

Docencia, Investigación, Extensión y Desarrollo productivo futuro a partir del Proyecto Amaranto.

Reinaudi, Nilda¹; Repollo, Rodolfo²; Sánchez, Teresa² y Morazzo, Germán².

¹ Prof. titular Análisis Químico Agronómico y Docentes de la Facultad de Agronomía UNLPam.

CC 300 C.P. 6300 Santa Rosa. La Pampa. Argentina. reinaudi@agro.unlpam.edu.

Resumen

Las especies cultivadas de Amaranto, son utilizadas en la alimentación humana en numerosos países por el alto contenido en proteínas, minerales y vitaminas que poseen. *Amaranthus mantegazzianus* Pass cv. Don Juan, produce abundante materia verde, la que se consume como verdura de hoja en numerosas preparaciones culinarias mientras que *Amaranthus hypochondriacus* y *Amaranthus cruentus* son variedades graníferas cuyas semillas, libres de gluten y de alto valor nutricional, una vez molidas se pueden utilizar como harina integral y mezclarla con harina de trigo para obtener diferentes alimentos (panes, galletitas, fideos, etc), incrementando su valor nutricional. Por ser un grano libre de gluten es un alimento para celíacos.

En la Facultad de Agronomía de la UNLPam, hace aproximadamente 30 años que se han iniciado trabajos de investigación, docencia y difusión a los efectos de promover este cultivo. Con este objetivo se han desarrollado las siguientes acciones: Presentación de proyectos de investigación nacionales e internacionales (con participación de la Unión Europea, México y Nicaragua); Trabajos en eventos científicos nacionales e internacionales; Realización y exposición en Jornadas locales, nacionales e internacionales; Tesinas de grado con estudiantes de la F.A. UNLPam. y de la Escuela de Nutrición UNC; Capacitación a técnicos, productores y empresas; Conexión entre el productor y las cadenas agro-alimenticias elaboradoras de derivados; Difusión masiva de las cualidades de los productos alimenticios en medios radiales, televisivos, periódicos locales y revistas nacionales; Elaboración de cartillas en las que se brinda información respecto a su cultivo; Realización de ensayos y producciones demostrativas; Participación en actividades de difusión en conjunto con el INTA Pro-huerta con distribución gratuita de semilla de amaranto; Compromiso del INTA Pro-huerta de realizar el seguimiento de las familias que han recibido las semillas de amaranto hortícola; Exposiciones a estudiantes de nivel medio y preparaciones culinarias a base de Amaranto, con verdura frisada y harina en talleres de cocina con la orientación de Nutricionistas; Preparación y degustación de productos artesanales (fideos, tartas, rellenos para pastas, masitas, panes, budines, grisines, pop, palomitas o rosetas de semilla de amaranto) elaboradas con derivados del amaranto ya se preparados en la cocina del Hospital, Comedor Universitario u otras asociaciones y evaluación mediante encuesta. Visión aportada por productores que han realizado experiencias. Contactos virtuales con emprendedores de distintas provincias a quienes se les donó semilla para que efectivicen la siembra.

La universidad y los centros de investigación son espacios claves para los proyectos de desarrollo regional, generando tecnologías capaces de inducir nichos productivos innovadores, como son el resurgimiento y mejoramiento de cultivos andinos. La participación activa de los distintos actores facilitó la inserción con la realidad social y el manejo de las técnicas culturales para la implantación y desarrollo de esta especie a los efectos de impulsar nuevos accionares para activar un innovador nicho productivo familiar específico.