



## El secado de las vainas de algarrobo con tecnología solar: Una experiencia participativa en Santa María, Provincia de Catamarca. Avance del análisis preliminar de Factibilidad social y económica

Cruz, I. G. y J. J. Sauad

Universidad Nacional de Salta. Buenos Aires 177 (4400). Salta. [dakgil\\_21@hotmail.com](mailto:dakgil_21@hotmail.com)

En el sector Noreste del departamento de Santa María de la Provincia de Catamarca los árboles de *Prosopis sp.* constituyen un recurso multipropósito ampliamente aprovechado por la comunidad. Sus frutos son empleados para la elaboración de harina de algarroba, un producto tradicional alimenticio muy antiguo que realizan las comunidades que habitan la ecorregión del Monte. Se plantea, por ello el presente estudio que tiene por objeto la caracterización de la fase de secado en el marco de un estudio de la factibilidad socioeconómica de la implementación de secadores solares para el secado de las vainas de *Prosopis sp.*, bajo la perspectiva de la sustentabilidad y la soberanía alimentaria. Se utilizaron para el desarrollo de la investigación metodología de diagnóstico rural participativo, marco lógico y sondeo exploratorio por encuestas y entrevistas abiertas. Se obtuvo un diagnóstico participativo reflejando la situación actual de los productores del departamento de Santa María de Catamarca. Los actores entrevistados (100%) consideran como fundamental a la fase de secado de las vainas (IV=5) para la obtención de una harina de buena calidad. Se detectó la existencia de dos métodos de secado tradicional: el sistema de secado cañizo (88,88%) y el secado en corral (11,12%). En ambos casos se requiere un tiempo de secado promedio de 10 días y dependiendo de las condiciones climatológicas el mismo puede extenderse hasta los 20 días con un promedio de exposición a la radiación solar de 11 hs. diarias. El taller reveló la existencia de dos situaciones críticas: el elevado grado de ataque de plagas (60 %) y el rehumedecimiento de los frutos de algarrobo (40%). Asimismo el 88,88% de los encuestados manifestó interés en la mejora de los sistemas de secado tradicional y programas de capacitación. Se observó que el proceso productivo actual requiere de una gran inversión de materia prima, tiempo y mano de obra, por lo cual su función de producción es susceptible de mejora a partir de la implementación de secadores solares. Dado que los productores asocian la calidad de la harina de algarroba con un buen proceso de secado, de forma indirecta a las consecuencias de un proceso de secado deficiente con pérdidas económicas, manifiestan la existencia de problemas muy graves durante la fase de secado e interés en la mejora del sistema actual; una futura transferencia de tecnología apropiada tiene una gran probabilidad de éxito. Finalmente del análisis conjunto de todos los aspectos del presente trabajo, surge que la elaboración de la harina de algarroba en el área de estudio constituye en la actualidad una actividad relevante no solo en el ámbito de la economía de los productores sino como parte de una identidad cultural que busca continuidad en el tiempo a partir de una activa transmisión de saberes locales de generación en generación, por lo cual su fomento resultara fundamental para lograr un desarrollo local endógeno que mejore el bienestar de las familias.

Palabras clave: harina de algarroba, secadores solares, tecnología apropiada, diagnóstico rural participativo.