

# PROYECTOS QUE SON "PIE" PARA EL DESARROLLO

*El programa Prohuerta, gestionado por el INTA, lleva 15 años promoviendo la autoproducción de alimentos, dentro de los sectores más necesitados, para mejorar la calidad de su dieta. No obstante, una vez resuelta la necesidad alimenticia básica, los beneficiarios adquieren capacidades que les permiten emprender algún proyecto productivo. Con la tecnología agropecuaria que provee el INTA "es necesario –como expresa el Director Nacional Roberto Bocchetto– generar ganancias a nivel macro, en los mercados, pero también se tienen que generar a partir del ingreso y el empleo, a un nivel de resolución más bajo, que asegure un equilibrio social." Este nivel inicial es incluido entre los objetivos de Prohuerta que, con acciones como las que presenta la Agencia de Extensión Rural Cauçete (San Juan) del INTA en esta edición de Rurális, busca proveer herramientas accesibles que posibiliten el desarrollo humano y económico de la población que lo necesita.*

## DESECACIÓN EN PEQUEÑA ESCALA

*La preparación de alimentos desecados en el ámbito familiar, ha constituido en el pasado una de las actividades típicas en bien de la economía hogareña.*

El secado al aire libre, donde los productos se exponen directamente al sol, colocados sobre el suelo, es una de las prácticas más antiguas de la humanidad.

Esta práctica familiar, poco a poco, fue desapareciendo hasta llegar a ser un rubro casi olvidado.

Desde el programa Prohuerta, en la Agencia de Extensión Rural (AER) Cauçete INTA, se ha desarrollado un modelo de desecador solar eficiente y económico para mejorar esta actividad que se quiere revalorizar.

### Características técnicas

El modelo funciona por el pasaje de una corriente de aire caliente a través de los productos previamente colocados en bandejas, a varios niveles, dentro del desecador. A medida que el aire se calienta en el colector, provo-

### El dispositivo presenta una serie de ventajas, entre las que se pueden mencionar:

- Bajo costo de construcción (se utilizan materiales en desuso).
- Mejoramiento final en la calidad de los productos.
- Menor tiempo de secado.
- Protección del alimento a desecar de los rayos directos del sol.
- Disminución del polvo y la tierra sobre el producto.
- Protección contra el viento y el "robo" de pájaros y otros animales.
- Protección contra el ataque de insectos.
- Protección frente a lluvias y rocío.
- Aislamiento a la contaminación provocada por excrementos de pájaros, ratas, moscas, etc.
- Posibilidad de realizar, en el mismo desecador, tareas como azufrar, ahumar, etc.
- Aprovechamiento de los productos cuando estos abundan o su precio es bajo
- Posibilidad de usarlo con hortalizas, frutas, plantas aromáticas, medicinales, flores, carnes, pescado, etc.
- El costo de producción es muy reducido
- Permite prolongar el consumo durante todo el año.
- Se disminuye el peso y el volumen del producto final.
- Posibilita en algunas especies la recolección de semillas.

ca una corriente natural por convección, que comienza a subir por el interior del desecador.

**Colector solar:** Permite el calentamiento del aire a través de un material transparente (polietileno, vidrio, etc.)

El fondo y los costados van tapizados con polietileno de color negro, de 200 micrones de espesor.

Como auxiliar del calentamiento pueden colocarse en el interior piedras pintadas de negro o viruta de metal negro.

El colector posee una entrada de aire en la parte más baja, protegida con tela mosquitera plástica, que evita la entrada de animales, insectos, etc.

Ancho:	0.55 m
Largo:	1.00 m
Alto:	0.10 m

**Cajón de desecación:** En este lugar se dispone el producto a desecar, sobre bandejas, en capas. En el caso de flores o carnes las mismas son colgadas en perchas. Uno de los costados se transforma en puerta, con sus correspondientes bisagras y un sistema de cierre sencillo.

Altura Máxima:	1.10 m
Altura Mínima:	0.95 m
Ancho:	0.54 m
Profundidad:	0.57 m

**Salida de aire caliente:** Está ubicada en la parte más alta del cajón de desecación, en sentido opuesto a la entrada de aire frío y va protegida también con tela mosquitera.

**Techo:** Inclinado, cubierto en su parte interior, con polietileno negro para proteger de lluvia y rocíos.

**Bandejas:** Construidas con bastidor de madera, encoladas y clavadas con soporte de tela mosquitera plástica.

Ancho:	0.48 m
Largo:	0.51 m

**Mesa de apoyo:** Sobre ella va montado el desecador (en el gráfico sostiene las piedras)

Alto:	0.27 m
Ancho:	0.57 m
Largo:	0.70 m

**Material utilizado:** Se ha construido con maderas reciclado de pallet en desuso, cortadas y clavadas, utilizando para el sellado de imperfecciones y juntas, una mezcla de cola de carpintero con aserrín más agua.

El modelo terminado fue recubierto con pintura asfáltica de color negro para aumentar la eficiencia térmica.



Informes: Arturo Barrera - AER Cauçete INTA

[acaucete@sanjuan.inta.gov.ar](mailto:acaucete@sanjuan.inta.gov.ar)

Proyecto avícola Pie de Palo

## AUTOABASTECIMIENTO DE Ponedoras en CAUCETE

**La Agencia de Extensión Rural (AER) Cauçete, del INTA en San Juan, está implementando el proyecto avícola Pie de Palo. Éste contempla la crianza de plánteles reproductores, incubación y obtención de pollitos y finalmente entrega de las aves a las familias asesoradas por el INTA a través de Prohuerta.**

Para poner en marcha el proyecto fue necesario desarrollar una incubadora integral con control de temperatura, control de humedad y volteo semiautomático.

Este instrumento, clave para el proyecto, cumple satisfactoria-

mente con el fin deseado, dada la confiabilidad del producto que se obtiene.

De esta manera, se generan huevos para incubar y así formar plánteles de ponedoras; cada plantel está conformado por un macho y

cuatro hembras, los cuales son entregados a familias beneficiadas por el programa Prohuerta.

Se otorga un plantel completo a aquellas familias que han obtenido resultados positivos en la implementación de sus propias huertas.

### En busca del complemento nutricional

El objetivo central de Pie de Palo es incrementar la producción de huevos de gallina a nivel familiar, mejorando la nutrición de sus integrantes. Se pretende, en un plazo menor a un año, duplicar la producción. De esta forma se quiere lograr una integración de actividades, complementando la producción de huevos de gallina con el cultivo de huertas familiares, ya puestas en marcha por el programa Prohuerta.

El alcance del proyecto son los departamentos que la AER Cauçete tiene bajo su área de influencia: Valle Fértil, Cauçete y 25 de mayo. Pero también se incluyen otras zonas de la Provincia.

Los planteles de reproductores están integrados por las razas Plymouth Rock Barrada (hembra), Rhode Island Blanca (hembra) y Rhode Island Colorado (macho), a partir de las cuales se obtienen las razas Rubia INTA y Negra INTA.



Éstas, la Rubia INTA y Negra INTA, son razas en las que, debido a un carácter morfológico fácilmente identificable, la distinción de sexos se simplifica. Dicho carácter diferencial, para el caso de la Negra INTA, es que las hembras tendrán plumón negro y los machos serán negros con una mancha blanca en la cabeza y para la Rubia INTA, es una coloración dorada en el plumón de las hembras, mientras que el de los machos es blanco.

En un paso previo a la implementación del proyecto Pie de Palo, se hacía entrega de gallinas

ponedoras, que provenían de la EEA Pergamino, en una primera instancia y luego desde Mendoza.

Hoy en día, finalmente, se logró que la producción de ponedoras que abastece a las familias del plan social de trabajo, sea realizada en Cauçete, San Juan, por intermedio del INTA.

Por los resultados obtenidos a la fecha, se espera que el proyecto Pie de Palo se amplíe, de acuerdo a la demanda creciente y a la aceptación de las personas que se han visto favorecidas por esta iniciativa.



**Informes:** Rodrigo Espíndola - AER Cauçete INTA

[acaucete@sanjuan.inta.gov.ar](mailto:acaucete@sanjuan.inta.gov.ar)