



Enero/Abril 2014 • número 1 • ISSN 1853-4252

# CONTACTO RURAL

**Curso Introducción a las Ciencias  
Agrarias y Forestales**

**Facultad de Ciencias  
Agrarias y Forestales. UNLP**



# EDITORIAL

## ● CONTACTO RURAL

**Boletín Informativo**

año 2014, n° 1

## ● Staff

- Guillermina Ferraris
- Lorena Mendicino
- Cecilia Seibane
- Evangelina Avogadro
- Mariano Cattáneo
- Laura Otrocki

● La Plata, abril de 2013

■ ■ ■ La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), ha promovido a partir de distintos medios, declarar al año 2014 como el Año Internacional de la Agricultura Familiar (AIAF), poniendo en la agenda mundial esta temática, que entre otros temas tiene como objetivos mejorar las condiciones de vida de las personas relacionadas con el mundo productivo, la gestión de los recursos naturales, la protección del medio ambiente, entre otros. La agricultura familiar incluye todas las actividades agrícolas basadas en la administración y trabajo realizados por familias rurales incluyendo el que realizan hombres como mujeres, que producen alimentos de distinto tipo al tiempo que contribuye a una dieta equilibrada para la sociedad, a la preservación de la biodiversidad y el uso sostenible de los recursos naturales. Se está buscando reposicionar la agricultura familiar en el centro de las políticas agrícolas, ambientales y sociales en las agendas de los países, identificando vacíos y oportunidades para promover un cambio hacia un desarrollo más equitativo y equilibrado. En este sentido los Organismos Internacionales buscan promover un amplio debate y cooperación en distintos planos para aumentar el conocimiento y la comprensión de los desafíos que enfrentan los pequeños agricultores y ayudar a encontrar la mejor manera de apoyar a los agricultores familiares. Según datos de distintas fuentes, un 65,6% del total de explotaciones agropecuarias de Argentina y un 13,5% de la superficie total de todas las explotaciones agropecuarias del territorio nacional, corresponden a la categoría de agricultura familiar. En esta línea la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de La Plata ha promovido distintas acciones para la discusión y debate, entre ellas la fijación en el Calendario Académico de un día para abordar este tema dentro de la comunidad académica. Cabe mencionarse que en esta institución el Consejo Directivo ha creado hacia fines del año 2013 la Unidad de Investigación y Desarrollo en Agricultura Familiar, a partir de distintas experiencias de formación, investigación y extensión relacionadas con la temática.

Ing. Agr. Cecilia Seibane  
Docente de la FCAYF - UNLP

# En este número...

- ■ ■ Forestación ::  
¿Cómo forestar en la provincia de Buenos Aires? 4
- ■ ■ Interés General ::  
Conserva Casera de productos del campo 6
- ■ ■ Ganadería ::  
Ensayo de tecnologías para el tratamiento de las aguas residuales del sector de ordeño para tambos de baja escala. 8
- ■ ■ Horticultura ::  
El cultivo de apio 10
- ■ ■ Interés General ::  
Interés General ::
- ■ ■ Nuevo Régimen de Promoción Forestal para Agricultores Familiares 12
- ■ ■ Interés General ::  
Volvieron las Ferias de la Economía Social y Solidaria a la UNLP. 13
- ■ ■ Interés General ::  
De la Quinta a la Mesa: Experiencias en escuelas de La Plata. 14
- ■ ■ Fotogalería ::  
Proyecto de Extensión de la Quinta a la Mesa 16

Para comunicarse con nosotros,  
por correo postal, teléfono o e-mail:

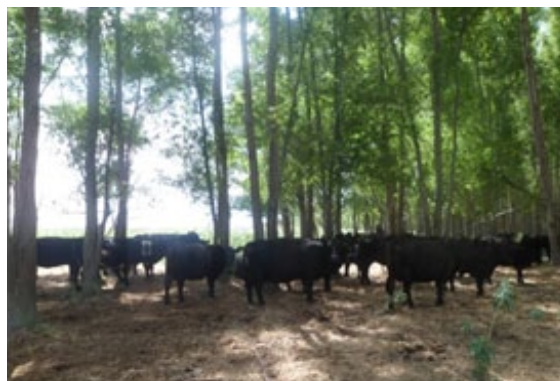
Curso Introducción a las Ciencias Agrarias y Forestales. FCAyF. UNLP. Calle 60  
y 119 CC: 31 CP: 1900 La Plata.

TEL: 0221 4236758 INT: 456

e-mail: [boletincontactorural@gmail.com](mailto:boletincontactorural@gmail.com)

# ¿Cómo forestar en la provincia de Buenos Aires?

La actividad forestal es una de las que más diversifica los establecimientos agrícolas - ganaderos de la provincia de Buenos Aires. La misma puede estar dirigida a un beneficio netamente económico, montes comerciales, o en busca del bienestar animal y de diversos cultivos. Además se deben considerar los beneficios ecológicos que otorga una forestación: mejora las propiedades del suelo en el cual se encuentra, permite la captación de Dióxido de Carbono (CO<sub>2</sub>), aumenta la retención de agua, entre muchas otras.



## ¿Qué es forestar?

Es la actividad que comprende la implantación de una masa arbórea en el terreno. Si se realiza con especies exóticas, es un monte de cultivo exótico o plantación, y si se realiza con especies nativas hablamos de un monte de cultivo con especies nativas o enriquecimiento de un área de bosques nativos.

Objetivos de una forestación. El objetivo de una forestación es una de las etapas más importantes dentro de la actividad. El o los objetivos deben ser planteados previamente a la implantación del monte. Un objetivo puede ser diversificar la producción de un establecimiento o brindarles bienestar a los animales, entre muchos otros.

## ¿Cómo forestar?

Luego de planteado el objetivo. los siguientes pasos de la forestación incluyen:

### 1. PLANIFICACIÓN

La misma podrá ser anual o periódica (que abarque más de un año). Un aspecto a destacar es considerar Donde se va a conseguir el material de propagación y como se va a trasladar hasta el establecimiento. Las opciones en donde obtener el material pueden ser muchas: viveros locales, provinciales, regiones, públicos o privados. Es recomendable comenzar con superficies pequeñas, de 2 a 4 hectáreas, ya que durante la planificación pueden llegar a surgir dificultades o imprevistos.

### 2. SISTEMAS DE PLANTACIÓN.

Los sistemas de plantación pueden ser:  
**Macizo:** Es un sistema de plantación con una distribución regular de los árboles sobre la superficie del terreno.  
**Fajas:** Es un sistema de plantación de 4 o más hileras con una separación del terreno libre de árboles de distancia variable. Dentro de la faja, la distancia de plantación es regular.  
**Cortinas:** Es un sistema de plantación con fines de protección en hileras. Es el sistema más utilizado en la región pampeana.  
**Bosquete:** Es un sistema de plantación muy utilizado en la región pampeana como montes de los cascados de estancia más comúnmente. Es un sistema que trae muchos beneficios ya que permite la combinación con otras actividades agrícola - ganadero en suelos de muy buena calidad y drenaje.

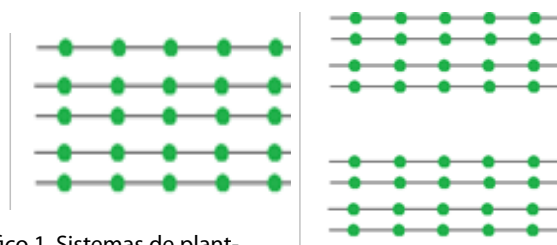


Gráfico 1. Sistemas de plantación, izq. Macizo y der. Fajas.

### D i s t a n c i a m i e n t o

Un aspecto que resulta fundamental definir a la hora de realizar una plantación es el distanciamiento entre plantas. Este estará determinado según el objetivo que se haya planteado para esa forestación: si es para cortina corta viento, madera para aserra-

do, madera para pulpa, monte de reparo, etc.

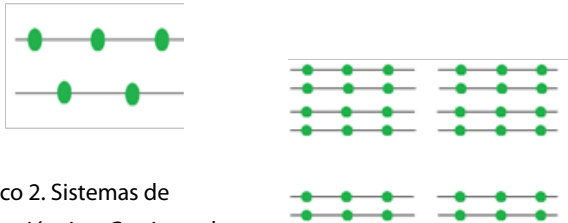


Gráfico 2. Sistemas de plantación, izq. Cortina y der. bosqueque

El distanciamiento entre una planta y otra referido a la superficie de una hectárea (10.000 m<sup>2</sup>) hará referencia a la densidad de plantación.

3. **HERRAMIENTAS**  
Las herramientas básicas para realizar la marcación suelen ser las siguientes: Hilo de marcación - Cinta métrica/Cañas - Barreta plantadora.

4. **MARCACIÓN.**  
Marcar significa delinear previamente en el terreno los sitios donde irá la plantación. Es en esta etapa en donde se establecerá el distanciamiento entre filas y columnas, y los límites de la plantación. Es una de las tareas con mayor demanda de tiempo, pero también es una de la más importante. Una marcación bien realizada simplificará las cosas cuando llegue el momento de colocar las plantas.

**¿QUE DEBEMOS TENER EN CUENTA PARA REALIZAR LA FORESTACIÓN?**  
Es importante que el productor tenga en cuenta a la hora de pensar en realizar una forestación la especie más acorde a los objetivos y la región en la cual se encuentre, además la época de plantación se corresponderá a la especie elegida y otra aspecto que resulta de suma importancia es contar con material de calidad y en óptima sanidad, esto brindará la seguridad de que esa plantación alcance el objetivo planteado.



Foto 3. Barreta plantadora, Hilo de marcación y Proceso de marcación.



Planificación de una forestación con salicáceas. Fuente: propia.

Ing. Ftal. Evangelina Avogadro  
evangelinaavogadro@gmail.com  
Ing. Ftal. Raúl Villaverde  
ravillaverde@yahoo.com.ar

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de La Nación. Dirección de Producción Forestal. Área de Extensión Forestal.

# Conservas caseras de Productos del Campo.

Alguno de ustedes habrá escuchado alguna vez el dicho: "...hay como para hacer dulce" Dicho que lo utilizamos cuando algo abunda. Los productos que obtenemos en la producción agropecuaria tienen varias características en común una de ellas es que son altamente perecederos y otra es que, sobre todo los de origen vegetal, tienen una marcada estacionalidad. Producto de estas características es que surge la necesidad de conservarlos para poder utilizarlos a lo largo del año. Las posibilidades de conservación varían en función del tipo de producto: La leche la conservamos a través de la elaboración de yogures y quesos principalmente. Las carnes, históricamente se conservaban como charque, cecina o tasajo las variantes tienen que ver con que se seque únicamente al sol o se convine la acción deshidratadora del sol con la sal. Esta práctica se sigue realizando en diversos lugares de nuestro país, pero en nuestra región dejó de tener importancia con la aparición del frigorífico a nivel industrial y la refrigeración de productos en los hogares por medio de las heladeras. Actualmente, las carnes de cerdo principalmente la conservamos por medio de los chacinados. Otras carnes se pueden conservar en preparados como escabeches. Las frutas presentan una variada posibilidad de conservación: disecados, dulces, mermeladas, conserva en almíbar, etc.



Las verduras: picles, encurtidos, escabeches. Las conservas caseras son muy adecuadas para prolongar la vida de los productos del campo y poder utilizarlos a contra estación de la cosecha u obtención de los mismos. Pero resulta muy necesario tomar extremos cuidados en las medidas de higiene, conservación y esterilización, para evitar sufrir problemas de salud, ya que las bacterias contaminan fácilmente los alimentos.

## Algunas estrategias para una conservación segura:

*De la materia prima a utilizar:*

1. Debemos partir de materia prima de primera calidad, que no esté afectada por ningún patógeno.



no, las tenemos que ver sanas sin desperfectos y en un punto de maduración adecuado.

2. A la hora de manipular las verduras tenemos que tener medidas de higiene extremas: manos y utensilios muy limpios.

3. En el caso de verduras y frutas hay que lavar las correctamente, con abundante agua.

4. Para el caso de los encurtidos o vegetales en vinagre (cebollitas, aceitunas y pepinillos) se recurre a vinagre de alcohol o de vino, que es el único conservante necesario.

### *Consejos para la preparación de los tarros:*

1. Los mejores frascos para preparar las conservas son los de vidrio.

2. Es preferible utilizar frascos pequeños.

3. Los tarros deben estar bien limpios y tener cierres herméticos.

4. Se rellenan con la conserva de forma uniforme, procurando dejar el mínimo de aire en el interior al cerrar la tapa. Se dejan unos 2-3cm sin rellenar.

Los frascos de vidrios con tapa a rosca (tipo mermelada) bien lavados pueden reutilizarse infinidad de veces, no así las tapas de los mismos, debido a que estas van perdiendo la capacidad de hermeticidad, con lo cual permiten la entrada de microorganismos no deseables a nuestros alimentos. De esto nos podemos dar cuenta fácilmente cuando la goma que rodea el contorno interno de la tapa se encuentre reseca o de color más oscuro que el habitual.

5. Es conveniente etiquetar el tarro con el producto que contiene y con la fecha de elaboración de la conserva.

### *Al momento de esterilizar las conservas*

1. Es conveniente envasar el producto en caliente y esterilizarlo posteriormente.

Una vez rellenos debemos introducir los tarros envueltos en trapos o papel de diario (para evitar que se rompan los vidrios) en una olla con agua que debe cubrir la tapa. Para conseguir una desinfección más eficaz puedes añadir sal al agua para



incrementar el punto de ebullición.

2. Se aconseja un tiempo de esterilización mínimo de 15 minutos a fuego medio.

### *Consejos para la correcta conservación y almacenaje de las conservas*

1. Dejaremos los tarros dentro del agua, hasta que se hayan templado.

2. Los sacamos y comprobamos que la tapa está herméticamente cerrada.

3. Los dejamos enfriar por completo y se guardan en lugar seco, fresco (menos de 30°C) y alejado de la luz.

4. Se pueden conservar varios meses. Pero una vez que se abran deben conservarse en heladera y consumir en el transcurso de los 15 días posteriores.

5. No consumir conservas con la tapa abultada, significa que han proliferado microorganismos.

Ing. Agr.: Guillermina Ferraris

Curso Introducción a las Ciencias Agrarias y Forestales.

Facultad de Cs. Agrarias y Ftiles. UNLP.

# Ensayo de tecnologías para el tratamiento de las aguas residuales del sector de ordeño para tambos de baja escala.

*Autores: Joaquín Córdoba y Alejandra Moreyra (IPAF RP – INTA), Alejandro Mariñelarena y Hugo Di Giorgi (ILPLA-CIC) y Ramón Cieza (FCAYF-UNLP). Contacto: [moreyra.alejandra@inta.gov.ar](mailto:moreyra.alejandra@inta.gov.ar)*

Los tambos pequeños son establecimientos cuya actividad principal es la producción lechera, con un rodeo inferior a 100 cabezas, disponiendo de alguna instalación de ordeño y cuya actividad está sustentada en el trabajo del productor y su familia. Por otra parte dentro de ellos se encuentra un sub grupo denominado "Micro-tambos", los cuales cuentan por debajo de 20 vacas totales, y en general, inferiores condiciones para la producción en cantidad y calidad. En la provincia de Buenos Aires se identificaron 397 tambos pequeños, siendo la participación relativa de los micro-tambos alrededor del 50% en la cuenca situada en los Partidos vecinos a la Ciudad de La Plata (Magdalena, Brandsen, San Vicente), denominada Abasto Sur.

En los tambos es fundamental contar con agua de calidad y en cantidad adecuadas dada su importancia para la salud y el bienestar de los pobladores rurales, la salud y nutrición animal y la higiene de las instalaciones para garantizar alimentos seguros para su consumo.

En la región pampeana, la fuente de agua más utilizada es la subterránea. Para acceder al agua de forma segura es necesario contar con infraestructura en buenas condiciones (pozos encamisados y cementados, bombas, conducciones y tanques limpios) e identificar dentro del predio cuales son los posibles focos de contaminación de las fuentes de agua, como pozos ciegos, corrales y lagunas donde se acumulan aguas residuales. De esta forma es posible plantear estrategias de manejo a nivel de predio, planificando la ubicación de la infraestructura (distancias mínimas entre pozos y focos de contaminación) y proponiendo tecnologías que permitan depurar las aguas residuales antes de reusarlas o devolverlas al entorno.

Entre la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (FCAYF-UNLP), el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria-Instituto de Investigación y Desarrollo tecnológico para la Agricultura Familiar de Región



Pampeana (IPAF RP-INTA) y el Instituto de Limnología "Dr. Raúl A. Ringuelet" (ILPLA), se está realizando una experiencia en el tambo "6 de agosto" de la UNLP (Villa Arguello - Berisso), para evaluar distinto tipo de humedales construidos para depurar sus aguas residuales.

Diariamente en este tambo se ordeñan entre 4 y 7 vacas de raza Holando Argentino, Jersey o sus cruza, produciéndose entre 50 y 70 litros de leche. La sala tiene dos bretes a la par y el ordeño es a tarro. Este establecimiento dada sus características agroecológicas, sus dimensiones y la tecnología utilizada, puede considerarse un modelo representativo de pequeños establecimientos de carácter familiar de la Cuenca Abasto Sur. Al igual que en muchos tambos familiares, el piso del corral de espera no está cementado, por lo que las aguas residuales provienen principalmente de la limpieza de los pisos e instalaciones de la sala de ordeño. Estas aguas contienen restos de leche (que queda en la máquina de ordeño y recipientes), productos químicos (detergentes y desinfectantes) y pequeñas cantidades de estiércol, alimento balanceado y tierra.

Se realizó un relevamiento de la infraestructura de captación de agua, conducción y disposición de aguas residuales, usos del agua en la rutina de ordeño y también la toma de muestras del efluente para la caracterización fisicoquímica y microbiológica en





laboratorio.

El consumo de agua promedio fue de 200 litros/ordeño y no se vio influenciado por la variación en el número de animales ya que las superficies a limpiar (piso de la sala y máquina + tarros) no varían con la cantidad de animales. Por otro lado es importante destacar el peso de analizar las prácticas, ya que las tareas las realiza siempre la misma persona de forma rutinaria, consumiendo siempre prácticamente el mismo tiempo y haciendo un primer barrido en seco.

El efluente tenía un color verde claro, con restos de estiércol y alimento balanceado y una fracción sedimentada compuesta por arenas, las cuales hacen que el efluente tenga una degradabilidad baja (20 al 30%). Los contenidos de Nitrógeno y Fósforo fueron similares a los encontrados en aguas residuales domésticas y el recuento de bacterias coliformes (indicadoras de parásitos de origen fecal) fue elevado.

Con esta información se diseñará y construirán las etapas de tratamiento preliminar y primario (estercolero y cámara séptica) y a su vez se evaluará el rendimiento de distintos tipos de humedales construidos en la depuración de las aguas residuales (tratamiento secundario o de afino).

El estercolero funciona como una trampa de sólidos gruesos (arenas, restos de estiércol y alimento balanceado) y será diseñado para permitir el retiro a pala de los sólidos acumulados. A continuación del estercolero se instalará una cámara séptica para que cumpla con las siguientes funciones: sedimentar la fracción de sólidos que escapan del estercolero, homogeneizar el efluente, digerir anaerómicamente la materia orgánica y eliminar parte de los microorganismos patógenos. Se empleará una cámara séptica prefabricada de cemento de 500 L de capacidad.

Los humedales construidos son sistemas pasivos de depuración, donde se busca simular los procesos que ocurren en los humedales naturales pero en condiciones controladas. La transformación de los

contaminantes se logra gracias a la asociación entre plantas y microorganismos (bacterias, protozoos, etc) que se desarrollan en un medio filtrante que sirve de soporte y de filtro físico (piedra, grava, arena) Para evaluar el rendimiento de distintas combinaciones de humedales construidos a pequeña escala se usaran tambores plásticos de 200 L rellenos con 2 sustratos de granulometrías distintas (arena y grava) y plantados con 2 especies vegetales palustres, el carrizo – *Phragmites australis* y otra especie macrófita que esté adaptada a vivir en suelos saturados pero no inundados. Dentro de este último grupo se elegirá ejemplares de alguna de las siguientes especies autóctonas: *Arundo sp*, *Equisetum sp*, *Paspalum sp* o *Panicum sp*. El experimento constará de 6 tambores que combinen las 2 variables (granulometría y especie vegetal) más un testigo sin plantas por cada tipo de granulometría.

Uno de los objetivos de este experimento es evaluar la eficiencia de los 2 tipos de materiales de relleno con diferente granulometría en la eliminación de contaminantes de interés ambiental (materia orgánica, nitrógeno, fósforo y patógenos). Se espera que los humedales rellenos con arena tengan mayor eficiencia debido a su mayor superficie específica, ya que sobre las partículas se desarrolla el biofilm (película de bacterias y microorganismos), encargado de la degradación.

El otro objetivo es evaluar la implantación y establecimiento de distintas especies vegetales. De este modo, se identificarán aquellas especies locales que mejor desarrollen sus raíces en el medio filtrante. En las inmediaciones de las raíces se generan microambientes con mayor concentración de oxígeno, lo que aumenta la eficiencia de degradación.

El equipo que viene llevando a cabo la experiencia espera que a partir del desarrollo y evaluación del ensayo, sea factible la generación de tecnologías adecuadas para el tratamiento de efluentes junto con los tamberos familiares existentes en la región.



*Agradecimiento: a Cristina Iriquin, tambera, por su tiempo y paciencia con nosotros.*

# El cultivo de Apio

El apio (*Apium graveolens* L.) fue utilizado por egipcios, romanos y griegos desde el año 1000 A.C. Se lo usaba en ceremonias deportivas y religiosas (en coronas y trofeos) y también como medicinal. En el año 1623 en Francia, se lo comenzó a consumir como condimento, y recién en 1686, en fresco. El apio posee múltiples propiedades culinarias, nutritivas y nutraceuticas (que protegen la salud): contiene vitamina A, C, K, B2 y B5, potasio, sodio ("sal de apio"), y alto porcentaje de fibra. Tiene muy bajas calorías (ideal para dietas adelgazantes) y contiene varios antioxidantes que protegen principalmente el tracto digestivo. Además, se lo conoce como

diurético, depurativo, dilatador arterial, recomponedor y afrodisíaco. En la cocina se lo valora por su sabor fuerte, aromático, y por ser fresco y crujiente. En Argentina su consumo ha disminuido por la competencia con las diferentes variedades de lechuga y otros cultivos de hoja que son más fáciles de consumir y también de producir. Sin embargo, es un cultivo de mejor conservación que los otros cultivos de hoja, de mayor rendimiento, y muy buscado en algunas épocas del año como en las fiestas de Navidad y Fin de Año. Cultivares: Para cultivo en invernadero se utilizan los cultivares llamados amarillos, dorados o autoblanqueantes. Hay pocas variedades comerciales.

El cultivo: Es una planta erecta, con una raíz muy poderosa, con hojas de



pecíolos ensanchados acanalados con aceites esenciales (apiol y limoneno), es muy aromática, y tiene folíolos partidos, verdes brillantes. La altura de la planta puede variar según las épocas del año (crece mucho más alta en primavera, con días largos) y puede llegar a 80 cm de alto. Se cultiva más en invernadero, ya que la calidad es altamente superior. Semillas e iniciación: El cultivo se inicia de semilla de origen importado, en almácigo en speedlings. Pocas empresas comercializan las variedades usadas. La germinación



Adversidades: Es un cultivo muy sensible a muchas adversidades bióticas y abióticas:

|                     | Enfermedades bióticas | Enfermedades fisiogénicas                   |
|---------------------|-----------------------|---|
| Artrópodos          |                       |   |
| Pulgones            | Marchitamientos       | Corazón negro                               |
| Arañuela roja común | Viruela (Septoria)    | Deficiencia de Boro o Magnesio              |
| Trips               | Cercospora            | Daños por heladas                           |
| Acaro de la avena   | Mildiu                | Amarillamientos de hojas externas por calor |
| Minador             | Virus                 |   |
| Gorgojos            | Bacteriosis           |   |



es la más complicada de todas las especies, porque la semilla es muy chica, con bajo poder germinativo, y con requerimientos muy estrictos: la temperatura óptima de germinación es 21°C, por encima de 18°C requiere luz para germinar y por encima de 28°C no germina. Para el cultivo, las temperaturas óptimas son de 15 a 21°C, se plantan en hileras dobles a distancias de 25 a 35 cm entre plantas, con riego permanente. Se puede iniciar todo el año, pero las temporadas ideales son el otoño y la primavera. Ciclo del cultivo: El ciclo en verano puede ser de 60-75 días, pero en los meses fríos se puede alargar a 130 días o más. La cosecha se realiza desde que las plantas tienen 700 g (pesan hasta 1,5 kg) y se corta la planta sin raíz. Cuidados del cultivo: Se debe evitar el encharcamiento, pero no debe faltarle agua. Es muy sensible al calor, en verano, es indispensable ubicarlo en inverna-



deros altos, muy ventilados, con fertirri gación con calcio. En invierno se deben evitar las plantaciones durante junio y julio, ya que si se acumula mucho frío en la planta, cuando lleguen los días largos y altas temperaturas, se irá en flor antes de que se pueda cosechar para la venta.

Mariana del Pino. Curso de Horticultura y Floricultura- FCAyF-UNLP

# Nuevo Régimen de Promoción Forestal para Agricultores Familiares

*Nuevo Régimen de Adelantos en la Ley 25.080 para AGRICULTORES FAMILIARES y COMUNIDADES INDÍGENAS*

A partir de una nueva Resolución en la Ley Nacional 25.080 de Inversión para Bosques Cultivados, se estableció un régimen especial para pequeños productores y comunidades indígenas que considera el adelanto del 50% del monto del Aporte Económico No Reintegrable (AENR) para plantaciones o enriquecimientos y para podas, raleos y/o manejo de rebrote.

Como requisito el productor deberá estar inscripto o inscribirse en el registro de Agricultura Familiar (RENAF) y presentar lo antes posible el Anexo III creado para esta nueva modalidad para poder tramitar el adelanto en tiempo y forma. El productor puede presentar hasta 5 ha (cinco) de plantación y/o enriquecimiento del bosque nativo y/o 15 ha (quince) para poda, raleo y/o manejo del rebrote. Es decir que un productor puede recibir el adelanto solicitando simultáneamente, para realizar en el mismo predio y año, hasta un máximo de 5 ha de plantación, 15 ha de poda, 15 ha de raleo, 15 ha de manejo del rebrote y 5 ha de enriquecimiento del bosque nativo. En cuanto a las comunidades indígenas, pueden presentar hasta 50 ha de plantación o enriquecimiento del bosque nativo y 150 ha de poda, raleo o manejo de rebrote. Los requisitos son estar inscriptas en el RENOAF o RENACI y tener aval técnico de alguna institución del Estado. Es importante destacar que a partir de esta Resolución queda sin vigencia la modalidad de productores agrupados. En el caso de planes de plantación y/o enriquecimiento de bosque nativo, para que el 50% del aporte económico sea recibido como adelanto



lanto por el productor o comunidad durante el año 2014, es necesario que toda la documentación sea recibida en la Dirección de Producción Forestal antes del final del mes de marzo.

## Contactos:

- Dirección de Bosques y Forestación de la Provincia de Buenos Aires

La Plata. Torre Gubernamental I. Avda. 51 y calle 12 – 5° piso

Teléfonos: (0221)- 4295356 / 4295454  
admifor@maa.gba.gov.ar

- Dirección de Producción Forestal del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. Ciudad de Buenos Aires.

Paseo Colón 982 Anexo Jardín 1° Piso

Tel: 00 54 11 4363-6170

infoforestal@minagri.gov.ar



## Volvieron las Ferias de la Economía Social y Solidaria a la UNLP

Enmarcadas en el Consejo Social de la Universidad Nacional de La Plata, y organizadas por el equipo de trabajo que coordina el proyecto del Paseo de la Economía Social y Solidaria, desde comienzos de 2011, estas ferias se realizan los primeros y segundos viernes de cada mes. El equipo transita un trabajo conjunto que incluye la planificación y evaluación de cada una de las ferias; considerando la incorporación de nuevas organizaciones, el rediseño de los espacios y el desarrollo de actividades de integración y recreación, como la lectura de cuentos para niños, acercándose la idea de un paseo con criterios de bases fuertes y compartidas. Las organizaciones que participan año a año, fortalecen el proyecto participando de discusiones y de la propuesta y realización de talleres para consolidar los acuerdos necesarios. En este sentido el último diciembre se realizó el taller de precio justo con el objetivo de reflexionar entre todos los participantes acerca de que variables son las que se deben tener en cuenta al momento de fijar los precios con los que se vende en las ferias.

El trabajo es arduo y necesita de la constancia, la predisposición y la participación de todos los involucrados; ya que el principal desafío consta en crear las repuestas y soluciones a las principales problemáticas que en el día a día nos surgen.



Actualmente el equipo funciona con los siguientes acuerdos como característicos y diferenciales:

- Venta directa del Emprendedor y/o Productor al Consumidor
- Productores y/o Emprendedores Organizados.
- Intercambio de Prácticas y Saberes.
- Organización Comunitaria.
- Precio Justo y Garantía Social.
- Visualización de los Pequeños Productores.
- Espacio Cultural "La Hora del Cuento"

Los invitamos a visitar las próximas ferias a realizarse en la puerta del Rectorado de la UNLP, los viernes de 10 a 16 hs.

**Las Próximas serán:**

**Viernes 4 y 11 de abril;**

**Viernes 9 y 16 de mayo**

**¡¡¡Los Esperamos!!!**

*Bravo, María Laura  
Curso de Socioeconomía,  
Departamento de Desarrollo Rural  
Facultad de Ciencias Agrarias Y Forestales. UNLP*

# De la Quinta a la mesa :experiencias en escuelas primarias de La Plata

Este trabajo recoge la experiencia de un proyecto de extensión de la Universidad Nacional de La Plata (UNLP) que comenzó en el año 2012. Sus integrantes son profesionales y estudiantes de distintas carreras de grado y unidades académicas. La propuesta constituye una iniciativa para el abordaje interdisciplinario del consumo responsable de frutas y hortalizas en niños de nivel primario.

## Introducción

Esta experiencia se desarrolló durante los años 2012 y 2013 en escuelas de la ciudad de La Plata con estudiantes de quinto año de la Educación Primaria Básica, en la educación y apropiación de conocimientos sobre hortalizas y frutas, profundizando el interés en los producidos en el Cinturón Hortícola Platense. Se abordaron distintos ejes temáticos, entre ellos los relacionados con el origen y las formas de producción de los cultivos, su oferta estacional, las etapas de comercialización, las propiedades nutritivas.

## Métodología

Luego de la conformación del equipo de trabajo integrado por profesionales y estudiantes de distintas unidades académicas, se avanzó en el contacto y reuniones con docentes y coordinadores de las áreas de ciencias sociales y biológicas de las escuelas para profundizar su sensibilización e implicación en la propuesta, como en el análisis de la articulación de la temática del proyecto con la planificación escolar. En otra etapa se hicieron encuestas a los destinatarios que permitieron conocer las prácticas de consumo de frutas y verduras, como también distintos aspectos ligados a los conocimientos previos sobre la temática. Se realizaron dos talleres: el primero en cada escuela participante y el segundo en la Estación Experimental Ju-

lio Hirschhorn de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, ubicada en Los Hornos

## Resultados

Red de trabajo con las Escuelas El Proyecto ha logrado establecer una red de trabajo con las instituciones educativas participantes, con el fin de promover el consumo saludable y responsable de frutas y hortalizas. Esa red se materializó a partir de reuniones y encuentros previos con los directivos y docentes de los establecimientos de enseñanza, para coordinar y articular acciones relacionadas con la temática del proyecto.

## Encuesta

Los resultados muestran que los mayores hábitos de consumo se dan en el hogar o en casas de familiares, luego del almuerzo o cena. Muy pocos consumen alguna fruta en la escuela, ámbito en el que tienen un mayor peso otros tipos de consumo. Sin embargo alrededor del 60 % de los encuestados manifestaron que comprarían frutas en la escuela, si la vendieran en el kiosco, la gran mayoría lo fundamentan en que son ricas y saludables. Las mayores frecuencias semanales de consumo se concentran en las frutas y en menor cantidad las verduras. Alrededor del 30 % no conocen las formas de producción de estos alimentos. La gran mayoría no reconoce al cinturón verde platense como lugar de producción, ni tampoco escucharon hablar de consumo responsable.

## Material Gráfico

Se entregó a cada escuela participante una lámina que compila tanto la información nutricional como la relativa al consumo habitual y regular de frutas y verduras de los estudiantes de cada una de las instituciones educativas. También material didáctico que a modo de juego, fue entregado a cada alumno participante.



Para el taller que se realizó en las escuelas, y entendiendo como significativo la necesidad de problematizar las prácticas habituales de consumo a partir de los datos que aportaron las encuestas, se crearon y diseñaron imágenes que contribuyeron a alcanzar los objetivos que se perseguían.

#### Los Talleres

Durante su desarrollo se incluyeron momentos de trabajo individual, en grupo y de socialización colectiva en plenario. En este último momento del taller, se abordó la propuesta de “cinco al día” describiendo el valor nutricional de los grupos de frutas y hortalizas agrupados de acuerdo a cinco colores, con sus respectivos beneficios y propiedades para la prevención de enfermedades y el desarrollo de una dieta saludable. Asimismo se entregaron materiales para la producción de plantines, como tarea previa a la siembra que realizarían en la visita al campo de la facultad.

El segundo taller se realizó en la Estación Experimental Julio Hirschhorn, durante su desarrollo se buscó reflexionar y analizar las formas de producción y los lugares geográficos de Argentina donde se cultivan las frutas y hortalizas. En ese espacio se puso en valor lo producido en el cinturón verde platense. Se realizó una recorrida al campo experimental que tuvo como propósito avanzar en una aproximación directa de los destinatarios a las prácticas de producción de hortalizas y frutas. En este taller el interés estuvo puesto en reconocer los aspectos sociales y económicos inherentes al origen y producción de las frutas y hortalizas, recorriendo a través de imágenes los distintos pasos que componen la cadena de Comercialización de esos productos. También, se buscó a través de la recorrida, estimular la observación directa sobre parcelas productivas y el monte frutal con el propósito de indagar acerca de distintos aspectos técnicos que hacen a

la estacionalidad de los cultivos, a las características de los ciclos de producción y a distintos factores agronómicos y ecológicos asociados con la siembra y cosecha, en cada caso.

#### Consideraciones Finales :

El proyecto tuvo una excelente recepción entre los destinatarios directos (directivos, docentes y estudiantes). Esta iniciativa fue el primer contacto entre algunas de las instituciones educativas implicadas y la Universidad favoreciendo un conocimiento mutuo y la posibilidad de mantener vínculos y acciones de colaboración inter-institucional novedosas para los actores implicados. Los resultados muestran la necesidad de profundizar el trabajo de esta temática desde los ámbitos escolares, a temprana edad. Si bien hay un conjunto de causas que influyen en los hábitos alimenticios, su complejidad requiere la necesidad de realizar intervenciones de equipos de trabajo que contemplen a nivel de cada territorio el trabajo conjunto entre diversos actores tales como Municipios, Mercados, ámbitos de la Salud, Universidad, entre otros que a partir de la interacción y articulación de esfuerzos, posibiliten crear entornos de concientización y reflexión.

SEIBANE, C. ( FCAyF) GARATTE, L. (FH); VICENTE, M (FBA) PETERSON, G. (FCM); PASO, M. (FH); BARREYRO, R. KEBAT, C. ( FCAyF), FAVA, M. ; GARATTE, C.; GUIDETTO, L; LAPADULA, L. (FH) ;ETCHEVERRY, M. ( UCALP) ; LARROSA, M. J.; IOZQUIN, D. (FBA)

#### A g r a d e c i m i e n t o s

A los directivos y docentes de las Escuelas que acompañaron esta experiencia : Escuela N° 24 Luisa Riucome de Hussón Villa Elisa; Escuela 21 .Dr. Agustin Gambier. Los Hornos; Escuela 126. Francisco Latrabusse. La Plata; Escuela Normal 1 Mary O' Graham. La Plata; Escuela Graduada Joaquín V. González; La Plata; Escuela San Simón; La Plata

# Proyecto de Extensión de la quinta a la mesa



Fotos equipo de trabajo del proyecto