

LIBRO DE RESÚMENES



13 al 15 de octubre de 2021

Chaco – Región NEA, Argentina

LIBRO DE RESÚMENES

2° Congreso Argentino de Agroecología

13 al 15 de octubre de 2021

Chaco – Región NEA, Argentina

Sociedad Argentina de Agroecología

II Congreso Argentino de Agroecología: entrelazando saberes hacia el buen vivir: libro de resúmenes / compilación de Pilar Ortega y Villasana; María Mercedes Pereda; editado por Mariela Teresczuch; Paola Duarte; prólogo de Santiago J. Sarandón; María Angélica Kees. – 1a ed adaptada. - Posadas: Universidad Nacional de Misiones, 2022.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-950-766-203-4

1. Ecología Agrícola. 2. Ecología. 3. Agricultura Sustentable. I. Ortega y Villasana, Pilar, comp. II. Pereda, María Mercedes, comp. III. Teresczuch, Mariela, ed. IV. Duarte, Paola, ed. V. Sarandón, Santiago J., prolog. VI. Kees, María Angélica, prolog. VII. Título.

CDD 631.583

ISBN 978-950-766-203-4



Las fotos utilizadas en el presente libro fueron aportadas por los autorxs en sus trabajos, capturas de pantalla de lo acontecido durante el congreso, por el banco de imágenes de INCUPO, y otras organizaciones implicadas en la organización del Congreso.

Queremos agradecer especialmente el permiso de uso de imágenes a Julieta Rojas autora de la imagen de la portada del Eje 8 de trabajos científicos y relatos de experiencia, así como a la Unión de Trabajadores de la Tierra (UTT) por la foto del Eje 9 del mismo apartado.

El logo del congreso fue realizado por el área de diseño de la coordinación general de comunicación institucional de la Universidad Nacional del Nordeste.

Las compiladoras del presente libro fueron la Lic. Pilar Ortega y Villasana (INTA-AIPAF-NEA) y la Lic. María Mercedes Pereda (INCUPPO – SAAE). El diseño editorial fue realizado por la Ing. Mariela Teresczuch y la Prof. Paola Duarte (FCF-UNaM).

“Deshidratadora solar móvil”

- Nombre del implemento/herramienta/maquinaria
Deshidratadora solar móvil

- Función principal
Este equipamiento permite deshidratar frutas y hortalizas y aromáticas sin el uso de energía fósil.

- Lugar donde se desarrolló
EEA INTA Valle Inferior del Río Negro, Río Negro, Argentina

- Personas o grupo que desarrolló la herramienta
Agustín Servera, Valeria Cecchini. Contacto: servera.juan@inta.gob.ar

- Cómo se desarrolló la herramienta
Se desarrolló a partir de una necesidad grupal. En el marco de actividades del programa Prohuerta relacionadas con la realización de conservas, surgió la necesidad de innovar en la temática de deshidratado, a partir de ahí se pensó en un equipamiento que sirva para todo tipo de producto y sea fácil de trasladar para brindar capacitaciones y ser utilizada por varios usuarios en forma alternada.

- Aporte principal a la agroecología y la transición agroecológica
Uno de los desafíos de la agroecología es reducir la necesidad de insumos externos o costosos y en ese planteo cobra gran valor la autosuficiencia energética, es decir la independencia de electricidad y combustibles fósiles. La deshidratadora solar de bajo costo es independiente de fuentes de energía no renovables para su funcionamiento, y permitiría además el aprovechamiento de los alimentos fortaleciendo la soberanía alimentaria en épocas de producción excedente para aquellas donde la producción y disponibilidad de alimentos es escasa.

- Descripción de la tecnología
Consiste en una carrocería sobre ruedas y elásticos, la cual cuenta con un colector solar tipo cajón, dos paneles espejados de ángulo variable para aumentar la captación de la radiación y una cajonera con estanterías de malla para el deshidratado de frutas y hortalizas. Para controlar el flujo de aire, la deshidratadora cuenta con un ventilador accionado por energía solar que genera un flujo variable según la nubosidad. Dispone de un extractor eólico para evacuar el aire caliente y húmedo. También tiene control de humedad y temperatura. Tiene una capacidad de 130 kilogramos de fruta por carga y deshidrata en 24-48 horas. Al ser móvil permite su traslado y su utilización con fines educativos. Para su fabricación se utiliza perfilería metálica común, policarbonato transparente y madera para las bandejas.



- **Facilidad de fabricación y mantenimiento del implemento**
Cualquier persona con conocimientos medios de herrería puede construirla, no requiere maquinaria ni trabajo calificado, los materiales son fáciles de conseguir y no requiere mantenimiento ni reposición de partes.
- **Destinatarios de la tecnología**
Cualquier persona pueda utilizar esta herramienta.
- **Aprendizaje obtenido por el desarrollo de la herramienta**
En el desarrollo se tuvo en cuenta las necesidades de los potenciales usuarios, tanto en su capacidad como en la posibilidad de controlar la temperatura y flujo de aire, lo que permite que sea utilizada tanto para frutas, hortalizas como productos más delicados como aromáticas y lúpulo. La utilización de los beneficiarios permitió realizar reformas que optimizaron su desempeño.