

Leonardo Román - leo_roman1986@hotmail.com (Mesa de Agenda 21 y Desarrollo Local)

proyecto “UNIVERSIDAD Y COMUNIDADES HUARPES DE HUANACACHE: un aporte para el desarrollo local endógeno a partir del cultivo de la tuna”.

(Equipo de la cátedra de Antropología, facultad de Filosofía y Letras, UNCuyo)

Trabajo de intervención y gestión comunitaria

Desde nuestra experiencia por muchos años de trabajo en las comunidades huarpes, quisimos sumarnos a trabajar juntos con ese objetivo tan valioso de concretar acciones de la Universidad con la gente, por la gente y para la gente. No nos interesaba hacer algo para que quedara guardado en un estante de alguna biblioteca, queríamos que estuviera en la realidad y en las manos de la gente destinataria de este esfuerzo comprometido de “acompañar al Pueblo Huarpe” en su proceso de fortalecimiento de la identidad y de reivindicación de sus derechos. Por eso, el equipo, el tema y la metodología de trabajo surgió de los estudiantes huarpes que están cursando sus estudios en la Universidad, a los que se sumaron otros compañeros de aulas. Esperamos haber cumplido con todos los que hicieron posible este producto, y poder continuar con el tema hasta llegar a concretar el siguiente objetivo: la producción a pequeña escala de la tuna para su comercialización.

QUISIMOS HACER UN PROYECTO PARA Y CON LAS COMUNIDADES....

Queríamos sumar, saber lo que ellos saben y agregarle otros saberes para aprovecharlos todos, porque sabemos que el conocimiento se construye entre todos.

La sabiduría de los Pueblos Originarios es muy grande y se va perdiendo de a poco. Debemos apurarnos para que eso no pase...Desde este principio decidimos ponernos a trabajar.

Comunidades huarpes

Las comunidades están organizadas como Personas Jurídicas por el I.N.A.I y sus derechos son reconocidos por la Constitución Nacional de 1994 (Artículo 75, Inc. 17)

CONSTITUCIÓN NACIONAL: Art. 75: Corresponde al Congreso.

Inc. 17: “Reconocer la preexistencia étnica y cultural de los pueblos indígenas argentinos.

Garantizar el respeto a su identidad y el derecho a una educación bilingüe e intercultural; reconocer la personería jurídica de sus comunidades, y la posesión y propiedad comunitarias de las tierras que tradicionalmente ocupan; y regular la entrega de otras aptas y suficientes para el desarrollo humano; ninguna de ellas será enajenable, transmisible ni susceptible de gravámenes o embargos. Asegurar su participación en la gestión referida a sus recursos naturales y a los demás intereses que los afecten. Las provincias pueden ejercer concurrentemente estas atribuciones”. (En: Becerra, N.; Derecho Penal y Diversidad Cultural. La cuestión indígena. Bs.As., Ed. Ciudad Argentina, 1997, pág. 37).

SU TERRITORIO es la región de Huanacache, el NE de la provincia de Mendoza, (también incluye el SE de San Juan y NO de San Luis). En la ciudad lo llamamos “el

desierto de Lavalle” porque los que vivimos en ella sabemos que Mendoza es un oasis con cultivos y árboles plantados por el hombre, entonces donde no han plantado árboles y sólo crecen sus plantas autóctonas, algarrobos, jarillas, chañares, zampas, jume, retamos, junquillo, etc., donde no llueve casi nunca, donde hay grandes arenales y médanos de arena, a eso lo llamamos “desierto”, pero ellos, los huarpes, nos han enseñado que es “**el campo**”, no desierto, porque hay vida, hay árboles, hay animales, hay ríos y lagunas. No hay riego artificial para sus plantas porque no pueden plantar porque les falta el agua y en mucha cantidad, pero en épocas de muchas lluvias (en el verano), cuando se vuelven a llenar las lagunas, ellos hacen sus huertas y cultivan verduras, hortalizas y frutas.

Por que?

Porque **FALTAN ACCIONES COMUNITARIAS PARA FORTALECER SU IDENTIDAD**

Porque también falta **REVALORIZAR SU CULTURA Y SUS RAÍCES**, porque **LOS JÓVENES SE VAN**, porque **FALTAN POSIBILIDADES ECONÓMICAS PARA MEJORAR SU CALIDAD DE VIDA y PROTEGER EL AMBIENTE**.

Y aquí llegó el momento de pensar los **RECURSOS** para que las acciones fueran

DÓNDE LO VAMOS A HACER? En las Escuelas y, si lo desean, en las comunidades que lo pidan, de Huanacache, área de secano del Dpto. de Lavalle y territorio Huarpe..

CÓMO LO VAMOS A HACER? A través de Talleres de Capacitación Teórico-Práctica para el equipo en el Puesto Los Compadres II, donde hay una plantación de pencas y talleres didácticos de transferencia acerca del cultivo y productos de la penca en las escuelas, y realización de la plantación.

1. Taller teórico-práctico con los docentes Jesús Sanchez y Mariano Rodríguez, docentes a cargo del proyecto en la Escuela “Elpidio González”, Lagunas de Rosario. 2006. (Fotografía Leonardo Román). (es la que hay solo 5 personas).

2 y 3. Taller Teórico-práctico con docentes y alumnos a cargo del proyecto en la Escuela “San Miguel de Los Sauces”. 2006. (Fotografías de Olga Rodríguez).

CUÁNDO LO VAMOS A HACER? La presentación del proyecto se hizo en marzo del 2005, el resultado de la evaluación de la convocatoria fue en octubre del 2005, en noviembre nos llegó la resolución oficial del resultado, en marzo del 2006 llegó el dinero. El tiempo de duración es de un año, pero deberá extenderse hasta mayo por razones climáticas y de receso escolar. Será de marzo de 2006 a mayo de 2007.

SÍNTESIS TÉCNICA DEL CULTIVO DE LA TUNA

VALOR NUTRITIVO DEL FRUTO: 100 grs. es igual a: 58 a 66 unidades calóricas, 3 grs. de proteínas, 0,20 grs. de grasas, 15,50 gr. de carbohidratos, 30 gr. de calcio, 28 gr. de fósforo y vitaminas (caróteno, niacina, tiamina, riboflavina y ácido ascórbico).

El fruto es un elemento REGULADOR, mientras que los arropes y dulces son ENERGÉTICOS.

La tuna es una de las producciones alternativas intensivas que está apuntando a ocupar un lugar destacado en la problemática productiva de las zonas áridas y semiáridas.

La tuna, que puede ser consumida en fresco o procesada y usada con fines que van desde lo medicinal hasta lo forrajero, es un producto considerado comercialmente como fruto exótico, que tiene un largo camino por recorrer en el mercado interno y genera grandes expectativas para el internacional. En Europa, la bandeja de cuatro unidades del fruto de la tuna se paga unos 10 euros.

El uso potencial de la tuna es múltiple. "Dentro del rubro alimenticio, puede comercializarse como fruta fresca, en almíbar, pasas, frutas brillantadas o glaseadas, dulce, mermelada, arrope, caramelo líquido, pulpa para helados y yogurt, bebidas alcohólicas, vinagre, y jugo natural, gasificado y saborizado",.

La tuna también puede ser utilizada con objetivos energéticos siendo apta para la elaboración de alcohol y combustible sólido; con fines medicinales (la flor es diurética, la penca es descongestionante, antidiabético, y sirve para fabricar jarabe para la tos); para la elaboración de cosméticos como champúes y cremas; y como colorantes (betanina del fruto). Además puede cumplir funciones agronómicas para favorecer la fijación de los suelos, se pueden usar como cortina forestal, cultivo colonizador y fertilizante.

Para entender un poco más del tema, los técnicos se encargaron de aclarar que se denomina tuna a la planta (**cactus Opuntia Picus-índica**) y a su fruto. Claro que existen unas cuantas variedades, todas ricas en carbohidratos, vitaminas y minerales, que pueden ser utilizadas en la elaboración de mermeladas, jugos, gelatinas, edulcorantes, pickles y vinagres, entre otros productos.

Mensaje final

Es importante para la sociedad toda, aprender de los saberes ancestrales que los pueblos indígenas nos muestran. Poder comprender lo que los colonizadores europeos no quisieron comprender, es hoy una necesidad. Es en sus valores, vivos aun, en donde podemos encontrar y construir con ellos una alternativa a las "lógicas del mercado dominante". Notamos una gran diferencia entre la lógica del mercado y los valores que el pueblo Huarpe nos muestra, esto se ve reflejado en las concepciones de la "tierra" de unos y de otros. (Leonardo Román).

Para la lógica del mercado tierra es sinónimo de "recurso" (entendido como un "medio" por el cual se pueden obtener ganancias y acumulación monetaria), también es necesario la explotación de la misma, para que produzca mayor cantidad de productos en menor

tiempo, a costa de de cualquier cosa. Para el pueblo Huarpe “la tierra es para vivir y no para vivirla (lic. Olga Rodríguez)