

FORO ORIGEN, DIVERSIDAD Y TERRITORIOS 2020 TRANSFORMAR SISTEMAS ALIMENTARIOS LOCALIZADOS A TRAVES DEL CONSUMO Y LA PRODUCCIÓN SOSTENIBLES

- Experiencia asociativa de producción y agregado de valor de productos fruti hortícolas agroecológicos en Corzuela. Chaco, Argentina. Periodo 2009/2019.



Session 4 : Leviers pour le développement territorial

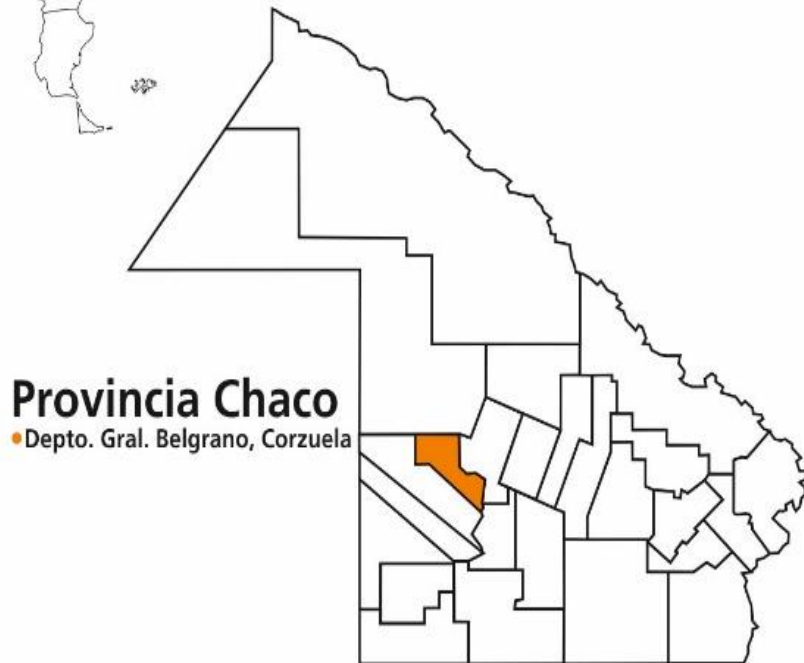
Autora:
Ing. Agr. Gabriela Faggi

AER INTA Las Breñas. Chaco



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Localización y caracterización de la región de la Experiencia



Diseño: Tec. Sebastián López ProHuerta INTA Las Breñas



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Problemática que dio inicio la experiencia en Corzuela.

- Familias de pequeños productores sin organización de base comunitaria para afrontar las problemáticas socioeconómicas productivas y ambientales.
 - Cambios climáticos, sequias prolongadas.
 - Demandas de alternativas productivas agroecológicas de las familias de quintas y chacras de Corzuela.



Agencia de Extensión Rural INTA Las Breñas. En Corzuela.



AGROECOLOGÍA + DESARROLLO SOSTENIBLE

Estrategias de la experiencia asociativa.

1) Formación legal de la organización de base comunitaria OBC con enfoque de género / Asociación civil. Identificación de logo. Gestión de salón comunitario.



2) Capacitación= Fortaleciendo los saberes.

Rescate y valorización de cultivos locales. Tuna, Rosella, hortalizas. Elaboración de mermeladas. Avicultura traspatio.



3) TRABAJO EN RED INTERINSTITUCIONAL: gubernamentales y no gubernamentales.



Acceso al agua : construcción colectiva de cisternas placas cemento de almacenamiento para consumo y producción.



Huertas familiares minifundios de Corzuela



ASOCIACIÓN CIVIL
SIEMPRE UNIDOS
MINIFUNDIOS DE CORZUELA



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Avicultura en Minifundios de Corzuela.



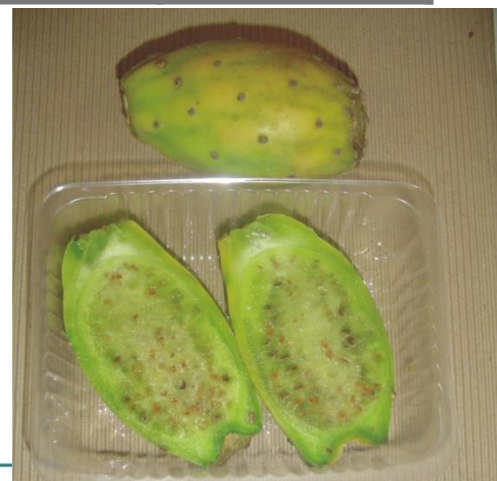
Jornadas a campo de manejo agroecológico del cultivo de Rosella Hibiscus sabdariffa.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Evaluación cultivares de Tunas Opuntias sp. En INTA.

| Cultivares | Peso fruto | ° Brix | Frutos planta | Kg/planta |
|-----------------------------------|------------|--------|---------------|-----------|
| Italiana Anaranjada (Var. Gialla) | 143 gr. | 14,3 | 463 | 66,3 |
| Italiana Roja (Var. Gialla) | 106 gr. | 14,4 | 365 | 39,4 |
| Santiago del Estero | 130 gr. | 16,8 | 190 | 24,7 |



¿ Como iniciamos con el agregado de valor frutas :



Sabores de Corzuela

Experimentación adaptativa / Capacitación: Jornadas a campo de manejo agroecológico del cultivo de Tuna y distribución de cladodios para multiplicación.



Implantación en los predios familiares Asociación. Corzuela.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Jornada de Capacitación en Buenas practicas de conservación.



Innovación tecnológica .Cosecha y acondicionamiento con uso de maquina desgranadora en sala comunitaria de Corzuela.



Sala de elaboración Sabores de Corzuela con RNE 06000690.



Guía de tramites RNE Registro Nacional del establecimiento. Dirección de Bromatología de la Provincia de Chaco



Marca Colectiva N ° 24507

RENSPA 05.007.0.00031/02



Sabores de Corzuela



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Registro Nacional del Producto alimentario. RNPA.

REPUBLICA ARGENTINA
 MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
 DIRECCIÓN DE BROMATOLOGÍA

**CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL
 REGISTRO NACIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 6 | 0 | 0 | 2 | 9 | 5 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

- 1.-Certifíquese la inscripción del producto denominado: "Mermelada de Tuna "
- 2.- Marca o Nombre de fantasía: "Sabores de Corzuela"
- 3.- Origen: Argentina.
- 4.-Titular del producto: Asociación Civil "SIEMPRE UNIDOS MINIFUNDIOS DE CORZUELA", España Nº 274, Corzuela, Chaco
- 5.-Elaborado y envasado por establecimiento R.N.E. Nº 06000690.
- 6.-Inscripción aprobada por la Dirección de Bromatología según Expte. E6-2016-3263-E

Certificado válido por cinco años.-
 RESISTENCIA, 12 JUL 2018


 Dra. Rosa B. Navarro
 Dirección de Bromatología
 Prov. del Chaco



REPUBLICA ARGENTINA
 MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
 DIRECCIÓN DE BROMATOLOGÍA

**CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL
 REGISTRO NACIONAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 6 | 0 | 0 | 3 | 1 | 5 | 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

- 1.-Certifíquese la inscripción del producto denominado: "Mamón en almíbar "
- 2.- Marca o Nombre de fantasía: "Sabores de Corzuela",
- 3.- Origen: Argentina.
- 4.-Titular del producto: Asociación Civil "SIEMPRE UNIDOS MINIFUNDIOS DE CORZUELA", España Nº 274, Corzuela, Chaco
- 5.-Elaborado y envasado por establecimiento R.N.E. Nº 06000690
- 6.-Inscripción aprobada por la Dirección de Bromatología según Expte. E6-2016-3263-E

Certificado válido por cinco años.-
 RESISTENCIA, 22/08/2018


 Dra. Rosa B. Navarro
 Dirección de Bromatología
 PROVINCIA DEL CHACO



**Ministerio de Agricultura,
 Ganadería y Pesca
 Presidencia de la Nación**

Sala de comercialización: Almacén Rural y Ferias.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación



Sabores de Corzuela

Comercialización Redes Sociales



SABORES DE CORZUELA

MAMÓN EN ALMÍBAR

MERMELADA DE TUNA

Pedidos al:
373 150-8629

Te lo llevamos a tu casa!

Quédate en casa

- Facebook Sabores de Corzuela
- Instagram Sabores de Corzuela
- Fanpage Sabores de Corzuela



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Programa Micro crédito apoyo emprendimientos Corzuela.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación



Alimentos producidos por las familias de la asociación.

Vit. C, A, Minerales, Potasio, Magnesio. Ácido fólico y Hierro no hemínico

Acelga, lechuga, perejil, zanahoria, remolacha, cebolla, pimiento, repollo

Producción: 14.6 t
Autoconsumo: 8.8 t
Excedente: 5.8 t
Ingreso: 4,674 US\$
Ahorro: 7,011 US\$

Proteína, Folatos, Magnesio y Ácidos grasos mono insaturados y poliinsaturados Maní

Proteínas, Vit. A, B12, Hierro hemínico, Zinc, Fósforo

Huevos y carne: pollo, vacuna, caprina, porcina

Producción: 47 t
Autoconsumo: 31 t
Excedente: 16 t
Ingreso: 42,152 US\$
Ahorro: 78,532 US\$

RESULTADOS (2019)

Producción: 102.6 t
Autoconsumo: 58.5 t
Excedente: 40.1 t
Ingreso: 66,536 US\$
Ahorro: 99,883 US\$

Vit. A, B, Minerales, Fibras, Carotenos

Batata, zapallo, melón, pepino, sandia, calabaza

Producción: 26 t
Autoconsumo: 15.6 t
Excedente: 10.4 t
Ingreso: 8,320 US\$
Ahorro: 12,480 US\$

Vit. C y Antioxidantes

Tuna

Vit. A

Papaya

Vit. C, Potasio

Rosella, pomelo, naranja

Producción: 11 t

Autoconsumo: 3.1 t

Excedente: 7.9 t

Ingreso: 4,450 US\$

Ahorro: 1,860 US\$

Carbohidratos, Fibras

Mermeladas: tuna, rosella, papaya, pomelo

Hortalizas en vinagre

Jugo de rosella

Producción: 2 t

Ingreso: 6,940 US\$



ASOCIACIÓN CIVIL
SIEMPRE UNIDOS
MINIFUNDIOS DE CORZUELA

Replicabilidad y lecciones aprendidas

- ❑ Los resultados logrados a partir de la creación de la Asociación de Corzuela muestran la importancia de las organizaciones que se construyen desde abajo hacia arriba, con la participación de los agricultores familiares y el Estado como facilitador del cambio.
- ❑ La metodología participativas bajo la cual se comparten las tecnologías contribuye a que esta experiencia sea replicable. Esto se demostró con el escalamiento de este caso a ocho asociaciones civiles y cinco agrupaciones rurales, con 450 asociados de otras zonas del Chaco.
- ❑ Otra lección aprendida es el rol de las mujeres en el desarrollo territorial. El programa de microcrédito para la actividad rural es administrado en un 89% por mujeres y en un 100% en la agroindustria artesanal. Más del 50% de los emprendedores son mujeres y todas sus iniciativas hacen al arraigo al territorio.

Muchas Gracias !!!



Sabores de Corzuela

Mermeladas de Tuna

Mermelada de Rosellas

Mermelada de Pomelo

Mermelada de Naranja Agria

Mermelada de Quinotos

Quinotos en Almíbar

Mamón en Almíbar

Pickles Mixtos

Jugos Concentrados

Nopales

Y mucho más...

Contactos

03731 15508629 - 03731 15547249

Salón Padre Marino Golinelli- España 274

Corzuela- Chaco

Facebook: Sabores de Corzuela

Instagram: Sabores de Corzuela

Contactos

Asoc.siempreunidoscorzuela@hotmail.com

Faggi.Gabriela@inta.gob.ar



**Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación**

