

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y SALUD COMUNITARIA



**TEMA: PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO DE LOS
ALIMENTOS PROVENIENTES DE LOS HUERTOS FAMILIARES DE LA
COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA DEL CANTON COTACACHI
PERIODO 2014-2015**

**TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIATURA EN
NUTRICIÓN Y SALUD COMUNITARIA**

AUTORA: Srta. Natalia Ximena Tabi Sánchez

TUTORA: Dra. Florinda Zambrano P.

IBARRA – ECUADOR

ABRIL 2015



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

**AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD
TÉCNICA DEL NORTE**

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

La Universidad Técnica del Norte dentro del proyecto Repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer de textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la Universidad.

Por medio del presente documento dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DEL CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	100343249-7
APELLIDOS Y NOMBRES:	Natalia Ximena Tabi Sánchez
DIRECCIÓN:	Cotacachi, parroquia san francisco, comunidad de Chilcapamba
EMAIL:	natytaby@hotmail.com
TELÉFONO FIJO:	TELÉFONO MÓVIL: 0993373602

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	“Producción, comercialización y consumo de los alimentos provenientes de los huertos familiares de la comunidad de Chilcapamba del cantón Cotacachi periodo 2014-2015”.
AUTORA:	Natalia Ximena Tabi Sánchez
FECHA:	17 de Abril del 2015.
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
Programa:	PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO <input type="checkbox"/>
Título por el que opta:	Licenciatura
Directora:	Doctora: Florinda Zambrano

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD


Yo **Natalia Ximena Tabi** con cédula de identidad Nro. 1003432497, en calidad de autora y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la biblioteca de la universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión; en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 144.

3. CONSTANCIA

El autor (es) manifiesta (n) que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que es (son) el (los) titular (es) de los derechos patrimoniales, por lo que asume (n) la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá (n) en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a 17 días del mes de Abril de 2015

EL AUTOR:

(FIRMA):.....

Nombre: Natalia Ximena Tabi
Sánchez

C.C: 100343249 – 7

ACEPTACIÓN:

(FIRMA):.....

Nombre: Ing. Betty Chávez M.
Cargo: Jefa de Biblioteca



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO

A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

Yo **Natalia Ximena Tabi Sánchez** con cédula de identidad Nro. 100343249-7, manifiesto mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autora de la obra o trabajo de grado denominado: “Producción, comercialización y consumo de los alimentos provenientes de los huertos familiares de la comunidad de Chilcapamba del cantón Cotacachi periodo 2014-2015”, que ha sido desarrollado para optar por el título de: Licenciatura en Nutrición y Salud Comunitaria en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En mi condición de autora reservamos los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribimos este documento en el momento que hacemos entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

Nombre: Natalia Ximena Tabi Sánchez

C.C: 100343249-7

(FIRMA):.....

Ibarra, al...17.....día del mes de...abril.... de 2015

APROBACIÓN DE LA TUTORA

En calidad de tutora del trabajo de grado con el tema: “PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS PROVENIENTES DE LOS HUERTOS FAMILIARES DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA DEL CANTON COTACACHI PERIODO 2014-2015”, presentado por la Srta. Natalia Ximena Tabi Sánchez, para la optar por el grado de Licenciatura en Nutrición y Salud Comunitaria, doy fe de que este trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador que se designe:

En la Ciudad de Ibarra, a los 3 días del mes de Marzo del 2015



Dra. Florinda Zambrano P

TUTORA

CI: 0601232127

DEDICATORIA

*A mi querida Familia **TABI SÁNCHEZ**, quienes fueron un pilar fundamental para la culminación de esta carrera, por su apoyo incondicional y a la Universidad Técnica del Norte, Facultad Ciencias de la Salud, Escuela de Nutrición y Salud Comunitaria, por haberme dado la oportunidad de cursar mis estudios y proporcionarme docentes valiosos para mi preparación y desenvolvimiento profesional.*

A la Doctora Florinda Zambrano P. tutora quien me ayudo como soporte técnico y humano con calidez en todas las etapas de esta investigación; labor por la cual atribuyo mi cariño y respeto.

Srta. Natalia Ximena Tabi Sánchez

AGRADECIMIENTOS

Un agradecimiento muy profundo al “BENSON AGRICULTURE AND FOOD INSTITUTE” al haberme concedido la beca para mis estudios, en especial a mis padres y hermanos quienes contribuyeron para la finalización de este trabajo. También a mi tutora, Dra. Florinda Zambrano P., por invalorable guía y apoyo a lo largo de la elaboración de la investigación. A mis amigas (os), etc. con quienes hicimos una gran amistad y quienes me ayudado con su ánimo en cada etapa de mi vida.

Srta. Natalia Ximena Tabi Sánchez

IDICE DE CONTENIDO

APROBACIÓN DE LA TUTORA	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTOS	iv
IDICE DE CONTENIDO	v
RESUMEN	1
THESIS ABSTRACT	3
CAPÍTULO I.....	4
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	4
1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	5
2. JUSTIFICACIÓN.....	6
3. OBEJETIVOS	7
3.1. General.....	7
3.2. Específicos	7
4. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN	8
CAPÍTULO II.....	9
5. MARCO TEÓRICO.....	9
5.1. Reseña histórica de la comunidad de chilcapamba.....	9
5.2. Seguridad alimentaria.....	10
5.3. La inseguridad alimentaria.	11
5.4. Soberanía alimentaria.....	12
5.5. Producción agrícola.....	13
5.6. Comercialización	14
5.7. Consumo de alimentos	15
5.8. Generalidades	16

5.9. Huerto	17
5.10. Importancia de las hortalizas y frutas en la alimentación diaria	21
5.11. Beneficios de tener un huerto familiar	22
CAPÍTULO III	24
6. METODOLOGÍA	24
6.1. Tipo de estudio	24
6.2. Lugar y duración	24
6.3. Población	24
6.4. Métodos, técnicas y procedimientos	24
6.5. Variables de estudio	26
6.6. Operacionalización de variables	27
6.7. Recursos	30
CAPÍTULO VI	31
7. RESULTADOS	31
7.1. CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS	31
7.2. TABLA 1. GÉNERO DEL JEFE DE HOGAR DE LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA	31
TABLA 2. INSTRUCCIÓN DEL JEFE DE HOGAR DE ACUERDO AL GÉNERO DE LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA	32
TABLA 3. OCUPACIÓN DEL JEFE DE HOGAR DE ACUERDO AL GÉNERO DE LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA	33
TABLA 4. MIEMBROS DE LA FAMILIA QUE TRABAJAN EN LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA	34
TABLA 5. SALARIO QUE RECIBEN LOS JEFES DE HOGAR DE LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA	35

TABLA 6. GRUPOS DE EDAD SEGÚN GÉNERO DE LOS JEFES DE HOGAR DE LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA.....	36
---	-----------

7.3. CONOCIMIENTO QUE TIENE LA POBLACION SOBRE LOS HUERTOS FAMILIARES EN LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA37

TABLA 7. CONOCIMIENTOS QUE TIENEN LOS JEFES DE HOGAR SOBRE HUERTOS FAMILIARES, EN LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA	37
--	-----------

TABLA 8. FAMILIAS QUE DISPONEN DE UN HUERTO FAMILIAR EN LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA	38
--	-----------

TABLA 9. DISPONIBILIDAD DE ESPACIOS DE TERRENOS DE LAS FAMILIAS PARA CONSTRUIR EL HUERTO FAMILIAR EN LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA.....	39
--	-----------

TABLA 10. BENEFICIOS QUE BRINDAN LOS HUERTOS FAMILIARES A LOS HOGARES DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA.	40
---	-----------

TABLA 11. TIPO DE ABONOS EMPLEADOS EN LOS HUERTOS DE LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA	41
---	-----------

TABLA 12. BENEFICIOS QUE BRINDAN LA UTILIZACIÓN DE ABONOS ORGÁNICOS EN LOS HUERTOS FAMILIARES DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA.....	42
--	-----------

TABLA 13. CONSECUENCIAS DE LA UTILIZACIÓN DE ABONOS QUÍMICOS EN LOS HUERTOS FAMILIARES DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA.....	43
---	-----------

TABLA 14. TIPO DE ENFERMEDADES QUE PUEDEN CAUSAR EN LA SALUD DE LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA.....	44
---	-----------

7.4. PRODUCCIÓN, CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN.....45

TABLA 15. LUGAR DE PROCEDENCIA DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONSUMO DIARO DE LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA.....	45
--	-----------

TABLA 16. PRODUCCIÓN CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS HORTALIZAS PROVENIENTES DE LOS HUERTOS FAMILIARES DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA	46
--	-----------

TABLA 17. PRODUCCIÓN, CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS FRUTAS PROVENIENTES DE LOS HUERTOS FAMILIARES DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA	48
TABLA 18. PRODUCCIÓN CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS PLANTAS MEDICINALES Y ESPECIAS PROVENIENTES DE LOS HUERTOS FAMILIARES DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA	49
TABLA 19. TIPO DE PREPARACIONES QUE REALIZAN CON LOS ALIMENTOS PROVENIENTES DEL HUERTO FAMILIAR DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA	50
8. RESPUESTAS A LAS PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN	51
CAPITULO V.....	53
9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	53
CONCLUSIONES	53
RECOMENDACIONES.....	54
10. BIBLIOGRAFÍA.....	55
11. ANEXOS	62

RESUMEN

PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS PROVENIENTES DE LOS HUERTOS FAMILIARES DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA CANTON COTACACHI PERIODO 2014 – 2015.

Autora: Srta. Natalia Ximena Tabi Sánchez

Tutora: Dra. Florinda Zambrano P.

La investigación tuvo como objetivo, evaluar la producción, comercialización y consumo de los alimentos provenientes de los huertos de la familiares de la comunidad de Chilcapamba del Cantón Cotacachi, el estudio fue de tipo descriptivo, observacional y de corte transversal. La población estaba formada por 80 familias de la comunidad y se consideró a los/as jefes de familia que respondan el instrumento de investigación. Para el procesamiento de la información se utilizó la estadística descriptiva, la elaboración de la base de datos se realizó en hoja de cálculo Excel y el programa Epi-info. Los resultados obtenidos indican que del total de la población estudiada el 86 % corresponden al género masculino. El 35 % tiene Primaria incompleta, el 21% de la población se dedica a la albañilería y el 73,75% es el padre de familia quien trabaja. Se encuentra que el 80% recibe menos del salario básico y el 30 % de la población está entre 28 - 37 años de edad. Es el 30% que cuenta con huerto familiar y dispone de 4,5 a 5 m. para construir el huerto familiar. El 50% considera que el huerto familiar sirve para fortalecer los lazos de amistad y el 75,00% indica que el tipo de abono que utiliza es orgánico. El 45,83% indican que los huertos familiares Protegen el medio ambiente. Más del 50% producen y consumen cebolla larga, culantro, zanahoria amarilla, limón, tomate

de árbol, paico, manzanilla y hierbaluisa. Realizan preparaciones como: sopas, ensaladas y cremas, y es bajo el porcentaje de hortalizas que se comercializa en la comunidad.

Más de la mitad no posee huerto, lo que permitió planificar una guía sobre Huertos Familiares que oriente al/la jefe de familia en su creación; para contribuir a la disponibilidad de alimentos sanos, nutritivos con enfoque de soberanía alimentaria de las familias de la comunidad.

Palabras clave: Producción, comercialización, consumo, huerto familiar o alternativo.

THESIS ABSTRACT

PRODUCTION, MARKETING AND CONSUMPTION OF FOOD FROM CHILCAPAMBA COMMUNITY FAMILY S FARMS IN COTACACHI CITY PERIOD 2014 - 2015.

Author: Ms. Natalia Tabi

Tutor: Dr. Zambrano Florinda P.

The main objective of this investigation are evaluate the production, marketing and consumption of food produced in home orchards from Chilcapamba´s community located in Cotacachi´s city. The study was observational descriptive and cross-sectional, population consisted of 80 families where the head of household was considered to answer surveys, for data processing were used the statistics descriptive through a database, is used the Epi-info, Excel (), and univarial and Bivariate analysis. The results showed that 79.70% were male and 20.30% were female. 30% of adults were found between 28 - 37 years old; 12.50% of people were illiterate. 21.25% are engaged in masonry, 1.25% to housework. The 73.75% depend fathers´ work, 10% others. The 80% receives less than a base salary. 70% do not have home orchards, and 30% have home orchards, in the same produce: scallions, cilantro, yellow carrots, squash, spinach, lemon, tree tomato, paico, chamomile, hierbaluisa, all these foods mentioned are self-consumed in preparations such as soups, salads, creams, and there is a minimal amount of vegetables that are sold in the same community. Their crops are made on spaces available from 4.5 to 5 square meters, and most owners of orchards use organic fertilizer, for the benefits it provides.

Once completed this investigation it is concluded that there is a high percentage that does not have a home orchards, which served to make a plan to guide and encourages each household to create it, because in this way we can contribute to food sovereignty in each of the households in Chilcapamba´s community.

Keywords: Production, marketing, consumer, family member or alternate orchard.

CAPÍTULO I

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

(FAO , 2008), El crecimiento demográfico en muchas regiones del mundo ha agravado la pobreza y la inseguridad alimentaria, según el informe de la FAO sobre el estado de inseguridad alimentaria en el mundo, existe 815 millones de subalimentados, de los cuales el 95% viven en países en desarrollo. La alimentación y la agricultura mundial afrontan retos trascendentales, en 2008, el aumento brusco de los precios de los alimentos.

Según la FAO 40% de la producción agrícola en América Latina y el Caribe la población vive y trabaja en zonas rurales y casi el 85% de las tierras agrícolas son cultivadas por familias. La agricultura familiar también puede contribuir a la creación de empleo, a la conservación de los recursos naturales y de la biodiversidad, a la preservación de las tradiciones culturales, a la diversidad multiétnica y a la erradicación de la pobreza rural. Sin embargo existen tropiezos los agricultores al tener un acceso limitado a la tierra y al agua, otro factor que impide que los agricultores puedan explotar todo su potencial es la poca disponibilidad de mecanismos de financiación adecuados. Por consiguiente, las iniciativas para mejorar la producción agrícola deben centrarse principalmente en aumentar la productividad de los pequeños agricultores. (FAO, 2014).

En el sector de Chilcapamba, existen tierras abandonadas por la falta de recursos económicos, la ausencia de mano de obra para el trabajo en el campo cada vez es más escasa; las personas de la comunidad prefieren migrar a la ciudad y trabajar en oficios al parecer más rentables que la agricultura, al ver pocas oportunidades en la agricultura y dado que las políticas aplicadas hasta ahora no los han animado a permanecer en zonas rurales, muchos jóvenes migran a zonas urbanas en busca de mejores oportunidades.

(FAO, 2014). Las mujeres quienes se quedan en la casa al cuidado de los hijos/as y, a desarrollar otras actividades para compartir gastos para la manutención de la familia. Gastos que contemplan, alimentación, educación, salud, servicios básicos entre otros. El gasto en alimentación quizá es el rubro más alto que realiza una familia del área rural como urbana; Si se considera que en el área rural los productos son menos accesibles por la distancia y poco disponibles por el precio; la cantidad y la calidad de los productos especialmente los industrializados que se expendan en las tiendas de la comunidad no garantiza el consumo de alimentos nutritivos y saludables. Lo que permite además, adoptar nuevas preparaciones y productos como parte de la alimentación diaria de las familias y la comunidad que acogido como parte de su cultura.

En este contexto; Evaluar la producción, comercialización y consumo de los alimentos provenientes de los huertos familiares de la comunidad de Chilcapamba es trascendental; puesto que permitirá conocer el número de huertos familiares que dispone la comunidad, los alimentos que produce, los alimentos que comercializan y las preparaciones que realizan con los productos provenientes de los huertos familiares. De acuerdo al resultado obtenido y mediante una Guía sobre huertos familiares se orientará a las familias de la comunidad a la creación de huertos con productos con enfoque de soberanía alimentaria.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿La producción, comercialización y consumo de los alimentos que provienen de los huertos familiares contribuyen a la seguridad alimentaria en la comunidad de Chilcapamba del cantón Cotacachi?

2. JUSTIFICACIÓN

Los pequeños productores, los circuitos de producción y consumo a nivel local y la recuperación de cultivos tradicionales desempeñan un papel importante en la reducción del hambre, para alcanzar el objetivo de un mundo sin hambre y sostenible, aseguró el Director General de la FAO, José Graziano da Silva.

Graziano da Silva menciona que existe una tendencia hacia el cultivo y la comercialización de alimentos tradicionales, hacia la mejora de la infraestructura y los mercados locales y a ayudar a los pequeños productores, todo lo cual es positivo para el medio ambiente y la economía de las zonas rurales, donde el hambre tiene mayor incidencia. La recuperación de estos cultivos es una vía hacia la seguridad alimentaria. También significa redescubrir sabores perdidos e identificar otros nuevos, eso es algo que les une a todos con los agricultores pobres del mundo.

Los resultados obtenidos de este estudio, van ser útiles para los líderes, familias de la comunidad y, contribuirá a tomar decisiones favorables a corto y mediano plazo fomentado la promoción, producción y consumo de alimentos saludables con productos nutritivos, inocuos y sobre todo respetando la cultura alimentaria de la comunidad, en especial aquellas familias de bajo ingreso económico que se encuentran en situación de riesgo.

3. OBEJETIVOS

3.1. GENERAL

Evaluar la producción, comercialización y consumo de los alimentos provenientes de los huertos familiares de la comunidad de Chilcapamba, de la parroquia San Francisco del cantón Cotacachi, y la elaboración de una guía de Huerto Familiar o Alternativo de acuerdo con los resultados obtenidos, periodo 2014 - 2015.

3.2. ESPECÍFICOS

- 3.2.1.** Determinar las características demográficas de Comunidad de Chilcapamba.
- 3.2.2.** Identificar la producción de alimentos procedentes de los huertos familiares de la comunidad de Chilcapamba.
- 3.2.3.** Identificar la forma de comercialización de los productos de los huertos familiares de la comunidad de Chilcapamba.
- 3.2.4.** Describir las diferentes formas el consumo con los alimentos cosechados en los huertos familiares de la comunidad de Chilcapamba.

- 3.2.5.** Elaborar un guía sobre huerto familiar o alternativo según los resultados obtenidos en la investigación realizada en la Comunidad de Chilcapamba.

4. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

- 4.1.** ¿Las características demográficas de la Comunidad de Chilcapamba corresponden a poblaciones menos favorecidas económicamente de la parroquia San Francisco del Cantón Cotacachi?
- 4.2.** ¿Los alimentos que provienen de los huertos familiares conservan las tradiciones culturales de la comunidad Chilcapamba?
- 4.3.** ¿Existe algún sistema de comercialización de los productos provenientes de los huertos familiares de la comunidad Chilcapamba?
- 4.4.** ¿Cuáles son las preparaciones alimentarias que se realizan con la producción de los alimentos de los huertos familiares la comunidad Chilcapamba?
- 4.5.** ¿La elaboración de una guía sobre huerto familiar o alternativo fomentará la creación de estos espacios para aplicar conocimientos sobre huertos familiares dentro de la comunidad Chilcapamba?

CAPÍTULO II

5. MARCO TEÓRICO

5.1. RESEÑA HISTÓRICA DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

Según el ministerio de Agricultura y Ganadería (Dirección Nacional de Desarrollo Campesino-Divisiones de Organizaciones Campesinas), la “Comuna de Chilcapamba Suarez Dávila” domiciliada en la parroquia de San Francisco Cantón Cotacachi con Acuerdo Ministerial No. 221 del 7 marzo de 1938, se encuentra inscrita con el No. De orden 36 en el registro general de Comunas correspondiente a la provincia de Imbabura.

Actualmente Según el artículo 1 del Capítulo I del Reglamento de la Comuna, se dice que la misma se encuentra integrada por alrededor de 500 personas. Sus límites son al Norte Fichambus Huayco, al Sur la quebrada del Cincibe Huayco de Cuicocha, por el oriente el caserío y la carretera de Turuco y por el occidente el Cerro de Cotacachi. Esta comunidad cuenta con servicios básicos: agua entubada, baterías sanitarias, carro recolector de basura y luz y dos casas comunales y varios caminos. La organización política se encuentra conformada por el Presidente, vicepresidente, secretario, tesorero, vocales, etc. En Chilcapamba la producción agrícola está orientada básicamente al autoconsumo familiar, predomina el monocultivo maíz, frejol, chocos, arveja, habas.

5.2. SEGURIDAD ALIMENTARIA

La FAO define a la seguridad: Es “cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico 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, 2006).

5.2.1. Componentes de la seguridad alimentaria

Disponibilidad de alimentos: La existencia de cantidades suficientes de alimentos de calidad adecuada, suministrados a través de la producción del país o de importaciones (comprendida la ayuda alimentaria).

Acceso a los alimentos: Acceso de las personas a los recursos adecuados (recursos a los que se tiene derecho) para adquirir alimentos apropiados y una alimentación nutritiva. Estos derechos se definen como el conjunto de todos los grupos de productos sobre los cuales una persona puede tener dominio en virtud de acuerdos jurídicos, políticos, económicos y sociales de la comunidad en que vive (comprendidos los derechos tradicionales, como el acceso a los recursos colectivos).

Utilización: La utilización biológica de los alimentos a través de una alimentación adecuada, agua potable, sanidad y atención médica, para lograr un estado de bienestar nutricional en el que se satisfagan todas las necesidades fisiológicas. Este concepto pone de relieve la importancia de los insumos no alimentarios en la seguridad alimentaria.

Estabilidad: Para tener seguridad alimentaria, una población, un hogar o una persona deben tener acceso a alimentos adecuados en todo momento.

No deben correr el riesgo de quedarse sin acceso a los alimentos a consecuencia de crisis repentinas (por ej., una crisis económica o climática) ni de acontecimientos cíclicos (como la inseguridad alimentaria estacional). De esta manera, el concepto de estabilidad

se refiere tanto a la dimensión de la disponibilidad como a la del acceso de la seguridad alimentaria. (FAO, 2006).

5.3. LA INSEGURIDAD ALIMENTARIA.

La inseguridad alimentaria es una de las principales causas del sufrimiento humano, produce pérdidas de productividad, escasos rendimientos laborales, disminuye la capacidad de adquirir los conocimientos y limita los resultados educativos de los jóvenes. Las personas que sufren hambre por su condición de pobreza, son humanos, tienen cualidades no exploradas, su talento no es aprovechado, en muchos casos viven aislados de los progresos de la humanidad.

5.3.1. Factores de inciden en la inseguridad alimentaria:

Existen varios factores que contribuyen a que millones de personas, especialmente en la zona rural, pasen hambre y malnutrición.

- La situación de pobreza.
- La mala distribución de las riquezas
- El rápido aumento de la población.
- La falta de empleos, ingresos y poder adquisitivo de los sectores más pobres y marginados de la sociedad.
- La insalubridad del medio ambiente.
- La falta de formación básica y la mala inversión de los ingresos.
- La seguridad alimentaria depende fundamentalmente del crecimiento del sector agrícola, que es la garantía para el suministro estable, armónico y suficiente de los alimentos. Cuando esto se produce ejerce efectos multiplicadores como el empleo, mayores ingresos y estabilidad en las familias agrícolas.

- Es necesario brindarla a los trabajadores agrícolas el acceso a la tierra y a los recursos que aseguren la fertilidad del suelo, su conservación y los recursos hídricos, lo que ofrecerá un crecimiento sostenible a largo plazo.
- En la actualidad, por falta de incentivos, la migración masiva de las zonas rurales a las ciudades industrializadas aumenta cada año, causando el abandono del cultivo de la tierra y la disminución en la producción de alimentos tradicionales. (Gómez, 2014).

5.4. SOBERANÍA ALIMENTARIA

Es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Esto incluye el verdadero derecho a la alimentación y a producir alimentos, que significa que todos los pueblos tienen el derecho a una alimentación sana, nutritiva y culturalmente apropiada, así como el derecho a disponer de capacidad para mantenerse a ellos mismos y a sus sociedades. (Fronteres, 2009).

5.4.1. Garantizar la Soberanía Alimentaria de los pueblos, requiere:

- **Priorizar la producción de alimentos** para mercados domésticos y locales, basados en explotaciones campesinas y/o familiares diversificadas y bajo sistemas de producción agroecológicos.
- **Asegurar precios justos** para los campesinos, lo que significa el poder para proteger los mercados interiores de importaciones a bajo coste y del dumping.
- **Acceso a la tierra, al agua, a los bosques, a la pesca y a otros recursos productivos;** mediante una redistribución genuina, y no bajo las fuerzas del mercado y “reformas del mercado de la tierra” financiadas por el Banco Mundial.

- **Reconocimiento y promoción del papel de la mujer** en la producción alimentaria, acceso equitativo y control de los recursos productivos.
- **Control sobre los recursos productivos por parte de la comunidad**, en oposición a las corporaciones propietarias de tierras, agua, recursos genéticos y otros.
- **Protección de las semillas**, a base de la alimentación y de la propia vida, para el libre intercambio y uso de los campesinos/as. Negando así, las patentes a la vida y favoreciendo una moratoria sobre les culturas genéticamente modificadas que implican la contaminación irreversible de la diversidad genética esencial de plantas y animales.
- **Inversión pública** que fomente la actividad productiva de familias y comunidades, dirigidas a aumentar el poder, el control local y la producción alimentaria para los pueblos y los mercados locales. (Fronteres, 2009).

5.5. PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

Es aquella que consiste en generar vegetales para consumo humano ha variado mucho a lo largo de la historia, lográndose mejoras significativas en la misma gracias a la implementación de diferentes herramientas y procesos. Desde el punto de vista social, la producción agrícola ha jugado un papel fundamental en las condiciones de existencia de la especie, generando como resultado una mejora es las condiciones de productividad. (Definicion.org, 2007).

5.5.1. El crecimiento de la productividad agrícola contribuye a la nutrición

El crecimiento de la productividad agrícola contribuye a una mejor nutrición a través del aumento de los ingresos especialmente en países en los que el sector representa una gran proporción de la economía y el empleo— y la reducción del costo de los alimentos para todos los consumidores No obstante, es importante tener en cuenta que el efecto del

crecimiento de la productividad agrícola es lento y puede no ser suficiente para causar una rápida reducción de la malnutrición.

Mantener el ritmo del crecimiento de la productividad agrícola seguirá siendo crucial en las próximas décadas, ya que la producción de alimentos básicos (de primera necesidad) deberá aumentar un 60 % para satisfacer el crecimiento de la demanda esperado. Aparte de los alimentos básicos, las dietas saludables son variadas, contienen una combinación equilibrada y adecuada de energía, grasa y proteína, así como micronutrientes.

Las prioridades en materia de investigación y desarrollo agrícola deben incluir la dimensión de la nutrición, con una mayor atención a alimentos ricos en nutrientes como frutas, hortalizas, legumbres y alimentos de origen animal. Debe ponerse mayor empeño en intervenciones encaminadas a diversificar la producción de los pequeños agricultores, tales como sistemas de agricultura integrada. Los esfuerzos para aumentar el contenido de micronutrientes de los alimentos básicos directamente a través del bioenriquecimiento son especialmente prometedores. Las intervenciones en la agricultura son en general más eficaces cuando se combinan con educación sobre nutrición y se aplican tomando en consideración los papeles asignados en función del género. (FAO, 2013).

5.6. COMERCIALIZACIÓN

Se conoce desde años atrás que realizaban el trueque de sus productos con las comunidades vecinas, con la finalidad de realizar el intercambio con los productos que no existían en las comunidades, por ejemplo, llevaban quesos, plantas medicinales, granos, machica, huevos, etc. La movilización la hacían caminando y los productos lo transportaban a lomos de caballo o mula.

En la actualidad se ha visto un cambio total sobre la comercialización dentro de las comunidades, estas formas de intercambio de productos han ido perdiendo, ahora es vendido todos los productos y animales menores, en el mercado a través de los

intermediarios (negociantes) siendo los primeros que se benefician a espaldas de los productores.

Decisiones concernientes a la comercialización

Es la propia familia quien debe decidir qué parte de los productos de la huerta deben servir para el consumo hogareño o para la venta en el mercado, pero es siempre el mercado quien decide qué comprar, cuándo y a qué precio. Los productos cultivados para el autoconsumo no son necesariamente los mismos que demandan las otras familias en época de abundancia. De otra parte, los productos que han sido almacenados en buenas condiciones de conservación pueden ser vendidos a buen precio en épocas de escasez.

Los clientes pueden decidir que ciertos productos en el mercado son de mejor calidad que otros y pagar por ellos un precio superior con respecto a otros que consideran inferiores. En consecuencia, es el mercado, en última instancia, quien determina la elección de los cultivos y los animales que serán destinados a la venta. Los hortelanos, deben seleccionar los mercados a los cuales dirigirán sus productos, en función de su capacidad para satisfacer la demanda de los mismos. Además del tipo de producto y de la calidad, también deben examinar la manera en que implantarán sus productos en el mercado y en qué período del año; los medios de transporte y de entrega son también cruciales. se refiere al conjunto de actividades relacionadas entre sí para cumplir los objetivos de determinada empresa. El objetivo principal de comercializar es hacer llegar los bienes y/o servicios desde el productor hasta el consumidor. (FAO, 2005).

5.7. CONSUMO DE ALIMENTOS

“Capacidad de la población para decidir adecuadamente sobre la selección, almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los alimentos en la familia; está relacionado a las costumbres, prácticas, educación e información específica sobre alimentación y nutrición”. (SESAN, 2013).

5.8. GENERALIDADES

El termino horticultura proviene de las palabras latinas hortus, huerto, y cultura, cultivar; por tanto, se podría decir, que la horticultura es la parte de la agricultura que se refiere particularmente a los denominados cultivos hortícolas de huerto, a diferenciar de la agronomía (cultivos de campo, particularmente cereales y forrajes) y en la silvicultura (árboles forestales y sus productos).

En la actualidad, algunos de los países de habla hispana utilizan el término oleicultura como sinónimo del concepto horticultura usado en el Ecuador.

Es importante hacer referencia a términos como horticultura moderna y horticultura alternativa, caracterizar de manera breve a cada una de ellas, con la finalidad de que el horticultor visiona la direccionalidad que quiera dar a su producción de hortalizas.

5.8.1. Horticultura moderna

La producción rinde más, ocupa menos espacio, se utiliza menos mano de obra y la utilización de fertilizantes. El uso de productos agroquímicos y de la maquinaria agrícola ha contribuido a bajar el uso de materia orgánica.

5.8.2. Horticultura alternativa

Trata de conservar en lo posible el equilibrio del medio ambiente, mantiene la fertilidad del suelo, asegura un rendimiento sostenido y diversificado de alta calidad nutricional.

La horticultura tiene que ver con la seguridad alimentaria, que involucra a la calidad, cantidad, contenido nutricional de los productos y la salud de los seres humanos; lo que implica que los alimentos deben ser frescos, sanos, no deteriorados, libres de productos tóxicos o cancerígenos, dispuestos en cantidades necesarias para el consumo diario y de bajo costo, ricos en minerales y vitaminas, y que prevengan de las enfermedades.

5.8.3. La horticultura en el Ecuador

En el Ecuador se ha desarrollado particularmente partir de la década de los años 90 del siglo pasado, debido a que los hábitos alimentarios de la población cambiado positivamente hacia un mayor consumo de hortalizas en sus dietas diarias y a las exportaciones de algunas hortalizas como el brócoli, el esparrago y el palmo, adicionalmente se está desarrollando la industrialización de algunos productos hortícolas, especialmente al mercado externo.

La horticultura ecuatoriana está concentrada básicamente en la sierra, tanto por sus condiciones edáficas, climáticas y sociales, como por las técnicas y sistemas de producción aplicadas; en general la agricultura para los pequeños productores, tienen una tipología de carácter “domestico”, por ser cultivos que se producen en la huerta, por la utilización de mano de obra familiar, son en parte para autoconsumo y sus producciones remanentes permiten acceder a los mercados locales o a la realización de trueque muy común en medio campesino. Para el caso de medianos y grandes horticultores, sus producciones son de carácter empresarial y están orientados hacia la agroindustria y a los mercados internos y externos del país, (Torres, 2011).

5.9. HUERTO

El huerto es la parcela en la que se cultivan hortalizas frescas en forma intensiva y continua durante el año, lo cual implica hacer siembras en forma escalonada. (SAGARPA, 1999).

5.9.1. Tipos de huerto

Las opciones de diseño para una huerta son ilimitadas, si bien, el diseño de la huerta se puede basar en formatos clásicos, silvestres, modernos y urbanos:

Huerto tradicional: Los huertos de formato tradicional son los más utilizados y experimentados, siendo especialmente adecuados en jardines rurales.

El diseño de estos huertos sigue un patrón de pasillos y bancales de anchura y largura similares entre sí. La anchura habitual de un bancal puede variar entre 100-150cm, de forma que sea posible acceder a las plantas desde cada lado del bancal. La longitud del bancal es menos importante, lo habitual es entre 4 y 8 metros, pero puede ser más o menos en función del espacio disponible y la estética deseada.

Los pasillos del huerto deben ser lo suficientemente anchos como para realizar los trabajos de huerta con comodidad y sin pisar las parcelas, incluso para poder acceder con una carretilla por alguno de ellos. La anchura mínima para el pasillo es 50cm, su longitud, igual a la parcela.

Se pueden emplear distintas técnicas para la creación de las parcelas.

Huerto silvestre: Los huertos silvestres se dejan crecer de forma libre, mezclando las distintas hortalizas a cultivar sin mantenerlas dentro de un formato de parcelas preestablecido. Son huertos adecuados y atractivos por su diseño salvaje y original, pero poco utilizados en la práctica, debido a su alto trabajo de mantenimiento, su elevado consumo de agua y su difícil recolección, unido a su reducida producción.

Huerto moderno: Los huertos modernos son huertos creativos adaptados a jardines de diseño moderno y urbano. Se prescinde del aspecto práctico y experimentado de los huertos tradicionales para optar por formatos de estética más innovadora y creativa. Para ello, se integra la huerta dentro del jardín alternando las hortalizas con otras plantas decorativas y con elementos de estructura como estatua, de forma que no exista tanta ruptura estética entre el área de huerta y el resto del jardín.

Huerto urbano: El huerto urbano es un concepto de huerto pensado para pequeños espacios como terrazas o balcones en la ciudad, donde las frutas y hortalizas puedan crecer en macetas, jardineras o contenedores.

El huerto urbano tiene cada día más adaptación de las personas están descubriendo una afición que les permite desconectar del estrés del trabajo y de la vida de las grandes ciudades. (Atlantic International University, 2012).

Huerto familiar: es considerado como ecosistema agrícola situado cerca del lugar de residencia permanente o temporal. Aquí encontramos en un espacio reducido una combinación de árboles, arbustos, verduras, tubérculos y raíces comestibles, gramíneas y hierbas, que proporcionan alimentos y condimentos, medicinas. (Hojas temáticas PEOPLE & BIODIV, 2002)

5.9.2. Diseño de un huerto

Una huerta bien planeada requiere poco mantenimiento y resulta más productiva que otra no diseñada previamente.

Comience a planear su huerta mucho antes de que llegue el tiempo de plantar para estar listo para trabajar en ese momento.

- **Elija un lugar:** El rendimiento de una huerta depende en gran medida de la ubicación. Aunque no tenga demasiado margen para elegir una ubicación, considere lo siguiente:
- **Buen suelo:** Lo ideal es el suelo suelto, nivelado, fértil y con buen drenaje. Si fuera posible, evite los suelos arcillosos y muy arenosos salvo que pueda agregarles materia orgánica.
- **Luz solar:** La luz del sol es necesaria para producir hortalizas sanas de buena calidad.
- **Distancia de árboles y arbustos:** Los árboles y los arbustos compiten con las hortalizas por la luz solar, los nutrientes y la humedad. Evite especialmente los nogales porque las raíces producen una toxina que impide el crecimiento de las hortalizas.

- **Suministro de agua:** Lo ideal es tener una fuente de suministro de agua cerca de la huerta. El riego es muy importante cuando las plantas comienzan a crecer de semilla o cuando recién se trasplantan.
- **Cerca de su casa:** Si fuera posible, su huerta debería estar cerca de su casa para su comodidad; especialmente durante el tiempo de cosecha.

Elija un plan

Tenga en cuenta los siguientes aspectos cuando diseñe su huerta:

- **Tamaño de la huerta:** El tamaño de su huerta dependerá del espacio disponible, del tiempo que tenga para dedicarle y de la cantidad de hortalizas que necesite. No plante de más.
- **Tipos de hortalizas:** Elija las hortalizas que le gusten tanto a usted como a su familia. Asegúrese de que puedan cultivarse en su huerta teniendo en cuenta el espacio y la luz solar.

En una huerta sombría reserve el espacio que reciba más luz solar para las hortalizas que se cultivan por su fruto o semilla (maíz, tomate, zapallo, pepino, berenjena, pimientos, habas y arvejas).

Las plantas que se cultivan por sus hojas o raíces pueden cultivarse a la media sombra (remolacha, repollo, lechuga, acelga, espinaca y nabo). (Extensión de la Universidad Illinois, 2015)

5.9.3. Tamaño del huerto

Un pequeño huerto de 40-50m² puede ser suficiente para abastecer de hortalizas básicas (lechugas, tomates, zapallo, zanahorias, cebolla blanca o cebolla larga, cebolla paiteña, vainitas, coles) a una familia media de cuatro miembros. Si esta familia desea disponer, además, de hortalizas para conserva o para regalar a familiares y amigos será necesario un huerto de entre 100m²-300m².

Si se desea incluir árboles frutales dentro del área de huerta, habrá que distribuirlos de forma que no quiten el sol a las hortalizas, lo que disminuiría su producción, especialmente en el caso de las hortalizas de fruto, que necesitan sol y calor para su desarrollo.

5.9.4. Protección del huerto

Las condiciones climáticas extremas representan un peligro para las plantas para ello se debe proteger:

Existen varios tipos de protección para el huerto, algunos protegen solamente contra los vientos y otros protegen contra las bajas temperaturas o contra el sol, podemos utilizar el plástico.

El plástico es el material más económico y podemos utilizarlo en invernaderos, campanas, mallas y túneles. En los casos que necesitas proteger a tus plantas del frío, emplea plástico transparente, pues deja pasar los rayos solares y acumula el calor, generando un efecto invernadero. Cuando lo que deseas es proteger a las plantas del sol, utiliza plástico negro para dar sombra y almacena el calor.

Una opción natural para proteger tu huerto del viento, para ello se debe alambrar el terreno. Esto puede hacerse de diferentes maneras y con los materiales disponibles en el lugar. En algunos casos se puede combinar el alambrado con cortinas rompe vientos.

Puede construirse con materiales o con plantas vivas, entre las que podían estar eucaliptos, pinos, cipreses, así como varias clases de caña o una combinación de estas. (Consejos para proteger el huerto , 2013).

5.10. IMPORTANCIA DE LAS HORTALIZAS Y FRUTAS EN LA ALIMENTACIÓN DIARIA

Cuando los alimentos se ingieren y digieren, el cuerpo absorbe nutrientes hacia el torrente sanguíneo y los transporta a las partes del cuerpo donde se necesitan. Estos incluyen los huesos, músculos, cerebro y demás órganos.

Los nutrientes se clasifican según tamaño, en macronutrientes y micronutrientes. Los macronutrientes son aquellos que el organismo requiere en grandes cantidades y están representados por los carbohidratos, proteínas, y lípidos (grasas). Los micronutrientes son aquellos que el organismo requiere en pequeñas cantidades, y están representados por las vitaminas y los minerales. Además se han identificado otros compuestos, también esenciales para el buen funcionamiento del organismo, tales como la fibra y los fitoquímicos o componentes bioactivos. (FAO, 2011).

5.11. BENEFICIOS DE TENER UN HUERTO FAMILIAR

Tener un huerto familiar implica un gran esfuerzo; claro está que sin lugar a dudas vale la pena, pues los frutos no solo se resumen a las hortalizas que obtendremos en nuestra propia casa, sino también a la unión familiar que poco a poco se va logrando:

Pasar más tiempo con la familia: Al ser un proyecto familiar, todos pueden hacer pequeños aportes que contribuyan al éxito del huerto. Los más pequeños pueden ayudar removiendo malezas, regando, cosechando, plantando y todo lo que se necesite, pues son actividades que no representan peligro para ellos.

Ahorrar dinero: Puede llegar a producir las hortalizas que comúnmente se compran en el mercado.

Ayudar al medio ambiente: No necesita de ningún medio de transporte o bolsa plástica para hacer llegar los productos al hogar, por ende la contaminación ambiental disminuye a cero. También la utilización de abonos orgánicos con lo cual no se contaminara el medio ambiente.

Fomentar la vida al aire libre: Esta actividad ayudara a ganar la batalla contra el sedentarismo y las pantallas, pues por fuerza tendrán que salir para realizar las tareas diarias.

Comer sano y fresco: Poco a poco los hijos se interesarán por comer una mayor cantidad de frutas y verduras frescas, recién cosechadas por ellos mismos. Por lo que el sobrepeso u obesidad podrán comenzar a salir de casa.

Responde algunas dudas de los hijos: Los niños son muy curiosos y siempre están dispuestos a aprender. Dejar que vean por ellos mismos todo el proceso de crecimiento de las frutas y verduras será una actividad educativa muy interesante. Esto también les ayudará en el colegio, cuando tengan alguna tarea relacionada con el tema.

Le relaja: El contacto con la tierra es una de las cosas que se hacen en silencio, por lo que también le ayudará a encontrar un minuto de paz y conexión contigo mismo.

Sabe qué es lo que come: Puede estar seguro del tipo de agua con la cual está regado tu huerto, sin tener que preocuparse por las diferentes infecciones estomacales que pueden atacar a su familia.

Puede adaptarlo a su espacio: No hay excusa que valga para no hacer un huerto familiar. Pues puede hacerlo de diferentes tamaños, circunstancias y según el espacio con que cuente, siempre adaptándolo a las reales necesidades de su familia.

Es usted quien decide el uso de agroquímicos: Hoy todas las hortalizas que compramos en el supermercado contienen diferentes tipos de agroquímicos, pero en el caso de su huerto es usted quien decide si usarlos o no, (Familias.com, 2014).

CAPÍTULO III

6. METODOLOGÍA

6.1. TIPO DE ESTUDIO

La investigación es de tipo descriptivo porque se va describir la variable dependiente y de corte trasversal porque la investigación se realizó en un período de tiempo determinado.

6.2. LUGAR Y DURACIÓN

La investigación se realizó en la comunidad de Chilcapamba del Cantón Cotacachi, de la Provincia de Imbabura. En el periodo a 2014 - 2015.

6.3. POBLACIÓN

La investigación se realizó en las 80 familias que forman la Comunidad de Chilcapamba

6.4. MÉTODOS, TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS

Para el desarrollo de la presente investigación se procedió a:

6.4.1. Acercamiento al presidente de la comunidad de Chilcapamba para realizar el trabajo de investigación.

6.4.2. Para obtener la información de las condiciones demográficas, producción, comercialización y consumo de alimentos se utilizó el método la encuesta estructurada y la observación participativa y como técnica la entrevista, la cual permite una comunicación interpersonal entre el encuestador y encuestado con el fin de obtener respuestas a las preguntas planteadas.

- 6.4.3.** El procesamiento de información se realizó empleando hojas electrónicas de cálculo (Excel), procesadores de texto (Word) y otros programas informáticos.
- 6.4.4.** Para el análisis de la información se empleó frecuencia y porcentaje, con su respectiva interpretación, y un Documento final impreso, acompañado de Anexos (encuesta, tablas).
- 6.4.5.** Los datos obtenidos en la investigación, facilitó la información para elaborar la Guía, sobre “Huertos Familiares o alternativo”.

6.5. VARIABLES DE ESTUDIO

La presente investigación tiene las siguientes variables:

- Características demográficas
- Huertos familiares
- Abono
- Producción de alimentos
- Comercialización de los alimentos
- Consumo de Alimentos

6.6. OPERACIONALIZACION DE VARIABLES

VARIABLE	INDICADOR	ESCALA
Características demográficas	Género	Masculino Femenino
	Edad	< 18 19 – 29años 30 – 39 años 40 – 49 años 50– 59 años 60 – 69 años >70años
	Estado civil	Soltero/a Casado/a Unión libre Divorciado/a Viudo/a
	Nivel de instrucción	Analfabeto/a Primaria completa Primaria incompleta Secundaria completa Secundaria incompleta Superior
	Ocupación	Empleado privado Jornalero/albañil Agricultor Artesano Comerciante

		QQ.DD Otros
	Quienes trabajan	Padre Padre y Madre Otros
	Salarios	340 \$ < 340 \$ >340 \$
Huertos Familiares	Conocimientos	Sí No
	Familias que disponen	Sí No
	Disponibilidad de Espacio	2,5 m. a 3 m 3,5 m. a 4 m 4,5 m. a 5 m
	Beneficios	Puede tener alimentos sanos y variados Producción sana y natural de los alimentos Ingresos económicos Fortalecer los lazos de amistad en la familia
Abono	Tipo	Abono orgánico Abono químico No utiliza abono
	Beneficios	Suelo más fértil, No hay contaminación del agua Los alimentos son naturales sin fertilizantes Protege el medio ambiente
	Consecuencias	Contaminación del suelo Alimentos no son naturales Puede producir problemas en la salud

	Enfermedades	Cáncer a la piel Cáncer al estómago No sabe
Producción	Procedencia	Huerto Familiar Chacra Compra los alimentos en el mercado Invernadero
	Produce	Frutas Verduras Plantas medicinales Plantas condimentos
Comercialización	Vende	Frutas Verduras Plantas medicinales Plantas condimentos
	Consume	Frutas Verduras Plantas medicinales Plantas condimentos
Consumo	Preparaciones	Cremas Sopas Ensaladas Tortas Purés

6.7. RECURSOS

- **Talento humanos:**

Familias de la comunidad de Chilcapamba

Autoridades de la comunidad

- **Recursos y Materiales:** Equipos de oficina

Biblioteca de la Universidad

Internet

Computadora

Impresora

Pen Drive

Libros

Encuestas

- **Recursos económicos:** Financiamiento personal

CAPÍTULO VI

7. RESULTADOS

7.1. CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS

7.2. TABLA 1. GÉNERO DEL JEFE DE HOGAR DE LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

GENERO	n	%
Femenino	11	13,75
Masculino	69	86,25
TOTAL	80	100.00

La tabla 1, el género del jefe de hogar de las familias de la comunidad de Chilcapamba, de las 80 familias encuestadas, la mayoría (86,25%) de la población encuestada es de género masculino, el menor porcentaje (13,75%) le corresponde el género femenino.

Resultados que coinciden con la investigación realizada por Santiago Bastos (2007), a las comunidades rurales del país; donde refiere, que el mayor porcentaje le corresponde a los hombres que son jefe de hogar por el hecho de trabajar para sostener a la familia y la mujer se encarga de los quehaceres del hogar.

TABLA 2. INSTRUCCIÓN DEL JEFE DE HOGAR DE ACUERDO AL GÉNERO DE LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

INSTRUCCIÓN	MASCULINO		FEMENINO		TOTAL	
	n	%	N	%	n	%
Analfabeto	10	12,5	-	-	10	13
Primaria completa	23	28,75	1	1,25	24	30
Primaria incompleta	20	25	8	10	28	35
Secundaria completa	7	8,75	1	1,25	8	10
Secundaria incompleta	5	6,25	1	1,25	6	7,5
Superior	4	5	-	-	4	5
TOTAL	69	86,25	11	13,75	80	100

La tabla 2, la instrucción del jefe de hogar de acuerdo al género de las familias de la comunidad de Chilcapamba el total de la población estudiada el mayor porcentaje (35%) le corresponde el nivel de instrucción primaria incompleta, el género masculino representa el 25% y, el género femenino el 10%. la instrucción superior está representada por el menor porcentaje (5,00%) de esta población en el género masculino.

A los analfabetos le corresponde la octava parte de la población estudiada (12.5%) conformada por el género masculino.

El porcentaje de analfabetismo encontrado en la zona de estudio es superior a los resultados encontrados en el Censo de 2010 a nivel provincial. Por lo que es de vital importancia superar los graves problemas que presenta la educación en el Ecuador. (INEC, 2010).

TABLA 3. OCUPACIÓN DEL JEFE DE HOGAR DE ACUERDO AL GÉNERO DE LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

OCUPACIÓN	FEMENINO		MASCULINO		TOTAL	
	n	%	n	%	n	%
Quehaceres domésticos	1	1,25	-	-	1	1,25
Agricultor	-	-	8	10	8	10
Albañil	-	-	17	21,25	17	21,3
Empleado/a privado	4	5	10	12,5	14	17,5
Comerciante	1	1,25	9	11,25	10	12,5
Jornalero/a	4	5	7	8,75	11	13,8
Desempleado/a	6	7,5	4	5	10	12,5
Otros	-	-	9	11,25	9	11,3
TOTAL	16	20	64	80	80	100

La tabla 3, la ocupación del jefe de hogar de acuerdo al género de las familias de comunidad de Chilcapamba del total de la población encuestada, el mayor porcentaje (21,25%) le corresponde a albañil, representado por el género masculino; empleados/as privados se encuentran con un porcentaje menor (17.5%) y, es el género masculino que representa el mayor porcentaje (12.5%) en relación al género femenino que representa un menor porcentaje (5%).

En los resultados del censo 2010 de población y vivienda en el Ecuador, muestra que los trabajadores privados son los que ocupan el primer lugar en la Provincia de Imbabura con un porcentaje del 28,8%. Sucede lo contrario en Chilcapamba, quienes ocupan el primer lugar son los que se dedican a la albañilería, (INEC, 2010).

TABLA 4. MIEMBROS DE LA FAMILIA QUE TRABAJAN EN LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

QUIENES TRABAJAN	n	%
Padre	59	73,75
Padre y Madre	13	16,25
Otros	8	10
TOTAL	80	100

La tabla 4, a quienes trabajan en las familias de la comunidad de Chilcapamba, que del total de la población encuestada el mayor porcentaje (73.75%) corresponde al padre, porcentajes menores (16, 25%) (10%) corresponde a padre y a madre, y también a otros respectivamente.

Santiago Bastos, en sus estudios realizados, indica que los jefes de hogar en su mayoría son de género masculino y son los que trabajan. (Santiago Bastos , 2007).

TABLA 5. SALARIO QUE RECIBEN LOS JEFES DE HOGAR DE LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA.

SALARIO BÁSICO	n	%
340	8	10
< 340	64	80
> 340	8	10
TOTAL	80	100

Tabla 5, el salario que reciben los jefes de hogar de las familias de la comunidad de Chilcapamba; donde del total de la población encuestada, más de la mitad de la población (80%) tienen un ingreso menor del salario básico (340 \$).

TABLA 6. GRUPOS DE EDAD SEGÚN GÉNERO DE LOS JEFES DE HOGAR DE LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA.

GRUPO S DE EDAD	FEMENINO		MASCULINO		TOTAL	
	n	%	n	%	n	%
< 18	2	2,5	1	16,2	1	18,
19 – 29	2	2,5	3	5	5	8
30 – 39	-	-	2	27,5	2	30
40 – 49	-	-	2		4	
50 -59	-	-	1	17,5	1	17,
> 60	3	3,75	4		4	5
	4	5	1	13,7	1	18,
	-	-	1	5	5	8
	-	-	6	7,5	6	7,5
TOTAL	1	13,7	6	86,2	8	100
	1	5	9	5	0	

La tabla 6, los grupos de edad según género de los jefes de hogar de las familias de la comunidad de Chilcapamba, donde el grupo de edad de 28 – 37 años le corresponde el mayor porcentaje (30,00%), distribuido en el género masculino con el 27,50%, y el género femenino con el 2.50%. los grupos de edad entre <18 y 40- 49 les corresponden a menos de la sexta parte (18,75) de esta población y está representada en su mayoría por el género masculino. El grupo de edad de 59 a mayor de 60 le corresponde el 15 % representada en su mayoría por el género masculino.

De acuerdo los datos del censo que Realizo el Instituto Nacional de Estadística y Censos, en la población de la provincia de Imbabura en el año 2010 se concentra en edades jóvenes, de 19 – 29 años ocupando el 7.7% y la edad de 30 – 39 el 6,7%, en relación a la comunidad de Chilcapamba se observa el mismo comportamiento, (INEC, 2010).

7.3. CONOCIMIENTO QUE TIENE LA POBLACION SOBRE LOS HUERTOS FAMILIARES EN LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

TABLA 7. CONOCIMIENTOS QUE TIENEN LOS JEFES DE HOGAR SOBRE HUERTOS FAMILIARES, EN LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

CONOCE QUE ES UN HUERTO FAMILIAR	n	%
Si	73	91,25
No	7	8,75
TOTAL	80	100

La tabla 7, los conocimientos sobre huertos familiares que tienen las familias de la comunidad de Chilcapamba. Del total de las familias encuestadas responde el mayor porcentaje (91.25%) que si conoce que es un huerto familiar, el porcentaje restante (8,75%) responde que no conocen que es un huerto familiar.

TABLA 8. FAMILIAS QUE DISPONEN DE UN HUERTO FAMILIAR EN LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

HUERTO FAMILIAR	n	%
Si	24	30
No	56	70
TOTAL	80	100

La tabla 8, las familias que disponen de huerto familiar en la comunidad de Chilcapamba. De las encuestas realizadas a las 80 familias de la comunidad de Chilcapamba, el mayor porcentaje (70,00%) de las familias encuestadas no cuentan con un huerto familiar. El porcentaje restante (30,00%) corresponde a las familias que si cuentan con un huerto familiar.

De acuerdo a la FAO, indica que las familias que cuentan con huertos pueden tener una mejor alimentación y asegurar la disponibilidad de alimentos en el hogar. (Conquito , 2014).

TABLA 9. DISPONIBILIDAD DE ESPACIOS DE TERRENOS DE LAS FAMILIAS PARA CONSTRUIR EL HUERTO FAMILIAR EN LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

METROS CUADRADOS	n	%
2,5 m. a 3 m.	8	33,3
3,5 m. a 4 m.	6	25
4,5 m. a 5 m.	8	33,3
> 5 m.	2	8,33
TOTAL	24	100

En la tabla 8, la disponibilidad de espacio para construir el huerto familiar de la comunidad de Chilcapamba indica que de las 24 familias de la comunidad de Chilcapamba que disponen de huertos familiares, el mayor porcentaje (66,60%) de esta población le corresponde al espacio de terreno entre 4.5 – 5 y 2.5 – 3 metros, un porcentaje menor (25,00%) dispone de 3,5 -4 metros cuadrados; el porcentaje (8,33%) menor corresponde a una área mayor de 5 metros.

Los huertos de Chilcapamba ocupan un espacio entre 2.5 – 5 metros cuadrados, con el fin de proveer al hogar los alimentos provenientes de los huertos y promover el intercambio, en este sentido; la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural y Pesca y Alimentación, señala que se puede ocupar espacios pequeños para la siembra de las hortalizas y verduras, (SAGARPA, 1999)

TABLA 10. BENEFICIOS QUE BRINDAN LOS HUERTOS FAMILIARES A LOS HOGARES DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA.

BENEFICIOS	n	%
Puede tener alimentos sanos y variados	3	12,5
Producción sana y natural de los alimentos	6	25
Ingreso económico	3	12,5
Fortalecer los lazos de amistad en la familia	12	50
TOTAL	24	100

La tabla 10, los beneficios que brinda el huerto familiar a los hogares de la comunidad de Chilcapamba. De las 24 familias que disponen de huerto familiar el 50,00% le corresponde a fortalecer los lazos de amistad en la familia, el 25% corresponde a producción sana y natural de los alimentos, el otro 25% le corresponde a puede tener alimentos sanos y variados y a ingreso económico.

Las familias que disponen Huertos Familiares se ven beneficiadas con el fortalecimiento de lazos de amistad en el hogar y la producción de alimentos sanos y naturales, así también el ingreso económico, del mismo modo los proyectos alimentarios de las comunidades citan beneficios mencionados anteriormente frente a esto podemos observar la importancia de contar con un huerto en cada hogar de esta comunidad. (Seguridad alimentaria de la comunidad , 2011).

TABLA 11. TIPO DE ABONOS EMPLEADOS EN LOS HUERTOS DE LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

TIPO DE ABONO	n	%
Abono orgánico	18	75
Abono químico	2	8,33
No utiliza ningún abono	4	16,67
TOTAL	24	100

La tabla 1, el tipo de abono empleado en los huertos de las familias de la comunidad de Chilcapamba. En el total de las familias que disponen huertos familiares se encuentra el mayor porcentaje (75,00%) en abono orgánico, la sexta parte (4) de esta población no utilizan ningún abono. El menor porcentaje (8,33%) corresponde a abono químico.

El porcentaje obtenido sobre la utilización de abono orgánico en los huertos familiares coincide con los resultados encontrados por Torres en su investigación realizada, demostrando los beneficios para la salud y la contribución con el medio ambiente, (Torres, 2011).

TABLA 12. BENEFICIOS QUE BRINDAN LA UTILIZACIÓN DE ABONOS ORGÁNICOS EN LOS HUERTOS FAMILIARES DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

BENEFICIOS	n	%
Suelo más fértil, No hay contaminación del agua	4	16,67
Los alimentos son naturales sin fertilizantes	9	37,5
Protege el medio ambiente	11	45,83
TOTAL	24	100

La tabla 12, los beneficios que brinda la utilización de abono orgánico en el huerto familiar de la comunidad de Chilcapamba, que del total de esta población encuestada responde a proteger el medio ambiente el mayor porcentaje (45,83%), los alimentos son naturales sin fertilizantes (37,50%) y el suelo es más fértil, no hay contaminación del agua indican el 16,67%.

En este estudio podemos ver que existe un alto porcentaje de beneficios que ofrecen la utilización de abonos orgánicos en los huertos de Chilcapamba, de la misma manera la FAO en sus investigaciones toma en cuenta los beneficios a corto y largo plazo en la agricultura, tal como es cuidado medio ambiente, (FAO, 2014).

TABLA 13. CONSECUENCIAS DE LA UTILIZACIÓN DE ABONOS QUÍMICOS EN LOS HUERTOS FAMILIARES DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

CONSECUENCIAS	n	%
Contaminación del suelo	6	25
Alimentos no son naturales	10	41,67
Puede producir problemas en la salud	8	33,33
TOTAL	24	100

En la tabla 13, sobre consecuencias de la utilización de abonos químicos los huertos familiares de la comunidad de Chilcapamba, indica el total de ésta población que los alimentos no son naturales con el mayor porcentaje (41,67%), puede producir problemas en la salud señala el 33,33% y el menor porcentaje (25,00%) le corresponde a contaminación del suelo.

Los resultados encontrados coinciden con datos presentados en la revista el telégrafo también menciona que el uso de fertilizantes poseen una marcada incidencia ambiental y en la salud de las personas, (El Telegrafo, 2014).

TABLA 14. TIPO DE ENFERMEDADES QUE PUEDEN CAUSAR EN LA SALUD DE LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

QUÉ TIPO DE ENFERMEDADES	n	%
Cáncer a la piel	6	25
Cáncer al estomago	4	16,67
No sabe	14	58,33
TOTAL	24	100

En la tabla 14, sobre el tipo de enfermedades que puede producir en la salud de las familias de la comunidad de Chilcapamba indica del total de la población estudiada el mayor porcentaje (58,33%) que no sabe, porcentajes menores (25,00% y 16,67%) indican cáncer a la piel y cáncer al estómago.

En esta investigación existe un alto porcentaje de personas que desconocen sobre los efectos secundarios de la utilización de químicos, en tanto que un porcentaje considerable tiene como un conocimiento empírico sobre las enfermedades que se producen al utilizar químicos, Fitts tiene claro la incidencia de estos químicos en la aparición del cáncer, (Agencia Agraria de Noticias , 2014).

7.4. PRODUCCIÓN, CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN

TABLA 15. LUGAR DE PROCEDENCIA DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONSUMO DIARO DE LAS FAMILIAS DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

LUGAR DE PROCEDENCIA DE LOS ALIMENTOS	n	%
Huerto familiar	24	18,9
Chacra	20	15,7
Compra los alimentos en el mercado	80	63
Invernadero	3	2,36
TOTAL	127	100

En la Tabla 15, indica el Lugar de donde Proviene los alimentos para las Familias de la Comunidad de Chilcapamba, más de la mitad (62,99%) de la población estudiada responde que compra los alimentos en el Mercado, del huerto familiar y chacra responde más de la tercera parte (44) de la población, el menor porcentaje (2,36%) corresponde al Invernadero.

Los alimentos provenientes de los huertos familiares, chacras son más saludables, económicos, baratos que al comprar las hortalizas, frutas etc., en los mercados por esta razón se promueve que los hogares que no cuentan con huertos puedan implementar un huerto en sus casas. Como también con el apoyo del gobierno, la gente puede tomar muchas medidas para mejorar la seguridad alimentaria local. Desde cultivar un huerto

familiar pequeño hasta organizar un mercado local. Así lo indico la “guía comunitaria para la salud ambiental”, (Seguridad alimentaria de la comunidad , 2011).

TABLA 16. PRODUCCIÓN CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS HORTALIZAS PROVENIENTES DE LOS HUERTOS FAMILIARES DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS	PRODUCE Y CONSUME		PRODUCE, CONSUME Y VENDE		NO PRODUCE	
	n	%	n	%	n	%
Acelga	9	7,03	1	16,67	14	6,19
Col	9	7,03	1	16,67	14	6,19
Espinaca	10	7,81	1	16,67	13	5,75
Lechuga	10	7,81	1	16,67	13	5,75
Nabo	5	3,91	-		19	8,41
Rábano	6	4,69	2	33,33	16	7,08
Tomate riñón	1	0,78	-	-	23	10,18
Zanahoria amarilla	14	10,94	-	-	10	4,42
Zambo	13	10,16	-	-	11	4,87
Zapallo	7	5,47	-		17	7,52
Cebolla larga	22	17,19	-		2	0,88
Cebolla paiteña	1	0,78	-		23	10,18
Culantro	19	14,84	-		5	2,21
Perejil	1	0,78	-		23	10,18
Ají	1	0,78	-		23	10,18
TOTAL	128	100	6	100	226	100

En la tabla 16. Sobre producción, consumo y comercialización de las hortalizas provenientes de los huertos familiares de la comunidad de Chilcapamba. Indica que lo que producen y consumen las familias que disponen de huertos familiares el mayor porcentaje se encuentra (17,19%) en cebolla larga, culantro (14,84%) y zanahoria amarilla (10,94%). Además; existe un menor porcentaje (0,78%) de familias que producen y consumen alimentos como: tomate riñón, cebolla paiteña, perejil y ají.

En relación a los alimentos que producen, consumen y venden, se encuentra el mayor porcentaje (33,33%) en el rábano. Le corresponde un porcentaje menor (16,67%) a acelga, col, espinaca, lechuga.

Sonia Jiménez indica que el interés de fomentar los huertos es para mejorar el consumo de verduras y hortalizas en los hogares, lo que permitirá una equilibrada alimentación, (La Hora, 2010).

TABLA 17. PRODUCCIÓN, CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS FRUTAS PROVENIENTES DE LOS HUERTOS FAMILIARES DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

PRODUCCIÓN DE FRUTAS	PRODUCE Y CONSUME		PRODUCE, CONSUME Y VENDE		NO PRODUCE	
	n	%	n	%	N	%
Naranja	4	6,25	-	-	20	15,75
Mandarina	1	1,56	-	-	23	18,11
Limón	16	25	-	-	8	6,3
Taxo	8	12,5	-	-	16	12,6
Granadilla	1	1,56	-	-	23	18,11
Tomate de árbol	15	23,44	-	-	9	7,09
Uvillas	10	15,63	1	100	13	10,24
Mora	9	14,06	-	-	15	11,81
TOTAL	64	100	1	100	127	100

En la tabla 17, sobre producción, consumo y comercialización de las frutas provenientes de los huertos familiares de la comunidad de Chilcapamba. Indica que lo que producen y consumen las familias que disponen de huertos familiares el mayor porcentaje se encuentra (25,00%) en el limón, el (23,44%) tomate de árbol y (15,63%) y uvillas. Además; existe un menor porcentaje (1,56%) de familias que producen y consumen frutas como: mandarina y granadilla.

En relación a los alimentos que producen, consumen y venden, se encuentra una persona la uvilla.

Indica Soraya Borraz Grancia en su estudio sobre el valor nutritivo de las frutas que todas las frutas y hortalizas son beneficiosas para nuestro organismo, y depende del tipo y color que ofrecen sus diferentes beneficios, (Soraya Borraz Grancia, 2012).

TABLA 18. PRODUCCIÓN CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS PLANTAS MEDICINALES Y ESPECIAS PROVENIENTES DE LOS HUERTOS FAMILIARES DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

PRODUCCIÓN DE PLANTAS MEDICINALES	PRODUCE Y CONSUME		PRODUCE, CONSUME Y VENDE		NO PRODUCE	
	n	%	N	%	n	%
Hierbaluisa	12	18,75	1	100	11	14,1
Manzanilla	13	20,31	-	-	10	12,82
Cedrón	9	14,06	-	-	15	19,23
Toronjil	3	4,69	-	-	21	26,92
Menta	9	14,06	-	-	15	19,23
Paico	18	28,13	-	-	6	7,69
TOTAL	64	100	1	100	8	100

La tabla 18, indica la producción, consumo y comercialización de las plantas medicinales y especias provenientes de los huertos familiares de la comunidad de Chilcapamba, en relación a lo que produce y consume el mayor porcentaje (28,13%) se encuentra en el paico, la manzanilla también presenta porcentajes elevados (20,31%) al igual que el cedrón y la menta que comparten porcentajes iguales (14,06%).

En relación a lo que produce, consume y vende existe sólo una persona con la hierbaluisa.

La manzanilla y la hierbaluisa son las plantas medicinales que más se cultivan y consumen, probablemente no sólo por los beneficios medicinales que ofrecen al organismo, sino también por el sabor y el aroma de las mismas. El paico es una de las especies que no requiere de cuidados por lo que la mayoría de las familias lo utilizan generalmente para condimentar sus comidas diarias, (Mujerotramedicina , 2013).

TABLA 19. TIPO DE PREPARACIONES QUE REALIZAN CON LOS ALIMENTOS PROVENIENTES DEL HUERTO FAMILIAR DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA

PREPARACIÓN	n	%
Cremas	24	29,63
Sopas	24	29,63
Ensaladas	24	29,63
Tortas	6	7,41
Purés	2	3,7
TOTAL	80	100

La tabla 19, indica las preparaciones que realizan con los alimentos provenientes del huerto familiar de la comunidad de Chilcapamba, los porcentajes altos (29,63%) se encuentran en las preparaciones cremas, sopas y ensaladas los realizan con alimentos tales como (acelga, nabo, espinaca, lechuga, rábano). con porcentajes bajos (7,41% y 3,7%) se encuentran tortas y purés con alimentos: (zanahoria a, y las frutas como tomate de árbol).

8. RESPUESTAS A LAS PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

¿Las características demográficas de la población estudiada, corresponde a la población menos favorecidas económicamente de la Comunidad de Chilcapamba Parroquia San Francisco del Cantón Cotacachi?

Los resultados obtenidos del presente estudio; de acuerdo a las características demográficas de la población estudiada si corresponden a la población menos favorecida económicamente puesto que las características demográficas indican que el nivel de instrucción analfabeto y primaria incompleta le corresponde a cerca de la mitad de la población (47%) estudiada. la ocupación de albañil ocupa el mayor porcentaje (21,25%) y el ingreso económico en más de la mitad (80%) de la población es menor al salario básico.

¿Los alimentos que provienen de los huertos familiares conservan las tradiciones culturales de la comunidad Chilcapamba

De acuerdo a los resultados obtenidos del presente estudio los alimentos no conservan las tradiciones culturales de la comunidad; porque más de la mitad (62,99%) de la población compra en el mercado; es bajo el porcentaje (18,89%) que provienen del Huerto familiar.

¿Existen algún sistema de comercialización de los productores de los huertos familiares de Chilcapamba?

De acuerdo a los resultados presentados, no existe ningún sistema de comercialización de los alimentos procedentes de los huertos familiares, porque más de la mitad (70%) de la población estudiada no dispone de huertos familiares por lo que la producción de alimentos es baja y el porcentaje menor (30%) produce sólo para el autoconsumo.

¿Cuáles son las preparaciones alimentarias que se realizan con la producción de los huertos familiares la comunidad Chilcapamba?

Los resultados del presente estudio indican a preparaciones que realicen con la producción de los huertos familiares; sino a cremas, sopas, y ensaladas en porcentajes elevados (30%), en mínimos porcentajes a tortas y purés;

¿La elaboración de una guía sobre huertos familiares fomentará la creación de estos espacios para aplicar conocimientos sobre huertos familiares dentro de la comunidad Chilcapamba?

Los resultados indican que la elaboración de una Guía sobre huerto familiar o alternativo si va a fomentar la creación de estos espacios y que se va aplicar porque los jefes de las familia encuestadas disponen de espacio para construir huertos familiares, además; porque consideran que pueden tener alimentos sanos y variados (12,50%), disponer de ingresos económicos (12,50%), disponer de una producción sana y natural de los alimentos ; pero la mayoría (50%) indica que fortalece los lazos de amistad en la familia.

CAPITULO V

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

Al finalizar el presente estudio se concluye que:

- La población de la comunidad de Chilcapamba; está conformada en su mayoría por el género masculino; un alto porcentaje tiene primaria incompleta, la ocupación es albañil (21,25%) y quien trabaja es el padre, el ingreso corresponde a menos del salario básico (340 \$); la población está representada en su mayoría por una población adulta.
- De la población en estudio la mayoría (91,25%) tiene conocimientos sobre huertos familiares, los beneficios que brinda el huerto familiar, y las consecuencias de utilizar abono inorgánico. El menor porcentaje de familias que dispone huertos utiliza abono orgánico, sin embargo la mayoría (70%) de la población no dispone de huertos familiares.
- La producción y consumo de hortalizas de los huertos familiares es de cebolla larga, culantro, zanahoria amarilla y zambo; alimentos con porcentajes altos de producción. De estos productos es bajo la producción para la comercialización.
- La producción y consumo de frutas y de plantas medicinales y especias de los huertos familiares es tomate de árbol, mora y uvillas; paico, manzanilla, hierbaluisa. productos con porcentajes altos de producción. De estos productos no existe producción para la comercialización excepto la uvilla y la hierbaluisa.
- Es alto porcentaje de la población (62,99%) que compra los alimentos en el mercado; por lo que, la propuesta de una guía para la construcción de huertos familiares o alternativo va ayudar a la población que no dispone de estos espacios para que en la comunidad de Chilcapamba exista producción de alimentos saludables, disponibilidad de alimentos nutritivos, comercialización de alimentos

frescos, y consumo de alimentos variados, nutritivos y saludables; Además de disponer de ingresos económicos a las familias que dispongan de huertos familiares.

RECOMENDACIONES

- Socializar los resultados del presente trabajo con autoridades, líderes y otros miembros comunitarios; además de instituciones públicas y privadas para fomentar en la población la creación de huertos familiares y asegurar la producción de alimentos saludables con enfoque de soberanía alimentaria.
- La creación de huertos familiares ayudaran a la producción de alimentos para el autoconsumo, mejorar la seguridad alimentaria y la economía de los pequeños productores.
- El huerto familiar va a contribuir al desarrollo integral de la familia, por la participación de sus miembros en las diversas actividades de los procesos de producción, comercialización y consumo de los alimentos.
- Coordinar con la UNORCAC, Universidad Técnica del Norte y el MAGAP en la asistencia técnica de los diferentes procesos de producción agrícola de alimentos de corto y mediano plazo, para implementar huertos en el (70%) de las familias de Chilcapamba.
- Desarrollar con la población de esta comunidad talleres que ayuden a fomentar el autoconsumo de alimentos provenientes de sus propios huertos para garantizar una alimentación saludable.

10. BIBLIOGRAFÍA

1. Agencia Agraria de Noticias . (2014). Obtenido de <http://www.agraria.pe/noticias/los-pesticidas-podrian-provocar-cancer>
2. *AGENDAS PARA LA TRANSFORMACION PRODUCVA Y TERRRITORIAL: PROVINCIA DE IMBABURA* . (junio de 2011). Obtenido de <http://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/AGENDA-TERRITORIAL-IMBABURA.pdf>
3. Andino, V. (Marzo de 2009). *Soberania alimentaria y derecho a la alimentacion: eleccion de politicas publicas desde el enfoque de la economia solidaria.* Obtenido de http://alteridad.ups.edu.ec/documents/1999102/3557650/v4n6_Andino.pdf
4. Atlantic International University. (2012). *Jardines en acción.* Obtenido de <http://www.jardinerosenaccion.es/disenio-huerto.php>
5. Carrin, J. P. (2007). *Un perfil del analfabetismo en el Ecuador: sus determinantes y su impacto en los ingresos laborales.* SIISE Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador , Secretaria Tecnica del Frente Social , Quito. Recuperado el 28 de octubre de 2014, de www.siise.gob.ec/siiseweb/PageWebs/Documentos/pubsii_0018.pdf
6. Conquito . (12 de Febrero de 2014). Obtenido de <http://www.conquito.org.ec/2014/02/12/la-fao-visito-cinco-huertos-organicos-del-programa-agrupar-de-quito/>

7. *Consejos para proteger el huerto* . (2013). Obtenido de <http://www.lahorticultura.com/consejos-para-la-proteccion-del-huerto/>
8. Definicion.org. (2007). *Definición ABC » Economía » Producción Agrícola*. Obtenido de <http://www.definicionabc.com/economia/produccion-agricola.php>
9. Ecuadorinmediato.com. (30 de julio de 2014). *ecuador reducirá analfabetismo al 2.8 % al 2013*. Obtenido de Ecuadorinmediato.com: http://www.ecuadorinmediato.com/index.php?module=Noticias&func=news_use_r_view&id=161462&umt=ecuador_reducira_analfabetismo_al_28_al_2013
10. El Telegrafo. (19 de agosto de 2014). Mal uso de agroquímicos afecta a la salud y el medio ambiente. *El Telegrafo*. Recuperado el 19 de agosto de 2014, de <http://www.telegrafo.com.ec/economia/item/mal-uso-de-agroquimicos-afecta-a-la-salud-y-el-medio-ambiente.html>
11. Emergente, Servicio de Informacion. (2014). *SIE Laboral, SIE-LAB-14/01*. Ministerio de Relaciones Laborales . EDICIONES LEGALES EDLE S.A. . Recuperado el 28 de octubre de 2014, de <http://www.edicioneslegales.com.ec/documentos/SIE-LAB-14-01.pdf>
12. Eruditos.net. (2008). *Constitución del Ecuador 2008 - Soberanía alimentaria*. Obtenido de http://www.eruditos.net/mediawiki/index.php?title=Constituci%C3%B3n_del_Ecuador_2008_-_Soberan%C3%ADa_alimentaria Extensión de la Universidad Illinois. (2015). *El gusto de la horticultura*. Obtenido de http://urbanext.illinois.edu/tog_sp/planning.cfm
13. Familias.com. (2014). Obtenido de <http://www.familias.com/los-beneficios-de-tener-un-huerto-familiar>
14. FAO . (2008). *EL ESTADO MUNDIAL DE LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN 2008*.

15. FAO. (2005). *Desarrollo de las huertas familiares*. Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/008/y5112s/y5112s05.htm>
16. FAO. (2006). Obtenido de ftp://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_es.pdf
17. FAO. (2008). *Los precios elevados de los alimentos y la seguridad alimentaria: amenazas y oportunidades*. Obtenido de <http://www.fao.org/3/a-i0291s.pdf>
18. Fao. (Julio de 2009). *Manual una huerta para todos*. Recuperado el 13 de Octubre de 2014, de <https://es.scribd.com/doc/92485873/Cartilla-Una-Huerta-Para-Todos>
19. Fao. (2010). *El derecho a la alimentacion adecuada*. Estados Unidos de America . Recuperado el 6 de octubre de 2014, de <http://www.ohchr.org/documents/publications/factsheet34sp.pdf>
20. FAO. (2011). *De la huerta a la mesa*. Recuperado el 9 de octubre de 2014, de <http://www.fao.org/docrep/019/i2122s/i2122s.pdf>
21. FAO. (2012). *En América Latina no faltan alimentos, los pobres no acceden a ellos*. Obtenido de <http://www.kaosenlared.net/noticia/fao-america-latina-no-faltan-alimentos-pobres-no-acceden-ellos>, <http://www.fao.org/news/story/es/item/161867/icode/>
22. FAO. (2013). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación* . Obtenido de http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0CCQQFjAB&url=http%3A%2F%2Fwww.fao.org%2Fdocrep%2F018%2Fi3301s%2Fi3301s.pdf&ei=wRwsVayAOPi1sQTBv4GoBA&usg=AFQjCNGTObL5NFGIY_nBnvDuH8rx8s5AQg&bvm=bv.90491159,d.cWc
23. FAO. (2013). *Panorama de La seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe*. Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/019/i3520s/i3520s.pdf>

32. INEC. (2010). *Fascículo Provincial de Imbabura, Resultados del Censo 2010 de la población y Vivienda en el Ecuador*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manualateral/Resultados-provinciales/imbabura.pdf>
33. INEC. (2010). *FASCÍCULO PROVINCIAL IMBABURA*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manualateral/Resultados-provinciales/imbabura.pdf>
34. Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias – INIAP, Dirección de Transferencia y Difusión de Tecnología Agropecuaria. (28 de Octubre de 2009). *SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA BASADA EN LA PRODUCCIÓN SANA DE ALIMENTOS*. Obtenido de http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=2&ved=0CCEQFjAB&url=http%3A%2F%2Fwww.iniap.gob.ec%2Fnsite%2Fimages%2Fstories%2Fdescargas%2Fproyectos_inversion_iniap%2Fpriorizados_senplades%2Fproduccion_limpia%2FSeguridadySoberaniaAlimentar
35. INTERNACIONAL FOOD POLICY RESEARCH INSTITUT. (Diciembre de 2007). *LA SITUACIÓN ALIMENTARIA MUNDIAL*. Obtenido de http://www.ifpri.org/sites/default/files/publications/pr18sp_0.pdf
36. Julio Alvear, S. B. (2009). *Seguridad Alimentaria y Nutricional en el Ecuador Construyendo la Soberanía Alimentaria*. Obtenido de <http://es.scribd.com/doc/100616097/Seguridad-Alimentaria-y-Nutricional-en-El-Ecuador>
37. La Hora . (2 de Noviembre de 2002). Obtenido de www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1000117872/-1/Imbabura,_rica_en_diversidad_agrícola.html#.VHfcIM11maw

38. La Hora. (2010). Cultivando los huertos familiares. *La Hora*. Obtenido de http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101034838/-1/Cultivando_los_huertos_familiares_.html#.VNIKPfmUdzs
39. Lesur, L. (2003). *Manual de Horticultura "Una guía paso a paso"*. Trillas.
40. Margarita Baeza, M. P. (2009). *Alimentacion y Nutricion Familiar*. Editex, Sr A. Recuperado el 13 de Octubre de 2014
41. Ministerio de Relaciones Laborales. (02 de Enero de 2014). *340 dólares es el salario básico para el 2014*. Obtenido de <http://www.relacioneslaborales.gob.ec/340-dolares-es-el-salario-basico-para-el-2014/>
42. PUDELECO S.A. (27 de abril de 2006). *LE de Seguridad Alimentaria y Nutricional*. Obtenido de <http://www.correolegal.com.ec/docs/clegal/cl0112.pdf>
43. SAGARPA. (1999). *Huerto Familiar*. Obtenido de <http://www.sagarpa.gob.mx/desarrolloRural/Documents/fichasaapt/EI%20Huerto%20Familiar.pdf>
44. Salomon Salcedo Baca. (2004). *El marco teorico de la seguridad alimentria*. Recuperado el 6 de 10 de 2014, de <http://www.bvsde.paho.org/texcom/nutricion/seguridadCA/03cap1.pdf>
45. Santiago Bastos . (septiembre de 2007). *Familia y diversidad en America Latina*. (D. C. Robichaux, Ed.) Recuperado el 23 de 10 de 2014, de Familia y diversidad en America Latina: <http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/grupos/robichaux/05-SantBas.pdf>
46. Seguridad alimentaria de la comunidad . (2011). Obtenido de http://hesperian.org/wp-content/uploads/pdf/es_cgeh_2011/es_cgeh_2011_cap12.pdf

47. SESAN. (2013). *Consumo de alimentos*. Obtenido de <http://www.sesan.gob.gt/index.php/glosario/item/acceso-a-los-alimentos-copy>
48. Soraya Borraz Grancia, M. A. (2012). 2 edicion MANUAL BÁSICO DE NUTRICIÓN CLÍNICA Y DIETÉTICA. En M. A. soraya Borraz Grancia, & J. F. Alfonso Mesejo Arizmendi (Ed.), *MANUAL BÁSICO DE NUTRICIÓN CLÍNICA Y DIETÉTICA* (pág. 56). Mexico. Obtenido de http://www.actasanitaria.com/fileset/file__nutricion_Def_70945.pdf
49. Torres, G. (2011). *Manual de Horticultura "Aprender haciendo y produciendo "*. Ibarra: Creaciones Graficos. Recuperado el 13 de Octubre de 2014
50. Xavier Gracia de la Serrana - Castillo. (Mayo 2003). *Coleccion Soberaria Alientaria de Veterinarios sin Fronteras*. Recuperado el 7 de Octubre de 2014, de <http://www.edualter.org/material/sobirania/nuevo%20paradigma.pdf>

11. ANEXOS

Anexo 1



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y SALUD COMUNITARIA

**ENCUESTA DE DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN SOCIODEMOGRÁFICA,
ECONÓMICA Y ALIMENTARIA DE LA COMUNIDAD DE CHILCAPAMBA**

ESTIMADA SR(A).

La presente entrevista tiene como finalidad la recolección de información para la elaboración de un trabajo de grado “Producción, Comercialización y Consumo de los alimentos provenientes de los Huertos Familiares”, la información que usted proporcione será de gran ayuda y los datos recolectados se mantendrán con total confidencialidad.

OBJETIVO: Evaluar la producción, comercialización y consumo de los alimentos provenientes de los huertos familiares de la comunidad de Chilcapamba de la parroquia San Francisco del Cantón Cotacachi.

1. DATOS GENERALES

PROVINCIA:	FECHA ENC:
CANTON:	FORMULARIO #:
PARROQUIA:	NOM ENCUESTADOR:
COMUNIDAD:	NOM. ENCUESTADO:

2. CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS Y ECONÓMICAS.

GENERO (1=H 2=M)	NOMBRE Y APELLIDO: (Jefe del hogar)				EDAD:
INSTRUCCIÓN	Analfabeto	Prim. Comp.	Sec. Incom.	Superior	
		Prim. Incom.	Sec. Comp.		
OCUPACIÓN	Queh. Dom.	Albañil	Emp. Privado	Jornalero	
	Agricultor	Emp. Publico	Comerciante	Desempleado	
	Estudiante	Otros:			

INGRESOS ECONOMICOS						
QUIENES TRABAJAN	Padre		Madre		Hijos	Otros:
RECIBEN EL:	Salario Básico		<Salario		>Salario	Otros:

3. HUERTOS FAMILIARES

3.1. (PREGUNTAS DE CONOCIMIENTO)	Si	No
3.2 ¿Tiene conocimiento de que es un huerto familiar?		
3.3.¿Cuenta con un huerto familiar en su hogar?		
3.4.¿Cuantos metros cuadrados dispone de terreno para el huerto familiar?		
3.4.¿Qué utilidad le da al huerto familiar en su hogar?		
• ¿puede tener alimentos sanos y variados?		
• ¿Producción sana y natural de los alimentos.		
• ¿Ingreso económico?		
• ¿Fortalecer los lazos de amistad en la comunidad, con el intercambio de los alimentos?		

3.6.¿Usted utiliza abono en los sembríos?

Si	No

3.7.¿Qué tipo de abono utiliza?

Abono orgánico

fertilizantes químicos

	Si	No
3.8.¿Cuáles son los beneficios que brinda, el utilizar abono orgánico en su terreno?		

• ¿Suelo más fértil?		
• ¿No hay contaminación del agua?		
• ¿Los alimentos son naturales sin fertilizantes?		
• ¿Protege el medio ambiente?		
3.9.¿Podría señalar algunas consecuencias que se producen al utilizar los fertilizantes en los sembríos?		
• ¿Contaminación del suelo?		
• ¿Puede afectar a las aguas subterráneas de la comunidad?		
• ¿alimentos no son naturales?		
• ¿Puede producir problemas en la salud?		

3.10. ¿Qué tipo de enfermedades?

.....

.....

.....

3.11. ¿De dónde provienen los alimentos para su alimentación diaria?

Huerto familiar?		¿¿Chacra?	
¿Compra los alimentos en el mercado?		¿Invernaderos?	

3.12. ¿Qué tipo de preparaciones realiza con los alimentos provenientes del huerto familiar?

.....

.....

.....

.....

4. PRODUCCIÓN COMERCIALIZACION Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS QUE SE PORODUCEN EN EL HUERTO FAMILIAR

VERDURAS Y HORTALIZAS	PRODUCE		VENDE		CONSUME	
	Si	No	Si	No	Si	No
Acelga						
Brócoli						
Col						
Espinaca						
Lechuga						
Nabo						
Pimiento						
Rábano						
Tomate riñón						
Zanahoria amarilla						
Vainita						
Sambo						
Zapallo						
Cebolla larga						
Cebolla paitaña						
Culantro						
Perejil						

Otros:						
FRUTAS						
Naranja						
Mandarina						
Lima						
Limón						
Guayaba						
Taxo						
Chirimoya						
Granadilla						
Tomate de árbol						
Uvillas						
Moras						
Capulí						
Otras:						
PLANTAS MEDICINALES Y ESPECIAS						
Hierva luisa						
Manzanilla						
Cedrón						
Toronjil						
Menta						
Otros:						
Laurel						
Paico						
Orégano						

Romero						
Ají						
Otros:						
ALIMENTOS PROVENIENTES DE LA CHACRA U OTROS:						

¿GRACIAS POR SU COLABORACIÓN?

Anexo 2

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y SALUD COMUNITARIA



Guía de Huerto Familiar o Alternativo



Autora: Srta. Natalia Ximena Tabi Sánchez

ABRIL - 2015

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	3
CAPITULO 1	4
<i>¿Qué es el huerto familiar?</i>	4
<i>¿Cuáles son los Objetivos del huerto familiar?</i>	4
<i>Cuáles son los Beneficios del huerto familiar:</i>	5
<i>¿Qué se necesita para hacer un huerto familiar?</i>	12
CAPÍTULO 2	12
<i>¿Que herramientas necesitamos?</i>	14
<i>¿Cuáles son los pasos para realizar el huerto?</i>	15
<i>¿Cómo cuidamos la huerta?</i>	18
BIBLIOGRAFÍA:	19

INTRODUCCIÓN

La comunidad de “Chilcapamba” está ubicada en la parroquia San Francisco del cantón Cotacachi provincia de Imbabura; las pocas familias que disponen de huertos en la comunidad siembran hortalizas, verduras y frutas a largo plazo, tomando en cuenta el clima y las características propias de la tierra. La mayoría de alimentos que producen son para el autoconsumo y adquieren otros alimentos necesarios en la cocina de las familias de la comunidad. Por lo tanto, la población que no dispone de huertos familiares se ven en la necesidad de comprar hortalizas y verduras en los mercados y tiendas más cercanas. En el mes de febrero de 2014 se realizó una investigación acerca de la Producción, Comercialización y Consumo de los Alimentos provenientes de los Huertos Familiares de Chilcapamba; en donde se indica que un porcentaje alto no cuenta con huertos familiares. Entonces, para ayudar especialmente a esta población se realiza la presente Guía sobre Huerto Familiar o alternativo, para la formación de estos espacios en los hogares de la comunidad.

¿Qué es el huerto familiar?



Es un espacio de terreno en donde se cultivan hortalizas, frutas, plantas medicinales y condimentos para el autoconsumo de la familia.

¿Cuáles son los Objetivos del huerto familiar?

1. Mejorar la calidad de la alimentación con la inclusión de verduras en la alimentación diaria de las familias.
2. Aprovechar el espacio de terreno y el tiempo libre de algunos miembros de la familia.
3. Aportar en la seguridad alimentaria de la familia.

**Cuáles son los
Beneficios del huerto
familiar:**

1. Proporciona hortalizas, verduras para toda la familia durante todo el año o por varios meses.



2. Las hortalizas de la huerta son:

+ Más
+ Más sanas
+ Más nutritivas



➔ frescas y saludables


+ Más baratas

3. Contribuye al mejor estado nutricional de la familia.



4. Beneficios de acuerdo al color de las frutas y verduras

Alimentos	Color	Contenido	Efectos en la salud
	Morado	Vitamina A, C, B1, B2, B3, B6.	Retrasa el proceso de envejecimiento Evita la formación de células cancerígenas. Ayuda a la memoria.
	Rojo	Vitamina B, A, C, E	Ayudan a la memoria. Evitan el cáncer. Evitan infecciones en el sistema urinario.

	Naranja y amarillo	Vitamina A, E, K.	Mantener una buena visión. Mantener una piel sana. Previene enfermedades como: gripe, tos. Ayuda en la Cicatrización.
	Verde	Vitamina C, K, E A, minerales como el hierro	Ayudan a lo formación del bebe. Ayudan a la buena visión. Contribuyen a los procesos de Cicatrización.
	Blanco	Potasio	Ayuda a prevenir los altos niveles de colesterol. Disminuye la presión arterial.



5. Producción segura y sana de hortalizas, verduras, frutas, plantas condimentos y plantas medicinales.



6. Fortalece la integración familiar por pasar más tiempo con tu familia. Al ser un proyecto familiar, todos pueden hacer pequeños aportes que contribuyan al éxito del huerto.



7. Ahorras dinero y comprar semillas en grandes tiendas resulta muy económico comparado con todos los frutos que puedes llegar a producir.

8. Ayudas al medio ambiente, pues bien, no necesitas de ningún medio de transporte o bolsa plástica para hacer llegar los productos a tu hogar, por ende la contaminación ambiental disminuye a cero.



9. Fomentas la vida al aire libre, esta actividad te ayuda a ganar la batalla contra el sedentarismo y las pantallas, pues por fuerza tendrán que salir para realizar las tareas diarias.

10. Comes sano y fresco, poco a poco tus hijos se interesarán por comer una mayor cantidad de frutas y verduras frescas, recién cosechadas por ellos mismos.



11. Te relaja, el contacto con la tierra es una de las cosas que se hacen en silencio, por lo que también te ayudará a encontrar un minuto de paz y conexión contigo mismo.

12. Sabes qué es lo que comes, puedes estar seguro del tipo de agua con la cual está regado tu huerto, sin tener que preocuparte por las diferentes infecciones estomacales que pueden atacar a tu familia.





13. Experimentas la satisfacción del trabajo en equipo, el día a día parece cada vez más rápido, es por este motivo que al observar que lo que lograron hacer como familia, con sus propias manos y esfuerzo, dará aún más unión y amor a tu familia.

14. Puedes adaptarlo a tu espacio y hacerlo de diferentes tamaños, circunstancias y según el espacio con que cuentes, siempre adaptándolo a las reales necesidades de tu familia. Eres tú quien decide el uso de agroquímicos, Todas las hortalizas que compramos en el supermercado contienen diferentes tipos de agroquímicos, pero en el caso de tu huerto eres tú quien decide si lo usas o no.

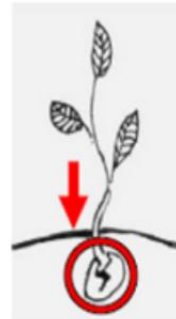
¿Qué se necesita para hacer un huerto familiar?

1. Para hacer un huerto familiar se recomienda:

- ✚ Utilizar el calendario lunar. En la antigüedad los primeros agricultores estuvieron de acuerdo, por experiencia pura, que las cosechas eran mejores si sembraban en el cuarto creciente todo aquello cuya parte útil fuera la que

LAS FASES LUNARES Y LAS PLANTAS

LUNA NUEVA	CUARTO CRECIENTE	LUNA LLENA	CUARTO MENGUANTE
AGUAS ABAJO	AGUAS ARRIBA	AGUAS ARRIBA	AGUAS ABAJO



La savia se mueve hacia abajo y se concentra en las raíces.

moverse hacia arriba

en la parte superior de la planta.

descender

Cosecha de plantas de raíz como las zanahorias, quitar hierbas, abonar, podar y otras labores.

Ideal para sembrar las hortalizas de hoja, como lechugas, acelgas etc.

Hay que cosechar los frutos y hortalizas de hoja.

Buen momento para sembrar plantas de raíz, también es tiempo para trasplantar.

crecía arriba de la tierra como las verduras; mientras que si lo utilizable debía gestarse debajo de la tierra como los tubérculos: papas, mellocos, camote, zanahoria amarilla, el cuarto menguante era el ideal.

Más allá de la agricultura. Para más información puede consultar a los adultos mayores, internet, de tal forma que podrá tener una buena cosecha de hortalizas, verduras etc., que serán de mayor provecho en la familia.



+ Un espacio de terreno disponible, lo más cerca de la casa, para evitar robos.

+ Cerca de una fuente de agua no contaminada, para regar.

**¿Que herramientas
necesitamos?**

+ **Pala- plana:** Para puntear cortar el suelo cuando está blando.



+ **Pala - de punta:** Cuando el suelo es duro.



+ **Pala – ancha:** Para carga y descarga de tierra, estiércol, etc.

+ **Rastrillo:** Para dar vuelta a la tierra y sacar piedras.

+ **Azadón:** Para, sacar malezas y trazar surcos.

+ **Machete:** Se usa para deshierbar.



+ **Mangueras:** Para regar las plantas o puede utilizar baldes.



¿Cuáles son los pasos para realizar el huerto?

1. Cercado de la huerta: Deberá cercar el huerto para cuidar de los animales y también de los robos.



Si la huerta se encuentra en un lugar con mucho viento, la cerca debe ser más alta.

Para hacer la cerca se pueden usar diversos elementos:

- ✚ Palos de madera
- ✚ Pinos
- ✚ Chilcas
- ✚ Rollos de plásticos

2. Limpieza del terreno: Se debe eliminar toda clase de hierbas malas, tarros, vidrios, huesos, botellas y piedras grandes, deben ser colocados en una parte separada de la huerta.



3. Preparación del suelo: La preparación del suelo consiste en dar vuelta a la tierra y dejarla suelta. Así las raíces podrán desarrollarse mejor y la planta tendrá muchos beneficios.

4. La siembra: Una vez que tenemos nuestra huerta cercada, abonada; elegimos las hortalizas que vamos a cultivar, en la huerta necesitamos semillas de buena calidad.

Tabla 1. Duración de la siembra:

Hortalizas:

Ciclo de corto		Ciclo de largo	
Acelga	50 días		
Espinaca	40 días	Brócoli	180 días
Rabano	35 días	Cebolla larga	120 a 180 días
Lechuga	Mínimo 30 días	Zanahoria	150 días
Repollo	90 días	Zapallo	120 a 150 días
Col	42 días	Plantas frutales	
Remolacha	60 días	Mandarina	Uvillas
Coliflor	71 días	Guayaba	Mora
Tomate de riñón	80 a 100 días	Limón	Chirimoya
Nabo	60 a 80 días	Lima	Tomate de árbol

Tabla 3. Plantas medicinales		Plantas condimentos
Menta		Albaca
Hierbaluisa		Tomillo
Toronjil		Cilantro
Cedron		Perejil
Manzanilla		Orégano
Romero		Ajo
Hinojo		Hierbabuena
Borraja		Laurel

Ancho cm	Altura cm	Alimentos
70 - 80	40	Todo tipo de coles, tomates, patatas con raíces grandes.
40 - 50	30	Pimientos, lechugas, plantas de raíces medianas.
25 - 30	20	Cebolla, zanahoria, rábanos, plantas con poca raíz.

5. Aplicación de abonos: El abonado del suelo se debe colocar tomando en cuenta que tipo de abono quiere utilizar, de preferencia se recomienda, material descompuesto (estiércoles de cuy, ganado, pollo, conejo, residuos de cosechas).

6. Tamaño de los surcos: Los surcos se hacen según el cultivo y las características de volumen y tamaño de cada planta.

¿Cómo cuidamos la

1.- Riego: Depende del clima, tipo de suelo, cultivo que se va a regar, además se debe tener cuidado de regar con agua limpia.



2.- Control: Hay que controlar las malezas desde el principio y se puede hacer con labranza del suelo.



3. Control de enfermedades: No es bueno eliminar totalmente las plagas, se debe lograr un “Equilibrio”. Se debe consultar al técnico de la localidad si el uso de productos químicos es inevitable.

4. Cosecha: Entre los 35 y 100 días, dependiendo de la planta, comenzará la florecida y de 15 a 20 días después, ya podrá cosechar sus primeros alimentos del huerto.

BIBLIOGRAFÍA:

1. <http://es.slideshare.net/frederys1712/la-huerta-orgnica>
2. Huerta Orgánica. I. Cittadini, Roberto, coord. CDD 634 (2008).
3. MANUAL “UNA HUERTA PARA TODOS” Manual Una Huerta para Todos, 3era. Edición. Proyecto Contribución a la seguridad alimentaria de Antioquia a través de la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y de Huertas Familiares Productivas (HFP) como medios para generar ingresos y mejorar la nutrición de las familias vulnerables del departamento de Antioquia – UTF/COL/027/COL Convenio FAO – MANA
4. <http://resistenciaalnuevoordenmundial.wordpress.com/2013/06/08/huertos-caseros-en-exterior/>
5. <http://www.revistapredicciones.cl/beneficios-de-la-luna-como-nos-influye-su-energia/>