

LIBRO DE RESÚMENES

Primer



Congreso Argentino de Agroecología

*Otra agricultura es posible:
Cultivando interacciones para el mañana*

18, 19 y 20 de setiembre de 2019 | Mendoza, Argentina



Congreso Argentino de Agroecología

1er Congreso Argentino de Agroecología : libro de resúmenes / compilado por María Flavia Filippini; Silvina Greco. - 1a ed adaptada. - Mendoza : Universidad Nacional de Cuyo. Secretaría de Ciencia, Técnica y Posgrado, 2020.

Libro digital, DOCX

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-987-575-210-8

1. Agricultura Sustentable. 2. Políticas Públicas. 3. Educación Ambiental. I. Filippini, María Flavia, comp. II. Greco, Silvina, comp. III. Título.

CDD 577.55



Diseño editorial: Dis. gráfica Brenda Rodriguez

Producción y agregado de valor de frutales con base agroecológica

Daniel C. Vargas; Antonela P. Geronazzo; Laura M. Califano

Instituto Nacional de Tecnología Agripecuaria, AER- Humahuaca. vargasdan@hotmail.com; antonela.geronazzo@gmail.com; califano.laura@inta.gob.ar

RESUMEN

A partir de un proceso formativo los agricultores y agricultoras de la localidad de Ocumazo (Humahuaca-Jujuy), motivados por el accionar colectivo y el sentido de pertenencia al lugar, conforman un grupo de trabajo que se consolida con la articulación interinstitucional en un Grupo de Abastecimiento Local (GAL) autodenominado “Ocumazo frutihortícola” (2017-2019). El objetivo inicial fue capacitarse e implementar estrategias de manejo con enfoque agroecológico para mejorar la producción frutícola de altura y posterior agregado de valor. Este entrenamiento fortaleció a los agricultores y agricultoras del grupo y a toda la comunidad. En la actualidad se logró un 75 % de eficiencia en las cosechas, homogeneidad de los frutos, se redujo la incidencia de insectos perjudiciales, se identificaron 14 ecotipos locales de manzanas, se logró agregar valor a la fruta lo que permite comercializar durante todo el año; además la comunidad ha recuperado prácticas comunitarias de trabajo.

Palabras claves: Trabajo comunitario, saberes locales, comercialización,

Un trabajo comunitario

Ocumazo, el “Valle Escondido” se encuentra a 3.160 m. snm, en el departamento de Humahuaca, provincia de Jujuy. Se destaca por ser un valle con características micro climáticas que permite una producción variada. Allí, residen 43 familias pertenecientes a la Comunidad Aborigen de Ocumazo, que tienen como principal actividad los cultivos hortícolas y frutales, y también brindan servicios de turismo rural. La tenencia de las tierras es comunitaria.

La actividad agrícola de la comunidad es diversa y se conservan prácticas ancestrales de manejo, con fuerte base agroecológica: diversidad de producción, preservación y uso de semillas nativas de habas, papas, maíces y quinua; y la producción de ecotipos locales de manzanas y duraznos. Su cultura es de expresión sincrética, confluyen expresiones más vinculadas al catolicismo de la colonia con la cosmovisión andina de los pueblos originarios y sus creencias en la Pachamama (Madre Tierra), la solidaridad en el trabajo (minka o minga), el cuidado y preservación del ambiente, entre otros valores locales.

La experiencia como grupo se inicia en el año 2015, a través de un proceso formativo encabezado por la Secretaría de Economía Popular del Gobierno de la provincia, en donde los agricultores y agricultoras de la localidad de Ocumazo reciben capacitación en producción de bioinsumos, haciendo hincapié en la producción sin agrotóxicos. Esto despertó el interés en el grupo para organizarse. Es así que formalizan el proceso a través de la conformación de un Grupo de Abastecimiento Local (GAL) del Prohuerta (Ministerio de Desarrollo Social) bajo la denominación “Ocumazo frutihortícola”, desde el 2017 a la actualidad.

La producción biodiversa es característica distintiva del Valle Escondido de Ocumazo, y tiene entre sus principales componentes los árboles frutales. Estos frutales constituyen un complemento de la producción y generan bienes para el sistema productivo. Son ejemplares que pueden llegar a superar los 50 años de edad, y que a pesar de no ser nativos, su adaptación y el manejo realizado por los agricultores y agricultoras ha llevado a científicos y científicas a caracterizar los ecotipos locales, tanto en manzanas como en duraznos.

La fruta fresca de estación es muy apreciada en la zona, ya que, además de ser particularmente sabrosa por las condiciones de altura e insolación en la que crecen, tiene un importante valor de cambio en las ferias de trueque de zonas aledañas y de la región (frutas frescas, disecadas, en jugos o conservas como mermeladas). En los últimos años el grupo lleva adelante un nuevo proceso de agregado de valor de la manzana a través de la elaboración de sidra artesanal.

La sobre oferta de frutas de estación en un corto periodo y de calidad heterogénea (la producción anual total ronda los 3.000 kilos de fruta fresca) sumado al sub aprovechamiento de los montes frutales, permitieron a los agricultores y agricultoras plantearse la necesidad de adquirir capacidades en técnicas para el mejoramiento de la producción, considerando no sólo rendimientos, sino también mejoras en calidad y explorando posibilidades de generar valor agregado localmente.

Entre las principales problemáticas señaladas se encontraba la pérdida de hasta el 15 % de la producción de manzanas por presencia de moscas de la fruta (*Anastrepha fraterculus*) y gusano de la manzana (*Carpocapsa pomonella*), además de la pérdida de las frutas por cosechas tardías, falta de mano de obra para la cosecha y la sobre oferta estacional.

Esta situación llevó a diseñar una propuesta de trabajo articulada entre agricultores y agricultoras, y la búsqueda de colaboración de diversas instituciones, que generaron un trabajo en conjunto. Se construyó una estrategia productiva en forma asociativa que involucró a todas las familias de la comunidad, y que busca desarrollar prácticas que reduzcan la dependencia a los insumos externos y promuevan la producción de frutos sanos y diferenciados para la comercialización.

Capacitación con sentido comunitario.

Con el objetivo de abordar el problema de manera comunitaria, se inicia un proceso endógeno (desde los propios integrantes del grupo GAL "Ocumazo Frutihortícola") con la articulación interinstitucional con diversos actores como: INTA y Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy, que a través de diferentes áreas y enfoques abordan aspectos referidos a la revalorización de ecotipos locales, agregado de valor, fortalecimiento de las técnicas de manejo agroecológico y fortalecimiento organizacional. En el abordaje del trabajo del grupo se destaca la importancia del bajo uso de insumos externos y la revalorización de las prácticas productivas para el cuidado de la salud y el ambiente que son propias del territorio.



Figura 1. Proceso de elaboración de mermelada de manzana.

Con el objetivo de fortalecer la producción y los ingresos familiares, se implementó una estrategia técnico-organizativa para el Manejo Integrado de Plagas en la producción frutal familiar, estableciendo un sistema de monitoreo para entender cómo se comportaban los insectos perjudiciales en la zona. Las capacitaciones incluyeron reconocimientos de daños por moscas de la fruta (*Anastrepha fraterculus*) y gusano de la manzana (*Carpocapsa pomonella*), umbral de daño y el armado de trampas caseras. Además se sumaron prácticas de manejo que disminuyan la incidencia de estos insectos, como podas, limpieza del terreno, entre otras. En palabras de miembros del grupo:

Andrea Flores (Integrante del grupo)

...y conociendo el nivel de incidencia de plagas y enfermedades, se empezaron a revertir, y lograron aumentar los índices de cosecha de la fruta, con importantes mejoras en la calidad homogénea.

Isaac Farfán (Referente del grupo)

¡Muchos problemas! Se caía la fruta y perdíamos más de la mitad de cosechas. Ahora, gracias a estas capacitaciones mejoramos la calidad y podemos vender en las ferias y realizar fruta deshidratada, sidras artesanales y las mermeladas que enviamos hasta otras provincias.

Entre las actividades más destacadas se realizaron jornadas-capacitaciones, que incluyeron: Poda de frutales, Monitoreo de insectos perjudiciales, Elaboración de sidra artesanal (BPM, POES), Deshidratado solar de frutas; y otras que propiciaban el desarrollo de capacidades de organización. Muchas de estas tecnologías fueron apropiadas por los integrantes del grupo, y lo condujeron a una instancia superadora en la búsqueda de posibilidades de agregado de valor localmente.

En palabras del técnico facilitador del grupo Lic. Daniel Vargas:

Esta unión apuntó a la articulación y la integración de las familias productoras a revalorizar el trabajo en cooperación (Minga comunitaria) y las instituciones del Estado para la resolución de problemáticas territorial.



Figura 2. Disecado solar de frutas.

Principales resultados del proceso

Se destacan los resultados directos del proceso de trabajo sobre el sistema productivo, como el 75 % de eficiencia en las cosechas, la homogeneidad de los frutos, una reducción en la incidencia de insectos perjudiciales, y se identificaron 14 ecotipos de manzanas y sus usos particulares. Se logró agregar valor a la fruta localmente, lo que permite comercializar durante todo el año, incluyendo productos como: manzanas disecadas, sidra artesanal, mermelada, frutas en almíbar y pelones de durazno. En cuanto a los aspectos organizacionales la comunidad ha recuperado prácticas comunitarias de trabajo.

Luego del rescate de los montes frutales se potenciaron diversas actividades comunitarias como el “Festival de la manzana” que se realiza una vez finalizada la cosecha; se trata de un espacio que permite publicitar y comercializar los productos del grupo, y el trabajo mancomunado que han logrado.



Figura 3. Cosecha comunitaria de frutas (Minga).

Actualmente el grupo trabaja en desarrollar estrategias de marketing y fortalecer el trabajo en los montes frutales, adaptando nuevas tecnologías siempre con base agroecológica, y busca incluir a toda la comunidad en estas estrategias de manejo. Han logrado una gestión de los recursos autónoma y se caracterizan por su actitud de permanente búsqueda de innovación en los procesos productivos. En estas instancias se desarrollan nuevos productos siempre a partir de la producción local, como mix de frutas deshidratadas, jugos pasteurizados de manzana y durazno y cerveza artesanal.