

(Disponible en español unicamente)
(Disponible en espagnol seulement)

Impulso De Productos Vegetales Autóctonos De La Sierra Tarahumara Asociación Nacional para la Innovación y Desarrollo Tecnológico Agrícola

Resumen del proyecto

Parte I. Descripción

Organizaciones participantes

- Asociación Nacional para la Innovación y Desarrollo Tecnológico Agrícola
- Fundación Tarahumara José A. Llaguno A.C.
- Rakema, A.C.
- CONANP
- Sierra Tarahumara y Papigochi
- La Troje de Adobe

Descripción del problema o los antecedentes

En la Sierra Tarahumara se usan una diversidad de recursos vegetales silvestres y cultivados por lo que se promueve la producción y transformación de alimentos, para insertarlos al mercado y obtener beneficios por su venta en fresco y transformados.

Descripción general del proyecto

Se realizó la promoción de alimentos consumidos localmente como rursi o jaltomate (*Jaltomata procumbens*), orégano o napá (*Monarda austromontana*) y flor de calabaza (*Cucurbita pepo*) productos con gran potencial comercial. Las especies comestibles silvestres (orégano y jaltomate) son recolectadas en campo, en el proyecto se establecieron en parcelas de cultivo biointensivo en sistemas protegidos y en sistemas tradicionales obteniendo una buena producción para su consumo y transformación, así como, semillas para siembras subsecuentes. En el cultivo de calabaza se amplió su zona de producción y la realización de siembras escalonadas ampliaron la temporada de cosecha de flor de calabaza, logrando al mismo tiempo una mayor producción de fruto tierno y fruto maduro. Se elaboraron productos novedosos con estos tres recursos alimenticios como, dulces, salsas, mermeladas y productos deshidratados combinando el conocimiento tradicional de conservación de los alimentos con infraestructura, tecnologías y equipamiento apropiado para la deshidratación de alimentos. Se incluyó el desarrollo de capacidades ampliando sus conocimientos en técnicas de deshidratado y transformación de alimentos, así como de etiquetado de productos.

Descripción de los resultados y el seguimiento

Se iniciaron a cultivo dos especies silvestres jaltomate (*Jaltomata procumbens*) y orégano (*Monarda austromontana*) logrando una buena producción tanto para su consumo, como para su transformación. Se amplió la superficie para la producción de calabaza (*Cucurbita spp.*) realizando siembras escalonadas para ampliar la cosecha de flor de calabaza, al mismo tiempo que se obtuvo una mayor producción de fruto tierno (calabacita) y fruto maduro de calabaza. Con otros apoyos económicos se pudo adquirir deshidratadores con fuente de calor mixto (solar y eléctrica) para el deshidratado de sus alimentos, así como la construcción y equipamiento de un espacio para la transformación de sus alimentos. Se ampliaron las capacidades de los productores con el uso de deshidratadores solares, mejora en la elaboración, manejo y empaque de los productos, así como, características y requisitos para el etiquetado. Los productos elaborados consisten en bolsas con diferentes capacidades de deshidratado de flor de calabaza, ruedas de calabaza y fruto maduro de calabaza, frutos de jaltomate o rursi deshidratados, mermelada y dulce de jaltomate o rursi y salsa picante con orégano. Con las herramientas, infraestructura y capacidades adquiridas incluyeron la transformación de otros productos, su venta se realiza en comunidades cercanas a la zona de producción donde existe un mercado ya

establecido y se dio inicio a su comercialización en restaurantes y hoteles en comunidades de gran afluencia turística.

Parte II. Análisis

Éxitos

Se establecieron las bases metodológicas para incluir al jaltomate y orégano dentro de los cultivos de producción tradicionales Tarahumaras. Estas especies que por tradición solo se colectaban de planta silvestres y que debido a la sobrecolecta y pastoreo de diversos tipos de ganado, han mermado significativamente las poblaciones, ahora los productores podrán sembrar y proteger sus plantas y comenzar a seleccionar características morfológicas convenientes para optimizar su producción.

Aumentó el área de producción de calabaza en un 100%; se estableció la infraestructura necesaria para el cultivo vertical no solo de la calabaza sino de otras especies. Con lo anterior se produjo en mayor cantidad los diferentes productos de la calabaza como son: flores de calabaza, calabaza tierna para deshidratar en ruedas, calabaza madura para elaborar wichicori y obtención de semillas para siembra.

Se incrementó la cantidad de semillas de las tres especies para su resguardo en un Banco de Semillas Familiar, que cuenta con 59 especies de uso alimenticio, medicinal, construcción y para abonos verdes.

Por medio de un video se dio a conocer al público en general del proceso de secado tradicional de alimentos llevado a cabo por los Rarámuri desde tiempos ancestrales.

Se ampliaron las capacidades de los participantes por medio de la impartición de dos talleres sobre deshidratado de alimentos y etiquetado de productos, para el impulso y desarrollo de microempresas familiares o a nivel comunidad.

Retos

Un reto es la creación de Bancos de Semillas Familiares que puedan resguardar el germoplasma de diversas especies de interés y realización de futuras siembras, ya que generalmente los productores se enfrentan a diversos riesgos al momento de realizar la siembra; como son las fuertes sequías, inundaciones, plagas y enfermedades por lo que es necesario seguir trabajando en la producción de semillas y establecer protocolos que permitan mantener por mayor tiempo su viabilidad.

En lo que se refiere a la cosecha, procesamiento de alimentos y deshidratado, el reto es lograr el establecimiento e implementación de metodologías inocuas de alimentos, que brinden al producto final un sello de confiabilidad de limpieza, para que el producto pueda ser colocado y posesionado ya sea en restaurantes y hoteles. Optimizar el proceso de deshidratación para que se tenga como resultado un proceso eficiente en tiempo de calor y así poder procesar los productos cuando es tiempo de cosecha.

Lecciones aprendidas

Se tienen mucho que aprender de los colaboradores de campo en cuanto al deshidratación de alimentos ya que sin las condiciones y medios adecuados mantienen un proceso con materiales y técnicas sencillas que les ha permitido consumir sus alimentos secos o “pasados” durante mucho tiempo y solo necesitan el acondicionamiento de estructuras y buenas prácticas de manejo e higiene durante el proceso de secado del producto.

Los alimentos tradicionales de la Sierra Tarahumara son reconocidos y valorados por los habitantes, ya que cuando un productor llega a vender directamente sus productos con hoteleros y restauranteros, siempre terminan comprándoles toda su mercancía. No tenemos duda, que los productos comerciales surgidos con apoyo del proyecto, tendrán un éxito comercial que ayude a la economía de las familias productoras.

En este proyecto están incluidos como productores mujeres y hombres con los cuales, ya tenemos experiencia de trabajo conjunto y sabemos que ellos están muy interesados en obtener buenos resultados, que al final de cuentas el beneficio directo será para sus propias comunidades.

El manejo tradicional agrícola tarahumara resulta ser muy flexible para experimentar con plantas silvestres, ya que a pesar de que los productores no propaguen ciertas plantas, no les resulta difícil experimentar con métodos novedosos y con plantas silvestres que al final de cuentas conocen perfectamente sus estadios fenológicos.

¿Qué sigue? ¿Qué harán ustedes y qué deben hacer otros?

Se renovará el germoplasma contenido en el banco de semillas local para suplir la semilla existente ya que al estar almacenadas a temperatura ambiente las semillas pierden viabilidad.

Conseguir apoyo para acondicionar espacios adecuados para la conservación del germoplasma, proporcionar materiales apropiados para el almacenamiento de semillas, conocer la viabilidad de las mismas y capacitar a la población en el almacenamiento de semillas, ya que en ocasiones la forma de almacenamiento de la semilla no es la adecuada lo que da como resultado que las semillas no germinen al momento de la siembra.

Se realizará un acompañamiento de los grupos participantes en el proyecto a fin de que se obtenga un producto final bien presentado para su venta, con una etiqueta para darle un valor agregado a los productos transformados. Otros grupos deben actuar como colaboradores solidarios con los diferentes grupos de productores para optimizar la transportación, puntos de venta, distribución y facturación de los diferentes productos transformados.

Para más información sobre el proyecto, favor de contactar a:

Dr. Robert Arthur Bye Boettler
Asociación Nacional para la Innovación y Desarrollo Tecnológico Agrícola
O: (52) (55) 56 22 90 52
M: (52) 1 (044 55) 59 02 17 12
anidta14@hotmail.com