

Buenas prácticas post cosecha para asegurar la disponibilidad de alimentos



Capacitación post-cosecha con escuelas de campo en Lepaterique, Francisco Morazán.

Francisco Morazán.— Después de una buena cosecha de granos básicos, las familias productoras que atiende INVEST-Honduras a través del proyecto ACS-PROSASUR aprenden a implementar buenas prácticas post-cosecha para mejorar los sistemas de limpieza, secado y almacenamiento de granos básicos como maíz y frijol y asegurar la disponibilidad de alimentos durante el tiempo de sequía.

ACS-PROSASUR proporcionó a tiempo insumos y equipo agrícola a las familias para evitar la pérdida de sus medios de vida durante la emergencia sanitaria por la COVID-19, estas acciones junto al la fuerza de trabajo de las familias resultaron claves para una segunda etapa de capacitación de tecnologías para evitar se dañe su calidad nutritiva y su valor comercial.

La técnica agrícola de ACS-PROSASUR, Lesbi López explicó que “impartimos talleres post-cosecha y sobre el uso y manejo del silo metálico a 31 participantes de tres escuelas de campo de los caseríos de Lepaterique, realizamos un ejercicio práctico para determinar el nivel de humedad del grano. El objetivo principal es mantenerlos en condiciones físicas y de calidad para evitar pérdidas en la producción, preservarlos por tiempos prolongados y garantizar su disponibilidad”.

Por su parte, José María López participante del proyecto manifestó que “esta capacitación dio a conocer que por años no utilizábamos bien el almacenamiento del grano en silos metálicos, este es un método muy importante porque no vamos a tener pérdidas en la producción por un mal manejo de almacenamiento”.

De esta forma, ACS-PROSASUR brinda oportunidades para reducir la pobreza y la desnutrición en 25 municipios de los departamentos de Francisco Morazán, El Paraíso y Choluteca.



Entrega de silos para almacenamiento de granos básicos, insumos y equipo agrícola a productoras y productores organizados en las escuelas de campo en Lepaterique, Francisco Morazán.



¡Creciendo juntos!



Productoras y productores de Lepaterique, participando en capacitaciones técnicas.

¿Cómo saber si el grano está seco?

En un bote de cristal con tapadera previamente esterilizado y totalmente seco, agregar 2 cucharadas de sal y 1/2 Libra de frijol o maíz. Agitar durante cinco minutos y dejar reposar por 15 minutos. Si no hay sal pegada en las paredes significa que el grano está totalmente seco, listo para ser almacenado, si en las paredes se encuentran residuos de sal después de 15 minutos significa que a ese grano le hace falta días de sol para secarlo bien antes de ser almacenado.

¡Empoderamiento!



Práctica de preparación de suelo post-cosecha en Lepaterique, Francisco Morazán.

¡Aprender haciendo!

Las mujeres contribuyen en la transferencia de conocimientos durante los procesos productivos. Un ejemplo es Lesly Azucena Fúnez, una productora voluntaria que participó en las prácticas. “Este es un método fácil para replicarlo con el resto de los beneficiarios, los materiales están en cada uno de los hogares, y los resultados son confiables ya que se pudo corroborar con los tipos de granos seco y húmedos”, detalló.

