



PROJECTE 13/26

Promoció de la sobirania alimentària des de la sostenibilitat mediambiental a comunitats vulnerables, amb enfocament de gènere, a Chiquimula. Fase IV





ENTITAT SOL·LICITANT Creu Roja

ENTITAT EXECUTORA: Cruz Roja Guatemala

PAÍS: Guatemala

ZONA: Comunitats de El Palmar, Conacaste, Guayabilla i El Carrizal.
Chiquimula.

TITULARS DE DRETS: 4.750 persones

EIX ESTRATÈGIC: Sostenibilitat mediambiental i recursos naturals

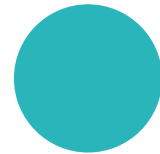
APORTACIÓ TOTAL DEL FON: 70.000€

ASSIGNACIONS:

- Ajuntament d'Eivissa: 47.588€
- Ajuntament de Sant Josep de sa Talaia: 22.412€

ESTAT: En procés

SINOPSI



El projecte vol donar continuïtat al treball realitzat per Creu Roja els últims anys al corredor sec de Guatemala, consolidant les lliçons apreses i bones pràctiques en seguretat alimentària, seguiment nutricional, agricultura sostenible i adaptació al canvi climàtic. En aquest cas es treballarà a quatre comunitats rurals: El Palmar i Conacaste (que continuen el projecte iniciat l'any passat), així com Guayabilla i El Carrizal (que inicien aquest any). D'aquesta manera, de les 525 famílies titulars de drets, 325 són de les dos comunitats noves i les 200 restants rebran accions de seguiment i enfortiment de la feina iniciada l'any passat.

El territori del Corredor Sec es caracteritza per alts nivells de pobresa, dependència de l'agricultura de subsistència i una gran vulnerabilitat als efectes del canvi climàtic (sequeres recurrents, degradació del sòl, escassetat d'aigua...). Aquestes condicions afecten a la seguretat alimentària de les famílies i a l'accés a drets bàsics com l'alimentació, la salut o l'aigua potable, incidint de manera més greu en dones, infants i població rural.

Les activitats que es plantegen per revertir aquesta situació s'agrupen en dos components:

1. Millora de les capacitats de producció, accés i manipulació adequada dels aliments de les famílies mitjançant assistència tècnica a agricultors i agricultores, promoció de pràctiques agroecològiques, formació en nutrició i higiene alimentària, sessions demostratives de cuina saludable i distribució de kits agrícoles, alimentaris i de cuina.
2. Millora de les habilitats per la protecció, ús i gestió sostenible dels recursos naturals, a través de campanyes de sensibilització comunitària, formació ambiental, suport a la gestió de residus i tractament d'aigua, a més de creació i enfortiment de comitès locals de gestió de recursos naturals.