

Ayer estuvimos con Yicela Galván y Nelson Rodríguez en su chacra rural Neycar. Un ejemplo de producción familiar de bases agroecológicas.

Ing. Agr. Nicolás Scarpitta Altez
Plan Agropecuario

Mucho se habla hoy en día de la agroecología y las soluciones que puede aportar este enfoque para una vida más sustentable, en artículos previos de la revista hemos presentado los 10 elementos de la agroecología que resume aquellos principios guía de este enfoque, pero en general se hace difícil de visualizar cómo sería esto llevado a la práctica.

Hoy les acercamos un caso donde esos principios están plasmados en la producción y comercialización que lleva adelante esta familia en vínculo con una amplia red de personas y organizaciones en el territorio que van desde consumidores, grupos y organizaciones de productores, e instituciones públicas y privadas.

En una mañana invernal de sábado con sol y mucho viento a inicios de setiembre visitamos a Yicela y Nelson en la feria de la intendencia en Barra de Chuy, departamento de Rocha, donde comercializan parte de la producción del predio. Compartimos un lindo rato con ambos y con varios de sus clientes con los cuales pudimos conversar sobre este tipo de vínculo directo entre productores y consumidores. Allí recabamos el testimonio de María una vecina de la zona que concurre allí todos los sábados que hay feria, pero que además ha visitado la chacra de Yicela (YG) y Nelson (NR) para conocer de dónde sale y cómo se produce lo que come.

María ¿Qué es lo que más valora de comprarle a Yicela y Nelson?

María. Lo que más valoro es que sé que es lo que estoy comiendo, que es rico, que es fresco y es sano porque es producido de una manera natural sin químicos, yo estuve en la chacra, conozco a quienes lo producen y vi cómo trabajan. Siempre vengo a la feria y me llevo un montón de verduras de hoja para ensaladas y para hacer los jugos verdes, el sabor de la verdura fresca no tiene comparación, además gracias a Yicela conocí verduras de hoja que no conocía. Y tienes que probar las frutillas recién arrancadas, a mi nieto le encantan, hoy es su cumpleaños y aunque no hay frutillas, Yicela me consiguió unas para que le lleve



Foto: Plan Agropecuario

para la torta, seguramente se va a poner contento.

Agradeciendo, así se despidió María que iba apresurada para terminar la torta para su nieto.

En la tarde visitamos a Yicela y Nelson en su casa la chacra RURAL NEYCAR en el km 326,500 de la Ruta 9, paraje Ojos de Agua ubicado entre la Coronilla y Barra de Chuy y allí realizamos la siguiente entrevista.

Empecemos por contar a nuestros lectores ¿Cómo está compuesta la familia?

YG. Mi nombre es Yicela, mi marido es Nelson y tenemos una chiquilina de 21 años, Camila, que en este momento está estudiando en Montevideo.

¿Cómo empezaron?

YG. Este es un campo de 11 hectáreas que heredé de mi padre hace 12 años, lo primero con lo que empezamos fue con la oveja NR. Primero hicimos mejoras en las casas.

YG. Si es cierto, una vez que heredé la chacra nos vinimos a vivir acá, ampliamos la casa, construimos el resto de las piezas que nos faltaba y empezamos a trabajar con alguna oveja que eran muy pocas. El ingreso principal en los primeros años fueron los cerdos, tuvimos unas 16 madres y 2 pastores, de ahí sacábamos los lechones que comercializábamos en feria. Hacíamos todo un manejo bastante ordenado, nos fue bastante bien, todo lo fuimos estudiando a través de Youtube, nos fuimos informando por internet y sacando datos porque no sabíamos y no tuvimos asistencia, a golpes fuimos aprendiendo y mejorando.



Foto: Plan Agropecuario

Hoy en día ya no se ven cerdos en la chacra y sí ovejas ¿cómo fue ese cambio hacia la producción ovina?

YG. Trabajamos durante 8 años con los cerdos, ya sobre el final de los 8 años tomamos contacto con el equipo de Ruralidad del Mides (Ministerio de desarrollo social) y al año que ellos entraron decidimos liquidar los cerdos porque si bien nos iba bien se nos encarecía mucho por la ración. Alimentábamos los cerdos con ración, el precio fue subiendo y como no teníamos una comercialización más directa, lo hacíamos en feria, por lo que los precios variaban un poco y se nos complicaba para cubrir los costos. Entonces decidimos liquidarlos y cómo ya veníamos trabajando con alguna oveja aunque no eran muchas, decidimos seguir pero comenzamos a trabajar diferente.

¿Cómo comenzaron con ese manejo diferente?

YG. Si bien ya conocía del manejo porque fui criada entre las ovejas, mi padre era productor pequeño, pero siempre trabajó con ovejas con la raza Ideal con lana fina, recuerdo que en aquellos años donde yo era chica venían y le mejoraban, creo que se llamaba mejoramiento ovino, y llegó a adquirir carneros muy buenos de cabaña, con este equipo de ruralidad aprendí un manejo diferente a lo que conocía cuando me crié. Pusimos las parideras, que eso es algo fundamental y más aún porque tenemos un predio intensivo muy reducido, donde hace frío porque es una zona media baja, entonces poderlas proteger en la parición con las parideras es genial y los corderos se salvan. Se nota el vínculo madre hijo que es muy bueno, por ejemplo, alguna borrega que a veces pare y no quiere mucho al cordero, en las parideras lo agarra bien y cuando sale al campo ya sale con el vínculo bien formado y no tienes problema. También tuvimos apoyo de la Sociedad de Criadores de Corriedale y recibimos un carnero a través del fondo rotatorio ovino en convenio con Ruralidad de Mides.

¿Cómo trabajan el ovino?

YG. En la oveja hacemos el ciclo lo más completo posible, hasta ahora el cordero lo sacamos a fin de año, en diciembre a más tardar para las fiestas, al ser Corriedale, son ovejas que tienen bastante producción de lana y la comercializamos. Una de las cosas que hicimos fue ir dividiendo los potreros y ahora estamos pensando en subdividirlos, hacemos rotación con los animales

y respecto a lo sanitario hemos mejorado muchísimo, también el peso de los corderos, llevamos todo un registro de los animales al nacer con peso y caravana de la madre y del cordero. Yo también participé de un curso de bienestar animal del Plan Agropecuario que lo dio Betina Coppola y eso me ayudó mucho para dar los inyectables y cortar la cola. En el caso de los machos no castramos, ni cortamos cola, no se desteta tampoco hasta la venta. A las hembras las descolamos y luego elegimos la que va a seguir. Siempre se va aprendiendo y por eso la vinculación y el contacto con otros productores ayuda, aunque sean productores más grandes cada uno lo amolda a su manera.

¿Cómo integran el rubro ovino con el resto de las producciones?

YG. El abono del barrido de los galpones lo usamos para la huerta. Las ovejas vienen a dormir a las casas, no quedan en el campo, entonces el abono lo usamos en la compostera, para utilizar el producto en la huerta.

¿Cómo trabajan en el rubro hortícola?

YG. Somos productores frutihortícolas con un manejo bastante intensivo porque vendemos la producción en ferias o directamente al público que viene a la chacra a comprar, hemos notado que cada vez se intensifica más, también hago entregas a domicilio. En la Barra de Chuy, participo de la feria de la intendencia (en la que estuve) y en Chuy estamos por retomar la participación en la feria que hacíamos antes de la pandemia a través de un grupo que integro.

En la huerta plantamos principalmente la parte de hoja y frutillas, pero también tomate, morrón, rabanitos, remolachas y varias cosas más, hacemos muchas rotaciones, no usamos nada químico, es totalmente natural al cien por ciento. Trabajamos mucho con microorganismos, los EM que compramos y los MEN que preparamos y pulverizamos o aplicamos por riego, eso ayuda muchísimo a restaurar el suelo. Algo que tenemos en el debe, al menos una vez por año, es realizar análisis de suelo para conocer cómo vamos mejorando el suelo, estoy planeando implementarlo.

En la frutilla estamos trabajando hace un par de años con una variedad que es de origen chilena, son plantas que vienen congeladas y aprendimos todo sobre su manejo, es bastante rentable y es muy adquirida por la gente por el sabor que tiene la fruta y al ser algo que lo arrancas y lo llevas directo al cliente le da un plus importante.



Cuéntanos un poco más de la comercialización y el vínculo con los clientes

YG. Armamos un grupo de difusión de whatsapp, entonces cuando estoy por salir de casa les paso un mensaje y cuando llego a la Barra la gente está esperando, aquel que quiere algo determinado por lo general me pasa un mensaje y yo ya le llevo el pedido aparte porque si no la mercadería no me da, siempre vendo todo. Produzco hortalizas de hoja y muchas no se conocían y he logrado que la gente las pruebe porque la confianza que la gente nos tiene, por la manera que trabajamos para nosotros es muy gratificante.

La mayoría de los clientes han venido alguna vez a la chacra, y estoy planificando invitarlos a todos a una visita y compartir un rato en la tarde y dar una recorrida por la huerta y hacerlos que prueben alguna verdura que no conozcan, porque creo que ese vínculo es lo más lindo que puedo generar

Nos mencionaste que integran un grupo ¿cómo se llama y cómo vienen trabajando?

YG. Integramos un grupo de productores que se llama Productores Unidos, con el grupo hemos comercializado juntos, hemos hecho venta a los CAIF (Centros de Atención a la Infancia) y también hacemos feria en Chuy, donde comercializamos de manera grupal, armamos un único puesto donde nos juntamos y cada productor lleva lo que pueda sacar para ese día y la venta es en conjunto. Con este grupo hace como 3 años que estamos trabajando, es un grupo que está bastante consolidado y nos hemos presentado a un proyecto del MGAP, el de Más valor, para mejorar la estructura de la huerta, en el caso nuestro queremos hacer un par de macro túneles e instalar un sistema de riego, malla sombra, malla electrosoldada. Estas incorporaciones nos va a permitir mejorar el manejo en la huerta y vamos a poder trabajar de otra manera.

Por lo que vamos viendo la parte social tiene un componente fuerte para ustedes, el vínculo directo con los clientes, con otros productores en el grupo y con técnicos de instituciones en los proyectos ¿tienen más vínculos?

YG. Sí, integramos la Red de Agroecología en Rocha y cuando podemos participamos de Mingas que hacen los compañeros.



Foto: Plan Agropecuario

¿Qué son las Mingas?

YG. La Minga es una jornada que por lo general se hace en un determinado lugar y ahí se invita a todo aquel que tenga linda energía y ganas de compartir y se hacen varios trabajos, yo participé de una de la Red de Agroecología en Rocha y me gustó. Ahí me vinculé con el Grupo de Salud y Ambiente que es el que las organiza. Después con este grupo se organizó en la zona de Cebollatí, en casa de unos productores, fue la primera minga de la zona, fuimos con mi marido y madre y nos gustó, pasamos un día precioso compartiendo, se hizo una huerta y se plantó zapallo, se arreglaron bebederos, nos dividimos en grupos y se hicieron muchas cosas y ahí marcamos la próxima Minga que se hizo acá en casa y llegando a juntar alrededor de 50 personas. Nosotros quedamos chochos con mi marido, pasamos un día precioso, nos dividimos en varios grupos, un grupo plantó árboles frutales y nativos, otro grupo barrió los galpones y llevó todo a la compostera y aprendieron como hacemos el compost, otro grupo fabricó el MEN y otro grupo se dedicó a preparar una tierra nueva para plantar habas y arvejas, son actividades en las que se colabora y se aprende, se intercambia mucho de cómo hacen las cosas otros productores. Vinieron estudiantes de la zona de Canelones y ese vínculo está buenísimo, a nosotros nos encanta poder compartir. Ese día mi marido hizo una olla grande de porotos en el fogón que quedó espectacular, esas experiencias te llenan y te dan ganas de seguir, ya que el camino es ese, porque eso también es parte de la agroecología y creo que vamos por el camino cierto.

También me han invitado y he participado de minguitas chiquitas, en Chuy en casas de familias necesitadas hicimos algunas huertas chicas, eso es muy lindo, si bien es un granito de arena que se aporta, el que lo recibe lo recibe bien y eso es muy gratificante.

Cuéntanos un poco más de ese grupo de Salud y Ambiente que integras

YG. Es un grupo que se encuentra firme y con ganas de seguir trabajando, va a hacer un campamento sanitario en la zona de San Miguel. El grupo ha hecho análisis de agua del arroyo San Miguel, hará un relevamiento de la salud de los habitantes del Pueblo 18

de Julio para lo cual hay toda una infraestructura de apoyo, la Sociedad Fomento de San Miguel prestó el local, la escuela también y la carpa va a ser del ejército, hay una organización muy linda que se está armando. El grupo es un grupo abierto donde hay desde médicos a productores, yo lo integro por mi interés en la alimentación sana, poder cultivar el alimento y que este sea libre de agrotóxicos.

Por lo visto tienen muchas actividades dentro y fuera del predio ¿Cómo organizan el trabajo en el predio?

NR. Al trabajar afuera de lunes a viernes no le puedo dedicar cien por ciento del tiempo al predio, en la semana cuando llego de mi trabajo me dedico a la chacra y sábado y domingo también, hasta que empiece la movida de tierra de la zafra de arroz donde trabajo. Durante la parición de las ovejas me levanto a las dos o tres de la mañana para recorrer y evitar que alguna se atraque, a las seis cuando me levanto recorro antes de irme a trabajar y saco las ovejas, para el campo van las que no parieron todavía y las que parieron las llevo con los corderos a un piquete con pradera. Cuando vuelvo a las cinco voy directo a la quinta para hacer algún trabajo y volvemos a encerrar las ovejas.

YG. Es algo lindo, a veces llegas con un cansancio grande, pero es un cansancio lindo porque es gratificante lo que uno hace, lo haces porque te gusta eso no tiene precio

NR. Y también hacerlo en familia, son momentos para estar con la familia.

YG. El esfuerzo más grande que hacemos es porque somos productores muy chicos que tenemos que tener diversidad de cosas para poder hacer más sustentable la chacra. Además, también porque estamos apoyando la gurisa que está haciendo una carrera en Montevideo, lo que no es fácil desde el interior al estar a un lote de kilómetros, pero ya está cursando su tercer año en la facultad, sin duda todo esfuerzo que nosotros como padres hagamos es muy satisfactorio.

¿Cómo es el vínculo de Camila con el predio?

YG. Ella está estudiando algo relacionado, está haciendo nutrición, creo que hicimos las cosas bastante bien porque de acá quedó esa semillita de comer sano, de todas maneras, aunque ella esté estudiando está vinculada con la chacra. Apuntamos a que no se desvincule del todo, ella es la cuarta generación en estas tierras, hay cosas en las que nos ayuda porque internet no lo manejamos muy bien, nos hizo los logos para vender los productos, está siempre presente.

Para ir cerrando la entrevista vemos un predio que en estos 12 años se ha ido diversificando en producción, ha ido mejorando la infraestructura, recuperando el suelo, mejorando las pasturas, ha generado su canal directo de comercialización y sabemos que siempre están con ideas nuevas ¿qué tienen pensado para el futuro?

YG. A futuro pensamos armar algo con pollos a campo, algo chiquito a ver cómo nos va. También en el rubro ovino mejorar la comercialización de la lana incorporando el hilado y el teñido natural, sumado a la huerta el rubro quedaría más

completo, y ahí creo que cerraría el círculo de la oveja, es algo que quiero incorporar porque la lana no tiene mucho valor en el mercado, entonces busco darle un plus. Tenemos la ventaja que es una lana bastante limpia porque acá no son campos sucios.

Estamos en camino y ya bastante avanzados de ser una chacra agroecológica, aquí no ingresan productos químicos, excepto por algún producto sanitario para los ovinos, lo que ha ido disminuyendo, la certificación es también un objetivo.

En síntesis

Visitamos una familia con un gusto enorme por lo que hace. En una chacra de 11 hectáreas, con mucha dedicación y aplicando principios de la agroecología, como la diversidad, el reciclaje, la eficiencia, las sinergias, la resiliencia, la creación conjunta e intercambio de conocimientos, los valores humanos y sociales, la comercialización basada en la economía circular y solidaria a través de un vínculo bien estrecho con consumidores conscientes que demandan y valoran sus productos, y aprovechando algunas oportunidades de gobernanza responsable que han encontrado en el entorno de las instituciones públicas, como la posibilidad de acceso a asesoramiento técnico, espacios públicos de ferias para comercialización, ventas directas a centros CAIF, acceso a proyectos y capacitaciones han logrado ir cumpliendo sus objetivos y aportando alimentos de calidad a la zona.

Finalmente citando el texto de FAO los 10 elementos de la Agroecología guía para la transición hacia sistemas alimentarios y agrícolas sostenibles, cabe mencionar que la agroecología difiere en lo fundamental de otros enfoques del desarrollo sostenible, en que se basa en procesos territoriales y que parten desde la base, lo que ayuda a dar soluciones contextualizadas a problemas locales. Las innovaciones agroecológicas se basan en la creación conjunta de conocimiento combinando la ciencia con los conocimientos tradicionales, prácticos y locales de los productores. Mejorando su autonomía y capacidad de adaptación, la agroecología empodera a los productores y las comunidades como agentes claves del cambio.

Agradecemos a Yicela y Nelson por recibirnos en su chacra RURAL NEYCAR, y mucho más que eso, abrirnos las puertas de su casa para que podamos transmitirle a los lectores parte de esa historia tan rica que tienen; y a María una de sus tantas clientes por relatarnos su experiencia como consumidora consciente.

Pueden encontrar más información sobre este emprendimiento en Facebook RURAL NEYCAR. [Rural Neycar | Facebook](#) ●

Material consultado.

Los 10 elementos de la agroecología, guía para la transición hacia sistemas alimentarios y agrícolas sostenibles. FAO www.fao.org/agroecology/es

Los 10 elementos de la agroecología aplicados a la ganadería [196_3058.pdf \(planagropecuario.org.uy\)](http://196_3058.pdf(planagropecuario.org.uy))