



**Universidad Nacional de Misiones. Secretaría General de Extensión
Universitaria. Programa de Fortalecimiento a las Actividades de
Extensión (PROFAE)**

***Rivaldi, Noelia Mariana (Dir.)
González, Raúl (Co-Dir.)***

Alimentos desde el barrio : una apuesta para la soberanía alimentaria

Informe final

**Período del Proyecto
2017-2018**

Integrantes del Proyecto

*Villalba, Franco Ramiro
Rodríguez De Lima, Lucas M.
Schmid, Patricia*

Posadas, 2018



Esta obra está licenciado bajo Licencia Creative Commons (CC) Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional. <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Cesión de derechos y autorización para publicación de Informe Final PROFAE en RIDUNaM

En calidad de autor/es de la obra que se detalla a continuación y, se adjunta en Anexo “Informe final PROFAE” (Programa de Fortalecimiento a las Actividades de Extensión), informo/informamos a la Coordinación del RIDUNaM la decisión de concederle -en forma gratuita, no exclusiva y por tiempo ilimitado- la autorización para publicar el texto del documento detallado más abajo, exclusivamente en medio digital, en el sitio web del RIDUNaM (Repositorio Institucional Digital de UNaM), a título de divulgación y consulta gratuita. Entiendo que esta cesión no entraña obligación ninguna para la unidad académica Escuela Agrotécnica Eldorado, la que podrá o no ejercer los derechos cedidos.

Permitir a los responsables de la Comunidad *Institucional* del RIDUNaM que, sin producir cambios en el contenido, realice la conversión de los formatos de publicación necesarios para su mejor visualización y la realización de copias digitales y migraciones de formato a los fines de garantizar seguridad, resguardo y preservación a largo plazo de la presente obra.

1. Datos del (de los) autor (es) (complete con los datos del Director/a y/o Co-Director/a del Proyecto)

Apellido y Nombre (Dir.)	RIVALDI, Noelia Mariana	Firma	
Tel.	03751-15303235	DNI	34.016.531
Email	nmrivaldi@gmail.com		
Apellido y Nombre (Co-Dir.)	GONZALEZ, Raúl	Firma	
Tel.	03751 15442020	DNI	21.758.219
Email	raulgonzalez70@yahoo.com.ar		

2. Tipo de producción (tildar según corresponda)

Proy. de Extensión Proy. de Extensión PROFAE Informe técnico/reporte final

Otros, que forman parte del informe final:

fotografía -- mapa - diapositiva - póster videograbación - película documental - otro (cuál/les.....)

3. Identificación del trabajo

Resolución/Disposición de aprobación (dc.identifier.other=otro identificador)

Se describirá el N° de Resolución que aprueba el Proyecto (ej. PROFAE 2018 Res. Rect N° 1498/19)

PROFAE 2018. Resol. N° 1498/18 C.S.

Título (dc.title=título)

Se colocará el título y/o sub-título del informe separado por espacio, dos puntos, espacio.

Alimentos desde el barrio: Una apuesta para la soberanía alimentaria

Autor (dc.creator=creador personal)

Se refiere al Director/a del Proyecto; se describe primero el apellido y, luego nombre/s.



RIVALDI, Noelia Mariana

Colaboradores (dc.contributor=colaborador)

Se refiere al Co-Director/a del Proyecto y a los integrantes; se describe primero el apellido y, luego nombre/s de cada uno.

González, Raúl
Villalba, Franco Ramiro
Rodríguez De Lima, Lucas Matías
Schmid, Patricia

Instituciones participantes (dc.creator=creador institucional)

Se refiere a las entidades vinculadas con el Proyecto. Se describirán los datos de identificación de la institución (organismo gubernamental u ONG) que participa o colabora con el Proyecto contemplando la jerarquía orgánica.

E.E.A. INTA
Montecarlo RENABAP

Período del Proyecto (dc.coverage.temporal=cobertura temporal)

Se describe la fecha de inicio y fin del Proyecto. Ejemplo: 2018-2019.

OCTUBRE 2018-JUNIO 2019

Datos de filiación (dc.description=descripción)

Se describirán los datos de filiación, es decir, los datos de identificación de la institución a la pertenece/n el responsable del Proyecto (ej. Universidad Nacional de Misiones. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales. Secretaría de Extensión y Vinculación Tecnológica), así como, el contacto de/los responsable/s del informe final (correo electrónico y/o tel. celular).

Universidad Nacional de Misiones-Escuela Agrotécnica Eldorado

Contactos:

nmrivaldi@gmail.com / raulgonzalez70@yahoo.com.ar

Resumen (dc.description abstract=resumen)

Se transcribe el resumen del informe (un texto libre de 200 palabras como mínimo y 300 palabras como máximo en el que se resume el contenido del informe completo).

El proceso de formación se realizó sobre los pilares de la educación popular entendiendo que el aprendizaje es realizado por sujetos, en el acto de transformar su realidad. Se partió de la realidad de los/as participantes, rescatando los saberes locales, teniendo en cuenta que la mayoría proviene del medio rural y ya realiza la actividad. Como estrategia se realizaron demostraciones prácticas y aplicaciones creativas que se den en el territorio de las prácticas propuestas. Por esta razón se estructuró el programa de formación en dos momentos fundamentales: 1-los talleres de formación, donde participan referentes y se trabajan contenidos en base a una propuesta pre elaborada por el equipo de trabajo, pero que constituye un momento fundamentalmente de intercambio de saberes. 2-las visitas de seguimiento, donde se acompaña la práctica de los referentes de huerta en sus terrenos, detectando problemas y generando sugerencias de manejo en terreno y también como un momento de intercambio entre los referentes de huerta y otros vecinos/as, que realicen huertas familiares o participen de las huertas comunitarias. La selección de los contenidos de los talleres se realizó en base a las problemáticas detectadas en terreno con anterioridad: Planificación y calendario de huerta (y en este eje se tiene especial consideración en el mantenimiento de la fertilidad del suelo y conservación del agua), Biopreparados (para la protección de cultivos y fertilidad del suelo) y las semillas (selección, cosecha y conservación). La ejecución del proyecto se llevó a cabo en 10 barrios de la ciudad de Eldorado, y una Jornada de Soberanía alimentaria, con panel debate de

profesionales y productores reconocidos, donde además se comercializaron productos.

Palabras claves (dc.subject)

Se ingresa la/s palabra/s clave/s agregando tantas como sean necesarias (entre 3 y 6).

agroecología-seguridad alimentaria-barríos populares-biopreparados-alimentos saludables-

Unidad Ejecutora (dc.publisher=Editor)

Se describirán los datos de identificación de la institución que ejecuta el Proyecto y oficia de editor (ej. Universidad Nacional de Misiones. Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales. Secretaría General de Extensión).

Universidad Nacional de Misiones-Escuela Agrotécnica Eldorado

Lugar de concreción (dc.coverage=lugar)

Se describirá el nombre del lugar en el que se ha ejecutado el Proyecto (ej. Posadas).

Eldorado

Fecha (dc.date=fecha)

Se refiere a la fecha con la que se corresponde la presentación del informe para su publicación. Se describen datos según la estructura ISO8601: año-mes-día AAAA-MM-DD. Ejemplo: 1991-10-01. Ante la ausencia del mes o día se coloca "01" en ambos casos.

2019-06-24

Nombre del archivo

Responde a la estructura Apellido-Nombre del Director/a-Año de publicación-Tres primeras palabras del título-PROFAE (Ej.: Alarcón-R.-2018-Diálogos entre formadores-PROFAE).

Rivaldi-N.-2019-Alimentos desde el-PROFAE

4. Condiciones de acceso en línea

Autorizo el depósito en forma inmediata.

Autorizo el depósito del documento con embargoⁱⁱ por elplazo de _____ meses a partir de la fecha ____ / ____ / ____.

5. Condiciones de uso de la Obra

En cuanto al INFORME FINAL PROFAE mencionado anteriormente, será puesto a disposición pública bajo las siguientes condiciones de uso:

	(BY) Atribución — Debe reconocer los créditos de la obra de la manera especificada por el autor o el licenciante (pero no de una manera que sugiera que tiene su apoyo o que apoyan el uso que hace de su obra).
	(NC) No Comercial — No puede utilizar esta obra para fines comerciales.
	(SA) Permite trabajos derivados — Siempre que se mantenga la misma licencia.
	Reconocimiento - NoComercial - CompartirIgual (by-nc-sa): No se permite un uso comercial de la obra original ni de las posibles obras derivadas, la distribución de las cuales se debe hacer con una licencia igual a la que regula la obra original.

Referencias:

- CC (Licencias Creative Commons).
- BY (Atribución).
- NC (No comercial).



SA (Compartir igual).

Se firma la presente en la Ciudad de Eldorado, a los 21 días del mes de junio de 2019.

Firma del/de la Director/a del Proyecto:

Firma del/de la Co-Director/a del Proyecto:

ⁱ Según lo establecen las *Políticas institucionales de acceso abierto del Repositorio Institucional Digital de la Universidad Nacional de Misiones* en su segmento **6.3.3 Licencia de depósito** [cuando la obra que un autor pretende hacer parte del RIDUNaM no está alcanzada por la Ley 26.899, será necesario que el mismo firme un formulario de autorización (**acuerdo de cesión**) a través del cual el autor avala el depósito mediado de la obra y en el que se establecen las condiciones bajo las cuales cede los derechos no exclusivos al RIDUNaM a los fines de difundirla].

ⁱⁱ Según lo establecen las *Políticas institucionales de acceso abierto del Repositorio Institucional Digital de la Universidad Nacional de Misiones* en su segmento **6.2 Contenidos de acceso restringido** [aquellos contenidos que estén alcanzados por alguna restricción de tipo legal (embargo) hasta tanto se resuelva o se cumplan los plazos estipulados por el autor, institucional (documentación administrativa que la institución decida colocar en depósito, pero no en acceso público)].

ANEXO

PROFAE

Programa de Fortalecimiento a las Actividades de Extensión

Formulario para presentación de:

INFORME FINAL PROFAE 2018

presentar el Informe Final, en soporte papel y digital, en Secretaría de Extensión de la Facultad o Escuelas de la UNaM

• **Título del Proyecto**

Alimentos desde el barrio: una apuesta a la soberanía alimentaria.

• **Director/a del Proyecto**

RIVALDI, Noelia Mariana

• **E-mail de contacto / página web**

nmrivaldi@gmail.com

• **Instituciones participantes**

INTA
RENABA
P

• **Unidad de gestión / Unidad ejecutora**

Escuela: AGROTÉCNICA ELDORADO
Responsable Institucional: Ing. Ftal. Juan LÓPEZ

• **Lugar de ejecución**

ELDORADO

• **Integrantes del proyecto**

Apellido y Nombres y función desempeñada en el proyecto:
González, Raúl- CoDirector
Villalba, Franco Ramiro-Extensionista
Rodríguez De Lima, Lucas Matías-Extensionista (estudiante)
Schmid, Patricia-Extensionista (INTA)
Olivera , Lucas Alain Colaborador (estudiante)
Valdez, Noemí Gisela- Colaboradora (estudiante)
D'addario Ferrou -Juan Octavio -Colaborador Lopez
Ana Mari- Colaboradora (INTA)
Ruiz Díaz, Romina- Colaboradora (estudiante)

- **Objetivos del Proyecto:**

General:

- Mejorar la alimentación/situación de familias de barrios populares de Eldorado, facilitando el acceso, por medio de huertas, a la producción/ comercialización de alimentos sanos, de calidad y a precios justos producidos y elaborados por emprendimientos de la Economía Popular.

Específicos

- Contribuir a la formación en extensión agroecológica, promoviendo en los estudiantes una visión crítica de las diversas realidades sociales y productivas a partir de una práctica en terreno.
- Articular las funciones de docencia, extensión e investigación haciendo eje en la producción agroecológica urbana y periurbana en barrios populares.
- Formar promotores y promotoras de Huertas en los Barrios que motiven la agricultura urbana entre sus pares y sean referencias para el intercambio de saberes de agricultor a agricultor

- **Metodología**

Con el equipo de trabajo se planificaron las siguientes actividades para cumplir con los objetivos propuestos:

1- Se fijaron fechas y espacios físicos para realizar las capacitaciones con los referentes barriales, concretándose 9 barrios populares.

2- *Talleres de capacitación (TEORICA-PRACTICA)*, se ejecutó un programa de formación de promotoras y promotores de huerta en los barrios, en cada encuentro se trataron los siguientes ejes temáticos:

Planificación de la actividad hortícola: épocas de siembra, asociación de cultivos, preparación de suelo, siembras escalonadas, optimización de los recursos suelo-agua, preparación y utilización de compost, densidad de plantación. Semilla: selección de plantas, calidad de semillas, porcentaje de germinación, energía germinativa, cosecha.

Preparados de bio insumos para la huerta familiar: insecticidas y fungicidas naturales, bioinoculantes, trampas para plagas.

Estas jornadas se llevaron a cabo en las

1- *Seguimiento y evaluación de las capacitaciones*

Seguimiento técnico de las estrategias seleccionadas: a fin de generar apoyo y resolución de problemas en terreno. Evaluando de manera individual y grupal las actividades.

Evaluación de la aparición de plagas y enfermedades: en las visitas se verificaron las estrategias utilizadas para el control de plagas

2- *Jornada de Soberanía alimentaria:* donde participaron productores de la zona de Delicia, Piray y Eldorado, donde expusieron productos de la chacra. Además se realizó un panel debate sobre Soberanía alimentaria con invitados referentes.

- **Resultados**

Memoria de los talleres de capacitación

Nombre de la actividad: Planificación de la actividad hortícola, utilización y efecto de los bioprepados. Trampas de insectos

Fecha:	Lugar de realización:	Capacitación a cargo de:
30/03/2019	B° Parque Schwelm	Ing. Franco Villalba, Lic. Patricia Schmid, Lucas Rodríguez De Lima
06/04/2019	B° Santa Rosa de Lima	Ing. Franco Villalba, Lucas Rodríguez De Lima, Ing. Noelia Rivaldi
07/04/2019	B° Elena/B° Pinares	Ing. Franco Villalba, Lucas Rodríguez De Lima, Ing. Noelia Rivaldi
13/04/2019	B° 9 de Julio	Ing. Franco Villalba, Lucas Rodríguez De Lima
24/04/2019	B° Scholler	Ing. Franco Villalba, Lucas Rodríguez De Lima
24/05/2019	B° La Santidad	Lucas Rodríguez De Lima, Ing. Noelia Rivaldi
25/05/2019	B° 14 de Febrero	Ing. Franco Villalba, Lucas Rodríguez De Lima, Ing. Noelia Rivaldi
08/06/2019	B° Virgen de Itati	Ing. Franco Villalba
12/06/2019	B° Juventud	Ing. Franco Villalba, Lucas Rodríguez De Lima

Descripción de la actividad:

En las capacitaciones a los/as promotores de la huerta en los barrios se aplicó la misma metodología.

1º momento

Presentación de los integrantes del equipo de trabajo: formación, instituciones participantes, objetivos a alcanzar. Presentación de participantes: nombre, produce o no, escala de producción, problemas detectados frecuentemente en la actividad hortícola, expectativas.

2º momento

Charla teórica de la planificación en la huerta: consideraciones generales para la instalación de la producción, preparación de suelo, época de siembra, calidad de semilla, densidad de siembra, intercultivos, escala de producción. Bioprepados para el uso hortícola en el cuidado y manejo de plagas y enfermedades. Trampas caseras, modos de elaboración y usos.

3º momento

En terreno se realizarán muestras de la preparación de canteros, cercado del terreno, acceso al agua de riego, siembra, utilización de *mulching*, intercultivos, almácigos y siembra directa según corresponda.

4º momento

Se finalizó con una ronda de evaluación de la jornada con los/as participantes, donde se realiza entrega de los kit de semillas de estación junto con una cartilla con el calendario de siembra de los cultivos hortícolas.

Memoria actividad del día 20 de marzo de 2019

Nombre de la actividad: Taller de Producción, multiplicación y aplicación de

Lugar: Escuela Agrotécnica de Eldorado

Docentes a cargo: Lic. Patricia Schmid y Prof. Raúl

González Descripción de la actividad:

En el marco de actividades del proyecto Alimento desde el barrio: una apuesta a la soberanía alimentaria. Se realizó una jornada de capacitación sobre Producción, multiplicación y aplicación de bioinoculantes, dirigido a estudiantes y agricultores/as de la localidad de Eldorado.

La actividad se desarrolló en los siguientes momentos

1º momento

Presentación, expectativas y actividades que realizan los/as participantes, estudiantes, agricultores/as, técnicos y docentes. Presentación de los objetivos de la actividad.

2º momento

Se realizó aportes conceptuales sobre la actividad biológica del suelo, características generales de los microorganismos beneficiosos del suelo, sus mecanismos de acción, como antagonistas, bioestimuladores y mejoradores de la estructura, fortaleciendo la fertilidad del suelo.

Por otro lado, se expuso técnicas de aislamiento en laboratorio y a campo, multiplicación y aplicación de microorganismos benéficos y Trichoderma.

3º momento

Los participantes realizaron de manera práctica la selección de material aislado, la preparación del medio líquido enriquecido para la multiplicación de microorganismos beneficiosos y Trichoderma. Se expuso las técnicas y formas de aplicación de los insumos biológicos.

Durante la práctica se resolvieron los interrogantes, profundizando temas de interés, se generó un espacio de intercambio entre agricultores/as, estudiantes, técnicos y docentes.

Se aportaron experiencias y resultados de aplicación de microorganismos en la producción hortícola en nuestra zona

4º momento

Se realizó una ronda de evaluación de la jornada con los/as participantes

Memoria actividad del día 17 de mayo de 2019

Nombre de la actividad: Jornada de soberanía alimentaria

Fecha y lugar de realización: el día viernes 17 de mayo, sobre la calle Bertoni, frente a la Escuela Agrotécnica de Eldorado.

Descripción de la actividad:

En el marco de actividades del proyecto Alimento desde el barrio: una apuesta a la soberanía alimentaria. Se realizó una jornada de feria y un momento formativo a partir de un panel sobre el tema soberanía alimentaria.

A partir de las 9.00 y hasta las 12.00 hs se realizó la feria de exposición y ventas de productos, frutas, hortícolas, envasados, panificados e insumos agroecológicos, donde participaron grupos de agricultores/as de diferentes localidades, como: Piray, Colonia Delicia y Eldorado, diferentes grupos como, Santa Rosa de Lima, Pinares y Juventud, también participaron estudiantes y la Prof. Norma González con la exposición y ventas de productos elaborados en la sala de industria de la Escuela Agrotécnica de Eldorado.

En el mismo espacio de la feria a partir de las 10.30 hasta las 12.00 hs. Se realizó un panel y debate entre los participantes y panelistas.

La moderación y presentación del tema lo realizó el Prof. Raúl González y las/os disertantes fueron:

- Dra. Marcela Bobato, integrante de LAICRIMPO-RAOM- MAELA
- Ing. Jonathan Von Below, docente e investigador de la FCF
- Lic. Patricia Schmid, investigadora del INTA
- Wilmar Vaz, agricultor familiar integrante de la CCTA
- Mirian Grondona, agricultora de Productores Unidos de Eldorado
- Cleito, comunidad Aguay Poty, de la UTT
- Angela, agricultora de productores independientes de Piray
- Angelica, agricultora de la Colonia Delicia-UTT

En el desarrollo del panel participaron diferentes referentes de organizaciones locales, estudiantes de 4 año y docentes de la EAE

Al cierre del encuentro la Ing. Noelia Rivaldi realizó un balance y desafíos que deja el proyecto.

Seguimiento y Evaluación: en los diferentes barrios donde realizamos los talleres de capacitación las situaciones eran diversas, si bien en todos los casos el grado de interés era alto, pudimos diagnosticar las siguientes situaciones:

- A-** Familias que no tienen conocimientos en la producción hortícola pero presentan interés para iniciar la actividad ya que tienen condiciones de suelo y agua que consideran podrán ejecutar con éxito el emprendimiento. En este punto es importante mencionar que en base al contexto socio económico por el que está atravesando el país, las familias están en crisis para la satisfacción de alimentos por los bajos ingresos o pérdida de la fuente laboral.
- B-** Familias que describen sus huertas donde presentan no más de tres verduras para el autoconsumo. Aquí los factores son varios: en algunos casos tuvieron malas experiencias al probar “expandir la producción”, lo que está de la mano con la falta de conocimientos técnicos: variedades adecuadas, épocas de siembra, manejo inadecuado de los recursos, entre otros. Por otro lado, en algunos barrios detectamos la falta de conocimientos de ciertas hortalizas para el consumo “*no sabemos cómo consumirla*” caso de la rúcula, acelga, apio.
- C-** Familias que tienen medianas superficies aprovechadas para la producción pero con falta de conocimiento técnico y grandes ataques de plagas o problemas por insolación causando quemado de frutas y posterior podredumbres. Falta de diversificación en la producción. Falta de aplicación en tecnología de los procesos agropecuarios. Falta de industrialización de los productos para lograr su conservación. Sin embargo logran consumo familiar y comercializar
- D-** En menor medida, familias que presentan huertas para el autoconsumo y gran parte de la producción destinada a la venta en mercados locales no estables, debido a las condiciones externas que no garantizan la cantidad y calidad del producto. Falta de políticas que acompañen al sector.

- **Conclusiones**

El espacio huerta puede plantearse de modo que contribuya a mejorar la realidad de los pobladores urbanos, acercándolos a conocer y respetar los ciclos de la naturaleza, valorando a la tierra como fuente de alimentos, revalorizando la cultura del trabajo y la autoproducción de alimentos, facilitando las redes sociales, creando conciencia sobre la calidad de los alimentos que consumimos, entre otras cosas. Generar estos espacios en los diferentes barrios, garantiza que podamos valorizar por sobre todas las cosas el consumo de alimentos sanos, sin el uso de agroquímicos, entendiendo sus efectos negativos en el ambiente, la salud, los animales y las familias. Demostrando que existen alternativas de producción agroecológica que dan garantía del uso eficiente de los recursos naturales.

Con la ejecución de este proyecto nos resulta evidente que la huerta no es una solución a problemas estructurales como son: el hambre, la desnutrición, la contaminación o la desocupación. A pesar de ello, puede utilizarse como un dispositivo de trabajo y aprendizaje muy versátil, ya que puede implementarse con distintos objetivos en diversas situaciones sociales ya sean urbanas o rurales, sea que tengan abundancia o escasez de recursos, ya que se requieren muy pocos insumos y los implementos se pueden fabricar en forma casera y con los materiales disponibles en cada lugar.

- Fotografías/videos/ audio (realizando actividades del Proyecto)