

# “Generación de una cadena de valor en origen para piñones de Pehuén (*Araucaria araucana*)”

Virginia Brillarelli; Luciana Martinelli; Nicolás Apro.  
INTI UE San Martín de los Andes, INTI Cereales y Oleaginosas  
[vbrillar@inti.gob.ar](mailto:vbrillar@inti.gob.ar)

## **OBJETIVOS:**

La transformación que se propone es mejorar los ingresos de los habitantes de la comunidad Mapuche Aigo a partir del aprovechamiento sustentable de un recurso natural disponible como es el Piñón de *Araucaria araucana*, cuyo árbol está distribuido en zonas muy restringidas de Neuquén.

Se propone elevar la competitividad y fortalecer los eslabones de la Cadena de Valor del Piñón, promover la “identificación geográfica” de los productos que se elaboren y acompañar la industrialización de la ruralidad a fin de generar trabajo sustentable, impulsando la innovación y desarrollo de nuevos productos.

## **DESCRIPCIÓN:**

En el Oeste de la provincia de Neuquén, en la cuenca del lago Ruca Choroi, territorio de la Comunidad Mapuche Aigo y jurisdicción del Parque Nacional Lanín, se hallan los bosques de *Araucaria araucana* o Pehuén (vocablo mapuche) más amplios y productivos bajo protección.

Las semillas (“piñones”, nguilliu en vocablo mapuche) de *Araucaria araucana*, están sometidas a una presión de uso y a un intercambio comercial injusto, con un efecto de retroalimentación negativa sobre la conservación del bosque y de los valores culturales asociados.

El Pehuén, especie endémica de la norpatagonia, permanece hoy como un relicto de lo que fuera en la era Mesozoica, perteneciendo a un género que se encuentra en proceso natural de extinción. La interacción del sobrepastoreo, excesiva extracción de leña y el accionar de incendios están eliminando la vegetación arbórea, arbustiva y herbácea, amenazando así la supervivencia de estos bosques. Debido al extenso ciclo de vida de la *Araucaria araucana*, el perjuicio sobre la regeneración y perpetuidad de la especie no se evidencia claramente. Más aún cuando se incrementan las necesidades de una población que se ha triplicado en los últimos 15 años y la principal actividad productiva sigue siendo la ganadería. Las semillas de Pehuén o *piñones*,

son ricas en hidratos de carbono (fundamentalmente almidón) y fibra dietaria, han sido un componente fundamental en la alimentación de las comunidades mapuches asentadas en la región, con un rol similar al maíz para otras culturas. Sin embargo, en las últimas décadas han ido perdiendo su uso tradicional alimenticio ante un mayor acceso a otros tipos de alimentos, las restricciones para el acceso a ciertos bosques y una mayor presión del ganado.

La Comunidad Aigo se asienta en los parajes Ruca Choroi y Carri Lil, del Departamento Aluminé; una parte en jurisdicción nacional (Parque Nacional Lanín) y otra parte en jurisdicción provincial (Provincia de Neuquén). Integra el Consejo Zonal Pewence junto a las otras comunidades del Departamento Aluminé.



Figura 2: Piñon - Foto GUILLERMO FEUERHAKE.

La Comunidad Aigo tiene una población de 200 familias y todas recolectan piñones.

El piñón se comercializa, en su mayor parte, en bruto, y también se elabora harina de piñón, al menos el 25% de las familias la utilizan con el fin de autoconsumo y otras la comercializan para el intercambio de bienes (se cambia a los comerciantes ambulantes que llegan a la comunidad, por otros alimentos básicos como harina de trigo, fideos, papas, frutas y ciertas prendas de vestir y aperos para los caballos). Las familias con poco o ningún ganado, suelen cambiar mayores cantidades de piñones, y son las que más kilos destinan al autoconsumo. Siendo por lo tanto el piñón un recurso central para la estrategia de supervivencia familiar.

Todas las temporadas se ven afectadas por la falta de poder de negociación o por el escaso valor agregado que tienen los piñones. Uno de los productos que se destacan en la venta a turistas son los alfajores de harina de piñón característicos del lugar.

La falta de instrumentos de comercialización y carencias en aspectos bromatológicos no permiten obtener las habilitaciones necesarias y hacen que esta actividad no genere ingresos significativos para las familias.

Desde el año 2009 la Asociación Civil Pro Patagonia comenzó a través de un proyecto el proceso de recuperación de gastronomía ancestral a fin de revalorizar los conocimientos tradicionales fortaleciendo el vínculo cultural existente entre la comunidad y las araucarias con sus frutos o piñones (componente destacado de su alimentación), además de aprovechar el conocimiento amplio que tienen sobre el trabajo con los piñones.

El proyecto que se presentó al Ministerio de Desarrollo Social para su financiamiento plantea poder intervenir en la cadena de valor del piñón a fin de fortalecer sus eslabones y mejorar los ingresos familiares. Las instituciones participantes son: Comunidad Mapuche Aigo, Administración de Parques Nacionales a través de la seccional Ruca Choroí, la ONG Asoc. Civil Propatagonia Consejo Provincial de Educación y el INTI.

Dentro del proyecto se plantea obtener como producto clave la harina de piñón que puede abrir y desarrollar un potencial mercado sustentable en el tiempo de acuerdo a su amplio espectro de utilidad.

Para potenciar la competitividad de este recurso se está asistiendo técnicamente en el diseño de la sala de elaboración, se está brindando capacitaciones específicas a los emprendedores y se realizará análisis y ensayos de los productos alimenticios, se elaborará el rotulado obligatorio, se diseñará el logo y etiquetado de los productos, se brindará asistencia para la obtención de una denominación de origen o sello identificatorio de los productos, se trabajará en el diseño de los envases para los productos y se planificará una estrategia de marketing para la comercialización de los productos a nivel regional.

Se plantea trabajar en conjunto con el Centro INTI Cereales y Oleaginosas (Sede 9 de Julio) en el desarrollo de productos derivados de la harina de piñón, brindando asistencia técnica

para el desarrollo de una máquina semi-industrial para los procesos de pelado y molienda del piñón los cuales en la actualidad se realizan de forma artesanal, llevando mucho tiempo y mano de obra. Además se trabajará en desarrollar nuevos productos con harina de piñón, y se realizarán ensayos de vida útil o lapso de aptitud de los mismos.

### **RESULTADOS:**

Durante el año 2012 se estuvo brindando asistencia técnica desde INTI Unidad de Extensión San Martín de los Andes en la formulación del proyecto, se entregó un informe técnico sobre el lay out de la sala de elaboración de productos de panadería y confitería a base de harina de piñón en el marco de los requerimientos bromatológicos a nivel provincial para poder lograr la habilitación correspondiente. Se brindó 3 capacitaciones a 25 emprendedoras integrantes de los parajes de Ruca Choroí y Carri Lil, orientadas a concientizar los aspectos necesarios para cuidar la inocuidad de los alimentos que se consumen en la Comunidad. Los temas abordados fueron Calidad e Inocuidad de los Alimentos, Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs), Manejo Integrado de Plagas, Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, Buenas Prácticas de Manufactura, métodos de conservación y elaboración de alimentos.

### **CONCLUSIONES:**

La generación de productos con identidad territorial y cultural son procesos que se tienen en cuenta como dinamizadores del desarrollo rural, sobre todo complementando a los sistemas tradicionales de producción para disminuir el impacto negativo sobre los recursos naturales.

Este proyecto se enmarca dentro de la construcción de un tejido productivo con el fin de fortalecer la cadena de valor, que están vinculados a la línea estratégica de Ocupación productiva del territorio. Además está avalado dentro del convenio marco firmado entre el INTI y los pueblos originarios.

Se agradece la colaboración de:

Gpque. Julia Delgado, Seccional Ruca Choroí, Parque Nacional Lanín.

Mariana Álvarez, Presidenta Asociación Civil Pro Patagonia.

Emprendedoras de la Comunidad Aigo.

PCA Nº 4 del Consejo Provincial de Educación del Neuquén.