

“Lo que Natura nos da...”

- *Autores:* Alday Juan Manuel y Antón Silvana (estudiantes de Cias. Veterinarias FCV-UNLP)

-*Eje temático:* Educación y formación para el desarrollo rural

-*Correo electrónico:* jmalday@hotmail.com; antonsilvana@gmail.com

Tras ser aprobado, este año se puso en marcha el proyecto de extensión “Lo que Natura nos da” perteneciente a la Facultad de Cias. Veterinarias de la Universidad Nacional de La Plata (FCV-UNLP) que en sintonía con la creación del Laboratorio de Nutrición Animal, en la misma casa de estudio, incorporan a la Agricultura Familiar como sector productivo demandante y generador de conocimiento.

El objetivo del presente proyecto es el reconocimiento, la recuperación y puesta en valor de materias primas no convencionales con potencial para la nutrición animal en las localidades de Florencio Varela, Cañuelas y Seclantás.

Los destinatarios del proyecto se corresponden con productores familiares de tres zonas geográficas diferentes: Florencio Varela (Periurbano), Cañuelas (Rural-urbano) y Seclantás -Salta- (Rural), Dichos productores están conformados y nucleados en Organizaciones formales, con las cuales la Facultad de Veterinaria, desde hace varios años (2007) viene articulando acciones y acompañando procesos endógenos de desarrollo rural desde distintos proyectos conjuntos y pasantías con estudiantes y docentes.

En el caso de Florencio Varela, las familias se encuentran nucleadas en la “Asociación de Productores Familiares de Florencio Varela”, (formando parte de la Mesa Provincial de Organizaciones de Productores Familiares de Buenos Aires y al Foro Nacional de la Agricultura Familiar (FONAF)).y acompañadas por CEDEPO (Centro Ecuménico de Educación Popular).

En el territorio de Cañuelas, las familias se organizan en la Cooperativa “Asociación de Productores Familiares de Cañuelas” y en la Asociación Civil “Grupo de Ayuda a Familias Productoras de Cañuelas” (pertenecientes también a la Mesa Prov. y al FONAF). En el caso de Seclantás, los productores articulan actividades con la Asociación “Red Valles de Altura” y están fuertemente acompañados por la Agencia de Extensión Rural del INTA local.

Si bien las organizaciones mencionadas difieren en sus características particulares en cuanto a conformaciones históricas, geográficas, culturales, formas de producir, etc, comparten características comunes al “sujeto” de la

agricultura familiar: el trabajo familiar, la baja escala de producción, el bajo nivel de capitalización de las explotaciones, la no propiedad de la tierra y la pluriactividad. Las familias se dedican a distintas actividades agrícola-ganaderas. Tienen poca producción, y la misma es utilizada para autoconsumo y para vender en mercados locales (de ciclo corto). Se realizan productos elaborados con valor agregado (licores, mermeladas, quesos, escabeches, conservas, tejidos, etc) que también se comercializan localmente. La mayoría de las familias viven a partir de lo que generan en sus producciones, aunque muchas familias cuentan con otros trabajos (generalmente inestables y en negro) en las ciudades cercanas.

Pese a todo esto, los productores familiares producen generando productos de calidad y atendiendo al cuidado del ambiente y de los recursos. Poseen una diversidad productiva que se potenció ante la necesidad de generar ingresos por la falta de empleos (cría diferenciada de aves: -pollos de campo, patos, gansos, pavos- conejos, cerdos, cabras; ovejas, bovinos, entre otras)

En general la estrategia productiva consiste en obtener diversidad de productos (para poder equilibrar la baja de precios de algunos artículos con la suba de otros por el mercado) con calidad agroecológica, haciendo hincapié en el manejo sostenible técnico-productivo, en la producción colectiva de insumos, y en la promoción del precio justo y el consumo responsable.

Las tres zonas tienen problemáticas concretas y comunes relacionadas a los principales puntos débiles de la producción. La alimentación de los animales deviene en dificultad por su alto costo y su generación de dependencia tecnológica. Es así que dos organizaciones ya han montado sus propias "Plantas de fabricación de alimentos balanceados" (Florencio Varela y Cañuelas), ambas de manejo cooperativo y colectivo. Sin embargo, debido a que no se conoce técnicamente el potencial de las variedades no convencionales que crecen en las distintas regiones, existe dependencia de comprar las materias primas para fabricar los alimentos, de las cuales a veces ni siquiera se conoce su calidad.

Atendiendo a esta demanda el proyecto consiste en la puesta en práctica del relevamiento e identificación de especies sub valoradas para la alimentación animal, a través de diagnósticos participativos y trabajos a campo, para la posterior elaboración colectiva de bases de datos locales con tablas nutricionales y posibles combinaciones para dietas "apropiadas" a la producción animal familiar. A partir de distintos trabajos previos (relacionados con trabajos a campo, pasantías desde el curso de Desarrollo Rural y Agricultura Familiar perteneciente a la Cátedra de Economía Agraria de la Fac. de Veterinaria), surge la necesidad de acompañar la intervención desde una problemática que resulta un cuello de botella a nivel productivo y a su vez donde el bagaje teórico no es apropiado para las posibilidades de modelos productivos alternativos al

modelo dominante. El presente proyecto apunta a profundizar y construir conocimiento de manera colectiva, rescatando saberes productivos, poniendo en valor aspectos que se encuentran subsumidos ante la lógica insumo-dependiente imperante, y apuntando de esta manera a la soberanía tecnológica del productor familiar.

Por otra parte desde el proyecto se trabaja a su vez con los técnicos de cada zona, con el Laboratorio de Nutrición de la Facultad de Cs. Veterinarias y con alumnos y docentes (tanto de la Facultad de Cs. Veterinarias como de Agronomía) que participan del Curso de Agricultura Familiar y Desarrollo Rural y el Curso de Alimentos y Nutrición Animal. Se plantea además la realización de talleres de capacitación, actividades de campo y técnicas de laboratorio, con la finalidad de crear conocimientos y formación (tanto de estudiantes, como de productores y técnicos) en Nutrición alternativa, apropiada a la realidad de los productores familiares de distintas zonas, que aportarán en conjunto una visión de la riqueza de la diversidad la agricultura familiar como sector.

Creemos que las herramientas puestas en juego devendrán en el aumento de ingresos y en la sustentabilidad de las producciones, a la vez que profundizaran la relación existente entre la Facultad y las instituciones y los productores familiares y sus organizaciones; sin olvidar la generación de competencias en los estudiantes involucrados en el proyecto, quienes podrán adquirir herramientas alternativas y más flexibles que surgen de un análisis integral y crítico en terreno y donde el conocimiento no es unidireccional e impuesto, sino que se construye conjuntamente.