



SOMOS LA TIERRA

Historias y retratos de la
agricultura familiar en la Argentina

INTA | Ediciones

Colección
INSTITUCIONAL



**Presidencia
de la Nación**

**Ministerio de
Agricultura,
Ganadería y Pesca**



AIAF+10







Historias y retratos
de la agricultura familiar
en la Argentina

Cristina Fernández de Kirchner
Presidenta de la Nación

Carlos Casamiquela
Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación

Héctor Espina
Jefe de Gabinete
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación

Francisco Anglesio
Presidente / INTA

José Catalano
Vicepresidente / INTA

Eliseo Monti
Director Nacional / INTA

Juan Manuel Fernández Arocena
Director Nacional Asistente de Sistemas
de Información, Comunicación y Calidad / INTA

Diego Ramilo
Coordinador Nacional de
Transferencia y Extensión / INTA

Andrea Maggio
Directora del Centro de Investigación
y Desarrollo para la Agricultura Familiar / INTA

Javier Ortega
Director Ejecutivo de la Fundación ArgenINTA

Somos la Tierra

Historias y retratos de la
agricultura familiar en la Argentina

Todos los derechos reservados
Hecho el depósito que marca la ley 11.723

Coordinación editorial:
Juan Manuel Fernández Arocena, Diego Ramilo y
Andrea Maggio

Edición: Florencia Lance

Equipo de producción del INTA:
Silvia Ceva, Alan Espina, Eugenia Muzi,
Martín Segura y Guillermo Torres

Relatos: Victor Pintos

Arte y diseño: Diego González

Fotos: Daniel Marín

Foto de tapa: Laura Caramelli

Infografías: Marcelo Regalado

1° Edición, noviembre de 2015
ISBN: 978-987-521-653-2

Esta publicación fue impresa
con la colaboración de

Fundación
ARGENINTA









Somos la Tierra es una campaña multimedial para visibilizar la importancia de la agricultura familiar en la Argentina.

Fotografías, filmaciones, entrevistas e investigaciones realizadas en decenas de viajes, miles de kilómetros recorridos, multiplicidad de voces, diferentes culturas y costumbres, gran cantidad de productos, paisajes impactantes, problemáticas comunes y particulares, viejos y nuevos desafíos. Un intenso trabajo que da testimonio y ofrece un panorama acerca de las diferentes realidades del sector en todo el país.

De esa manera se construyó este proyecto que busca reflejar esa importancia y diversidad. Un recorrido que es sólo el comienzo.

En estas páginas, el compromiso de todos los que trabajamos en ésto para que eso sea posible.





Somos equidad, inclusión y desarrollo

Desde hace algunos años la agricultura familiar, campesina e indígena comenzó a ocupar, en nuestro país, el lugar que le corresponde. Para transitar ese camino resultó fundamental la estrategia nacional agropecuaria y agroalimentaria que propuso la creación de un Ministerio y, dentro su estructura, una Secretaría de Agricultura Familiar. De esta forma, la cuestión de la agricultura familiar llegó al primer nivel de consideración y decisión. En el mismo sentido, se promulgó una ley que propone políticas para promover y favorecer al sector.

Con estas iniciativas, desde el Ministerio que conduzco, aceptamos el desafío de fortalecer la agricultura familiar; para ello, apostamos a los procesos de desarrollo territorial y asumimos que es necesario discutir qué país queremos: no se trata de esperar el crecimiento sino de construir el desarrollo.

Construir un proyecto de desarrollo nacional requiere que la ciencia y la tecnología estén a disposición. Por eso, con nuestra presidenta, Cristina Fernández de Kirchner, nos propusimos tecnificar a los políticos y politizar a los técnicos.

El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, el INTA, es parte de las herramientas de políticas públicas que tenemos para hacerlo. Resulta, entonces, una enorme alegría que sea el INTA quien proponga una campaña de visibilización de la agricultura familiar. Me enorgullece esta decisión y que se hayan logrado tantas adhesiones para llevarla adelante.

Porque un sector que antes no se miraba, hoy está en primer plano: 65 por ciento de los productores de nuestro país se consideran agricultores familiares, campesinos e indígenas y generan el 20 por ciento de nuestro producto bruto agropecuario.

La campaña Somos la Tierra, y este libro, son parte de esta misma decisión política: visibilizar, fortalecer y empoderar a los productores y productoras de la agricultura familiar. En las páginas que siguen encontrarán sus voces en primera persona. Verán, en primer plano, las caras y las manos de quienes siembran y cosechan cada día alimentos, de quienes tejen, de quienes hilan y de quienes trashuman con su ganado.

Va un agradecimiento a todos los músicos que se comprometieron y le cantaron a la tierra, al sol, al agua y al trabajo rural. En definitiva, cultivo y cultura son lo mismo. Significan trabajo humano. La historia de nuestros alimentos está ligada a nuestra historia porque cada alimento fue domesticado y aprendimos, colectivamente, cómo hacerlo.

No hay cultura y no hay agricultura sin manos que trabajan. A esas manos, a esos cuerpos, a esos pies que pisan y que piensan donde pisan, va mi reconocimiento. Hombres y mujeres que, en todo nuestro país, producen cada día los alimentos que comemos y, al hacerlo, producen lo que somos. Porque: **Somos la Tierra.**

Carlos Casamiquela

Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación





La agricultura familiar: apuesta, compromiso y celebración

Siempre es motivo de celebración presentar una nueva publicación del INTA.

Este libro forma parte de la campaña Somos la Tierra pensada en el marco del Año Internacional de la Agricultura Familiar 2014, que propone como homenaje mostrar a algunos de los hombres y mujeres que, en cada territorio de nuestro país, viven y producen en la ruralidad. Se trata de una obra integral que busca manifestar su diversidad a lo largo y ancho de la Argentina. En ella participaron profesionales de la institución, representantes de organizaciones y referentes de otros organismos públicos, junto a varios artistas.

Desde su creación en el año 1956, el INTA se encuentra presente en todo el territorio nacional con un trabajo cotidiano enfocado a las familias agricultoras, proponiendo tecnologías y procesos de innovación para colaborar en la resolución de las problemáticas históricas de la agricultura familiar.

En nuestro país este sector está conformado por colonos, campesinos, minifundistas, chacareros, pequeños productores, pueblos originarios, pescadores y artesanos, entre otros. Un segmento heterogéneo y complejo que representa más del 65 por ciento de las explotaciones agropecuarias y el 53 por ciento del empleo rural. Más de doscientas veinte mil familias productoras dinamizan las economías regionales, generan mano de obra, producen de manera diversificada, abastecen de alimentos la mesa de los ciudadanos, resguardan y mantienen la variedad de las especies nativas y autóctonas y transmiten de generación en generación prácticas, técnicas, creencias, valores y saberes.

En la última década ha logrado, no sólo una mayor visibilización, sino también un rol protagónico en la transformación del Estado para dar lugar a su inclusión. Las políticas públicas, sumadas al fortalecimiento de las organizaciones, han construido una nueva arquitectura institucional en un sector históricamente postergado que genera más del 20 por ciento del valor bruto de la

producción agropecuaria en tan sólo el 13 por ciento de las tierras disponibles.

Frente a los cambios en el contexto mundial, regional, nacional, y la experiencia institucional con el sector, a partir del 2003 se definen una serie de innovaciones tecnológicas e institucionales en el marco de un plan estratégico en el organismo que se planteó como objetivos fundamentales la competitividad, la sustentabilidad y la equidad.

La innovación se reafirma en la centralidad del enfoque territorial, con una estrategia colectiva interinstitucional hacia objetivos comunes de desarrollo, incorporando otras miradas, otras disciplinas, otras voces y otras formas.

También se instalan variados abordajes teórico-metodológicos apropiados para el trabajo con los diferentes sectores rurales, como la investigación y acción participativa que combina la ciencia con el saber popular.

Innovaciones institucionales para contribuir al desarrollo de la agricultura familiar

Orientado al fortalecimiento del sistema de extensión, se dio lugar al Programa Federal de Desarrollo Rural (ProFeder) en el año 2003. Los instrumentos originados en los años 90 como ProHuerta, Minifundio y Cambio Rural son reconfigurados y resignificados. Se adicionan los proyectos Profam, Integrados y de Desarrollo Local.

Actualmente, los grupos y proyectos se enmarcan en los 128 proyectos regionales con enfoque territorial (PRET), donde se aplican a la estrategia integral para cada territorio.

En el momento de esta publicación, se registran 2.400 grupos de Cambio Rural II con 22 mil productores y 1.700 asesores técnicos; 600 mil huertas con 21 mil promotores y 3,5 millones de personas involucradas; y más de 420 proyectos ProFeder con 27.500 productores.

Asimismo, se menciona el incremento de cerca de noventa agencias de Extensión y unidades en todo el país. Merece

una especial mención la Estación Experimental Área Metropolitana de Buenos Aires vinculada a la agricultura urbana y periurbana, con 4.500 productores que abastecen de alimentos a una población de catorce millones de habitantes.

Por otra parte, la creación del CIPAF en el año 2005 con el objetivo de generar, rescatar, validar tecnologías apropiadas para la agricultura familiar, con sedes de Institutos en las cinco regiones del país.

Sus investigadores suman capacidades a la multidisciplina que requiere el abordaje a las problemáticas de este sector con una metodología de investigación/acción que propicia la participación activa del agricultor en el proceso de generación del conocimiento.

Sus líneas prioritarias de investigación son acceso al agua, a la tierra, máquinas y herramientas, energías renovables, agroecología, comunicación popular, comercialización y agregado de valor.

Podemos mencionar como logros, a modo de ejemplos, tecnologías desarrolladas para el acceso, distribución y uso del agua para producción y uso doméstico; cuatro cosechadoras especialmente diseñadas para sistemas productivos típicos de agricultores familiares; cinco encuentros regionales de maquinarias y herramientas para la agricultura familiar junto a otros organismos; relevamiento permanente de más de 500 ferias francas; la participación activa en comisiones técnicas para elaborar nuevas normas, en particular la flamante Ley N° 27.118 de Reparación Histórica de la Agricultura Familiar para la construcción de una nueva ruralidad en la Argentina.

Como resultado del trabajo articulado en redes de cooperación, hemos promovido otras institucionalidades como el Foro de Universidades Nacionales para la Agricultura Familiar, con instancias a nivel de cada región, y la Cámara de Fabricantes de Maquinarias para la Agricultura Familiar que reúne a fabricantes pymes y talleristas de todo el país.

Asimismo, se crea el Centro de Ciencias Políticas, Económicas y Sociales que trabaja en el análisis, la vigilancia y prospectivas del sector agropecuario de índole nacional, regional y mundial, como también el estudio sobre políticas públicas e instituciones.

Las últimas carteras de proyectos, en los años 2006 y 2013, incorporan paulatinamente temas estratégicos orientados al desarrollo territorial y a la agricultura familiar, integrando nuevos enfoques tales como la agroecología y el valor agregado en origen. Actualmente, se cuenta con quince programas nacionales, y tres redes transversales (eco fisiología, agroecología y recursos genéticos).

Resulta fundamental destacar las acciones en comunicación y difusión, principalmente las diez muestras de INTA Expone en forma rotativa por las regiones, como así también, la información permanente a través de publicaciones, página web y redes sociales, y el refuerzo de capacidades en televisión y radio, que permiten acompañar numerosas experiencias de radios comunitarias.

Podemos decir con orgullo que todas estas innovaciones son reconocidas a nivel de América Latina a través de nuestra participación en la REAF Mercosur y de las acciones de cooperación internacional a nivel mundial, como así también el establecimiento del LABINTEX en 2012 - laboratorios del INTA en el exterior - Montpellier, Francia.

Esperamos que este material se constituya en una herramienta útil para productores y técnicos y para todos aquellos que creen que existe un futuro mejor y que una Argentina sin exclusión es posible.

Asumimos el compromiso, aceptamos la apuesta y los invitamos a celebrar. Que disfruten las páginas que siguen.

Francisco Anglesio

Presidente / INTA

José Catalano

Vicepresidente / INTA

Eliseo Monti

Director Nacional / INTA





Trabajamos para escuchar las voces históricamente silenciadas

Luego de una década de buenos resultados económicos y sociales, muchos gobiernos latinoamericanos enfrentamos el desafío de cambiar la estructura agraria históricamente concentrada en algunos sectores de la economía, y construir políticas públicas diferenciadas y regionales en beneficio de las mayorías que viven el nuestro interior profundo de nuestra Patria Grande.

La generación de políticas públicas para la agricultura familiar, campesina y de los pueblos originarios, necesita pensarse desde un fuerte trabajo para asegurar el derecho a la tierra con una perspectiva de defensa integral del territorio. Con esto nos referimos a la necesidad imperiosa de trabajar el tema hábitat integral, acceso al agua segura para consumo y producción, acceso a la comunicación y acceso a la justicia como sujetos de derechos y sujetos productivos.

Según un estudio realizado por la Secretaría de Agricultura Familiar y la Universidad Nacional de San Martín sobre la problemática de tierra a la que se ven sometidos agricultores familiares, campesinos e indígenas, existen en Argentina más de nueve millones de hectáreas que están en conflicto, donde el agricultor familiar es la parte más vulnerable de esta situación fundamentalmente por la carencia de políticas públicas de parte de los estados provinciales para darle solución definitiva al viejo problema de la regularización de títulos.

Cuando hablamos de sujetos de derechos, hablamos de comunidades campesinas e indígenas que tienen derechos adquiridos, las leyes de fondo así lo indican. El derecho a la posesión que está plasmado en nuestro código civil, el derecho a la alimentación, el derecho a un ambiente sano. Pero sigue existiendo una distancia abismal entre lo que dice la letra de la ley y lo que sucede en la práctica.

Esto nos indica que muchas veces las leyes del mercado prevalecen sobre nuestras leyes del Estado de Derecho y, en este sentido, creemos que hay que fortalecer esta perspectiva de sujeto de derecho y acercar herramientas técnicas, jurídicas, herramientas populares de educación y economía popular para que este sujeto de derecho se reconozca en la práctica.

Quienes trabajamos con el sector de la agricultura familiar lamentablemente sabemos que, por las décadas de neoliberalismo en Argentina, muchas comunidades han quedado relegadas en esta perspectiva de ampliación de derechos. Sin embargo, desde el 2003 hasta esta parte entendemos que ha sido claro y contundente cómo los sectores populares han podido ir recuperando derechos. Muchas veces esas políticas de ampliación de derechos salen de los centros urbanos que empiezan a transitar ese interior profundo de nuestro país y se encuentran con escollos complicados de poder superar.

Desde que Emilio Pérsico convocó a los movimientos campesinos, pescadores artesanales y pueblos originarios a la Secretaría de Agricultura Familiar, trabajamos en fortalecer a las organizaciones populares y pujamos para construir políticas públicas diferenciadas a favor de las mayorías que viven en el interior profundo ya que, como bien lo dice nuestra presidenta, Cristina Fernández de Kirchner, el Estado está para defender los derechos de los sectores más vulnerables, porque los sectores que tienen más poder económico y político siempre tienen herramientas para esa defensa. Y, en este sentido nosotros creemos fundamental seguir construyendo políticas de defensa de la tierra, del agua y de la producción desde una perspectiva de independencia económica y soberanía política.

Para fortalecer al sector y escuchar las voces históricamente silenciadas sentamos un precedente desde el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación -desde siempre en manos de los sectores más poderosos y concentrados de la economía argentina- al institucionalizar el Consejo Nacional de la Agricultura Familiar, Campesina e Indígena, por resolución 571/14, emitida por el actual ministro Carlos Casamiquela, promoviendo así la participación activa de todas las organizaciones del país.

Con el apoyo del Papa Francisco, en 2013 se creó la Mesa de Diálogo por la Agricultura Sustentable, iniciativa de Emilio Pérsico que cuenta con el aval del ministro Carlos Casamiquela. Se trata de una comisión permanente de trabajo y de diálogo, impulsada por la labor mancomunada entre la Comisión Episcopal de la Pastoral Social de la Iglesia Argentina y el Estado Nacional, donde participan



representantes de la agricultura familiar y empresarios de la agricultura industrial, con el objeto de abordar los conflictos territoriales y ambientales y, al mismo tiempo, construir un modelo agrario más inclusivo y sustentable.

Probablemente, la sanción de la Ley de Agricultura Familiar esté entre las medidas más importantes de los últimos tiempos. Al haber sido gestada desde las organizaciones del sector, aborda los conflictos principales, describe al sujeto como sujeto productivo y garantiza derechos históricamente negados. Sin dudas es un acierto histórico que la citada Ley plantee la función social de la tierra y aborde la cuestión del derecho al agua. Asimismo reconoce a los agricultores familiares, campesinos, pueblos originarios y pescadores artesanales como productores de alimentos sanos, que fortalecen las economías regionales, desarrollan el consumo local, promueven el arraigo rural y son los garantes de la soberanía alimentaria. También ampara a las comunidades que sufren desalojos debido a conflictos territoriales. Esto jerarquiza y pone a la agricultura familiar en un lugar en el que nunca jamás había estado en la Argentina.

Estos indiscutibles avances nos permiten ver con nitidez lo que todavía nos falta, debemos construir un ordenamiento territorial participativo, poner en marcha un banco de tierras para generar arraigo rural, crear dispositivos que permitan un acceso ágil a la justicia en el ámbito rural y

proteger a los productos de la agricultura familiar. Para esto es indispensable un Estado presente con un presupuesto acorde a las necesidades del sector.

En torno a la memoria y a las luchas populares rurales, entendemos también a esta etapa como un reconocimiento a las organizaciones territoriales del interior profundo que, en su trayectoria, siguen reivindicando las resistencias indígenas, las luchas obreras rurales, como la de La Forestal, los cañeros, los hacheros y las Ligas Agrarias. Como militantes populares y como parte del área del Estado responsable de garantizar estas políticas en Argentina, celebramos que este reconocimiento llegue en los mejores tiempos de democracia y derechos humanos que recuerde nuestra historia.

Queda mucho por hacer, seguimos construyendo convencidos que el empoderamiento de las organizaciones del sector garantizará la consolidación de un proyecto agrario inclusivo que permita seguir transformando nuestra Argentina profunda.

Ramiro Fresneda
Subsecretario de Fortalecimiento Institucional
Secretaría de Agricultura Familiar
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación



Diálogo y participación

En la última década, la agricultura familiar ha pasado a tener un lugar destacado en el seno de las políticas de desarrollo territorial rural en los países del Mercosur. Asimismo, los agricultores familiares han comenzado a ser progresivamente reconocidos como sujetos sociales, económicos y políticos, y sus problemas e intereses comenzaron a ser interpelados por la agenda de los gobiernos de la región, logrando incidir efectivamente por medio de sus organizaciones representativas en el diseño e implementación de políticas públicas que los tienen como destinatarios en cada país.

El Mercosur –bloque integrado por Argentina, Brasil, Paraguay, Uruguay y Venezuela como miembros plenos, y por Bolivia, Chile, Ecuador, Perú y Colombia como países asociados– incluye en su territorio una amplia variedad de unidades socioproductivas agropecuarias, la inmensa mayoría de las cuales corresponden al tipo agricultura familiar. El término designa un heterogéneo universo de unidades productivas y de sujetos económicos y sociales: agricultores familiares, campesinos, indígenas, comunitarios, entre otros, de allí que numerosos autores hablan de “agriculturas familiares”. Aproximadamente 7,2 millones de unidades productivas rurales de la región están a cargo de agricultores familiares, distribuidas del siguiente modo:

Las unidades productivas de la agricultura familiar involucran

- Argentina: 252.000
- Brasil: 4.400.000
- Paraguay: 266.000
- Uruguay: 33.000
- Total: 7.200.000
- Venezuela: 309.000
- Bolivia: 900.000
- Chile: 254.000
- Ecuador: 786.000

aproximadamente unos 28 millones de personas que trabajan o dependen del trabajo de sus familias en el predio del cual obtienen sus medios de vida y son responsables directas de la producción y gestión de las actividades. De forma complementaria, contratan de manera permanente o transitoria aproximadamente 16 millones de personas

que no son miembros de las familias. En consecuencia, en la región los ingresos de más de 42 millones de personas están directamente vinculados con las actividades que se realizan en las unidades productivas de la agricultura familiar.

En términos de su participación en el total de la producción agropecuaria en los países del Mercosur, la agricultura familiar representa entre el 19 por ciento y el 40 por ciento, según los países. Asimismo, se destaca el significativo aporte que realiza a la generación de puestos de trabajo, a la ocupación ordenada del territorio y a la soberanía y seguridad alimentaria y nutricional de los pueblos.

Una clara muestra del avance en el reconocimiento social y político de la agricultura familiar y de su integración en las políticas de desarrollo territorial rural fue la creación, en 2004, de la Reunión Especializada de la Agricultura Familiar (REAF) del Mercosur. La REAF es un órgano asesor especializado del Grupo del Mercado Común (GMC) del Mercosur y del Consejo del Mercado Común (CMC) del bloque. Entre los temas prioritarios de la agenda de la REAF se cuentan: las políticas de acceso a recursos (financieros, técnicos, tierra y agua), de acceso a mercados, de gestión del riesgo y de los efectos del cambio climático, de promoción de cuestiones de género y juventud, y de fortalecimiento de las formas organizativas en este tipo de producción.

Luego de más diez años de trabajo ininterrumpido, la REAF se ha consolidado como uno de los espacios más dinámicos de diálogo político multiactoral y de asesoramiento especializado en políticas públicas de la región. Sus principales logros son:

- Avances en los procesos de identificación y visibilización de la agricultura familiar. Creación de registros nacionales.
- Promoción de numerosas normativas comunes y específicas para el sector. Leyes de agricultura familiar y normativas sobre compras públicas.



- Desarrollo de una nueva institucionalidad pública para la implementación de políticas específicas para la agricultura familiar. Secretarías, direcciones nacionales, centros de investigación e institutos.

- Creación y/o ampliación de espacios institucionalizados de diálogo y participación activa de los/as productores/as organizados. Foros, Consejos y/o Mesas Nacionales.

- Implementación de políticas públicas específicas: programas de compras públicas, líneas de apoyo para el acceso a mercados, a recursos financieros y a tecnologías apropiadas, sellos de la agricultura familiar y programas de acceso a la tierra.

- Financiamiento soberano del espacio regional de diálogo político entre Estados y organizaciones de la agricultura familiar y de sus capítulos nacionales (Secciones Nacionales de la REAF). Creación del Fondo de la Agricultura Familiar del Mercosur (FAF).

- Acciones concretas para la integración regional en materia de políticas públicas para la agricultura familiar. Desarrollo de actividades regionales de formación e intercambio de experiencias.

- Acuerdos de trabajo y cooperación con otras instancias de integración regional tales como el Programa Cooperativo

para el Desarrollo Tecnológico Agroalimentario y Agroindustrial del Cono Sur (PROCISUR), el Consejo Agropecuario del Sur (CAS) y otras Reuniones Especializadas del propio Mercosur.

Por todo lo expresado, la REAF ha devenido en un ámbito legitimado de diálogo político institucional multiactoral y de asesoramiento especializado en políticas públicas específicas para la agricultura familiar en la región. En tanto espacio para el intercambio y coordinación de experiencias e instrumentos de política pública, la REAF ha comenzado a ser consultada y requerida por otros proyectos de integración en curso en América Latina y el Caribe, como la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (CELAC), la Unión de Naciones Suramericanas (UNASUR), el Consejo Agropecuario de Centroamérica (CAC) e incluso otros fuera del continente.

En otras palabras, la REAF constituye una herramienta para auspiciar y promover el diálogo y la participación social “sobre y para” las políticas públicas en cada país y un instrumento para el diálogo “de” políticas al servicio de los procesos de integración regional actualmente en marcha.

Lautaro Viscay y Fabián Sislian
Secretaría Técnica
Reunión Especializada de la Agricultura Familiar
(REAF) del Mercosur



Identidad, arraigo, trabajo y proyectos

Durante las décadas finales del siglo pasado, el agro argentino reconfiguró el sistema agroalimentario, debido principalmente a su transnacionalización y a la revolución tecnológico-científica que trajo, entre otras consecuencias, una creciente simplificación y homogeneización de los agroecosistemas y un negativo impacto socioambiental. Este fenómeno favoreció a las economías de gran escala y acentuó el proceso de concentración de la tierra, tanto en el uso como en la propiedad, que desplazó a la agricultura familiar (se perdieron más de 100 mil establecimientos en ese período), invisibilizando sus formas históricas de producción.

En base a los censos agropecuarios llevados adelante en la última década por las naciones del Cono Sur, se reconoce la existencia de cinco millones de explotaciones agropecuarias familiares en la región, que representan al 85 por ciento del total. En el 2002 en Argentina se registraba la existencia de 220 mil explotaciones agropecuarias familiares, las dos terceras partes de las explotaciones del país.

Pero... ¿qué es la agricultura familiar?

El concepto de agricultura familiar ha sido ampliamente trabajado por diferentes autores. Para el INTA es “un tipo de producción donde la unidad doméstica y la unidad productiva están físicamente integradas, la agricultura es un recurso significativo en la estrategia de vida de la familia, la cual aporta la fracción predominante de la fuerza de trabajo utilizada en la explotación, y la producción se dirige tanto al autoconsumo como al mercado”. Esta conceptualización se enriquece con la del Foro Nacional de la Agricultura Familiar que nuclea a productores y productoras familiares de todo el país: es una “forma de vida” y “una cuestión cultural” que tiene como principal objetivo la “reproducción social de la familia en condiciones dignas”. Fuera de buscar coincidencias conceptuales, se acuerda el interés sobre sus particularidades: su función en la reproducción de la familia (en los aspectos económicos, sociales, culturales-identitarios y productivos), como productora y garante de la soberanía y seguridad alimentaria, sobre todo por la producción variada de alimentos en el ámbito familiar, extendida hacia los mercados internos y a veces también a la exportación. Se destaca también la

importancia de la agricultura familiar en la preservación de la agrobiodiversidad y el cuidado del ambiente por su accionar en la producción de alimentos y bienes sanos, agroecológicos o naturales y en la generación de empleo, ya que absorbe buena parte de la mano de obra en la actividad agropecuaria y ocupa el territorio produciendo arraigo rural, periurbano y urbano. Predominan sistemas productivos basados en procesos y no en la dependencia casi exclusiva de insumos externos.

La agricultura familiar en la Argentina muestra una inmensa heterogeneidad de formas de vida y producción. En las zonas áridas o semiáridas de tierras llanas o de montaña, como la Puna y la Patagonia, la producción familiar se basa principalmente en el ganado vacuno, caprino, ovino y camélido, mientras que en estos mismos ambientes, cuando hay disponibilidad de agua, la agricultura familiar produce alfalfa, hortalizas, frutas, vid, nueces y maíz, entre otros. En las tierras bajas templadas, la agricultura familiar produce fundamentalmente gran variedad de hortalizas y frutas, que se complementan con animales de granja y ganado menor o mayor. En la región pampeana se combinan las producciones más intensivas como la horticultura, vivero y flores en las áreas urbanas y periurbanas, con las extensivas propias del área rural como cría bovina, tambo, cerdos, aves, cereales y oleaginosas.

Además de la diversidad entre zonas agroecológicas, cada familia agricultora sostiene por sí misma una amplia diversidad de producciones con mayor o menor grado de agregado de valor. En los hogares de la agricultura familiar se generan chacinados, encurtidos, dulces y envasados, y artesanías textiles en cuero, en mimbre u otras. Heterogeneidad que se complejiza si consideramos la proporción entre trabajo familiar y asalariado al interior de las unidades productivas, el nivel y el tipo de tecnología utilizada, las superficies trabajadas y los niveles de capitalización.

El agricultor familiar produce poniendo en juego el trabajo con su propio cuerpo, el conocimiento transmitido de generación en generación, sumado a los aprendizajes que provienen de asesoramientos técnicos o de los medios de comunicación. Estas formas de trabajo manual que movilizan saberes



integrales y abarcativos de una compleja realidad ambiental y cultural, implican la crianza, el cuidado y la observación cotidiana de sus animales y sembradíos, por lo que obtienen productos variados y amigables con el ambiente.

Así, la agricultura familiar cumple un rol muy importante en el sistema agroalimentario argentino pese a que no se ha logrado que sus productos circulen suficientemente en mercados locales y regionales, garantizando precios que posibiliten un ingreso digno a las familias que los producen. En este sentido, en la última década se han alcanzado metas importantes como el trabajo cada vez más articulado entre organizaciones y las instituciones municipales, provinciales y nacionales involucradas. Se ha ampliado la cantidad e importancia de las ferias de la agricultura familiar, los mercados de proximidad y las cooperativas de consumidores, entre otras formas que adquiere la puesta en valor de sus productos.

El INTA y la agricultura familiar

Buscando instalar la agricultura familiar en la agenda política agropecuaria nacional y regional, hace una década el INTA creó el Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Agricultura Familiar (CIPAF) con sus cinco Institutos regionales. Todos estos, por su parte, han alentado la conformación del Foro de Universidades Nacionales para la Agricultura Familiar en cada región, con el fin de instalar las problemáticas propias del sector en las currículas de las carreras y en las propuestas

de investigación y extensión. También han estimulado y promovido la conformación de la Cámara Argentina de Maquinarias para la Agricultura Familiar, colectivo de fabricantes Pymes y talleres que se han interesado en necesidades específicas del sector en cada región y localidad.

En el plan estratégico del INTA, la agricultura familiar ocupa un lugar central para los objetivos institucionales, por lo que suma todas sus capacidades en la extensión del territorio nacional.

Una ley para la agricultura familiar

La sanción de la Ley 27.118 en diciembre de 2014, por la que se declara de interés público la agricultura familiar y se genera un régimen de reparación histórica para favorecer su desarrollo integral, constituye un hito de trascendencia en virtud de que se establece un marco legal para el sector que contempla diversos instrumentos que harán posible su consolidación y expansión. La construcción de esta ley por parte de las organizaciones de productores junto al Estado, y su puesta en marcha de manera coordinada, dan cuenta de la fortaleza mancomunada del sector.

**Mariana Quiroga Mendiola,
Graciela Preda y Edgardo González**
*Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico
para la Agricultura Familiar | INTA*





Desarrollo, seguridad y soberanía alimentaria

La agricultura familiar es el principal modo de producción agrícola del planeta. Nadie puede poner en duda el rol estratégico que juegan estos actores en sus territorios para garantizar la seguridad, la soberanía alimentaria y el desarrollo de los pueblos.

En el mundo existen unos 1.500 millones de campesinos, minifundistas y pequeños productores. Ocupan unas 500 millones de fincas en tan sólo el 20 por ciento de las tierras disponibles. Pero producen el 56 por ciento de los alimentos que se consumen en el planeta. Para destacar el rol que desempeña este sector, la Asamblea General de las Naciones Unidas declaró al 2014 como el Año Internacional de la Agricultura Familiar (AIAF). La FAO realizó una serie de diálogos regionales para relevar las problemáticas comunes al comprobar que, a pesar de constituir un sector muy heterogéneo, afrontan retos similares: fuertes procesos de concentración y globalización, efectos adversos por el cambio climático, falta de servicios financieros adecuados, acceso deficiente a los mercados e inseguridad en la tenencia de la tierra.

En África, por ejemplo, las granjas familiares alimentan y emplean a dos tercios de la población y ocupan el 62 por ciento de la tierra. En la región subsahariana, las granjas de menos de una hectárea representan alrededor del 60 por ciento del total y cerca del 20 por ciento de las tierras cultivadas. El 95 por ciento de las granjas familiares tienen menos de 5 hectáreas y el mayor peso del trabajo agrícola recae sobre las mujeres.

En Medio Oriente y África del Norte, el 40 por ciento de la población de la región vive y trabaja en zonas rurales y casi el 85 por ciento de las tierras agrícolas son cultivadas por familias. No obstante, la agricultura sólo representa el 5,5 por ciento del Producto Interno Bruto de la región, ya que la producción de gas y petróleo representa la mayor parte de los ingresos. A pesar de su gran número, las granjas familiares sólo controlan el 25 por ciento de la

tierra cultivable, mientras que el otro 75 por ciento está en poder de empresas agrícolas.

En Asia y el Pacífico es donde existe el mayor porcentaje de productores de pequeña escala. Por eso la FAO plantea que esa región constituye el hogar mundial de los agricultores familiares. La región alberga el 60 por ciento de la población mundial y al 70 por ciento de los productores familiares. Muchos campesinos han sido desplazados y se ven amenazados por el cambio climático. Los productores de alimentos, agricultores, pescadores y pastores de pequeña escala producen el 80 por ciento de los alimentos de la región. Sólo el 2 por ciento de las mujeres rurales poseen bienes y aunque son mayoría, siguen siendo invisibles y subestimadas. La región enfrenta severos cambios en la estructura de la población rural y enormes desafíos frente a la globalización del sector alimentario, las industrias extractivas, la privatización y la desregulación de los mercados. En Asia Central casi dos tercios de la población vive aún en áreas rurales.

En Europa, las granjas familiares representan más del 85 por ciento de los establecimientos rurales y constituyen una de las principales fuentes de inversión en agricultura y producción de alimentos. Sin embargo, sobreviven en un contexto de envejecimiento de la población rural.

En América del Norte, tanto en Estados Unidos como en Canadá, el modelo de producción dominante basado en alta dotación de capital y tecnología ha descendido un 10 por ciento el número de granjas familiares, hecho que se corrobora entre los dos últimos censos poblacionales.

En América Latina y el Caribe, los agricultores familiares producen hasta el 80 por ciento de la canasta de productos alimentarios básicos y poseen unas 17 millones de unidades productivas. Con procesos de alta concentración, los agricultores familiares tienen un

acceso limitado al uso y tenencia de la tierra y al agua. Entre el 25 por ciento y el 40 por ciento del trabajo es realizado por mujeres; sin embargo menos del cinco por ciento son propietarias y sufren más que los hombres la falta de acceso a la tierra, al crédito y a la tecnología.

La agricultura familiar tiene el potencial necesario para aumentar la oferta de alimentos y mejorar las condiciones de vida de las poblaciones rurales. Puede contribuir a la creación de empleo, la conservación de los recursos naturales y de la biodiversidad, la preservación cultural, la diversidad multiétnica y la erradicación de la pobreza rural. En el Mercosur ampliado, la agricultura familiar representa el 88 por ciento del total de

explotaciones agrícolas, totaliza unos cinco millones de familias, participa del 30 por ciento del valor bruto de la producción agropecuaria y ocupa el 20 por ciento de la superficie productiva total regional. La región ha generado instrumentos de política pública que favorecen el intercambio entre productores. De hecho, en 2003 se creó la Reunión Especializada sobre agricultura familiar de los países y asociados del Mercosur (REAF), un espacio de diálogo entre agricultores familiares y el sector público. Nació como consecuencia del reconocimiento por parte de los gobiernos de la región de la importancia política y socioeconómica de la agricultura familiar. La REAF tiene como objetivos desarrollar políticas públicas adecuadas para la agricultura familiar y promover el



comercio de productos cultivados por los agricultores familiares.

En nuestro país, la agricultura familiar está conformada por colonos, campesinos, minifundistas, chacareros, pequeños productores y pueblos originarios, entre otros. Un segmento complejo y diverso que representa más del 65 por ciento de las explotaciones agropecuarias en tan sólo el 13 por ciento de las tierras cultivadas disponibles y absorbe el 54 por ciento del empleo rural. Contabilizan unas 220 mil familias rurales y periurbanas.

En el NEA es donde se verifica una mayor presencia de agricultores familiares, que representan más del 70 por ciento de las unidades productivas de la región. Un rasgo que los distingue es su multiplicidad cultural y productiva, que se torna visible en las colonias, pueblos y ciudades. La participación mayoritaria de los pequeños productores en los cultivos industriales y el rol protagónico que asumen en las ferias francas con la provisión de una amplia gama de productos frescos en mercados de proximidad explican cómo funcionan los sistemas diversificados de las familias campesinas del NEA.

Los agricultores familiares de la región pampeana comparten el territorio con productores capitalizados, grandes empresas y nuevos sujetos agrarios. En diferentes paisajes rurales, urbanos y periurbanos, actores muy heterogéneos mantienen, conservan y defienden su modo de vida. Son chacareros, trabajadores agrarios, horticultores, medieros, colonos, campesinos, ganaderos familiares. Y aún con fuertes procesos de concentración de capital y tierras, la agricultura familiar supera el 50 por ciento de las unidades productivas.

En el NOA la presencia de los campesinos y pueblos originarios resulta vital para resguardar la historia productiva de una región con fuertes contrastes culturales, económicos y sociales. Representan más del 80 por ciento de las unidades productivas y aportan el

71 por ciento del trabajo rural. En los valles calchaquíes, en la puna y en la quebrada, con sus cultivos ancestrales y sus sistemas pastoriles sustentables resguardan la biodiversidad y garantizan la soberanía alimentaria.

La macro-región de Cuyo está vinculada a la producción agropecuaria y agroindustrial de escala, con preponderancia de la vitivinicultura. En ese ámbito geográfico se destaca el rol de los productores familiares que participan en proyectos asociativos y cooperativos diversificados que tienen impacto territorial. Aún con fuertes procesos de concentración de la tierra y la producción, esta región contiene a un mayoritario núcleo de productores de base familiar que representan un 54 por ciento de las explotaciones agropecuarias.

En la Patagonia, el 49 por ciento de las unidades corresponde a la producción de base familiar. Allí la historia productiva que caracteriza a la región se vincula con la producción de frutales de pepita en los valles irrigados y la producción extensiva de ganadería menor en las zonas de estepa y cordillera.

En todo el territorio nacional los agricultores familiares constituyen un sector heterogéneo que, pese al importante rol social que desempeñan en la producción de alimentos, más allá de la gran cantidad de recursos naturales que manejan y de la absorción de mano de obra que generan, se enfrentan a una desigual competencia en los mercados de bienes y trabajo, donde participan en condiciones asimétricas y precarias.

Los agricultores familiares sobrellevan problemáticas estructurales. Las limitaciones en el acceso a recursos fundamentales como el agua y la tierra, la dificultad en los mercados, la ausencia de tecnologías apropiadas que humanicen el trabajo rural y mejoren el incremento de los niveles y calidad de la producción y las dificultades en el acceso al crédito, son algunas de las asignaturas pendientes. A esta realidad histórica se suman los conflictos sociales generados por la apropiación de los recursos naturales.



En nuestro país, la expansión de la frontera agraria y la fuerte especulación del capital financiero en la producción agroindustrial provocaron transformaciones en el desarrollo de producciones tradicionales, como así también en los modos de vida y permanencia de algunos actores en el espacio rural. El establecimiento de nuevos sujetos sociales y de actividades económicas en los territorios y los cambios en el uso del suelo son algunas de las características que se advierten en esta nueva dinámica territorial.

La articulación resulta clave en los procesos de innovación para el desarrollo territorial, porque es necesario abordar la creciente complejidad que se registra en el ámbito rural y periurbano. Según datos de Naciones Unidas, para el año 2025 un 65 por ciento de la población vivirá en las ciudades. En América Latina, más de 125 millones

de personas sobreviven en áreas urbanas en situación vulnerable. El incremento sostenido de la pobreza urbana vuelve estratégico el desarrollo de la agricultura. Esta nueva dinámica territorial requiere de instrumentos innovadores y una fuerte sinergia entre los organismos públicos y las organizaciones sociales. Argentina ha avanzado en la última década en instrumentos de política pública en torno a la agricultura familiar. El INTA ha creado el Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Agricultura Familiar (CIPAF) y sus Institutos que trabajan en red junto al Foro de Universidades Nacionales para la Agricultura Familiar, que agrupa a unas cuarenta casas de estudio de todo el país y a la Cámara Argentina de Fabricantes de Maquinarias para la Agricultura Familiar, integrada por 221 pymes y talleres metalmecánicos que fabrican y diseñan tecnologías apropiadas.

El principal enfoque utilizado es el de la investigación acción participativa. Un proceso dialógico donde se socializan herramientas y resultados, se potencian capacidades y se complementan y valoran saberes. La articulación y el trabajo en red promueven la innovación en el desarrollo territorial donde interactúan actores públicos y organizaciones no gubernamentales en defensa de políticas de Estado que apuestan a la producción con una visión de equidad e inclusión social. La creación de la Secretaría de Agricultura Familiar, la Comisión de Agricultura Familiar del SENASA (SEFAF), el Registro Nacional (RENAF), el monotributo social, la reciente sanción de la Ley de Agricultura Familiar constituyen instrumentos concretos para fortalecer a los productores.

En nuestro país, la agricultura familiar es un sector estratégico que dinamiza las economías regionales y abastece de alimentos diversificados la mesa de los argentinos. Su principal fuerza de trabajo es la propia familia. Los agricultores familiares son protagonistas del desarrollo local: trabajan y producen en el mismo lugar en donde viven, resguardan y mantienen la variedad de especies nativas y autóctonas, promueven el arraigo rural en sus territorios, generan mano de obra local y transmiten de generación en generación prácticas, herramientas, creencias, valores y saberes.

Cora Gornitzky

Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Agricultura Familiar (IPAF) Región Pampeana | INTA.



La agricultura familiar en la Argentina

Los agricultores familiares constituyen un sector estratégico que dinamiza las economías regionales y abastece de alimentos a la población.

EXPLORACIONES AGROPECUARIAS (EAPs) de agricultura familiar (AF) en el país

66%

13%

Tierra trabajada por AF



CUANTO PRODUCEN

Participación de las AF sobre el total de la producción nacional.

Mandioca



88%

Caprinos



77%

Yerba mate



62%

Porcinos



49%

Hortalizas a campo



41%

Apicultura



30%



LA AF PRODUCE EL

80%

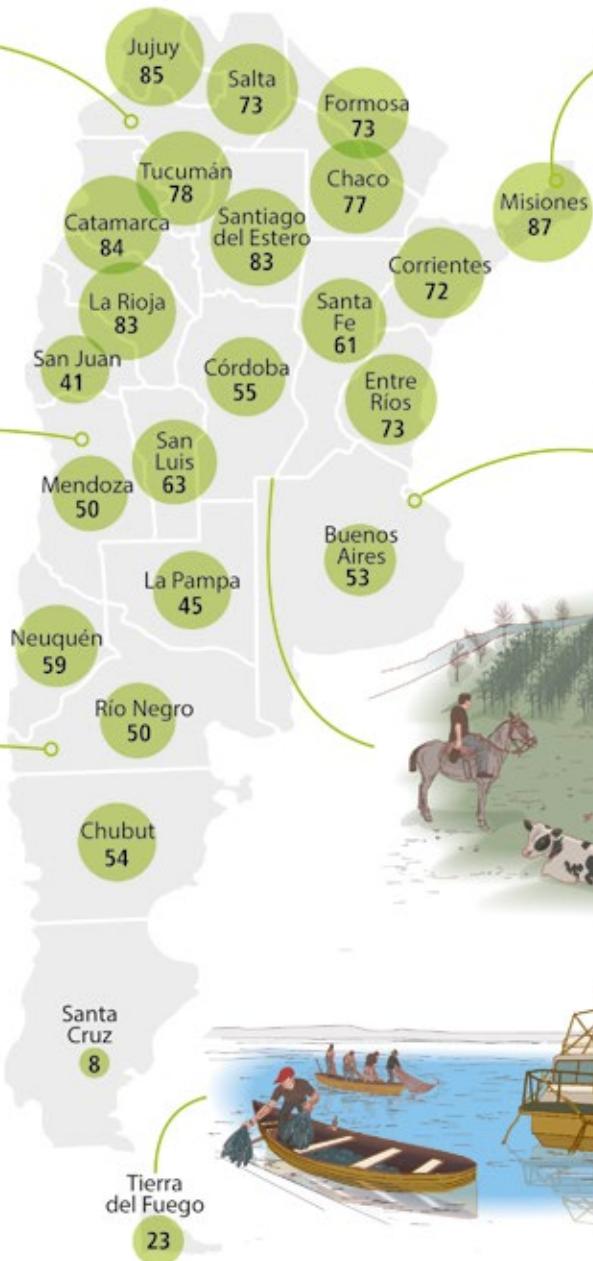
de los alimentos consumidos en países en desarrollo (FAO).



Fuentes: Indec, 2002.

PROINDER- SAGPyA / IICASheinkerman de Obschatko, E., Foti, M. P. y Román M., 2007.

LAS EXPLOTACIONES AGROPECUARIAS, en %



UNIDAD PRODUCTIVA

Correspondientes a la agricultura familiar (AF)

La explotación agropecuaria (EAP) es la unidad de organización de la producción, con una superficie no menor a 500 m² dentro de los límites de una misma provincia que, independientemente del número de parcelas (terrenos no contiguos) que la integran: 1) produce bienes agrícolas, pecuarios o forestales destinados al mercado; 2) tiene una dirección que asume la gestión y los riesgos de la actividad; el productor; 3) utiliza los mismos medios de producción de uso durable y parte de la misma mano de obra en todas las parcelas que la integran.





Misiones, la agricultura familiar como política de Estado

El gobierno de la provincia de Misiones, acompañado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, en los últimos doce años viene haciendo grandes esfuerzos económicos y de gestión para diversificar la matriz productiva de los colonos de acuerdo a las distintas cuencas productivas; las características agroclimáticas; la infraestructura básica de la región y los potenciales mercados a los que pudieran acceder. Con ese objetivo se trabaja en distintos programas y planes con fondos nacionales y provinciales y, en algunos casos, con créditos internacionales.

La diversificación de la agricultura familiar misionera es el pilar de la política agropecuaria provincial. Así lo define el gobernador cuando habla de utilizar cada centímetro cuadrado de nuestras chacras y ver cómo conviven estanques para piscicultura en los terrenos más bajos, cultivos forestales como cortinas de frutales y en pendientes muy pronunciadas o suelos de mala calidad; además las colmenas y sus abejas necesarias para polinizar con el potrero con vacas lecheras o ganado de carne; los cerdos para comer los excedentes de la huerta y los cultivos anuales (maíz, mandioca, sorgo, soja, arroz de secano) siempre en perfecta armonía y equilibrio. El desafío es buscar escala (cooperativas) y productividad (gestión y tecnología), además de agregar el máximo valor posible en el lugar de origen de los productos y, de esta manera, asegurar ingresos genuinos y necesarios para cada familia.

Para el fortalecimiento de la producción primaria de alimentos y otras materias primas necesarias para la industria se realizó el apoyo económico a ferias francas, cooperativas, asociaciones, tanto en infraestructura de comercialización como en insumos y equipos mejorando la productividad. Además, el financiamiento de proyectos de impacto económico y social (Yogurito Misionero). La asistencia técnica y el seguimiento aseguran la correcta ejecución de los proyectos y la capacitación de productores.

Se promueve el desarrollo de la agricultura familiar, mediante diversos planes relacionados a la producción porcina; avicultura (huevo, carne); cunicultura; piscicultura; apicultura; horticultura; fruticultura, y todas aquellas especies y/o cultivos cuyo desarrollo sea viable y de interés en el ordenamiento productivo del territorio provincial.

José Luis Garay
Ministro del Agro y la Producción
Provincia de Misiones



Verduras agroecológicas
Bella Vista | Corrientes







En el principio de todo, en 1998, fueron dos, y se recuerdan sus nombres: Angel Parodi y Alfredo Palacios. Después hubo un tercero, Vittorio Villanueva, y más tarde se sumaron otros, y luego cada vez fueron más. En el principio, para muchos fue una locura eso de producir frutas y verduras agroecológicas pero para ellos era algo

no sólo necesario sino también impostergable. Y lo hicieron.

El grupo de productores agroecológicos de Bella Vista se identifica como Tres Colonias, porque el nombre referencia a tres parajes del departamento, Desmochado, Colonia Progreso y Colonia 3 de Abril.

Por ahora produce verduras de hoja y citrus, y está en desarrollo la producción de tomates, morrones, frutillas, mandioca, batata, zapallo, maíz y maní. Todo agroecológico, explica Gerardo Bals, un integrante del grupo, porque utilizan tecnologías de producción que respetan los dictados de la naturaleza. Gracias a las capacitaciones que realizaron, hoy todos hacen sus propios insumos naturales, y así las frutas y las verduras que cosechan son verdaderamente sanas. Y les va bien: cada vez venden más en ferias de Buenos Aires

y el Gran Buenos Aires, donde se ha empezado a apreciar adecuadamente el valor diferenciado que tienen estos productos.

Villanueva, orgulloso de la calidad de sus cultivos, como lo están también sus compañeros de emprendimiento, cuenta que sus productos son certificados como agroecológicos por los productores y consumidores, lo que los hacen muy buscados no solo por su calidad, sino por su identificación local.





REDAE

La Red de Agroecología del INTA - REDAE - es el estudio de la agricultura desde una perspectiva ecológica. Constituye una disciplina clave para abordar el análisis de sistemas complejos de producción con miras a una agricultura sustentable. Además, por su carácter integrador y por identificar procesos y mecanismos determinantes, es una herramienta base para explicar situaciones de producción ocurridas y para predecir el impacto futuro sobre la productividad y el ambiente de los sistemas.

Las dimensiones de la agroecología son: la ecológica productiva, la socioeconómica y la sociocultural, que incorpora al hombre dentro del agroecosistema y lo reconoce como protagonista de las decisiones que toma con su entorno ecológico y social. Esto obliga a la agroecología a trabajar en torno al contexto social y cultural del hombre en su sentido más amplio.

Urbana y periurbana

La agricultura urbana y periurbana involucra en Argentina a más de dos millones de personas. Pensada en su origen como una herramienta de contención social, en la actualidad cuenta con casos ejemplo de desarrollo local, autoproducción de alimentos agroecológicos, generación de ingresos genuinos para los sectores más vulnerables y articulación con sectores urbanos ligados al consumo responsable. Es en este tipo de agricultura y en las experiencias del movimiento campesino en donde el enfoque agroecológico ha tenido los más importantes desarrollos en Argentina.



A close-up photograph of several fresh green beans, showing their characteristic ridges and vibrant green color. The beans are arranged in a slightly overlapping manner, with some in sharp focus and others blurred in the background. The lighting is bright and natural, highlighting the texture of the beans.

Garantizado

En Rosario, Santa Fe, el Programa Municipal de Agricultura Urbana se vincula con la “Red Verde Vida” mediante la cual los agricultores abastecen a consumidores directamente y a domicilio con un bolsón semanal de verduras agroecológicas. Además se cuentan con ferias ubicadas en puntos estratégicos de la ciudad y agroindustrias en las que se agrega valor a los productos (preparación de verduras empacadas y cosmética natural). En Bella Vista, Corrientes, se logró la Certificación Participativa de los productos agroecológicos conocida como SPG. Se trata de un sistema participativo de garantías donde los productores,

consumidores y organismos del Estado garantizan que las producciones sean agroecológicas y de la economía social.

En la provincia de Buenos Aires se realizan cerca de cincuenta ferias verdes y de la economía social en diferentes localidades. Ubicadas en espacios públicos de los poblados, y con un alto porcentaje de mujeres en su gestión, las ferias cuentan con una importante variedad de productos entre los que se destacan: hortalizas cultivadas agroecológicamente, carnes de animales criados naturalmente, embutidos, panificados caseros, frutas, dulces, harinas, arroz, yerba mate, té, especias y artesanías, entre otros.

A close-up photograph of several white cotton bolls. The bolls are fluffy and bright white, with some brown, dried floral parts visible at their base. They are in sharp focus in the foreground. The background is a blurred landscape featuring a dense green field of cotton plants under a clear blue sky with scattered, soft white clouds.

Algodón
Las Breñas | Chaco







En las afueras del primitivo pueblo, hacia el oeste, había muchos breñales, o sea lomadas que le daban al terreno una llamativa particularidad. Por eso la localidad chaqueña que hoy es la ciudad capital del Departamento 9 de Julio, en el sudoeste provincial, tomó el nombre de Las Breñas.

Toda esa zona tiene una historia ligada al algodón. Julio Meloni, productor del paraje Colonia Necochea de Las Breñas, sabe de esa historia. En su familia la comenzó su abuelo que llegó de Italia; la continuó su papá, y sigue en sus manos, mientras que el resto de su familia se fue a vivir a

la ciudad, a Charata. Cuenta que hasta 1975, todo el trabajo se hacía con caballos, hasta que su papá pudo comprar un primer tractor. En realidad, todo o casi todo el trabajo era manual, y en algunos momentos del año se hacía necesario contratar trabajadores eventuales para la cosecha, que eran no sólo de la zona sino que también llegaban de Santa Fe y Santiago del Estero. Hoy, Meloni siembra 40 hectáreas con algodón, 20 con girasol y unas siete con maíz. Todo es duro y difícil, cuenta, sobre todo desde la aparición del picudo, una de las principales plagas que acecha la producción en el noroeste argentino.

El INTA ha desarrollado una trampa de observación que mata al picudo, una innovación sencilla de construir, de bajo costo y ambientalmente segura llamada T.O.M.I. (Trampa de Observación Mata Insectos).

Son historias del Chaco interior. Zona de calor y mucho trabajo, que pareciera estar en el medio

de la nada. Los lugareños, claro, no lo sienten así. Y dicen, casi como con orgullo, que cerca de allí están Villa Angela, el pueblo de Luis Landriscina, y San Bernardo, de donde era la Oma, la linda abuela alemana de 70 y pico de años de la canción de Daniel Altamirano.







Oro blanco

En los últimos años el Chaco dejó de ser la principal provincia aldonera argentina porque sus tierras pasaron a la producción de soja. Este cambio fue el más importante que se produjo en el sector agrícola provincial desde 1960 e implicó el desplazamiento del principal cultivo provincial: el “oro blanco”. Históricamente la provincia aportó entre un 70 a un 85 por ciento de la producción nacional de algodón, en un 60 a 80 por ciento de la superficie total sembrada en el país. A principios de los años 90, la desregulación y la apertura de la economía a la competencia externa, impactó de manera diferencial sobre esta producción especializada. El cultivo va quedando, cada vez más, en manos de los grandes productores y, cada vez menos, en las de la agricultura familiar.

Materia prima que se va

El algodón se inserta en el actual territorio argentino a partir de la llegada de los españoles. Su cultivo se desarrolló prósperamente durante los siglos XVI y XVII en las provincias de Salta y Tucumán, cuyos tejidos artesanales de paño cubrieron la necesidad de la economía minera de Potosí. La actividad paulatinamente migró hacia el noreste: Corrientes, norte de Santa Fe y, sobre todo, Chaco y

Formosa. Hacia inicios del siglo XX, luego del asesinato y ocupación de los territorios indígenas (tobas, maticos, mocovíes y vilelas), en la zona del Gran Chaco se comenzó a explotar el quebracho colorado y se implantó algodón. Los inmigrantes europeos se instalaron en colonias agrícolas en tierras chaqueñas atraídos por la disponibilidad y la creciente expansión y estímulo estatal a la producción algodonera.

Cosechar y descansar



Para el productor de algodón el momento de la postcosecha es complicado porque puede contaminarse con tierra o restos de plantas, y también por el riesgo laboral que implica la carga y apisonado. Los productores plantearon que no podían “descansar” cuando tienen el algodón cosechado en el campo y le trasladaron esta preocupación al INTA. A partir de ello, el INTA se asoció con la empresa de maquinarias agrícolas DOLBI S.A y la Asociación para la Promoción Algodonera Santaefecina (APPA), que apoyan económicamente el proyecto, para desarrollar una tecnología apropiada. La cosechadora de algodón automotriz se llama “Javiyú”, un nombre guaraní que significa “capullo”, tiene un cuerpo cosechador, un sistema de prelimpieza y un dispositivo arrollador que procesa al algodón cosechado y lo descarga en forma de rollo.



Frutas tropicales
Laguna Nainck | Formosa







Es Argentina pero por poco: unos pocos kilómetros más al norte ya comienza Paraguay. En las puertas del Parque Nacional Río Pilcomayo, al oeste de Clorinda, está la localidad formoseña de Laguna Naineck (de la lengua qom, Laguna de los Venados). Y en las afueras del pueblo, en el paraje Isla Puén,

viven Felipe Sánchez y su compañera Isabel, ya sin sus cinco hijos, que fueron a la escuela acá y ahora se marcharon para cursar estudios universitarios en la capital provincial. El matrimonio tiene 18 hectáreas para la producción de banana, que comparten con el hermano de Felipe. La historia previa de los dos

está ligada al algodón. A esa actividad se dedicaban sus padres; los de Felipe en este lugar, los de Isabel en Villa Lucero. Luego se pasaron a la banana, que era menos sacrificado. Y en eso siguen ellos hoy, si bien han sumado, en una porción del terreno que trabajan, algo de mango, maíz, mandioca y batatas. para consumo familiar.

Al atardecer, cuando la tarea diaria ha concluido y el sol ha decrecido en intensidad, y llega el momento

de compartir un tereré, cebado en el mate cotidiano que tiene el escudo de River, Felipe saca cuentas y se siente satisfecho. Este año, dice hubo buen tiempo: llovió lo necesario, no hubo heladas, no hubo granizo, y por eso los frutos fueron muchos y buenos. Los cachos de banana llegaron en muchos casos a los 35 kilos y hasta hubo uno que superó los 60. Ese seguro que ahora está en el mercado, de exhibición, dice Sánchez, orgulloso.









Esto parece una plantación de frutas tropicales en un país centroamericano. Hay sol, hace calor, la tierra respira profundo, el verde es intenso. Pero es Formosa, Argentina. El paraje se llama Ceibo 13, está en las afueras de Laguna Nainneck, muy cerca de la frontera con Paraguay.

Severiano Cabrera se seca el sudor de la cara, vuelve a ponerse un sombrero de trabajo que ya luce cercano a la derrota definitiva, y cuenta su historia. Sus padres fueron bananeros y él sigue ese camino, luego de haber producido algodón. También cultiva hortalizas, mango y citrus, y cría algunos animales, de vacas a gallinas. Hasta tiene peces en una laguna natural. Dispone de una parcela envidiable, generosa, pero él dice que solo busca formas de subsistir, y que para eso hace de todo en la casa. Criando gallinas, buscando injertos, haciendo queso para la familia. Todo en compañía de su esposa. Hijo de paragua-

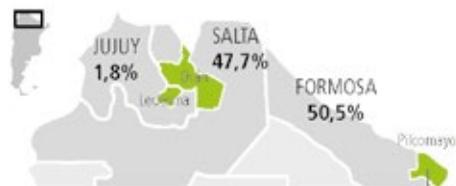
yos que llegaron a la Argentina en 1926, Severiano maneja con soltura el pase del español al guaraní. Tiene tres hijos, dos mujeres y un varón. Las chicas se fueron a la ciudad a trabajar y estudiar. El varón se quedó en la chacra y comparte con sus padres las tareas cotidianas.

Es un enamorado de esta tierra. En un lenguaje sencillo, monologa mientras mira las plantaciones que parecen no terminar nunca, el cielo celeste, el agua de la laguna donde crecen los peces que cultivó. Para mí ésta es la tierra más hermosa de la provincia, dice y enseguida se corrige: de algunas provincias que conozco, podría decir. Su rostro denota cansancio pero se le dibuja una sonrisa. Son lindas estas tierras, agrega, dan para todo. Por eso digo que el que trabaja y se preocupa por su familia, tiene de qué vivir. Hay que trabajar, nomás. Porque tenemos esta tierra nuestra, que es la más hermosa.

Máquina para elaborar chips y harina de banana

Esta tecnología propone una alternativa para agregar valor a la producción en el periodo en que el precio de la fruta fresca disminuye, cuando el cultivo es afectado por inclemencias climáticas o para aprovechar el excedente. Completa la comercialización en fresco con la industria para fortalecer la economía local.

Principales zonas productoras de bananas



Producción de banana formoseña

En Formosa se cultivan **1400 ha**

En esta zona hay un microclima apto para la producción de cultivos tropicales.

530
Agricultores familiares

Promedio por agricultor: **3,5 ha**

(Solo hay un pequeño grupo que supera las 15 ha)

Rendimiento del cultivo



Se puede aumentar un **70%** la producción por hectárea y mejorar la calidad de ingresos de las familias rurales.

Fuente: Ministerio de la Producción, 2014.

FUNCIONES



1 REBANA

Se obtienen rodajas del fruto.

2 DESHIDRATA

Se producen chips de banana.



Se comercializan en un envase adecuado y elevan el precio en relación a la fruta en fresco.

3 MUELE

Se elabora harina de banana.



Usos

En repostería, para saborizante en productos de industria alimenticia y como aporte energético en balanceados para uso animal, entre otros.

LA BANANA

Consumo
En nuestro país

12 kg
habitante/año

Producción
nacional

8% al 13%
del total

Principales
importadores



ENERGIZANTE Y SALUDABLE

Por 100 gramos de porción comestible tiene:

Energía 414 kJ
Energía 99 kcal
Agua 74.8 g
Proteínas 1.2 g

Grasa Total 0.2 g
Carbohidratos totales 23 g
Cenizas 0.8 g
Sodio 1 mg

Potasio 348 mg
Calcio 7 mg
Fósforo 28 mg
Hierro 0.41 mg

Vitamina B1 0.061 mg
Vitamina B2 0.087 mg
Vitamina B3 1.2 mg
Vitamina C 6.1 mg



Banana

La fruticultura tropical y subtropical tiene fuerte impacto en las economías del NOA y del NEA. El total de producción en esas regiones es de 115.350 toneladas entre ananá, papaya, palto, banana y mango. El cultivo de bananas tiene el primer lugar entre los cultivos tropicales de la Argentina, con un volumen de 84 mil toneladas y el uso de 3.780 hectáreas en Salta, Jujuy, Formosa y Misiones. De las 1.500 hectáreas cultivadas con banano en esa zona, el 89 % está en manos de aproximadamente 500 agricultores familiares que, en promedio, poseen alrededor de cinco hectáreas.

Mango

La producción de mango se localiza principalmente en el NOA en el pedemonte de Salta y Jujuy. Existen unas quinientas hectáreas cultivadas con una producción promedio de quince toneladas por hectárea y un promedio anual de 7.500 toneladas. Actualmente, las fincas productoras de mango cuentan con variedades elite en los mercados internacionales: Tomy Atkins, Osteen y Kent, Keitt. Este cultivo es una alternativa con óptimas perspectivas de crecimiento, que permite una mirada optimista en el corto plazo para comercializar en los distintos centros urbanos de la Argentina con una excelente calidad y sanidad.



Yerba Mate

Puerto Rico | Misiones







La localidad tiene nombre de país centroamericano pero está en la Argentina, se anuncia como un puerto pero no tiene puerto y los ojos de muchos de sus habitantes tienen el color claro de los alemanes, no el oscuro de los mbya guaraníes que fueron los originarios. Allí está Puerto Rico, en el centro de Misiones, a una distancia equidistante –unos 150 kilómetros– de la capital Posadas y de las Cataratas del Iguazú, sobre la costa del Paraná, con Paraguay ahí nomás, enfrente, y con una leyenda a cuestas que habla de contrabandistas que hicieron rica la zona aunque no hubiera puerto. Puerto Rico. Para los misioneros, la capital de la industria, la ciudad de los lapachos, zona de tierra generosa. En Línea Paraná, un paraje que está a unos siete kilómetros de ese centro urbano que hoy no llega a los 20 mil habitantes, está asentada la familia de Walter Heick, un hombre de pocas palabras que nació en el lugar, de abuelos alemanes que una vez llegaron desde Brasil. Walter impulsa, junto a su familia, una chacra

de 52 hectáreas que se dedica a la forestación, a la ganadería y a los cultivos de yerba mate, mandioca y maíz. También tiene algunos citrus. Su esposa Cristina Kirindges y su mamá Irene Reis, mano femenina en el lugar, son apoyo directo al trabajo y responsables también de la belleza que rodea la casa: por todos lados hay plantas y flores, exuberantes y coloridas, que serían fenomenal atractivo en cualquier vivero del país y que allí crecen con la naturalidad que tiene la vegetación selvática. Las historias que cuenta Walter son de mucho trabajo y de disfrute del paisaje. De los mates en familia cuando se le da por llover, y eso sucede seguido. Del ir y venir diario a la ciudad para llevar y traer a su hija que va al colegio en Puerto Rico. Y de las cosas del campo. Como eso de los pajaritos que son los mejores sembradores de yerba mate, porque si no fuera por el traslado de semillas que hacen, serían muchas menos esas plantas que terminan dando las verdes hojas que le dan existencia al mate.

Método barbacuá

La costumbre de tomar mate tal vez sea la tradición más extendida y arraigada entre los argentinos. Los guaraníes bebían la infusión de las hojas del Caá, denominación de la yerba mate en guaraní, mucho tiempo antes de la llegada de los españoles. A fines del siglo XVI, los jesuitas la consideraron peligrosa y, durante algunos años, prohibieron su consumo.

Existe un método de secado de la yerba en el NEA que está ligado a los pequeños productores campesinos e indígenas y que garantiza un producto orgánico. Con más de 400 años de historia, y considerada como una tecnología de la cultura Mbya Guaraní, el método de secado de la yerba mate conocido como barbacuá le agrega valor en origen al producto, resguarda el medio ambiente y posiciona en el mercado una yerba diferenciada y de calidad. En cuanto al sabor, los consumidores destacan su característica ahumada y que no produce acidez.

Cultura de la yerba

La yerba mate es un cultivo típico de la selva paranaense. El consumo de yerba mate se concentra en el sur de Brasil, Uruguay y Argentina, donde constituye un hábito cultural arraigado. Argentina es el principal productor mundial de yerba mate. El cultivo se concentra en las provincias de Misiones y el norte de Corrientes, donde ocupa más de 200 mil hectáreas.

La cadena productiva incluye la producción primaria para obtener la hoja verde, la transformación primaria, que incluye el secado y el canchado, el acopio y la molienda. Su destino es principalmente el mercado interno, aunque en los últimos años se observa un fuerte incremento de las exportaciones. El consumo local oscila entre los cinco y seis kilos por habitante por año. El principal país destino de las exportaciones es Siria.

La producción primaria de yerba mate, en Misiones y Corrientes, la realizan alrededor de 17 mil productores familiares que elaboran más de 700 mil toneladas de hoja verde por año. La mayor parte de ellos tiene yerbatales de menos de 10 hectáreas, con plantaciones de baja intensidad, donde la cosecha es manual y en la que se combina la producción de yerba con otras actividades agrícolas-ganaderas (tabaco, té, ganado bovino, bosque implantado, entre las más destacadas). Esto se relaciona con el particular proceso histórico de colonización y tenencia de la tierra de la región.



Las Ligas Agrarias

Las condiciones de trabajo y el pago de la producción, además de la tenencia de la tierra, fueron problemáticas que históricamente llevaron a los productores familiares y campesinos a organizarse para buscar soluciones colectivas. A mediados de los 70 las Ligas Agrarias se constituyeron en una estrategia de características asamblearias y masivas para enfrentar las mencionadas problemáticas. Llegaron a reunir cerca de 20 mil familias en el nordeste argentino, tuvieron un periódico y espacios en radios. Las Ligas mejoraron las condiciones de producción y comercialización de pequeños y medianos productores yerbateros.

El movimiento liguista fue cruentamente reprimido por el terrorismo de Estado, a partir de 1976, y como se indica en informes judiciales en causas de lesa humanidad, tanto sus principales dirigentes como los militantes de base fueron perseguidos, asesinados y desaparecidos.

Leyenda guaraní de la yerba mate

Se dice que antes de que Yací bajara, los hombres estaban tan ocupados en sus propios quehaceres que apenas se miraban o conversaban un poco. Yací era inmensa, refulgente, poderosa. Era magia y luz. Porque Yací era la luna.

Una mañana Yací bajó a la tierra, acompañada por la nube Araí. Convertidas en muchachas, caminaron por los senderos apartados de la aldea. Y entonces, de improvisto, se presentó un yaguareté. Con mirada tranquila y desafiante. El paso lento y decidido. Las zarpas listas para ser clavadas y las fauces dispuestas a atacar. Pero una flecha atravesó como la luz el corazón de la bestia. Yací y Araí vieron a un viejo cazador que desde el otro extremo de la selva las saludaba con un gesto amistoso. El hombre dio media vuelta y se retiró en silencio. Aquella noche, mientras dormía en su hamaca bajo la luz de la luna, el viejo cazador tuvo un sueño revelador. Volvió a ver el yaguareté agazapado y la fragilidad de las dos jóvenes que había salvado aquella tarde, aunque esta vez le hablaron: Somos Yací y Araí, y queremos recompensarte por lo que has hecho. Mañana cuando despiertes encontrarás en la puerta de tu casa una planta nueva. Su nombre es Caã, y tiene la propiedad de acercar los corazones de los hombres. Para ello, debes tostar y moler sus hojas. Prepara una infusión y compártela con tu gente: es el premio por la amistad que demostraste esta tarde a dos desconocidas.

En efecto, a la mañana siguiente el hombre halló la planta y siguió las instrucciones que en sueños se le habían dado. Colocó la infusión en una calabaza hueca y con una caña fina probó la bebida. Y la compartió. Aquel día los hombres, entre mate y mate, conocieron las horas compartidas y nunca más quisieron volver a estar solos.

www.solsilvestre.wordpress.com



Un proyecto de desarrollo agroindustrial nacional y popular

El Frente Nacional Campesino es una organización de campesinos, indígenas, trabajadores rurales y pequeños productores agropecuarios que se constituyó el 17 de abril de 2008 en la sede de las Madres de Plaza de Mayo con el objetivo de representar a los sectores campesinos e indígenas de la Argentina, exigir la resolución de los conflictos de tierras y promover la generación de políticas públicas que respalden nuestra producción y comercialización para lograr la soberanía alimentaria.

Como organización, celebramos la conquista de la Ley de Agricultura Familiar, reconocemos como positivos los espacios institucionales de participación de las organizaciones de la agricultura familiar y proponemos fortalecer y consolidar espacios como el Consejo Nacional de la Agricultura Familiar, Campesino e Indígena, en el ámbito del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación; el Consejo de Políticas Públicas para la Agricultura Familiar, en el ámbito de Jefatura de Gabinete de Ministros de la Nación; y la Reunión Especializada de la Agricultura Familiar (sección Nacional y Mercosur).

Las organizaciones necesitan dar seguimiento a las políticas públicas para el sector y, al mismo tiempo, es importante la coordinación entre los diferentes ministerios, organismos e instituciones de investigación y desarrollo de tecnologías y las organizaciones del sector para el diseño y aplicación de estas herramientas.

Para la materialización de estos avances institucionales en acciones concretas resulta urgente reglamentar la ley para su efectiva aplicación y que no quede en letra muerta y, al mismo tiempo, disponer de la asignación presupuestaria correspondiente para su ejecución.

Con recursos orientados al desarrollo agrario de los rincones más postergados de la nación se podrían generar importantes cambios en la calidad de vida de la población

campesina. Las organizaciones de la agricultura familiar deben tener verdadero protagonismo en la asignación presupuestaria y en el diseño y la ejecución de programas y proyectos.

Es fundamental la inversión del sector público para el desarrollo de las zonas más postergadas a través de un abordaje integral de las problemáticas de la agricultura familiar. La agricultura familiar no existe sin tierra, agua, producción, comercialización y consumidores. Y sin agricultura familiar no podremos soñar con la seguridad y la soberanía alimentaria para nuestro pueblo.

La agricultura familiar representa el 20 por ciento del PBI del sector agropecuario nacional, el 20 por ciento de tierras productivas y el 27 por ciento del valor de la producción. Comprende 30,9 millones de hectáreas totales y el 65 por ciento del total de productores. La actividad constituye el 53 por ciento del empleo rural. Estamos ante una oportunidad histórica de empezar a transformar la realidad de pobreza y siglos de injusticia social que padece el sector.

Para continuar con la profundización del proyecto nacional y popular es necesario debatir la concentración y extranjerización de las tierras en nuestro país, como así también la agresiva concentración de la producción, industrialización y comercialización de los agro-alimentos, cuyos costos económicos, sociales y políticos los paga el pueblo argentino.

El modelo de matriz productiva nacional que se originó en la época colonial y luego se readaptó con el modelo agroexportador de la oligarquía terrateniente se expresa hoy en un nuevo poder agroindustrial que concentra el acceso a insumos y a tecnologías para la producción agroindustrial y a la comercialización afectando las posibilidades de desarrollo nacional, el crecimiento del mercado interno, las posibilidades de acumulación regional



y la distribución poblacional. Es un modelo que acentúa la concentración de la tierra.

Creemos que hay que pasar a otro que garantice la soberanía alimentaria, la producción y el acceso a alimentos sanos para todos los argentinos. La profundización del modelo de crecimiento con inclusión social debe significar también la democratización del acceso, tenencia y uso de la tierra. La tierra debe ser un bien social de todos los argentinos, es un recurso natural estratégico para la soberanía nacional, para la soberanía alimentaria y para la justicia social.

Somos conscientes de que los grupos concentrados de la economía y sus representantes políticos se van a oponer tenazmente a la posibilidad de democratizar el acceso a la tierra en la Argentina, pero estamos convencidos que la unidad de los movimientos populares permitirá cambiar el actual modelo de concentración y extranjerización de la tierra. Para que la tierra sea un bien social es imprescindible transformar el modelo de concentración impuesto a sangre y fuego por el modelo agro-exportador y actualmente por el nuevo poder agroindustrial.

Por ello, impulsamos la regularización dominial de las posesiones de tierras de campesinos/as y pueblos originarios en las distintas provincias donde existen conflictos por la tierra y el financiamiento de políticas públicas para el desarrollo rural integral de comunidades

campesinas e indígenas en todas las regiones del país. Es necesario regularizar los títulos de propiedad de comunidades de pueblos originarios y de campesinos que ejercen la posesión hace siglos y que, en muchos casos, demandan formas de propiedad social. Los campesinos con pequeñas propiedades no sustentables tienen derecho a acceder a más tierras y a políticas públicas. Exigimos la realización de un relevamiento, mensuras y titularización de las posesiones históricas de tierra de campesinos, la recuperación de tierras usurpadas y el apoyo para el acceso a la tierra de los hijos de productores.

Para el Frente Nacional Campesino es el momento de transformar el modelo agropecuario nacional fortaleciendo el rol de la pequeña y mediana producción a través de la inversión pública, la incorporación de tecnología, el fomento del asociativismo, el agregado de valor a escala local y regional, y la combinación de circuitos de comercialización para el abastecimiento de mercados locales de proximidad, de circuitos de abastecimiento a mercados concentradores regionales y nacionales y para la exportación en algunos rubros específicos. Para ello es preciso un Estado fuerte, activo, con capacidad de regulación y con metas claras acordadas con las organizaciones en función de las realidades y necesidades territoriales para la generación y acumulación de riqueza en manos del pueblo.

Frente Nacional Campesino



Sin agroecología no hay soberanía

¿Por qué el neoliberalismo ha desvalorizado la cultura ancestral de producción de alimentos saludables y a sus pueblos que defienden su territorio y su identidad? ¿Qué pasa cuando no tenemos acceso a los alimentos? ¿Qué sucede cuando no nos preguntamos quiénes los producen, cómo los producen, cuáles son sus condiciones de trabajo, quiénes se quedan con la mayor parte de las ganancias que genera su esfuerzo? ¿Cómo nos afectaría la desaparición del campesinado y la total concentración de la alimentación en manos de las multinacionales? Esas mismas que transformaron los alimentos en mercancías fabricadas en base a químicos tóxicos, que deterioran el ambiente sin importarles sus consecuencias.

En MAELA pensamos en agroecología. Y pensar en agroecología no es solamente una cuestión tecnológica, de observar las técnicas que nos permitan hacer tal o cual alimento. No.

Pensar en agroecología es pensar en toda la cadena de trabajo que está detrás de un producto.

Es pensar en todas las personas que puedan tener acceso a él.

Es pensar en cuánto va a aportar a su salud.

Es pensar de qué forma equitativa podemos generar su distribución, su oferta y el acceso a ese producto.

Es pensar en el fortalecimiento de lazos sociales y el desarrollo de las comunidades a través de los mercados locales.

Es pensar en el ahorro de energías tanto en los procesos de producción como de comercialización.

Es pensar en cuidar a la Pacha Mama y el ambiente.

Es pensar en el ser humano como parte integrada e indivisible del ambiente, sin soberbia.

Es pensar la seguridad alimentaria de los pueblos.

Es pensar en la soberanía de ellos.

Es pensar respetando las culturas.

Es pensar en la diversidad biológica.

Es pensar desde el amor.

Cooperativa Agropecuaria APF Cañuelas

*Mesa Provincial Buenos Aires de Organizaciones de Productores Familiares
MAELA (Movimiento Agroecológico de América Latina y el Caribe)*







Una construcción inclusiva

Con el nuevo siglo comienza a vislumbrarse un nuevo paradigma de desarrollo rural. En las décadas anteriores, el ajuste estructural y las políticas neoliberales asumieron un sector agropecuario subordinado a otros eslabones de las cadenas agroalimentarias y la existencia de gran número de habitantes rurales que constituían una población redundante cuyo futuro era incierto. Consecuentemente se plantearon políticas duales que buscaban integrar a algunos actores a las cadenas globalizadas y para otros se generaban políticas de alivio de la pobreza.

Paralelamente con la crisis del modelo de desarrollo globalizado –contaminante y excluyente– y el surgimiento de alternativas más localizadas y con una impronta más amigable con el ambiente, aparece en Latinoamérica un paradigma de generación de ciudadanía que se manifiesta en el medio rural con la revalorización del rol de los/as agricultores/as familiares. En la Argentina este proceso culmina con la institución de la Secretaría de Agricultura Familiar (SAF), dentro del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP).

En este nuevo paradigma, el Estado canalizó recursos financieros para apalancar los proyectos de los actores en los territorios, principalmente a través de programas destinados a atender sectores que históricamente no acceden al financiamiento formal. A diferencia de los programas de las décadas anteriores, los actuales tienen un alcance menos focalizado y por eso los recursos disponibles para la agricultura familiar provienen de diversas fuentes, tales como de los ministerios de Desarrollo Social, de Trabajo, Empleo y Seguridad Social, de Industria, de Economía, además de los específicos del MAGyP.

En estas iniciativas, que buscan articular acciones entre sí –e incluso con el sector privado y la sociedad civil a través de convenios– siguen verificándose algunas de las limitaciones clásicas de los programas públicos tales como diseño rígido en cuanto a destino, población objetivo y requisitos formales. Tal vez su principal restricción sea que, por tratarse de recursos públicos o de créditos de organismos multilaterales de crédito (FIDA, BID, BM), requieren un marco normativo estricto para

su ejecución, con la consiguiente tensión histórica entre transparencia de gestión y simplicidad de requisitos.

Por otra parte, en su gran mayoría, no contemplan apoyos no financieros, tales como asistencia técnica y capacitación o bien partidas para atender gastos operativos. Allí es donde se hacen mayores esfuerzos de articulación con otros programas e instituciones a los efectos de lograr sinergias, aunque se verifica que no son suficientes, principalmente debido a rigideces normativas o lógicas diferentes de intervención. Aparece, entonces, la necesidad de la innovación; de pensar y hacer las cosas de una manera distinta.

En ese sentido la SAF, el INTA y otras instituciones provinciales y municipales juegan un rol clave pues a través de supresencia territorial y federal, actúan de mediadores en ambos sentidos: difunden la oferta y acompañan la elaboración de proyectos de los actores y por otro lado, canalizan las demandas e identifican las restricciones de los diversos instrumentos.

En el medio rural existen múltiples necesidades y demandas de financiamiento. Son necesarias inversiones en infraestructura y servicios básicos (acceso al agua, caminos, energía eléctrica, escuelas, centros de salud, mejora del hábitat, acciones de adaptación al cambio climático) que, por tratarse de derechos inalienables y de funciones del Estado, deben ser subsidiados. También entran en esta categoría inversiones comunitarias que, aunque tengan un destino productivo, son de lenta recuperación o bien no son apropiables.

Las oportunidades que surgen en los territorios pueden ser aprovechadas por los actores si existe financiamiento para la inversión y el capital de trabajo acorde a los proyectos y realidades. Dichas oportunidades deben conducir a un aumento de los ingresos y los plazos del crédito deben ser acordes a los tiempos de retorno; de no darse estas dos condiciones el financiamiento se transforma en endeudamiento.

Para la adecuación de las condiciones del financiamiento a la realidad de los/as prestatarios/as resulta muy apta la estructura



de fondos rotatorios –que comienzan a incorporarse dentro de las políticas públicas– como aporte no reintegrable a organizaciones de productores que a su vez prestan dichos recursos a sus miembros y los recursos rotan, permaneciendo en la localidades. Esta es una innovación muy útil al desarrollo territorial pues promueve el empoderamiento de los actores y potencia la producción local.

Un paso más allá para mejorar el acceso al financiamiento es la Ley de Microcrédito que busca el aporte a entidades de microcrédito, fortaleciéndolas y permitiendo su expansión. Sin embargo, debe señalarse que su desarrollo en el medio rural es complejo por las características de la producción y el espacio (densidad de la población, dificultades de comunicación, ingresos estacionales, incertidumbre de precios y riesgos climáticos, entre otros) y por ello se encuentran experiencias híbridas de organizaciones que prestan otros servicios e incorporan el microcrédito para sus asociados.

Si bien se verifican avances, el acceso al crédito y otros servicios financieros en áreas rurales sigue siendo un derecho limitado. El desafío pasa por construir un sistema de financiamiento rural, más que canalizar recursos en forma coyuntural, disponiendo de fuentes de mediano y largo plazo y aumentando la oferta de productos financieros adaptados a la demanda.

Las políticas públicas, además de expandir la oferta institucional de crédito o subsidios, pueden contribuir a generar condiciones para que los habitantes del medio rural accedan a servicios financieros –que se encuentran disponibles para otros sectores– provenientes principalmente del financiamiento comercial (público o privado; bancario o no bancario). Esto excede las competencias del MAGyP y sus organismos descentralizados, pero el tema debe ser planteado para una futura segunda generación de políticas públicas más apropiadas para el sector.

El marco regulatorio del Banco Central debe favorecer la expansión de los servicios financieros. Puede hacerlo a través de la fijación de cupos de crédito, regulando la dispersión de sucursales, como también fortaleciendo el rol de instituciones financieras de carácter cooperativo y/o microfinancieras. A modo de ejemplo, se podrían ampliar los servicios incorporando el ahorro, el que a su vez puede ser potenciado por otras políticas como un esquema de incentivos, donde por cada peso ahorrado el sistema aporta lo mismo. Este tipo de estímulo favorece que la renta local quede en el lugar y las comunidades administran sus recursos y brindan más y mejores servicios, adaptados a la necesidad de sus habitantes.

Augusto de Haro

*Coordinador UNIR - Unidad Integrada de Apoyo a las Iniciativas Rurales
INTA | Fundación ArgenINTA*



Otros vínculos entre productores y consumidores

La comercialización de alimentos implica actores y prácticas de vital significancia para dejarlas en manos del mercado. En Argentina, la concentración económica del mercado de alimentos posee en el sector supermercadista a un actor hegemónico que incide en las pautas de consumo. Se trata de una constelación cercana a 8700 bocas de expendio que integra diversidad de actores, superficies comerciales, orígenes de capitales, estrategias de marketing e inserción regional (incluso diferenciado públicos y necesidades en función de la gestión de locales de distintas dimensiones). En 2011, las seis cadenas de mayor dimensión –Carrefour, Cencosud, Coto, La Anónima, Walmart y Casino– reunían el 15 por ciento de las bocas totales aunque comercializaban el 58 por ciento del total de alimentos y bebidas de la Argentina. En 2014, este guarismo fue superado, ya que estas seis cadenas alcanzaron el 89 por ciento de las ventas de productos alimenticios.

Esta posición dominante conlleva a que las principales cadenas de supermercados definan los precios al consumidor y las condiciones de pago para sus pequeños y medianos proveedores. La contracara de la concentración y el control del mercado desde las principales cadenas de supermercados es la ganancia informada sobre el patrimonio declarado, cuyos porcentajes denotan que la rentabilidad de algunos supermercados puede duplicar y hasta triplicar su inversión anual. En tal sentido, y como sucede con diversas ramas conformadas por oligopolios, resulta probable una correlación directa entre la concentración y la formación de precios; además, de esta dinámica económica privada se obtiene una de las principales causas de la inflación.

A pesar de los datos expuestos, resultan escasamente conocidas las consecuencias del supermercadismo en los hábitos de consumo y alimentación: la restricción del acceso a alimentos sanos y variados; la modificación de las pautas culturales de consumo asociadas a la “comensalidad”; y los elevados precios de los productos, debido a la fijación unilateral. Considerando lo expuesto, expondremos dos iniciativas contemporáneas que buscan constituirse en alternativa desde una perspectiva de la

economía solidaria y la soberanía alimentaria: las Ferias Francas y la Mesa Nacional de Cooperativas Productoras de Alimentos.

Ferias Francas

A partir de una primera experiencia desarrollada en Oberá –Misiones (1995)– esta modalidad de vinculación entre productor y consumidor se expandió y consolidó en toda Argentina. Según un informe del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, en 2015 se registraron cerca de 700 ferias a nivel nacional, agrupadas en 80 organizaciones e integradas por cerca de 10 mil productores y que abastecen a 600 mil consumidores por mes. Los precios de las ferias se encuentran entre 20 y 70 por ciento más bajos que en los mercados convencionales. Las ferias se ubican en ciudades pequeñas e intermedias sobre espacios públicos cedidos por el Estado para garantizar la cercanía de los productores y funcionan algunos días de la semana. Desde los ámbitos locales se garantizan condiciones bromatológicas y de higiene.

La estrategia principal de los feriantes es lograr la fidelización de los consumidores, a partir de un trabajo comprometido para que el producto sea diferenciado. La posibilidad de venta en forma directa, del productor al consumidor, adquiere características contra-hegemónicas en las que no sólo prima la posibilidad de mejorar el precio para el productor (al evitar los intermediarios), sino en mejorarlo para el consumidor (al poder trabajar con precios más competitivos). A partir de esta relación se generan espacios para la concientización sobre la calidad de los alimentos frescos, sanos, naturales, artesanales y agroecológicos, con principios cercanos al comercio justo, al consumo responsable y a la soberanía alimentaria. Esta dinámica excede el aspecto meramente comercial, ya que la feria es también un lugar para actividades recreativas y encuentros.

Mesa Nacional de Cooperativas Productoras de Alimentos

Esta iniciativa surgió en 2015 con el apoyo del Ministerio de Desarrollo Social, el Ministerio de Trabajo, Empleo y



Seguridad Social, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, el Ministerio de Economía y Finanzas Públicas, el RENATEA y del SENASA. Es una experiencia incipiente que reúne a mil cooperativas distribuidas por todo el territorio nacional, representadas por sus organismos de segundo y tercer grado. Desde ella se considera que la provisión de alimentos es una cuestión de Estado que no sólo regula al sector comercializador, sino que también se asume como actor interventor en el mercado. Sin desconocer el rol protagónico de las cadenas de supermercados, consideran necesario diseñar estrategias para acercar la producción de alimentos a la población en una escala mayor. Para ello se propone la creación de una cadena de supermercados mixtos, con capital aportado por el Estado y por el movimiento cooperativo organizado, de modo de lograr un circuito autónomo de abastecimiento, comercialización, distribución e industrialización. El propósito del proyecto consiste en lograr un alcance y escala mayor al de las ferias, complementándolas.

Algunas consideraciones finales

Experiencias como las descritas demuestran que resultan posibles vinculaciones alternativas entre productor y consumidor, en donde el primero es responsable por su comercialización directa y el segundo es integrado a una lógica colectiva, apartada a la individualización del cliente. Con este aporte, se está lejos de una perspectiva que subestime los intereses comerciales de las grandes cadenas de supermercados –estrategias, por otra parte, globales–. No obstante, se desea destacar la capacidad de organización de la agricultura familiar y la economía solidaria y su potenciación cuando diversos actores estatales

promueven transformaciones sociales de carácter cultural, fundamentalmente a partir de políticas públicas dirigidas. Una relación cercana y responsable entre productores y consumidores motorizada desde el Estado podrá adquirir mayor preeminencia en la medida que se logren cambios en las pautas de consumo y persistencias en las iniciativas estatales generadas recientemente. En esta perspectiva resulta de vital importancia –y a su vez como uno de los principales desafíos para los tiempos que vienen– la reglamentación de la Ley 27.118 denominada de “Reparación histórica de la agricultura familiar para la construcción de una nueva ruralidad en la Argentina”, en donde se establece la prioridad absoluta de los establecimientos productivos de la agricultura familiar en el acceso a las contrataciones y compras por parte de diferentes organismos del Estado. Para ello será fundamental definir los canales de información a través de los cuales los productores puedan acceder a los beneficios, así como también encontrar las herramientas suficientes para garantizar, entre otros aspectos centrales, la escala y la calidad necesaria, adecuando además las estructuras administrativas de contrataciones (tiempos y modalidades de pagos, entre otros) para beneficio de los agricultores familiares.

Fernando Fontanet

*Asistente Técnico (Fuerza Solidaria-Banco Provincia)
e integrante del Grupo de Economías Regionales, CEUR-CONICET*

Ariel García

*Investigador Asistente en Grupo
de Economías Regionales, CEUR-CONICET*

Los autores agradecen los comentarios y el apoyo del Doctor Alejandro Rofman

Productos y ferias de la agricultura familiar

Las ferias de la Agricultura Familiar son una alternativa de comercialización apropiada a los pequeños productores agropecuarios.

FERIAS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR

Del productor al consumidor



Ferias de la AF en el país

En 2009

En 2015

129

525

¿Qué son las ferias de la agricultura familiar?

Son espacios de encuentro e intercambio que visibilizan el trabajo de los productores de todo el país, brindan productos locales frescos y a un precio justo de manera directa a los consumidores.



PRINCIPALES PRODUCTOS POR REGIÓN

NOA

CATAMARCA: olivos, fruticultura (higo, ciruela, nueces), horticultura (papa, maíz) y ganado caprino y ovino.

JUJUY: quinua, horticultura, llama, ganado ovino y caprino.

SANTIAGO DEL ESTERO: ganado caprino y bovino, pasturas y fruticultura (melón, higo, cítricos, tuna).

SALTA: ganado bovino y ovino y llama, horticultura (tomate, papa, maíz) y fruticultura (banana, palta).

TUCUMÁN: caña, fruticultura (duraznos, ciruela, cítricos) y ganado bovino (tambo).

CUYO

LA RIOJA: vid, olivicultura, fruticultura (higo, manzana, membrillo, pera, nueces, durazno, ciruela), horticultura, ganado bovino, ovino, porcino y caprino y avicultura.

MENDOZA: vid, fruticultura (membrillo, cereza, nueces, almendras, durazno, ciruela, manzana, pera), horticultura, aromáticas, apicultura, ganado bovino, ovino y caprino.

SAN LUIS: apicultura, ganado bovino y caprino y cereales.

SAN JUAN: semillas, vid, olivicultura, fruticultura (durazno, ciruela, manzana, pera), horticultura, ganado bovino, porcino y caprino, apicultura y avicultura.

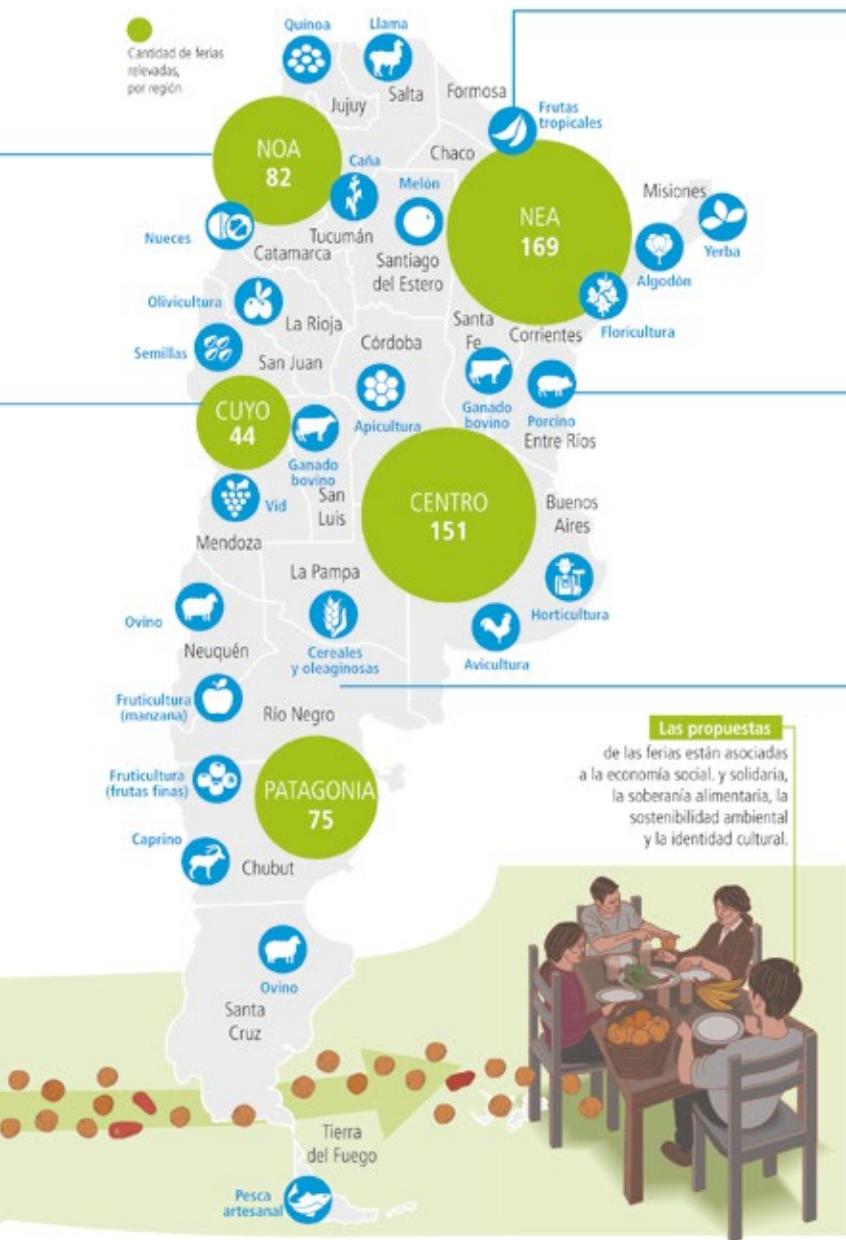
Los agricultores y agricultoras ofrecen en forma directa sus productos y evitan los intermediarios.

Los consumidores acceden a alimentos a precio justo. Son productos frescos producidos localmente de manera sustentable, sin gastos de transporte y conservación.

Los espacios de las ferias son construcciones colectivas, espacios sociales de intercambio e integración entre las personas, lugares de encuentro donde convergen actividades culturales, sociales y políticas.

Fuentes: Relevamiento realizado por la Secretaría de Agricultura Familiar, Dirección ferias francas e intercambios comerciales.

Atlas Población y Agricultura Familiar. Ramilo, Diego (coord.), Ediciones INTA. <http://inta.gov.ar/documentos/>



● NEA

CORRIENTES: floricultura (gladiolo, lirios), horticultura (zapallo, batata, mandioca, maíz), fruticultura (sandía, cítricos), ganado bovino, porcino y ovino, avicultura y pasturas.

CHACO: algodón, horticultura (zapallo, batata, mandioca), fruticultura (banana, cítricos) ganado bovino, caprino y porcino, avicultura y forestal.

FORMOSA: fruticultura (banana, frutas tropicales), horticultura (tomate, morrones, mandioca, zapallo), ganado bovino, ovino, porcino y bufalino y avicultura.

MISIONES: yerba; té; tabaco, stevia, mandioca, fruticultura (sandía, ananá, cítricos), porotos, cereales, rosella, caña de azúcar, ganado bovino, porcino, caprino y ovino, avicultura, pasturas y apicultura.

● PAMPEANA

BUENOS AIRES: ganado bovino y porcino, cereales y oleaginosas, avicultura, horticultura, fruticultura, floricultura, forestal y mimbre.

CÓRDOBA: ganado bovino, ovino, porcino y caprino, apicultura, horticultura, fruticultura y olivos.

ENTRE RÍOS: ganado bovino, porcino y caprino, avicultura, pesca de río, horticultura y fruticultura (cítricos).

SANTA FE: ganado bovino (tambo) y porcino, cereales y oleaginosas, avicultura y horticultura.

● PATAGONIA

CHUBUT: ganado ovino y caprino, avicultura, fruticultura (frutas finas), apicultura, pasturas y forestal.

LA PAMPA: ganado bovino y porcino, pasturas, cereales y oleaginosas, avicultura y apicultura.

NEUQUÉN: ganado ovino, caprino y porcino, horticultura, fruticultura (pera, manzana, durazno, ciruela, frutas finas), apicultura, pasturas, cereales (maíz) y forestal.

RÍO NEGRO: fruticultura (manzana, pera, duraznos, ciruelas, frutas finas), horticultura, ganado ovino, caprino y porcino, avicultura, apicultura, pasturas, cereales (maíz) y semillas.

SANTA CRUZ: ganado bovino y ovino y fruticultura (frutas finas).

TIERRA DEL FUEGO: pesca artesanal, ganado bovino, ovino y porcino, horticultura y fruticultura (frutas finas).





Buenos Aires, desarrollo regional con justicia social

Con ánimo de corregir disparidades en el desarrollo regional de nuestros pueblos, pero con justicia por sobre todas las cosas, la historia reciente le ha otorgado a la agricultura familiar un lugar protagónico en el entramado productivo nacional por su contribución a la seguridad y la soberanía alimentaria del pueblo, tal como lo refleja la recientemente sancionada Ley Nacional de Reparación Histórica de la agricultura familiar.

Interpretando este momento histórico es que el gobernador, Daniel Scioli, decide asumir un fuerte compromiso con los pequeños agricultores que son quienes producen alimentos de calidad a precios justos para el consumo popular. Como lo hemos hecho en la provincia de Buenos Aires, la prioridad debe ser el apuntalamiento de esos pequeños productores que con poco capital, mucho trabajo y gran corazón, son el motor de la actividad económica y del crecimiento con justicia social.

El desarrollo productivo de los pequeños agricultores debe consolidarse sobre la base de políticas públicas que le vuelquen a la agricultura familiar asistencia técnica, inversión e impulso a la organización comunitaria, con un fuerte criterio de sustentabilidad productiva, económica, ambiental y social. Pero también promoviendo políticas activas y diferenciadas para fortalecer a nuestros pequeños productores en ámbitos de diálogo y encuentro institucionalizados.

No hay justicia social sin comunidad organizada, pues es allí donde se logra la realización de cada individuo, de cada pequeño productor, persuadido de su propia dignidad, ofreciendo al bien general el fruto de su trabajo sobre la tierra y garantizando la soberanía alimentaria del pueblo.

Tierra, techo y trabajo son los nuevos nombres de la justicia social, en Argentina y en el mundo. Y bajo este nuevo paradigma, tenemos por delante la gran oportunidad y el enorme desafío de transformar a la agricultura familiar y dotarla de valor agregado para que no sólo sea motivo de dignidad sino condición de desarrollo.

Alejandro Rodríguez
Ministro de Asuntos Agrarios
Provincia de Buenos Aires



Flores

Villa Ocampo | Santa Fe







Las flores llegaron a Villa Ocampo con ritmo de chamamé. Así se podría contar la historia. Es que fue Eraclio Alegre, un conductor de radio local, reconocido por su programa de chamamé, quien después de vivir un tiempo en Wilde, en el Gran Buenos Aires, volvió un día del 2006 a Villa Ocampo convencido de que allí podrían prosperar las flores. El emprendedor buscó asesoramiento en el INTA local y así se llegó a la situación de hoy: esta ciudad del noreste santafesino, plantada en medio del humedal del Jaaukanigás, dejó de ser lo de antes, un lugar donde sólo había algodón, caña de azúcar y ganadería, y se destaca como un nuevo centro productor de flores frescas.

Vilma Brollo es una de las vecinas que ha decidido dedicarse a esta actividad, alentada por una pregunta que una vez se hizo y que no necesita respuesta: ¿A quién no le gustan las flores?... En el patio de su casa, Vilma tiene un colorido invernáculo con variadas flores: lilium de corte, gipsofilas yerberas y lisiantus. También produce plantines florales para jardín, exterior e interior. Pero la reina de su producción, destaca, es la lilium, versión en colores de la conocida azucena, blanca,

típica en la zona. La lilium, informa Vilma con orgullo, es la que está en varios programas de televisión.

Desde hace seis años ella es parte del grupo Cambio Rural que integran otras siete productoras de Villa Ocampo que se dedican a la misma actividad. Ese mismo espíritu colaborativo es lo que ha conseguido que se realice allí una vez por año, desde el 2010, una Expo Flor local. La idea surgió luego de que algunos productores de flores locales visitaron la Expo Flor de Escobar y volvieron pensando por qué no podría hacer ellos algo así. En la primavera de 2015, en Villa Ocampo se realizó la Expo Flor por primera vez en un ámbito cerrado, en pleno centro. Así, el local de Bomberos fue invadido, durante unos días, por el olor y el color de las flores.

La producción de Villa Ocampo no alcanza, por ahora, como para salir del lugar. Abastece, eso sí, a los vecinos de la ciudad, que ya se han informado de que las flores allí se pueden conseguir a muy buenos precios y pueden ser para todos.

■ Que florezcan mil flores

Las flores frescas se producen como flores de corte, plantines florales, plantas en macetas y forestales. Con agregado de valor se producen arreglos florales y arreglos artesanales con plantas.

La flor de corte, históricamente, se realizaba a campo. La aparición del invernáculo y del sistema de riego por goteo permitió mejorar la calidad comercial de la producción. Las principales zonas productoras de la Argentina son Buenos Aires, Santa Fe y Corrientes, en lo que respecta a la importancia comercial (superficie y volumen de producción).

Las especies de flor de corte más cultivadas en el AMBA son rosa, clavel y crisantemo. En el resto del país las principales especies son: crisantemo, clavel, fresia, limonium, liliium, lisianthus y jazmín.

Los amigos de la floricultura

El grupo de floricultores “Los amigos” comenzó a trabajar hace algunos años buscando alternativas laborales y productivas a la situación de crisis que vivía la región por la inestabilidad del principal motor de su economía: la caña de azúcar.

En el año 2010, los floricultores de Villa Ocampo comenzaron a desplegar una actividad más sistemática y a proyectarse más “profesionalmente” en este rubro productivo. La floricultura es una actividad innovadora e importante para la agricultura familiar de la región ya que representó una alternativa laboral que permitió enfrentar la profunda crisis económica y social que afectaba la región.

Fiesta de la Flor del Norte Santafesino

En el año 2011 se realizó la primera edición de la "Expoflor del Norte Santafesino". Allí los floricultores comenzaron a mostrar y vender sus producciones. A la vez, el espacio ofreció un lugar para otras expresiones relacionadas con la actividad y con la cultura.

La Fiesta de la Flor del Norte Santafesino se realiza anualmente en diferentes localidades. Tiene mucho éxito y un notable crecimiento de la participación de interesados.

Flor de mujeres



El sistema de flores y plantas ornamentales está caracterizado por establecimientos de tipo intensivo, en la mayoría de los casos, con unidades inferiores a una hectárea. La actividad la realizan mayoritariamente mujeres con apoyo de mano de obra familiar. La producción de flores se comercializa a nivel regional en ferias, en locales de los integrantes de los grupos de productores cooperativizados, en exposiciones regionales y, ocasionalmente, a la vera de las rutas.

La comercialización de las flores frescas, como otros productos de la agricultura familiar, encuentra en las formas asociativas una gran ventaja. Cada productor cubre la demanda de la ciudad y, al asociarse, puede acceder a otros mercados y expandirse.



Mimbres

San Fernando | Buenos Aires







Eduardo Sandoval es del Delta. Su vida arrancó y sigue allí: nació en Tigre, a cuatro cuadras del río Luján y a dos cuadras del Puerto de Frutos, y hace 34 años que vive en los márgenes de una isla sobre el arroyo Toledo, partido de San Fernando, a dos kilómetros y medio del río Paraná. En sintonía con la tradición del lugar, se dedica al mimbre. En los fondos del terreno donde está su casa tiene la plantación de mimbre y él, junto a su esposa, se ocupa de todo el proceso: la siembra, el cuidado del crecimiento, el corte. Hace todo menos el tejido. Por un lado, cuenta, el espichado, el mimbre blanco; por el otro, el hervido, el mimbre rosado, que toma ese color luego de cinco días de sol y de rocío. El mimbre que supera los tres metros es el que se usa para las esterillas. El otro se destina a la cestería. Sandoval habla con amor por el mimbre y por ese arte que es el producto artesanal de mimbre, que está corriendo el riesgo de extinguirse por el avance de los productos plásticos que vienen desde el otro lado del mundo. Cada vez hay menos productores de mimbre, cuenta con preocupación. Hay algunos en el Durazno, en el Pacífico, en el Canal 5, en Arroyo Grande, enumera. En Paicarabí. Pero antes eran más, dice. Sandoval enciende su relato cuando habla de este lugar que es el suyo en el mundo: se declara un loco por la isla.

No soy mucho de ir al pueblo, se sincera; va lo menos posible, y si se tiene que quedar una noche, al otro día no piensa en más que volver enseguida. Acá la paz es impagable, asegura, y eso se advierte. Sólo de tanto en tanto se escucha algo más que a los pájaros, y es cuando pasa una lancha.

Del tejido de mimbre se ocupa Raquel, originaria del río Paranacito y ahora vecina de la zona, que aprendió ese arte cuando tenía solo catorce años. Gracias a la precisa habilidad de sus manos, un puñado de mimbre convenientemente humedecido se convierte en un canasto en menos de una hora. Luego, ese producto y otros que ella hace son vendidos en el Puerto de Frutos por la Cooperativa de Mimbreros que existe desde hace 26 años y que hoy nuclea a 55 artesanos. Ese emprendimiento colabora para que el mimbre no desaparezca, y ése es un riesgo que está a la vista: en el pasado hubo 1.200 hectáreas dedicadas a ese producto y hoy hay solo 120. Con todo, Adriana Alonso, una de las caras visibles de la cooperativa, transmite entusiasmo al mirar el futuro: nosotros –dice– podemos mostrar con orgullo lo que es la gestión asociada; vemos buenos resultados en la intervención conjunta del Estado, de la cooperativa y de cada uno de los emprendedores que la sostienen.

Fibra vegetal

Existen muy pocos países dedicados al cultivo del mimbre y a la fabricación de cestos y muebles de esta fibra. Algunas de las regiones y países que, a nivel mundial, poseen la mayor cantidad de plantaciones de mimbre y están más actualizados en cuanto a técnicas de producción en América y Argentina. En todos los casos se trata de una única región que concentra y produce más del 80 % de la producción total. En Argentina, el 98 % de la producción se concentra en el Delta. Existen otras regiones en el sur de la provincia de Buenos Aires, como la costa de Berisso, donde se produce mimbre a menor escala. Según cuentan los productores fue Domingo Faustino Sarmiento quien trajo el mimbre a la zona del Delta. Hasta ese momento se cultivaban sólo frutales. En algún momento llegó a haber 1200 hectáreas cultivadas de mimbre. Actualmente hay 120. Con la llegada del plástico, la producción y realización de objetos de mimbre decayó.

Frutas y canastos

A partir de mediados del siglo XIX y hasta mediados del siglo XX se incrementó la población del Delta a causa de una importante inmigración europea que se dedicó especialmente a la producción frutihortícola que se comercializaba en el Puerto de Frutos de Tigre. Inicialmente, los habitantes del Delta producían frutas y hortalizas. La producción de mimbre y la de manufacturas de mimbre estaban asociadas a la producción de fruta y se complementaban. Los canastos para la recolección y transporte se construían en la isla. Ambas actividades eran estacionarias: se dejaba de hacer un trabajo y se empezaba el otro. Esta forma de producción implicaba una alta utilización de la mano de obra familiar porque la mecanización era muy baja. De ser una región donde se desarrollaba la fruticultura en convivencia con la forestación, la explotación de mimbre, la ganadería y la agricultura para autoconsumo, se pasó a una zona donde, en las últimas décadas, la forestación desplazó al resto de las actividades.



Creación de la cooperativa

En 1989, un grupo de cuarenta pequeños y medianos productores creó la cooperativa “Los Mimbrenos”, para comercializar su propia producción y acotar el accionar de los intermediarios. Al ser la única entidad en el rubro, en la actualidad nuclea al 75 % de los productores de mimbre y comercializa mimbre y artesanías desde el Puerto de Frutos, en el Tigre. Tiene un padrón de 150 socios que se ubican en la segunda sección del Delta Bonaerense y trabaja con setenta artesanos, a quienes les vende la materia prima y les compra los productos manufacturados.

Tecnología apropiada



Los productores de la cooperativa “Los mimbrenos”, junto con técnicos del INTA y el INTI, desarrollaron una herramienta adaptada a las necesidades de los productores familiares. Se trata de una tijera eléctrica que, además de hacer eficiente el corte, disminuye el esfuerzo, ayuda a mejorar la postura y la capacidad de trabajo. El objetivo es la optimización del proceso productivo de mimbre.



Verduras y hortalizas

Florencio Varela | Buenos Aires







El emprendimiento colectivo se llama Calle 1610 por la sencilla razón de que los doce productores asociados son vecinos de esa calle de La Capilla, una zona de quintas de Florencio Varela. A mitad de camino entre la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y La Plata, y pegado a Quilmes, el partido de Florencio Varela tiene una extensión de 190 kilómetros cuadrados con una población de casi 450 mil habitantes. Mucha gente, perfil urbano y sólo algo de campo: algo típico de muchas zonas del Gran Buenos Aires. Y en la zona rural de ese punto de la provincia de Buenos Aires, los productores de la Calle 1610 trabajan codo a codo sobre una tierra oscura, evidencia de su fertilidad y nobleza, concretando un emblemático proyecto de agricultura familiar. Luis Pérez, que luce como capitán del equipo, dice que ese costado es quizá el más interesante: trabajar en el campo, trabajar en familia. Queremos ganar plata para mantener dignamente a nuestras familias, eso es, y no más, dice. Valoramos el trabajo en el campo

porque es importante estar en familia. Nosotros podemos almorzar y cenar todos juntos, existe el diálogo en la mesa, más allá de que el televisor esté prendido. Eso pasa con el trabajo en el campo, concluye con naturalidad. Al terreno, que trabajan todos, lo llaman La Parcelita, y parte de esa parcela la están destinando a un proyecto que les resulta particularmente interesante: el cultivo agroecológico, sin químicos, sin fertilizantes. La venta de esas frutas y verduras limpias de fertilizantes está siendo exitosa desde la primera que hicieron en carácter de prueba. Nico, un compañero de estos productores, llevó cincuenta bolsones con diez productos cada uno a la feria de productores que se realiza en el ámbito de la Universidad de Buenos Aires y terminó vendiendo trescientos. La gente se enloqueció con nuestros productos, resalta Luis. El tomate tenía semillas rojas porque había madurado en la planta, y sobre todo, tenía gusto a tomate. Esto lo destaca, sabiendo que eso suele no ser lo habitual.

Alimentos fundamentales

Las hortalizas son plantas comestibles, que pueden consumirse crudas o cocidas. Forman parte fundamental de la alimentación de las personas, ya que están compuestas por proteínas, hidratos de carbono, minerales, vitaminas y son los alimentos de menor valor calórico.

La extensa superficie de nuestro país y la diversidad de clima y suelos que posee permiten cultivar más de cien especies hortícolas durante todo el año.

El principal destino de la producción hortícola es el consumo fresco para el mercado interno. Tradicionalmente, la comercialización se realiza a través de mercados concentradores ubicados en Buenos Aires que reciben gran cantidad de volumen desde todo el país. Pero, en los últimos años, la existencia de ferias y otros canales comerciales como las ventas domiciliarias ha permitido a pequeños productores familiares comercializar en forma directa su mercadería.

En todo el país

Encontramos horticultores en todas las provincias del país. Sus sistemas de producción son, en su mayoría, de origen familiar. Las mujeres juegan un rol fundamental, no sólo por su aporte de mano de obra sino también por llevar adelante la gestión.

Tradicionalmente el cultivo de hortalizas en las distintas regiones de la Argentina era realizado por inmigrantes italianos y portugueses. Actualmente la comunidad boliviana y/o sus descendientes argentinos producen el 80 % de las hortalizas, especialmente las que se consumen en fresco, encargándose desde la producción hasta la comercialización mayorista y minorista.





Un poco de historia

Los pueblos originarios que habitan en nuestro país incluyen las hortalizas en sus hábitos alimenticios desde tiempos ancestrales; también, formaban parte de otros espacios de sus culturas. Se han encontrado registros de cáscaras de zapallos y vainas de leguminosas utilizadas como instrumentos musicales de percusión, así como granos de choclos y otras semillas hortícolas para uso como ornamento personal y en las tumbas funerarias.

Salud y preparado

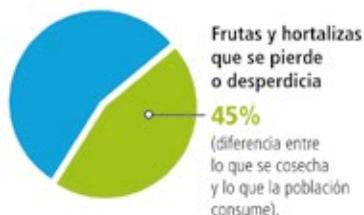
El consumo de hortalizas ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares, algunos tipos de cáncer, obesidad y diabetes. Para ello se recomienda consumir al menos dos porciones al día de 150 a 200 gramos y que, al menos una de las porciones, sean verduras crudas. Muchos agricultores familiares realizan preparados caseros para evitar el ataque de plagas a las hortalizas. Existe un preparado con cáscaras de cebolla que controla pulgones, moscas y gorgojos. Para prepararla se utiliza un litro de agua caliente, donde se dejan reposar las cáscaras de dos o tres cebollas durante dos horas antes de usarlas. Luego, se filtra y aplica.

Sistema de poscosecha de hortalizas

Esta tecnología está destinada a reducir las pérdidas de poscosecha y mejorar la calidad de la verdura que llega a manos de los consumidores.

POSCOSECHA

Se refiere a todo el manejo de las hortalizas que se realice durante el procesamiento, acondicionamiento, comercialización y distribución del producto para el consumo final. Los daños que va sufriendo el producto durante este proceso son acumulativos y se producen en dos niveles: en el origen y durante las etapas correspondientes al proceso de poscosecha.



Fuente: INTA Castelar
(Información publicada en RIA-INTA, 2014)

Condiciones de trabajo de los productores, durante lavado y empaque

- Posiciones de trabajo incorrectas
- Excesiva repetición de tareas
- Realización de fuertes esfuerzos
- Organización poco eficiente del proceso de producción

(Relevamiento realizado durante el período abril-diciembre de 2013 en el cordón hortícola platense, en la localidad de San Pedro y en el norte de Entre Ríos).

EQUIPOS PARA LAVAR



Datos de la localidad de San Pedro (Buenos Aires), según estimaciones de la Estación Experimental Agropecuaria (INTA)

Estas máquinas utilizan alrededor de **30 mil litros** por jornada de trabajo.

No poseen sistema de recupero del agua. Son maquinarias de **estructura fija** (no se pueden trasladar), de costo elevado y tienen capacidad para procesar gran cantidad de material por día que exceden las superficies productivas de los productores familiares.

Cómo funciona el sistema

Está compuesto por tres máquinas de características modulares que funcionan tanto de manera individual como colectiva.

1 Transporte

Se realiza por medio de un cuarto módulo "cajón plástico estándar", que se integra desde la cosecha hasta el embalado para simplificar el transporte.

Esta lógica disminuye a cero el transvase de verdura de un contenedor a otro, disminuyendo los tiempos operativos y las posibilidades que la verdura se golpee y pierda calidad.



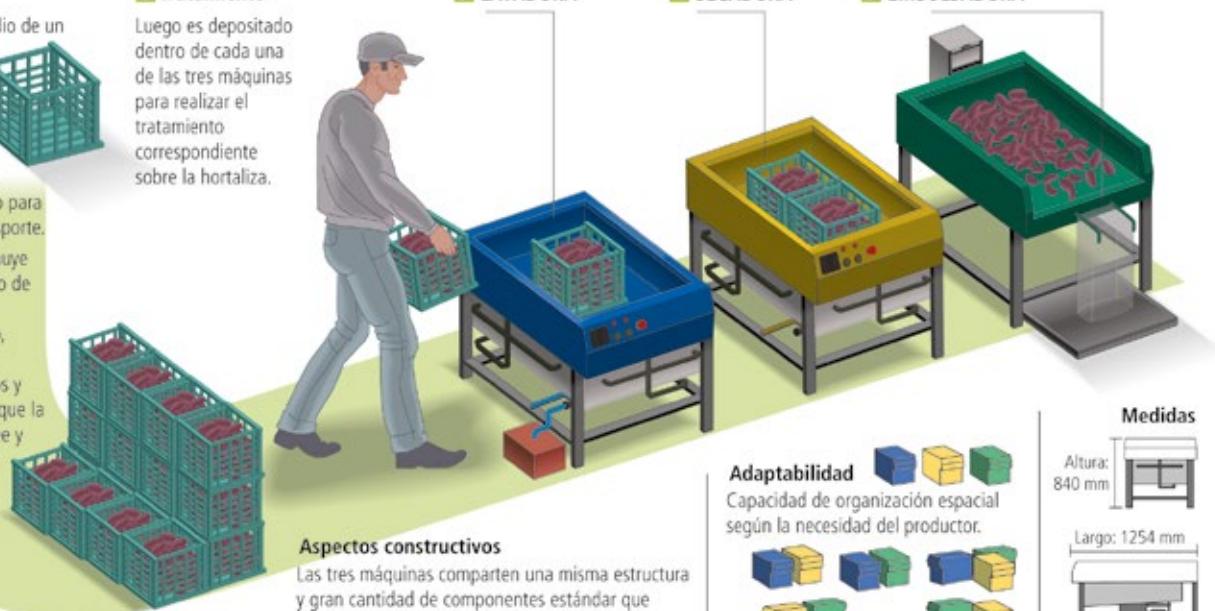
2 Tratamiento

Luego es depositado dentro de cada una de las tres máquinas para realizar el tratamiento correspondiente sobre la hortaliza.

3 LAVADORA

4 SECADORA

5 EMBOLSADORA



Aspectos constructivos

Las tres máquinas comparten una misma estructura y gran cantidad de componentes estándar que disminuyen los costos productivos de los equipos.

Adaptabilidad

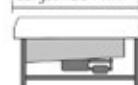
Capacidad de organización espacial según la necesidad del productor.



Medidas

Altura: 840 mm

Largo: 1254 mm







Vacunos

Chascomús | Buenos Aires







Chascomús es parte de esa llanura pampeana que Atahualpa Yupanqui llamó, con máximo espíritu poético, el cielo al revés. Allí todo luce inmenso, el verde es intenso y la horizontalidad, abrumadora. En ese paisaje aparece al galope, sobre un caballo de buen porte, Pirincho Martínez, el dueño de casa de un emprendimiento de 110 hectáreas que está en el paraje Manantiales, a 35 kilómetros de la ciudad de Chascomús, 15 kilómetros de asfalto y el resto, de tierra. Es un típico hombre de campo de hoy, pero no se siente un gaucho. Si vieran cómo ensillo, se darían cuenta, ofrenda con una sonrisa. Más adelante, ya serio, dirá que hasta puede sonar como una ofensa si dijera que es un gaucho. Pirincho, que se llama Carlos Alberto, fue panadero hasta el 2000, y la gran crisis del país le cambió el rumbo de la vida. Y aquí está, trabajando junto a su esposa en un arquetípico emprendimiento familiar, en este campo que les alquila su suegra. Se dedican

a la ganadería de cría. Tienen casi un centenar de vacas madres, más unas diez vaquillonas que serán reposición de ese rodeo. Y tienen algunos cerdos, gallinas y patos para consumo familiar. Les falta trabajar una huerta, pero dice que eso vendrá pronto.

En Manantiales hubo una fábrica de productos lácteos en los inicios del siglo pasado. Durante el primer gobierno de Juan Domingo Perón hubo una expropiación, cuenta Martínez, y 35 colonos se hicieron de una fracción de campo para trabajar esa fábrica en cooperativa. En la difícil segunda mitad de los 70 la fábrica cerró y una decena de aquellos 35 colonos se quedó con la tierra para seguir trabajando. En una de esas fracciones están su mujer y él, haciendo el día a día y disfrutando de esta vida. La ciudad está cada vez más difícil, dice, y en el campo se vive mejor.

Chacra mixta



La chacra mixta es un planteo productivo que combina, en proporciones disímiles, la agricultura con la ganadería. No se trata simplemente de una rotación de cultivos, sino de un esquema de rotación agrícola-ganadero que evita el agotamiento del suelo por el uso exclusivo de un único cultivo y agrega, además, fertilidad por la presencia animal.

Familiar y diversificado

El productor familiar de ganado bovino suele ser diversificado. Destina gran parte de la mano de obra de su familia a la producción de ganado bovino de carne, cerdos y ovinos para autoconsumo.

También puede tener vacas lecheras. Además de la producción ganadera los productores familiares desarrollan la actividad agrícola: siembran cereales y oleaginosas, crían gallinas y tienen huerta.

El ganado bovino criollo argentino

En el NOA, los ambientes áridos comprenden diez millones de hectáreas y abarcan parte de la superficie de seis provincias (La Rioja, Catamarca, San Juan, Córdoba, Santiago del Estero y San Luis). Entre las alternativas tecnológicas para incrementar y sostener la producción de carne bovina, la correcta elección de la raza juega un rol importante. El criollo argentino es el fruto de años de selección natural. La rusticidad de esta raza la destaca sobre otras por su adaptación a condiciones extremas. Dentro de este contexto, el INTA tiene como estrategia institucional la conservación del criollo, por lo que mantiene rodeos puros y fomenta cruzamientos controlados en algunas de sus unidades experimentales (La Rioja, Leales, Santiago del Estero, El Colorado y Balcarce).



Historia del producto

En el período prehispánico no existían bovinos en América. Fueron introducidos por los colonizadores españoles durante los primeros años de la conquista. A partir de ellos se formó la raza bovina criolla en Argentina que se multiplicó y difundió por la cría libre. A mediados del siglo XVI fueron llevados a Santa Fe y Buenos Aires y se difundieron en la zona pampeana. Al mismo tiempo, los indígenas utilizaron a estos bovinos como bien de cambio entre los distintos pueblos y con los españoles. Tuvieron un papel muy destacado en la consolidación de los primeros asentamientos humanos formados por los españoles y en su desarrollo económico y cultural a través de la provisión de alimento (carne y leche), abrigo (cuero) y trabajo (transporte).

Hacia 1865 el apogeo de la lana en el río de la Plata llevó a la exportación de lana obtenida a partir de la ganadería ovina desarrollada en la región pampeana. Entre 1876 y 1882, con la llegada del primer barco

frigorífico, comenzó a desarrollarse el comercio de la carne y se reemplazó la ganadería ovina por la bovina. La producción ovina se concentró en Patagonia.

Hacia fines del siglo XIX, debido al aumento de la demanda de carne vacuna desde Inglaterra, la posibilidad de manejo separando diferentes tipos de ganado vacuno parcelando los espacios con el alambrado, la creación del frigorífico y la existencia del ferrocarril, la producción bovina aumentó y se generalizó en la región pampeana y se desarrollaron las diferentes razas en lo que se llamarán las "cabañas". El cambio genético reemplazó de forma paulatina el vacuno criollo por razas mejoradas y especializadas como productoras de carne: Shorthorn, Hereford y Aberdeen Angus, con el objeto de obtener animales con mayor tendencia a la gordura, a través de un proceso de selección, cruce y mestización que realizaron un pequeño núcleo de productores.





Pescados de río
Vuelta de Obligado | Buenos Aires







En esas mismas aguas donde una vez los patriotas al mando de Juan Manuel de Rosas, pusieron cadenas de costa a costa para impedir el paso de las naves invasoras –qué gesto poético–, hoy navega la lancha de Jito López, pescador artesanal, uno de esos hombres que tienen en el rostro el color del río, como dice la canción. Allí, en ese paraje del partido de San Pedro, provincia de Buenos Aires, que se conoce como la Vuelta de Obligado, las escasas pero aguerridas fuerzas navales de la Confederación Argentina se enfrentaron con una escuadra anglo-francesa que intentaba adueñarse del río Paraná. Fue en la primavera de 1845. Y en ese mismo tramo del caudaloso río hoy varias familias de pescadores luchan, pero no con cañones sino con redes, por tener un buen día. Jito, Jorge López, es uno de esos trabajadores del río. Hijo y nieto de pescadores –su abuelo fue de la época en que también se cazaban yacarés, cuenta–, vive con su mujer Tamara y sus hijos en una pequeña casa a metros de la costa. Hoy se ocupó de lanzear boga y a tarrear los espineles, cuenta. Pronto pasará a dedicarse al sábalo, y en el verano, al dorado y al patí. Seguramente también al surubí. Jito explica que lanzear es tirar al fondo

del río una malla de 200 metros con maíz para que los peces se acerquen a comer, y que esos peces queden atrapados cuando el pescador recoge la malla. El espinel que tantas veces han nombrado los poemas sobre los pescadores de río es una sogá que un día se deja en el agua con anzuelos y carnada viva, y que se recoge al día siguiente.

Su compañera Tamara, junto a unas vecinas, está comenzando a trabajar en sumar valor agregado a la pesca de los hombres y calcula que en poco tiempo más estará elaborando milanesas y medallones de pescado, boga espinada con corte mariposa y empanadas entre algunos productos más.

Jito no sabe a qué se dedicarán sus hijos, pero presiente que quizá sigan su ruta de pescador. Es probable, dice, aunque desearía que tenga un estudio y sean algo más que yo. Pero si se dedican a esto, al menos espero dejarles una lancha, una malla. Que arrancar no les cueste tanto como me costó a mí, piensa en voz alta y mira el horizonte, allá la isla y el verde.

■ Artesanos del río

Se llama pesca artesanal a la manera tradicional de pesca en la que se utilizan redes tejidas, espineles y trampas armadas por los pescadores que salen a pescar en pequeñas embarcaciones con motores chicos. La pesca artesanal es una actividad solitaria o de la que participan pocas personas a la vez. Algunas veces se tiene que pasar la noche esperando el pique o armar ranchada en la costa.

La comercialización se realiza a través de un acopiador (intermediario) que condiciona el precio de venta.

La pesca artesanal en la ley

El artículo 5° de la Ley de Reparación Histórica para la Agricultura Familiar, Campesina e Indígena define como agricultor o agricultora familiar a “aquel que lleva adelante actividades productivas agrícolas, pecuarias, forestal, pesquera y acuícola en el medio rural”. Los pescadores artesanales están incluidos en el sector por cumplir con los requisitos que la ley prevé: gestionan su emprendimiento productivo directamente, son propietarios de la totalidad o de parte de los medios de producción y tienen como ingreso económico principal de su familia la actividad agropecuaria de su establecimiento.



Técnicas de pesca

Los pescados de río en la zona de Vuelta de Obligado son la boga, el sábalo, el dorado, el patí y el surubí.

“Lancear el pescado”: Se realiza arrojando una malla con plomo de doscientos metros. Al tener plomo, la malla se hunde y al ir tocando fondo se va tirando maíz a modo de carnada para que coman los peces. De este modo, los peces se enganchan con la malla en el momento que están comiendo.

“Espinel”: consiste en arrojar una sogá al río, que se va al fondo con anzuelo y con carnada viva. Al otro día se recoge y se saca el pescado.

“Tarrear”: consiste en buscar tarros, encarnarlos con una sogá que tiene plomos y un anzuelo. Se pone la carnada, se tira sobre el río y sosteniéndolos de una punta de la sogá se deja que el río los lleve. Cuando los peces muerden el anzuelo y tiran de la carnada, los tarros se hunden y alertan sobre la pesca, en ese momento se tira de la sogá y se pescan las presas.

Empanadas fritas de pescado

Ingredientes

Para la masa

1 kilo de harina

50 gramos de margarina

Agua (cantidad necesaria)

1 pizca de sal

Para el relleno

3/4 kilos de cebolla

1/4 kilo de morrón rojo

1 kilo de pescado hervido y despinado o crudo y despinado

1 manojo de cebolla de verdeo que se pone al final

Tomate cubeteado

Pimentón

4 huevos duros

200 gramos de aceitunas

Preparación

Rehogar la cebolla y el morrón en aceite, agregar el pescado ya hervido, el pimentón, un poco de tomate cubeteado y dejar cocinar unos minutos.

Retirar del fuego y agregar los huevos duros picados y las aceitunas cortadas.

Para armar las empanadas, hacer y estirar la masa con el palote.

Cortar en discos. Armar las empanadas y freír en grasa bien caliente.



Mieles
Minas | Córdoba







El bucólico paisaje que hoy tiene el departamento Minas, en el noreste cordobés, casi en el límite con La Rioja, contenía una máxima tensión en el tramo final de la primera mitad del siglo XIX, cuando unitarios y federales, el General Paz de un lado y Facundo Quiroga del otro, disputaban poder, ideas y territorios. Por entonces esa zona era bien conocida por su riqueza en oro y plata, algo de lo que habían estado bien anoticiados tiempo antes los españoles. Los originarios habían llamado Ticas a la región. Ese nombre, en quichua, quiere decir, justamente Minas. En el paraje La Cañada, en Minas, vive la familia de Víctor Raúl Aguirre. Siete en total: su papá, su mujer, sus hijos. Raúl –lo llaman por su segundo nombre, no por el primero– cuenta que todos tienen el sustento con lo que tienen ahí, que son colmenas, cabras, ovejas, vacas y gallinas.

La miel es abundante por el bosque nativo –mistol, palo amarillo, quebracho, juda– es ideal para la polinización. Por eso la miel es especialmente pura, dulce y cristalina.

La producción de la familia está integrada a la cooperativa Apinoc que tiene, en total, 38 asociados. Todos, ellos y los vecinos, disfrutando de la paz del lugar y también haciendo los mismos sacrificios. Para tener agua, por ejemplo. Los Aguirre y las otras cinco familias de la localidad la procuran con una manguera de dos kilómetros y medio que extrae agua potable de donde funcionaba una mina. Esa provisión no alcanza, lógicamente, para los cultivos, por lo que esa actividad no es próspera. Lluève poco y nada por la zona. Acá la urgencia es pechar todos los días, no tenés feriado, dice Raúl. En el campo todos los días son iguales. El Año Nuevo lo despedís con una fiesta pero al otro día tenés que levantarte a primera hora para darle de comer a los animales porque si no, no se vive, y uno vive de esa producción. Él estuvo viviendo ocho años en la ciudad, pero se volvió. Extrañaba el monte y su silencio. La vida del campo es dura pero acá se vive mejor que allá, dice hoy.

Mercado internacional

La apicultura tiene un rol importante en el mercado internacional. El destino principal de la producción de miel y los otros productos de la colmena (cera, propóleos y material vivo) es la exportación. Argentina es el segundo productor mundial de miel (5 % de la producción) y el segundo exportador mundial (14 % del volumen de exportaciones). Si bien la producción y exportación de miel ha disminuido en los últimos años, el ingreso total por exportaciones aumentó como consecuencia del alto nivel de precios obtenido por la miel argentina en relación a la de nuestros principales competidores. Esto es por la calidad del producto ofrecido por nuestro país, por la organización interna del sector, por el desarrollo tecnológico y por la gestión de la calidad.

Economías regionales

La apicultura ha demostrado ser una actividad productiva con alto potencial para las economías regionales y la agricultura familiar. Además de permitir el desarrollo económico a nivel de pequeños emprendedores, favorece los modelos asociativos que reconstruyen el tejido social de las comunidades. Esto es importante para una actividad en la que el 97 % maneja menos de quinientas colmenas. Se estima que en el país hay más de tres millones de colmenas en manos de aproximadamente 30 mil productores. Muchos de estos pequeños apicultores se han involucrado en el proceso de comercialización de sus productos y en modelos de integración regional, con acceso directo a los mercados y a los canales de comercialización, logrando un reconocimiento de la calidad de su producto.



Los wichí y la miel

El pueblo wichí, habitantes originarios del Gran Chaco Americano, tienen grandes conocimientos sobre la diversidad de especies de abejas y avispas. La recolección de miel como alimento y como producto medicinal es una de sus actividades principales, de la que participan tanto mujeres como hombres. Fue a partir de esta práctica que construyeron conocimientos específicos sobre cada una de las especies: cómo identificarlas en el monte, cómo sacar la miel y el polen, cómo consumirla, cuáles son las propiedades de cada una y cuáles son los cuidados que hay que tener. Este conocimiento se transmite oralmente de abuelos a nietos y de padres a hijos. También a través de cantos y danzas.

Glosario de la miel wichí/castellano

akoyek: miel, abeja

asnak hin'u: zángano

hal'o: árbol, tronco

hunhat: tierra

inot: agua

katela: reina

lachel: obrera

lawus: abeja o avispa, insecto

lakahne': polen

lhawu: flor

lhep: colmena

tifwehi: sistema de sogas para sostenerse en altura y bajar la miel del árbol



Por una agricultura con rostro humano y democrática

La agrupación Grito de Alcorta nació al calor de las disputas con la conducción oficial de la Federación Agraria Argentina (FAA) por el rumbo neoliberal de la entidad y su alianza con los sectores trasnacionales de la burguesía intermediaria de nuestro país. Esta situación no se correspondía ni con nuestra historia ni con la defensa consecuente de nuestros intereses y se verificaba en dos definiciones: la primera, seguir dentro de la denominada y conocida Mesa de Enlace y propiciar un programa reivindicativo neoliberal que, de aplicarse, barrería con lo que quedaba de la agricultura familiar en el país; y la otra, haber hecho ingresar a la FAA como miembro pleno del Foro de la Convergencia Empresaria, entidad gremial empresaria que nuclea a los grupos económicos nacionales y extranjeros más concentrados y que son verdaderos enemigos del campo popular y de la agricultura familiar chacarera.

Por ello, nuestro nombre expresa de dónde venimos y nos marca el rumbo hacia dónde ir. Es el nombre de esas viejas luchas agrarias de principio del siglo XX lo que nos identifica. Somos hijos de la lucha por la tierra contra monopolios y terratenientes. Eso está en nuestra génesis, es nuestro ADN. Queremos una agricultura con rostro humano, desmonopolizada, democrática, que proponga la chacra mixta, inclusiva, al servicio de nuestro pueblo y de la soberanía y seguridad alimentaria, implementada por productores genuinos. Somos y reivindicamos al chacarero como sujeto agrario central de la ejecución profesional de la actividad agropecuaria. Nuestra historia es nuestra guía y principal desafío.

Logramos la sanción de una ley histórica: la ley de la agricultura familiar, que fue el resultado de un proceso de visibilización política y económica y la consecuencia positiva de nuestro accionar en el marco de un proyecto político de raíces populares.

Los principales desafíos que la agricultura familiar tiene por delante son:

1) Adoptar políticas públicas diferenciadas que protejan y empoderen a los sectores más débiles de la agricultura

familiar para poder enfrentar con éxito el creciente proceso de monocultivo de soja con concentración de tierras y de rentas. Porque no se puede tratar como iguales a los que son estructuralmente distintos.

2) Construir una alianza con la sociedad que privilegie la agricultura familiar y la ponga en la agenda del Estado como forma deseable de la producción de alimentos para el consumo y la exportación. Sin una alianza con el Estado, no hay agricultura familiar posible.

3) Terminar con el monocultivo de soja. Esta es una debilidad intrínseca de la economía argentina en general y de la agraria en particular. Es también una verdadera amenaza para la agricultura chacarera y para los pueblos del interior profundo. La Argentina no resiste un metro más de soja, ni un centímetro menos de bosque.

4) Propiciar un desarrollo científico-técnico autónomo que ensamble saberes e incluya en sus diseños a los sectores de la agricultura familiar. La ciencia y la técnica deben ser vistas como un auxiliar de la agricultura familiar no como una amenaza.

5) Eliminar las falsas divisiones dentro del sector agrícola no concentrado es el desafío central de la etapa. Debemos poner a todos los que están en contra de los grandes grupos monopólicos concentrados en la misma trinchera y no dividir fuerzas en forma artificial por cuestiones secundarias o semánticas.

6) Defender lo que queda de chacra mixta y su reivindicación y vuelta como unidad territorial de la actividad agrícola. Basta de pools, latifundios y agricultura de escala. La chacra mixta no tiene competencia desde lo productivo, ambiental, social, cultural ni económico.

Ese es, tal vez, el principal desafío de la agricultura familiar pampeana para lograr que vuelva a ser el eje sobre el cual pivotea la actividad agrícola ganadera de la pampa húmeda. Una familia al frente de una chacra mixta, un pedazo de tierra diversificada, con agricultura más ganadería, en cualquiera de sus variantes, genera arraigo



y ocupa territorialmente el país. Es plantar la bandera de la patria en el más amplio, intenso y profundo sentido del término y de la acción. Cuando una chacra mixta cierra sus tranqueras no hay política social o planes que la puedan sustituir; se baja la persiana a la principal fuente de arraigo, desarrollo territorial y ocupación geopolítica que tenemos como Nación. Nada la puede reemplazar.

Debemos dar, y ganar, la batalla ideológica del debate rural en el corazón y la conciencia de los sectores urbanos. Allí es el terreno donde se juega el partido más importante, donde se decide nuestro destino. Los sectores populares urbanos nos deben poner en la agenda del Estado, deben requerir, pedir y defender una forma de agricultura que genere arraigo, trabajo y alimentos sanos. Tierra hay la que hay. No se puede fabricar más. Más concentra José Estanciero, menos tierra para Pepe Chacarero. Es así. Es por eso que la disputa entre las dos formas de ejercer la agricultura es una lucha palmo a palmo en el territorio y en la conciencia colectiva.

Nuestra burguesía nativa agrícola adquiere dos formas. Una, que sólo intermedia con el mercado mundial, pide libre mercado, desregulación total, no intervención estatal y menos costos laborales e impositivos. Otra, la burguesía nacional chacarera, que propone lo inverso: más políticas públicas diferenciadas, más Estado, más regulaciones, mejores ingresos para los sectores populares, más consumo interno, más y mejores ventas de nuestros productos; y el remanente, ¡a la exportación! Una cosa es ser un productor genuino “de campo” y otra ser un productor “con campo”. Una cosa es ser chacarero, otra es ser plantador de soja. Nuestro desafío es una agricultura democrática y desmonopolizada al servicio de nuestro pueblo que genere arraigo, alimentos sanos y trabajo decente, con una Federación Agraria Argentina como vértice agropecuario del movimiento popular argentino y no como fuerza de choque del neoliberalismo agrario y pata gremial de la derecha política. Ese es el desafío, no otro. Salud y cosechas.

Agrupación Grito de Alcorta



Artefactos y relaciones sociales

Innovaciones de pequeña escala que pueden resolver grandes problemas. De eso se tratan las tecnologías apropiadas. De herramientas productivas y organizacionales que guardan estrecha relación con las condiciones socioeconómicas y culturales específicas de los agricultores familiares.

Qué equipamientos desarrollar, dónde, para qué, con qué estructura de sostén. El acceso a las tecnologías apropiadas juega un rol fundamental no sólo en relación con la optimización de la mano de obra disponible y el aumento de la productividad predial y organizacional, sino también en lo relativo a la humanización del trabajo rural, la mejora del hábitat y la calidad de vida de los agricultores familiares.

En la Argentina hemos asistido a un desarrollo tecnológico relevante dentro del sector agropecuario, basado en tecnologías de insumos que fueron fácilmente apropiables por medianos y grandes productores, pero que excluyeron –en la mayoría de los casos– a la agricultura familiar. Hoy el desafío consiste en generar, rescatar, validar y adaptar capacidades tecnológicas e institucionales para la inclusión y el desarrollo sustentable de la agricultura familiar.

Partimos de un interrogante: ¿cómo construir estructuras de sostén locales para hacer accesibles tecnologías que permitan mejorar la calidad de vida y las condiciones de producción de los agricultores familiares? Consideramos que la ciencia ha avanzado hacia el parcelamiento o atomización de los conocimientos por disciplinas y no por problemas.

Para revertir esta situación nos planteamos desarrollar iniciativas conjuntas desde los institutos de investigación y desarrollo, organismos de diferentes jurisdicciones del Estado, universidades, productores y pymes metalmeccánicas para integrar miradas y promover innovaciones, en lo que denominamos “el detrás de

escena de los artefactos”, relacionándolos con los actores del territorio rural y periurbano que son los que sostienen los procesos de innovación.

Lo que hacemos es articular el análisis de cadenas de valor con un modelo conceptual que permita hacer visible el mapa de las competencias tecnológicas de una región; un modelo que hace foco tanto en los artefactos como en el sistema de relaciones que los posibilitan. Lo que buscamos es avanzar en nuevos escenarios de innovación tecnológica que brinden soluciones para la producción primaria, el agregado de valor y el aprovechamiento de energías renovables.

Existen en el mundo 1500 millones de personas sin acceso a las redes de energía convencional. El 88 por ciento vive en el medio rural. Las energías renovables constituyen una opción para proveer de suministro energético a las poblaciones dispersas, alejadas de los centros urbanos. Pero para esto es necesario poner a disposición de los sectores más vulnerables los recursos de investigación y desarrollo y la articulación de políticas públicas. En las zonas rurales de los países en desarrollo las necesidades de energía se satisfacen sobre todo con combustibles de biomasa y con trabajo humano y animal. En algunos casos, este panorama limita seriamente la posibilidad de muchos pobladores de mejorar su productividad agrícola y su calidad de vida.

Se ha demostrado mediante experiencias que para obtener buenos resultados es importante contar con una fuerte participación local para introducir una nueva tecnología en los sistemas de agricultura familiar.

Los resultados exhibidos en estos años demuestran la potencialidad que puede ofrecer este esquema de articulación. Las necesidades sociales deben ponerse en el centro de las actividades creativas del diseño y la ingeniería. Hay que alternar más entre el territorio, las aulas,



los institutos de investigación y desarrollo; acompañar los cambios técnicos y sus incidencias sociales con tecnologías situadas. Nuestro objetivo consiste en difundir este enfoque en ámbitos académicos y territoriales.

A través de distintas estrategias, promovimos durante estos años instancias de integración de diferentes espacios de trabajo. Sensibilizamos a proyectistas y fabricantes con el sector, e intentamos determinar cuáles pueden ser los aportes del diseño y la ingeniería al proceso de innovación. Buscamos que las tecnologías sean ergonómicas, producidas localmente, de fácil reparación y mantenimiento, que se desarrollan mediante procesos tecnológicos que se pueden resolver en talleres y metalmecánicas locales.

En la última década son crecientes las actividades públicas de investigación y desarrollo tecnológico relacionados con la generación, difusión, validación y producción

de tecnologías apropiadas para la agricultura familiar. De eso dan cuenta los cinco encuentros de tecnologías apropiadas del Mercosur que se desarrollaron entre 2010 y 2014 en las provincias del Chaco, Corrientes, San Juan, Buenos Aires y Neuquén, donde participan más de 220 pymes metalmecánicas, buena parte de ellas asociadas a la Cámara Argentina de Fabricantes de Maquinarias para la Agricultura Familiar. Ese es el camino asumido por investigadores, pymes, productores y técnicos argentinos involucrados en procesos de innovación e inclusión para el desarrollo rural.

Marcos Hall
Director

*Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico
para la Agricultura Familiar Región Pampeana | INTA*

Sergio Justianovich

*Instituto de Investigación y Desarrollo Tecnológico
para la Agricultura Familiar Región Pampeana | INTA*



Una oferta adecuada y sostenida

El desarrollo de la agricultura familiar requiere de tecnologías apropiadas que faciliten el trabajo de la familia rural, contribuyan a los procesos productivos, posibiliten la transformación y agregado de valor, y que lleguen a los consumidores finales de forma inocua, así como también que utilicen de manera eficiente la energía, en lo posible renovable, asegurando de esa manera la soberanía alimentaria.

Este desafío requiere no sólo de agricultores familiares que entiendan claramente este rol, sino que tiene que estar acompañado de otros actores que posibiliten esta transformación.

Actualmente en la Argentina se constata la existencia de fabricantes de maquinarias, insumos, talleres de mantenimiento y adecuación de maquinarias ligados a la agricultura familiar, diseminados por todo el país, que han sobrevivido a distintas crisis económicas en las últimas décadas y que mantienen un vínculo muy estrecho con este tipo de productores, dando trabajo genuinamente argentino. Estos actores sociales de una realidad rural que no encaja dentro del modelo de agro-negocio, y que siempre ha tenido una mirada distinta y un accionar que le ha permitido sobresalir a pesar de las dificultades apuntadas.

En el marco de esta realidad ha surgido la CAMAF (Cámara Argentina de Fabricantes para la Agricultura Familiar), que ha asumido el desafío de llevar adelante acciones que conduzcan a la consolidación de una oferta adecuada y sostenida de tecnologías apropiadas para el sector de la agricultura familiar. La CAMAF es el producto de sucesivas reuniones que desde 2007, convocadas por organismos oficiales y organizaciones privadas, destacándose entre ellos el INTA, la Secretaría de la Agricultura Familiar y organizaciones para el desarrollo local de distintos municipios, dieron el marco necesario para iniciar esta institución.

La Cámara Argentina de Fabricantes para la Agricultura Familiar tiene tres objetivos fundamentales: fortalecer el sector de los desarrolladores y fabricantes de maquinarias, equipos, herramientas e insumos orientados a la agricultura familiar; prestar servicios a sus asociados especialmente en las áreas vinculadas con el desarrollo tecnológico, la comercialización y el financiamiento para la producción; y contribuir a la viabilidad y al desarrollo sustentable de los productores familiares en los territorios en que está presente.

Estos objetivos definen, pues, a la CAMAF, como un actor colectivo que genera y facilita el acceso de tecnología para las agriculturas familiares y que, en el territorio en el cual está inserta, es un actor del desarrollo sustentable e incluso, aliado estratégico de las organizaciones de productores.

Cuando hablamos de agricultura familiar nos estamos refiriendo a las agriculturas familiares, es decir, al hecho que los socios de la CAMAF desarrollan productos específicos para los agricultores familiares en toda su diversidad sean productores campesinos o familiares capitalizados, por ejemplo.

Queremos concluir el presente artículo de presentación de la Cámara Argentina de Fabricantes para la Agricultura Familiar con algunas consideraciones que hacen referencia a:

- Que el aporte tecnológico que puede brindar la CAMAF a las agriculturas familiares es una de las condiciones necesarias para la viabilidad de los productores familiares y tiene carácter estratégico para ambos sectores de productores y desarrolladores/fabricantes;
- Que los esfuerzos deben estar orientados no sólo a mejorar la dotación de factores de las unidades productivas familiares sino también a la formación de cadenas de valor que, bajo la doble condición de masividad y calidad,



permitan el acceso de alimentos e insumos a los sectores populares urbanos;

- Que son claves las alianzas estratégicas entre organizaciones: para lo primero, como queda dicho, de productores y desarrolladores/fabricantes, y para lo segundo entre la CAMAF, organizaciones de productores, cooperativas agroindustriales y organizaciones urbanas;

- Que la CAMAF considera al diálogo y la articulación institucional en el territorio con productores, técnicos,

investigadores, financiadores y decisores públicos y privados como clave para aportar a los procesos de construcción de una nueva ruralidad en el marco de un desarrollo social, económica, ambiental y políticamente sustentable.

En esto estamos empeñados quienes integramos la Cámara de Fabricantes para la Agricultura Familiar.

**Cámara Argentina de Fabricantes
para la Agricultura Familiar**

Sistema de instalaciones para producción porcina familiar

Esta tecnología busca favorecer a la cadena de valor de la producción porcina semi-intensiva. Desde el diseño industrial se contribuye a la resolución de problemas de instalaciones (corrales) que mejoren la sanidad animal, las actuales condiciones de trabajo, y la competitividad del proceso productivo. Se caracteriza por ser de bajo costo, desarmable y transportable. Posibilita la construcción en el lugar con herramientas y materiales estándar.

USOS

A SERVICIO



2-4
madres

B PARICIÓN / LACTANCIA

A los 114 días
2-4
pariciones

Desde la parición hasta los 30 días
16-32
animales

C RECRÍA / ENGORDE

Desde los 30 días de vida hasta los 2 meses
25-30
animales

Desde el destete hasta los 110 kg
10-11
animales

DISEÑO A MEDIDA

A partir de la combinación de los tres elementos A, B, y C, el sistema constructivo atiende a todas las etapas del ciclo de crianza.



5 FIJADOR DE VÍNCULOS CORRAL-TECHO



4 COLOCACIÓN DE VIGA



MATERIALES
• 1 poste Saligna de 2" X 2" X 4,5 m

CONSTRUCCIÓN

1 PANELES

Panel A



MATERIALES

- 4 tablas Saligna* de 1" X 6" X 4 m
- 3 postes Saligna de 2" X 2" X 1 m

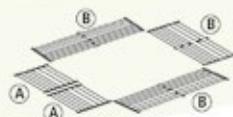
Panel B



MATERIALES

- 4 tablas Saligna de 1" X 6" X 2 m
- 2 postes Saligna de 2" X 2" X 1 m

2 UBICACIÓN EN EL TERRENO



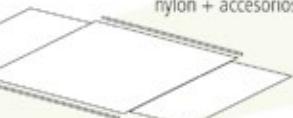
3 UNIÓN ENTRE PANELES



* Variedad de madera utilizada en construcción

6 TECHO DESPLEGADO EN EL TERRENO

Enrollado de nylon + accesorios



7 COLOCACIÓN DE PRIMER CAÑO



8 VINCULACIÓN DE TECHO



9 TENSADO



MATERIALES

- Nylon 74, X 5 m
- 3 caños PP1" X 6 m
- 6 caños PP1" 1/4 X 0,65 m
- 10 accesorios caño PP1" 1/4 X 0,15 m
- 15 abrazaderas Omega 1" 1/4
- Alambre



10 CAMA DE CORRAL

Se debe disponer de rollos de pasto seco (paja de trigo, avena, cebada). Ayuda en el bienestar de los animales (nido y calefacción) absorbe las deyecciones y facilita el manejo de los efluentes (no hay efluentes líquidos).

MATERIALES

- Entre 2 a 3 rollos de avena por camada de capones (4 a 4,5 meses de encierre).

Es variable, según el tipo de rollo (paja de trigo vs pastura), la cantidad de deyecciones y el manejo de la cama (recambio periódico de las partes sucias).

CRÍA DE CERDOS

Una opción elegida por muchos productores familiares

Provincia de Buenos Aires
En unidades productivas (UP)

TOTAL
14.007



Fuentes: Sistema de Gestión Sanitaria (SGS) y Sistema Integrado de Gestión de Sanidad Animal (SIGSA).





Neuquén, por el desarrollo inclusivo

La agricultura familiar en Neuquén –entendida como aquel colectivo productivo, cultural y social que tiene como objetivo central la reproducción familiar en condiciones dignas– involucra a familias de pueblos originarios y criollas, que conforman la identidad de nuestra provincia. Para lograr ese objetivo, las familias modelan su propia estrategia en la que incluyen una gran variedad de actividades que rescatan valores, saberes culturales, prácticas y experiencias, interactuando de manera diferenciada con el ambiente y respetando los ciclos naturales, como en la trashumancia.

La mayoría de estas familias en Neuquén están relacionadas con organizaciones ligadas a la ruralidad: asociaciones de fomento rural, agrupaciones mapuches, cooperativas, asociaciones civiles que conforman entramados territoriales.

Más de 3.300 familias componen la agricultura familiar en Neuquén y hacen un importante aporte a la producción de alimentos naturales, no sólo destinados al autoconsumo sino también al mercado. La producción es diversificada y está vinculada a la agricultura, la ganadería, la artesanía, el turismo rural y los servicios relacionados con ellas.

En los últimos años se ha trabajado, desde el gobierno provincial mancomunadamente con el gobierno nacional, en ejes estratégicos que visibilizan y empoderan las capacidades de los agricultores familiares: fortalecimiento de organizaciones de base y su participación en el entramado territorial, infraestructura básica a los sistemas productivos, asistencia técnica, agregado de valor a la producción y también en el acortamiento de cadenas comerciales. Y no sólo en los aspectos productivos, sino que se acompaña de manera integral desde las áreas de vivienda, educación y salud. Si bien se ha avanzado y ya existe un marco institucional y legal muy propicio, el desafío es seguir trabajando en el camino del desarrollo inclusivo.

Leandro Bertoya
Ministro de Desarrollo Territorial
Provincia de Neuquén



Manzanas y peras
Fernández Oro | Río Negro







El sanjuanino Manuel Fernández Oro eligió la vida militar y en un tiempo de grandes conflictos, la segunda mitad del siglo XIX, llegó a ser general de la Nación. Como tal, fue hombre de Mitre en la cruenta Guerra del Paraguay y luego expedicionario del desierto, eufemismo que se utiliza para nombrar a quienes ganaron ante los pueblos originarios, con la fuerza de las armas, buena parte del territorio

que hoy es el sur argentino. Como producto de ese accionar le fueron otorgadas 50 mil hectáreas en la zona del Alto Valle de Río Negro y el 3 de octubre de 1903 comenzó a vender algunos de esos terrenos. Por eso se considera que en esa fecha fue fundada la actual ciudad de Cipoletti, que en el primer momento se llamó Colonia Lucinda por la esposa de Fernández Oro, Lucinda Larrosa.

Como sucede en muchos lugares del sur argentino, donde pueblos, ciudades, plazas y escuelas llevan el nombre de militares que cargaron sin piedad contra los antiguos habitantes del lugar, Fernández Oro se llama una ciudad rionegrina de unos ocho mil habitantes, ubicable al oeste del –atiéndose también el nombre – departamento General Roca, donde la fruticultura aparece como la principal actividad económica. De allí es Enrique Marini, joven treintañero que apuesta con seis hectáreas a continuar la historia de pequeños productores de la zona. Su abuelo comenzó la historia de la familia con las frutas y su papá Pocho tuvo una vid hasta que las heladas le sugirieron cambiar de rubro y se dedicó a las frutas. Hoy, Enrique, el único hijo varón de Pocho, está dispuesto a quedarse en la chacra

porque le gusta, dice, y para continuar la tradición de los Marini. De hecho está haciéndose allí su casa. Ya hizo los cimientos, ahora ve cómo las paredes suben hilera tras hilera. Sus hermanas también colaboran en el emprendimiento, aunque ya no viven allí. Por ejemplo Marina, que está estudiando veterinaria en Choele Choel, hace su aporte cuando va de visita. Ordena con prolijidad femenina, según cuenta su papá.

En la chacra hay generosos árboles de manzanas, duraznos y pelones. Esa fruta, en su mayoría, será exportada. Y en la entrada, al borde de la ruta, está el puesto de venta directa, del que se encarga básicamente Pocho. Allí los vecinos pasan a comprar deliciosas frutas y dulces. Los dulces Marini.





Frutos deseados

El complejo de manzana y pera comprende la producción primaria, el empaque y la conservación en frío para su consumo fresco. El proceso de industrialización de la fruta está destinado a la elaboración de jugo y, en menor medida, de sidra, fruta deshidratada y en conserva. La producción está muy concentrada en la región de los valles norpatagónicos (provincias de Río Negro y Neuquén), representa aproximadamente el 90 % del total producido y tiene a Río Negro como la principal provincia productora. La cosecha comienza en el mes de enero, con las primeras variedades de pera (Williams), y culmina durante el mes de abril, con las variedades tardías de manzana (Pink Lady). Las variedades de mayor relevancia son: Red Delicious, Granny Smith y Gala, en manzana y Williams, Packham's Triumph y Beurre D'anjou, en pera.

La historia de la tierra

Como consecuencia de la Conquista del Desierto se modificó el paisaje ancestral de trashumancia del Alto Valle de Río Negro. Se realizó una apropiación de la tierra de los pueblos originarios que se redistribuyó en chacras familiares a los colonos inmigrantes, en su mayoría italianos y españoles. Hacia fines del siglo XIX arribó el ferrocarril del Sud. Hacia los años 30 se completó el sistema de riego y comenzó a desarrollarse la fruticultura con capitales británicos (Argentine Fruit Distributors). Se instalaron galpones con métodos de acondicionamiento, clasificación y embalaje para venta interna y para el mercado internacional.





Alfalfa y frutales

Como un manzano requiere hasta doce años para alcanzar la plena producción, durante las primeras etapas de puesta en producción el chacarero desarrolló como cultivo dominante la alfalfa, que tiene un corto ciclo productivo, es resistente al clima, tiene demanda en el mercado y enriquece la tierra. Esto se correspondía con las necesidades de los agricultores que necesitaban ganancias rápidas para pagar las tierras compradas. De a poco, la producción agrícola pasó de la alfalfa a los frutales, principalmente manzanos, perales y vid; aunque también, ciruelos y durazneros.

La actualidad

Hasta principios de la década del 90, la mayor parte de la producción de fruta fresca argentina fue provista mayoritariamente por pequeños y medianos productores. Esta es una estructura agraria que presenta actualmente signos de modificación y, al igual que en el conjunto del sistema agroalimentario argentino, se desarrollan intensos procesos de concentración y transnacionalización en las cadenas productivas.

Las explotaciones más pequeñas, de hasta 10 hectáreas, utilizan el sistema tradicional o monte libre con las plantaciones en hilera, con 180 plantas por hectárea. En parcelas más grandes, de cincuenta hectáreas como mínimo, existe un modelo que se caracteriza por la colocación de los árboles en hileras guiados por filas de alambre, denominado "en espaldera", permitiendo elevar a setecientos la cantidad de plantas por hectárea.



Cabritos

Chos Malal | Neuquén







Quienes habitan la zona cordillerana de Neuquén aprendieron de los mapuches, quién sabe hace cuánto tiempo qué es la trashumancia. Y nunca lo olvidaron. Hoy, esa práctica de pastoreo en movimiento del ganado, siempre rumbo a las zonas más propicias para la vida y el crecimiento de los animales, es llamada por los neuquinos, con sencillez, la veranada y la invernada. Atilio Alarcón, arriero cuando joven y hoy carnicero en la ciudad de Chos Malal y también

folklorista –uno de los más conocidos en la escena tradicionalista de la zona–, es autor de un poema que pide respeto y reconocimiento a la dura vida de los hombres y mujeres que conducen los cabritos por kilómetros y kilómetros, en un momento del año a las alturas, en el otro a las zonas bajas de los valles: “Dios te guarde criancero, dueño del frío y del viento de madrugadas heladas, de atardeceres de invierno. Dueño de la noche oscura donde se escucha el

silencio, la soledad y la tristeza que se abrazan a tus sueños. Señor de los callejones por donde va el piño hambriento”.

El piño es el conjunto de animales. La manada, el rebaño. En la veranada, los crianceros llevan el piño a los valles de altura para que tenga pastos y aguadas. Allí lo dejan de tres a cinco meses, desde fines de noviembre o principios de diciembre, hasta la llegada del otoño, en marzo o abril. El regreso de la veranada está definido también por el inicio del servicio caprino, que se registra a comienzos de mayo, durante unos cuarenta días. La invernada se desarrolla en los valles inferiores y en la meseta, donde escasea el alimento para los animales hasta la primavera. En octubre son las pariciones y ese es

el momento de mayor exigencia laboral para los crianceros, por lo que en ese momento es común que trabaje toda la familia. La comercialización de los animales comienza en diciembre, cuando el nuevo piño está otra vez remontando nubes.

La épica de este traslado de animales a través de kilómetros y kilómetros, con ocasionales paradas –el sesteo, en corrales a veces hechos por el hombre y a veces naturales–, desafiando inclemencias del tiempo, es conmovedora. El arriero, cuidando que ningún animal se separe del resto y se pierda, atento a un parto en el camino o a una enfermedad que pueda aparecer. El éxito es llegar, siempre rodeado por una inmensa soledad. Arriba los cerros y el cielo, abajo el camino.









El volcán Tromen, de algo más de 4.100 metros de altura, se levanta imponente en las cercanías de Chos Malal. A la distancia, sus faldas lucen un llamativo chorreado de color más oscuro que el resto: son los vestigios de su última erupción, en 1882. Al pie del macizo, rodeado por gigantescas escorias que fueron vomitadas por el cráter, un lago que parece encantado, alberga patos y flamencos

rosados, y en sus márgenes pastorean chivitos de los trashumantes. Allí, donde todo parece paradisíaco y muchas veces no lo es por las inclemencias del tiempo, porque los vientos son huracanes y el frío nocturno puede ser insoportable, los crianceros cuidan de los animales que han transportado por kilómetros y kilómetros. Y sólo algunas veces se preguntan qué es la soledad.



La trashumancia

Previo al genocidio y la ocupación territorial, llamada “Conquista del desierto”, existía un modelo económico indígena que aprovechaba los valles de invernada y veranada de ambos lados de la cordillera de norte a sur. Los pobladores tenían un control de las rutas, de los pasos y de las comunicaciones que les permitió consolidar un importante mercado local y regional. La trashumancia es una práctica ganadera que consiste en el traslado del piño (grupo de cabras) de acuerdo a las estaciones del año y a la variación del clima a las zonas más propicias para su subsistencia. Puede darse con los arrieros solos o acompañados de toda su familia ya que las estadias en los diferentes lugares se extienden por meses. Es un movimiento cíclico, pendular y funcional, regulado por las estaciones de año. Las actividades en las familias se ajustan a este movimiento estacional que está dominado básicamente por dos momentos: la invernada y la veranada.

La chiva criolla neuquina

La cabra criolla neuquina es producto de la selección de los crianceros neuquinos. La rusticidad es una de las características sobresalientes de estos animales que no presentan enfermedades que limiten la producción.

El producto principal es el chivito de entre 60 a 180 días. Se estima que buena parte de la producción se orienta al autoconsumo del criancero y a su entorno familiar.

Esta raza presenta un interesante potencial como productora de fibra del tipo cachemire. Los vellones con doble capa de fibras son característicos de esta cabra y le confieren una alta protección contra el frío y la nieve.

El chivito criollo neuquino es la primera denominación de origen de la Argentina a partir de un trabajo de los productores con el INTA desde Chos Malal.

Los crianceros



La práctica de invernada y veranada aún se desarrolla en varios lugares de la cordillera de los Andes. En toda la Patagonia, luego de la ocupación, las mejores tierras fueron entregadas a estancieros orientados al ganado bovino, ovino y caprino. Estos estancieros usaban mano de obra local; entre ellos, puesteros chiveros. Colindantes a estas estancias se encuentran las explotaciones de crianceros. Los crianceros son productores familiares y campesinos con menos de mil chivas, apego a la tierra y a sus animales.

En el norte neuquino los productores que desarrollan esta práctica ganadera, tanto en cordillera como en la zona árida, son en su mayoría fiscaleros que habitan tierras fiscales. Junto a sus familias, constituyen el 90 % de la población rural del lugar.



Cerezas

Los Antiguos | Santa Cruz







Allí donde una vez un desastre natural estuvo por detener la vida de todo un pueblo, hoy aparecen las mejores cerezas del mundo, al menos según lo dicen los habitantes de Los Antiguos. El desastre fue la erupción en 1991 del volcán Hudson, ubicado a sólo cien kilómetros, en territorio chileno, que arrojó cenizas sobre buena parte de la Patagonia argentina, especialmente en Perito Moreno y Los Antiguos. La prosperidad es fruto de la formidable recuperación de

la naturaleza y de la tenacidad de los lugareños que pudieron, literalmente, renacer de las cenizas.

Los Antiguos es una localidad del noroeste de Santa Cruz, casi al pie a la Cordillera, junto al lago Buenos Aires, el segundo más grande de América. Allí, un puñado de agricultores familiares trabajan chacras de cerezos, frutillas, frambuesas y manzanas de pocas hectáreas, a lo sumo quince, de las que obtienen, en

muchos casos, excelentes resultados. Los Treffinger, que son Walter, su esposa Malu y una hija de ambos, Camila, conducen el emprendimiento familiar de Chacra Don Neno, que tiene sólo cuatro hectáreas. La productividad del proyecto lo obtuvieron al sumarle valor agregado a su producción, por lo cual hoy el ochenta por ciento de lo que producen, que son frutas y verduras, tiene valor agregado. En una chacra vecina, Héctor Jomñuk y su hijo Fabio sostienen otro emprendimiento familiar, el de Chacra El Rusito. El primer paso lo dio el abuelo de Fabio, El Ruso, y el próximo, calcula, lo darán sus hijos, que hoy son pequeños y visitan la chacra en tren de juegos.

Walter Treffinger es quien sostiene que las cerezas de Los Antiguos son insuperables, y lo justifica diciendo que el mismo fruto que se puede producir en Mendoza, en Australia o en Francia, en el sur patagónico tiene más azúcar que los otros porque allí el día es más largo y la fotosíntesis de los árboles es más amplia, y eso, más la amplitud térmica de la zona, consigue que las cerezas de allí sean las mejores.

Los Antiguos es la Capital Nacional de la Cereza, y por eso se celebra allí todos los años, en enero, la Fiesta Nacional de ese fruto.





De Mendoza a Santa Cruz

Las principales provincias productoras de cereza de la Argentina son Mendoza, con 900 hectáreas, y Neuquén y Río Negro con 830 hectáreas cada una. Le siguen en importancia Chubut, con 360; Santa Cruz, con 200 y Buenos Aires, con 50. Las regiones que encabezan la producción son el valle de Uco, en Mendoza, el valle de Los Antiguos, en Santa Cruz y el valle inferior del río Chubut.

Estas tres zonas tienen distintos períodos de cosecha, lo que permite comercializar la fruta desde fines de primavera hasta bien adelantado el verano. En Mendoza, la época de cosecha se extiende desde mediados de octubre hasta fin de enero. En la Patagonia (valle de Los Antiguos y valle inferior del río Chubut), el período de cosecha es de aproximadamente 30 días. Las primeras frutas son de las variedades Bing y Van a fines de diciembre y Sweet Heart a fines de enero. Las variedades tardías permiten la venta de fruta hasta fines de febrero.

Las chacras

En Los Antiguos, los productores de cereza son agricultores familiares. Aportan su mano de obra y contratan peones sólo en plena temporada de cosecha. La mayoría de las chacras tiene plantaciones de cerezo que son manejadas con distinta intensidad e incorporación de tecnología, lo que hace que difieran en la cantidad y en la calidad de fruta producida. En los últimos años sumaron otras frutas finas como frutillas y frambuesas. Las chacras mantienen, además, la cría de ovejas y de aves de corral (gallinas, patos, pavos) destinadas al consumo familiar. También conservan frutales a pequeña escala de especies como peras, damascos, manzanas y ciruelos. La mayoría de la producción se destina al autoconsumo y los excedentes al comercio local, con excepción de la cereza, que se exporta en su mayor proporción. Gran parte de los emprendimientos familiares elaboran una amplia variedad de dulces, conservas, licores y vinagres. La venta de los productos se realiza en los domicilios o en ferias de la economía social, en donde los turistas resultan clientes ideales.



De los antiguos

La toponimia lo explica. El lugar fue llamado Los Antiguos porque allí iban a pasar su vejez los ancianos (antiguos) patagones de la gran parcialidad ahónikenk quienes llamaron al lugar i-keu-kenk que quiere decir "mis antepasados". Esta localidad está habitada desde hace siglos (en idioma aóniken: un aike), aunque su fundación como población, con orígenes principalmente europeos, es de 1900, con la llegada de la primera generación de argentinos con linaje galés.

En 1921 se creó por un decreto ley del Poder Ejecutivo Nacional la colonia mixta (agrícola-ganadera) Leandro N. Alem; luego, recuperó el nombre de Los Antiguos. El 22 de febrero de 1970 obtuvo la categoría de municipalidad. La ciudad fue prosperando

lenta pero ininterrumpidamente durante todo el siglo XX. Pero en la noche del 8 de agosto de 1991 la erupción del volcán Hudson, ubicado en Chile, significó un momento de grave crisis para gran parte de la Patagonia argentina y, en particular, para esta localidad que se encuentra bastante cercana al volcán. La catástrofe no causó víctimas humanas, pero implicó una fuerte depresión económica. Las huertas y los bosques se cubrieron por ceniza volcánica que en esa época esterilizaron gran parte de la región con la consiguiente pérdida de millones de ovejas y el repentino empobrecimiento de los pobladores. Pese a ello, en poco tiempo, Los Antiguos inició su recuperación. Sobre todo con gestiones cooperativas.

Fiesta Nacional de la Cereza

Para festejar la finalización de la cosecha, en 1988 comenzaron a hacerse festejos. Luego, esa actividad comenzó a atraer al turismo, y así fue como nació la Fiesta de la Cereza, que es organizada por un grupo de vecinos y las autoridades municipales.

Actualmente, la producción de cerezas y frutas finas es el principal eje productivo de Los Antiguos, que exporta casi el 90 % de su cosecha, al tiempo que el agroturismo se ha convertido en uno de los principales atractivos del destino. Los visitantes pueden realizar recorridos por las 13 chacras abiertas al público para probar los dulces caseros y las tortas elaborados a base de los frutos rojos.



Ovejas

Gobernador Gregores | Santa Cruz







En el patio de su chacra, con el sol alto y el río ahí cerca, y con el viento descansando por un rato, cosa rara allí, Alberto Askenazi, marplatense de nacimiento y patagónico por adopción, sonríe ante los comentarios de los visitantes referidos al clima poco grato de Gobernador Gregores en medio de la provincia de Santa Cruz, plena Patagonia, y luego dice, en otros lugares se dice que están las cuatro estaciones y acá solo tenemos dos: el invierno y la estación de servicio.

Alberto y su esposa Avelina, originaria del lugar, ahora están solos luego de cuarenta años de matrimonio y de que los diez hijos que tuvieron se marcharan de Gregores para estudiar y trabajar. Hoy tienen

veinte gatos, media docena de perros, gallinas, un centenar de ovejas creciendo en corrales cercanos, un invernáculo en el que cosechan tomates, morrones, lechuga, acelga, sandías, melones y alguna vez hasta algodón, y un galpón muy activo en el que Avelina transforma los vellones de oveja y los convierte en lana.

La ciudad de los Askenazi se llama Gobernador Gregores en homenaje a Juan Manuel Gregores, el gobernador del Territorio Nacional de Santa Cruz en los años 30 y 40 del siglo pasado. Antes, cuando era posta de descanso para el viaje de quienes transportaban productos desde la Cordillera hasta la costa atlántica, se conocía como Cañadón León.

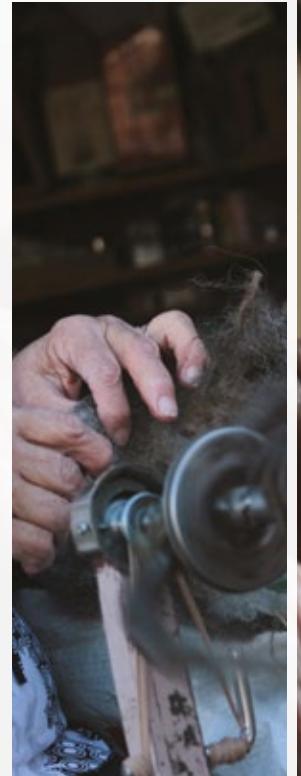
Historia

La ganadería se desarrollaba desde la época colonial. Pero, recién a partir del siglo XIX, se inicia una etapa conocida como la “fiebre lanar”: un proceso de especialización en la producción de lana en el área ganadera en la zona norte del río Salado, con el objetivo de abastecer la industria textil del mercado externo. En esa época comenzaron a mejorarse algunas razas adaptadas y surgió a fin de siglo el merino argentino. La ganadería ovina comenzó a desarrollarse en el resto del país, principalmente en el sur, a partir de la integración de la Patagonia al modelo agro exportador hacia fines del siglo XIX. Los ovinos fueron trasladados desde la región pampeana donde se producía ganado bovino para la exportación de carnes y cereales, acorde a las necesidades del mercado europeo. En los inicios de la actividad fue importante la presencia de productores británicos provenientes de las Islas Malvinas, que traían sus propias majadas.

Ovino criollo argentino

Los primeros ovinos fueron introducidos en la Argentina a mediados del siglo XVI. Estos ovinos fueron criados en forma extensiva, se mezclaron y dispersaron, y dieron lugar a los ovinos “criollos”: un genotipo adaptado a los sistemas de producción particulares en cada país y región. Este tipo de ovinos son comunes en las provincias del NOA y NEA, y también en Córdoba y Cuyo.

En la Argentina, los ovinos criollos se crían en sistemas de subsistencia junto a caprinos y/o camélidos. En Patagonia, también existen animales criollos que los pobladores llaman ovejas Linca. Se encuentran principalmente en zonas alejadas y de ambientes más inhóspitos de estepa, por lo general en majadas pequeñas. Estos ovinos persisten en los rebaños de los pequeños productores de la región, a pesar de que producen lana sin valor para la industria por su finura y color. Sin embargo, tienen lana apta para la producción artesanal que es utilizada por las mujeres mapuches.



Patagonia rebelde y trágica



En diciembre de 1921, durante el gobierno constitucional de Hipólito Yrigoyen, cerca de doscientos trabajadores rurales fueron fusilados por las tropas del regimiento 10 de Caballería al mando del teniente coronel Héctor B. Varela en el Cañadón León, actual Gobernador Gregores. La masacre pretendía poner fin a las huelgas generales obreras que reclamaban mejoras en las condiciones del trabajo rural. El precio de la lana había caído después de la Primera Guerra Mundial. Los estancieros acumulaban producción que no podían colocar por falta de compradores. Los primeros que padecieron los efectos de la crisis fueron los asalariados. La gran cantidad de despidos y las humillantes condiciones de trabajo detonaron las protestas. Las primeras huelgas, iniciadas en agosto de 1920, fueron duramente reprimidas por la policía y por la "Liga patriótica", organización de civiles armados por estancieros nucleados en la Sociedad Rural.

Ante la extensión de la protesta, el gobierno federal envió al Ejército y, con la mediación de las autoridades territoriales, se alcanzó un convenio laboral que reconocía algunas de las demandas de los obreros. Una vez que las fuerzas militares se retiraron, la patronal incumplió el acuerdo y en octubre de 1921 se reiniciaron las huelgas con mayor intensidad. El gobierno volvió a enviar al ejército para reprimir. En diciembre, una columna de huelguistas perseguida por las tropas de Varela fue cercada en las inmediaciones de la estancia "Bella Vista". Agotada toda posibilidad de negociación, los trabajadores se rindieron y se les aplicó la pena de muerte por "subversión". Doscientos peones fueron asesinados luego de cavar sus propias fosas en lo que hoy se conoce como "Cañadón de los Muertos". Hoy, un monumento identifica el lugar de la masacre pidiendo, para siempre, Memoria, Verdad y Justicia.

Carne y lana

Dos tercios de los ovinos que existen en Argentina se crían en la región patagónica. Las majadas son criadas en forma extensiva en pastizales naturales durante todo el año. También encontramos ovinos en la provincia de Buenos Aires y en las provincias de la Mesopotamia, donde se concentran el resto de los ovinos en sistemas de producción mixtos: agrícola-ganaderos (típicamente trigo-ovinos) y mixtos ganaderos (típicamente bovinos-ovinos). En la zona cordillerana norte también se encuentran sistemas ganaderos mixtos ovino-caprino-camélido. La gran mayoría de los rebaños en manos de la agricultura familiar cuentan con menos de cien ovinos; en muchos casos se trata de rebaños para autoconsumo que proveen carne al establecimiento. Otro producto derivado del ovino es la lana. Las ovejas se esquilan una vez por año, algunos productores lo hacen antes del parto, finalizando el frío del invierno (esquila preparto) y otros en primavera, una vez finalizada la parición hacia los meses de verano (esquila postparto). La esquila puede ser mecánica o a tijera. En general, los productores familiares de la Patagonia esquilan sus ovejas de modo manual, a tijera.



En una pequeña sala del pleno centro de Gobernador Gregores, al lado de la Casa de la Cultura Municipal, una decena de mujeres transforma la lana que alguna vez fue natural abrigo de las ovejas de la zona en hermosos tejidos para ellas, sus familias o sus vecinos de la ciudad. Los pulóveres, sacos, medias, gorros y mantas que hacen con la materia prima del lugar las enorgullece y se entiende, porque partieron del hilado en el antiquísimo huso y ahora tienen ruecas eléctricas, y hasta han avanzado en el teñido de las lanas para conseguir hermosos colores naturales. No usan anilinas sino colorantes como yerba mate, diente de león, raíces y frutos de calafate, mata amarilla, zanahoria mezclada con cáscara de cebolla, manzanilla. “El olor a lana es lo que inunda el tallercito las 24 horas. Entramos y enseguida tenemos olor a lana, olor a oveja”, dice –y se ufana– una de las tejedoras.

Las historias de vida que se han tejido alrededor de esta actividad parecen cuentos de un gran escritor. Por ejemplo la historia de Raquel, a quien invitó al taller una compañera de su trabajo, Cecilia. Ella aceptó, pese a que pensaba que la tarea no le iba a gustar. Y ahora va al taller con alegría y con gusto con la compañía de su hija Camila, quien a su vez está empezando a hacer, en tono de juego, sus primeras madejas. Camila tiene siete años. O la de Leonor, chilena, que llegó a Gregores no recuerda cuándo. Allí nacieron sus cuatro hijos. Su mamá hilaba “con el palito ése que mostró recién Yoli”, dice, refiriéndose al huso del que había hablado su compañera de grupo. “Mi mamá hacía la lana y nosotros hacíamos las medias. Yo tenía doce cuando cuando mi mamá se fue, no regresó más”, cuenta y sus ojos se llenan de lágrimas.

El grupo se llama Camañ Somó, que significa mujeres artesanas, y la marca registrada que llevan los productos del taller es Queteng. Significa lindo en tehuelche.

Astrid, que es la coordinadora del grupo, suma otra historia. Una vez, cuenta, las hilanderas fueron a

una escuela hogar del lugar para explicar cómo se trabaja la lana. Y Amandina, la abuela de todas, fue la encargada de mostrarle a los niños cómo se hace. "Parecía un cuento. Amandina en el medio y a su alrededor todos los chicos queriendo probar el funcionamiento de la rueca. Inolvidable".





Mejillones

Puerto Almanza | Tierra del Fuego







La sirena y el capitán se llama el restaurant que Sergio Corbo tiene en Puerto Almanza. Acaso un guiño a la leyenda griega que repiten los hombres del mar de generación en generación, desde La Odisea de Homero, y a la que han recurrido en tiempos recientes, para escribir canciones, de María Elena Walsh a Rubén Blades. Por delante de su casa y su negocio pasa la ruta provincial N°30, la que llaman la ruta del fin del mundo, y unos metros más allá está la costa. Y el canal Beagle, famoso por haber sido epicentro de un conflicto limítrofe entre la Argentina y Chile en los años '70 que casi termina en una guerra. Enfrente, muy cerca, tan cerca que está bien a

la vista, Chile. Más precisamente Puerto Williams, en la isla de Navarino. Corbo es un pescador artesanal que se dedica a cultivar mejillones lo que –dice– es como tener una granja en el mar. Hermosa imagen. En esa soledad vive Corbo con su familia. Ubicado a setenta kilómetros de Ushuaia, Puerto Almanza es el último pueblo habitado de América y tiene no más de una veintena de habitantes estables.

Rodeado por tanta inmensidad y silencio, Corbo trabaja su granja que son cuatro hectáreas de mar, en las cuales instala sus balsas para recoger mejillones de forma muy sencilla: de las maderas

flotantes cuelga cuerdas de unos ocho metros de largo con una piedra que las tensan hacia el fondo. En esas cuerdas se prenden las larvas que se han fecundado en el mar y a los 24 meses, los mejillones habrán crecido, siempre pegados a las cuerdas. Entonces, cuando llega el momento adecuado, con sólo recoger las cuerdas se obtienen los mejillones. Esos preciados moluscos bivalvos que tan bien se cotizan en el mundo de la gastronomía.

Corbo destaca que en este sur americano están los que quizá sean los mejores mejillones del mundo,

porque el agua tiene una temperatura ideal –son aguas preantárticas, insuperables para este cultivo– y además es pura purísima, sin la más mínima contaminación. Por eso los mejillones del Beagle llegan a tener un porcentaje de carne muy superior al de otros notables: allí se puede obtener, de carne, un 45 por ciento del peso del mejillón. Eso es algo extraordinario, dice Corbo, quien aporta una comparación contundente: asegura que en Galicia, donde están los principales productores mundiales de mejillones, no han podido superar el 25 por ciento.







Bivalvos

La pesca y el cultivo artesanal de bivalvos (mejillones, cholgas y almejas) en puerto Almanza (Tierra del Fuego) genera una producción anual aproximada de sesenta mil kilos. En 2014 fue el triple que en 2011. El producto es de muy alta calidad. Posee un porcentaje de carne que llega al 45 por ciento: por cada kilo de mejillón el 45 por ciento de su peso es carne.

Recolección y cultivo

La recolección de mejillones, cholgas y almejas se concentra, en la provincia de Tierra del Fuego, en la zona de Puerto Almanza. El cultivo se realiza mediante balsas de madera sujetas con flotadores y cuerdas que cuelgan hacia las profundidades del mar donde se adhieren los mejillones. Se calcula que el tiempo promedio de cultivo es de tres años.

Pesca yámana

Los yámanas mantenían siempre encendido un fuego en su canoa; en general, sobre un poco de arena. De esta forma soportaban las bajas temperaturas. Se dedicaban a la caza y la pesca. Para despegar mariscos, lapas y a veces para buscar cangrejos, usaban arpones de madera de cuatro puntas unidos a una vara. Para cazar especímenes mayores utilizaban un gran arpón de hueso. Este arpón estaba atado a una correa sujeta a una caña, de modo que cuando el arpón atravesaba el cuerpo del animal, éste nadaba arrastrando la correa con la caña demorando mucho su velocidad y permitiendo al perseguidor alcanzar en su canoa al animal para terminar de cazarlo. Las mujeres tenían métodos propios para pescar. Usaban hilos o sedales hechos con sus propios cabellos trenzados. Usaban como carnada colas de peces pequeños y cuando la presa picaba, subían la caña sin sacudirla. Al estar a pocos centímetros de la superficie, la pescadora hábilmente lo tomaba y lo depositaba en la canasta destinada al efecto. Casi todas las mujeres nadaban, los hombres no. Para poder nadar en las aguas heladas untaban sus cuerpos con grasa de animales marinos, que las protegía del frío.

Alimento ancestral

Los mejillones eran una de las bases de la alimentación de los yámanas; sobre todo, en las épocas de menor volumen de pesca. También servían para hacer herramientas. Todavía hoy puede encontrarse a orillas del canal de Beagle un enorme volumen de conchillas de mejillones que dan testimonio de la alimentación de los antiguos habitantes de la zona. Son sitios protegidos arqueológicamente y pueden conocerse visitando el Parque Nacional Tierra del Fuego.



Centolla

Ushuaia | Tierra del Fuego







En Ushuaia, la ciudad más austral del mundo, acaso un paraíso para la actividad ictícola por su mar de aguas cristalinas y muy frías, se asegura que podrían coexistir dos docenas de pescadores artesanales, pero hoy por hoy hay sólo cuatro. Jorge Ebling es uno de ellos. Este hombre de ojos claros que reparte su actividad entre la lancha de pesca y el restaurante en la ciudad que atiende junto a su esposa, afirma sin vueltas que una cosa es ser un pescador artesanal y otra es ser un marinero de pesca. El marinero sube a la embarcación, pesca y ya está, dice. En cambio, un pescador artesanal tiene que saber pescar y también conducir su embarcación, tener conocimientos de mecánica y de hidráulica, y hasta ser un buen electricista para solucionar problemas que puedan aparecer en los aparatos que lleva la lancha. En las aguas del canal Beagle que bañan las costas de la ciudad en la que vive, Ebling pesca centollas y

centollones calando trampas, es decir, arrojando al mar unos conos de plástico –las trampas– en las cuales quedan atrapados los crustáceos una vez que entran, atraídos por la carnada, que suele ser grasa de carnicería o pescado. Por salida, cada lancha cala entre cinco y diez trampas, y a las 48 horas las recoge con la pesca adentro.

Ebling se declara feliz de tener la vida que tiene, pero asegura que no es una vida fácil. Ese mar que luce tan hermoso para el turista que va por allí por unos días es un lugar de lucha constante para quien trabaja en él. En verano, el clima es grato; frío con respecto al verano de otros lugares del mundo, pero agradable. Pero en invierno todo es muy duro. Se te queman los cachetes, se te queman las orejas, dice Ebling. A veces no podés ni mover los dedos de las manos. Pero se lleva, agrega de inmediato. Es muy bravo pero se lleva.

Gastronomía local

La captura de crustáceos con trampas se lleva adelante en la provincia de Tierra del Fuego, tanto en Ushuaia como en Puerto Almanza, y genera una producción anual cercana a los noventa mil kilogramos.

La captura se realiza durante todo el año y a grandes profundidades (entre 40 metros y 130 metros).

La centolla proviene principalmente de la zona de Ushuaia y el centollón de Puerto Almanza.

La producción abastece principalmente a los locales gastronómicos de la zona y constituye uno de los principales atractivos de la región.

Permiso para pescar

En la zona de Tierra del Fuego hay aproximadamente una decena de pescadores artesanales que tramitaron el permiso de pesca y operaciones.

La pesca o captura de las centollas y centollones se realiza con embarcaciones de entre seis y once metros mediante trampas cónicas que permiten que los crustáceos entren pero no pueden salir. Cada pescador puede tener unas cien trampas.

En una buena salida se puede levantar la producción de unas 25/30 trampas que luego se vuelven a preparar y a arrojar al mar.



U.A.P.A.

U.A.P.A. (Unión Argentina de Pescadores Artesanales) es una organización que nuclea a asociaciones y grupos de pescadores artesanales de la costa marítima argentina y apoya los intereses de quienes la componen.

Las mencionadas asociaciones y grupos están compuestos por pescadores, ostricultores, marisqueros, pulperos, buzos y algueros de larga trayectoria y representatividad en el sector.

Entre los objetivos de la asociación está difundir la pesca artesanal, el cuidado del recurso para su sustentabilidad y la protección del ambiente. Se destaca, dentro de su estatuto, la importancia de la difusión del Código de Conducta para la Pesca Responsable de la FAO.

Centolla fueguina

Ingredientes

4 cebollas medianas
1 kilo de centolla
250 cc de crema de leche
1 curachadita de ketchup
200 gramos de arroz
50 gramos de manteca
Sal y pimienta a gusto

Preparación

Colocar la manteca en una cacerola, agregar la cebolla picada y rehogar. Añadir la centolla y cocinar un minuto. Agregar la crema cocinando dos minutos más. Antes de retirar del fuego incorporar el ketchup, mezclar hasta conseguir una salsa rosada.

En un recipiente aparte, hervir arroz (cantidad necesaria).

Una vez que el arroz esté a punto, colocar en un plato en forma de corona y agregar la salsa con centolla en su interior.



Estrategia y herramienta para disputar sentidos

Las prácticas sociales comunican. Una feria local de alimentos que relaciona, sin intermediarios, a productores con consumidores; un grupo de productores que apuesta por la siembra de un producto nativo en lugar de lo que la agenda del mercado impone; o la recuperación, por parte de una organización, de los saberes de la comunidad cuando planifican sus cultivos no son acciones aisladas, son prácticas que comunican sentidos y miradas de un mundo que se desea. Mundos que tienen historias, territorios, protagonistas, conflictos y complejidades.

La comunicación popular contribuye, como enfoque de la comunicación social, a abordar la comunicación desde un sentido político y aporta herramientas para incidir en la complejidad de los territorios. Entender la comunicación como un hecho político permite activar su sentido estratégico. Porque al ejercerla y gestionarla, en forma planificada y comunitaria, no solo estimulamos la relación con otras personas, sino, sobre todas las cosas, realizamos una práctica de la comunicación como derecho humano.

El derecho a la comunicación es un derecho transversal a los otros derechos humanos que, en su ejercicio, incide en la modificación de nuestras realidades al reconocer, visibilizar y abordar las problemáticas que nos interpelan.

La comunicación es un hecho político que plasma el testimonio y la acción popular, de acuerdo a nuestros objetivos políticos de desarrollo y transformación. No puede, por ello, ser reducida a la acción de los medios de comunicación o al mercado de la comunicación, como tradicionalmente lo conocemos.

Entender la comunicación estratégicamente, como hecho político, como lo propone la comunicación popular, es pensarla para lograr objetivos. Para esos objetivos políticos decimos y visibilizamos, informamos, organizamos, persuadimos y nos formamos, construimos maneras de pensar el mundo con otros, desde un lugar y una historia, y desde nuestros saberes particulares. Entender esta complejidad nos permitirá construir puentes más resistentes al momento de actuar ante una problemática, y hacerlo de una manera consecuente con la mirada del mundo que consideramos justa.

La comunicación, entendida estratégicamente, visibiliza miradas del mundo, encuentra a mujeres y hombres en torno a esas miradas, incentiva la participación, forma, problematiza, confronta y transforma. Crea las condiciones para disputar sentidos a otras formas de entender la realidad, porque debemos asumir que hay otros que no tienen nuestras intenciones. Que hay miradas y objetivos opuestos a los que tenemos nosotros. Hay disputas.

El enfoque de la comunicación popular le aporta un sentido ético y transformador a la comunicación y a toda estrategia que desde ella se piense; pero, por sobre todas las cosas, la pone al servicio de intereses colectivos.

Los objetivos y contenidos de la comunicación popular apuntan a que los mensajes y acciones se conviertan en impulsos para movilizar y comprometer a las comunidades en las estrategias de resolución de sus problemáticas, a partir de la generación de procesos de aprendizaje que promuevan acciones transformadoras. A la construcción de un “nosotros” que fomente la participación en nuestras comunidades, que abra canales para la expresión y la circulación de la palabra y que genere procesos de fortalecimiento de las relaciones entre las personas de nuestros territorios.

La comunicación popular es una usina de ideas que permite disputarle sentido a otras miradas y propuestas de mundo. La comunicación comunitaria es una herramienta política para “hacerse cargo” de nuestros conflictos. La comunicación popular es un hecho político que permite que las organizaciones de la agricultura familiar:

- Trabajen la comunicación como práctica social para contribuir en la prefiguración de la sociedad que quieren. La comunicación popular ha favorecido, en diálogo con las políticas públicas existentes, a la generación de sentidos que destacan la importancia del sector en la producción de los alimentos que consumen los argentinos; de las economías regionales y su aporte al desarrollo local; en la contribución de los circuitos de comercialización locales que impulsan los productores familiares, que intensifican la relación entre productores y consumidores, y en su consecuente impacto positivo en los precios de los alimentos



- Entiendan a la comunicación como proceso participativo y emancipador, y no como mero instrumento difusionista. Un medio de comunicación en manos de una organización social informa pero también convoca y organiza.

- Generen procesos educativos emancipadores y de conformación de identidades colectivas. Prueba de este proceso es la rehabilitación del sentido de lo “público”, impulsado y defendido por las organizaciones sociales que debatieron y se movilizaron, por ejemplo, por el cambio de las leyes de servicios audiovisuales o implementaron desde hace décadas la iniciativa de los “observatorios de medios” en la comunidad en América Latina y que incorporaron las temáticas y problemáticas de la ruralidad en la opinión pública.

- Contribuyen al fortalecimiento de sus organizaciones como protagonistas de la sociedad del conocimiento. La búsqueda del ejercicio del derecho a la comunicación que

incentiva la comunicación popular ha permitido combatir la mercantilización de la cultura, de la información y del saber, así como la tecnocracia de los expertos. No es posible generar un intelectual colectivo crítico sin el intercambio entre prácticas y la formalización teórica del saber de esas prácticas. La comunicación y la formación popular no pueden escindirse.

Las organizaciones de la agricultura familiar han creado sus propias herramientas de comunicación y formación. De esta forma hacen explícitas nuevas formas de relacionarse en las construcciones colectivas de conocimiento y comunicación. Así, lo que se dice y lo que hace están más cerca.

Florencia Lance y Martín Segura
*Coordinación Nacional
de Transferencia y Extensión | INTA*



Las universidades en diálogo con los territorios

El desarrollo rural desde la perspectiva del territorio requiere poner la mirada en los actores involucrados en las muy diversas actividades y no solamente en los números agregados de las estadísticas productivas. Construir el debate desde las personas permite captar en mayor medida la complejidad que define a los problemas del agro actual a partir de un diagnóstico fundamentado en la realidad concreta para construir alternativas a futuro.

Los agricultores familiares no son nuevos en la Argentina, son aquellos que han protagonizado un rol estratégico en el desarrollo del país, abriendo caminos al poblamiento y transformación de la naturaleza, aportando fundamentalmente a las necesidades de nuestros habitantes como también al comercio exterior. La difusión del modelo tecnológico de la modernidad los afectó en sus diversas formas: campesino, chacarero, huertero, colono, pequeño ganadero –entre otros nombres– han sufrido una fuerte retracción. Desplazados del territorio por la agricultura concentrada –demandante de tierra, capital y productora de commodities– la concentración productiva y las transformaciones del ambiente son algunas de las principales evidencias de este cambio.

La educación es la herramienta que puede abrir o cerrar las puertas a una mirada sobre nuestro territorio y sus protagonistas. La formación en general y la de los profesionales de las ciencias agrarias y veterinarias, en particular, debe reconocer que es este sujeto social uno de los principales ejes de nuestra producción de alimentos y ocupante del territorio, con la mayor capacidad para interactuar con la tierra preservando sus capacidades productivas y la calidad de su entorno.

Sin embargo, muchos de las currículas de las carreras de las diferentes universidades nacionales no contemplan el estudio de los agricultores familiares como sujetos productivos esenciales, que despliegan estrategias con una racionalidad propia y que deberían ser promovidos en el territorio. Por el contrario, se los considera atrasados, renuentes al cambio y poco eficientes en términos de productividad. Su estudio, si es que se incluye, resulta una curiosidad o un complemento de los programas, al igual

que el de ciertas prácticas que les son asociadas, como la agroecología, las tecnologías para la inclusión social, la economía social y solidaria, entre otros.

Desde el Foro de Universidades Nacionales para la Agricultura Familiar sostenemos preguntas imprescindibles: ¿Están actualmente las universidades nacionales incluyendo la problemática de la agricultura familiar en sus actividades de docencia, investigación y extensión? ¿Desde qué paradigma? ¿Cuál es la estrategia para ampliar el proceso de inclusión de esta problemática en la currícula? ¿Cuál es el nivel de compromiso actual en la generación de conocimientos e intervención con y para este sector? ¿Cuál es el perfil profesional que las universidades generan?

En el Primer Congreso del Foro de Universidades Nacionales para la Agricultura Familiar que se realizó el 8 y 9 de mayo del 2014 se sinterizaron propuestas tanto para las universidades como para los diferentes estamentos políticos y burocráticos que involucran a la educación superior. Compartimos algunas:

-Incluir tanto en el grado como en el posgrado la problemática de la agricultura familiar con toda su complejidad. Ello involucra abordar críticamente nuevos contenidos y áreas de conocimiento que además se asocian a un paradigma de producción y reproducción de la vida, alternativo y que está en construcción.

-Promover un perfil de egresado cada vez más capacitado para implementar investigaciones y acciones que aporten al desarrollo de la agricultura familiar.

-Generar una oferta educativa diversa que responda a las demandas del sector, que trascienda los formatos tradicionales implementando capacitación con y para productores. Creación de instancias con régimen itinerante para llegar a zonas y sectores sociales más excluidos de la educación superior, incluyendo como estudiantes a sectores de la agricultura familiar a través de políticas de becas y apoyos pedagógicos apropiados.

-Enriquecer los procesos de enseñanza-aprendizaje promoviendo el contacto directo con la realidad de la agricultura familiar e incluir como docentes a las familias productoras.

-Jerarquizar la extensión como una práctica educativa



que genera un vínculo natural de colaboración entre universidad y agricultura familiar desde un paradigma participativo, de diálogo, de encuentro de saberes diferentes, de respeto.

-Superar la lógica de proyectos aislados para construir programas integrales que permitan abordar la dimensión territorial desde un abordaje multidisciplinar e integrando la investigación, extensión y docencia.

-Desarrollar participativamente habilidades de diagnóstico de la realidad, de planificación y de gestión del cambio entre los extensionistas, los productores y los estudiantes que se integran en los proyectos o desde programas de becas y voluntariado.

-Generar espacios de encuentro y trabajo colaborativo entre universidades, organizaciones del sector, movimientos y el Estado como lugar de debate y de expresión de ideas y demandas.

-Fortalecer una articulación interinstitucional entendida no sólo como un punto de encuentro e intercambio, sino como la generación de una red estructural que tienda a articular con una política de Estado, que comience a pensar y actuar con una misma lógica para el sector.

-Definir una agenda y prioridades de investigación desde las demandas y problemáticas que plantea la agricultura familiar. Generar conocimientos y recomendaciones para decisores en el diseño e implementación de políticas públicas que contemplen condiciones de producción, de existencia y particularidades socioculturales del sector.

-Garantizar estrategias de retroalimentación que permitan la devolución de trabajos o resultados a las comunidades

y por otro, favorezcan flujos y sistemas de información que orienten a los agricultores a conocer qué tipo de servicios brinda la universidad y cómo acceder a ellos. Promover estrategias de comunicación que permitan a los pequeños productores acceder a novedades científicas que actualmente no son de fácil acceso para el sector.

-Promover activamente una mayor articulación de unidades académicas y múltiples disciplinas en el abordaje de la realidad de la agricultura familiar, ya que se trata de una categoría muy dinámica y cambiante que necesita ser abordada desde diferentes ángulos y con una visión más relacional.

-Lograr una mayor articulación interinstitucional que potencie los recursos de cada institución y permita realizar un abordaje más territorial de la problemática con la participación de la población en el planteo de inquietudes, problemas y soluciones comunitarias. Pasar de una lógica tradicional sectorial de abordaje de los problemas hacia una lógica o visión global por parte de los equipos universitarios.

Foro de Universidades para la Agricultura Familiar (Región pampeana)

El Foro de Universidades Nacionales para la Agricultura Familiar reúne desde el año 2009 a representantes de todas las universidades del país en la discusión, puesta en valor e interacción en torno a la agricultura familiar.

Artesanos textiles en la Argentina

La actividad textil artesanal es una de las más antiguas desarrolladas en las economías de la agricultura familiar y generalmente complementa la producción agrícola-ganadera de las familias rurales.

ARTESANOS TEXTILES

Hombres y mujeres de 18 años y más residentes en el ámbito urbano y rural que se dedican a la producción artesanal con actividades desarrolladas en la cadena de valor del textil: hilandero y/o tejedores.



Hilados e hilanderos

Se denomina hilado artesanal a todo hilo producido a partir de fibras naturales por métodos de hilatura manual. Las herramientas utilizadas son: huso, palito, rueca a pedal, rueca hidráulica y rueca electrónica. Todo artesano que realice este oficio es considerado hilandero.



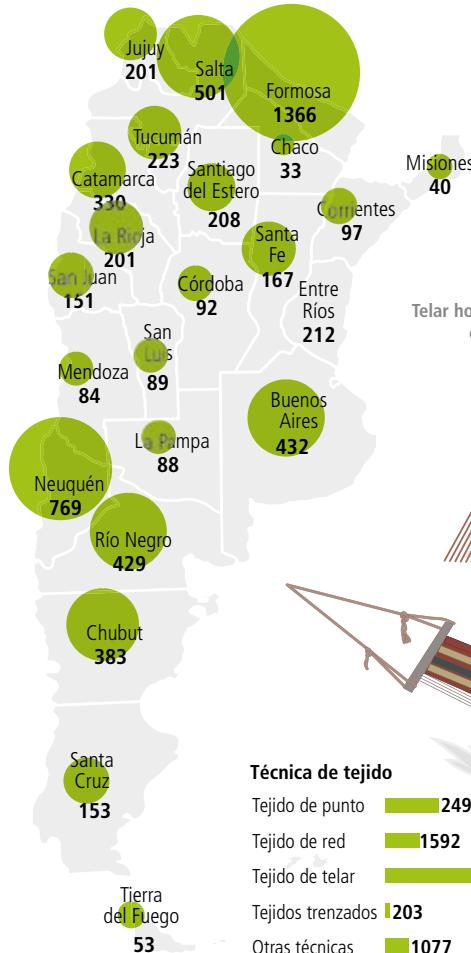
Hilado con huso

Las hilanderas hilan con el huso al mismo tiempo que pastorean sus animales.

Especialidad

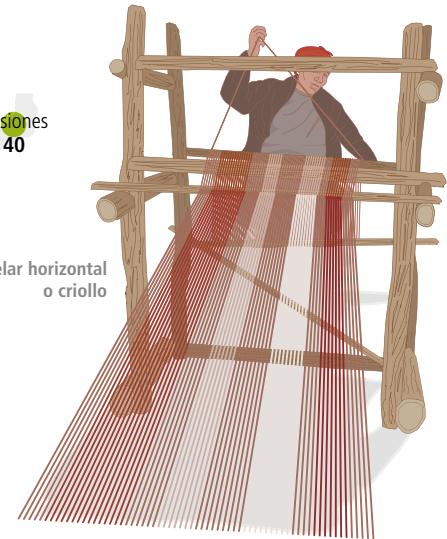


Hilado mecanizado con rueca

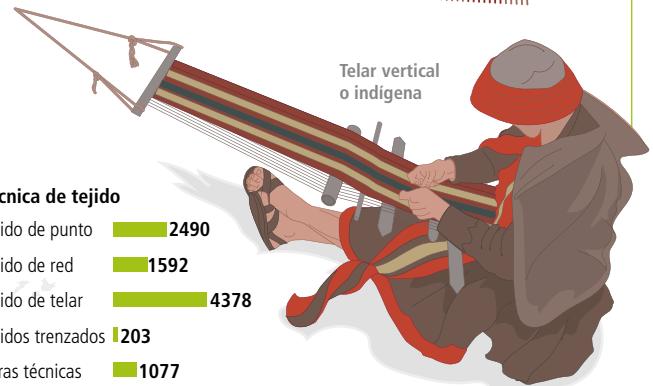


Tejidos y tejedores

Un tejido es la estructura que resulta del entrelazado de uno o varios hilos. Podemos encontrar diferentes tipos de tejido, que se distinguen por la técnica, la estructura y el material utilizado. Todo artesano que realice este oficio es considerado tejedor. En este relevamiento queda excluido el trabajo de cestería.



Telar horizontal o criollo



Telar vertical o indígena

Técnica de tejido



Fuente: ReNATRA. Resultados preliminares del relevamiento en proceso.







San Juan, la agricultura familiar es ley y desafío

Más del 70 por ciento de la comida que consume la humanidad es resultado del trabajo de pequeñas unidades de producción. En San Juan el 45 por ciento de las explotaciones agropecuarias pertenecen a este sector, cuya producción comprende ganadería, agricultura, industrialización de alimentos, apicultura y artesanías, entre otras.

La agricultura familiar es la forma predominante de agricultura, tanto en países desarrollados como en los que están en vías de desarrollo. Es una “forma de vida” y “una cuestión cultural”. Hoy, se reconoce que es la actividad económica con mayor potencial y posibilidades para aumentar la oferta de alimentos y mejorar la situación de las poblaciones más vulnerables. Representa una oportunidad para dinamizar y fortalecer las economías locales.

Podemos afirmar que los pequeños entramados productivos son una base importante para la producción sostenible, orientada a lograr una soberanía alimentaria nacional, y creemos que este es el camino a recorrer y el objetivo a conseguir. Entendemos a la soberanía alimentaria como la capacidad de los pueblos y sus Estados de decidir su modelo de producción, comercialización y consumo de alimentos, que tenga en cuenta la biodiversidad, sustentabilidad y el trabajo digno, respetando los distintos patrones culturales locales.

Es necesario construir un proyecto a largo plazo que garantice la soberanía alimentaria como modelo productivo y participativo. Un primer paso en este camino, fue el impulso que desde San Juan, se le dio a la agricultura familiar con la Ley provincial N° 8522 sancionada en diciembre de 2014. Sabiendo que era necesario incrementar las políticas públicas dirigidas a este sector, trabajamos en pos del desarrollo productivo integral e interinstitucional de los pequeños agricultores, con políticas y acciones en su beneficio. Entre ellas podemos mencionar las ferias agroproductivas, el camión itinerante de frutas y verduras, los fondos rotatorios, el seguro agrícola, la construcción de invernaderos para cultivo bajo cubierta, el financiamiento constante, entre otros.

La soberanía alimentaria que debe emanar de la agricultura familiar, enfatiza la importancia de la producción local sustentable, el respeto por los derechos humanos, los precios justos para los alimentos y el comercio equitativo.

Marcelo Alós

*Ministro de Producción y Desarrollo Económico
Provincia de San Juan*



Semillas
Jáchal | San Juan







Bajo el azote del sol, que en San Juan es implacable, el hombre del rostro cobrizo avanza entre los surcos de tierra reseca con una azada en la mano. Al llegar al final del terreno, con ese elemental instrumento golpea sobre un montículo para que el líquido que viene por un canal cambie su curso y unos instantes después, el surco polvoriento respirará y se volverá línea de agua. Así, igual que hacían los diaguitas hace siglos, cuando el español no había llegado a estas tierras, el hombre direcciona el riego del terreno. El agua es la que ha bajado de los deshielos, de las montañas que se ven a lo lejos, en la línea del horizonte. Los plantines que luego sus compañeros

pondrán a mano, de uno en uno, sobre la parte más alta del surco, dentro de unos meses serán verdes y el milagro de la vida se habrá hecho presente una vez más en Jáchal. Serán maíz, rabanitos, remolachas, pimientos, tomates y zapallitos.

Aquí hay más piedra y polvo que agua. De hecho, Jáchal en diaguita quiere decir Río de piedra. Y el agua siempre es poca: en este lugar del mundo llueven sólo unos 100 milímetros al año.

Estos y otros hombres y mujeres de toda la provincia alimentan día a día el sueño de hacer FECOAGRO,

una federación cooperativa que no sólo les permite conseguir el sustento económico y de alimentos cotidiano, sino también un margen de utilidades a partir de la generación de semillas que luego abonarán otras tierras a través del programa ProHuerta, en San Juan y más allá también.

Las pequeñas cooperativas asociadas a FECOAGRO hoy son 24 y a cada una le corresponde una parcela en comodato del terreno que tiene 23 hectáreas en total. No será ajeno por siempre: los trabajadores van pagándolo de a poco, entregando un 10 por ciento del rédito que deja la producción. Por eso aquí, un día no lejano, la tierra será de quienes la trabajan.

Mientras la tierra cobija el crecimiento del verde, los responsables de estos trabajos ya piensan en algo más. Buscando darle un valor agregado al trabajo de todos los días, se pusieron en la tarea de concretar un proyecto de turismo rural comunitario. Lo sueñan ellos, para quienes la palabra turismo parecía antes tan lejana. Ahora están con las manos en la obra: están construyendo el edificio, una casa grande, que servirá de alojamiento a los visitantes. Y entretanto diseñan unas actividades que son recreativas pero a la vez de trabajo, para que los ocasionales visitantes recorran los cultivos y los vean de cerca, sintiendo con sus propias manos, cómo es el trabajo en el surco.







También en las afueras de esta añeja ciudad que fue fundada a mediados del siglo XVIII, donde aún son símbolo las canciones escritas por don Buenaventura Luna, un Atahualpa Yupanqui de la región, hay unas mujeres y hombres que suscriben el mismo espíritu cooperativo y sueñan con un mañana mejor. Trabajan para eso: desde su organización, la Asamblea Rural de Jáchal, continúan con sus tareas de toda la vida, que es hacer pan, tejidos o dulces caseros, y criar pollos o gallinas ponedoras, pero ahora más organizadas, hombro con hombro, y anhelan más. Ya consiguieron tener un centro de alfabetización para adultos que trabaja con el programa del Registro Nacional de

Trabajadores y Empleadores Agrarios (RENATEA), el Yo sí puedo, y poner en marcha el apoyo escolar y recreación en distintos distritos del departamento. Ahora quieren acondicionar pronto sus casas como para recibir turistas que buscan conocer su forma de vida y quieren colaborar, por unos días, con esas tareas suyas de la vida rural cotidiana.

La Asamblea Rural de Jáchal, en realidad, es la reunión de diez asambleas de base, una por cada distrito del departamento, que se reúnen cada dos meses para discutir sus problemas, convenir las soluciones y trabajar en conjunto. Una labor colectiva puesta en

marcha en el 2008 que no es perfecta pero sí ejemplar. Y con voluntad de trabajo. Los dos primeros viernes de cada mes, en la plaza de la ciudad, se instala la feria de la Asamblea. Allí se ofrecen verduras, huevos, panificados; todos los productos que han surgido de esta entusiasta organización de trabajo.

Un día, tanta tarea trueca en momento de distracción y puro placer: es que reúne para ensayar el coro que se creó para sumar voces al proyecto musical de Somos La Tierra, cantando junto a Peteco Carabajal, nada menos. Por eso ahora, las mujeres y los hombres de la Asamblea cierran los ojos y sueltan la voz, y al

concluir la tarea, no habrá aplausos sino sonrisas, y eso estará más que bien.

Luego, al caer la tarde, mientras se cocinan panes y tortillas jachalleras en el horno de barro del patio, una de las mujeres de la Asamblea, una de las mayores, organiza una rueda de compañeras y vecinas a su alrededor, y canta una antigua vidala. Canta sonriente y mientras canta, va mojando a quienes están cerca suyo con unas hojas de albahaca humedecidas en agua. Esa lluvia de pocas gotas cae en el piso de tierra reseca y desaparece en segundos, pero el canto se queda y le gana al silencio.



Nativas, híbridas y transgénicas

Las semillas que hoy cultivamos o compramos se diferencian en tres grandes tipos:

- Las semillas nativas, autóctonas o criollas que pertenecen a una región o ecosistema determinado. Son producto de fenómenos naturales sin intervención humana. Estas semillas están adaptadas a las condiciones ambientales locales que las hacen más resistentes y productivas.
- Las semillas híbridas provienen del cruzamiento de diferentes líneas de la misma especie, se pueden hibridar de formas naturales o artificiales. Estas semillas no son reproducibles más de una vez ya que su información genética se deteriora.
- Las semillas transgénicas son organismos genéticamente modificados. La manipulación es realizada para su comercialización masiva y no son reproducibles. Por ello, hay que comprarlas para cada siembra.

Semilleros unidos



En 1992, en San Juan, distintas cooperativas de agricultores familiares productoras de semillas, conformaron una federación: FECOAGRO (Federación de Cooperativas Agropecuarias de San Juan). La experiencia innovadora, sin precedentes en la Argentina, convirtió a la Federación en una de las principales organizaciones productoras de semillas hortícolas de calidad de Argentina. Más de quinientas familias productoras cooperativizadas elaboran las semillas en tierras propias o arrendadas y son compradas por FECOAGRO. En la Federación se elaboran colecciones de semillas que le agrega valor al producto. En la actualidad las semillas se distribuyen a más de 500 mil huertas familiares de todo el país a través del programa ProHuerta (INTA-Ministerio de Desarrollo Social) y han llegado a países del Mercosur, Cuba y Haití.

Guardianas de semillas

En la cultura mapuche existen las “curadoras” (guardadoras) de las semillas. Una “curadora” es la guardiana de semillas a la que le han traspasado ese conocimiento vinculado a la medicina y a la alimentación. Otra de las funciones de la “curadora” es compartir esos conocimientos, como las plantas y semillas, con otros para asegurar la continuidad de las semillas en la tierra, entregándolas responsablemente a personas que las van a conservar y mantener para que perduren en el tiempo.

Semillas en conserva

El INTA, junto a otros organismos públicos, acompaña en los últimos años la implementación de ferias de intercambio de semillas, impulsadas por productores familiares, campesinos e indígenas en toda la Argentina.

En ellas se ha recuperado material genético e información en torno al proceso cultural que generaban las semillas. Se destacan variedades nativas como el maíz blanco de Quili Malal, en Neuquén; la espinaca de origen chileno y diferentes variedades de porotos preservados por generaciones.

En la actualidad, el INTA conserva más de 30 mil entradas de material genético de diferentes especies vegetales y permite rescatar cultivos originarios, a través de bancos de germoplasma que se distribuyen desde Jujuy hasta Tierra del Fuego.



Ajo

La Consulta | Mendoza







En 1816, en la zona que hoy es el sur de Mendoza, se reunieron el general José de San Martín y el cacique Neycuñar, líder de las tribus pehuenches. El militar quería pedir permiso a sus hermanos, los indios, para cruzar los Andes por los pasos de El Potrillo y El Planchón, ubicados allí, en territorio de los originarios. Y las tribus se lo dieron.

Por ese hecho se llamó La Consulta a la ciudad que hoy se emplaza en ese punto del oeste argentino, 120 kilómetros al sur de Mendoza.

En la zona rural de los alrededores de La Consulta, donde alguna vez hubo desierto y hoy hay tierras fértiles gracias al esfuerzo y a la habilidad de sus habitantes, las mujeres parecen ser las principales protagonistas del trabajo con los cultivos.

Con un pañuelo en la cabeza que la protege del sol, y con manos curtidas por las horas y horas dedicadas a la tarea entre los surcos, Benita Espinoza saca los yuyos que están empezando a aparecer entre las plantas de ajo. Saca el chifle, explica, para que la cabeza del ajo crezca más. Más tarde regará el suelo y echará abono. Todo lo hace a mano.

Benita es boliviana como tantas mujeres y hombres que han llegado hasta ese lugar al pie de la Cordillera buscando trabajo. Hace nueve años que están radicados, ella, su esposo y sus hijos, en Mendoza. En su país natal, su familia se dedicaba a la agricultura en pequeña escala, y ahora ella sigue en la misma senda. Planta cebolla, zapallos y ajo. Y mide las palabras, como acompañando una tarea que no las necesita, que se multiplican en el ambiente.

Cerca de allí, Blanca Calderón luce con orgullo un delantal con la sigla A.J.O.S.C. bordada con primor. Ella explica que ésa es la sigla del grupo que trabaja con la preparación de las semillas de ajo y con los deshidratados que preparan a partir del ajo que otros cosechan. A.J.O.S.C. es Amigos Jornaleros Organizados de San Carlos.

En un galpón preparado especialmente, Blanca y otras mujeres del lugar reciben el ajo cosechado

por productores de la zona y allí hacen el desgranado, preparan semillas para la siguiente siembra, y con el ajo más pequeño que no sirve para una nueva semilla, hacen el proceso de deshidratado con el que preparan ajo en grano, provenzal –deshidratando también orégano– y otros preparados que guardan en prolijas bolsitas de polietileno para su comercialización.





AJOSC

La historia del ajo

El ajo es originario de Asia, desde donde se expandió hacia otros continentes. Es uno de los cultivos más antiguos en la península Ibérica. Cuando Colón exploró en su cuarto viaje (1502) la costa de Veraguas (hoy Nicaragua, Costa Rica y Panamá), llevaba ajos entre las vituallas de sus buques.

Posiblemente los ajos llegaron a nuestro territorio a través del Alto Perú y no se descarta que los primeros cultivos se hayan desarrollado en la Quebrada de Humahuaca.

A pesar de ello, recién 400 años después se encuentran en el país registros de mejoras genéticas en esta especie. En los primeros se menciona al ajo con usos medicinales y gastronómicos. Es posible que haya pasado de mano en mano, o de huerta en huerta, para un uso casi exclusivamente medicinal. Los primeros antecedentes del cultivo comercial de ajo aparecen en Médanos, provincia de Buenos Aires, en 1913, en manos de colonos de origen italiano que trajeron presumiblemente sus ajos colorados.

Propiedades curativas

El ajo es un excelente antiparasitario y desinfectante. Sus componentes hacen que la sangre sea más líquida por lo que reduce la hipertensión, mejora la circulación y baja los niveles de colesterol. Además, por ser diurético, reduce la retención de líquidos y mejora los síntomas de reuma, artritis y gota. También se utiliza para la tos y en algunos casos como un antibiótico natural.

A.J.O.S.C.



En los años 2005 y 2006, un grupo de productores, que actualmente se denomina Amigos Jomaleros Organizados de San Carlos (A.J.O.S.C.), comenzó un proyecto de agregado de valor que inicialmente consistía en cortar, pelar y embalar el ajo. Luego, con la idea de aprovechar el descarte del producto que se realiza al seleccionar por tamaño, se agregó el proceso de deshidratado del ajo y a partir de allí, comenzaron a producir y comercializar todos sus derivados, que son ajo en polvo, ajo molido, ajo

en escamas, provenzal, chimichurri, pesto y adobo. Actualmente también realizan el deshidratado de perejil, albahaca, tomates en la temporada y variedades de frutas: duraznos, peras y ciruelas. Además producen un deshidratado de verduras como papa, zanahorias, cebollas y zapallos que se muelen y se arman en cubos como calditos sin componentes químicos ni agregados. El grupo está constituido casi en su totalidad por mujeres, quienes llevan adelante la producción.

Los números en el país

La Argentina es el octavo productor mundial de ajo. Se cultiva en Mendoza, San Juan, Buenos Aires y Córdoba. El 60 % del ajo total producido en Mendoza se cultiva en el Valle de Uco; en esta zona fue donde se registró el mayor incremento de la superficie cultivada.

Los tipos de ajo que se cultivan en Mendoza son el morado, el colorado y el blanco. La cosecha comienza a fines de octubre con los ajos más tempranos y de menor perdurabilidad como morados y blancos tempranos; en noviembre, continúa con los blancos y culmina en diciembre con los colorados que son los de máxima perdurabilidad (6 a 7 meses).

El ciclo de venta comienza desde el momento de la cosecha como ajos en verde. Luego se venden los ajos secos en rama o cortados y pelados. Por último, en agosto y septiembre se comercializan los ajos con mejor conservación.

El ajo se vende también enristrado, lo que representa cierto valor agregado. Las ristras contienen entre 50 y 100 cabezas y pesan entre medio kilo y un kilo. Se realizan con el trenzado de las propias hojas verdes de la planta, con fines más estéticos y ornamentales que culinarios.



Orégano

San Carlos | Mendoza



En Pareditas, partido de San Carlos, Mendoza, Edith Gómez se enorgullece de mantener a sus cuatro hijos atendiendo la tierra, que son tres hectáreas, en la que cultiva orégano, ajo, albahaca y zapallos.

A bordo de una moto de cilindrada no menor, ha llegado de hacer unas compras en el centro y ahora, con su pequeña Julieta en brazos, cuenta que es santiagueña, que vive en Mendoza desde hace siete años y que conoció el orégano recién aquí. Empezó hace justamente siete años trabajando para los patrones, dice, y ahora el fruto de su labor es todo para ella y sus niños. No está sola en la actividad: es socia de la cooperativa Agricultores del Valle, en Chilecito, Mendoza.

La cooperativa, ubicada en pleno valle de Uco, reúne a productores que se unieron para aumentar las hectáreas cultivadas, evitar los intermediarios y conseguir mejores precios. Hoy produce también albahaca, ajo y zapallos.

El orégano se planta en abril y la cosecha se hace en los primeros días de diciembre, cuenta Edith, ya como una experta. Se abona cada mes, se riega cada siete días, por año se hacen más o menos tres limpiezas que lo hacemos en forma artesanal, agrega.

Es un trabajo duro que necesita constancia y dedicación, confiesa la mujer pero no se la nota cansada ni a disgusto. Hay que hacer todo con atención y a tiempo, para que la cosecha rinda, dice. Cuánto rinde, es algo que no arriesga. La verdad, añade, no tengo idea de cuántos kilos de orégano nos da cada hectárea; pero sí tengo claro que se trabaja mucho, concluye, ahora sí con certeza.

Esta zona del oeste argentino, pegada a la Cordillera, parece ideal para el orégano. Es por el clima, sugiere Edith, y apunta que si no hay más producción es porque escasea el agua. El riego se hace por acequias. Casi un símbolo de lo que hoy ha logrado ser Mendoza, que antaño fue un desierto.





Aromas familiares

Los principales centros de producción de orégano en el país son Mendoza, Córdoba y San Juan. La zona de producción de aromáticas en la provincia de Mendoza se encuentra concentrada en la zona del valle de Uco, principalmente en el departamento de San Carlos, donde se halla el 95 % de los predios dedicados a este cultivo.

La producción de aromáticas, de carácter familiar, incluye parcelas de tamaño pequeño en la mayoría de los casos. El 40 % de la superficie total cultivada con plantas aromáticas en la provincia de Mendoza en la temporada 2010-2011 corresponde a explotaciones menores a 5 hectáreas y está representada por el 80 % de los productores. El 99 % corresponde a cultivos de orégano.

Crisol de saberes

En la provincia de Mendoza, la actividad hortícola posee una gran presencia de productores de origen boliviano. Sin embargo, para el caso de producciones de cultivos aromáticos, existe un crisol de saberes. En el territorio trabajan productores argentinos, bolivianos, chilenos e italianos en menor porcentaje, lo cual permite un intercambio cultural en lo que respecta a las actividades agrícolas.

Gran parte de los productores son aparceros, ejercen la tenencia de la tierra a través de un contrato con el propietario, por el que se comprometen a entregar un porcentaje de la producción en pago de dicha tenencia.

El orégano es producido en gran medida por productores con características de minifundistas, es decir que la mayor parte de la mano de obra utilizada en la explotación es familiar. Sin embargo, suele contratarse mano de obra para las tareas de plantación/trasplante, desmalezado y cosecha.



La chaya

La chaya es una comida característica y tradicional de la región que se consume en la salida del otoño y durante el invierno. Por ser una comida rendidora se ofrece en los cumpleaños o comidas familiares.

Hasta hace algunos años la chaya se hacía con choique (ñandú). Aunque el choique tiene carne dura, las verduras y la cocción permitían que se ablande. Hoy el choique está

declarado como fauna protegida; por ello, la chaya se cocina con pavo y con ganso, que son las aves que los agricultores familiares suelen tener para autoconsumo en el Valle de Uco. La tradición dice que quien hace la chaya es quien la sirve porque no debe revolverse para evitar que se desarmen las verduras, en especial la papa. Sólo el que la cocinó sabe cómo distribuyó los ingredientes y desde la olla prepara los platos.



Chaya de pavo mendocina

(para 20 personas)

Ingredientes

10 kilos de pavo
3 kilos de cebolla
3 kilos de zanahoria
5 kilos de papa
2 repollos blancos
2 cabezas de ajo
Orégano (25 gramos)
Caldos (4 de gallina y 4 de verdura)
2 sobres de saborizador finas hierbas
Sal a gusto
25 gramos de pimienta
25 gramos de ají
1 litro de aceite
4 litros de vino blanco seco

Preparación

Tiempo de cocción: comenzando a fuego lento, entre dos horas y media y tres horas.
Para el preparado y la cocción se necesita una olla de hierro para 25-30 kilos.
Picar la cebolla semi-fina, pelar y cortar la zanahoria en rodajas. Las papas deben ser medianas, se pelan y se dejan enteras. Del repollo hay que sacar las primeras hojas (que luego servirán de tapa para cubrir la chaya) se corta en rebanadas, como si fuera en ensalada. Los ajos se pelan y se dejan enteros. El pavo debe estar trozado por presas a gusto. Colocar en la olla el pavo trozado, luego agregar medio litro de aceite en la base de la olla (para que no se pegue). Se le echa la cebolla arriba del

pavo, la mitad de los dientes de ajo, la mitad de la zanahoria, la mitad de las papas. Se esparce un poco de repollo. Haciendo una primer capa de pavo y verduras. Se le echa la mitad del aliño. Luego se repite una capa similar de pavo y de verduras, al final se cierra con todo el repollo que quedó, cubriendo además con las primeras hojas de repollo enteras para que mantenga aún más el vapor. Finalmente, se tapa la olla.

El fuego debe prepararse con tiempo, con maderas que sean resistentes: algarrobo, manzanos o peras. Se necesitan por lo menos, 80 kilos de leña. Se hace el fuego, se retiran las maderas y se pone la olla en el rescoldo (el piso que quedó caliente con pocas brasas).

Se cocina a fuego lento, esto es fundamental para que no se pegue. A la hora de haberla colocado va a empezar a hervir.

En un recipiente aparte se preparan los 4 litros de vino, los caldos y medio litro de aceite. Esto se pone al fuego para echarlo caliente a la olla y que el vino largue un poco del alcohol. Una vez que hierve, a la hora de cocción de la chaya, se agrega a la olla.

¿Por qué le echamos vino? Además de darle el sabor, una vez que las verduras están cocidas (se estima que a la hora de estar en el fuego) el vino evita que se desarmen, que se hagan puré, sobre todo la papa.

Una vez que se agrega el vino, se estima una hora y media más de cocción.

Se retira la olla del fuego y se la deja quince minutos para que se asienten los sabores.

Se sirve con cucharón y espumadera.



Los pueblos indígenas: protagonismo y buen vivir

La Organización de Naciones y Pueblos Indígenas de Argentina (ONPIA) ha sido parte del proceso histórico de organización del sector de la agricultura familiar. En mayo de 2006, en Mendoza, se realizó una reunión en la que asistieron 45 organizaciones del país donde quedó formalmente constituido el Foro de la Agricultura Familiar de Argentina y se elaboró un documento en el que se plasmaron las realidades regionales y las propuestas. Por primera vez, participamos con nuestra particularidad indígena. Asistimos cincuenta representantes de las diferentes provincias y entregamos nuestro propio documento porque, si bien compartimos objetivos con los compañeros campesinos y productores, tenemos una historia y un presente particular que se sostiene en nuestra propia cosmovisión.

Los indígenas hemos mantenido las técnicas milenarias de siembra, las semillas, la diversidad de cultivos y un concepto de tierra y territorio no como un bien económico, sino como un espacio donde se desarrollan todas las formas de vida.

En ese mismo año iniciamos nuestra participación regional en el Mercosur, en la Reunión Especializada de la Agricultura Familiar (REAF), donde convocamos a que en los países miembros y asociados hubiera participación de los pueblos originarios.

En 2008, cuando los sectores de la oligarquía argentina llevaron adelante cortes de rutas, desabastecimiento y se negaron a la aprobación de la Resolución 125, fuimos activos participantes hablando con nuestra propia voz para expresar que era necesario aplicar esa resolución para que se estableciera una justa redistribución de la riqueza. Sufrimos amenazas de parte de estos sectores que querían hacernos callar pero no pudieron. Junto a las organizaciones campesinas, seguimos adelante.

Continuamos reuniéndonos todos los meses, con el apoyo del gobierno nacional, para seguir mostrando que somos un sector importante de la economía del país, que nuestros alimentos son los que están en la mesa de todos los argentinos, que promovemos el arraigo, la seguridad y la soberanía alimentaria. La agricultura familiar logró mayor reconocimiento, se creó la Subsecretaría de Agricultura Familiar que luego se elevó

al rango de Secretaría. Más adelante, el Registro Nacional de la Agricultura Familiar y el Registro de Organizaciones de la Agricultura Familiar, en el que propusimos que estén incluidas las comunidades y organizaciones indígenas del país.

Desde los grupos temáticos de la REAF, consideramos importante que se propusiera a la ONU un reconocimiento a las agricultoras y agricultores familiares de todo el mundo que se logró en 2014 y ayudó a que todos los gobiernos pusieran en sus agendas nuestra temática.

Finalmente, nos interesa resaltar que en Argentina, con la fuerza de todas las organizaciones, impulsamos la sanción de la Ley de Reparación Histórica de la Agricultura Familiar.

Protagonistas de nuestra historia

Desde el primer momento de intervención de la ONPIA en el sector de la agricultura familiar, entendimos que era una gran oportunidad para visibilizar a las y los hermanos agricultores familiares de los pueblos indígenas.

Porque desde la conformación de los estados nacionales, las oligarquías de la época, con la mal llamada Conquista del desierto, conducida por el genocida Julio Argentino Roca, y con la Campaña al Chaco, conducida por otro genocida Emilio Mitre, se fueron apropiando de nuestros territorios, expulsándonos y robándonos nuestras tierras. Ellos son los mismos que se opusieron a la 125 junto a los políticos que impulsaron los planes neoliberales en los 90.

A lo largo de la historia aquellos terratenientes y los nuevos que fueron surgiendo impactaron de manera negativa y profunda en nuestras culturas, pero no pudieron arrasar con todo. Hoy en Indoamérica resurgen los movimientos sociales. Uno de ellos es el movimiento indígena que, junto a gobiernos populares, eleva voces libertarias de descolonización y justicia social.

La ONPIA ha sido protagonista de esta historia en Latinoamérica y en Argentina. Entendemos que los derechos adquiridos en



estos últimos tiempos, con lucha y participación, son una gran oportunidad para acercarlos más dignidad a los agricultores familiares de las familias y las comunidades de los pueblos indígenas. Estamos siendo visibilizados y formamos parte de espacios de debate para la elaboración de las políticas públicas.

Buen vivir

Si bien en estos últimos casi trece años hemos logrado avances que consideramos históricos, aún falta resolver la profundización de estos logros y ampliar los derechos. Por consiguiente, desde la ONPIA nos pronunciamos sobre la Ley de Agricultura Familiar: una ley sin su reglamentación no es un instrumento para transformar la realidad de los pueblos.

Participamos en los diferentes espacios en que se discute sobre la agricultura familiar; sin embargo, todavía falta mucha comprensión sobre nuestras culturas indígenas: se deben comprender nuestras cosmovisiones, las que nos diferencian, que son complementarias y no compiten con el resto de los agricultores.

El buen vivir es, en definitiva, la gran oportunidad que se plantea como desafío para que las instituciones y los gobiernos puedan elaborar programas y políticas públicas que estén basadas en este paradigma, que se contraponen con el modelo de desarrollo economicista que solo sembró desigualdad y muerte sobre el planeta.

El buen vivir es la propuesta que la ONPIA expresa como desafío para todas y todos los agricultores familiares y los gobiernos del

mundo. Un concepto que algunos gobiernos ya incorporaron. Una propuesta que promueve un modelo de desarrollo que respeta la vida sobre el planeta; que entiende a la tierra como la Madre, ¡no como un bien privado!, al agua como su sangre, y que busca la armonía con la naturaleza y entre todos los seres vivos, incluidos nosotros.

El buen vivir llama a modificar nuestra actitud frente a la naturaleza, a entender que todo forma parte de una sola unidad y que la alteración de un elemento fractura la estabilidad del flujo vital. El buen vivir recrea una forma de co-existencia con la naturaleza que en lugar de asentarse sobre la explotación de los recursos hasta su agotamiento, origine su optimización para el bienestar colectivo.

El buen vivir propone nuevas formas de organización social y política, un nuevo modelo económico y aboga por el encuentro entre saberes ancestrales y prácticas desligadas de la mercantilización a la que inevitablemente nos ha llevado el capital y un proceso de acumulación sin fin que ha desdibujado el sentido mismo de la existencia.

El buen vivir propone la reciprocidad, como principio inicial de la convivencia humana, y la complementariedad por la que cada ámbito, sector o dimensión de la realidad se corresponde, de manera armoniosa, con otro ámbito, sector o dimensión del mundo.

**Organización de Naciones y Pueblos Indígenas
de Argentina (ONPIA)**



Nuestra forma de vida, nuestra cultura

Las organizaciones hemos venido construyendo al sujeto social de la agricultura familiar desde hace más de cinco décadas, en las diferentes luchas agrarias, para hacer visible a la producción familiar, a los campesinos, a los colonos, a todos y todas, y a cada uno de nuestros hermanos que defendieron, defienden y defenderán nuestra tierra y el agua para seguir produciendo alimentos para todos los argentinos.

En las luchas se fue generando una estructura participativa y federal de desarrollo rural. Se crearon, desarrollaron y construyeron espacios de encuentro y diálogo político a nivel local, provincial, regional y nacional e internacional. Este espacio, el Foro Nacional de la Agricultura Familiar, se originó en diciembre de 2004, a partir de la Comisión de Agricultura Familiar generada en el ámbito de la Cancillería por iniciativa de 29 organizaciones de base del sector.

Con la representación de cien organizaciones del sector, el 15 de diciembre de 2005, en la sede de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA), se dejó formalmente constituido el Foro Nacional de Agricultura Familiar (FoNAF), con la presencia del secretario y el subsecretario de Agricultura de la Nación.

En marzo del 2006, la SAGPyA institucionalizó oficialmente el espacio del FoNAF como ámbito de debate y concertación de políticas públicas para la agricultura familiar, a través de las resoluciones 132/06, y 8/11. A partir de ese momento, el FoNAF fue organizándose a través de la creación de espacios de discusión en foros regionales (Centro, Cuyo, NEA, NOA y Patagonia) lo que generó la construcción del Foro de Organizaciones de la Agricultura Nacional (FONAF), para la representación de referentes de las organizaciones de la agricultura familiar

En función de la participación de las organizaciones en dichos espacios, expresada en documentos que sintetizaban las conclusiones de cada una de las reuniones y el aporte en general de documentos varios, se convocó en mayo de

2006 al primer plenario nacional del FoNAF, en la ciudad de Mendoza.

Ese primer documento fue el resultado de un trabajo en el que se involucraron 310 organizaciones, a través del proceso de reuniones en cada una de las regiones y la posterior puesta en común y debate hasta consensuar el texto definitivo.

En octubre de 2007 se realizó el tercer plenario nacional del FoNAF, donde se establecieron las prioridades para el año 2008 en términos de políticas públicas necesarias para el sector. Este documento, siguiendo la misma metodología de los anteriores, fue aprobado al cabo de un debate realizado en comisiones integradas por 1.350 representantes de alrededor de novecientas organizaciones de todo el país. Su presentación fue coincidente con el anuncio, por parte del Secretario de Agricultura de la Nación, de la creación por la Resolución N° 255/07 del Registro Nacional de Agricultura Familiar que comenzó a implementarse en 2008, y de una Subsecretaría de Desarrollo Rural para la Agricultura Familiar.

En un plenario nacional del FoNAF, se decidió la creación de una entidad con personería jurídica que pueda representar legalmente a las mayores demandas y relacionamientos que el sector generaba.

Así nació la Federación Nacional de Organizaciones Nucleadas en la Agricultura Familiar que cuenta con personería jurídica desde el 5 de diciembre de 2011. Se inicia y se concreta en todo el país la adhesión de más de 900 organizaciones como socias activas y adherentes, distribuidas en veintiuna provincias de Argentina. En la actualidad confluyen en esta Federación unas 180 mil familias de pequeños productores en todo el país, unidos para consensuar y proponer alternativas de desarrollo rural y generar políticas públicas con equidad e inclusión. La FONAF es una organización gremial de agricultores familiar en Argentina que, en forma participativa, democrática y federal, representada, dirigida y conducida por agricultores



familiares tiene como uno de sus propósitos la defensa de los derechos del sector y la construcción de una nueva ruralidad en Argentina, para el buen vivir de todas las familias de la agricultura familiar del país.

Para nosotros, los agricultores familiares, la agricultura familiar es una forma de vida y una cuestión cultural, que tiene como principal objetivo la reproducción social de la familia en condiciones dignas. Producimos alimentos y damos valor agregado a nuestras producciones en zonas urbanas, periurbanas y rurales. Vivimos de lo que producimos asegurando la soberanía alimentaria.

Por último, destacamos como fruto de la lucha de nuestras organizaciones en los territorios que en el 2014 la FAO declara el Año Internacional de la Agricultura Familiar, alcanzando un logro importante en materia jurídica y legislativa: la aprobación en el Congreso Nacional de la Ley de Reparación Histórica de la Agricultura Familiar para la construcción de una nueva ruralidad en la Argentina, cuya iniciativa nació desde la FONAF.

Nuestros nuevos desafíos están planteados en la fortaleza de las articulaciones con los trabajadores, las fábricas

recuperadas y los consumidores, entre otros, en pos de lograr la soberanía alimentaria.

En esa línea ya somos miembros plenos de la Central de Trabajadores Argentinos (CTA), nos relacionamos y colaboramos con el Foro de Universidades Nacionales y con un conjunto de legisladores nacionales del campo nacional y popular.

Son algunos de los caminos que hemos elegido para concretar la implementación de nuestra ley y que nos asegura ser sujetos de derechos.

Hoy comienza en la Argentina nuestra reforma agraria integral. Seguiremos luchando para que existan ámbitos y espacios en los diferentes estamentos estatales que nos representen y nos aseguren que nuestros derechos, los que hemos escrito y hemos plasmado en ley, se cumplan. Por nosotros, por nuestras familias y por las generaciones venideras. Vamos a seguir luchando por la vida, la tierra, el agua y asegurar las tecnologías apropiadas, la recuperación de nuestros saberes, el valor agregado en origen y la soberanía alimentaria.

Foro Nacional de Agricultura Familiar



El agua: recurso, gestión, tecnología y organización

La estrecha relación entre el desarrollo de una sociedad y el agua, por ser un recurso indispensable para los procesos biológicos, ecológicos, sociales, ambientales y productivos, es bien conocida y aceptada.

Si consideramos que sólo el 3 por ciento del agua existente en el planeta es agua dulce, y que el 77 por ciento de ésta se encuentra en hielos y glaciares, podemos visualizar que el agua disponible es un recurso natural, renovable, finito, escaso y vulnerable en su calidad, por lo cual se hace prioritario tomar conciencia sobre la relevancia que tiene para la sociedad la gestión, el uso y el manejo de los recursos hídricos, tanto para los servicios de provisión de agua potable y saneamiento básico, como para las actividades productivas agropecuarias e industriales.

Para el caso particular de la agricultura familiar, las dificultades en cuanto al acceso, uso y manejo del agua traen aparejadas una serie de problemas desde el punto de vista social y sanitario como económico y productivo.

En lo social, la inequidad en el acceso al agua es fuente de permanentes conflictos entre diferentes actores sociales y, en muchas situaciones, los derechos de los agricultores familiares como ciudadanos son vulnerados. En este aspecto, es sumamente importante el rol de organizaciones sociales fuertes que aseguren una gestión colectiva sustentable del recurso.

Desde el punto de vista sanitario, la importancia del agua radica en que es el medio que permite las actividades domésticas, el consumo y la higiene personal de la familia rural; pero, además, si no se cuenta con saneamiento básico (una de las principales metas no alcanzadas de los objetivos del milenio) puede vehicular procesos de contaminación y ser fuente de enfermedades.

Relacionado a lo productivo, la posibilidad de contar o no con el agua en cantidad, calidad y oportunidad adecuada para las actividades, condiciona los volúmenes de producción y la calidad de los productos, definiendo en buena medida la dinámica del manejo del territorio de productores y organizaciones de la agricultura familiar.

Todo esto trae aparejado que el acceso al agua en

la agricultura familiar tenga directa incidencia en las condiciones de hábitat, de bienestar y de producción y, por lo tanto, económicas, de seguridad y de soberanía alimentaria. El agua es uno de los factores claves para el arraigo y la reproducción social de las familias en ámbitos rurales.

En ese sentido, el sector de la agricultura familiar y las instituciones vinculadas han expresado en distintos espacios que la problemática del acceso al agua, junto con el acceso a la tierra, son sus necesidades más urgentes.

En los diversos territorios, tanto en aquellos en que se suman condiciones ambientales de semi aridez o aridez en distinto grado, así como en situaciones de mayores precipitaciones donde la problemática se centra en el manejo de los excesos, los principales problemas manifestados en cuanto al acceso al agua por parte de los agricultores familiares tienen que ver con la falta de infraestructura hídrica y de tecnologías apropiadas que faciliten el acceso al recurso hídrico y la necesidad de fortalecer las capacidades técnicas, socio-organizativas y de resolución de conflictos. No menos importante es, en muchos casos, la falta de una gestión participativa sustentada y fundada en las decisiones de los propios agricultores familiares, que permita a las organizaciones de la agricultura familiar encontrar los espacios para expresar y hacer valer sus derechos y demandas.

Mayoritariamente estas situaciones están asociadas a comunidades rurales en condiciones de aislamiento geográfico, con acceso limitado a recursos básicos, comprendiendo una diversidad de ambientes y diversidad productiva, donde el agua es una necesidad para sostener la multiplicidad de actividades de las familias, domésticas, agrícolas, ganaderas, de manufactura, y donde la calidad cobra también vital relevancia, en la necesidad de asegurar su inocuidad para los diferentes usos.

El acceso limitado al agua, tanto con fines domésticos como productivos, genera un sobre esfuerzo y dedicación de los miembros de la unidad familiar. Por ejemplo: las distancias entre los sitios de vivienda y producción a las fuentes superficiales, las extracciones mediante baldeo de pozos cavados para las mismas actividades y, en el caso de



la agricultura, la continua reconstrucción y mantenimiento de obras temporales para riego.

Este contexto, y la forma particular en que los agricultores familiares producen, plantea la necesidad de generar tecnologías acordes a su realidad, contemplando las dimensiones sociales, políticas, económicas, ambientales y culturales. Es imprescindible que en la innovación para la gestión sustentable del recurso agua, en estas situaciones y para estos actores, se deban tener en cuenta que sus lógicas escapan a las convencionales de otras tipologías de productor, con mayor capacidad de movilidad de recursos, tanto financieros como tecnológicos y comunicacionales, entre otros.

Al ser los aspectos de la gestión del recurso tan relevantes, además de lo infraestructural y tecnológico, uno de los condicionantes para el acceso al agua en comunidades rurales está relacionado en muchos casos con criterios organizacionales, que también se basan en concepciones del agua que escapan también a lógicas convencionales, y que se traducen en demandas hacia la necesidad de un desarrollo tecnológico que combine conocimientos agronómicos e hidráulicos constructivos pero también culturales, con un enfoque de uso múltiple del recurso acorde a las condiciones de cada territorio.

En definitiva, el agua es de una importancia crucial en el desarrollo de la agricultura familiar y aportar a una gestión sustentable con equidad para el sector requiere que la

innovación incluya no sólo la generación de conocimiento en cuanto a desarrollo tecnológico y formación de capacidades, sino también una adecuada capacidad de gestión, principalmente desde las instituciones vinculadas al sector para implementar y sostener sistemas viables en sentido amplio.

Por todo lo antedicho y ante las amenazas de un incremento de eventos climáticos extremos producto del cambio climático global, la gestión del recurso no sólo implica la mera capacitación, estudio y difusión de tecnologías hidráulicas, productivas, organizativas y de gestión, sino además trabajar en la disponibilidad y gestión de los recursos financieros y operativos necesarios para garantizar la permanencia y continuidad de las diversas formas de vida de la agricultura familiar en los distintos territorios de nuestro país.

Así, es necesario profundizar y generar conocimientos adecuados a una tecnología propia y a una organización social particular, que nos permita avanzar en estrategias superadoras que posibiliten garantizar no sólo la satisfacción de un derecho humano fundamental sino además la gestión de un recurso clave para la reproducción de este sujeto particular: las familias que componen el sector de la agricultura familiar.

José García, Daniel Prieto y Alejandro Benitez

Programa Nacional de Agua | INTA



Las mujeres en las agriculturas familiares

Mujeres productoras. Agricultoras. Ganaderas. Huerteras. Artesanas. Hilanderas. Tejedoras. Artistas de las creaciones campesinas. Mujeres agua, leña. Semilla, frutos, cosechas. Mujeres molienda. Niñas. Jóvenes. Pastoras. Enfermeras. Madres. Hijas. Cuidadoras. Mujeres leche, pan y queso. Mujeres tierra, surco, dulce y flor. Mujer empresa. Alimento y humanidad.

¿Continúa en vigencia la noción de que la mujer en el campo colabora, que ayuda en las tareas productivas? ¿Existe un reloj de más de 24 horas con el que pueda calcularse una jornada de trabajo para una mujer campesina? ¿Cuánto del trabajo que llamamos doméstico es pilar en la economía familiar? ¿Cuántas de las tareas del hogar a cargo de mujeres hacen posible las restantes actividades productivas? ¿Cuál es el límite, en la ruralidad, de lo productivo y lo doméstico? ¿Dónde hacemos comenzar y dónde terminar los conceptos de ocupación, de trabajo, de remuneración o de ingresos?

Según las estadísticas, del género femenino depende el 80 por ciento de la producción de alimentos en países como el nuestro, mientras que el 60 de la producción mundial. Su participación productiva en el suministro de alimentos y sostenimiento de la soberanía alimentaria de cada hogar es decisiva. De las mujeres resulta la preservación de la diversidad biológica y los recursos genéticos de las plantas esenciales para la seguridad alimentaria y medicinal. Asimismo, son contadas las actividades agroganaderas de las cuales no participan las mujeres. Siempre están presentes, ya sea en todos o alguno de sus eslabones productivos.

Con mayor peso estadístico, de las mujeres adultas, jóvenes y niñas depende el acarreo y provisión de dos elementos sustanciales para la vida en el campo: el agua y la leña. De los cuales, además, se derivan las tareas de limpieza, aseo, cocina y, muchas veces, brebaje animal y riego de huertas. Siendo ambas actividades de un enorme costo en tiempo, esfuerzo y dedicación, e inclinando la balanza del

uso del tiempo desfavorablemente para sus protagonistas: resta tiempo, energía, posibilidades de participar en otros espacios y generar ingresos –de manera directa, claro está–. Y la balanza termina de inclinarse por completo cuando hablamos de cuidado familiar: si las encuestas para centros urbanos indican que, actualmente, el 75 por ciento de estas responsabilidades siguen recayendo sobre mujeres pese a su inserción laboral, imaginemos qué sucede en el campo, donde los servicios de cuidado son casi inexistentes (guarderías, enfermeras domiciliarias, niñeras), ni los ingresos alcanzarían para tercerizar estas tareas.

Seguimos sumando. Mujeres trabajadoras dentro del hogar, dentro de la finca, en la comunidad, en la feria, en los comedores, en las asambleas, pilares en los circuitos de socialización y educación. Mujeres salud, cuidado, afecto.

Sin embargo... Y llegan los sin embargo. Llega la problematización del sistema de género en el que vivimos inmersos, y del cual todas y todos participamos, reproducimos y, reflexión mediante, podemos cuestionar. Siendo irrefutable el rol protagónico de la mujer en la agricultura familiar y pese a que “los tiempos han cambiado”, pese a los grandes avances conquistados por los derechos de las mujeres (que, dicho sea de paso, ninguno fue espontáneo si no producto de fuertes luchas por su reivindicación), los estudios y la voz viva de las propias mujeres campesinas continúan evidenciando brechas de género que las posicionan como uno de los sujetos sociales con mayor vulneración en el ejercicio de sus derechos fundamentales. Por un lado, la responsabilidad que recae casi exclusivamente en ellas de las tareas domésticas, de crianza y cuidado familiar, las limita enormemente en sus posibilidades de participación en las esferas públicas y, en consecuencia, las aleja de los espacios de poder, de decisión, control y dominio (simbólico, jurídico y económico) de los recursos: el crédito, los aportes no reembolsables, la asistencia técnica y capacitación, la maquinaria, la tenencia de las tierras, entre otros ejemplos



no menos importantes. Por otro, el trabajo rural femenino continúa en gran parte siendo invisible: no se tienen en cuenta los recursos específicos que las mujeres necesitan para rentabilizar el uso de su tiempo y su multiplicidad de tareas, ni las dificultades diferenciales que encuentran en cuanto a capitalización y acceso a bienes, servicios y mercados. Esto es, muchas veces pensamos que la unidad familiar es una entidad homogénea en la que todos sus integrantes podrían acceder por igual a un sistema de recursos, dominios y derechos.

Frente a este panorama, surgen –o deberían surgir– algunos interrogantes paradigmáticos: ¿pueden las mujeres de la agricultura familiar participar en igualdad de condiciones como otros miembros del grupo familiar u organizacional? ¿De cuál noción de igualdad partimos para considerarlas? ¿Son “condiciones de desigualdad estructural” el uso del tiempo, la sobrecarga de tareas, las dobles o triples jornadas de trabajo, la posibilidad de viajar, capacitarse, intercambiar, ser presidentas de una organización, o acceder y controlar recursos? ¿Deben las políticas públicas o cualquier acción de promoción orientadas a la agricultura familiar considerar estas diferencias estructurales de género? ¿Estamos hablando de una minoría, o de un asunto

de bienestar social que encuadra a la mitad de la población de manera directa e indirectamente a su totalidad?

Mucho se ha hecho por empoderar a las mujeres rurales, a sus grupos, emprendimientos y capacidades de liderazgo. Mucho se ha hecho también por visibilizar y apoyar a las mujeres en actividades económicas principales, por negociar el poder en organizaciones y grupos mixtos, por redistribuir cargas en las tareas de cuidado dentro y fuera de los hogares. ¿Cuál rumbo afianzar? Ambos. Cuando hablamos de agricultura familiar, no hay espacio ni actividad en el que las mujeres no estén presentes. La pregunta es cómo hacer de esa presencia una participación plena y en pie de igualdad.

Considerar la igualdad de derechos nos permite hablar de igualdad para los géneros. Analizar y cuestionar la desigualdad de condiciones desde las que parten y transitan diferencialmente mujeres, varones o jóvenes, nos permite accionar equidad de género y considerar sus problemáticas como pilares de la justicia social.

Fernanda Mondzak

Unidad para el Cambio Rural

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación

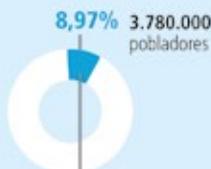
Termotanque solar de agua de placa plana

Es una tecnología sustentable, de uso familiar y/o productivo que permite calentar agua en zonas urbanas, periurbanas y rurales. Se construye con materiales que se consiguen en una ferretería y con herramientas de uso corriente y de bajo costo. Es económico, fácil de mantener o reparar y respetuoso del ambiente.

USO DE AGUA CALIENTE
Promedio por persona, por día



POBLACIÓN RURAL
En la Argentina, censo 2010



FUENTES DE ENERGÍA PARA CALENTAR AGUA EN ZONAS RURALES



Carbón



Electricidad



Gas envasado



Leña

RECURSO LEÑA

Calefones de leña versus termotanque solar

En relación con un termotanque solar, tienen un costo elevado y una vida útil más corta.

Dificultades de la leña

En algunas regiones la leña escasea. Cada vez hay que ir más lejos para conseguirla. Transportarla no resulta fácil y los costos de adquisición son altos.

Link de referencia:

<http://inta.gov.ar/documentos/termotanque-solar-de-agua/view>

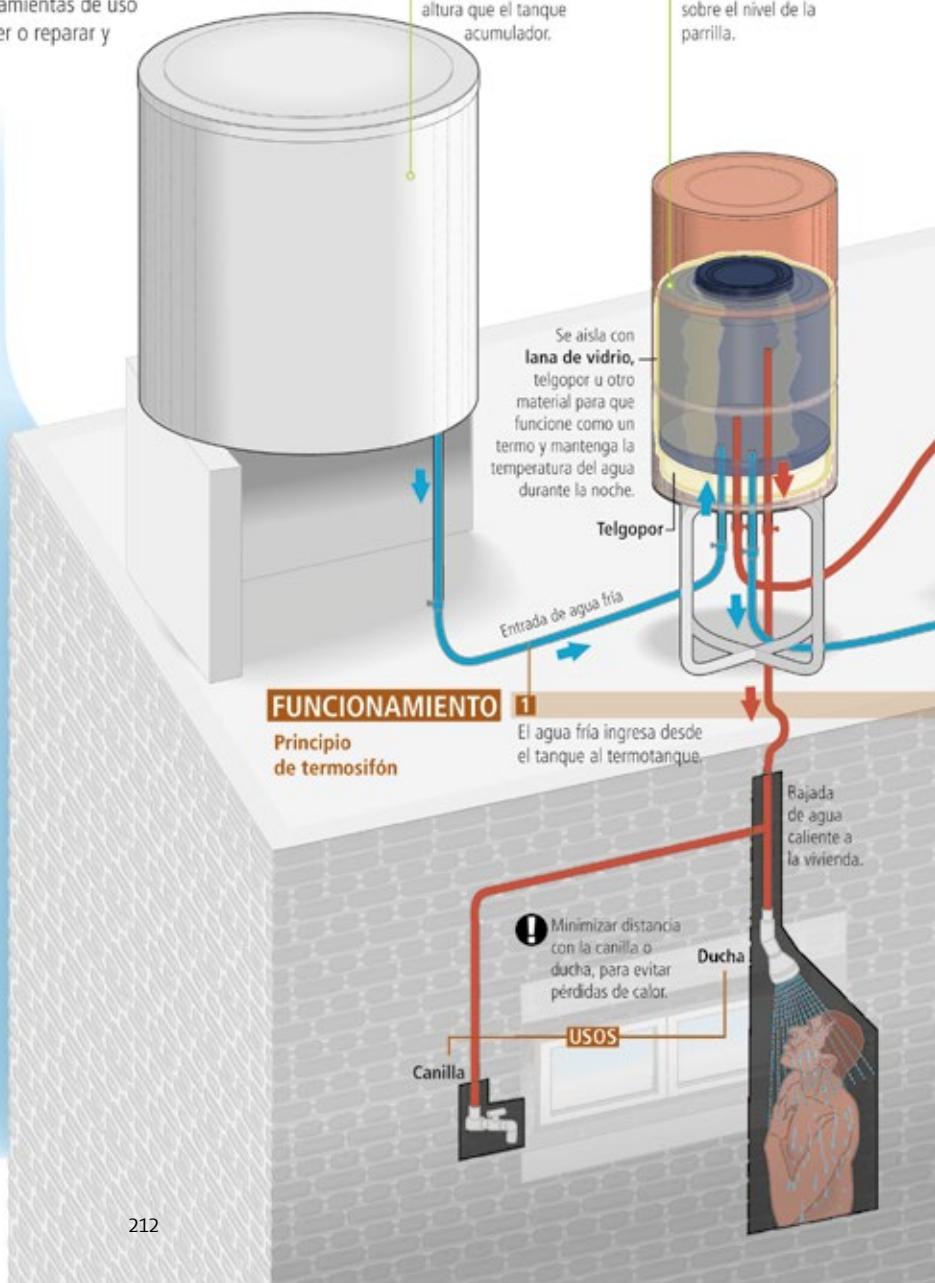
PARTES

1 TANQUE

Debe tener mayor altura que el tanque acumulador.

2 TERMOTANQUE

Se ubica a 20 o 25 cm sobre el nivel de la parrilla.



FUNCIONAMIENTO

Principio de termosifón

1 El agua fría ingresa desde el tanque al termotanque.

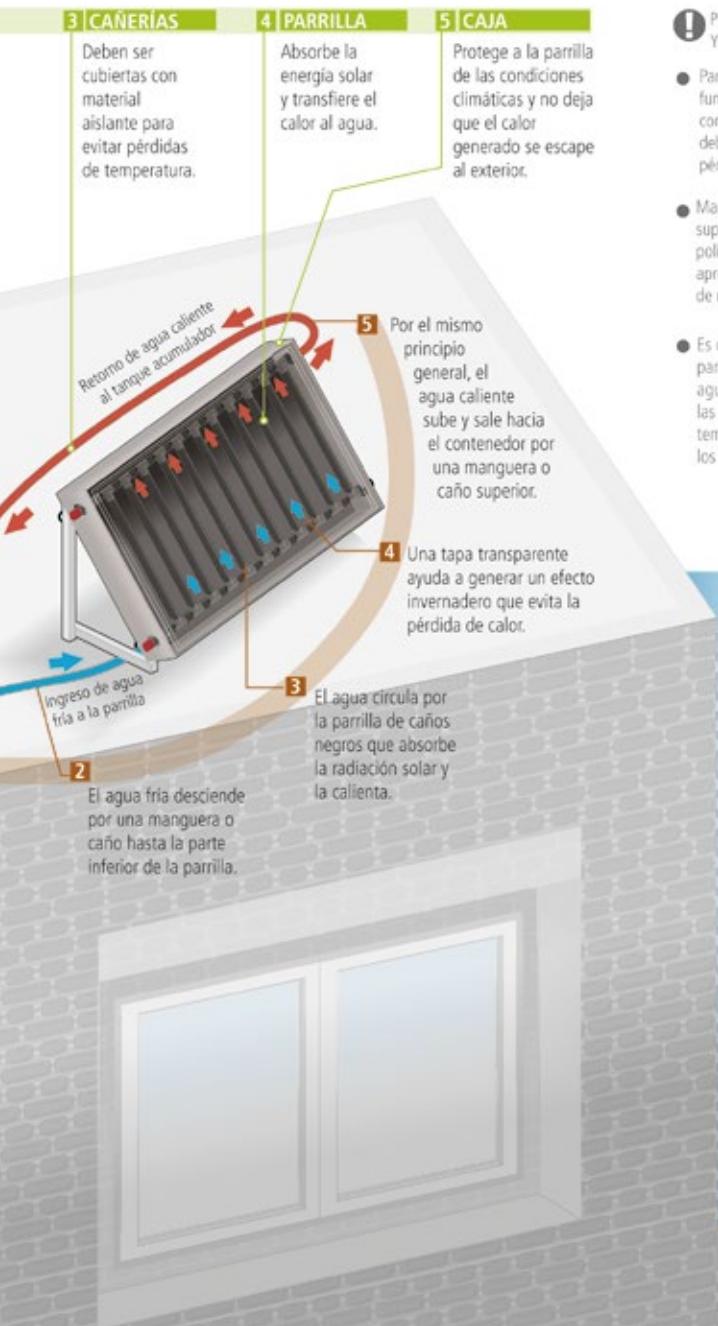
! Minimizar distancia con la canilla o ducha, para evitar pérdidas de calor.

USOS

Canilla

Ducha

Rajada de agua caliente a la vivienda.



ALGUNOS CONSEJOS DE INSTALACIÓN

PRECAUCIONES Y RECOMENDACIONES

- Para que el sistema funcione correctamente no deben existir pérdidas de agua.
- Mantener limpia la superficie de vidrio o policarbonato para aprovechar el máximo de radiación solar.
- Es conveniente que la parrilla siempre tenga agua para evitar que las elevadas temperaturas arruinen los caños.

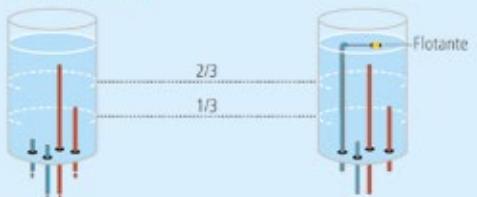
La distancia entre el tanque de acumulación y el panel colector no debe superar los 20 cm.

Debe estar al reparo de los vientos fuertes y fríos del sur a fin de evitar pérdidas de calor.



Este sistema se puede conectar a los equipos pre-existentes (calefón, termotanque a leña y gas).

EL TERMOTANQUE

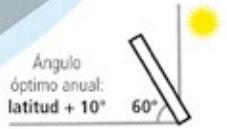
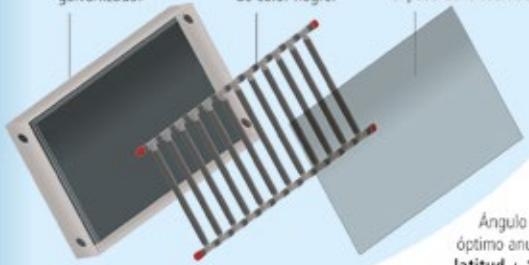


Si el tanque de reserva de la casa está a la misma altura que el termotanque podemos conectarlos por el método de vasos comunicantes. De esta forma siempre se mantiene el nivel de agua.

Si el tanque de reserva de la casa está a distinto nivel, debemos colocar un flotante en el termotanque.

LA CAJA AISLADA ESTÁ FORMADA POR:

- Caja** de chapa galvanizada.
- Parrilla** de caños de color negro.
- Tapa** transparente que permite el paso de la radiación solar.







Jujuy, una nueva ruralidad en marcha

En concordancia con el gobierno nacional, en los cuatro últimos años, el gobierno de la provincia de Jujuy, junto a municipios y comisiones municipales, genera las condiciones para impulsar el desarrollo incluyente del sector productivo del inmenso colectivo socio-productivo y cultural de la agricultura familiar y del territorio que lo contiene, ampliando derechos y revalorizando su rol.

En el inicio de aquel período, el Ministerio de Producción estableció el Plan de Agricultura Familiar como plataforma para las acciones y espacio de acción de las políticas públicas nacionales y provinciales. El Plan se sustenta, desde su origen, en el Programa de Desarrollo Socio Productivo de la Agricultura Familiar (PRODEAF), además de otros que se integraron luego como el Programa de Desarrollo Rural Incluyente (PRODERI) y diversos Convenios entre el Ministerio de Agricultura Provincial y municipios de Jujuy.

El PRODEAF aporta financiamiento mediante una modalidad que incluye 75 por ciento de crédito y 25 por ciento de subsidio destinados a financiar proyectos para el desarrollo de obras de infraestructura productiva, adquisición de insumos y bienes de capital, agregado de valor en origen, mejoramiento de las condiciones de habitabilidad y fortalecimiento de las organizaciones. Los recursos provienen del tesoro provincia y la administración e implementación se realiza a través del ministerio, con intervención de la banca privada.

Con idénticos objetivos, se aplican los fondos provenientes de las regalías mineras dirigidos al desarrollo sustentable de sistemas productivos locales de las áreas mineras de Jujuy.

En esta etapa se aplican 45 millones de pesos, incluyendo al 50 por ciento de las 12.500 familias y organizaciones que integran la agricultura familiar, integrándolas así a la matriz productiva provincial, y se jalona con la Ley provincial de adhesión a la Ley Nacional de Reparación Histórica de la Agricultura Familiar, Campesina e Indígena. Como en el resto de la Patria, la construcción de una nueva ruralidad está definitivamente en marcha.

Gabriel Romarovsky
Ministro de la Producción
Provincia de Jujuy



Aceitunas

Aimogasta | La Rioja







Aimogasta, hoy cabecera del departamento de Arauco, en el norte de La Rioja, era el pueblo del jefe, según lo certifica su nombre: Aimo se llamaba el cacique de la región y gasta, en kanan, la lengua de los originarios, quiere decir pueblo. Hoy, el Pueblo del Cacique es la capital de los olivares en La Rioja, lo que es decir la capital nacional de las aceitunas. De hecho, es aquí donde se realiza anualmente, todos los 24 de mayo, la Fiesta Nacional de la Olivicultura. Pero más allá del dato contundente que pone esta celebración popular, hay algo que le puede dar a Aimogasta el certificado de ser el origen de las aceitunas en el país: es el olivo cuatricentenario del que todos los lugareños hablan a los recién llegados con un orgullo que se ha conservado a través de décadas y hasta siglos. Allí está el ananja, el más

añejo de todos los olivos del país (ananja, en kanan, quiere decir padre). Según cuentan los antiguos relatos, el rey de España ordenó talar los bosques de olivos en esas lejanas tierras conquistadas por su gente para que en el futuro no tuviera competencia en la producción de aceitunas, pero una abuelita lugareña salvó una plantita, y ése, dicen, es el olivo cuatricentenario que todo lo preside en Aimogasta.

Los olivos están en todos lados, aquí. Por ejemplo, hay un terreno con árboles añejos a un par de cuadras del centro comercial, y allí se puede ver, a toda hora del día, a una docena de jóvenes sacudiendo las plantas, haciendo que caigan los verdes frutos al suelo y luego recogiendo los con notoria velocidad. Esas aceitunas van a unos cajones que sirven de

primer transporte y luego viene el procesamiento, que se concreta en centros de elaboración que hoy están dotados de una tecnología adecuada a su importancia: ésta es la producción más importante de la economía riojana.

La vida de los habitantes de Aimogasta, de alguna forma, circula alrededor de esos árboles que generosamente brindan miles y miles de aceitunas, aunque no siempre lo mismo: algunas veces dan más; otras, menos. La vecería del olivo, le llaman. Por eso, más allá de que tengan otras actividades cotidianas, todos saben cómo se trabaja el olivo. José Angel Romero, técnico de saneamiento ambiental,

es uno de los lugareños que trabajan la aceituna desde siempre, y por amor. Eligió quedarse, según dice, “por afecto a la tierra”. Fue tentado para irse; una vez al sur, otra, a Perú, pero luego de terminar sus estudios en San Juan, decidió dedicarse a los olivos en su ciudad. Y hoy, desde su experiencia, Romero sueña con que los jóvenes también se sientan atraídos por quedarse, para seguir la vida con felicidad en su lugar de origen, y considera que la agricultura familiar puede jugar un papel decisivo en la toma de esa decisión. Habla de cooperativismo, de aprender para luego enseñar, de unir fuerzas para mejorar la comercialización de lo que se produce y así salir adelante entre todos, y no es el único.





El olivo cuatricentenario

El olivo histórico, situado en el departamento de Arauco, forma parte de la identidad del pueblo, junto con toda la olivicultura del lugar. El legendario árbol, cuatro veces centenario, se salvó de la tala que ordenó en América el rey español Carlos III, en el siglo XVIII. Fue la única planta que quedó viva y, gracias a ella, la olivicultura volvió a esparcirse no sólo en la Argentina, sino que también en Chile y Perú. Por esta razón se lo llama "Padre de la Olivicultura" y, por decreto nacional N° 2.232/46, se lo declaró monumento histórico nacional.

Variedades por zona

En el valle de Aimogasta y el salar de Pipanaco se producen aceitunas arauco, manzanilla, arbequina, aloreña, empeltre, frantoio y misión.

En el valle Antinaco y Los Colorados, las variedades son arauco, manzanilla, aloreña, bamea, picual, arbequina, kadesh, misión.

En Colonia Ortiz de Ocampo, se cosechan arauco, manzanilla, nevadillo, arbequina, serignola, empeltre.

En otros departamentos de la provincia, se obtienen variedades de arauco, manzanilla y arbequina.



Productores olivícolas

La olivicultura provincial involucra cerca de dos mil productores. De ellos, el 88 % son pequeños productores que poseen desde menos de una hectárea hasta cinco hectáreas. En esta franja están los agricultores familiares que desarrollan su actividad en el 10 % de las tierras cultivadas con olivos de la provincia.

En promedio, un productor familiar posee entre 80 y 100 plantas de olivos. Gran parte elabora las aceitunas en el mismo predio en

que las cosecha y utiliza bidones de plástico de doscientos litros de capacidad. La venta del producto se realiza a granel o en envases de entre 3 y 5 kilogramos.

Una característica común a todos los productores tradicionales es que la mayoría (más de un 60 % no posee título de propiedad de sus olivares. Por ello, no puede tener acceso al circuito formal financiero, para el mantenimiento, cosecha y/o industrialización de sus producciones.

Cooperativa Aimo Arauco

En Aimogasta funciona la Cooperativa Aimo Arauco, una asociación de 35 pequeños productores que participan de manera permanente. Son productores olivícolas tradicionales de variedad Arauco y Arbequina para aceite, con un promedio de 1,5 hectáreas de plantaciones. Tienen su propia fábrica a través de la cooperativa lo que les permite descargar en tiempo y forma la producción. Realizan compras colectivas de insumos y venta a granel. El próximo desafío es dar valor agregado en origen y vender con marca propia.



Nueces
Belén | Catamarca





Este punto del mundo alguna vez fue un paraje de los diaguitas, o mejor dicho de los pazioca, los originarios de la zona que luego de ser conquistados por los incas pasaron a ser llamados, en quechua, diaguitas. Incluso así los denominaron después los españoles. Pero de aquellos días de hace cinco siglos (o más) solo queda el paisaje, el cielo intensamente celeste y la tierra agreste.

Por esto último, un punto concreto de este lugar donde hoy está instalada la finca Yaco Tula puede considerarse bendecido por el destino: como no es suficiente la que cae en la lluvia –unos 350 milímetros anuales–, la difícil situación se compensa con el agua propia que proviene de vertientes cercanas. Por eso es un páramo en medio del mapa de la sequía en esta región, la del norte chico del departamento Belén de Catamarca. El conductor de la finca, Federico Jais, se declara afortunado por contar con ese agua en cantidad y tan pura, y eso lo lleva a arriesgar, sin recaudos, que ésta es una de las zonas más propicias del mundo para producir nueces.

La finca tiene 220 hectáreas pero sólo treinta están plantadas con nogales; cuatro mil en total, de los cuales unos ochocientos hoy están en producción plena. El resto es campo. Y esas plantas, generosas, dan espléndidas nueces. La explicación de ese éxito, dice Jais, es la combinación de altura del lugar –unos 1.700 metros por sobre el nivel del mar–, la ventilación que generan las permanentes brisas del lugar, y la iluminación que provee el sol, intenso, que se abre habitualmente en medio de un cielo diáfano e increíblemente celeste.

En el patio central de su finca, unos mesones de madera exponen miles –quizá millones– de nueces a ese sol que siempre parece de primavera o verano. Allí, clasificadas por su tipo y por su tamaño –de los



30 a los 36 milímetros-, se secan miles y miles de nueces. Una variedad es aquella que antiguamente se llamaba Pico de pato y que ahora tiene nombre propio en homenaje al padre de Federico y con reconocimiento incluido al ente que colaboró con su creación: la Chichi Jais INTA. Más allá hay otra variedad que es bienvenida en el mercado, la Trompito INTA, y en unos cajones más alejados están otras de las famosas de la finca, las nueces Jaco Tula INTA, que surgieron de la cruce de las variedades Chandler y Howard, las preferidas en las góndolas de los supermercados ciudadanos.

Mientras unos muchachos embolsan nueces y trasladan las bolsas hasta un galpón de almacenado provisorio, Federico Jais cuenta, entusiasmado, que sus pequeñas hijas gustan de ir a la finca los fines de semana en tren de juego, y que corretean sin descanso por este inmenso patio, sin saber que en un tiempo futuro quizá continúen con la producción familiar de esas agraciadas nueces. Y en un momento repara en el dato etimológico que explica una de las bondades de la finca Yaco Tula: en cacán, el idioma de los originarios de la zona, yaco quiere decir agua, y tula, chico. Aguas chicas, sería entonces. O vertientes. Aquellos antiguos sabían nombrar las cosas.

Nogalicultura

La producción de nueces en Argentina se desarrolla en las provincias de Catamarca, Mendoza y La Rioja. Catamarca es la principal productora de nueces del país con un volumen total que oscila entre las 4 mil a 5 mil toneladas por año en 6 mil hectáreas. La nogalicultura catamarqueña es una de las principales actividades tradicionales desarrolladas en los sistemas de riego de los faldeos de las sierras e involucra aproximadamente a 2500 productores. La mayoría son minifundistas con superficie comprendida entre 0,5 y dos hectáreas, en producción bajo riego. Tiene una fuerte herencia familiar y arraigo cultural, la producción está ligada estrechamente al mercado local.

Del trueque a la selección

Tradicionalmente la nuez se vendía entera sin lavar ni clasificar por tamaños. El cien por ciento era de nuez tipo criolla. Las transacciones comerciales se realizaban por la modalidad del trueque de la nuez por mercaderías. La venta al público se efectuaba en negocios de ramos generales y almacenes minoristas en pueblos y ciudades. Los cambios se sucedieron a partir de la década del 70, tanto en la cadena de comercialización (cada vez más compleja) como en las exigencias de calidad. La cadena de comercialización de la nuez criolla está caracterizada por la alta intermediación hasta llegar al consumidor y en su gran mayoría (más del 95 por ciento) se comercializa como nuez pelada debido a los problemas sanitarios y de calidad en lo referente a presentación y tamaño, con diámetros menores a 28 milímetros.

Los productores comenzaron, entonces, a realizar dos procesos para aumentar el precio de venta: la selección y el partido de la nuez. El proceso de selección, en caso de nuez entera, diferencia tamaño de la nuez y el color de la cáscara. El partido es realizado a mano, lo que hace que la pulpa obtenida no tenga daño mecánico.



La cosecha

La cosecha generalmente es manual. Las plantas son sacudidas con cañas con las que se golpean las ramas primarias para provocar la caída de las nueces maduras que son recogidas del suelo. Luego se realizan sucesivas pasadas para finalizar la cosecha.

Para reducir el tiempo de cosecha, técnicos del INTA, con el apoyo de una empresa metalmeccánica,

evalúan un prototipo de bajo costo que transforma la cosecha manual y permitirá recolectar nueces. La innovación está dirigida a pequeños y medianos productores, y posibilitará cosechar para organizar el producto según el estado de madurez. Además, el INTA propone incorporar renovación de variedades.

Receta de nueces confitadas



Ingredientes

Nueces peladas
Dulce de leche
Fondant
Limón

Preparación

Tomar las nueces ya peladas.
Mezclar con el dulce de leche, preferiblemente repostero o que tenga consistencia dura.
Dar forma redondeada para hacer el bocadito y bañar en el fondant.
Agregar un poquito de limón.
Dejar unos minutos que se seque y colocar en los pirotines.



Azúcar

Santa Ana | Tucumán







En el arranque del siglo pasado hubo en el sur de Tucumán un ingenio tan importante, el primero en importancia en el país, el segundo de toda América Latina, que el tren llegó hasta la provincia en 1876 sólo para conectar ese emprendimiento industrial con el resto del país. El poderoso ingenio azucarero Santa Ana fue poderoso hasta que perdió mucho de su vida próspera cuando murió su fundador y dueño, el francés Clodomiro Hileret, en 1909. Tuvo unos años más de prosperidad, pese a una excéntrica administración de los tres hijos de Hileret, pero en 1930 el Banco Nación, principal acreedor de la empresa, pidió su quiebra. Con administración estatal,

el ingenio subsistió un cuarto de siglo más, pero en 1966, Onganía decretó su cierre, dándole una dura estocada a la vida de los trabajadores de la región. Un tiempo antes, las extensísimas propiedades del ingenio habían sido loteadas y allí fue cuando los padres de Raimundo Reyes pudieron comprarse una parcela, el lote 10 de Villa Rosario, en la que hoy este hombre de 67 años y gesto amable continúa con un proyecto familiar por el camino que iniciaron sus mayores. Sus tres hijos trabajan con él. Enfrente de su casa tiene el cargadero compartido con un vecino. Es un sistema antiquísimo que sirve para mover la caña con un sistema de poleas y tracción a sangre,

a cargo de un manso caballo. En una época hubo veinte cargaderos en Santa Ana, ahora sólo quedan cuatro. Las máquinas integrales han reemplazado el sistema.

La diferencia de tecnologías aplicadas es una evidencia de los dos modelos de producción que hoy tiene la caña de azúcar en Tucumán. Hay productores grandes, emprendimientos empresariales que tienen enormes territorios y poder económico como para

industrializarlo todo, y productores pequeños como Reyes. Y como Hernán Romano, productor y cooperativista, dueño de una firme postura de defensa de la agricultura familiar, que cree que el tiempo está a favor de los pequeños si los pequeños se organizan y defienden adecuadamente su trabajo diario. El proyecto colectivo en el que está involucrado se llama Cooperativa Agropecuaria Santaneña Limitada y tiene cincuenta socios. Juntos son más fuertes para pensar en un mañana mejor.





El ingenio Santa Ana

Eduardo Rosenzvaig, historiador tucumano, cuenta que fue un joven francés llamado Clodomiro Hileret quien fundó el primer ingenio en Tucumán en 1876. El edificio fue pensado como una verdadera obra de arte: "monta allí una gigantesca estructura de vidrio y acero, con una chimenea tan alta -se decía- como la torre de Pisa". El ingenio Santa Ana estaba equipado con la mejor tecnología y se transformó en el más poderoso de la Argentina. Tenía construcciones impactantes y una obra de agua que incluía diques construidos en plena montaña para abastecer a la empresa y a la población industrial. Hacia la década del 50 llegaron a trabajar en él cinco mil obreros. Su poder era tal que comenzó a incidir en la política azucarera nacional junto a Ernesto Torquinst, dueño del banco del mismo nombre que, según se decía, era la mano derecha de Julio A. Roca y propietario de una compañía azucarera conformada por cinco ingenios. En 1966, Onganía cerró por decreto varios ingenios, entre ellos Santa Ana. El cierre de los ingenios provocó un enorme deterioro social y económico en la zona que todavía persiste.

La zafra

La caña de azúcar es uno de los cultivos que los árabes difundieron desde la India hacia España. De la caña se extrae una melaza que, una vez cocida y filtrada, forma unos pequeños cristales utilizados para endulzar bebidas y alimentos: el azúcar. Las cañas se cultivaban en grandes extensiones y demandan mucha mano de obra. Por ello, muchas personas se trasladaban desde su lugar de residencia habitual para la época de la cosecha. Estos viajes se denominaron zafra (del árabe *çafra*: viaje).



Producto y productores

A nivel mundial, Brasil e India ocupan el primer y segundo lugar en producción de caña de azúcar, respectivamente.

En nuestro país, las principales provincias productoras son Tucumán, Salta y Jujuy (un 99 % del total).

El resto se reparte entre Misiones y Santa Fe. La superficie total con caña de azúcar supera las 344 mil hectáreas. Tucumán tiene el 71 %, Jujuy el 19 %, Salta el 9 % y el resto se reparte entre Misiones y Santa Fe. En Argentina hay 23 ingenios: 15 en Tucumán, 3 en Jujuy, 2 en Salta, 2 en Santa Fe y 1 en Misiones. La estructura de productores cañeros es diferente en cada provincia: en Tucumán el 95 % de los productores tiene menos de 50 hectáreas, en Jujuy y Salta predominan las grandes extensiones y en Santa Fe y Misiones

también son pequeños.

Mecánica y manual

La cosecha es una de las etapas que tuvo mayores transformaciones en las últimas dos décadas. En los años 80 predominaba en Tucumán el sistema semi-mecánico (corte manual, recolección mecánica y quema de las hojas para que la caña quede limpia para ingresar al trapiche). En Salta y Jujuy estaba difundido el uso de cosechadoras integrales.

Actualmente, si bien en Tucumán la mayor parte de la cosecha es mecánica (con cosechadoras con equipos autovolcables) y semi-mecánica, en algunas pequeñas explotaciones en superficies quebradas, donde no es posible el ingreso de equipos mecanizados, la cosecha aún se realiza de modo manual.

La cañera INTA



Se trata de una máquina pensada y desarrollada exclusivamente para los pequeños productores. Además de aportar a la competitividad del productor, mejora las condiciones de trabajo que hasta ahora se hacía en forma manual. Cañera INTA representa una solución para más de 1.500 pequeños productores del área central cañera de Tucumán. Con ella, podrán cosechar sin generar impacto ambiental, dado que permite cosechar los cañaverales y producir azúcar sin que sea necesario quemar la caña. La legislación provincial prohíbe la quema de los cañaverales por cuestiones ambientales y de salud de la población. Saca la caña entera, pelada y provoca muy poco deterioro de la materia prima.

La cosechadora fue desarrollada por el INTA, construida por el Consorcio Metalmecánico de Tucumán integrado por los Talleres González & Fortini, Mecánica y Mecanizados Mesón y Metalúrgica Col-Ixon Metal S. A. y financiada por el gobierno provincial.



Leche
Trancas | Tucumán







Para Ariel Banceda, como para tantos otros tamberos, el día no comienza con la aparición del sol sino cuando el reloj dice que aún es de noche. A las cuatro arranca. Y no es novedad para él, que se reconoce tambero de siempre.

El cielo que descubre a Banceda trabajando en la primera hora de la mañana, es el de Trancas, en el norte de la pequeña Tucumán. Hijo de un tambero, es el único de los once hermanos que siguió la actividad de su padre, y hoy es socio de su cuñado en

un proyecto típicamente familiar en el que también participa su esposa haciendo queso y quesillos.

La actividad diaria del tambo no termina con el ordeño de las vacas lecheras. Cuenta Banceda que también hay que regar el pasto, darle de comer a las vacas vacías, limpiar las acequias que trasladan el agua para el riego. Las vacas vacías, informa luego de advertir que ése no es un término conocido por todos, son las que están preñadas, las terneras y las vaquillonas. Comen diferente, tienen su propio corral.

Cada vaca da unos quince litros por día, en dos ordeñes. Uno en la mañana temprano, a las seis, y el otro a eso de las cuatro de la tarde. En total, el tambo rinde unos 450 a 500 litros diarios. En algún momento del año, cuando hay suficiente pasto para la alimentación de los animales, llega a los 600 y ése es un gran momento del emprendimiento. La leche del tambo la comercializan a través de una cooperativa, la agropecuaria del Valle de Trancas que se identifica como Cava. Un industrial de la ciudad compra toda la producción.

Es difícil esta vida, dice Banceda. Los resultados económicos suelen no ser buenos. Pero no cambiaría esto por nada. Es más: sueña con que al menos alguno de sus tres hijos, que son dos chicas y un varón, siga con esta actividad. La expectativa, por ahora, está en una de las chicas, que está estudiando veterinaria. Que hagan lo que quieran, lo que les gusta, dice, pero me encantaría que esto del tambo siguiera. Que mis hijos sean felices como yo, que hago lo que más me gusta.





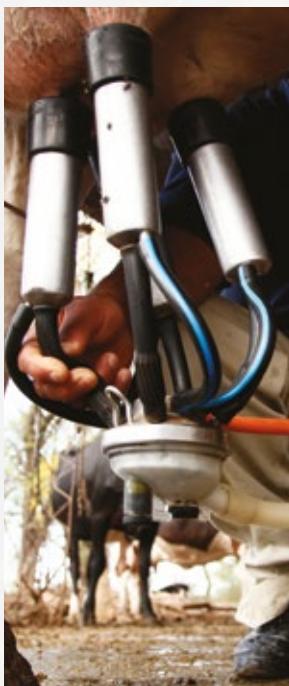
Trancas

La provincia de Tucumán tiene una larga historia de producción lechera en fincas desde comienzos del siglo XX. En la década del 20 producía leche pasteurizada y en los años 40 su “granja modelo” proveía de más de 20 mil litros diarios. Al principio, como en casi todas las lecherías del mundo, sus tambos se mezclaban con la ciudad y luego, a medida que se hizo incompatible con la vida de la metrópoli, la producción se trasladó a zonas más periféricas. Surgieron, entonces, regiones más especializadas en lechería que no participaban de la principal actividad provincial: la caña de azúcar. Una de esas zonas es Trancas, en la región central norte de la provincia. Esta zona, con características geográficas favorables, se especializó en leche e incrementó la producción hasta llegar en los años 70-80 a producir más de 100 mil litros diarios, con alrededor de doscientos productores tamberos que abastan a la provincia y a parte de la región. En la década del 90 la cuenca sufrió las consecuencias de las políticas neoliberales que provocaron el quiebre de su principal empresa compradora: la cooperativa COOTAM. Los tamberos no tuvieron donde entregar la leche. Algunos encontraron salida a través de empresas de la región o de la zona central. Otros redujeron drásticamente la producción hasta hacerla compatible con la venta local y de productos artesanales. Muchos decidieron abandonar para siempre la producción y buscaron nuevos horizontes. En la actualidad, los paulatinos cambios en la lechería nacional, que permiten cierta estabilidad en la producción y precios alentadores, propician el proceso de restauración de la cuenca.



Corazón de la producción lechera

En la zona hay un conjunto de sistemas de riego que toma agua del dique nivelador del río Tala y de tomas rústicas a lo largo del río Salí. Allí conviven chacareros, criadores, horticultores con grandes, medianos, pequeños y muy pequeños productores de leche. Todos ellos están empadronados en las juntas de regantes, condición ineludible para desarrollar la actividad. Esta cuenca tambera, organizada en 43 tambos, en su mayoría pequeña y mediana, representa el corazón de la producción lechera provincial. La leche fluida es su producto principal. En la cuenca se producen aproximadamente 70 mil litros de leche por día. Los agricultores familiares destinan la producción de leche a la elaboración de quesos criollos frescos, una actividad más de su sistema diversificado y que representa un ingreso familiar importante, sobre todo por estar bien distribuido a lo largo del año.



Leche fortalecida

En los últimos años, instituciones dependientes del gobierno provincial, de la Universidad Nacional de Tucumán, de la Secretaría de Agricultura Familiar y del INTA, se unieron a la iniciativa local para conformar la Mesa Lechera Provincial y promover la reconstrucción de la cuenca. Se fortalecieron grupos de comercialización como el de APROLECHE y resurgieron trabajos en el ámbito cooperativo con pequeños productores. Se organizó la distribución a la población estudiantil del YOGURITO, alimento probiótico desarrollado por el CERELA y se organizó la primera ExpoLáctea del Norte.



Cabras

Sierras de Guayasán | Santiago del Estero







Lino Paz no sabe bien cuántas hectáreas tiene para que vivan sus animales. Dice 700 y se queda pensando, quizá sean algunas más o algunas menos. Es un campo abierto, aclara. Sin los límites que en otros lugares se marcan con precisión de centímetros, pastan sus cien cabritas y sus sesenta ovejas. Lino vive con su mujer Olga y con dos de sus cuatro hijos; los otros dos ya se fueron para la ciudad. Su casa está en el paraje El Puestito, al borde de las Sierras de Guayasán, sobre la ruta 3. Oeste de Santiago del Estero, monte agreste, país profundo. La familia vive de los animalitos que temprano están en el corral y luego son soltados para que vayan a pastar por ahí. Hoy son cabritas y ovejas, alguna vez hubo vacas, caballos y cerdos.

El agua es un problema. No tanto en el verano, porque cerca hay una represa que tiene reserva en el tiempo de lluvias. Pero en invierno, para que haya qué beber, Lino y sus vecinos deben llevar el

agua desde unos pozos que están a tres kilómetros. El traslado parece de otro tiempo: con sogas atan tambores de 200 litros, generalmente dos, algunas veces tres, a las mulas de acarreo. A lo sumo, pueden acercar 600 litros por viaje. Y como eso es poco para un día, tienen que ir dos o tres veces antes de que el sol caiga.

Los Paz están en El Puestito desde hace décadas. El abuelo y el padre de Lino hacían carbón. Pero no en hornos, como en el último tiempo, sino en parvas. Armaban una montañita de leña, arriba le ponían jarilla o palmo y le dejaban una boquita para largarle el fuego. Y el fuego transformaba la leña en carbón. Una práctica del pasado. Ahora ya no se hace carbón, porque el desmonte ha sido muy grande y ha sido necesario que se empiece a cuidar a los árboles. Sin ellos no pueden vivir los animales. Ni los humanos.

Choya y Guasayán

En Santiago del Estero la cría del ganado caprino se realiza en los departamentos Choya y Guasayán. Existen diferentes sistemas de producción. Por lo general, son pequeñas explotaciones familiares para el autoconsumo que usan la vegetación nativa del monte como alimento para los animales. El sistema de pastoreo es extensivo, a campo abierto y las mujeres y los niños se dedican al cuidado de las majadas. En la actualidad en estas zonas se trabaja una propuesta agrosilvopastoril, con un fuerte acento en el agua como recurso limitante tanto para consumo humano o animal y para el uso agrícola. En la región predomina la raza criolla con incorporación de mejoras. La producción está orientada a la obtención de cabritos para la venta en pie o faenados. Como subproductos se aprovecha la leche para la elaboración de queso y el cuero para curtido y marroquinería.

Productores comunitarios

En la provincia de Santiago del Estero cerca del 80 % de las explotaciones caprinas están conducidas por familias campesinas minifundistas. En esta provincia es histórica la lucha de las familias campesinas en los conflictos por la tierra y sufren desalojos violentos que se han cobrado vidas. Muchas familias no son propietarias de la tierra donde viven y hacen un manejo comunitario de la tierra y el monte. Las viviendas se encuentran generalmente aisladas y existen entre ellas varios kilómetros. Los caminos son de tierra y se toman difíciles de transitar en el invierno.

Las represas almacenan agua, generalmente hasta el mes de agosto o septiembre y los productores deben comprar agua para el ganado hasta las primeras lluvias de noviembre. Entre otras prácticas productivas ancestrales se realiza el pastoreo en campos comuneros y se disponen represas comunitarias.





Perro cabrero

Es común que las majadas de cabras cuenten con un perro que las cuida: el perro cabrero. Este animalito, guardián de la majada, es criado desde pequeño dentro del corral, mamando de las cabras y criándose junto a los cabritos. Luego va adquiriendo el rol de cuidarlas, protegerlas, reunir las y defenderlas.

Diaguitas

Las sierras de Guasayán abarcan los departamentos de Guasayan y Choya. Fueron pobladas por grupos diaguitas y se construyó como un espacio de resistencia ante la conquista europea.

Algunos autores indican a la parcialidad Huasan como habitantes de estos territorios. Tenían un modo de habitar el territorio semi nómade, con periodos de asentamiento de un sitio y moviéndose según las oportunidades de caza y obtención de frutos del monte. Domesticaban animales, utilizaban armas y herramientas para la caza. Se encontraron restos de vasijas y utensilios, también de urnas funerarias y restos óseos en sitios específicos ceremoniales.



Flores secas

Maimará | Jujuy







No es que una estrella que bajó de los cielos le haya otorgado vida eterna a las flores de la zona, aunque lo sugiera el nombre de la ciudad, Maimará, que quiere decir, en la lengua de los omaguacas, estrella que cae. Lo cierto es que en esa zona de la Quebrada de Humahuaca, Jujuy, las flores no se marchitan. Así las flores de los cementerios, por ejemplo, siempre están lozanas, en todo momento, todo el año, a pesar de los vientos y del sol, y de las lluvias, para el deleite visual de los turistas que no dejan de sacar fotos al detalle tan particular. Es que allí se cultivan las flores siemprevivas, que algunos llaman flores secas y los productores locales eligen denominar estatiche, tal su nombre científico.

Patricia Cruz, una de las más emprendedoras productoras de flores del pueblo, dice que esas statiche, que son pequeñas y muy atractivas, pueden durar hasta diez años y más, sin secarse y sin perder

color. Esta mujer se dedica a este cultivo desde hace treinta años y no sabe quién le enseñó ese secreto de las statiche eternas. Cree que se lo habrán contado los mayores, como tantas otras cosas se aprenden allí, de generación en generación. Ella cultiva sus flores en un terreno arrendado, una parcela de cuatro hectáreas, y es parte de una cooperativa con otros dieciocho socios que están en la misma situación: ninguno es propietario.

Estos emprendedores nunca están solos. Patricia lleva adelante su labor acompañada por su familia, su marido y sus hijos. Un equipo de cinco personas. Todos cuidan la tierra, limpian los yuyitos, cuidan el crecimiento de los brotes, se ocupan de que las flores tengan vitalidad y buen color, pero en un momento la tarea está claramente dividida: el hombre hace el trabajo más pesado y la mujer se encarga de la recolección.

La floricultura en Jujuy

La floricultura es una actividad de la agricultura familiar que se caracteriza por su diversificación, por demandar muchos insumos y por ser una importante generadora de empleo.

En la provincia de Jujuy se producen flores de corte y plantas ornamentales en dos grandes zonas: la Quebrada, en el centro, y los Valles, al sur.

Considerando las hectáreas implantadas a campo es la segunda provincia productora a nivel nacional; en la producción bajo cubierta, está en el décimo lugar. En Jujuy se utilizan para esta actividad aproximadamente 135 hectáreas.

La producción de flores de corte es invierno-primaveral, con baches productivos ante la ocurrencia de heladas en las zonas templadas. En la Quebrada la producción es primavero-estival, posible gracias a noches frescas en verano, y complementa a la de los valles templados

A cada ambiente su flor

En los valles templados hay 113 hectáreas utilizadas para la producción de flores secas. Doscientos productores de flores de corte están en la zona de Las Pampitas y El Pongo. Setenta productores de flores ornamentales se concentran en Palpalá y Manuel Belgrano, además de El Carmen, Perico, La Almona y San Antonio.

En la Quebrada hay 16 hectáreas dedicadas a la actividad, sobre todo en Maimará y Uquía. Alrededor de setenta familias tienen incorporado, dentro de su esquema agrícola-ganadero, las flores de corte a campo. Hay, además, cuatro emprendimientos especializados con invernáculos para flores de mayor calidad.

En la zona de Yungas hay seis hectáreas de flores, principalmente en Palma Sola, donde cultivan especies tropicales y en Fraile Pintado donde realizan especies ornamentales. Las Yungas es una zona de alto potencial para especies como las heliconias.





La mesa de las flores

La Mesa de Floricultores de la provincia de Jujuy, que está conformada por las cooperativas El Cadillal, Frutiflor y Flor de la Quebrada, la Asociación de Productores de Plantas Ornamentales y la Cámara Argentina de Florerías, cuenta con el apoyo de entidades públicas como el Ministerio Provincial de la Producción, el INTA y la Secretaría de Agricultura Familiar. Allí se proponen actividades para visualizar al sector, fortalecerlo mediante la gestión conjunta e incentivar el consumo.

El día de los muertos

Una costumbre arraigada en el mundo andino es homenajear a los muertos una vez al año. Ese día se cree que los difuntos regresan para disfrutar de las cosas que les gustaban como comidas y bebidas. El día anterior comienzan los preparativos para el agasajo. Además, se visitan los cementerios y se dejan flores. Algunas familias prefieren las coronas de flores de plástico. Sin embargo, muchos eligen las variedades cultivadas en la Quebrada de Humahuaca: lágrimas de la Virgen, claveles, bocas de conejo, margaritas e itatí. Las flores secas soportan expuestas al aire libre mucho más tiempo y compiten con las de plástico o papel crepé.



Quinoa

El Angosto de Ocumazo | Jujuy







Con una hoz, la antiquísima herramienta que usaban los campesinos hace dos siglos y más también, la que se ve junto al martillo en el símbolo del comunismo, Froilán Mamaní cosecha las doradas espigas de quinua que cultiva en el valle de El Angosto de Ocumazo, en plena Quebrada de Humahuaca, Jujuy. Pero no la llama hoz, sino huasca. Pega golpes precisos y así corta los tallos dorados, y así recoge las espigas que los antiguos de los Andes consideraban sagradas. Como la papa, la quinua es alimento de esos pueblos desde hace miles de años. Luego, en sintonía con ciertas cuestiones de la fe, es el sol el que se encarga del secado de los granos. Y más tarde su compañera, Presentaciona Torres, de limpiar y lavar los granos hasta dejarlos comestibles. Lo hace tanto como es necesario, y casi siempre son ocho y hasta diez veces. Cuánto símbolo: un alimento ancestral y el sol, el viento y las manos de una mujer.

Presentaciona cumple con su labor en el patio de su casa de piedra. Hace chocar una piedra contra otra

para separar los granos de la liviana cáscara que los recubre, y luego perfecciona esa limpieza tomando la cosecha con sus manos y dejándola caer otra vez sobre la piedra –la conana– para que el viento, el leve viento de la zona, eche a volar lo desechable y deje caer el grano. Una canción cuenta el proceso: Junta tus dedos, haz como un nido, como quien forma un cuenco; llénalo de agua, ponle comida o unos granitos sueltos. Como aquella famosa dedicada a la mazamorra, las estrofas son puro relato. Hubo una piedra como tu mano hecha para dar vida. Es la conana, la raspadora de la semilla antigua. Ella fue madre que le dio modo al moledor mortero, y al balanceo de brazos indios alimentaba pueblos.

Froilán cuenta que la quinua había dejado de cultivarse en esta zona hasta que algunos campesinos –entre ellos, él– decidieron retomar la tradición de sus ancestros. Lo hicieron a partir de unas semillas que habían guardado sus abuelos. Ellas los estaban esperando.

Desde el Titicaca

La quinua es una planta andina que se expandió desde su principal centro de domesticación, el lago Titicaca, hacia toda la región. Fue cultivada y utilizada por comunidades originarias. Es nutricionalmente muy completa tanto en niveles proteicos como en carbohidratos y minerales. Posee ocho aminoácidos que son esenciales para el ser humano. Es rica en proteína vegetal, vitaminas E y B, calcio, fibra, fósforo, magnesio y hierro; posee propiedades cicatrizantes y antiinflamatorios; carece de gluten, contiene poca grasa y es fácil de digerir. En nuestro país, la zona de cultivo es la región andina, desde el norte hasta el sur. En los últimos tiempos fue nuevamente valorizada, sobre todo por sus propiedades nutricionales y su potencial en la lucha contra el hambre. Es un cultivo sumamente versátil por su capacidad de adaptación a diferentes ambientes.

Alimento sagrado

Los incas consideraban a la quinua un alimento sagrado, madre de todos los granos. Junto a la papa y el maíz, era uno de sus alimentos básicos. Con la llegada de los españoles y su necesidad de contar con tierras para destinar alimentos a España, la quinua fue reemplazada por cereales como el trigo. A pesar de su reemplazo como parte de la dominación española, los saberes acumulados a lo largo de la historia por los pueblos originarios han permitido preservar sus variedades, mejorar su rendimiento y desarrollar diversas formas de utilización en torno a este grano.



Manejo de la quinua



Los productores de quinua son principalmente agricultores familiares y productores de comunidades originarias. Es un cultivo íntimamente vinculado con los conocimientos ancestrales y la historia de la región. Para facilitar la poscosecha y aumentar la rentabilidad de la quinua, técnicos del INTA en la región NOA, desarrollaron la primera herramienta nacional para el manejo de la quinua. Este prototipo es utilizado para la trilla y venteo de quinua.

Pastel de quinua

Ingredientes

2/3 de tazas de quinua; 400 gramos de queso de cabra o vaca; 1 cebolla grande; 1 morrón; 2 huevos duros; 100 gramos de aceitunas verdes; 3 cucharadas de harina con polvo de hornear; 2 huevos; polvo pimentón; sal y pimienta a gusto.

Preparación

Lavar y cocinar la quinua en agua. Escurrir una vez lista. Picar finamente la cebolla y cortar el morrón en cuadritos. Comenzar preparando el relleno. Para ello, freír en una cacerola la cebolla y el morrón. Pasados los 15 minutos agregar los condimentos, las aceitunas y tres minutos después el queso picado en cuadraditos finos. Apagar el fuego y agregar los huevos duros picados. Opcionalmente puede agregar queso fresco al relleno o mozzarella. Precalentar el horno a temperatura alta. Mientras, untar con aceite una fuente de horno. Para preparar la pasta, unir la quinua cocida, con los huevos frescos y la harina. Salpimentar y agregar una cucharadita de pimentón. Revolver hasta lograr una pasta uniforme. Cubrir con la pasta el fondo de la fuente. Luego colocar el relleno, esparcir bien y volver a cubrir con lo que queda de la pasta haciendo una capa final. Terminar con el queso. Llevar al horno por 20 minutos a 180°. Gratinar. Servir.



Turismo rural comunitario
Ocumazo | Jujuy







Los anuncios del turismo del más alto nivel, hablan de un todo incluido. En lugares tan inigualables como la Quebrada de Humahuaca se puede hacer otra lectura de lo que es el turismo total: allí están el paisaje y el sol, el aire puro, la gente de rostro sereno, la comida sana y sabrosa.

Lo que es natural no tiene competencia, resume Raúl Choquevila mientras camina por un sendero de Ocumazo, a orillas del río. El hombre de gesto amable habla de traer turistas a las zonas rurales y alojarlos, llevarlos de paseo en caballo, proponerles caminatas en los cerros coloridos, hacerles conocer sitios de interés cultural, deslumbrarlos con el paisaje. Aspira, eso sí, a un turismo rural comunitario controlado, no masivo. A que no se cambie el paisaje y la fisonomía del lugar. Y así, dice, en un punto de equilibrio, el turismo rural puede ser sustentable para nosotros y para quienes vengán después, para que ningún chico tenga que

emigrar a la ciudad a vivir un destierro económico. Luego, en la sobremesa de un almuerzo servido en el patio de una casa de ese mismo Ocumazo, Hilda Isadora Velázquez recibe, con una sonrisa leve, los elogios de quienes han sido los comensales. Fue su abuela quien le enseñó a cocinar, con ella se crió y de ella aprendió el arte de la cocina, cuenta. Así hace humita, guisos de quinua, mazamorra de quinua, cordero a la cacerola, papa con secretos detalles que la saborizan con originalidad. Todo con lo que había a mano. Por ejemplo, cuenta que sus mayores sembraban y cosechaban quinua, y eso había que consumir, y entonces se cocinaba quinua. Quizá no sea un dato ajeno al tipo de alimentación de la que habla que la gente del lugar sea habitualmente tan longeva. Hilda habla de abuelos que están llegando o ya llegaron a los cien años y siguen activos, respirando el aire de la montaña. Y sin operaciones, agrega Hilda. Ni una.

Turismo rural comunitario

El turismo rural es una estrategia que favorece el desarrollo territorial porque fortalece el capital social, mejora la competitividad económica y asegura la sustentabilidad ambiental. Fortalece el capital social porque promueve la participación y el asociativismo entre los emprendedores participantes de cada experiencia, otorga un mayor protagonismo a las mujeres y a los jóvenes en los emprendimientos y fomenta el arraigo rural, al ofrecer oportunidades de complementación de actividades e ingresos a la población local. Mejora la competitividad económica al favorecer la diversificación y diferenciación de actividades económicas, así como el aprovechamiento de los encadenamientos entre actividades en el territorio, incrementa el valor agregado en origen y la reinversión local de los ingresos generados, mejora también la calidad de las producciones locales al aumentar las oportunidades de comercialización de los productos de la región. El turismo rural representa una actividad complementaria a los ingresos por la actividad agropecuaria y permite que las familias rurales permanezcan en sus territorios. A través de la revalorización del patrimonio cultural y material se propicia la sustentabilidad ambiental.

Autogestión y reciprocidad

El turismo rural comunitario es una modalidad de la actividad turística, autogestionada, propuesta por emprendedores integrantes de territorios rurales. Se sustenta sobre principios de reciprocidad, participación y valoración del patrimonio natural y cultural, garantizando el respeto de los territorios y la identidad. Esta actividad se integra a la diversidad productiva y a las estrategias de desarrollo que las mismas comunidades practican y van planteando. A ello se suman luego, las particularidades de las ofertas de cada comunidad para el turismo, donde el intercambio con los viajeros, la experiencia vivencial, la diversidad de servicios y la puesta en valor del patrimonio cultural y natural son parte fundacional de este tipo de actividad.



Cualidades

Se destacan como cualidades del turismo rural:

- El respeto por el ambiente.
- La revalorización de la cultura rural.
- La atención familiar.
- El rol educativo y su carácter interactivo.

Lo comunitario es

- Que la renta se apropie a nivel local y los beneficios queden en manos de la comunidad o población local.
- Que los emprendedores, con sentido de pertenencia, se proponen realizar una actividad turística.
- Que se dinamice la economía del lugar.
- Que haya articulación entre distintos actores: productores, organizaciones, municipios.
- En algunos casos, que si pueden acuñar el término comunitario, una parte de lo que se percibe como ingreso se aporta a la comunidad que no participa de la actividad como forma de contribución.



Zapallos y maíz
Valle Grande | Jujuy







Valentina Coronel tiene raíces jujeñas. Su papá era de Caspalá; su mamá, de Huacalera. Ella nació en Pampichuela y allí creció, hasta que un día se instaló en Valle Grande, el departamento que vendría a estar en el empeine de esa bota corta que es Jujuy. En la altura de las Yungas, en la selva y con calor, siempre con humedad, el poblado de Valle Grande aparece como un pequeño punto en el mapa con mucho color y apenas seiscientos habitantes. En las afueras, Valentina tiene su chacrita con zapallos y maíz. Allí está feliz. No me gusta la ciudad, dice. Yo vivo con mi siembra y mi cosecha, eso me alcanza.

A su lado está Nelly, la hija mayor de Valentina. Más allá gatea su primer bisnieto. Es que ya la

familia ha crecido mucho: va por el séptimo nieto, ya todos grandes, informa. Y ahora el pequeño.

Salvo eso, que es tan trascendente, poco y nada ha cambiado en su vida. Siempre sembró para cosechar, y lo cosechado fue siempre para comer, cuenta con naturalidad. Una novedad, en todo caso, podría ser la moledora de granos que tiene en la carpa que oficia de refugio en el campo. Una máquina manual que le sirve para triturar los granos o para preparar sopa de maíz con carne. Para esa tarea su madre contaba con dos piedras nada más. Ella andaba por los diez u once años y, recuerda, no se animaba ni a tocar esas piedras...

El maíz

El maíz es un cultivo ancestral de las regiones andinas, donde aún hoy es posible encontrar una gran diversidad de tipos. Fue una de las bases de la alimentación hasta la llegada de los conquistadores. Actualmente, el maíz continúa vigente y es un elemento importante en la seguridad alimentaria de la familia, aunque muchas de las formas originales de consumo se fueron perdiendo por la penetración de las costumbres de la región llana influenciada por corrientes migratorias. En los sistemas de la agricultura familiar es utilizado como cultivo multipropósito, tanto como alimento principal como para los animales de granja. También se puede comercializar en distintos tipos de preparaciones y cociones como humitas y tamales, entre otros. En la actualidad, en estos sistemas es posible alcanzar producciones cercanas a las cinco y siete toneladas, dependiendo de la tecnología que se le aplique al cultivo.

El zapallo

Los zapallos son vegetales de gran importancia en la alimentación, ya que son ricos en vitaminas y minerales. Al igual que el maíz hay gran diversidad de zapallos cultivados por los agricultores familiares.

Por cada 100 gramos de zapallo, su valor nutricional es de:

19 calorías
4,2 por ciento hidratos de carbono
1,1 por ciento proteínas
0,1 por ciento grasas
28 mg calcio
29 mg fósforo



Comidas del territorio

Las comidas más populares en las zonas de Valle Grande y Valle Colorado son el locro con la gran variedad de zapallos que siembran tanto campesinos como indígenas; las humitas en chala hechas con cualquiera de las dos variedades de choclo más buscadas para esta comida: el choclo blanco si se quieren más bien saladas o el choclo amarillo si se quieren más bien dulces; y los tamales con harina de maíz y charque de carne de vaca. La sopa majada es una comida menos conocida, pero de las preferidas por los pobladores. Una comida sustanciosa que combina en un mismo plato bien hondo la sopa tradicional con pedazos de carne de vaca y rodajas de pan casero. Es deliciosa y está cargada de sabores locales. Estas comidas para que no caigan pesadas son digeridas con té de hojas de coca, té de cedrón, yerba buena o rica-rica, entre los tantos yuyos medicinales que ofrece la tierra como una gran botica natural.

Tipos y usos

Maíz para consumo fresco: como choclo tienen una duración mayor que los de grano duro. Dentro de ellos encontramos dos tipos: los andinos amiláceos y dentados y los dulce y extra dulce (de grano arrugado y transparente cuando está seco). Los andinos son más adecuados para la cocina regional, ya que los dulces, al no tener almidón, hacen que las preparaciones no cuajen y se deba agregar fécula de maíz a la mezcla.

Maíz para conservar en estado seco: se usan durante todo el año para la alimentación de animales domésticos. Los más adecuados son los de grano duro, comúnmente conocidos como "copiosos", ya que tienen una escasa proporción de almidón blando, por lo que están menos sujetos a daño de insectos en el almacenamiento.



Rebozos
Valle Colorado | Jujuy







En Valle Colorado no es difícil sentir próxima la historia de los originarios del continente. Durante años y años, por un camino que fue parte del legendario corredor principal de los incas, los pobladores de la cercana localidad de Santa Ana llegaban a Valle Colorado, luego de seis horas de marcha –hay ocho kilómetros de distancia entre un lugar y otro–, para tener un buen suelo donde sembrar u obtener alimentos para sus animales. Hasta que a mediados del siglo pasado, muchos de esos visitantes transitorios decidieron instalarse directamente en Valle Colorado y así se formalizó el pueblo de hoy, pequeño y bello. Qué suerte que es chico mi pueblo, la gente ni sabe que existe, decía una añeja canción inspirada en otro lugar, no importa de dónde, pero que bien se podría aplicar a este punto del mapa jujeño. Una buena parte del color intenso que tiene Valle Colorado aparece en las artesanías que hace allí Santusa Calapeña. De su habilidad con el tejido y el bordado, y de su buen gusto, nacen rebozos, polleras y trenzas labradas con paciencia, como si cada prenda hubiera sido trabajada

con todo el tiempo del mundo. En el pequeño taller que tiene en una habitación de su casa, y adonde acuden cotidianamente dos o tres chicas del pueblo para aprender el oficio, Santusa también teje colchas a partir de las lanas de oveja que compra en la zona para luego teñirlas con tintas naturales. Por ejemplo, muestra una colcha de color intenso, indefinible, y cuenta que en ese caso usó cáscara de nogal. Decididamente, un acabado que ninguna tintura industrial habría conseguido. En varios de los rebozos que hace, pone frases devocionales. No temas porque yo estoy contigo, dice en uno. Yo soy tu Dios, siempre te ayudaré, dice en otro. Todo con colores fuertes, con prolijidad asombrosa. Mientras Santusa muestra sus trabajos, por la vereda de su casa pasa una señora con una bolsa de las compras. Es un día de semana de tantos, nada especial, pero ella viste como de fiesta, con una manta de color sobre los hombros, rojo intenso y flores amarillas, verdes y celestes. Un rebozo que quizá alguna vez hizo Santusa y que ahora ha pasado a ser parte del paisaje del pueblo chico.

Adorno y carga

El rebozo se vincula al awayo de la cultura kolla.

Tejido en telar organizado en rayas de alto contraste óptico con marcadas diferencias de grosor, cuya característica se extrae de un pajarillo llamado allgamari, de definida coloración blanca y negra. Su función es de adorno y carga, tanto para productos comestibles como para los bebés.

Los colores estridentes que tiene en la actualidad responden a la introducción de las tintas artificiales después de la colonización.

El término rebozo surge con la llegada de los españoles, cuando se fusiona con las características del mantón europeo, transformándose en un tejido de base liso e incorporando motivos gráficos bordados y flecos en el borde.

La confección es totalmente artesanal e implica tres técnicas principales. El tejido en telar del textil de base, el macramé en la postura de los flecos y el bordado que combina una gran cantidad de colores.

Sincretismo

Con la llegada de los españoles y de la iglesia católica, se incorpora un nuevo uso porque las mujeres no podían ingresar a los templos con la cabeza descubierta. En el otro sentido, por la importancia de esta prenda en la vida de las comunidades locales, su relación con el parto, la maternidad y las situaciones de encuentro familiar, algunas congregaciones cristianas incorporan el rebozo en la eucaristía.



Simbología

El rebozo es la cuna de los indígenas: es una herramienta de comodidad para el embarazo, un instrumento reconfortante durante el trabajo de parto y el medio de transporte para el recién nacido. Las parteras utilizan varios procedimientos pre y post parto, cuya herramienta es el rebozo, para favorecer el nacimiento, para reacomodar órganos desplazados y dislocación de huesos.

Maternidad

- Se liberan las extremidades al mismo tiempo que se carga al bebé.
- El bebé siempre está bien abrigado.
- Se lo puede amamantar más cómodamente.
- Se incrementa el desarrollo neuronal a través de la estimulación del movimiento.
- Disminuye el índice de cólicos y vómitos.
- Llora menos.
- Aprende a dormir solo más fácilmente.
- Compartir el campo de visión con los padres fomenta la sociabilización.





Papas andinas
Valle Colorado | Jujuy







Papa, te llamas papa y no patata, no naciste castellana; eres oscura como nuestra piel. Somos americanos, papa, somos indios, dice Pablo Neruda en el comienzo de su Oda a la papa. Si Pablo de Chile hubiese conocido las papas andinas que da la tierra de Valle Colorado, Jujuy, posiblemente su poema también mencionaría el colorido de la collajera larga, de la moradita, de la collajera redonda, de la tuni morada, de la chacarera. Allí y en muchos otros lugares del norte extremo de la Argentina, y en Bolivia y en Perú, la papa andina, de tamaño pequeño y con un alto poder nutritivo, habla no sólo de un tiempo remoto sino también de un presente de sorprendente notoriedad: hoy es un detalle de buen gusto y muy apreciado en la alta cocina de los grandes restaurantes.

Los especialistas la consideran un alimento rústico por su alta resistencia a la sequía, a las heladas y a las enfermedades. Posee excelentes características nutricionales para el consumo, ya que presenta altos porcentajes de materia seca, almidón, proteínas

y minerales, más un alto contenido de pigmentos antioxidantes. Tienen la piel roja o morada, la pulpa coloreada y un sabor de neutro a dulce. Y un tamaño tan breve que las manos de Bautista, vecino y personaje del pueblo, pueden sostener una docena de ellas en el momento de mostrarlas, ante los visitantes, como joyas apreciadas. El hombre recuerda que, siendo funcionario de la comisión municipal de Santa Ana, la localidad más importante de la zona, hizo plantas de injerto en Valle Colorado, y hoy tiene esto resultados: esta papa supera a la de Mar del Plata, la de Tandil, la de Balcarce, asegura. Por su calidad, por la variedad. Se declaró la riqueza más importante del país, sostiene con seguridad y poco importa que no aclara dónde se dijo eso y quién lo dijo. El lo siente así y alcanza.

Neruda le escribió una oda: Honrada eres como una mano que trabaja en la tierra, familiar eres como una gallina, compacta como un queso que la tierra elabora en sus ubres nutricias, enemiga del hambre.

Papas andinas y las otras

A diferencia de las demás provincias, en Jujuy la producción de papa andina está fuertemente vinculada a los agricultores familiares. El área de producción de cultivos andinos abarca tres regiones: la Puna, la Quebrada de Humahuaca y los Valles de Altura. Son tres ambientes bien diferenciados por sus aspectos agroecológicos que permiten distintos sistemas y manejos. Existe una gran variabilidad en cuanto a los rendimientos de papa, debido fundamentalmente a las distintas variedades, épocas de siembra, características de manejo (riego, fertilización, sanidad) y características agroclimáticas y del suelo de cada región.

Comercialización

Dependiendo el tipo de productor y su vinculación con el mercado, existen diferentes estrategias de comercialización. En algunos casos es informal: ferias, trueque, mercados locales o regionales. Abastecen con sus productos a los mercados locales o a través de intermediarios al mercado de San Salvador de Jujuy y a las grandes ferias como por ejemplo Perico y Monterrico que son localidades del interior de la provincia. La producción proveniente de las localidades de Tilcara y Humahuaca se destina en su mayoría a los mercados provinciales. El crecimiento del consumo de productos andinos, la mejora de sus precios y su revalorización como producto "gourmet" ha expandido su circuito comercial.



Variedades y usos

Existen alrededor de cinco mil variedades de papa de los Andes identificadas por el Centro Internacional de la papa. Las variedades más sembradas son collarejas, colorada, tuni, moradita, azul o sajama, chacarera, runa, cuarentona, pali, ojo de señorita y malcacho, entre otras.

La papa andina es la base de muchas comidas regionales y provee en su dieta más proteínas que la papa común o abajeña. Los establecimientos gastronómicos vinculados al turismo también demandan variedades nativas de papa.

Guiso de papa verde con charqui

Ingredientes

- 2 kilos de papa lisa picadas en trozos
- 2 kilos de charqui o chalona picado o majado
- 2 cabezas de cebollas medianas y picadas
- 1 Morrón picado
- Media taza de aceite
- Pimentón a gusto
- Comino a gusto
- Sal gruesa a gusto

Preparación

Lavar las papas verdes, cortarlas en trozos medianos. Desmenuzar el charqui o la chalona. Luego, freír en una olla la cebolla en grasa y aceite, agregar lentamente la papa verde, el charqui, la sal y los condimentos. Cubrir con agua suficiente y dejar cocinar hasta que las papas estén listas.



Vinos artesanales
Angastaco | Salta







Las uvas de Humberto Arias, vecino de La Banda, Angastaco, recorren cincuenta metros desde que son bajadas de la parra hasta que son convertidas en vino. Así de artesanal es la noble y deliciosa bebida que fabrica este salteño de pocas palabras, a quien acompaña en el trabajo Nelli Cab, su compañera. Enfrente de su casa está el viñedo de escasa dimensión pero de buen rendimiento del cual procede la uva. Solo hay que cruzar la calle para que esa uva, bajada de la vid y cargada en cestas de mimbre, una vez que ha sido limpiada para que quede sin vástagos de los racimos, sea descargada en el lagar, el piletón de cemento con un caño de desagote por el que saldrá el líquido rojizo cuando Arias la haya pisoteado adecuadamente. No descalzo, como sugiere la imaginación citadina, sino con botas de goma. El mosto, que es el líquido de la uva ya exprimida con la presión de los pies, se pasa luego por una prensa de madera que concluye con la extracción del jugo. Luego viene el tiempo de

fermentación, que no supera los 20 días. Y el vino patero, célebre en todo el mundo, dulzón y bien machador, queda listo para ser degustado.

Todo ese proceso se hace en el patio de esa casa salteña, bajo el cálido sol de los Valles Calchaquíes. Nelli se considera una asistente de Humberto pero conoce bien todo el procedimiento que su marido concreta desde que la uva es bajada de la planta. Incluso sabe de la vieja historia, cuando los mayores pisaban las uvas sobre un cuero de vaca convertido en una gran bolsa. Ella, que nació en el campo, aquí en Angastaco, cerca del Pucará, dice que sólo sabe hacer vinos, pero en verdad también canta. Cuando siente que es el momento, golpea una caja con precisos toques de baguala y entona coplas, algunas antiguas, otras no tanto. Coplas sencillas que hablan de la vida, de la suerte, del trabajo, del paisaje. En el resto del día, trabaja en silencio.

Vino argentino

Argentina es uno de los principales países productores de uva y de vino a nivel mundial. Concentra la mayoría de su producción en la zona de Cuyo (Mendoza y San Juan), pero tiene presencia en todo el oeste argentino, desde Salta al norte de la Patagonia. Si bien existen registros de la actividad vitivinícola desde la conquista, el desarrollo más marcado de la actividad tuvo lugar entre los siglos XVIII y XIX, con las grandes oleadas inmigratorias. El vino es un producto relacionado a la historia, a la cultura, a la manera de producir y de vivir en el medio rural. Sin embargo, a pesar de la antigüedad en su elaboración, hasta principios del 2000, el Estado no solo no reconocía esta tradición y forma de producción, sino que la reprimía. El vino autorizado, a través del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), era sólo el que elaboraban bodegas inscriptas.

Normativa

La labor conjunta de elaboradores, técnicos e instituciones del Estado permitió generar un marco normativo que comenzó a regular las acciones de los actores implicados. La normativa es considerada una innovación institucional, debido a que la resolución fue elaborada en función de la realidad y características de los elaboradores de vinos caseros y tiene por objeto blanquear la situación del vino casero que estaba inserto en la economía de mercado, pero a través de canales informales de comercialización; controlar la inocuidad de este producto; proteger a los consumidores; y dar una oportunidad a las familias rurales de mejorar sus ingresos. Se inscribe quien elabora el vino y de acuerdo al volumen de producción puede ser elaborador casero o artesanal.



Vino casero

Puede elaborar hasta 4 mil litros.

Libre circulación sobre el volumen total.

Mayores límites analíticos.

Sin certificación referida a la uva.

No permite mención varietal.

Inspección del INV.

Vino artesanal

Puede elaborar hasta 12 mil litros.

Libre circulación sobre partidas de 2 mil litros.

Iguals límites analíticos que la producción en general.

Certificación del origen de la uva (viñedo inscripto).

Mención varietal admitida.

Inspección del INV y autorización municipal.

Festival patero

Un vino patero bien hecho debe producirse en un ambiente sin humedad y a la sombra.

Cada mes de febrero la localidad de Angastaco (provincia de Salta) celebra el Festival de la Uva y el Vino Patero con degustaciones gratuitas y comidas regionales, maridaje de vinos artesanales con productos de la zona, espectáculos de doma y veladas folclóricas con artistas consagrados. Cada año aumenta la concurrencia, cientos de turistas y pobladores de la zona se acercan para participar.



Tejidos
Molinos | Salta







El monumental poema de Ariel Petrocelli que Daniel Toro cantó como nadie más, parece una perfecta descripción del muchacho que está tejiendo en el patio de delante de su casa al pie del cerro. Cara de roca, mastica coca y se ilumina; el seclanteño lento camina como su sueño. El muchacho de rostro cobrizo y ojos vivaces se llama Luis Alberto Rueda y está tejiendo bajo un techito, de espaldas a la casa, para protegerse del sol. Pero más allá de la zona en que trabaja, la lana se tensa porque está adecuadamente sujeta a diez metros de distancia. Entonces, lo que se ve a lo lejos es un camino de colores que flota y se mueve como cuerdas de una guitarra cuando las manos de Rueda suman hilera tras hilera de tejido allá, en el comienzo del trabajo. Y va naciendo la manta. El seclanteño de pelo oscuro como su sueño. En la cocina, su madre está cocinando sin pronunciar palabra. Su hermana

ha subido al cerro a rescatar unas cabritas que esta vez se fueron demasiado lejos. Y él teje y teje, con la paleta de colores que son sus lanas teñidas con anilinas naturales. La escena transcurre en Laguna Brealito, Valle de Luracatao, a una corta distancia del bello pueblo salteño de Seclantás, que encontró su nombre en un tiempo lejano por el cacique calchaquí Seclanta que habitaba en estos valles con su pueblo. Cuando haya caído la tarde y se anuncie la noche, y llegue el frío.

Luis Alberto Rueda podrá ponerse el poncho rojo con vivos negros que tejió hace unos meses y que decidió no vender. El típico poncho salteño. Se irá en silencio aunque lo desmienta el poema. El valle verde, lejos se pierde entre su canto. El seclanteño mastica un llanto como su sueño.

Vertical y horizontal

En nuestro país existen principalmente dos tipos de telares: el telar indígena o vertical, que se utiliza principalmente en la zona sur andina y que proviene de las culturas mapuche, tehuelche y araucana, y el telar criollo u horizontal, que se utiliza en el norte y fue introducido por los españoles durante la época colonial.

Los tejidos que se producen en telar se denominan planos, y consisten en el entrecruzamiento ortogonal de hilos, denominados urdimbre y trama. Los hilos de urdimbre son los que se tensan paralelamente antes de comenzar el tejido y la trama es un hilo continuo que va entrelazando el artesano en el proceso de construcción de la tela.

Los distintos patrones de entrecruzamiento se denominan ligamentos y existe una amplia variedad de motivos que expresan la identidad de las culturas en las que se originaron.

Pastoras que hilan

La hilatura es el proceso de transformar fibras cortas en una hebra continua. En la agricultura familiar del norte argentino, tradicionalmente las mujeres realizan el hilado con huso mientras acompañan al ganado menor en el pastoreo. Alcanzan cualidades de finura y regularidad asimilables a los hilos de coser de la industria. Con estos hilos, los hombres y mujeres tejen en el telar criollo ponchos, ruanas, mantas, frazadas y alfombras.

En la Patagonia, en general, la producción de tejidos planos es realizada integralmente por mujeres y en la hilatura se incorpora la rueca de madera.



Perfumes de mujer

Según el Registro Nacional de Artesanos Textiles de la República Argentina (ReNATRA), en el país hay alrededor de cuatro mil artesanos textiles de telar, de los cuales sólo un 5 % son varones. La artesanía textil es un oficio tan arraigado en las tareas domésticas que muchos productores campesinos no se consideran artesanos, a pesar de contar con el saber y de realizar prendas para su uso. Llamamos artesanos a aquellos que tejen para vender.

Fibras y valores

Las fibras textiles que se utilizan para la confección de telas en telar son de oveja, llama, cabras (mohair), alpaca, guanaco y vicuña. En la agricultura familiar, en general, se procesan artesanalmente las fibras del ganado propio o de vecinos. Según las características de composición, complejidad del diseño textil y terminaciones, el precio de los productos puede variar.



Auditorio

*"Léves son quines
crean, no quines
copian, y léves son
quines piensan, no
quines obedecen.
Basuñar, es enseñar a
dudar".*

Diego Rivera



Marcas colectivas
Molinos | Salta



Auditorio

*"Libros es quienes
crean, no quienes
copian, y libros es
quienes pasan, no
quienes olvidan.
Enseñar, es enseñar a
dudar".*
Blanca Estigarribia



CULTURA

Ta plen

Consta del ma
colecta
La com
pública
cultura
necesita







Puede resultar extraño que esas mujeres de gesto tan sencillo, que caminan con la misma naturalidad que tenían los antiguos por senderos de piedra, con los hermosos cerros de Salta ahí nomás, a la vista, le den tanta importancia a que ya tienen una marca que identifique, en el mercado, a sus productos artesanales. Pero no hay ninguna contradicción: ellas saben que ésa es una buena forma de valorizar su actividad. La marca que las enorgullece es CUM la cual identifica a la organización que las nuclea, Comunidades Unidas de Molinos. Son dieciséis comunidades reunidas allí.

Liliana Yapura, Fanny Yapura, Liliana Vilte, María Isolina Morales, Maura Morales, Araceli López y Miriam Flores se sienten hermanadas por el sueño y coinciden en las sonrisas de orgullo cuando, reunidas esta vez por una feria en Cuchiyaco, hablan de lo que están haciendo. En la comunidad de La Puerta se reúnen periódicamente una vez al mes, para trabajar

y aprender. Tejen y diseñan. Hacemos entrenamiento laboral, dicen. También se informan sobre el agua, la comunicación, la agricultura. Y ahora hasta tienen una radio comunitaria. Son entre cuarenta y cincuenta y están organizadas desde el 2006.

Las activistas de la CUM deciden entre todas qué comunidades van a las ferias que las invitan, y qué productos llevarán. Una referente de cada comunidad se encarga luego de acopiar los productos y hacerlos llegar a la feria, para que allí se vendan. También en esas reuniones se discuten los precios que tendrán esos productos. Eso es el tramo de la organización. El resto es pura belleza, y lo muestran. Un rebozo, un chaleco de lana de llama tejido a dos agujas, una manta, una madeja de lana que luego servirá para variadas creaciones. También un picote tejido en telar y con pala, de esos que las mujeres de la zona usan para llevar cómodos y seguros a sus bebés en la espalda. Todos, productos de marca.

Sellos de garantía

Dentro de las estrategias para agregar valor a las producciones de la agricultura familiar, se encuentran los sellos de garantía, uno de ellos es el de marca colectiva. Que un producto tenga el sello de marca colectiva garantiza a sus consumidores que fue realizado por un grupo de productores de manera asociativa, artesanalmente, en el marco de los lineamientos del comercio justo y respetando el ambiente, además de proporcionar los datos que remiten a su origen geográfico. Todos los emprendimientos tienen que establecer un reglamento de uso de marca en el que deben constar los modos de producción y niveles de calidad unificados para poder comercializar bajo el mismo signo distintivo.

Acuerdos y unión

La artesanía textil, en muchos territorios de nuestro país, es una actividad complementaria de la economía familiar. Los productos tienen un alto valor simbólico que se traduce al precio hacia el final de la cadena comercial. Al estar en territorios de difícil acceso, históricamente, los artesanos se encuentran a merced de intermediarios que concentran la mayor parte de la renta. Estos comerciantes se acercan a sus parajes y les compran los textiles a precios muy bajos o se los cambian por mercaderías de primera necesidad, frente a lo que tienen muy poco poder de negociación. La herramienta de marca colectiva puede aplicarse a diferentes productos, requiere la realización de acuerdos de uso del signo, de acuerdos de calidad, de acuerdos de precios, así como la generación de un sistema de acopio y de presentación común que atienda a las necesidades específicas del colectivo. En este sentido, contribuye a fortalecer las organizaciones.



La marca

La inscripción de la marca colectiva en el Instituto Nacional de la Propiedad Intelectual es una gestión que realiza el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. Una vez que ha sido concedida, la marca colectiva tiene una duración de diez años y es renovable. Más de 150 marcas han sido concedidas hasta el momento y muchas están en proceso de aprobación. Más de 900 familias han gestionado sus marcas.

Otras estrategias

Para agregar valor en origen a la producción textil, las productoras y productores tienen diversas estrategias:

- La incorporación de diseño textil, de indumentaria, de accesorios, de calzado.
- La aplicación del diseño gráfico para desarrollar un sistema de comunicación que exprese adecuadamente los atributos de identidad, los valores del grupo, la composición de los productos y el modo de producción de cada marca.
- Estrategias de comercialización que permiten analizar los mercados y definir la oferta hacia segmentos de mercado determinados.





La reforma agraria: horizonte y programa

El Movimiento Nacional Campesino Indígena nació hace más de quince años al calor de las resistencias al capitalismo neoliberal. Distintos territorios en los que operan la expansión agrícola y ganadera de mercado fueron parte de los motivos de crecimiento y desarrollo de la organización campesina.

La resistencia a los desalojos, la recuperación de territorios campesinos y el reconocimiento social e institucional de la propiedad comunitaria y la función social de la tierra, fueron y son principios de luchas que vertebraron la organización y la unidad del movimiento, asumiéndonos como una de las continuidades de las luchas del movimiento indígena, de las montoneras del siglo XIX, los sindicatos agrarios del 30 y las Ligas Agrarias de los 60 y 70.

Organizados por paraje, en montes, cerros, selvas, quebradas y en las periferias urbanas, nos fuimos conformando por comunidad como centrales campesinas, que son hoy el pilar organizativo donde confluyen y se renuevan nuestros sueños y los de todos los campesinos y las campesinas del mundo.

Conscientes de que la globalización planteó nuevos escenarios, apostamos grandes esfuerzos a la lucha global contra la Organización Mundial del Comercio y todos los intentos privatizadores del Fondo Monetario Internacional y el Banco Mundial que intentan subordinar la producción de alimentos a los intereses especulativos de la banca financiera y hacen desaparecer a los agricultores campesinos.

La Vía Campesina Internacional y la Coordinadora Latinoamericana de Organizaciones del Campo (CLOC) permitieron aglutinar fuerzas y redimensionar la importancia del campesinado en la discusión sobre el modelo de desarrollo.

Uno de los mecanismos de la subordinación al capital financiero es la tecnología basada en monocultivos, con altos insumos de agrotóxicos y mecanización, en perjuicio del trabajo, de la salud y de la biodiversidad. Por eso, estamos convencidos de que la respuesta popular es la agroecología y la defensa de las semillas como patrimonio de los pueblos al servicio de la humanidad, para lo que resulta fundamental el desarrollo de la agroindustria local y campesina que agregue valor y genere trabajo en el campo.

En forma paralela a nuestra organización se desarrollaron muchas organizaciones enroladas en la agricultura familiar, en movimientos campesinos locales y regionales, federaciones, cooperativas, con las cuales fuimos confluyendo y ampliando la representación del sector, dando vuelta una histórica invisibilidad a la que nos vimos sometidos.

Estamos seguros y convencidos que a toda esta múltiple y diversa representación del sector, los procesos populares latinoamericanos y el de Argentina en particular, durante estos últimos diez años han interpelado, recreado y obligado a pensar la lucha y la unidad en nuevos contextos políticos.

La agenda de resistencia a los procesos concentradores de la economía, a la imposición de modelos de producción e integración dominados por las transnacionales del agro, se mantiene vigente; si lograr consensos sobre el rol regulador del Estado demandó un ejercicio del coraje y pelea, para cuestiones que nunca debieron salir de la órbita de lo público (fondos de jubilaciones, YPF, el fútbol), nos imaginamos que regular el sistema de producción de alimentos y commodities va requerir de esos esfuerzos, consensos y unidad multiplicados por diez.

A la clara y nítida certeza de que deben continuar gobiernos iguales o muy parecidos al actual en Argentina, no existirán mayores posibilidades de cambios en el modelo agropecuario sin la activa intervención de la fuerza popular trabajadora urbana y rural.

Hoy contamos, por un lado, con una agricultura familiar campesina, organizada en todo el territorio nacional que necesita sumar más unidad y coordinación; por otro, contamos con un gobierno que ha logrado traducir al Estado la importancia y la necesidad de que el campesinado exista,



se desarrolle y pueda ser un actor fundamental de la soberanía alimentaria local, regional y parte de la solución a la contradicción permanente de nuestras grandes ciudades.

Reconocemos y nos reconocemos en los logros alcanzados, en haber avanzado en una institucionalidad específica para el sector, en que exista una ley concreta que reconoce al sector y plantea las políticas públicas necesarias, en el consenso alcanzado sobre una impostergable partida presupuestaria anual destinada al sector.

Pero es la parte vacía del vaso la que nos moviliza y nos motiva a seguir soñando y sosteniendo la organización territorial, la militancia, la formación política, las sedes de resolución y solución de problemas productivos de nuestros compañeros y compañeras. La lucha es porque todos los campesinos y campesinas, y todos los trabajadores del país, vivamos bien. Por esto que falta, caminamos.

No encontramos hoy en el mundo un paradigma diferente al sistema imperante. Nadie ha conseguido, dentro del

capitalismo, la forma de integrar a todos por igual. En esa búsqueda andamos: en la unidad de los que sobran y son prescindibles para el modelo de acumulación capitalista.

Nuestra vía al vivir bien campesino en Argentina encuentra eco y unidad en la construcción de una economía popular urbana y rural, alternativa al capitalismo financiero y saqueador. Proponemos y peleamos para que la producción de alimentos para el pueblo sea una función social indelegable de los campesinos y del Estado. El éxodo rural provocado por el despojo del agronegocio, presenta mega ciudades con periferias repletas de excluidos. La reforma agraria integral es la única forma de lograr justicia social y una vuelta al campo. Afectar tierras, agua y recursos para este fin es suficiente horizonte y programa para los años que vienen.

Globalicemos la lucha, globalicemos la esperanza.

Movimiento Nacional Campesino Indígena



Fortalecer la identidad y la vida comunitaria

Hablar de pueblos originarios es sumamente complejo. Cada pueblo tiene una historia, una cosmovisión y una relación con la tierra particular. En este artículo nos proponemos compartir algunas reflexiones respecto a la relación, entre la agricultura familiar y el empleo en las comunidades indígenas de la región del Gran Chaco Argentino, y sintetizar algunas de las líneas de trabajo que venimos desarrollando desde el año 2010, en el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación (MTEySS).

A partir de los inicios del siglo XX, cuando los pueblos indígenas del Gran Chaco fueron prácticamente exterminados y/o arrinconados por el Ejército Argentino, en los territorios más inhóspitos de esa región, los sectores vinculados a la agroindustria y la explotación de recursos naturales ocuparon las tierras más aptas (ingenios azucareros, productores del algodón y tanino) y los pueblos indígenas, que eran cazadores y recolectores, se constituyeron en la mano de obra barata y estacional de estas actividades productivas; se inicia un proceso de sedentarización que aún continúa.

La ausencia de políticas de Estado inclusivas, que contemplaran la diversidad cultural de estos pueblos, les impidió constituirse en productores agropecuarios autónomos o trabajadores de pleno derecho. La imposición de las políticas neoliberales, a partir de fines de la década del 70, condujo a las economías regionales a una profunda crisis, que agravó la situación de extrema pobreza de los pueblos indígenas.

Es así que las organizaciones indígenas y campesinas, conjuntamente con técnicos de algunos programas del Estado, en particular del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, del Instituto Nacional de Asuntos Indígenas (INAI) y de organizaciones no gubernamentales, comienzan a proponer en el territorio alternativas organizativas y de producción asociadas a la agricultura familiar.

A partir del año 2003, la agricultura familiar cobra fuerza y logra reconocimiento en prácticamente todos los ámbitos del Estado.

Cuando nos reunimos con las comunidades y sus autoridades para pensar las posibilidades de empleo, sean de las zonas periurbanas o rurales, en la mayor parte de los casos las actividades propuestas están enmarcadas en la Ley 27.118, la Ley de Reparación Histórica para los Agricultores Familiares, Indígenas y Campesinos. Entre otras: manejo del monte, recuperación de alimentos y comidas tradicionales, sanidad animal, acceso a las políticas seguridad social (documentos de identidad, asignación universal por hijo y PROGRESAR, entre otros), radios comunitarias para fortalecer la identidad, la cultura y la vida comunitaria, artesanías y producción de obras de infraestructura: agua para consumo humano y para la cría de ganado, construcción o mejoramiento de la infraestructura comunitaria.

Es por ello que, para atender la desocupación estructural de los pueblos indígenas de esta región, que en algunas zonas como es el caso del impenetrable wichí con el 93 por ciento de la población económicamente activa no tienen empleo, la agricultura familiar se constituye en orientadora de las políticas nacionales de empleo.

El desempleo estructural de la región deja librada al autoempleo a la mayor parte de la población indígena. Por eso, cuando se proponen diferentes actividades productivas, de capacitación o servicios, éstas serán difícilmente viables y sostenibles en el tiempo si no se contempla un aporte económico sostenido, a mediano plazo, para las personas cuya supervivencia depende exclusivamente de la marisca del día.

Es por todo ello que entre las líneas de trabajo priorizadas por esta secretaría figuran:

- Puesta en valor de conocimientos, saberes y técnicas tradicionales de los pueblos indígenas.
- Fortalecimiento de la producción agrícola, soberanía y seguridad alimentaria.
- Medios de comunicación, memoria étnica, fortalecimiento de la identidad y derechos indígenas.



•Generación de condiciones que posibiliten a los jóvenes de las comunidades rurales y periurbanas permanecer en sus comunidades, fortalecer su identidad y reconsiderar la posibilidad de reinsertarse en el sistema educativo.

El nombre de la Ley 27.118 hace justicia. Ha sido tan profundo el avasallamiento, el despojo, la exclusión y la imposición cultural a los pueblos indígenas y campesinos en nuestro país, que la reparación histórica debe involucrar no solo los organismos del Estado Nacional, sino también a los Estados Provinciales. Urgen inversiones de infraestructura (agua, caminos, desarrollo de energías renovables y servicios básicos) y en salud y educación. Y también, institucionalizar la articulación intersectorial.

Desde nuestra mirada, la sanción de la Ley 27.118 "Reparación Histórica de la Agricultura Familiar para la construcción de una nueva ruralidad en la Argentina", constituye la apertura de un proceso para hacer frente al avance de los monocultivos como única forma

de agricultura; a la concentración, acaparamiento y extranjerización de las tierras, al control hegemónico de las semillas y a los desmontes indiscriminados, que benefician a unos pocos que ni siquiera viven en el territorio.

Se abre la esperanza de las comunidades que han sido despojadas de sus tierras, de recuperar tierras aptas y suficientes para el uso comunitario, tal como lo establece la Constitución Nacional, y que, progresivamente, se legitime la concepción de que la tierra es un bien social: condición ineludible para construir una Argentina con justicia social, soberanía política e independencia económica.

Elena Baliña e Inês Quilici
*Secretaría de Empleo
Ministerio de Trabajo, Empleo
y Seguridad Social de la Nación*

Sistemas de captación de agua de manantiales y quebradas

En la región alto andina, las fuentes que con más frecuencia utilizan las comunidades rurales para el abastecimiento de agua son los manantiales de ladera y las quebradas o pequeños cursos de agua.

CONSUMO DE AGUA

POR PERSONA, litros por día

Abastecimiento comunitario

Distancia a la fuente de agua	7 litros	12 l.	20 l.
A 1000 m			
A 500 m			
A 250 m			

Conexión grifo a patio

40 l.

Conexión a casa

50 l.

120 l.

Grifo simple

Grifo multiple

POR CABEZA DE GANADO, litros por día

				
35/50	20/25	15/25	10/15	15/25 (por 100)
Vacas	Caballos Mulas	Ovejas	Cerdos	Aves de corral

Fuente: Centro de Estudios Panamericano de Ingeniería Sanitaria (CEPIS)

MANANTIALES

A CAPTACIÓN EN MANANTIAL CONCENTRADO

El agua surge en un punto bien definido en el terreno (conocidos como ojos de agua o vertientes)

SISTEMA

Consiste en una estructura que cierra el sitio donde aflora el agua.

PASO A PASO



1 Excavación y limpieza



2 Construcción del muro
Se cierra la zona de afloramiento, de manera que contenga el agua del manantial.



3 Salida de agua
Se coloca un caño en la parte baja del muro con un filtro del lado interior.



4 Salida para limpieza
Cuando sea necesario se coloca una llave de cierre para la limpieza.



5 Tubería para rebalse
Debe sobrepasar el lado externo, para evitar socavamientos cercanos a la estructura.



6 Rellenado interno
En algunos casos se rellena con ripio o piedra, para elevar el nivel de agua, que además actúa como protección y filtro.



7 Tapa de hormigón
Asegura la calidad del agua y que no entre material externo.

B CAPTACIÓN EN MANANTIAL DIFUSO

El agua aflora en un área más amplia, generando la mayoría de las veces un sector anegado.

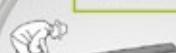
SISTEMA

Se coloca un caño filtrante enterrado que captará el agua a medida que ingresa por las ranuras o perforaciones.

Ranuras (sólo parte superior)

Inferior sin ranuras para la conducción del agua

PASO A PASO



1 Excavación de la zanja



2 Colocación del caño
En el extremo final se deja un tramo del caño (0,5 a 1 m, por ejemplo) sin aberturas como colector del agua.



3 Se lo cubre con ripio o gravilla,
lo que permite el paso del agua.

4 Cierre o tabique

Se coloca un plástico a unos 10 centímetros por debajo de la superficie, para evitar que el agua de lluvia penetre en forma directa.

QUEBRADAS

Sin costo energético

Estas fuentes se encuentran a mayor altura de los sitios de uso, lo que permite que la conducción funcione mediante gravedad y sin bombeo.

CAPTACIÓN DE PEQUEÑAS QUEBRADAS

Son pequeños cursos de agua en las laderas, de bajo caudal y donde convergen las aguas de la micro cuenca o de manantiales.

SISTEMA

Instalación de caños ranurados y muro de represamiento.

PASO A PASO

1 Muro transversal a la quebrada de manera que permita represar el agua para que se introduzca en el caño ranurado.

2 En general este pequeño muro se funda en la roca firme y se levanta unos centímetros por arriba de la superficie de la quebrada. La altura del murete debe permitir el paso del agua en caso de crecidas. Se le debe generar un vertedero central que facilite la salida del agua.

3 Desde la pared o hacia un lateral se coloca la salida a la conducción o a una pequeña cámara de carga.

4 Se completa con piedra y ripio. Además se puede tapar con lajas o piedras de mayor tamaño que sirvan de protección.

EL ESQUEMA SE COMPLETA CON OTROS DOS COMPONENTES

CÁMARA DE CARGA O COLECTORA

Para recolectar, almacenar temporalmente y regular el agua antes que pase al sistema de conducción.

Es una caja o pequeña cisterna que se construye de hormigón o mampostería de piedra, también se pueden utilizar tanques de polietileno.

CÁMARA SECA

Sirve para proteger las llaves de paso o válvulas de cierre y regulación.

Caño: se coloca en forma transversal al escurrimiento del agua (perpendicular a la máxima pendiente).

Zanja: ancho 0,5 a 1 mt., a una profundidad tal que permita el ingreso del agua a la tubería ranurada y con una pequeña pendiente que facilite la salida del agua.

Piedra

Plástico de 100 o 200 micrones, que actúa como trampa y represamiento del agua, facilitando su ingreso al caño filtrante.

Gravilla

Caño

Link de referencia

http://inta.gob.ar/documentos/sistemas-de-captaciones-de-agua-en-manantiales-y-pequenas-quebradas-para-la-region-andina/at_multi_download/file/INTA_CIPAF_IPAFNOA_Manual_%20de_Agua.pdf



El derecho de existir

Son los llamados campesinos, colonos, chacareros, son los artesanos de la pesca, los de la intemperie. Son las manos. Son campesinas y campesinos, que hacen surcos, cercos, y redes. Son las agricultoras, originarias, indígenas, los que conocen las pulpas, las semillas, son los huerteros, y otra vez son las manos. Sobre todo, las manos...

Son quienes conocen la helada, quienes presienten la lluvia, quienes dibujan con la azada, un camino para el agua. Quienes protegen la Ñuke Mapu, quienes dan lustre a los frutos que convidan a la Pacha. Son quienes con perros briosos hacen pastar la majada.

Son quienes trabajan el chaguar, o cincelan madera, quienes ganándole al sol, van montando la feria, y quienes serpentean entre invernadas y veranadas, por tierras altas y tierras bajas.

Son el corazón sin fronteras de la Patria Grande.

La tierra es para ellos su basamento imprescindible. Así como el agua que corre por sus acequias, llevando y repartiendo vida. Esas son, siguen siendo sus más históricas y sentidas demandas.

A lo largo de la historia, han perseguido a la tierra mitológica, la tierra sin mal. Y ese ha sido el motor de sus migraciones por el hoy llamado Continente Americano.

Pero esa búsqueda no ha estado exenta de conflictos. Inmenso es el campo, tan grande que esconde las certezas y nunca ha sido fácil sostener las reglas, y defenderse de los atropellos. La propiedad, el dominio, la posesión, la tenencia, lo comunitario, el arriendo, la mediería, la renta, el mercado, las commodities, la bolsa y el desarrollo, son mundos dentro del mundo. Son muchos campos adentro de un campo. El campo jurídico, el campo social, el campo productivo.

La palabra “desalojo” se venía pronunciando con triste y creciente frecuencia en los territorios más profundos, en las últimas décadas.

En ese espacio complejo que es la sociedad organizada como Estado, vienen capeando el desafío.

Y no hace mucho tiempo el mundo, la región, el país, las provincias, los municipios, los hombres y mujeres con responsabilidades de función pública, reconocieron con unanimidades, con profundo sentido reparador a estas mujeres y a estos hombres.

Y a partir de entonces se corrigieron estructuras, escrituras, instituciones, se firmaron tratados, se reformaron constituciones. Se fortalecieron argumentos, se pensó, se discutió, se dialogó, en un marco de ampliación de derechos, todo un sello de esta época. Y nobleza obliga a reconocer lo recobrado. La agricultura familiar, campesina e indígena cobró institucionalidad. Se actuó a veces en la emergencia, y otras veces en la reparación histórica

Quienes acompañamos con nuestro trabajo a estos imprescindibles habitantes del campo, hemos apoyado desde nuestro lugar, el abrirse camino de un espacio productivo con identidad. Con identidades, para mejor decir.

Pero como dice el dicho, donde hemos hecho la ley, algunos han hecho la trampa. Entonces siguen haciendo falta medidas, definiciones, más y mejores avances. Hace falta, entre otras cosas, que la “Justicia” esté a la altura de su nombre, cada vez que las familias campesinas u originarias reclaman la protección de un derecho.

Porque aún necesitamos trabajar para un mejor mañana, en donde los jóvenes no se vean obligados a migrar a las



ciudades, acuciados por la falta de oportunidades en el campo. En donde el ambiente, la tierra y el agua no estén amenazados por prácticas que conllevan el peligro de su contaminación.

La agricultura familiar en la Argentina necesita de aquella Tierra sin Mal. Allí los hombres y las mujeres esperan hallar el sosiego para poder vivir, producir y

procrearse, protegidos de los sufrimientos que provocan las carencias, las inclemencias, las rivalidades.

Que no nos lleve mucho más tiempo entender, todo lo que encierran esas voces, cuando nos dicen tanto. Cuando lo dicen todo, en tres palabras: **Somos la Tierra.**

Walter F. Mioni
INTA



En el campo, más Estado

Nos llamamos país agropecuario pero apenas el 8 por ciento de nuestra población es rural y hasta hace poco Argentina no tenía ministerio de Agricultura. Los sectores concentrados del campo no necesitan un ministerio, ellos querían seguir haciendo su voluntad sin controles de ninguna clase.

Pero hoy hay un ministerio, hay una política de Estado, hay mucha más territorialidad con una fuerte presencia en todas las provincias del país y, claramente, hay condiciones como para pegar un salto y permitir el crecimiento de la otra agricultura: la agricultura que produce alimentos y abastece a los poblados, que vive históricamente en el lugar donde produce.

¿Qué es la agricultura familiar? En el decreto de elevación a secretaría de estado planteamos que “es una rama de la economía popular que tiene al campesino como productor y que cuenta en el país con un enorme potencial transformador”.

A la agricultura familiar la practican los productores que no están implicados en el negocio agropecuario exportador. Son el 60 por ciento de los productores, unos 250 mil que producen el 20 por ciento de la producción agropecuaria a pequeña escala: horticultores, floristas, criadores de ganado menor, bovinos, tamberos y pescadores artesanales.

Son los agricultores familiares, campesinos, pueblos originarios que nos plantean la idea del buen vivir, la de ser sustentable. “Vivir mejor” no tiene fin, en cambio “Vivir bien” es un estado de equilibrio entre la sociedad, el ambiente y con uno mismo.

A lo largo de nuestra historia hubo tres invasiones en nuestros campos: una primera, colonial; la segunda, contra el gaucho y los habitantes; y hoy, una tercera invasión, la invasión de los mercados. Actualmente casi no hay

habitantes en el campo y si están los mercados, que significa la renta por la renta misma. Y esta invasión fue la que más desastres ha generado. Éxodo rural, modificaciones en el ambiente y en las condiciones de vida de las comunidades de modo prácticamente irreversible.

Para avanzar en el diálogo, con un sector que veíamos como contrapuesto y como generador de muchos conflictos territoriales en los campos de nuestros compañeros, con hechos de violencia que han llegado a muertes, planteamos una Mesa propiciada en su momento por Bergoglio, ahora Francisco, con quien convocamos a la Mesa de Diálogo por una Agricultura Sustentable.

¿Qué queremos con la Mesa de Diálogo? Queremos sostener y profundizar acuerdos porque la única manera de que las contradicciones sociales no nos devoren es que logremos un modelo que equilibre esta relación entre el capital y, si se quiere, la vida de los compañeros. Que construyamos una reforma integral para el campo.

Hemos ido avanzando y creemos que es posible la discusión de un país en donde podamos debatir un ordenamiento territorial que nos permita desarrollar los dos modelos agrícolas y un aporte económico que nos asegure el desarrollo de la agricultura familiar.

Mientras tanto, nuestro acento siempre ha estado puesto en fortalecer al más débil. Porque esa es la única manera de manifestar su existencia y de que sus necesidades se conviertan también en derechos adquiridos.

Para esto la Ley de Agricultura Familiar, el Consejo de la Agricultura Familiar, Campesina e Indígena, el Registro de Agricultores Familiares y el Monotributo Social Agropecuario son herramientas estatales que hemos construido para hacer que este sector se fortalezca y que los últimos de la fila puedan vivir con dignidad.



A través de políticas que tiendan a dignificar la vida en el campo, aspiramos a tener un millón de producciones agropecuarias familiares en todo el país.

Es el desafío. E insistimos, es un desafío del conjunto porque es para construir un país mucho más justo del que tenemos, un país mucho más soberano que ocupe su

territorio y no que lo desocupe. Ahora, con la suficiente madurez, estamos dando la discusión.

Emilio Pérsico
Secretario de Agricultura Familiar
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación





Respeto y deificación de la Pachamama

Los argentinos estamos unidos a lo telúrico por los lazos siempre perennes de la tradición, y esa unidad con la naturaleza y lo local es lo que nos hace plenamente latinoamericanos. Los diversos planteos que surgen a lo largo y ancho del país acerca del aprovechamiento del suelo, ya sea en la faz ecológica conservacionista, o en aquella que privilegia el desarrollo humano sostenible, desde los ámbitos de socialización de los bienes comunes, son parte de la forma de poner en discusión la herencia del colonialismo y nuestros orígenes precolombinos.

Nuestra América es la forma de nomenclarnos, que responde a una agrupación de pertenencia más ideológica que étnica, donde se pretende desandar los caminos siempre oscuros y complejos de la colonización, de sus diversas metamorfosis, y de la forma que todo se enmaraña para perjudicar a los olvidados de siempre.

Los tiempos políticos que vive la región que nos conjuga dan cuenta de una forma de contracolonización que es propia de nosotros, y que lleva implícito el caudal revolucionario de todos los desplazados del planeta, no otra cosa es el crisol heteróclito de América Latina.

Los reclamos milenarios de los pueblos ancestrales, silenciados en la historia bicentenario de la Patria, adquieren ahora relevancia frente a una época que desanda los caminos de la colonización, pero principalmente invierte la invisibilización y empondera los derechos de la Naturaleza. Los pueblos originarios han luchado siempre contra el utilitarismo antropocéntrico que defiende sólo los beneficios macroeconómicos y han sumado cosmovisiones conservacionistas del medioambiente como el *sumak kawsay* o *suma qamaña*.

No es casual que el tema de la tierra y el territorio sea cada vez más focalizado por la geopolítica imperial, y la preponderancia que nuestra biodiversa región adquiere a nivel planetario se debe a que cuenta con más del 40 por ciento de las especies vegetales y animales existentes en todo el globo terráqueo. Nuestra forma de contracolonización será la del respeto y deificación de la Pachamama, como entidad sobre la que deberemos construir el futuro sostenible.

Eugenio Raúl Zaffaroni

*ex Ministro de la Corte Suprema de Justicia de la Nación Argentina.
Juez de la Corte Interamericana de Derechos Humanos*

Matías Bailone

*Secretario Letrado y Director del Área de Investigaciones
de la Corte Suprema de Justicia de la Nación Argentina*

Agradecimientos

El equipo de Somos La Tierra agradece a todos aquellos que hicieron posible este proyecto y especialmente a:

Javier Carrizo, Ignacio Erquiaga, Adriano De Libertio, María Elena Bojanich, Ezequiel Duffard, Patricia Calafell, Marta Rego, Juan Bernasconi, Luis Mosse, Rosa Pérez, Gabriel Delgado, Janine Schonwald, Paula Arakaki, Marcela Duhalde, Marina Guastavino, Rodolfo Reynoso, María Alejandra Palacios, Guido Prividera, Sandra Hadad, Ana Inés Campici, Victoria Florez, Jimena Luiz, Natalia Grieco, Laura Lorenzo, Carolina Piscione, Gabriela Tallarico, Laura Parellada, Alejandro Mac Donald, Analía Puerta, Daniel Miquet, Verónica Heredia, Edgardo Andrés Kevorkian, Marcos Hall.

Los Antiguos/Gregores (Santa Cruz): Mario Falconi, Liliana San Martino, María Luisa Cienfuegos, Camila Treffinger Cienfuegos, Walter Treffinger, Héctor Fabio Jomñuk, Héctor Jomñuk, Alberto Azkenazi, Avelina Vera, Astrid Freiheit, Conrado Castaldi, Las Hilanderas de Gregores.

La Consulta – Eugenio Bustos (Mendoza): Roberto Daniel Pizzolato, María Laura Costella, Pablo Alejandro Potaschner, Nahuel Jofre, Edith Gómez, Blanca Ines Calderón, Benita Espinoza, Pedro Germán Fernández, Gabriela Luján Arana.

Jáchal (San Juan): Daniel Allende, Marisa Breit, Iván Sebastián Páez, Daniel Nicolás Molina, Darío Aciar, Julio Ación, Julio Aciar, Víctor Capdevilla, Asamblea Rural de Jáchal.

Villa Ocampo (Santa Fe): Ana Deambrosi, Vilma Brollo, Camila Morel, Margarita Isabel Giménez, Emanuel Brol.

Bella Vista (Corrientes): Joaquín Cotorruelo, Gerardo Baez, Vittorio Villanueva, Matilde Parodi, Enrique Ortiz González, Hernán Nicolás González, Baltazar Ortiz, Tomás Ortiz, César Baltasar Ortiz.

Puerto Rico (Misiones): Francisco Pascual, Cristina Beatriz Krindges, Irene Reis, Walter Alfredo Heck, Jonathan Mombage, David Nanio, Cristian Sequeyra, Joselo Shuap.

Feria Franca de Villa Cabello, Posadas (Misiones): Ariel Villasantí, Ramona Sandes, Aníbal Toniolo, Justo Ramón Servín, Hipólito Arenas.

Fernández Oro (Río Negro): Soledad Urraza, Nelson (Pocho) Marini, Enrique Marini.

Chos Malal (Neuquén): Martín Diano, Alejandro Mogni, Juan Pablo Mikuk, Raúl Muñoz, Juan Correa, Fernando Rafael Correa.

San Fernando/Tigre (Buenos Aires): Cora Gordnizky, Vanina Fernanda López Hermida, Eduardo Sandoval y sra., Raquel, Adriana Alonso, Cooperativa de Mimbrenos de San Fernando.

Florencio Varela (Buenos Aires): María Clara Mediavilla, Cooperativa 1610.

Cruz del Eje/Unquillo (Córdoba): Miguel Barreda, Clemencia Berberena, Sandra Ledesma, Luis Vottero, Francisco López, Arturo Aguirre y Víctor R. Aguirre, Carina Coronel, José Sánchez, Sergio Sánchez, Raly Barrionuevo, Rodrigo Carazo, Mariano Francisco de Macedo, Mery Murúa, Ramiro González, Roberto Cantos, Julio Paz.

Las Breñas (Chaco)/Laguna Nainneck (Formosa): Gladis Contreras, Omar G. Loto, Gerardo Tenaglia, Francisco Rolando Scribano, Julio Meloni, Felipe Sánchez e Isabel Sánchez, Severiano Cabrera.

Ushuaia/Puerto Almanza (Tierra del Fuego): Unión Argentina de Pescadores Artesanales (U.A.P.A.): Edith, Jorge Ebling, Sergio Corbo. Secretaría de Pesca: Andrés L. Fernández (Director de Investigación Pesquera y Ambiente Marino) y Silvina Henninger, Inta: Enrique Livraghi y Emiliano Esponton.

Villa Guayasán (Santiago del Estero): Pablo Orellana, Ramón Carrizo, Daniela Pereyra, Luis Poiz, Dardo González, Ramón A. Orieta, Pablo Castillo Palomino; Rubén Oscar Oyola, María Celeste Peralta, Fabio Mariani, Lino Paz, Florinda Paz, Lina Paz, Olga Ledesma, Cristian A. Paz, Clemira Fernández de Carrizo, Mauricio Romano, Graciela Virginia Suarez, Manuel A. Carrizo, María F. Ledesma, Ilda P. Suarez, Milagros Decima, Sonia Fabio, Marina Ruiz Diaz.

Belén (Catamarca)/ Aimogasta (La Rioja): José Luis Corton, Lorenzo Jotayán, Luisa Brizuela, Mario Rojas, Nicasio (Chofer), Francisco Villegas, José Angel Romero, Angel Nicolás Mercado, Natalia Corzo, Sandra Burgos, Guido A. Jais, Daniel Baigorria, Casimiro Antonio, Saúl Cruz, José F. Jais, Nicolás Antonio Bazan.

Tilcara (Jujuy): Darío Setta, Froilán Mamani, Hilda Isadora Velázquez, Raúl Choquevilla, Presentaciona Torres, Josefina Aragón, Patricia Cruz.

Chascomús (Buenos Aires): Dante Huinca, Carlos Alberto Martínez.

San Pedro (Buenos Aires): Jorge López, Tamara R. López, César Baldoni, Juan Correa, María Leonor Batipeda

Cuchiyoaco – Angastaco – Laguna Brealito (Salta)/Valle Grande – Valle Colorado (Jujuy): Paula Olaizola, Eloísa Ferro, Lucas Díaz, Eloy López, Graciela Fernández, Escuela de alternancia Valle Grande, FERIA CUM, Elena Corvalán, Liliana Yapura, Miriam Flores, Araceli López, Liliana Vilte, Maura Morales, Fanny Yapura, María Isolina Morales, Humberto Arias, Ariel Vilte, Leonor Flores, Nilda Flores, Eulogia Tolaba, Lidia Flores, Nelly Cabeza, Noemí Castillo, Luis Rueda, Thiago Daniel Bais, Irene Torres, Mabel Bais, Leonor Bais, Adriel Edgar Cruz, Valentina Coronel, Bautista Arias, Santusa Calapeña

Trancas/Santa Ana (Tucumán): Carlos Aragón, Carlos Amin, Francisco Ayudarte, Darío (Chofer), Ariel Balseda, Guillermo Martínez, Raymundo Reyes, Hernán Romano, Héctor Sosa, Sebastián Mocoroa

Infografías:

Sergio Justianovich, Edurne Batista, Laura Chierchie, Matías Novelli, Manuel Illia, José Antonio García.

Colaboración fotográfica:

Alan Espina, Silvia Ceva, Diego Castrillo, Darío Setta, Pablo Oliveri.

Somos la Tierra : historias y retratos de la agricultura familiar en la Argentina /
coordinación editorial de Juan Manuel Fernández Arocena ; Diego Nicolás
Ramilo y Andrea Maggio; editor Florencia Lance ; fotografías de Daniel Marín y Laura Caramelli.
- 1a ed. . - Ciudad Autónoma de Buenos Aires :
Ediciones INTA, 2015.
320 p. ; 40 x 20 cm.

ISBN 978-987-521-653-2

1. Agricultura Familiar. 2. Economía Regional. 3. Tecnologías Aplicadas. I. Fernández Arocena, Juan Manuel,
coord. II. Ramilo, Diego Nicolás, coord. III. Ceva, Silvia, ed. IV. Lance, Florencia, ed. Lit. V. Marín, Daniel, fot.
VI. Espina, Alan , fot. VII. Ramilo, Diego Nicolás, fot. VIII. Título.
CDD 630

Lo expresado por autores y columnistas no necesariamente refleja el pensamiento de la Coordinación
Editorial ni de la institución editora.

Este libro se terminó de imprimir en el mes de noviembre de 2015
en Latingráfica, Rocamora 4161, Ciudad de Buenos Aires.



Ministerio de
Agricultura,
Ganadería y Pesca



CAMBIO RURAL II
INNOVACIÓN E INVERSIÓN



ARGENTINA
INTA

ISBN 978-987-521-653-2