



“Comer alimentos frescos y saludables es posible, reduciendo costos y aprovechando los productos de cada estación”

Gladis Huesa es oriunda de General Roca y durante 23 años trabajó en el INTA desde el Programa ProHuerta, hasta el año 2022 que se jubiló. Primero desde la Experimental Alto Valle y luego desde la Agencia de Extensión Rural Roca. En esta entrevista repasa sus inicios y crecimiento profesional acompañando grupos de mujeres en los barrios periféricos de la ciudad, bajo la premisa de que comer alimentos frescos y saludables es posible, reduciendo costos y aprovechando los productos de cada estación.



¿Gladis, cómo llegaste a la institución?

En el año 1999 dejé de trabajar en un galpón de empaque donde hacía trabajos de temporada porque los recursos en la chacra familiar eran muy escasos. Durante ese invierno me quedé en casa y mi hermana Maria del Carmen -ya fallecida-, que era asistente social del municipio, y Mario González, del INTA, me convocaron a una entrevista. Así fue como empecé como promotora para repartir semillas, hacer acompañamiento con las familias sobre huerta. Yo no quería seguir en la chacra y así empecé en ProHuerta¹ como contratada, luego de los años entré como integrante de la planta de trabajadores de INTA.

¹ Es una política pública gestionada por el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Promueve la Seguridad y Soberanía Alimentaria, desde un abordaje territorial integral y una perspectiva de desarrollo sostenible. Impulsa el desarrollo de huertas y granjas agroecológicas (familiares, escolares y comunitarias/institucionales), brinda asistencia técnica y capacitación, educación alimentaria y ambiental, fortalecimiento de espacios productivos, acceso al agua y apoyo a la comercialización a través de mercados de proximidad y ferias populares.
Fuente: <https://colaboracion.inta.gov.ar/prohuerta/>

SIGUE >>



¿Empezaste trabajando con huertas familiares, institucionales y recorriendo distintos barrios?

En los primeros momentos era promotora en los barrios de Roca, pasaron los años y trabajamos en otras ciudades como Cervantes, Ing. Huergo, Mainqué, Godoy y siempre con instituciones. Después, visitando en días intercalados a familias de distintas localidades, el tema específico era la huerta: por qué hacerla, dónde, cómo, con qué semillas. Con los años, por el 2005, hubo otros temas sobre los que uno fue adquiriendo conocimiento, en parte por la necesidad de la gente. Nos capacitamos en la temática de conservas, siempre teniendo en cuenta que un producto alimenticio es un producto que tiene que trabajarse con seriedad y responsabilidad porque tiene que favorecer la salud.

¿Trabajabas sobre elaboración de conservas y de platos con productos de la huerta y frutas de la zona?

Sí, en un principio eran conservas, luego entre el 2012 y 2015 surgió la necesidad de trabajar en platos de comida.

¿Recordás alguna experiencia que quieras compartir de aquella etapa?

Recuerdo el trabajo con un grupo de mujeres del barrio Chacra Monte: eran once y trabajamos sobre conservas, escabeches, mermeladas y huerta. Hubo un proyecto para hacer una sala de elaboración y, además, era un espacio de contención para todas ellas, ya que tenían un trabajo pesado en la chacra y se les tornaba un "recreo" venir a hacer estos talleres.

En relación a tu labor en la temática "huertas", ¿qué nos podés contar?

Anteriormente se trabajaba con gente mayor, luego los hijos y nietos fueron creciendo y se fueron achicando los terrenos y eliminando algunas huertas. En los últimos años, trabajamos con grupos de personas - mujeres específicamente- y les llamamos huertas comunitarias. Por ejemplo, el de barrio Fiske que ya lleva tres años. Además, en estos últimos cinco años hemos trabajado en distintos barrios de General Roca siempre en contacto con los municipios.

¿Qué cuestiones te parecieron más interesantes en tu paso por la institución?

Al tradicional trabajo de conservas con peras y manzanas le fuimos agregando otros productos alimenticios como las gírgolas, distintos platos no tradicionales novedosos y nutritivos, saludables. Para eso trabajamos con nutricionistas, asistentes sociales y otros profesionales y técnicos, en el marco de la Red de Alimentación Saludable y Soberana, con interés en desempeñarnos en los barrios, en coordinación con los referentes barriales y el municipio. Hemos mejorado los platos de comida frescos, económicos y saludables. Trabajamos con las mamás brindando talleres de elaboración de estos platos, con la idea de que los hijos compartan la experiencia junto a ellas e incorporamos más frutas, verduras y distintas elaboraciones caseras.

SIGUE >>



En tu último año de servicio, ¿cuáles fueron tus tareas principales?

Estuve trabajando con mujeres de los barrios de J.J. Gómez, Alta Barda y Colonia 17 de Octubre. Hicimos entrega de semillas para la huerta, seguimiento de las mismas para ver qué dificultades tenían, conocimos a las familias, se entregaron pollitas ponedoras y trabajamos junto a una referente del Ministerio de Desarrollo Social, Silvia Ortiz, para la incorporación de recetas saludables. Por ejemplo, las pastas untables de zanahoria, remolacha, que reemplazan productos procesados. Hacíamos escabeches y platos frescos de comida.

En este sentido, ¿qué recaudos hay que tomar al elaborar conservas y platos de comida?

Para empezar, la organización es importante. Hay que considerar la materia prima que vamos a utilizar, los insumos y principalmente la higiene. Hacemos hincapié

en las buenas prácticas de manufactura para que no afecte la salud. En cuanto a lo personal, debemos atarnos el cabello, usar guantes, tener agua potable, usar jabones adecuados, que el lugar esté limpio, cerrado y sin animales.

Para terminar, ¿qué sugerencia le darías a quien empezar a realizar una huerta?

Primero hay que tener muchas ganas y dedicación porque una planta es un ser vivo que nosotros tenemos que cuidar. Hay que pensar el para qué, con qué, por qué. Luego, la huerta requiere de un espacio limpio, cerrado, una fuente de agua cercana, luz, e informarse para saber la rotación de los cultivos, y siempre tener una siembra escalonada, lograr una buena planificación para tener los mejores resultados. •

¡Gladis, muchas gracias por la entrevista y los mejores deseos para esta nueva etapa de jubilada!