

# El cultivo agroecológico de “Tunas” (*Opuntia ficus indica*), su aporte a la soberanía alimentaria en Corzuela, sudoeste de Chaco. Argentina.



Ing. Agr. Faggi, G.; Petkoff, J.; Comann, D.

1. Estación Experimental Agropecuaria INTA Las Breñas.

[gfaggi@correo.inta.gov.ar](mailto:gfaggi@correo.inta.gov.ar)

## **Introducción:**

La región sudoeste de Chaco, donde se localiza Corzuela, presenta un clima continental subtropical semiárido, donde la producción y consumo de frutas y hortalizas son escasos. El rescate y valorización de las Tunas (*Opuntia ficus indica*) que son cactáceas identificadas con usos fruti hortícolas, brinda alimentos como frutas frescas y cladodios o nopalitos. En el INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) Las Breñas, se evaluaron entre otras 3 variedades de tunas, Santiago del Estero o criolla; Italiana Naranja y la Italiana Roja, con muy buenos resultados. Los mismos fueron comunicados y desarrollados en predios de agricultores familiares AF de integrantes de la organización Siempre Unidos Minifundios de Corzuela.

## **Materiales y métodos:**

Materiales vegetativos de las 3 variedades de Tunas extraídos del INTA Las Breñas, implantados en predios de AF.

Talleres de capacitación sobre procesamiento y elaboración de mermeladas de tuna.

Conformación de equipo de investigación acción participativa (IAP) conformado por AF de la organización Siempre Unidos Minifundios de Corzuela, técnicos de INTA, consumidores locales. Relevamiento de los datos de producción, consumo y comercialización.

Análisis químico sobre la información nutricional de las frutas y mermeladas.

## **Objetivo:**

- Compartir la experiencia de la organización de AF de Corzuela, que ha valorizado el cultivo agroecológico de la tuna y sus usos como un aporte a la soberanía alimentaria de la región.

## **Resultados de la IAP:**

- Implantación y producción agroecológica en los predios familiares de tuna.
- Industrialización artesanal de la tuna Italiana naranja y roja, para la obtención de mermeladas.
- Emprendimientos en grupo de mujeres de la organización, de la conservación en mermeladas con etiquetas y con información nutricional.

Evolución de la producción de fruta de Tuna y elaboración de mermeladas en la organización de AF de Corzuela.

Años	2004-2006	2007	2008	2009	2010	2011
Producción (kg/año) fruta fresca	Implantación	545	909	1455	2182	2727
Elaboración de mermelada (kg/año)	-	300	500	800	1200	1500





***Opuntia Ficus indica* (Tunas Italiana Naranjas)**

Análisis nutricional de la fruta TUNA Italiana Naranja.  
Dra. María Alicia Judis Prof. Titular Industrias Alimentarias II  
Facultad Agroindustrias. Sáenz Peña.

<b>Variables</b>	<b>Cantidad por 100 g</b>	<b>% VD</b>
<b>VALOR ENERGETICO</b>	59,4 Kcal	3
<b>CARBOHIDRATOS</b>	13,6 g	5
<b>PROTEINAS</b>	0,54 g	0
<b>GRASAS TOTALES</b>	< 0,5 g	1
<b>GRASAS SATURADAS</b>	< 0,2 g	0
<b>GRASAS MONOINSATURADAS (w9)</b>	< 0,2 g	---
<b>GRASAS POLINSATURADAS</b>	< 0,2 g	---
<b>GRASAS TRANS</b>	< 0,2 g	---
<b>FIBRA ALIMENTARIA</b>	2,2 g	9
<b>SODIO</b>	40 mg	2

El análisis nutricional de la tuna hace referencia que la fruta aporta el 3 % de la dosis diarias en calorías, 5 % de carbohidratos, 0,54 % proteínas, 9 % de fibras dietaría y un 2 % de sodio.



INFORMACION NUTRICIONAL			
Porción 20 g			
	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD
VALOR ENERGETICO	217 Kcal	43 Kcal	2
CARBOHIDRATOS	53,4 g	10,7g	4
PROTEINAS	0,8 g	0,2g	0
GRASAS TOTALES	< 0,5 g	< 0,2 g	0
GRASAS SATURADAS	< 0,2 g	< 0,2 g	0
GRASAS MONOINSATURADAS (w9)	< 0,2 g	< 0,2 g	---
GRASAS POLINSATURADAS	< 0,2 g	< 0,2 g	---
GRASAS TRANS	< 0,2 g	< 0,2 g	---
FIBRA	6,9 g	1,4 g	6
SODIO	320 mg	64 mg	3

El análisis nutricional de mermelada de Tuna hace referencia a que la mermelada aporta: 2% de **dosis diaria recomendada** en calorías, un 4% de carbohidratos, no aporta cantidades significativas de proteínas y grasas aporta un 6% de fibra y un 3 % de sodio.



### **Conclusión:**

La “Asociación Civil Siempre Unidos Minifundios de Corzuela” conformando un equipo IAP (Investigación Acción Participativa), logra rescatar el cultivo de tuna, implantarlo, consumirlo y elaborar mermeladas, para las familias y la región, aportando a la soberanía alimentaria que se define como **el derecho de cada nación y de su gente a mantener y desarrollar su propia capacidad de producir los alimentos básicos con la correspondiente diversidad productiva y cultural”**.

### **Bibliografía:**

Ochoa, J. Aprovechamiento integral de la tuna. UNSE. FAO. 1995.

Altieri, M. y Toledo, V. La revolución agroecológica en América Latina.20