

Proyecto: “Fortalecimiento de la Unión Vecinal del Barrio Belgrano de la Villa Tulumaya de Lavalle”

Director: Raúl Enrique Gómez L.

Unidad académica: Jefe de Trabajos Prácticos cátedra de Seminario de Aplicación Interdisciplinaria, Ingeniería Agronómica.

Contacto: gomezraulenrique@yahoo.com.ar

Equipo responsable del proyecto:

- Daniela González
- Lucía D’Angelo
- Marisa Adaro
- Clara Contardi
- Diego Tolaba
- Correa Jorge
- Caterina Dalmasso
- Mirta Cárcamo
- Mariela Aguirre
- Daniel Acosta
- Flavia Mercado

Resumen:

En las zonas rurales, como Lavalle, la población anualmente enfrenta el problema de la falta de constancia respecto al alcance a los alimentos. Tanto la disponibilidad física, como la demanda y la utilización de los mismos es inestable por motivos de estacionalidad productiva, problemas económicos, físicos y a veces climáticos.

Como respuesta social a solucionar parcialmente el problema, el proyecto contribuirá a la mejora de la seguridad alimentaria de familias del Barrio Belgrano de la Villa Tulumaya – Lavalle, a través del aumento de la estabilidad de la disponibilidad física, el acceso y la utilización de los alimentos.

Para ello, se pretende capacitar al grupo de familias en acciones innovadoras, que permitan la sostenibilidad del emprendimiento.

Los organismos públicos actuantes desarrollarán la mayoría de las acciones en la Villa Tulumaya, en la sede de la Agencia de Extensión Rural del INTA, se realizarán además foros de intercambio de experiencias, junto a los vecinos del barrio, estudiantes secundarios y universitarios, técnicos, profesionales y funcionarios.

Luego de la intervención del proyecto se espera que los vecinos del barrio sepan gestionar por medio de su entidad los recursos necesarios para mitigar el déficit actual nutricional mejorando el bienestar local.

Las principales técnicas innovadoras, según la capacidad de adopción de la organización, estarán orientadas entre otras, al uso de las TIC, la inclusión de jóvenes, desarrollo de los aspectos logísticos, búsqueda de financiamiento, el tejido de alianzas, nuevas formas de implementación de herramientas e instrumentos ya conocidos, y otros más. Cualquiera sean los casos abordados, todos se ejecutarán de manera disciplinada.

Además se aspira a que utilicen las materias primas tradicionales y no tradicionales obtenidas en la zona y áreas vecinas para elaborar productos agroalimentarios y/o agroindustriales.

También es deseo contribuir, a través de la sistematización de la experiencia, con los organismos públicos e instituciones privadas que planifican y atienden el desarrollo territorial, difundiendo y compartiendo los aprendizajes alcanzados.

El director y equipo responsable solo fueron orientadores y educadores para seguir formando a las jóvenes en el área de la confección y promover la autonomía y autogestión.

Objetivos:

General:

Contribuir a la mejora de la seguridad alimentaria de familias del Barrio Belgrano de la Villa Tulumaya – Lavalle, a través de una mayor estabilidad de la disponibilidad física, el acceso y la utilización de los alimentos de origen vegetal.

Específicos:

1. Promover la intervención de la Unión Vecinal del Barrio Belgrano en las lógicas de la seguridad alimentaria, desde una gestión innovadora en cuanto a incorporación de tecnologías y organización de la entidad.
2. Contribuir al seguro y debido acceso a los alimentos en forma periódica, para reducir los riesgos que afectan la condición nutricional de las familias involucradas.
3. Brindar información esencial de esta experiencia social para las instituciones que intervienen en el desarrollo local

Resultados obtenidos:

Objetivos específicos	Resultados esperados	Resultados efectivamente alcanzados
1- Promover la intervención de la Unión Vecinal del Barrio Belgrano en las lógicas de la seguridad alimentaria, desde una gestión innovadora en cuanto a incorporación de tecnologías y organización de la entidad.	Quince familias organizadas interviniendo en procesos productivos agroindustriales caseros.	diez familias participaron activamente. Cinco familias participaron intermitentemente. Nueve familias fueron sólo a uno o dos encuentros de capacitación.
2- Contribuir al seguro y debido acceso a los alimentos en forma periódica, para reducir los riesgos que afectan la condición nutricional de las familias involucradas.	Familias con nuevas reservas de alimentos industrializados, para ser consumidos en mayor período de tiempo.	Tres tipos diferentes de alimentos logrados: salsa de tomate, néctar de manzana, dulces, jaleas y mermelada de membrillo.
3- Brindar información esencial de esta experiencia social para las instituciones que intervienen en el desarrollo local.	Experiencia difundida en ámbitos públicos y privados, que abordan y gestionan el desarrollo local..	Difusión en la red social Facebook. Difusión en una radio local. Difusión en diferentes áreas del Municipio local. Comunicaciones personales a algunos docentes del área de las Ciencias Políticas y Sociales.

Actividades realizadas no planificadas

A partir de la demanda de algunos vecinos del barrio se los capacitó en técnicas de producción de hortalizas orgánicas. Para ello, se articuló con el INTA una serie de capacitaciones brindadas desde el programa Prohuerta. Así se visitó la huerta orgánica ubicada en la Estación Experimental Agropecuaria Mendoza del INTA, sita en Luján de Cuyo.

También recibieron plantines de tomate, albahaca, lechuga y melón, producidos por jóvenes lavallinos participantes de la línea de trabajo de la Agencia de Extensión Rural de INTA Lavalle, denominada "Capacitación y Organización de Jóvenes productores de plantines de hortalizas y flores". De esta manera, los vecinos del barrio recibieron distintos materiales para cultivar y producir en sus propias huertas domiciliarias.