiere 1 kilo de fruta por frasco, por lo tanto en 48 frascos serían 48 kilos de	entregados 48 frascos de 500 ml y en promedio se requiere 1.5 kilos de jitomate por frasco, por lo tanto en 48 frascos serían 72 kilos de jitomate aprovechada de los huertos de las familias. Kilos de	promedio se requiere 800gr de hortaliza por frasco, por lo tanto en 48 frascos serían 3.84 kilos de	comercial de 26 pesos aproximadame nte se ahorrarían 21.50 pesos de cada	jitomate en el mercado (7 pesos, marzo 2013) y cada frasco tiene un costo comercial de 13	frascos de 500ml de encurtidos de y cada frasco tiene un costo comercial de 16.50 pesos aproximadame nte se ahorrarían 12 pesos de cada

Producción de Conservas

Producción de conservas por un módulo de conservas de frutas	promedio se requiere 1 kilo de fruta por frasco, por lo tanto en 48 frascos serían 48 kilos de fruta aprovechada	frascos de 500 ml y en promedio se requiere 1.5 kilos de jitomate por frasco, por lo tanto en 48 frascos serían 72 kilos de jitomate aprovechada de los huertos de las familias. Kilos de	promedio se requiere 800gr de hortaliza por frasco, por lo tanto en 48 frascos serían 3.84 kilos de hortalizas	pesos aproximadame nte se ahorrarían 21.50 pesos de cada	jitomate en el	comercial de 16.50 pesos aproximadame nte se ahorrarían 12 pesos de cada frasco. Pesos
--	--	---	---	--	----------------	--



Módulos de conservas de alimentos

Producción familiar de mermeladas, purés y encurtidos.





Módulos de conservas de alimentos

Producción familiar de mermeladas, purés y encurtidos.



AGENCIA DE DESARROLLO RURAL PARA EL PROYECTO ESTRATEGICO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA XILITLA, S.L.P 2012 – 2013



INVITAMOS A TODA LA COMUNIDAD A PARTICIPAR EN EL TALLER:

Taller de Conservas de Alimentos

HORA Y FECHA:	
LUGAR:	

¿Que se necesitamos hacer? Organizarnos para conseguir un lugar para trabajar. Recuerden que vamos a cocinar, se requiere un lugar donde haya fogón y no al aire libre.

¿Qué debemos llevar?: se necesitan mesas, fogón, leña y sillas, cuchillo y tablas para picar. Frutas; naranjas, mandarinas, guayabas y plátanos. Hortalizas; chiles frescos (pico de pájaro, piquín o rayado), zanahorias, coliflor y chayotes.

El taller no tendrá costo

Material informativo y didáctico para los talleres de Alimentación sana y barata y de conservas de alimentos

Teléfono Oficina: (489) 365 0755, Tel celular: (444) 178 6281 y (444) 122 883





Lotería

Seguridad Alimentaria



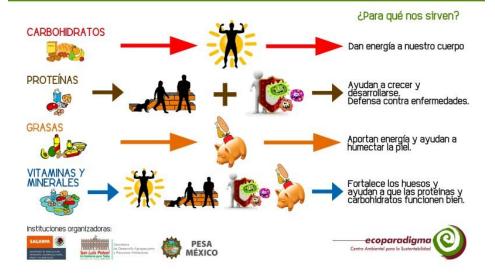
COMUNIDADES LIMPIAS, SEGURAS Y DIGNAS.

ecsperadigma C

2012

Material informativo y didáctico para los talleres de Alimentación sana y barata y de conservas de alimentos

TALLER DE COCINA ECONÓMICA Y SALUDABLE







Material informativo y didáctico para los talleres de Alimentación sana y barata y de conservas de alimentos