



Acoger al extranjero.
Proteger al refugiado.



PROYECTO AGRONEGOCIOS

EL PROYECTO AGRONEGOCIOS ES UNA ESTRATEGIA DE HIAS Y ACNUR QUE INICIÓ EN 2017 EN COMUNIDADES RURALES DEL CARCHI.

OBJETIVO

Fomentar la cohesión social de las familias refugiadas y las comunidades que las acogen a través del desarrollo de actividades productivas generadoras de ingresos con un enfoque de protección, garantizando su acceso a servicio y derechos con el apoyo de los gobiernos locales.

Se ha apoyado a 9 comunidades que albergan a 123 familias ecuatorianas y refugiados.

El éxito del Proyecto se basa en el trabajo coordinado con diversos actores para facilitar la construcción de capacidades en las comunidades. Esto se ha logrado a través de capacitaciones lideradas por la Academia; giras tecnificadas a iniciativas productivas privadas para el intercambio de experiencias y el diseño de alternativas innovadoras de la comercialización; y el apoyo técnico y económico de los Gobiernos Autónomos Descentralizados Parroquiales.



Producción de Cuyes en la Comunidad Santa Bárbara de Carchi

La Asociación de Pequeños Productores de Cuyes de Santa Bárbara de Car está localizada en la parroquia de Tufiño, cantón Tulcán, y se dedica a la producción y comercialización de cuyes a pequeña escala.

En base a su experiencia y conocimientos, los integrantes de la asociación decidieron impulsar esta iniciativa de crianza, manejo y comercialización de estos animales, transformándola en una alternativa para mejorar la economía de las familias de este sector.



Actualmente, 20 familias refugiadas y ecuatorianas integran este proyecto, contando cada una con aproximadamente 200 cuyes en galpones especializados y adaptados para desarrollar una producción adecuada. Las familias son capacitadas constantemente en temas de saneamiento, infraestructura, siembra de pastos, así como en aspectos de comercialización que les permitan ampliar sus espacios de expendio del producto. En efecto, la asociación ha participado ya en varios espacios de comercialización, entre ellos, las ferias realizadas a nivel provincial.

Uno de los socios estratégicos para la puesta en marcha de este proyecto es el Gobierno Autónomo Descentralizado de la Parroquia de Tufiño, el cual apoyó en la adquisición de galpones e infraestructura para la crianza de los cuyes.

A inicios de 2018, la comunidad de Santa Bárbara de Car participó en una gira técnica de observación desarrollada en Imbabura. Se visitó Cuyera Andina y Auquinorte S.A., dos de las más grandes empresas productoras de cuyes de la región. Adicionalmente, en la parroquia Chaltura , se visitó el Restaurante La Hornilla, uno de los establecimientos más reconocidos en la preparación de cuy frito; esto con el objetivo de fortalecer el manejo productivo, acopio y faenamiento de estos animales y, sobre todo, ampliar la visión de negocio de la comunidad.



Finalmente, las diferentes actividades de observación técnica, capacitación y fortalecimiento llevadas a cabo con los participantes del proyecto, los acercan cada vez más a su objetivo de contar con un restaurante de platos típicos en la localidad de Tufiño, cuyo principal atractivo será la inclusión del cuy en su menú. Además, la visión a futuro de la comunidad es exportar el cuy faenado en empaques al vacío a varios países.



TESTIMONIOS

(...) "En un principio nosotros no creíamos en la producción de cuyes, pensábamos que son actividades sólo de las mujeres pero también veíamos un canal de trabajo ahí y al ver nuevas técnicas de crianza de cuyes mediante varios procesos nos convencimos que ahora éste es un trabajo integrador, todos en la casa colaboramos, hombres y mujeres, yo por ejemplo con la motoguadaña cortó la hierba y ya tenemos para dar de comer a los animales, los muchachos nos ayudan con vitaminas para los cuyos y las chicas pues nos ayudan también en la limpieza y todo eso es una actividad de la familia y nos sentimos muy felices por el apoyo y ayuda ya que ésto se ha convertido en un negocio familiar."



(...) "Con el ingeniero de HIAS ya nos conocíamos hace algún tiempo, él nos ayudó a formalizar el grupo y hacerlo asociativo, ésta noción nos ha ayudado a consolidarnos mucho mejor con nuestros vecinos ecuatorianos y colombianos. Lo que nos ha gustado de ésto es que ellos siempre nos han brindado una asistencia técnica y también nos han ayudado en temas de legalidad de la de la asociación y con un fondo de \$500 el cuál lo estamos trabajando como caja de ahorros y ya tenemos alrededor de \$1000. Nos sentimos muy felices por todo el apoyo que nos han brindado y agradezco a HIAS y sus funcionarios por estar siempre ahí con nosotras."

LOS BIODIGESTORES



los biodigestores son cámaras selladas herméticamente en donde la materia orgánica generada por los cerditos sufre un proceso de descomposición anaeróbica originando BIOL, un fertilizante orgánico utilizado en los cultivos agrícolas y adicional el metano o BIOGÁS utilizado en la cocción de los alimentos y generación de energía.

En total con este proyecto se han apoyado a 15 familias, 6 ecuatorianas y 9 refugiadas.



los biodigestores son de fácil implementación y con materiales económicos, ha permitido que las personas beneficiarias del programa utilicen el BIOGAS para la cocción de sus alimentos y para la preparación del alimento para sus animales, de esta manera se benefician de la reducción de gasto al adquirir gas licuado de petróleo y cuidan el medio ambiente al disminuir la tala de los bosques para la obtención de leña así mismo se utiliza el bio en sus cultivos como fertilizante y así evitan el uso de fertilizantes químicos que pueden ser nocivos.



Las familias participantes han aprendido sobre alternativas del cuidado del medio ambiente y han logrado planificar su producción aprovechando de manera eficiente los recursos y consolidándose como una comunidad unida y solidaria.

Siquieres
conocer más del proyecto,
mira nuestro video aquí:

<https://vimeo.com/413165344>

TESTIMONIOS

"Agradezco a HIAS por el proceso, en un inicio yo no creía sobre esta técnica y me decían en varias ocasiones que salía gas del espacio donde estaban mis cerdos, pero con el tiempo podría observar como el espacio se inflaba y efectivamente producía gas que me servía para mis actividades de cocina."



"Estas técnicas ahorran tiempo en el resto de actividades que debo realizar, al no salir a buscar leña y obtener el gas por medio de estas novedosas técnicas y poder realizar muchas más actividades el gas licuado se lo utiliza para muchas actividades, calentar el agua y cocción de mis alimentos, también es un buen uso porque de esta manera los vecinos ya no se quejan de los olores fuertes y así puedo estar tranquila con mis animalitos."

CON EL APOYO DE:



**Acoger al extranjero.
Proteger al refugiado.**



**UNHCR
ACNUR**
La Agencia de la ONU
para los Refugiados