

UNA CHACRA SOLIDARIA EN LA UNRC

Autores: Universidad Nacional de Río Cuarto, Claudio Sarmiento*1. E mail: csarmiento@ayv.unrc.edu.ar; UNRC: Claudio Ribotta*2; UNRC: Enrique Cánaves*2; UNRC: Marina Niederhauser*2

***1:** Docente de Ingeniería Agronómica. ***2:** Estudiante de Ingeniería Agronómica, UNRC.

Introducción:

La crisis socio económica en que se vio envuelta Argentina a fines de 2001 – principios de 2002, agudizó la dificultades al ingreso y la permanencia en el sistema universitario por parte de los estudiantes de escasos recursos económicos, aumentando la necesidad de poseer un ingreso extra a las mensualidades que provienen de sus núcleos familiares debido a la disminución del ingreso medio de la población. Es por esto que muchos estudiantes se ven en la necesidad de buscar fuentes de trabajo o becas, cada vez mas demandadas y disminuidas en su valor real. La Universidad Nacional de Río Cuarto, intentando disminuir la incidencia de estos problemas, convocó a mediados de 2002 a los equipos docentes a presentar proyectos destinados a tal fin.

Por otra parte, y luego de décadas de seguir como país el modelo agropecuario de la revolución verde: esto es, la artificialización de los agrosistemas a través de la aplicación recetista de un paquete de insumos químicos y mecánicos, se han agravado notablemente sus consecuencias sociales y ambientales. Dentro de estas, podemos mencionar como mas importantes: una gran expulsión de mano de obra rural, que genera un aumento poblacional en las ciudades donde ya abunda el desempleo, una fuerte dependencia de los agricultores hacia las empresas proveedoras de insumos, y un envenenamiento progresivo de los suelos y los alimentos a través de la residualidad que presentan los productos químicos de síntesis, también llamados agrotóxicos.

Es en este marco que este equipo de trabajo presenta al consejo Directivo de la Facultad de Agronomía y Veterinaria la propuesta de poner en marcha una Chacra que funcione como experiencia de docencia desde un perfil técnico alternativo al de la Revolución Verde, tratando de encontrar respuestas que permitan generar alimentos de una manera respetuosa con los ambientes y las comunidades que los habitan, y como espacio de trabajo para estudiantes que necesitasen un refuerzo en sus ingresos económicos, que les permita permanecer dentro del sistema universitario.

Localización:

La chacra se sitúa en el predio de la Facultad de Agronomía y Veterinaria de la Universidad Nacional de Río Cuarto. Actualmente consta de 0.75 has de producción hortícola y 0.75 has de producción extensiva, con posibilidades de ampliar a 4 has.

Equipo de trabajo.

Se trabaja con un plantel de 10 estudiantes de Agronomía seleccionados por prioridad socioeconómica, y coordinados por un docente. Las becas son renovables cada seis meses. Se publica un llamado abierto a presentación de solicitudes, y luego se realiza un orden de mérito, siendo los diez primeros posicionados los que obtienen las becas.

Financiación:

El proyecto está financiado por la Facultad de Agronomía y Veterinaria, quien se hace cargo de los gastos de funcionamiento y de las becas de los estudiantes.

Aspectos Técnicos Mas Relevantes.

Se trabaja desde un planteo Orgánico fundamentado en los siguientes pilares técnicos:

- **El suelo:** se lo trabaja como un Organismo Vivo, un ente viviente que a su vez genera la vida que sobre él se sostiene, entendiendo que en un suelo vivo y fértil, crecerán plantas resistentes y sanas. No se utilizan fertilizantes químicos sino productos compostados y biofertilizantes líquidos, obtenidos a base de estiércol de vaca y de caballo, pastos, y otras sustancias orgánicas como cenizas, cáscaras de huevo y restos de cocina, provenientes del propio entorno de la Chacra
- **La biodiversidad:** Se plantea un diseño altamente biodiverso, trabajando unas 32 especies en diferentes consociaciones, con el objetivo de hacer un equilibrado uso de los nutrientes, disminuir la incidencia de los insectos y disminuir riesgos productivos, ya que algún mal resultado en alguna producción se ve compensado por los buenos resultados de las otras. Esto es muy importante ya que la producción representa una parte significativa de la beca de los estudiantes que trabajan el proyecto.
- **El manejo de los insectos:** se trabaja desde la prevención, tratando de que el insecto perjudicial no aparezca y diseñando un ambiente propicio para el desarrollo de insectos benéficos controladores. Se prioriza la salud de la planta a través de un buen suelo, ya que de esta manera el insecto tiene menos posibilidades de atacarla. Se utilizan estrategias preventivas como franjas de malezas, cultivos intercalados, especies repelentes, especies trampa, cercos vivos, rotaciones y descansos. Ante el ataque de algún insecto, se realizan repelentes de insectos con especies vegetales locales, como la Ortiga (*Urtica urens*) o al Ajo (*Allium sativum*). En caso de no

funcionar, se aplican insecticidas de elaboración local a base de especies vegetales como el Paraíso (Mellia acedarach)

Producción anual estimada:

ESPECIES CULTIVADAS	Producción comestible Para autocunsumo (Kg.)	Producción comestible Para venta (Kg.)	Producción de semillas (Kg.)	Valor económico estimado (\$)
Acelga (Beta bulgaris var. cicla))	85	85	6	230
Achicoria (Chichorium entivus)	30	50	0.5	90
Ajo (Allium sativum)	50	20	10	160
Arvejas (Pisum sativum)	9		1	50
Calabaza (Cucurbita mixta)	30	20	4	130
Cebolla (Allium cepa)	60			90
Espárragos (Asparagus officinalis) *1				
Garbanzos (Cicer arietinum)* 1				
Habas (Vicia faba)	10		1	80
Lechuga (Lactuca sativa)	100	100	3	300
Lentejas (Lens culinaris) * 1				
Maíz (Zea maiz)	70			110
Pepino (Cucumis sativus)	50			60
Poroto (Phaseolus sp)	30			30
Rabanitos (Raphanus sativus)	40		1	50
Remolacha (Beta bulgaris var. esculenta)	20		2	70
Repollito (Brasica oleracea var. capitata)	60		1	80
Tomate (Lycopersicon esculentum)	30			40
Zanahoria (Daucus carota)	35			25
Zapallito de tronco (Cucurbita maxima var. zapallito)	50			40
Zapallo Anco (Cucurbita moschata)	45			30
TOTAL	804	275	29.5	1655

* 1: Actualmente se encuentran en implantación, no existen todavía datos productivos.

VALOR ECONÓMICO DE LA PRODUCCIÓN DE LA HUERTA: 1655 \$/AÑO

PORCENTAJE DE AUTOCONSUMO: 74.5 %

Proyección social:

Desde su puesta en marcha (septiembre de 2002) hasta la actualidad han trabajado en la Chacra 37 estudiantes de agronomía. El grupo de trabajo ha ido cambiando debido principalmente a fluctuaciones en la situación socioeconómica, en la disponibilidad de tiempo y en el rendimiento en el trabajo. Según una encuesta realizada, el 100 % de los participantes lo consideró una experiencia valiosa de aprendizaje y una ayuda importante para continuar sus estudios, desde lo económico y

desde lo anímico. A pesar de la situación económica, ninguno de los 37 participantes dejó al carrera.

Se está trabajando desde marzo de 2004, como actividad secundaria, con los niños del jardín maternal de la UNRC, realizando una pequeña huerta en el jardín en coordinación con el equipo de maestras. El objetivo de este trabajo es promover el consumo de alimentos sanos en la comunidad universitaria y aportar a la concientización sobre la importancia de la calidad alimenticia para la salud. Las actividades están integradas a la tarea docente de las maestras, y la producción es consumida en el almuerzo de los niños en el jardín o es llevada a sus hogares.

Se está participando como feriante en la Exposición Mensual de Productos Hortícolas , organizada por el Programa Prohuerta de INTA y la Universidad local. Esta es una instancia de comercio solidario, donde productores familiares venden sus excedentes hortícolas directamente al consumidor, como una manera de mejorar el grado de conciencia ciudadana sobre la importancia de una buena alimentación, y una fuente de ingresos para productores de bajos recursos económicos. Actualmente el volumen vendido en la Exposición representa un 85 % de las ventas totales. Además, se elabora una cartilla informativa para cada feria, con el objeto de acercar a la ciudadanía información sobre la importancia de un consumo sano y equilibrado. Se han elaborado tres cartillas sobre los siguiente temas: Agrotóxicos y salud, Diferencias entre un alimento orgánico y uno convencional y La importancia de la alimentación en la salud.

CONCLUSIONES

Luego de dos años de trabajos, creemos que el resultado has sido satisfactorio, ya que se logró consolidar la permanencia de un grupo importante de estudiantes, a la vez de que realizaron una experiencia de aprendizaje con proyección social. Vemos en la evolución del proyecto que la proyección social es cada vez mayor, ya que la Chacra se está consolidando como un espacio de referencia para productores orgánicos familiares. Cada vez son mayores las consultas recibidas y, de seguir en este camino, prontamente tendremos la posibilidad de ampliar el equipo de trabajo y comenzar a trabajar en una escala productiva de mayor magnitud.