

EL PROGRAMA "HAMBRE CERO" EN BRASIL: ¿SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LOS MÁS POBRES?

LUIZA GONÇALVES*

Resumen

El programa "Hambre Cero", desarrollado en Brasil como estrategia de acción del gobierno de Luis Inacio Lula da Silva (2003-2008), está concebido como un programa estructural que busca combatir el hambre que maltrata a los millones de brasileños y brasileñas que no logran satisfacer ni siquiera sus necesidades básicas. Es un programa concebido y orientado a combatir las causas estructurales de la pobreza y el hambre y, al mismo tiempo, busca asegurar que haya comida en la mesa del que más la necesita. Sus principios son los siguientes:

- La alimentación digna es un derecho social que debe ser garantizado por el Estado;
- Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional: garantía de acceso a alimentos de calidad, en cantidad suficiente y de forma permanente
- El combate al hambre no puede ser una estrategia disociada del desarrollo económico y social con equidad creciente e inclusión social

* Profesora del Programa Regional de la Maestría en Desarrollo Rural y de la Escuela de Planificación y Promoción Social de la Universidad Nacional de Heredia, Costa Rica. Este artículo fue escrito con base en la lectura de algunas noticias y columnas que aparecen en ADITAL – Agencia de Información Frei Tito para América Latina - www.adital.org.br y también de algunas notas de ANotE – Agencia de Noticias Esperanza – www.anote.org.br de diferentes fechas entre julio y octubre del presente año. También puede consultarse: www.icidadania.org.br

Con esto, se busca construir una nación más justa, más humana, más equitativa para todos los habitantes –hombres y mujeres, adultos jóvenes y niños– de todo el país. Este artículo busca contestar las siguientes preguntas: ¿Qué es el programa “Hambre Cero”? ¿De dónde proviene el financiamiento del programa? ¿Cuáles son los avances del mismo, en sus primeros nueve meses de funcionamiento? Las reflexiones finales retoman los principios filosóficos que fundamentan la acciones llevadas a cabo para enfrentar los desafíos de la pobreza en el país.

Antecedentes

El hambre en Brasil no es un problema del presente. Tampoco es causada por la escasez de alimentos en el país. Las personas que llegan a morir de hambre no tienen acceso a los alimentos que necesitan para sobrevivir; algunas pueden ingerir alimentos, pero en cantidad insuficiente y con tan baja carga nutritiva que ni siquiera puede decirse que están mínimamente alimentadas. Sin embargo, estudios de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) revelan que la disponibilidad de kilocalorías por persona, al día, en Brasil, es de 2.960, mucho más arriba de lo recomendado que son 1.900 kilocalorías. El gran problema es que, en promedio, cada brasileño consume 1.659 calorías.¹

En el 2003, en Brasil, los más pobres de los pobres alcanzan 44 millones en todo el país, es decir, un poco más de 9 millones de familias.² Un terrible retrato de esta situación revela que todos los años, más de 100 mil niños mueren de desnutrición y de cada mil niños nacidos vivos, 29 mueren antes de completar el primer año de vida, sin referirnos a los que ni siquiera logran nacer, por problemas de esta naturaleza que afectan directamente a la madre.

Según datos del Banco Mundial, hoy día, en el planeta, hay una población de seis mil millones de personas; de éstas, cuatro mil millones viven bajo la línea de la pobreza. La Cruz Roja española informó, el 16 de octubre del presente año, que aproximadamente 150 millones de niños y niñas sufren desnutrición en el mundo, situación que los deja vulnerables a todo y cualquier tipo de enfermedades.³ Fray

1. Tomado del Site: www.adital.org.br “Hambre Cero – Os primeros pasos” de María Elena Guimaraes Pereira. (Bajado el día: 9 de octubre del 2003).

2. Idem “El programa Hambre Cero” de Fray Beto. (Idem fecha anterior)

3. Idem, “Países de América Latina estao entre os que mais sofrem con a fome”, (16 de octubre del 2003).

Beto, quien es el asesor de la presidencia para la movilización social, dentro del Programa "Hambre Cero", afirma que no es de sida que más mueren las personas en el mundo, sin embargo son muchos los millones que se gastan en campañas contra este mal. El se interroga: ¿Por qué prácticamente no hay campañas contra el hambre? ¿Por qué se gastan anualmente, millones en campañas e investigaciones contra el sida? Claro que es bueno propiciar investigaciones sobre las enfermedades, buscar las formas de curarlas, hacer campañas esclarecedoras dirigidas a la población, pero con el sida, según Fray Beto, la explicación está ligada a una lógica perversa, pues el hambre selecciona a los afectados: solamente los pobres, los miserables, los desgraciados se mueren de hambre; el sida no discrimina: mata a pobres y ricos, sin distinción de clase social.

Frente a este cuadro de hambre crónica en el mundo, en general, y en Brasil, en particular, es que el actual presidente de este país lanzó el programa "Hambre Cero", como sostén de su campaña para presentarse como candidato a la presidencia de Brasil y en el Foro Económico Mundial de Davos, en el 2003, lanzó esta propuesta, como un llamado al mundo para combatir el hambre. Antes, en 1990, ya lo había anunciado a la nación brasileña, como candidato, cuando fue derrotado por Fernando Collor de Melo. Posteriormente, propuso al gobierno de Itamar Franco, la creación de un Consejo de Seguridad Alimentaria, instancia que se extinguió en el gobierno del Profesor Fernando Henrique Cardoso.

El programa "Hambre Cero", lanzado en el 2003, se inscribe en el contexto de la Seguridad Alimentaria y está dirigido particularmente a la población más pobre del país.⁴

¿Qué es el Programa "Hambre Cero"?

Se define como un programa integral cuyo objetivo central es "combatir las causas estructurales del hambre y la pobreza y al mismo tiempo, asegurar que haya comida en la mesa del que más necesita." Es tomado como un programa estructural porque lo más importante es propiciar renta, empleo, rescate de la autoestima de la ciudadanía; la distribución de alimentos es un programa complementario.

4. En anexo del Programa, se encuentra el infograma del 4 de junio del 2003: "Seguridad Alimentaria para familias rurales de Asentamientos, Cooperativas, Asociaciones Comunitarias, Clubes y Similares" del Profesor Freddy Rivera. (Tomado de ADITAL/INTERNET el 9 de octubre del presente año)

Para hacerlo efectivo, se crea el Ministerio Extraordinario de Seguridad Alimentaria y Combate al Hambre (MESA). Sus metas se plasman por medio de políticas estructurales que se definen como públicas, específicas y locales.⁵ Para una mayor claridad, nombraremos las políticas prioritarias para cada uno de estos niveles.

Políticas estructurales

- Generación de empleo y renta
- Seguridad Social para todos
- Incentivo a la agricultura familiar
- Reforma Agraria
- Convivencia con lo semiárido⁶
- Beca escolar y renta mínima
- Atención básica a la salud

Políticas públicas

- Ampliación de la merienda escolar
- Tarjeta-Alimentación⁷
- Distribución de alimentos⁸

-
5. Las políticas estructurales se orientan a proveer más y mejores empleos y la universalización de los derechos sociales. Las políticas públicas son generales y su cobertura alcanza a todo el país; las específicas son aquellas destinadas a garantizar el acceso a la alimentación de calidad a todas las familias pobres y las políticas locales son implementadas en conjunto con las organizaciones locales para garantizar la seguridad alimentaria comunitaria.
 6. Cuando se habla de “semiárido”, se está refiriendo a una de las regiones más secas de Brasil y de las más castigadas por la carencia de lluvias. Por esta razón, uno de los componentes del programa se dirige a la construcción de un millón de tanques de captación de agua de lluvias, dentro del contexto del “Sed Cero.”
 7. Este es un programa de asistencia alimentar que se pone en práctica, inicialmente, en las regiones maltratadas por la sequía, especialmente el semiárido del noreste de Brasil y una porción del estado de Minas Gerais, que tiene parte de su territorio en el denominado “Polígono de las sequías”. Esta tarjeta tiene una validez de seis meses y es prorrogable a un año y medio. La transferencia de dinero, destinado a compra de alimentos locales, se hace en conjunto con políticas públicas ligadas a: generación de empleo y renta, alfabetización de adultos, educación alimentaria y nutricional, nociones sobre la salud y nutrición, abastecimiento de agua, mejoramiento de las condiciones de la vivienda, cooperativismo, microcrédito, entre otros.
 8. Destinado a personas amenazadas por la inseguridad alimentaria: familias acampadas y asentadas en algún territorio en riesgo, comunidades indígenas, comunidades que son remanentes de los “quilombos” (población negra) o aquellas familias que viven de la basura o directamente en ella.

- Apertura de restaurantes populares
- Programa Nacional de Banco de Alimentos⁹
- Programas de radio y televisión¹⁰
- Programa de emergencia orientado a la transferencia de renta a familias rurales
- Programa de emergencia de Reforma Agraria y de apoyo a la agricultura familiar

Políticas específicas

- Programa tarjeta-alimentación
- Alimentación de emergencia (beneficio para familias víctimas de calamidades, como inundaciones o sequías; además para aquellas en riesgo, en cuanto a la seguridad alimentaria)
- Reserva de alimentos
- Programa de seguridad y calidad de los alimentos
- Ampliación del programa de alimentación al trabajador
- Combate a la desnutrición de las madres y de sus hijos/hijas
- Educación para el consumo alimentario
- Ampliación de la merienda escolar

Políticas locales

Son aquellas aplicadas directamente en los Estados y Municipios, según las necesidades detectadas en cada uno, en particular. En los dos municipios pilotos, para el programa, en el estado de Piauí, los primeros programas implementados fueron: Tarjeta-Alimentación, Sed Cero, Mejoramiento de Viviendas, Generación de Empleo, Combate a la Desnutrición y a la Mortalidad Infantil, Unidades Sanitarias Populares, Analfabetismo Cero y Gestión Participativa.

9. Este banco se construye con donaciones de alimentos que serían desperdiciados en supermercados, restaurantes, panaderías y empresas, en general, para asociaciones y entidades orientadas a atención de sectores carentes de la población.

10. Estos programas son destinados a la divulgación, educación, motivación y sostenimiento de todas las actividades de los diferentes programas, especialmente en lo que se refiere a hábitos alimentarios, valorización de la cultura culinaria local y regional, entre otros.

¿De dónde proviene el financiamiento del Programa “Hambre Cero”?

El gobierno destinó un presupuesto de 700 millones de dólares (moneda de los Estados Unidos) para este gran proyecto. Pero todo el pueblo brasileño, todas las instituciones, organizaciones no gubernamentales y populares, organismos internacionales, universidades y otros centros de educación, las iglesias, la empresa privada y entes individuales que quieran compartir con su pueblo, se integran y colaboran de alguna forma con el gobierno, para enfrentar como un todo este gran desafío. A nivel nacional, regional, estatal y local, ha habido una respuesta favorable, tanto en cuanto a la consignación de recursos económicos como otros tipos de donaciones. A manera de ejemplo, en el mes de junio de este año, se habían recolectado 1.503 toneladas de alimentos para enfrentar el desafío de acabar con el hambre en el país.

¿Cuáles son los avances del Programa “Hambre Cero”?

En materia de apoyo solidario, al mes de julio, más de 1000 empresas ya estaban comprometidas con los diferentes programas, ejecutando alguna acción solidaria; ya había 34.254 puestos de recolección, distribuidos por todo el país; más de 300 municipios ya contaban con centros de recepción y donación; ya se encontraban implantados 210 Comités Gestores Locales. Entre otras acciones, pueden ser citadas las siguientes: la Tarjeta-Alimentación ya había sido distribuida a 128.856 familias en 158 municipios del noreste del país y norte del estado de Minas Gerais; 113.909 familias de 626 campamentos ya empezaban a beneficiarse con la distribución de alimentos. Al final de este mismo mes, 570 municipios contaban con grupos de personas que habían recibido capacitación para integrarse al programa,¹¹ lo que significa un avance real en la ejecución de las diferentes líneas del programa general de “Hambre Cero”. En resumen, este programa beneficia hoy a un millón de familias, es decir, 5,55 millones de personas que tienen una renta mensual inferior a R\$90, (noventa reales). Son más de 1.200 municipios atendidos por el programa.¹²

11. Tomado de ADITAL, “Números muestran avances del Hambre Cero” (15 de julio del 2003).

12. Tomado de ADITAL, “Zerar a fome”(Fray Beto) (16 de octubre del 2003).

Al final del mes de octubre se realizó en Minas Gerais, el Primer Encuentro Nacional del Programa Hambre Cero, con la participación de más de 200 personas que representaban los 27 estados del país.

El análisis de resultados del programa reveló que el mismo está en pleno funcionamiento en 2030 municipios y antes de la unificación de los diferentes programas sociales del gobierno, 1.500.000 familias ya habían sido atendidas. El director del Departamento de Desarrollo Local del Ministerio Extraordinario de Seguridad Alimentar y Combate al Hambre, Marcos Dal Fabro, con su visión prospectiva del programa, afirma lo siguiente: "La unificación mejoró las perspectivas. Llegaremos a la marca de 3.600.000 familias en tres meses y esa rapidez para nuestro pronóstico es atender 11.400.000 familias; está muy bien."¹³

Reflexiones finales

Con esta visión general del programa "Hambre Cero", podemos llegar a la conclusión de que la seguridad alimentaria no es una acción única y exclusiva, ni depende solamente de un gobierno, en particular, sino que compete, de una u otra forma, a todo ser humano que habita un espacio físico determinado. No se puede hablar de seguridad alimentaria si no hay equidad en la producción, distribución, acceso y consumo de los alimentos. Aquí reside el fundamento, la razón de ser del programa "Hambre Cero": la búsqueda de la equidad en el acceso y consumo de los alimentos, en especial para los más pobres. Los datos estadísticos revelan que la producción de alimentos es muy grande en Brasil, los canales de distribución son también muy variados. Sin embargo, el acceso real y el consumo, para una gran mayoría de la población, prácticamente está vedado. En un país en donde 44 millones de personas viven bajo la línea de la pobreza y en donde mueren más de 100.000 niños y niñas, al año, por desnutrición, no se puede hablar de equidad.

El gobierno brasileño, al lanzar su programa "Hambre Cero" y al propiciar la unificación de los programas sociales, está creando las condiciones para que el acceso a los alimentos sea el complemento para el logro de mejores condiciones de vida. Esto significa tener acceso al empleo, complementado con posibilidades concretas de educación y capacitación específicas, una adecuada y justa

13. Tomado de ADITAL: "Trabajo conjunto para reinventar la vida" (22 de octubre del 2003).

distribución de la renta, la conquista de la ciudadanía y una elevación de la autoestima. En resumen, es buscar una mejoría en la calidad de vida de los más pobres.

Si la población toma conciencia de su papel en el mundo, como hombres y mujeres, si se descubre como persona, con sus valores y capacidades diferenciadas, con programas que satisfacen sus necesidades básicas y otras complementarias, el programa “Hambre Cero” logrará superar la dependencia inicial que se genera con programas masivos de esta naturaleza. Funcionará con autonomía, cumpliéndose la filosofía con la cual fue creado que, según Fray Beto, puede resumirse en lo siguiente: “el proveedor desaparece lo más temprano posible y los beneficiados siguen gestando sus vidas, su comida, ciudadanía y belleza”.

Observación: Este artículo fue escrito con base en infogramas, que aparecen citadas al pie de las respectivas páginas, con sus fechas correspondientes.

ANEXO

HAMBRE CERO:

"Seguridad alimentaria para familias rurales de asentamientos, cooperativas, asociaciones comunitarias, clubes y similares"

PROF. FREDDY RIVERA*

[ADITAL] Agencia de Información Frei Tito para América Latina – Fortaleza, Ceará, Brasil.

4 junio/2003 – CONSIDERACIONES GENERALES

Calidad de vida significa satisfacer cada vez más y mejor las siguientes necesidades básicas: alimentación, salud, educación, casa habitación, vestimenta, ocio, libertad, afecto y cultura.

De las necesidades básicas, sin duda la alimentación –y por relación el alimento– es la de mayor prioridad, que condiciona la extensión e intensidad de las otras, comenzando por la buena salud física y mental del individuo y su mejor disposición y capacidad para pensar, producir y satisfacer las otras necesidades.

Así, el alimento, además de ser un vector de nutrientes, y energía corporal puede ser también un factor de progreso y estabilidad socioeconómica, de independencia y soberanía familiar, teniendo en vista que el alimento puede generar, directa o indirectamente, remuneración para satisfacer las otras necesidades.

* Experto en alimentación, nutrición, profesor jubilado de la Universidad Federal de Paraíba, Brasil (UFPB), consultor de la FAO, Consejo Nacional de Investigaciones (Pesquisas, en portugués) (CNPQ) y Coordinador de Asistencia de Investigaciones de la Enseñanza Superior (CAPES) y miembro de la Pastoral de la Niñez en el estado de Paraíba.

La inseguridad alimentaria, además del hambre, de la apatía y de la indiferencia, provoca vulnerabilidad biológica con riesgos de dolencias y enfermedades y vulnerabilidad socioeconómica por la disminución de la capacidad de trabajo, de reflejo, de la capacidad cognitiva y de la atención (concentración) mental.

La Seguridad Alimentaria además de los aspectos higiénicos-sanitarios y toxicológicos, implica asegurar en todo momento y para toda la familia la posibilidad material o económica de obtener alimentos básicos y esenciales para el buen desarrollo físico, biológico y mental y la buena reproducción a lo largo de toda la vida.

Seguridad Alimentaria significa:

- a) Que los alimentos estén disponibles (disponibilidad) en todo momento, sea a través de la auto producción, sea a través de la importación de otros lugares debidamente almacenados o en depósito, principalmente de aquellos alimentos destinados para los períodos entre zafras, tragedias familiares (morbilidad o muerte de los jefes de familia) y crisis en las labranzas (sequías, plagas, etc.).
- b) Que la familia tenga acceso (accesibilidad) a esos alimentos, a través de una remuneración monetaria suficiente para comprar principalmente alimentos perecederos y otros ítems necesarios para su preparación, consumo y conservación.
- c) Que los alimentos sean adecuadamente utilizados, preparados y consumidos en comidas equilibradas de forma que el aprovechamiento biológico sea máximo (aprovechamiento) por todos y cada uno de los miembros, principalmente por los miembros de mayor vulnerabilidad. Niños, gestantes, nodrizas y personas de edad avanzada.

Para implementar un Programa de “Seguridad Alimentaria” a nivel rural, es necesario analizar el problema no solo desde el punto de vista de la producción y de las trabas a lo largo de la cadena productiva, sino también desde el punto de vista del consumidor (estado de salud, hábitos alimentarios) y el impacto nutricional que el programa provoca (cambios en las medidas antropométricas, índice de masa corporal o en el valor dietético de la refección familiar).

Así, el programa de Seguridad Alimentaria necesita ser analizado globalmente en todos sus aspectos, principalmente en lo que se refiere al trinomio **HOMBRE-ALIMENTO-MEDIO AMBIENTE**.

- a) En lo que se refiere al **HOMBRE**, individual o colectivamente (familia, sociedad), es necesario conocer los datos demográficos, necesidades nutricionales, hábitos alimentarios, riesgos potenciales de salud por falta adecuada de agua potable, sanitarios y presencia de ambientes insalubres, eventualmente otras características socio-económicas-culturales, deportivas y de descanso. Es importante complementarlo con la implementación local de un Sistema de Vigilancia Alimentaria Nutricional.
- b) En lo que se refiere al **ALIMENTO**, es necesario conocer su potencial productivo en el lugar donde será producido, sus características agronómicas y ciclo productivo, las características dietéticas y su potencial nutritivo antes y durante las preparaciones culinarias, sus constituyentes fisiológicos indeseables para el hombre y las formas de preservación y conservación. Es importante complementarlo con la implementación local de un Sistema de Vigilancia Higiénico-Sanitario y Control de Calidad de los Alimentos con mayor riesgo para la salud de la familia.
- c) En lo que se refiere al **MEDIO AMBIENTE**, es necesario conocer los factores edáfico-climáticos que interfieren en la productividad y rendimiento alimentario por hectárea, la capacidad agrícola y/o pecuaria de soportar explotaciones intensivas o extensivas (equilibrio ecológico), las características bióticas o abióticas que permitan identificar precozmente crisis, calamidades o deterioro en las labranzas o en los almacenes de depósito alimentario. Es importante complementarlo con la implementación regional de un Sistema de Alerta Precoz en la Previsión de Producciones Agropecuarias de Subsistencia desfavorables, Riesgos de Desastres y penurias Alimentarias (análisis de las condiciones meteorológicas, situación fitosanitaria, degradación de las tierras, situación de los pozos artesianos, rutas, depósitos, etc.).

NUTRIENTES ESTRATÉGICOS PARA UNA BUENA ALIMENTACIÓN Y ALIMENTOS ESTRATÉGICOS PARA UNA MEJOR SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los macro nutrientes esenciales para el buen desarrollo corporal son: proteínas de buena calidad principalmente de origen animal (carnes diversas), aceites principalmente de origen vegetal (aceite de soja), carbohidratos (azúcares) y fibras.

Los micronutrientes estratégicos para el organismo humano están constituidos por las vitaminas: principalmente vitamina A, vitamina C, vitamina D y vitamina E; y por los minerales. Principalmente calcio, fósforo (leche y derivados), hierro (alimentos de origen animal) e yodo (pescados y mariscos).

Así, cualquier alimento natural con elevado tenor en estos nutrientes y con buena disponibilidad digestiva y metabólica debe ser prioritario en la producción y consecuentemente en la alimentación y nutrición humana de cualquier fase generacional.

Así, las explotaciones agropecuarias para garantizar alimentos de origen animal, tendrían que incluir necesariamente la crianza de animales, de preferencia, de pequeño porte (cabras, aves, eventualmente peces) para garantizar la producción de leche, carne y huevos.

Las explotaciones agrícolas para garantizar alimentos de origen vegetal tendrían que incluir necesariamente la producción de poroto, arroz, maíz, mandioca, hortalizas, frutas de corto ciclo evolutivo y condimentos.

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA A TRAVÉS DEL PLANEAMIENTO AGRÍCOLA ALIMENTARIO EN FUNCIÓN DE LAS NECESIDADES NUTRICIONALES DE LA FAMILIA

La explotación familiar , necesariamente deberá tener un mínimo de 2000 km² de área destinada para la explotación pecuaria, de preferencia animales de pequeño porte, un área para explotación de subsistencia, un área de frutas y hortalizas, eventualmente un área de plantas medicinales y condimentos y un área para explotación pecuaria y/o de culturas comerciales que garanticen renta familiar suficiente.

Para determinar el tamaño y superficie necesaria para producir todos o casi todos los alimentos de autoconsumo, es necesario:

- a) Determinar las necesidades específicas en nutrientes/día de los individuos y de la familia.
- b) Separar los nutrientes (proteínas, lípidos, glúcidos) en fracciones de origen animal y vegetal, siguiendo las leyes del equilibrio dietético y recomponiéndolos en alimentos de hábito.
- c) Identificar en función de las capacidades, estructura y recursos disponibles las materias primas alimentarias, de origen animal o vegetal, competencial para ser producidas y aportar los nutrientes estratégicos y necesarios

- al organismo humano (por ejemplo: en el caso de la leche, optar por la de cabra o de la vaca).
- d) Transformar los nutrientes en fracciones comestibles de alimentos y posteriormente en alimentos naturales (alimentos de origen vegetal) o materias primas alimentarias (alimentos de origen animal).
 - e) Identificar la cantidad suficiente para un período determinado de alimentación de la familia, por ejemplo, un año. Considerar pérdidas, desperdicios, reposición de semillas, etc.
 - f) Identificar, de acuerdo con las características de raza, variedad o especies y las características edáfico-climáticas, los rendimientos medios por hectárea y finalmente cuantificar las superficies necesarias para producir los alimentos.
 - g) Dimensionar el área o zona de producción de acuerdo con los rendimientos por hectárea esperados de las explotaciones comerciales.
 - h) Evaluar el impacto nutricional de la familia a través de la evaluación del estado nutricional o del consumo dietético efectuados antes y después del proyecto.

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Cursos sobre:

- a) Alimentos, alimentación, nutrición y agricultura.
Grupos de alimentos básicos y esenciales para la nutrición humana. Alimentación de los diferentes grupos de edad. Aprovechamiento biológico máximo de los alimentos consumidos.
Características, fertilidad y conservación de los suelos. Planeamiento de la producción en función de las necesidades alimentarias y nutricionales de la familia durante un determinado período.
- b) Producción, cosecha, beneficios y almacenamiento de alimentos básicos. Implementación y manejo de las culturas. Adquisición y producción de semillas. Prácticas y tratos culturales. Enfermedades y su control. Sistemas de cosecha, beneficios y almacenamiento.
- c) Crianza y explotación de animales de pequeño porte (aves, caprinos, peces).
- d) Huertas y frutales de corto período vegetativo.

- e) Manipulación, higiene y preparación de refecciones de elevado valor nutritivo utilizando los alimentos localmente disponibles.
Inspección y limpieza de alimentos. Tratamiento y cloración del agua de uso doméstico y consumo. Higiene de materiales y ambientes. Tratamiento y destino de la basura doméstica. Tipo, cantidad y equilibrio nutricional de las refecciones. Preparación y/o cocción de los alimentos según sus principios nutritivos. Otros alimentos (materias grasas, azúcar, sal, condimentos).
- f) Métodos de inspección y control de la calidad de los alimentos.
- g) Prevención y tratamiento de enfermedades infecciosas.
- h) Fomento del amamantamiento natural.
- i) Fomento del consumo de dietas y modos de vida saludables.
Obtención de agua potable, sanitarios y tratamiento de desechos.