

## **EXPERIENCIA DE CAPACITACIÓN EN SOBERANÍA ALIMENTARIA EN EL SUDOESTE CHAQUEÑO EN COMUNIDADES MOQUIT**

**MANSILLA, Natalia<sup>1</sup>; GARCILAZO, M. <sup>2</sup>. TORRESGROSA, Elina<sup>3</sup>; RADLOVANCHY, C.<sup>4</sup>;  
LEIVA, S<sup>4</sup>.; QUIROZ, N.<sup>1</sup>**

El presente trabajo se enmarca dentro del Programa de Capacitaciones en el Sudoeste Chaqueño: “Producir alimentos sanos conservando la calidad ambiental en huertas familiares y comunitarias”, que se viene desarrollando en el Pastoral, en articulación con el Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología, el Ministerio de Producción y la Unidad Regional del Sudoeste Chaqueño. El mismo, tiene por objetivo brindar asistencia técnica para el desarrollo de proyectos productivos agro-ecológicos a productores familiares y comunitarios, en la comunidad Moquit de Pastoral, Villa Ángela Chaco. Trabajar con comunidades campesinas indígenas, implica una serie de cuestiones que tienen que ver con el abordaje de distintas problemáticas vinculadas al acceso a la tierra, al agua, el proceso de sedentarización que han sufrido en el tiempo, el deterioro en la alimentación y la desvalorización de prácticas culturales ancestrales. El programa se desarrolla a partir de una serie de capacitaciones teórico- prácticas, que buscan fortalecer la soberanía alimentaria, a partir de la construcción de capacidades que conservan, desarrollan y gestionan localmente los sistemas de siembra y cosecha de los alimentos, maximizando las funciones del ecosistema y su adaptación al cambio climático; como también el rescate de los conocimientos ancestrales que cuentan la comunidad. Concretamente, se logró convertir un predio de ¼ de ha sin utilización, en una huerta comunitaria biodiversa, donde horticultores comunitarios y alumnos vinculados a establecimientos educativos del Pastoral, trabajan articuladamente en las actividades propuestas. Dadas las características salinas del suelo, se realizó un mejoramiento del mismo a partir de la incorporación directa de residuos de desmotado (insumo gratuito de las desmotadoras locales), con mezclas de estiércol vacuno. Se logró trabajar y se continúa, en la importancia de una dieta variada de alimentos, incorporando y conociendo hortalizas de consumo nulo y desconocidas para la comunidad, como también rescatando especies nativas silvestres, de uso medicinal y comestible.

---

<sup>1</sup> Dirección de Suelos y Agua Rural- Sub. Recursos Naturales- Ministerio de Producción Chaco

<sup>2</sup> Área de proyectos de desarrollo productivo a pueblos originarios- Sub de Agricultura- - Ministerio de Producción Chaco

<sup>3</sup> Unidad Regional del Sudoeste Chaqueño

<sup>4</sup> Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología. Chaco