

MADE IN TU PAÍS

Ecosistema único en el mundo: una oportunidad local,
desde una mirada consciente

TRABAJO FINAL DE GRADO

Estudiante

Hagel Ires

Tutor

Daniell Flain

Montevideo - Uruguay
Septiembre 2022



Escuela Universitaria
Centro de Diseño



Facultad de Arquitectura,
Diseño y Urbanismo
UDELAR



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

Trabajo final de grado

MADE IN TU PAÍS

**Ecosistema único en el mundo:
una oportunidad local, desde una mirada
consciente**

Estudiante

Hagel Ires

Tutor

Daniell Flain

Montevideo - Uruguay
Septiembre 2022

Agradecimientos

Primeramente a mis padres, Ana y Washington, quienes me enseñaron el valor de la educación y velaron día y noche para que nunca me faltara nada. Su apoyo siempre ha sido incondicional y firme en cada ocasión.

A mi familia.

A mi tutor Daniell, el mejor tutor que a alguien le pudiera tocar. Quien desde el primer momento se mostró dispuesto y durante todo el transcurso del trabajo contestó cada una de mis dudas y me guió en todo el trayecto. Su manera de “tutorear” hizo que el camino fuera más ameno y su motivación esencial para que pudiese terminar este trabajo.

A todos mis amigos, en especial y para este trabajo: a Martín Novis quien siempre me acompaña en todas mis locas aventuras de trabajos universitarios y a Mauge, que sin saberlo me alentó a seguir con sus palabras “yo creo que tenés todas las capacidades para hacerlo”.

Al grupo de compas de generación: Lucky, Romi, Fede, Sofi, Oso y Manuel (“ayuda técnica, práctica y emocional para ayudarte a terminar la tesis sin morir en el intento”).

A mi primo Constantino que me envió varios audios graciosos desde Salto para contarme cómo se comportaban las vacas en su campo.

A los michis: Lucy, Chimu, Kitty y Yoda. Los únicos seres que me acompañaban hasta las 4.30am mientras redactaba este informe. No hay que olvidarse de los animales que nos dan su amor incondicional.

Agradecimientos especiales:

A Julián Gago, que nos concedió una entrevista muy amena en el jardín botánico, nos comentó sobre autores muy interesantes y nos dio semillas. Un crack.

A Néstor Rocha quien nos abrió las puertas de su casa para contarnos todo lo que sabe sobre los palmares y nos intentó transmitir todos sus sentimientos por ellos. Este hombre es un libro abierto, o para esta generación “el Google de los palmares”.

A Giancarlo Geymonat quien nos contestó muy rápidamente una entrevista vía mail.

A la gente del LATU: Ángel Pintos, Carlos Ayres y María José Crosa, quienes nos hablaron sobre el proyecto de valorización de frutos nativos.

A Leandro Rocha, quien nos guió de manera remota por los palmares y caminos de Castillos.

A María José de Caseras de India Muerta que me concedió una entrevista exprés en el atrio de la Intendencia.

A Blanca Luz Sosa por charlar muy amablemente de sus conocimientos y de su emprendimiento.

Al Dr. Fernando Zinola, profesor grado 5 de Electroquímica, que dedicó unos minutos de su tiempo para evacuar algunas de mis dudas para la fase de prototipado.

El conocimiento es poder y expandirlo una gratitud humana.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN - PÁG. 1

¿Qué es un ecosistema?.....	pág.2
¿Por qué son importantes?.....	pág.3

1./2.INVESTIGAR + CARACTERIZAR - PÁG. 10

Ecosistema palmar.....	pág. 12
Distribución.....	pág.12
Aire y temperatura/ tipo de clima.....	pág.14
Tierra/ suelo.....	pág.14
La palma.....	pág.15
Datos técnicos.....	pág.15
Ciclo de vida.....	pág.16
Reproducción.....	pág.17
Diferentes palmeras del Uruguay.....	pág.18
Fruto Butiá.....	pág.21
Relaciones fauna-flora y el palmar.....	pág.23
Beneficios del palmar, la palma y su fruto.....	pág.24
Afectaciones al fruto y a la palma.....	pág.24
Relaciones simbióticas y antagónicas.....	pág.25

METODOLOGÍA - PÁG. 5

¿Qué es el <i>taskscape</i> ?, modelo básico de metodología.....	pág.6
Enfoque y descripción del método.....	pág.7

Simbología, sociedad y cultura.....	pág.26
Butiá en el mundo.....	pág.26
Butiá en Uruguay.....	pág.27
Comunidad.....	pág.28
Cosecha.....	pág.28
Usos del palmar, la palma y el Butiá.....	pág.29
Acciones en el palmar.....	pág.34
Marco legal.....	pág.34
Estrategias para el uso del palmar y buenas prácticas extractivas.....	pág.35
Aspectos económicos.....	pág.36
Mercado de la palma/ mercado del Butiá.....	pág.36
PROBLEMÁTICA.....	pág.37

3. MAPEAR - PÁG. 39

Mapa de impactos.....	pág.41
Lectura mapa de impactos.....	pág.43

4. Configurar - Pág 45

¿Cuál es el escenario?.....	pág.47
Etiquetas.....	pág.49
Grafico telaraña	pág.50

OBJETIVOS	pág.51
-----------------	--------

5. IDEAR - PÁG 53

Mapa de certezas.....	pág.55
Caminos proyectuales.....	pág.57

Alternativa 1. Solución de campo.....	pág.58
---------------------------------------	--------

PROTOTIPAR - Solución de campo.....	pág.61
--	--------

Alternativa 2. Solución estratégica.....	pág.65
--	--------

PROTOTIPAR - Solución de estratégica.....	pág.80
--	--------

Alternativa 3. Solución informativa.....	pág.86
--	--------

Ponderación de alternativas.....	pág.89
----------------------------------	--------

ALTERNATIVA SELECCIONADA.....	pág.92
--------------------------------------	---------------

CONCLUSIONES - PÁG 93

Sobre el proyecto y la alternativa seleccionada.....	pág.94
Reflexiones finales.....	pág.96

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS - PÁG 97

Referencias bibliográficas.....	pág.98
Bibliografía consultada para prototipado.....	pág.99
Referencias de imágenes.....	pág.101

ANEXOS - PÁG 104

Entrevistas.....	pág.105
Más sobre el taskscape.....	pág.159
Leyes y convenios.....	pág.165
Láminas de piezas y conjunto.....	pág.167
Manejo de pastoreo (Mercedes Rivas).....	pág.172
Esquemas de interés sobre plantas.....	pág.174
Relevamiento de palmeras en espacios públicos.....	pág.181
Relevamiento fotográfico en el palmar de Rocha.....	pág.187

Palabras clave:

Palmares, preservación, ecosistema, butiá, cultura, taskscape, design thinking, estrategias, sostenible, diseño industrial.





INTRODUCCIÓN

En pleno siglo XXI se pone sobre la mesa de agendas internacionales el cambio climático, el cuidado del medio ambiente y la preservación de recursos naturales. No en vano, ya que las proyecciones sobre nuestro planeta son poco alentadoras para el futuro. En esta transición es que se basa el proyecto **Made In Tu País**, en este espacio donde las agendas gubernamentales, las redes sociales y la sociedad misma ha puesto interés sobre los recursos naturales y el medio ambiente.

Una recopilación de información de interés local, abordada desde un **nuevo enfoque** hace que este proyecto busque nuevos horizontes no solo desde el diseño industrial, sino también invita a cuestionar al **diseñador como agente de un cambio en la preservación de ecosistemas**. Aquí se conjugan: naturaleza, cultura, preservación, economía, estrategias y diseño.

La riqueza de Made In Tu País, se encuentra en **su proceso** y la forma en que este trabajo pone su mirada. Un simple aporte, que sumado a muchos otros más, puede crear una diferencia.

¿Qué es un ecosistema?

Es una manera de organización, un hábitat, un lugar donde viven organismos. Es un conjunto de elementos que interactúan y funcionan juntos.

Dentro de esta organización podemos catalogar dos grandes grupos de componentes, los bióticos (organismos vivos) y los abióticos (elementos no vivos).

Lo que hace a un ecosistema como tal, es la suma de:

Los organismos + su ambiente + sus interacciones

- Los organismos: pueden ser muchos, pocos o uno solo, y de distintos tipos.
- Su ambiente: el lugar (incluye los minerales del suelo, el aire, el agua)
- Sus interacciones: el vínculo, es decir, las relaciones que los organismos establecen con el lugar y con los otros organismos, para poder vivir y desarrollarse.

(Ministerio de Ambiente, Ficha educativa n°1, 2020)

¿Por qué son importantes?

En algunos apartados existe un punto que vincula los ecosistemas con las necesidades humanas, ponderando a estos en base al usufructo o utilidad que los mismos puedan ofrecer a la vida de los seres humanos. Si bien es sabido que estos sistemas proveen y ayudan a las personas porque son generadores de materias primas, ya sea para consumo propio, uso o comercialización también se deben tener en cuenta los puntos que los hacen importantes para mantener el PLANETA ¹.

Un ecosistema es una sinergia de elementos que hacen que funcione todo un sistema de vida, regulan la biodiversidad así como también la albergan. Generan indicadores, como por ejemplo, un organismo que con su presencia informa del estado del agua en el cual se desarrolla.

Los ecosistemas son balances, y como tales, su alteración puede provocar daños, uno de ellos y probablemente el más conocido, es el cambio climático. (Bovarnick A, F Alpizar, C Schnell, 2010, p.7)

Por último y no menos importante, los ecosistemas son grandes hogares creadores y hospedadores de vida, son las casas de infinidad de flora y fauna de la más diversa.

¹ Desarrollo de concepto para este informe.



METODOLOGÍA



DESIGN THINKING ENFOCADO EN EL *TASKSCAPE*

¿Qué es el Taskscape?

Este concepto fue acuñado por el antropólogo Tim Ingold en 1993 en un ensayo titulado “*The temporality of the landscape*” (La temporalidad del paisaje). El término surge en contraposición de “landscape” (paisaje), en esta nueva idea, el foco deja de ser lo material y se centra en la **interactividad**. Es así como **el taskscape implica comprender el paisaje desde la perspectiva de las prácticas diarias que lo configuran**.

Un ejemplo que da Ingold y retoma en una nota el antropólogo Juan Martín Dabezies (CURE) es la de asimilar el concepto del taskscape con el de una orquesta: como el ritmo único de una canción; donde las actividades humanas producen distintos “ritmos sociales” y configuran el paisaje desde la interacción con lo material e inmaterial. “Entre los elementos del paisaje vivo y no vivo se generan los acordes que dan la melodía única de cada paisaje” (J.M Dabezies, 2019). (Ingold, 1993)

Enfoque

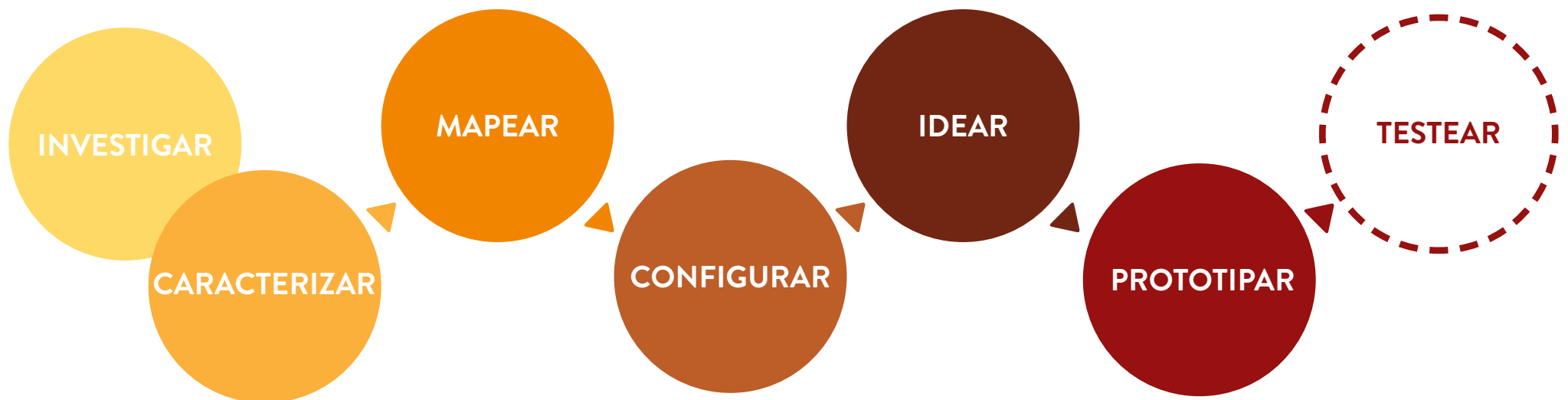
A diferencia del modelo del Design Thinking convencional, el Design Thinking enfocado en el Taskscape tiene 4 puntos principales diferentes, que ayudan a una mejor comprensión de un contexto físico donde en él interactúan diversas actividades sociales e influyen características culturales y simbólicas.

En resumen, se podría decir que estos puntos distintos, configuran lo que podemos llamar “empatizar con el contexto”, una forma que no se centra en el humano y su relación con la naturaleza, sino de la naturaleza en relación con el humano.

Esta metodología puede ser utilizada cuando el principal objeto de necesidad o problema es el contexto físico, teniendo en cuenta las relaciones del mismo entorno entre sí, las actividades humanas, y las repercusiones que se dan con el entrelazamiento que implican todos los factores antes mencionados. No se trata de dejar al humano fuera de las posibles construcciones de solución, sino más bien utilizar esta metodología cuando el contexto físico requiera más atención porque hay factores que atentan contra él.



ESQUEMA BÁSICO DE METODOLOGÍA



PASOS ▼

1.

INVESTIGAR

Investigar lo más posible sobre el contexto físico, cómo es, sus particularidades, sus relaciones ambientales, sus relaciones con la vida humana, si hay recursos aprovechados en este sistema, si existe un mercado que se aproveche de alguno de ellos, entre otros. Toda información es bienvenida para lo que serán los siguientes pasos. Definir una problemática en caso de que la investigación no sea objeto de partida de esta misma.

2.

CARACTERIZAR

Caracterizar el contexto físico con el cuál se trabajará. En este caso también podemos tomar la investigación que ya hicimos en el punto anterior, y re-organizarla en base a puntos que nos ayuden a configurar un contexto físico. El objetivo de esta fase es poder obtener puntos que nos ayuden a comprender cómo está conformado ese lugar y qué características **clave** tiene.

3.

MAPEAR

Este paso se realiza para comprender las diversas acciones que ejercen las características clave del punto anterior e inclusive algunos otros factores más generales, derivados de actividades humanas, como un mercado específico o una tradición cultural por ejemplo. El objetivo de esta fase es el de clarificar las interacciones y fuerzas que influyen dentro de este espacio físico.

4.

CONFIGURAR

En esta fase se toman los puntos anteriores para configurar un escenario, se desarrollan de forma breve conclusiones y se obtiene información para definir alternativas. Esta etapa es muy similar a la de “definir” del método tradicional del Design Thinking, pero la diferencia radica en que esta vez la información obtenida no sirve para identificar un problema basado en características de un usuario, sino que el foco del problema lo presenta un contexto o un lugar, como por ejemplo en este caso, un ecosistema. Aquí también van objetivos.

5.

IDEAR

Esta etapa es propia del método Design Thinking tradicional, aquí buscamos generar alternativas al problema ya identificado, con una configuración de un escenario más claro. Aquí podríamos agregar alguna etapa intermedia donde luego de realizar una lista de opciones, utilizar herramientas para ya seleccionar una.

6.

PROTOTIPAR

Esta sección del método, se utiliza para manifestar la/las alternativa(s) en la realidad, para poder visualizar de manera más objetiva nuestra(s) opción(es).

7.

**TESTEAR/
VALIDAR**

El último paso implica poner en práctica la solución en las condiciones más reales posibles, dándole importancia a la respuesta (feedback) en este caso del entorno. Se procura ver movimientos nuevos en el contexto y clasificar si el impacto fue positivo, negativo o hay cosas a mejorar, cambiar o eliminar.

Nota: Este último paso aparece con líneas punteadas ya que no será realizado para este trabajo de grado.

1 INVESTIGAR

2

+

3 C

ARACTERIZAR

ECOSISTEMA PALMAR

DISTRIBUCIÓN

Los palmares son la temática de este proyecto, por lo que resulta crucial saber algunos datos para comprender el posterior desarrollo en este informe.

En Uruguay ocupa unas 65.000 hectáreas, localizadas en ciertas áreas de los departamentos de Rocha y Treinta y Tres. También existen poblaciones en el sur del estado de Río Grande del Sur en Brasil. Su densidad es bastante variable, son muy pocas las áreas que presentan más de 100 palmas por hectárea, debido fundamentalmente al avance de la ganadería y la agricultura. (Geymonat y Rocha, 2009, p.23)

Se distribuye principalmente en regiones cercanas al Océano Atlántico.

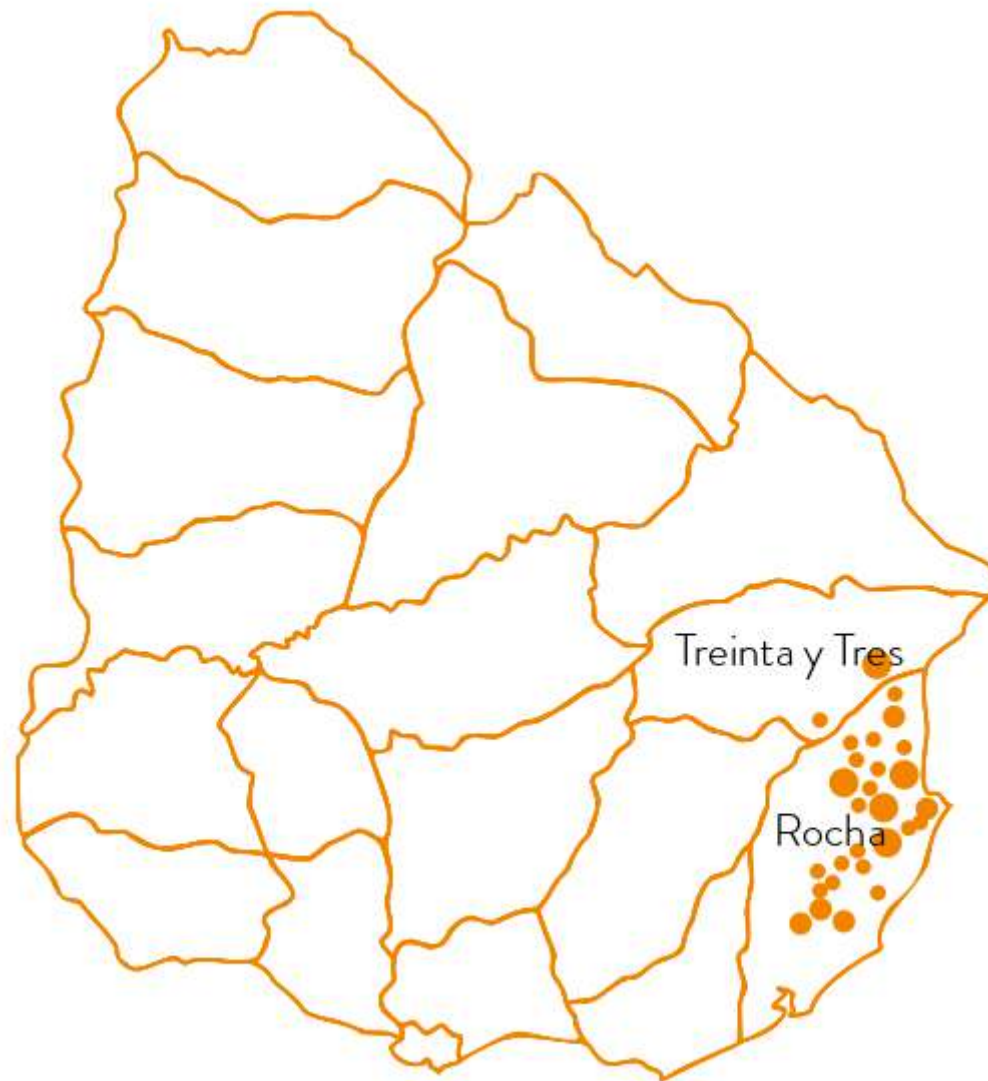
Uruguay: se ubica en las praderas de las llanuras medias y bajas de la zona este (Rocha, Cerro Largo, Treinta y Tres, Lavalleja y Maldonado), desarrollándose en terrenos planos o levemente ondulados (Chebataroff, 1974; PROBIDES 1999).

Brasil: se encuentra en los estados de Santa Catarina y Rio Grande do Sul, cubriendo la faja litoral desde San Francisco do Sul hasta Victoria do Palmar (RS) (Reitz, 1974.; Glassman 1979; Cibebe 1997; Rosa 1998; Citado por Barilani, 2002).

Únicamente en Uruguay y en el departamento de Rocha B.Odorata forma extensos palmares que ocupan grandes áreas. Estos palmares se distribuyen en dos grandes regiones denominadas Palmares de Castillos y de San Luis (PROBIDES, 1999).



El palmar ocupa unas 65.000 hectáreas en el departamento de Rocha



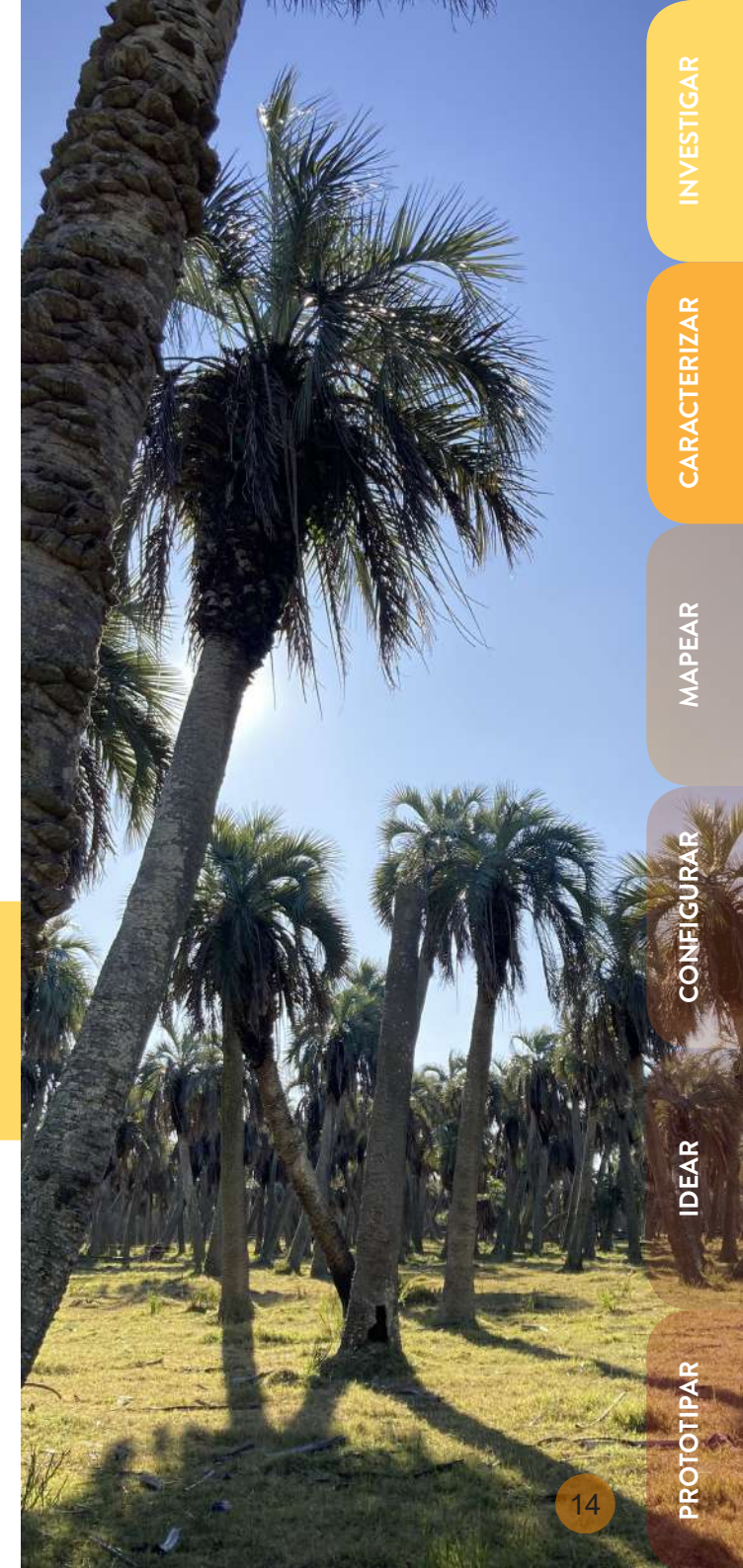
Mapa de distribución de palmares B. Odorata en Rocha y Treinta y Tres. Rrealizado para este informe.

AIRE Y TEMPERATURA / TIPO DE CLIMA

La palmera *B.Odorata* tolera los vientos incluso marinos (EcuRed, s.f). Al ser una de las especies de Palmaceae de distribución más austral del mundo, está adaptada para resistir temperaturas de hasta -12 °c. La temperatura ideal se halla entre los 10° y 28°C. (Geymonat, entrevista, 2019)

TIERRA / SUELO

El suelo donde actualmente se encuentran las palmeras de Butiá Odorata es bajo y húmedo, aunque también se las puede ver en zonas serranas de manera aislada (Geymonat y Rocha, 2009). Para su reproducción se plantan en turba con arena (Geymonat, entrevista, 2019). Los suelos de estos ecosistemas son de PH variables (Geymonat y Rocha, 2009).



INVESTIGAR

CARACTERIZAR

MAPEAR

CONFIGURAR

IDEAR

PROTOTIPAR

LA PALMA



DATOS TÉCNICOS

La palma es la figura central en los palmares, quien hace de ellos su esencia.

Este tipo de palmera mide de 8 a 10 metros de altura, en su estado adulto, aunque puede superar esta altura en ejemplares más añosos. Posee un tronco grueso, cilíndrico y un follaje gris ceniciento compuesto por hojas pinnaticompuestas, de 2 a 3 metros de largo curvadas en su extremo. Las pinas son glaucas¹ y los pecíolos² son rígidos, con segmentos secos punzantes muy característicos. La copa de la mayoría de los ejemplares poseen entre 20 y 22 hojas y cada año renuevan entre 12 y 14 hojas. Este dato permite estimar aproximadamente la edad de los ejemplares, contabilizando los restos de los pecíolos que quedan en el estípite³, aunque luego de cierta edad estos son difíciles de visualizar. Además no es posible estimar la edad de los ejemplares como se realiza en el común de los árboles, donde los anillos de crecimiento permiten calcular sus edades mucho más exactamente. (Geymonat y Rocha, 2009, p.22-23)

Su floración se da en verano y sus frutos maduran en otoño, aunque dependiendo de las condiciones pueden desarrollarse a fines de verano. Sus flores se presentan en inflorescencias o racimos florales, se desarrollan en drupas de color variable, dependiendo del ejemplar, de las condiciones en las que crece éste y de la etapa de maduración del fruto (Geymonat y Rocha, 2009, p.23).

Resiste temperaturas de hasta -12°C. La temperatura ideal se halla entre los 10° y 28°C. (G.Geymonat, entrevista personal, 30 de agosto de 2019)

La palma en cultivo es muy exigente respecto al drenaje del suelo, prefiriendo en condiciones de cultivo, suelos ricos, fértiles, arenosos y ligeramente húmedos (aunque se adapta a cualquier tipo de suelos, incluso los alcalinos y arcillosos, donde enlentece su crecimiento).

1 RAE: Adj. Dicho de un color: Verde claro

2 RAE: Del b. lat. pecciolus, dim. de pes, pedis 'pie'

3 RAE: m. Bot. Tallo largo y no ramificado de las plantas arbóreas, especialmente de las palmeras.

CICLO DE VIDA

Su floración se da en verano y sus frutos maduran en otoño, aunque dependiendo de las condiciones pueden desarrollarse a fines del verano. Sus flores se presentan en inflorescencias o racimos florales, se desarrollan en drupas de color variable, dependiendo del ejemplar, de las condiciones en las que crece éste y de la etapa de maduración del fruto. Así, varían del amarillo pálido al anaranjado rojizo. Poseen forma globosa y su tamaño también es variable, pero generalmente mide en el entorno de los 2 cm. Pueden llegar a producirse más de 1000 frutos en cada cacho o infrutescencia y excepcionalmente pueden darse hasta 4 cachos por palma. Requiere unos 25 a 30 años para fructificar (G.Geymonat, entrevista personal, 30 de agosto de 2019).

Resumen de su ciclo de vida

- Se planta la semilla.
 - Germina.
 - 20 años madura (madurez significa que empieza a florecer y fructificar).
 - Vive (por el momento) 400 años que es lo que se conoce.
- (J.Gago, entrevista personal, julio de 2019)

“La producción de frutos se inicia entre los 6 y 15 años después de la germinación de las plantas, dependiendo si la planta recibe cuidados especiales o crece en la naturaleza” (Rivas y Barbieri, 2015, p.24).

Desde la germinación hasta la floración es el periodo vegetativo y de la floración hacia adelante es el periodo reproductivo. La semilla de la palmera demora mucho en germinar, hasta aproximadamente un año. (J.Gago, entrevista personal, julio de 2019)



REPRODUCCIÓN

Rivas y Barbieri (2015) hacen hincapié en que las grandes variaciones en las características de los frutos se deben a la forma de reproducción de la palma butiá en estado natural:

Las flores femeninas de cada planta son fecundadas por polen producido por flores masculinas de varias otras plantas que existen en el lugar. (p.25-27)

“Como resultado, las plantas hijas originadas a partir de semillas de frutos de un mismo cacho pueden ser muy distintas de la planta madre (...)” (Rivas y Barbieri, 2015, p.27).

“También se reproducen en viveros, las semillas requieren calor y humedad para germinar, un proceso que puede suspenderse años en condiciones desfavorables. En turba con arena, enterrados hasta que apenas se cubra la semilla, a 2 cm de profundidad, a unos 5 cm entre semilla y semilla, y a unos 20 cm entre línea, germina generalmente a las 3 o 4 semanas bajo las mejores condiciones pero lo normal es que demore 3 a 6 meses, dependiendo del momento de siembra, la temperatura, el sustrato, la humedad y otros factores. Sin embargo, algunas semillas pueden tardar hasta dos años en germinar si no se dan las condiciones apropiadas”. (Geymonat y Rocha, 2009, p.31)

“En los palmares la problemática de reproducción es la ausencia de regeneración, debido al sobrepastoreo y destrucción de los ejemplares por pisoteo” (Rivas, 2010).



PALMERAS EXISTENTES EN URUGUAY

Diferencias



INVESTIGAR

CARACTERIZAR

MAPEAR

CONFIGURAR

IDEAR

PROTOTIPAR



BUTIÁ (BUTIÁ CAPITATA VAR. ODORATA)

La que se ha abordado en la sección anterior y está presente en todo este trabajo.



PINDÓ (SYAGRUS ROMANZOFFIANA)

Es una palmera muy elegante de hojas pinatisectas cuyos segmentos se insertan en diferentes planos lo que le da un aspecto de “despeinada”. Esta palmera no forma palmares y en nuestro país vive asociada al bosque nativo, pudiéndose observar en las serranías del este como parte del bosque serrano. (Muñoz. F, 2014).



YATAY (BUTIÁ YATAY)

Se agrupa en pequeños palmares al noroeste del Uruguay dando lugar a los llamados palmares de Quebracho y Guichón. También se encuentra en Río Negro (Palmares de Porrúa y Mujica) (Jardín Botánico, 2017). Parecida a *Butia capitata*, tiene en la palma segmentos más finos y un aspecto algo más elegante y menos basto que ésta. Alcanza una mayor altura que las *Butia capitata*. Fruto aovado y terminado en punta, protegido en la base. (Info Jardín, s.f.)



YATAY POÑI (BUTIÁ PARAGUAYENSIS)

Forma palmares de escasa extensión en la cima de cerros chatos en el noroeste de Uruguay, en el departamento de Rivera. Tiene un alto riesgo de extinción en la naturaleza (Geymonat y Rocha, 2009). Es una palmera de hasta 2,5 m de altura (raramente 4 m). El fruto es una drupa, de color amarillo o anaranjado y pulpa jugosa y abundante. Incomestibles para el humano (iNaturalistEc, s.f.).



BUTIÁ ENANO (BUTIÁ LALLEMANTII)

Es una de las especies con mayor riesgo de extinción de Uruguay, se halla restringida a los cerros chatos y sus laderas en Rivera y en algunos lugares puntuales al este del departamento de Artigas y norte de Tacuarembó. Es una palmera de hasta 2m de altura con uno o varios tallos, aunque generalmente crece a nivel del suelo con tallos subterráneos. Su follaje es verde grisáceo con aspecto grácil y desordenado. Sus frutos son ovoides con un ápice agudo. (Rocha y Geymonat, 2009)



CARANDAY (TRITHRINAX CAMPESTRIS)

Se puede encontrar en el litoral de Soriano a Paysandú. Palmera de 2 a 3m de altura estípide revestido por el resto de las hojas viejas. Hojas en forma de abanico. (Jardín Botánico, s.f.). Destaca por formar grupos de troncos cubiertos por fibras con fuertes espinas y restos foliares. Las hojas son verde azuladas de pequeño tamaño, muy rígidas y pinchudas en las puntas (Palmasur, s.f.). Fruto pardo-amarillento a negruzcos en la madurez. (Jardín Botánico, s.f.)

EL BUTIÁ

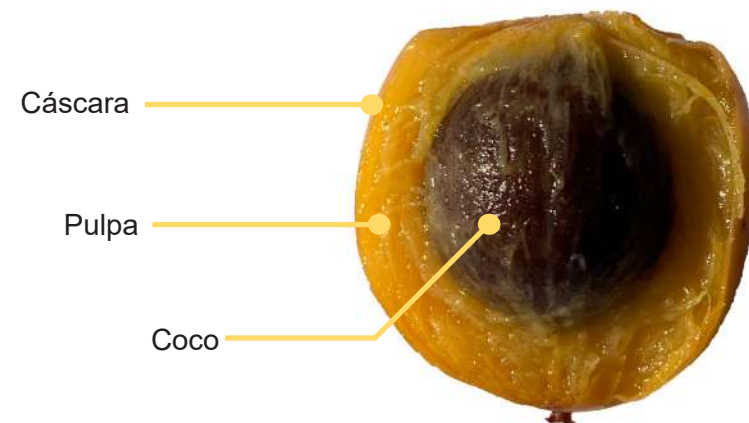
FRUTO BUTIÁ

El fruto Butiá, conocido vulgarmente como “coquitos” o butiás, son en su mayoría de forma ovoide, carnosos y comestibles, poseen un sabor agridulce. Cada fruto posee cáscara, pulpa y un carozo. Cada endocarpio (carozo) posee en su interior dos a tres semillas (almendras). (INIA, 2014, p.26)

Los frutos se pueden diferenciar tres colores principales: amarillo, naranja y rojo (INIA, 2014, p.26), mientras su peso es de aproximadamente 8g en su promedio, aunque puede variar entre 3 a 18g (INIA, 2014, p.20).

Posee altos contenidos de vitamina C, beta carotenos (principal fuente precursora de la vitamina A) y polifenoles¹ (INIA, 2014, p.27-28).

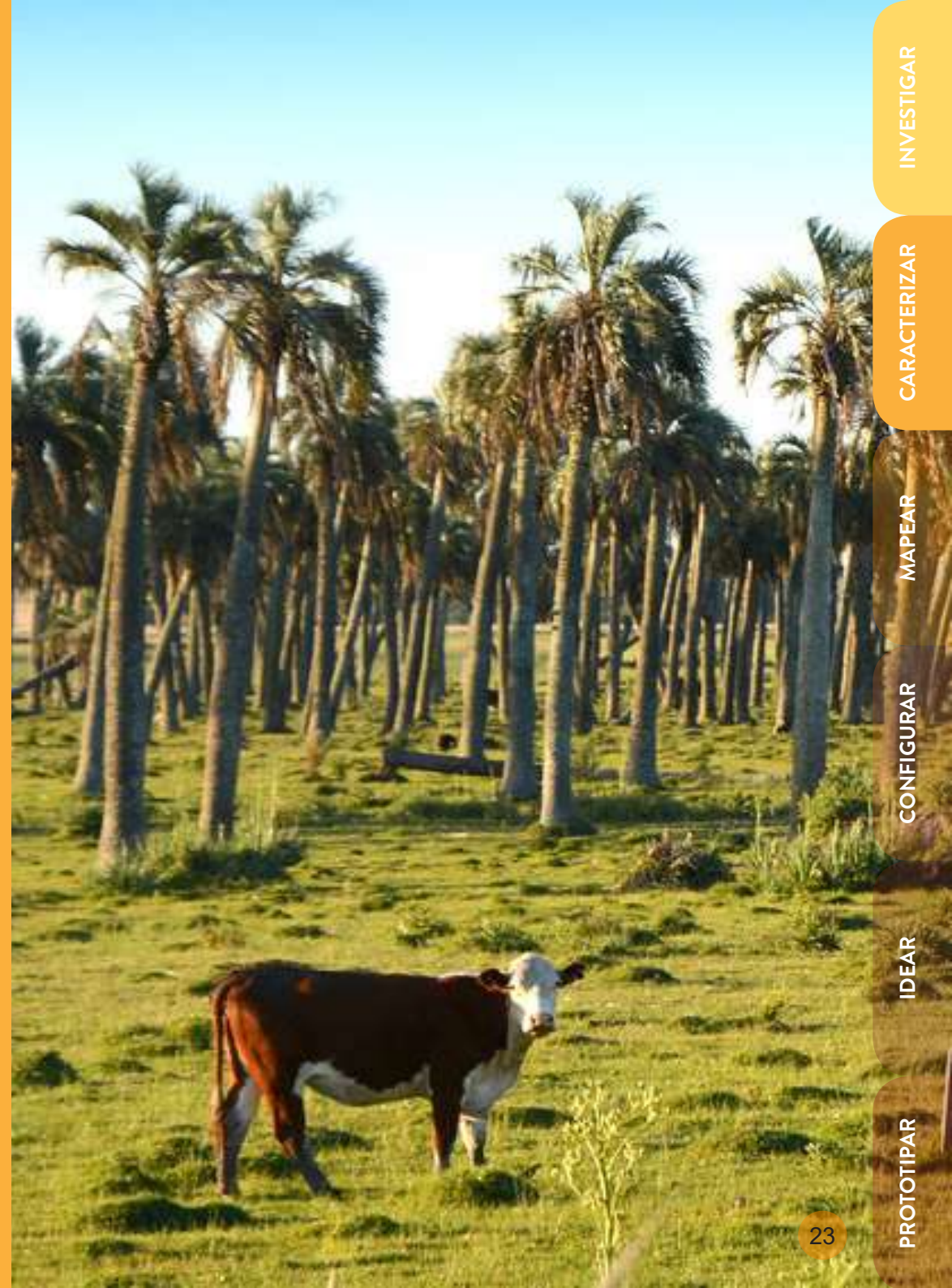
Estos frutos son cosechados para luego realizar diferentes tipos de preparaciones alimenticias.



¹ Compuestos comúnmente encontrados en las frutas y hortalizas que contribuyen al sabor, color, aroma y en la estabilidad antioxidante de estos alimentos.



RELACIONES FAUNA - FLORA Y EL PALMAR



INVESTIGAR

CARACTERIZAR

MAPEAR

CONFIGURAR

IDEAR

PROTOTIPAR

BENEFICIOS DEL PALMAR, LA PALMA Y SUS FRUTOS

Genera refugio, alimento y condiciones apropiadas para muchas especies animales y vegetales. (G.Geymonat, entrevista personal, 30 de agosto de 2019).

Para los mamíferos el palmar representa una fuente muy importante de recursos y es hábitat de muchos de ellos. Se han registrado 7 especies de Quirópteros (Murciélagos), equivalentes al 41% del total de especies descritas para el Uruguay (Queirolo et al., 1995, citado por Barilani 2002).

Otro dato relevante son los endemismos¹ estrictos del palmar, es el caso de un tipo de líquen (*Cladonia palmicola*), el cual solo crece en el tronco de la palmera Butiá. Los líquenes vienen siendo estudiados en múltiples países y se han descubierto en ellos algunos principios activos que serían útiles en el tratamiento de algunas formas de cáncer (Geymonat y Rocha, 2009, p.107)

Muchas familias dentro del departamento utilizan la palma como fuente de ingresos.

¹ Hecho de tener una especie de planta o animal un área de distribución única y limitada.



AFECTACIONES AL FRUTO Y A LA PALMA

Los estados larvales de varias especies de insectos se alimentan de semillas de palmas, principalmente del endosperma¹ (Jones, 1995, citado por Barilani 2002).

Los frutos de las palmeras son altamente susceptibles a los ataques de insectos debido a dos razones fundamentales:

- Poseer tamaños de semilla relativamente grande
- No tener un método de dispersión especializado² (Tomlinson, 1990, citado por Barilani 2002)

Unos de los insectos que también atacan el fruto de la palma son los escarabajos (Bentancourt y Scatoni, 1999, citado por Barilani 2002)

Otra especie que afecta a las palmeras de Butiá, es el árbol del Higuerón (*Ficus luschnatiana*), el mismo adquiere un gran tamaño y se enrosca alrededor de la palmera. Inicialmente y debido a que la dispersión de sus semillas es a través de algunos animales, especialmente aves, los cuales comen de su fruto, digiriéndolo y luego defecando las semillas en copas de árboles, palmeras y paredes de taperas, donde comienza a crecer.

Esta especie no se alimenta de la palma, pero la “ahorca” generándole daños y hasta incluso su muerte. (Geymonat y Rocha, 2009, p.111-112).

Factores climáticos como las tormentas, también afectan a las palmeras, los fuertes vientos pueden quebrarlas o tumbarlas al suelo. (Geymonat y Rocha, 2009, p.165).

Una de las afectaciones principales, que es un verdadero problema para la palma y los palmares es la ganadería y la agricultura (sobre todo las plantaciones arroceras) (PROBIDES 1995, Báez y Jaurena 2000, Molina 2001, Rivas 2005), de esto se hablará más adelante en esta sección.

¹ RAE: 1. m. Bot. Tejido del embrión de las plantas fanerógamas, que les sirve de alimento.

² Las semillas después de desprenderse de la planta madre pueden quedarse muy cerca de ella o viajar muy lejos; en ambos casos a esto se le denomina dispersión.

RELACIONES SIMBIÓTICAS Y ANTAGÓNICAS

Muchas especies vegetales crecen sobre las partes más altas del estípite o tallo de la palma. Por ejemplo, el *Polypodium catharinae*, un helecho de gran tamaño que se ha adaptado a la semisombra y humedad generadas por las enormes hojas de la palma Butiá. Crece aprovechando los restos semi-descompuestos de los tallos de las hojas viejas de la Palma Butiá, siempre cerca de la copa. Es un helecho que se adapta a diversas condiciones de humedad. (Geymonat y Rocha, 2009, p.92)

Otra especie que también tiene relación con la palma es el helecho *Vittaria lineata* var. *Graminifolia*. Es un helecho que vive sobre el tronco de la palma Butiá, creciendo siempre de forma colgante. (Geymonat y Rocha, 2009, p.94)

En la base del tronco de la palma Butiá, especialmente en la parte orientada al sur, conviven un enorme número de especies de pequeños vegetales y hongos integrantes de la micro-flora. Algas, hongos, líquenes, hepáticas, antocerotas y musgos se entremezclan en un verdadero tapiz vegetal mega-diverso. En buena medida estas asociaciones vegetales se han desarrollado durante cientos de años sobre los ejemplares más añosos de Butiá Odorata. Muchas de estas plantas tienen un crecimiento extremadamente lento y son buenas indicadoras de la edad de la palma sobre la que crecen. A su vez, las micro-comunidades que conforman estas pequeñas plantas, dependiendo de su complejidad y de las especies que integran, hablan de la historia biológica del palmar y su edad como ecosistema (Geymonat y Rocha, 2009, p.94).

Las especies y estrategias adaptativas dentro de este grupo biológico son enormes, siendo los grupos más dominantes los briofitos¹ y los líquenes. (Geymonat y Rocha, 2009, p.94)

También otra de las especies que guarda una relación antagónica con la Palma es el Higuérón, planta anteriormente mencionada en este informe.

¹ RAE: adj. Bot. Dicho de una planta: Del grupo de las criptógamas con tallos y hojas, pero sin vasos ni raíces, haciendo las veces de estas unos filamentos que absorben del suelo el agua con las sales minerales que necesita para su nutrición; p. ej., los musgos.



SIMBOLOGÍA, SOCIEDAD Y CULTURA

BUTIÁ EN EL MUNDO

La especie Butiá Odorata no está en peligro de extinción. Se pueden encontrar en diversas partes del mundo, esta especie se utiliza de manera ornamental, se adapta con éxito a una variedad de climas. (Geymonat y Rocha, 2009, p.26)

Al sur de Brasil, también se encuentran agrupaciones de estas palmeras como se mencionó anteriormente.

A nivel de jardinería y paisajismo la palma de Butiá es llamada de diferentes maneras, algunos de los más comunes en habla hispana son: “Palma de la Jalea”, “Palma de Brasil”, “Coco austral”, “Coco campestre” y los ingleses la llaman “Jelly palm”. (Geymonat y Rocha, 2009, p.26)

Existe una Red Palmar (en portugués Rota dos Butiazais) es “un espacio de integración que une Brasil, Uruguay y Argentina, promoviendo la conservación ambiental y el uso sostenible de la biodiversidad asociada a los palmares. Es una conexión de personas, lugares e ideas en un amplio territorio donde existe un vínculo cultural importante con el butiá”. (Red Palmar, 2017)

En plataformas web de ventas globales como E-Bay o Amazon, se pueden comprar semillas de Butiá Odorata, se comercializan para jardines y plantaciones más que nada individuales como plantas decorativas.



BUTIÁ EN EL URUGUAY

Como se mencionaba anteriormente, los palmares en Uruguay están distribuidos en la zona de Rocha (mayoritariamente) y Treinta y Tres. Es un ecosistema y planta icónica del departamento Rocha, siendo parte de su identidad y su simbología patria.

Desde tiempos remotos, los indígenas que habitaban en el Uruguay hacían usufructo de la palma y el butiá, fabricaban incluso hasta utilería para realizar diversas acciones y aprovechar la planta; un ejemplo de esto es el “parte cocos”, elemento que se utilizaba para partir cocos o butiás que obtenían en grandes cantidades de los palmares (Rocha, 2019, p.29)

La palmera de Butiá tiene un significado importante, sobre todo en la localidad de Rocha, donde se puede notar su influencia y arraigo, un ejemplo claro es el escudo de Rocha, donde la palma de butiá conforma parte del mismo, configurando un sentido de identidad entre el departamento y la planta.



También otro ejemplo de la relación entre la cultura y las palmeras se puede escuchar reflejado en el Himno de Rocha. (Barbieri y Rivas, 2015, p.36)

“Si el Atlante te da sus caricias
y te duerme el suave rumor
de palmares que evocan los siglos
bajo el palio dorado del sol;
si tus lagos semejan espejos
do se copia del cielo color
son tus blancas ciudades los nidos
del trabajo, la paz y el honor!”

Este paisaje también es un lugar educativo para locatarios, siendo un lugar didáctico para estudiar procesos y estudiar entidades biológicas únicas y particulares, siendo a su vez representativas. Escuelas rurales que están por la zona juegan un papel importante como impulsoras y generadores de conocimientos en base a este ecosistema. (Geymonat y Rocha, 2009, p.263)

COMUNIDAD

En todo el departamento se conocen y practican distintos usos de la palma pero la mayor diversidad e intensidad de usos se ha practicado en la región Palmares de Castillos. Allí forma parte del consumo familiar, de la producción ganadera tradicional, de la producción artesanal e incluso industrial. (M. C. Cardoso. L, 1995)

Geymonat y Rocha (2009) mencionan un término del cual el mismo Néstor Rocha habla en entrevistas: la denominación de “Butiaseros y Buriaseras” atribuida a la persona que hace uso y se identifica con el palmar; pueden ser desde personas que recogen el fruto en su zafra, o quienes son o alguna vez fueron pobladores del palmar y se identifican con el butiá o su consumo local. Este término engloba mucho más que una simple denominación práctica, sino que también atribuye una querencia hacia el ecosistema y el fruto de la Palma como cuestión afectiva.

Existen emprendimientos cooperativos y familiares. Cada año, muchas personas se sustentan tanto de la zafra y la elaboración del butiá.

Por otra parte, existen diversos proyectos por y para el palmar, un ejemplo de ello es la página web delbutiá.com, resultante del proyecto “Acercando el patrimonio a través de intervenciones urbanas en Rocha” (Fondos Concursables para la Cultura, Ministerio de Educación y Cultura, Uruguay), donde hay registros de distinta índole sobre el palmar y el fruto butiá. Allí no solo se encuentran datos históricos, sino que también se les da voz a distintos actores de la comunidad del palmar.

COSECHA

Se ha investigado y generado material sobre la extracción de frutos en el palmar para que dicha actividad sea sustentable. Las estrategias son variadas, desde un plan circuital de cosecha hasta el manejo consciente de la extracción son algunos ejemplos de ello. (INIA,2014) (Barbieri y Rivas, 2015).



La cosecha de fruto butiá se da en los meses de febrero hasta mayo (Molina, 2001).



USOS DEL PALMAR, LA PALMA Y EL BUTIÁ

En Noviembre del año 2020 el antropólogo Juan Martín Dabezies (UdelaR) y la Ingeniera agrónoma Mercedes Rivas realizaron aportes sobre los usos y conocimientos tradicionales sobre la palma y el fruto butiá. En esta línea de investigación se confeccionó una tabla de usos, junto a una descripción y la parte de la palma utilizada, entre otros. Se identificaron **48 usos** totales para la palma Butiá Odorata y así mismo se categorizaron sus usos.

Algunos de los resultados fueron:

- > Se encontraron 12 usos novedosos a la fecha del relevamiento.
- > En cuanto al Butiá: el mayor uso fue el licor que se elabora a partir del fruto.
- > De los 12 usos reportados como novedosos para la palma Butia Odorata, el que tuvo un mayor número de reportes fue el uso ornamental de la palma.
- > La categoría uso alimenticio presentó el valor mayor de usos reportados.
- > La segunda categoría con mayores usos fue la de elaboración de implementos domésticos.
- > El futo de la palma es el que mayor uso tiene según los reportes, seguido de la hoja y la palma entera.
- > Los frutos son los que tienen usos más diversos e inmediatamente después se encuentran las hojas.

(Dabezies y Barbieri, 2020, p.159-180)

Tabla de resultados. Describe los usos ordenados según se asocian al palmar, la palma entera o a diferentes órganos de la palma y número de referencias de fuentes primarias y secundarias. Los nuevos usos que se habían reportado se encuentran en negrita. (Dabezies y Barbieri, 2020, p.159-180)

Palmar, palma, órgano	Uso	Descripción	N° de reportes Sec /Prim	Reportes Totales
Estípite (tronco)	Hacer fuego	Uso del estípite para fuego doméstico	5-2	7
Estípite (tronco)	Construcción rural	El estípite era utilizado para contruir la estructura de galpones rurales	3-1	4
Estípite (tronco)	Cepillado	El estípite seco cortado tangencialmente en pequeños trozos se utiliza para el cepillado del calzado.	0-1	1
Estípite (tronco)	Fertilizante	El estípite en descomposición se utiliza como fertilizante en algunas huertas domésticas. Algunos viveros de la zona los recogen y los utilizan como abono.	0-1	1
Flores	Miel de abeja	Existen apicultores que colocan sus colmenas de abejas en el palmar para obtener una miel típica.	2-3	5
Fruto (endocarpio)	Hacer fuego	El endocarpio luego de triturado es utilizado para aumentar el poder calórico del fuego.	5-1	6
Fruto (endocarpio)	Construcción de pisos	El endocarpio molido y mezclado con tierra era apisonado para otorgarle mayor dureza a los pisos de las casas rurales.	1-1	2
Fruto (endocarpio)	Juguetes	El endocarpio entero (coquito) es utilizado por niños para diversos juegos.	1-0	1
Fruto (mesocarpio)	Licor con pulpa del fruto	Bebida alcohólica elaborada con la pulpa del fruto y aguardiente o alcohol.	25-14	39
Fruto (mesocarpio)	Jalea	Se elabora a partir de la cocción de la pulpa con azúcar.	14-14	28

Palmar , palma, órgano	Uso	Descripción	N° de reportes Sec /Prim	Reportes Totales
Fruto (mesocarpio)	Bombones	Se utiliza la pulpa del butiá para relleno de bombones de chocolate. También se utilizan las semillas picadas.	10-2	12
Fruto (mesocarpio)	Helado	La pulpa es utilizada para saborizar helados con base de agua.	7-3	10
Fruto (mesocarpio)	Salsa agrídulce	Con el mesocarpio se realizan salsas dulces y agrídulces tipo chutney para aderezar carnes, arroz y otros platos.	7-1	8
Fruto (mesocarpio)	Golosinas	Los frutos se utilizan como golosinas para los niños.	6-0	6
Fruto (mesocarpio)	Jugo	Con el mesocarpio exprimido se realiza jugo fresco.	3-3	6
Fruto (mesocarpio)	Panificados	La pulpa y las semillas del butiá son utilizados para rellenar o saborizar la masa de tortas dulces. También las fibras secas y molidas se utilizan para diferentes tipos de panificados.	2-2	4
Fruto (mesocarpio)	Torta de ibras para alimento animal	Con las fibras enteras (sin moler) extraídas del mesocarpio se hacen bloques prensados llamados "tortas", que son usados como alimento para animales	2-2	4
Fruto (mesocarpio)	Pasas de butiá	Se obtienen a partir de la deshidratación de la pulpa del fruto.	1-2	3
Fruto (mesocarpio)	Plato de arroz, jabali y butiá	Se elabora un plato en base a arroz, carne de jabali y butiá. Es promovido por algunas personas como un plato típico.	0-3	3
Fruto (mesocarpio)	Elaboración de tela/papel	Con las ibras del fruto secas y prensadas se obtiene una tela/papel rústico con la que se realizan distintos tipos de artesanías (cestos, gorros, recipientes).	0-2	2
Fruto (mesocarpio)	Mousse	Se utiliza la pulpa del fruto para elaborar mousse.	1-0	1

Palmar , palma, órgano	Uso	Descripción	N° de reportes Sec /Prim	Reportes Totales
Fruto (mesocarpio)	Rapadura	Es un dulce elaborado con una mezcla del mesocarpio, azúcar y miel de caña de azúcar.	1-0	1
Fruto (mesocarpio)	Yogurt	Se utiliza la pulpa de butiá para dar sabor al yogurt.	0-1	1
Fruto (semillas)	Café de coco	Las semillas son molidas y tostadas para hacer un polvo denominado café que se utiliza para beber con agua, leche o con el mate.	17-9	26
Fruto (semillas)	Aceite	A partir de las semillas se obtenía aceite de palma.	11-5	16
Fruto (semillas)	Jabón	Con el aceite extraído de las semillas se elaboraba jabón de uso doméstico.	2-3	5
Fruto (semillas)	Licor de almendra	Bebida alcohólica elaborada con las semillas de butiá.	0-1	1
Hoja	Techado	Las hojas enteras entretrejidas eran utilizadas para "quinchar" techos impermeables. Actualmente se colocan generalmente de forma más casual para techos ocasionales de sombra.	10-20	30
Hoja	Relleno de almohadones	Las ibras extraídas de las hojas se utilizaron durante mucho tiempo para rellenar almohadones, colchones y otros artículos domésticos.	17-7	24
Hoja	Alimentación de animales	Ocasionalmente se utilizan las hojas para alimentar el ganado vacuno.	9-4	13
Hoja	Artesanías	Con las hojas y con las ibras se realizan diversos tipos de artesanías, como gorros, bolsos y cestas.	11-1	12
Hoja	Suela de zapatos	Las fibras prensadas y entretrejidas eran utilizadas para la fabricación a gran escala de suelas de calzados conocidos como alpargatas.	10-2	12

Palmar , palma, órgano	Uso	Descripción	N° de reportes Sec /Prim	Reportes Totales
Hoja	Felpudos	Las fibras extraídas de las hojas eran prensadas y tejidas para elaborar felpudos para colocar en las puertas de las casas.	7-3	10
Hoja	Escobas	Con parte de las hojas atadas a un palo se realizaban escobas de uso doméstico.	2-5	7
Hoja	Hacer fuego	El raquis y el pecíolo de las hojas secas se utiliza para prender fuegos domésticos.	2-4	6
Hoja	Juguetes	Varios juguetes eran realizados con las hojas de las palmas.	2-2	4
Hoja	Esteras	Con las pinnas entrelazadas se realizan esteras para uso doméstico.	2-0	2
Hoja	Cuerdas	Con las ibras entrelazadas se realizaban cuerdas de gran durabilidad.	1-0	1
Hoja	Ofrendas	En un cementerio de la ciudad de Castillos fueron encontradas hojas de palma como ofrendas a los muertos.	0-1	1
Hoja	Vallas	Las hojas enteras entrelazadas o colocadas en paralelo son utilizadas para impedir el paso de pequeños animales.	1-2	3
Palma entera	Corrales de palmas	Las palmas vivas fueron trasplantadas previo a la introducción del alambrado para el manejo del ganado vacuno.	11-17	28
Palma entera	Ornamental	Las palmas se están utilizando cada vez más para ornamentar espacios públicos y privados de las diferentes ciudades del departamento de Rocha.	0-58	58
Palma entera	Vallas	Las palmas plantadas en línea o trasplantadas eran utilizadas para separar espacios o impedir la circulación de grandes animales.	0-3	3

Palmar , palma, órgano	Uso	Descripción	N° de reportes Sec /Prim	Reportes Totales
Palma entera	Compañía	Varias personas han resaltado que ciertas palmas signiican una compañía especial.	0-1	1
Palma entera (savia)	Miel de palma	Con la savia de las palmas se realizaba una bebida dulce, que localmente se denominaba miel de palma.	15-5	17
Palmar	Paseos	Ir a pasear al palmar siempre fue una actividad muy extendida entre los habitantes de la ciudad de Castillos, próxima al palmar homónimo	0-3	3
Palmar	Circulación y escondite	Las grandes extensiones de palmar en las zonas fronterizas de Uruguay y Brasil eran utilizadas para la circulación transfronteriza, el contrabando y el escondite.	0-1	1
TOTALES	48		225-217	442

Tabla de número de usos según categoría y órgano de la palma utilizado. (Dabezies y Barbieri, 2020, p.159-180)

Órgano/ Categoría de uso	Alimento	Forraje	Artesanías	Bebida	Combustible	Construcción	Implementos domésticos	Juegos	Simbólicos	Otros	Total
Estípite	0	0	0	0	1	1	2	0	0	1	5
Flores	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Frutos	13	1	1	3	1	1	1	1	0	0	22
Hojas	0	1	1	0	1	2	6	1	1	0	13
Palma entera	1	0	0	0	0	2	0	0	2	0	5
Palmar	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
Total	12	2	2	3	3	6	9	2	3	3	48



ACCIONES EN EL PALMAR

MARCO LEGAL

Existió un convenio sobre Diversidad Biológica (CDB, Naciones Unidas, 1992), ratificado por Uruguay mediante la Ley Nacional N° 16.408 (1993). Los objetivos de este convenio son la conservación de la diversidad biológica, la utilización sostenible de sus componentes y la participación justa y equitativa en los beneficios que deriven del uso de los recursos genéticos. (INIA, 2014)

Por otra parte, la **ley N° 9872** (1939) de Ecología Protección de Palmares, prohíbe la tala arranque o destrucción total o parcial de ejemplares de palmeras Butiá. (IMPO, Normativas y avisos legales de Uruguay).

ESTRATEGIAS PARA EL USO DEL PALMAR Y BUENAS PRÁCTICAS EXTRACTIVAS

Existen varios documentos que parten de investigaciones y experiencias relacionadas con el uso de recursos que existen en el palmar y prácticas para un uso razonable de las palmas.

Un texto derivado de investigaciones es el del Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, donde allí se puede encontrar una guía de buenas prácticas donde se habla de recomendaciones para un manejo extractivo sustentable del fruto Butiá, consejos de producción, estimaciones de productividad y efectos tanto sobre la regeneración del palmar y la producción agroalimentaria. Este mismo compendio de información también contiene datos sobre características físico químicas del fruto y pruebas realizadas para el almacenamiento del Butiá.

Por otra parte una referente de Uruguay sobre el ecosistema palmar, Mercedes Rivas, profesora de facultad de agronomía en la Universidad de la República, en conjunto con otros actores, ha confeccionado diversos materiales sobre estrategias para la conservación de los Palmares en Uruguay. Entre algunos artículos, se encuentran de “conservación In Situ” de los palmares, donde se habla de conservación y regeneración de ejemplares de Butiá Odorata; alternativas de pastoreo es una de las estrategias que se explican para conservar el ecosistema palmar, mientras que para la cosecha de frutos y un extractivismo sustentable se recomiendan cuestiones como circuitos de cosecha y arrancar solo frutos maduros para contribuir a la regeneración del palmar, entre otras recomendaciones. Otra propuesta dentro de algunos textos tanto académicos como informativos fue la construcción de un sistema de información geográfica (SIG) que permita identificar y realizar recomendaciones a nivel predial y de sitios específicos, de modo de conocer las distintas situaciones del palmar y de sistemas de producción. (Rivas 2001) (Barbieri, Rivas 2015)



INVESTIGAR

CARACTERIZAR

MAPEAR

CONFIGURAR

IDEAR

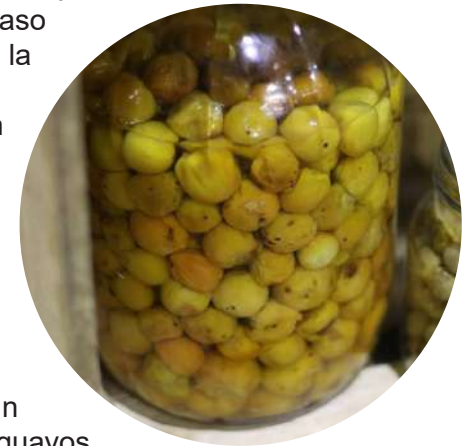
PROTOTIPAR

ASPECTOS ECONÓMICOS

MERCADO DE LA PALMA / MERCADO DEL BUTIÁ

El butiá así como otros frutos nativos es aprovechado y comercializado por personas de la zona y empresas familiares locales. En el caso de Uruguay la mayor explotación de la Palma Butiá Odorata es a través de su fruto, comercializando en su gran mayoría productos comestibles.

Tanto en grandes superficies como en pequeños emprendimientos locales, se pueden encontrar variados productos hechos con el fruto Butiá. Algunos ejemplos más repetidos son las mermeladas con un costo entre los 223 y 250 pesos uruguayos (frasco de 460gr)¹, el licor de butiá cuyo precio oscila entre los 473 pesos uruguayos.



Por otro lado, también se comercializan las Palmas como plantas, para jardín o paisajismo, su precio varía según los años del ejemplar; un plantín tiene un costo aproximado de 230/250 pesos uruguayos, mientras que una planta joven de 6 años puede costar alrededor de 3200 pesos uruguayos, algunos más añosos (10 años) se cotizan en dólares, con un costo variable de US\$100 por ejemplar.



Plantines De Palmera Butia, Ciudad De La Costa.
\$ 230



Vivero Cielo Verde Orgánico Palmera Butiá
\$ 700



Palmera Butia Capitata
\$ 1.350

*Captura de pantalla
Mercado Libre,
Marzo 2022*

¹ Página del naranjo y de tienda inglesa

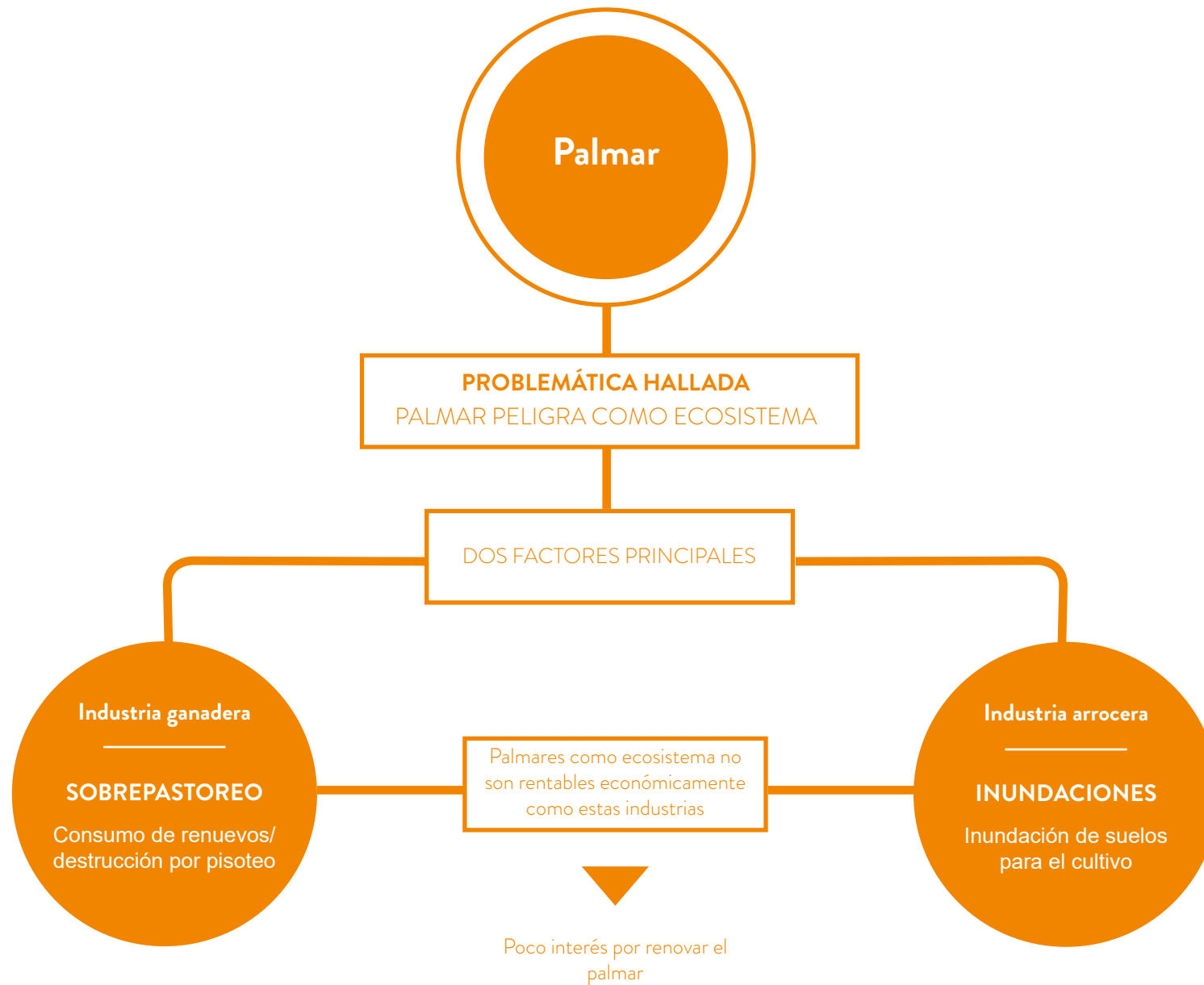
PROBLEMÁTICA

La problemática que se pretende abordar en este trabajo de grado es la situación actual del palmar como ecosistema. Esta agrupación de palmas de Butiá Odorata sufre la falta de regeneración y muerte de individuos centenarios, lo cual pronostica un futuro desfavorable para este ecosistema. La falta de renuevos y regeneración de los mismos se debe en su gran mayoría a dos industrias: la ganadera y la arrocerera (INIA, 2014).

En Castillos la causa principal de esta situación es el sobrepastoreo, que provoca el consumo de los renuevos y su destrucción por pisoteo (Rivas, 2010, citado por INIA p.16, 2014), mientras que en el palmar de San Luis los problemas de regeneración están principalmente vinculados al cultivo de arroz, ya que para esta práctica es necesario la inundación de los suelos (Baez y Jaurena 2000).

A raíz de los párrafos anteriores se podría presumir que ambas industrias tienen una rentabilidad económica mayor que la de preservación de ejemplares, lo que hace que preservar los Palmares como ecosistema quede con una menor escala de interés.

El palmar peligra como ecosistema.





M APEAR

*“ Con el mar, alineado en la distancia,
está el palmar.
Con sigilo el pensamiento
se levanta [...] “*

Fragmento del poema “Palmar sin voz”. Juan Ignacio Arrieché.



Esta fase es importante para poder visualizar las interacciones del lugar con la diversidad de actores y acciones que conforman un entretejido de relaciones. Ver este tipo de relaciones nos ayudará a tener un mejor entendimiento del contexto con el cual estamos trabajando y obtener información valiosa para las próximas etapas.

MAPA DE IMPACTOS

El mapa de impactos es una herramienta que podemos relacionar estrechamente con el foco del taskscape en este caso. Ya que nos muestra un mapa de la relaciones que ocurren dentro y fuera de los palmares producida por humanos, organizaciones y un contexto determinado.

En este caso, esta herramienta clasifica diferentes tipos de impactos sobre la temática central abordada y presenta los diferentes actores que intervienen sobre la misma, permitiendo visualizar los tipos de impactos, la cantidad y su intensidad, relacionando actores y contexto. A su vez permite ver otros tipos de impactos entre actores, conformando un mapa de interrelaciones que luego serán analizadas para obtener nueva información.

Lectura del mapa de impactos

Los impactos sobre este ecosistema son muchos y diversos aunque tienen predominancia los impactos técnicos, culturales y sociales.

Existe un bloque importante de actores de índole técnico que impactan al palmar a través de la investigación, muchos de estos actores han contribuido con alternativas y opciones para preservar los palmares, así como también han extraído datos del ecosistema que profundizan y dan lugar a otras interrelaciones entre actores en el mapa. Así mismo se pueden observar relaciones entre estos actores de transferencia de saberes ya que de cada área se complementan unos a otros para generar nuevos materiales informativos (entre otros) y cruzamientos de datos.

El bloque técnico es el que tiene **más impactos directos sobre el palmar**, podría decirse que la investigación impacta en un gran porcentaje al palmar

Por otro lado tenemos un bloque bien definido de características productivas, con un flujo de impactos económicos. Los emprendimientos son la base de este bloque, los cuales tienen un impacto directo sobre el palmar y a través de ellos impactan de manera colateral el resto de los actores; podríamos decir que en el palmar impacta una **fuerte cadena económica-productiva a nivel local**, ya que la totalidad de estos emprendimientos son familiares de personas que habitan o circundan sobre el área de los palmares.

Un tercer bloque es el cultural, que en menor medida también convoca impactos sociales. Este bloque lo componen actores locales que impactan sobre el palmar con su cultura, lo toman como símbolo y se identifican con él; es una **relación recíproca**, en la cual el palmar les brinda identidad a los lugareños y los lugareños lo toman e identifican al palmar como suyo. Entre ellos se genera una **cadena de sentido de identidad** que conforma este mismo bloque.

El sector legal en este mapa está compuesto por tres actores aunque a uno de ellos le impactan medidas legales pero no así genera impactos de esta índole. Estos factores son: La intendencia de Rocha, el gobierno y los dueños de los campos. Tanto la intendencia como el gobierno son los encargados de implementar, monitorear y controlar leyes respectivas a la preservación de los palmares, son los únicos actores al momento que generan un impacto legal en este ecosistema.

En el caso de los dueños de los campos, el impacto legal también es hacia ellos. Éstos a diferencia de los dos actores con funciones legales antes mencionados, generan un **gran impacto productivo sobre el palmar**, ya que son los que mayoritariamente tienen el poder dentro de las áreas del lugar y allí generan la base de su productividad con la industria ganadera y arrocerá.

Un dato interesante que podemos visualizar son los impactos económicos, **ningún actor impacta económicamente** en el palmar, pero sí **el palmar impacta económicamente** y en gran medida a dos sectores, como lo son los emprendimientos y los dueños de los campos, quienes explotan el palmar para obtener réditos económicos.

A nivel social el palmar es impactado por diversos actores, conformando junto con la investigación unos de los mayores impactos directos sobre el ecosistema.

Otro aspecto importante a destacar, son los impactos culturales; el palmar impacta culturalmente en mayor medida a actores locales, con una **fuerte tradición, simbolismo e identificación**.

El **impacto legal es muy poco** en comparación con otros impactos recibidos al palmar. Los emprendimientos son los mayores impactados por interrelaciones en el mapa.

4
C ONFIGURAR

***“También el hombre es hoy un
componente más de los paisajes”***

(Geymonat y Rocha, 2009)

Fragmento del libro M'Botiá , Ecosistema Único en el Mundo.

¿CUÁLES ES EL ESCENARIO?

Puntos que lo configuran

- No hay suficientes renuevos.
- La ganadería y la industria arrocera ganan más territorio desplazando las palmeras (no les permiten crecer).
- Ejemplares debido a factores climáticos son derribados.
- Existe la tala en predios privados.
- Los ejemplares que existen son añosos y no se sabe cuánto más van a durar.
- La industria arrocera y ganadera sin una estrategia adecuada de explotación afectan la vida de las palmeras.

CONCLUSIONES DE LA INVESTIGACIÓN

A partir de la investigación realizada se destacan una serie de puntos clave.

- El palmar está ubicado en tierras privadas donde se practican actividades agrícolas que amenazan la reproducción del ecosistema
- No existe una propuesta gubernamental real, integral y participativa de protección del Palmar.
- La ganadería y la agricultura en valores económicos son más rentables que la conservación del palmar.
- El control sobre las palmas en predios privados es escaso.
- No hay control sobre los renuevos de palmas.
- No hay incentivos de ninguna índole hacia los productores de los campos para conservar el palmar ni los renuevos de palmas.
- Los renuevos de palmeras no son proporcionales a las muertes de las mismas.
- No hay planes de manejo sustentable implementados para la producción en los predios del palmar.



Otros aspectos importantes a destacar

- Las palmas y el palmar constituyen un gran valor cultural y de identidad para muchos de los pobladores de Rocha.
- El palmar es una fuente de recursos para los habitantes de la zona.
- El Butiá se utiliza mayoritariamente para realizar productos gastronómicos.
- El palmar es un ecosistema único en el mundo.
- Este ecosistema alberga muchas especies de animales, plantas y bacterias.
- El palmar le otorga valor paisajístico al departamento de Rocha.
- Las relaciones entre los actores que impactan al palmar son mayormente técnicas y sociales.
- Hay un gran impacto productivo hacia el palmar por parte de los emprendimientos familiares locales y los dueños de los campos.
- El palmar como tal está fuertemente ligado a la cultura Rochense. El impacto recíproco que conforma la identidad del palmar es entre las personas locales y el ecosistema.

ETIQUETAS

En base a la confección de puntos relevantes obtenidos de etapas anteriores se agrupó esta información debajo de etiquetas generales:

EXÓGENAS

EXPLOTACIÓN DE RECURSOS

CULTURAL Y SOCIAL

GUBERNAMENTAL Y CONTROL

ESTRATÉGICOS Y DE GESTIÓN

EXÓGENAS

En este grupo están las variables que inciden en el palmar, pero que nadie puede incidir sobre ellas, son cambiantes y por esta característica son poco predecibles, como inclemencias climáticas, muerte de renuevos por vejez, migraciones de aves, conformación biológica del palmar.

EXPLOTACIÓN DE RECURSOS

En esta variable se agrupan las actividades que utilizan como fuente de recurso alguno de los derivados del palmar o explotando el mismo palmar con algún tipo de beneficio. Emprendimientos, su cadena productiva y compradores, los dueños de los campos y personas quienes hacen uso del palmar como turistas.

CULTURAL Y SOCIAL

Bajo esta etiqueta está todo lo relacionado al impacto cultural y social que genera este ecosistema. Tanto personas locales que se sienten identificadas con el lugar, la literatura sobre el mismo, las diversas canciones, los simbolismos, los espacios recreativos, entre otros.

GUBERNAMENTAL Y CONTROL

Esta agrupación está conformada por todos los actores y las acciones que son de índole legal y de control, como el estado, la intendencia de Rocha, las distintas leyes contra la tala de palmas, etc.

ESTRATÉGICOS Y DE GESTIÓN

Este ítem alberga todo lo que tiene que ver con planes de estrategia, como los planes de pastoreo, la explotación consiente, los sistemas de recolección y los actores involucrados con interés en gestionar el palmar para su preservación.

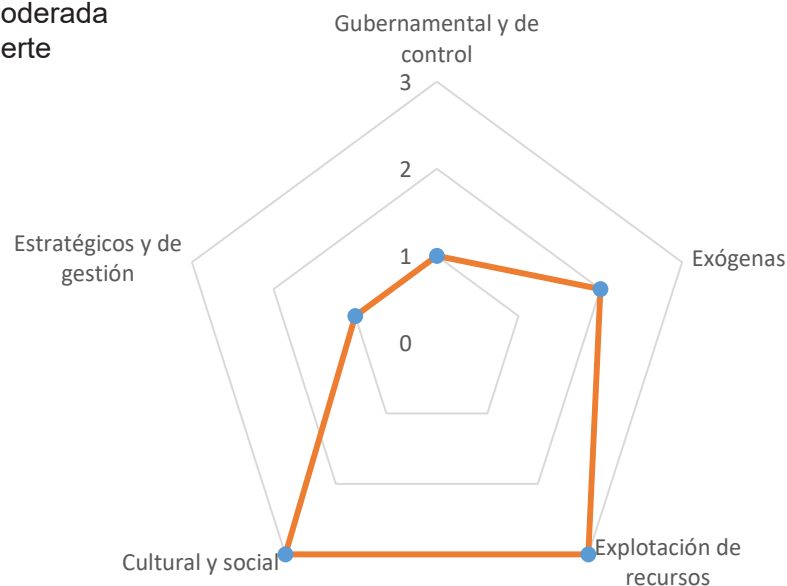
GRÁFICO TELARAÑA

Estas etiquetas fueron tomadas como variables para generar un gráfico de telaraña.

El mismo es una “foto” actual del palmar con respecto a estas variables.

Aquí se refleja la incidencia actual en el palmar y sobre la problemática que este tiene (conservación) con respecto a las variables, donde se tomó la siguiente escala:

- 1-Incidencia leve
- 2-Incidencia moderada
- 3-Incidencia fuerte



Lectura

- La variable **exógenas** tiene una **incidencia moderada** sobre lo que es el palmar, ya que los factores ambientales son unas de las causas que afectan al palmar y complementan obstáculos que suman a la problemática principal de conservación.

- La variable **explotación de recursos** representa una **incidencia fuerte**, ya que por ejemplo, la explotación de los campos hace que hoy en día el palmar cuente con muy pocos renuevos de palmas. Por otro lado, los emprendimientos son quienes más aprovechan los recursos que ofrece el palmar para un beneficio, junto con los dueños de los campos.

- Los factores **sociales y culturales** son quienes más inciden además de la explotación de recursos, estos representan una **incidencia fuerte** sobre el palmar y su problemática. La identidad, el simbolismo y la cultura apegados al palmar hacen que éste tome valor localmente, incidiendo en formas de pensar respecto al ecosistema y generando afecto sobre el lugar, animando a diversos actores a comprometerse con la investigación y generación de opciones para poder conservar el ecosistema. También toma valor paisajístico.

- Las variables **gubernamentales y de control** tienen una **incidencia leve** sobre la problemática del palmar, ya que existen regulaciones contra la tala de palmas, pero bajo la información recopilada en etapas anteriores, se hace notar el poco control sobre las leyes vigentes. Si bien hay un interés por las partes legislativas, aún no es significativo como para tener una gran incidencia en el palmar. Esto a su vez también puede generar un retroimpacto (si analizamos esta variable desde otra perspectiva), ya que al no haber controles y no habiendo suficientes regularizaciones, el impacto es grande, pero a nivel negativo.

- En el caso de la variable **estratégica y de gestión**, también genera una **incidencia leve**, no por los planes o alternativas que se han planteado para contribuir a solucionar la problemática de los palmares, sino porque estas opciones no se han implementado o no existe el suficiente respaldo para implementarlas. Así como por ejemplo el plan de pastoreo de exclusión o las alternativas de gestión de nuevas leyes o regulaciones.

OBJETIVO GENERAL

Generar conciencia de la riqueza autóctona que representan los palmares para el país.

OBJETIVOS PARTICULARES

- > Ayudar a la preservación del ecosistema.
- > Generar visibilidad sobre el estado actual del Palmar de Rocha.
- > Desarrollar un producto derivado del palmar con un nuevo enfoque desde la gestión del diseño.
- > Introducir el Diseño Industrial como herramienta para promover productos locales.



5

|

DEAR

“...desde percibir la brisa, escuchar los sonidos, ver el sol penetrar en el palmar, llevar a un turista a recoger frutos...”

Fragmento de entrevista a Nestor Rocha.

MAPA DE CERTEZAS

HERRAMIENTA

Esta herramienta surge de la necesidad de trabajar en base a certezas y realizar caminos proyectuales en un tiempo relativamente corto. Es muy útil a la hora de generar proyectos de opciones en poco tiempo cuando el **acceso a la información es limitado por factores externos a quien diseña**. Es un mapa porque muestra distintos caminos a seguir.

Nota: Esta herramienta puede ser utilizada solo como último recurso para generar soluciones/ alternativas, ya que cuenta con información eficaz pero limitada para desarrollar opciones.

En el caso de este trabajo final de grado, el período en el cual se realizó la investigación y se generaron las alternativas fueron períodos donde surgieron limitantes, como por ejemplo, la zafra del Butiá la cual ya había terminado y no se pudieron extraer datos de campo en primera mano. También muchos referentes consultados para posibles entrevistas no contaban con tiempo disponible o directamente no contestaron las solicitudes para pautar las mismas.

Esquema básico de esta herramienta ►





CAMINOS PROYECTUALES

Luego de la extensa investigación sobre los palmares y su problemática, se decide proseguir con la elección de caminos proyectuales para abordar una solución posible a este problema, o bien contribuir a la mejora del mismo.

De la investigación realizada y las fases de mapeo y configuración, se desprendieron tres alternativas posibles:

ALTERNATIVA 1

Solución de campo

Directamente sobre la zona afectada.

ALTERNATIVA 2

Solución estratégica

Conjuga diversos factores que están en vínculo con el palmar. La valorización del lugar y sus riquezas es un factor clave en esta solución.

ALTERNATIVA 3

Solución informativa

Actúa sobre la comunidad y la región.

ALTERNATIVA 1

Solución de campo



PROBLEMÁTICA

Falta de renuevos

CERTEZAS

1. Falta de renuevos. **Reiteración de información:** Barilani 2002, Geymonat y Rocha, 2009, Rivas, 2010, INIA, 2014, entre otros. **Datos técnicos basados en investigación:** Molina, 2001



2. Planes estratégicos aún no implementados pero existentes. **Reiteración de información:** Rivas 2001, Barbieri, Rivas 2015, INIA, 2014.

3. La industria ganadera y arrocera impactan negativamente sobre los renuevos evitando la regeneración de palmas. **Reiteración de información:** PROBIDES 1995, Báez y Jaurena 2000, Molina 2001, Rivas 2005, Geymonat y Rocha, 2009

ENFOQUES Y OBJETIVOS

Esta alternativa de solución trabaja directamente en el lugar físico y contempla la generación de un producto que provea de protección y refugio a los renuevos en crecimiento de las palmas de la actividad ganadera y/o arrocera.



¿Qué se busca?: influir directamente sobre zonas en las que ya existen renuevos en crecimiento en conjunto con el cuidado sobre la planta y su zona de crecimiento.

FACTORES INVOLUCRADOS

- Productores
- Dueños de terrenos
- Control gubernamental
- Clima/ Comportamiento animal
- Incentivos
- Planes estratégicos de renuevos existentes
- Leyes que acompañen el proceso



INVESTIGAR

CARACTERIZAR

MAPEAR

CONFIGURAR

IDEAR

PROTOTIPAR

Solución de campo

Cubre renuevos

¿QUÉ?

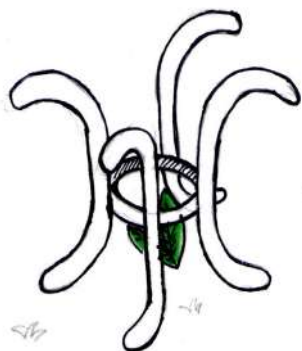
Cubre renuevos. Protege a las palmas en crecimiento de vacunos y ovinos. Creado con elementos de descarte de la producción de butiá.

¿POR QUÉ?

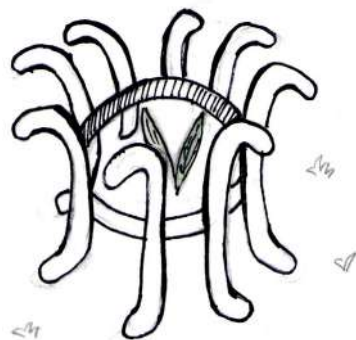
Porque una de las principales afectaciones a los renuevos son las mordidas de las vacas y ovejas. Las palmas no cuentan con una protección adecuada a estos factores y es por esto que la mayoría de los renuevos muere cada año.

¿PARA QUÉ?

Para permitirle a los renuevos de las palmas crecer hasta una fase donde no sean devorados por el diente animal, permitiendo la regeneración del palmar.



▲ Bocetado rápido.
Ideas de cubre renuevos. ►



PROPUESTA

Los cubre renuevos tienen como objetivo proteger a los renuevos de palmas de las mordidas y pisoteos del ganado vacuno y ovino.

Para esta solución se plantea aprovechar los descartes de la producción de butiá de emprendimientos familiares y cooperativos de la zona; específicamente los descartes de las cáscaras del coco. Ésta cáscara funcionaría como base de un nuevo posible material, que a manera de molienda, mezclado con otro tipo de cáscaras y compactado con algún aglomerante orgánico daría paso a la realización de piezas sencillas que conformarían el producto.

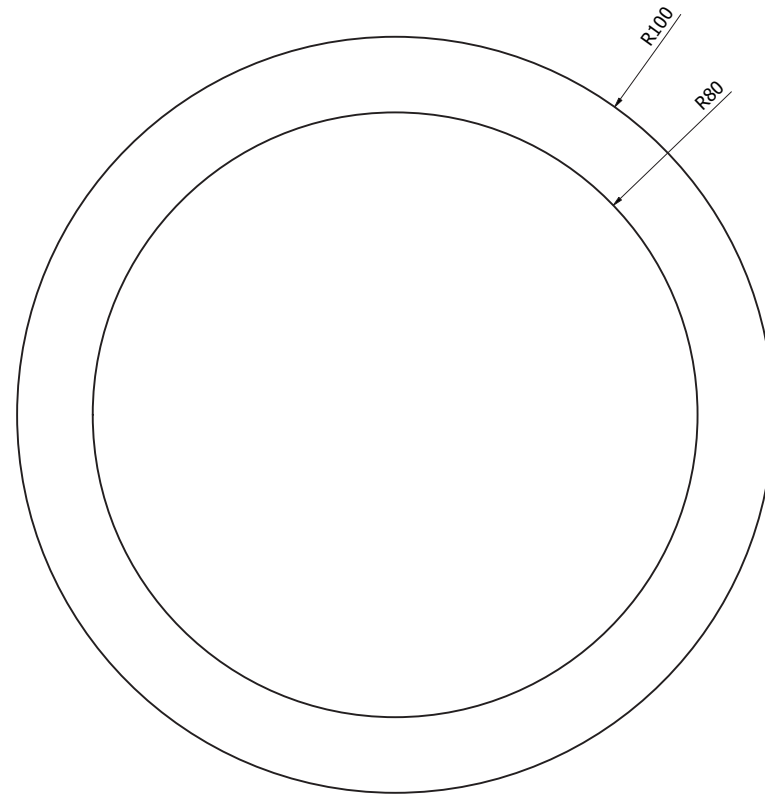
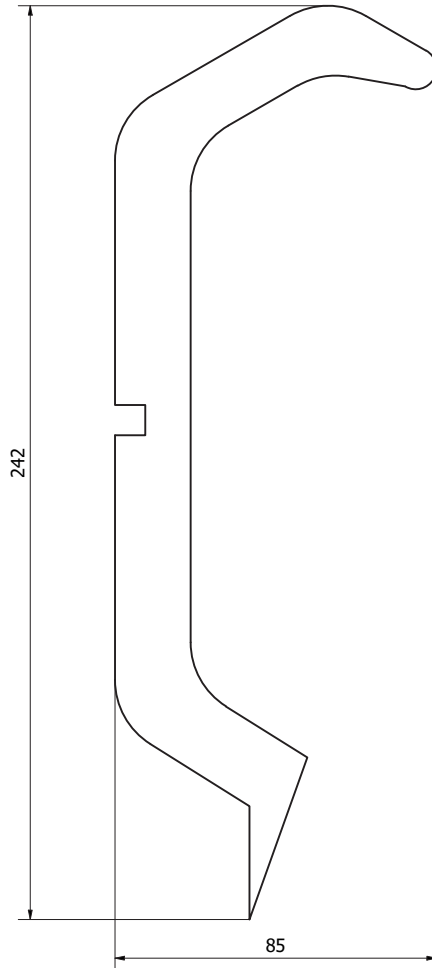
Las piezas serían planas (para una mejor logística, pudiendo agrupar grandes cantidades en pequeños espacios) y bajo encastres podría ensamblarse el producto. Estas piezas buscan ser sencillas para que su obtención sea de bajo costo.

Serían insertados dentro de los campos cuando se detecte un renuevo de palma. Su inserción podría darse mediante un incentivo o bien en una primera instancia ser obsequiados a los propietarios de los campos para estimular su utilización.

Nuevo nicho de mercado

Esta idea también podría ser un nuevo nicho de mercado para quienes ya hacen usufructo de los palmares a nivel de producción a base de butiá. Este producto podría ser comercializado por personas locales que ya tienen un emprendimiento en base al fruto de la palma, pudiendo aprovechar los descartes para un nuevo ingreso económico.

MEDIDAS GENERALES DE PIEZAS INVOLUCRADAS



Medidas generales. Unidades expresadas en milímetros.
Ver láminas del conjunto en anexos pág.166



ROTOTIPAR

PRUEBAS DE PROTOTIPO



Su forma responde a la deconstrucción basada en la biomímesis¹, en este caso del formato que tienen las palmeras.



Sus patas tienen una terminación levemente inclinada en forma de punta, que permite que las piezas se hundan y se fijen en el terreno.

Todas las piezas se unen mediante encastrés.



Su revestimiento y acabado se darían en cal apagada (llamada también cal de jardín), la misma no tiene efectos negativos al contacto con la tierra y cumpliría la función de contrastar el suelo con las piezas del cobre renuevos; este contraste es buscado ya que a las vacas y ovejas les resultan molestos los contrastes, por ende no fomentaría un atractivo sobre el objeto, esta idea deriva de la investigación realizada por Temple Grandin (2000) "Principios de comportamiento animal para el manejo de bovinos y otros herbívoros en condiciones extensivas".

1.RAE. Biomimetismo: m. Imitación de los diseños y procesos de la naturaleza en la resolución de problemas técnicos.

PRUEBAS DE PROTOTIPO EN CAMPO



INVESTIGAR

CARACTERIZAR

MAPEAR

CONFIGURAR

IDEAR

PROTOTIPAR

APRECIACIONES PARA ESTA ALTERNATIVA

Nota: para esta alternativa se produjo un modelo básico de producto, debido a los tiempos ajustados de este trabajo. Es pertinente probar esta solución en una segunda etapa sobre el contexto de los palmares en Rocha.

PIEZAS

Luego de generar el prototipo básico, se propone generar otra pieza circular para mayor sujeción.

En cuanto a las piezas que van bajo tierra, sería pertinente que las terminaciones que van en el suelo sean más largas y con una inclinación mayor para generar un mejor agarre en el producto conjunto.

NUEVO MATERIAL

Para el material que se propone utilizar, se deben hacer las pruebas pertinentes en cuanto a resistencia mecánica y a las posibles inclemencias del tiempo.

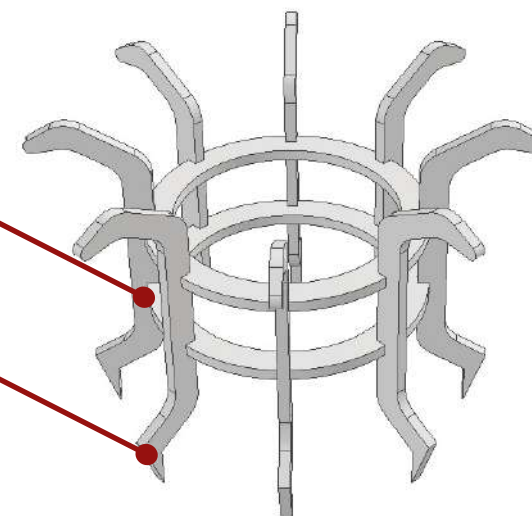
CONTEXTO

Forma

La forma de este producto debería ser puesta en contacto con los animales que habitan el palmar, así como su suelo.

Comportamiento animal

También sería pertinente una mayor investigación sobre el comportamiento animal (vacuno y ovino) dentro de las zonas donde colocarían este tipo de soluciones.



ALTERNATIVA 2

Solución estratégica



PROBLEMÁTICA

El palmar como ecosistema es poco rentable en comparación con la industria ganadera y arrocera.

CERTEZAS



1. Las inundaciones de suelos y el sobrepastoreo afectan la regeneración del palmar. Reiteración de información: Baez y Jaurena 2000, Molina 2001, Geymonat y Rocha 2009, Rivas 2010, entre otros. Datos técnicos basados en investigación: Molina, 2001
2. Al palmar se le da diversos USOS. Datos técnicos basados en investigación: Dabezies y Barbieri, 2020.
3. El fruto Butiá tiene potencial para generar nuevos productos. Datos técnicos basados en investigación: INIA 2014, Dabezies y Barbieri, 2020.

ENFOQUES Y OBJETIVOS

Generación de una estrategia de oportunidad de producto y mercado que revalorice el ecosistema.

Revalorizar el palmar a través de alguna de sus riquezas, desplazando el principal foco de interés económico hacia uno que sea más rentable pero que incluya la conservación de la principal característica de este paisaje: las palmas.



FACTORES INVOLUCRADOS

- Productores
- Recolectores
- Leyes
- Recursos naturales
- Recursos productivos
- Planificación
- Incentivos gubernamentales



INVESTIGAR

CARACTERIZAR

MAPEAR

CONFIGURAR

IDEAR

PROTOTIPAR

Solución estratégica

Estrategia Holística

¿QUÉ?

Una estrategia holística que cubra la mayor parte de puntos a abordar sobre el palmar. Multidisciplinar, flexible y abierta. Que involucre un nuevo foco en cuanto a la revalorización del ecosistema utilizando la gestión del diseño.

¿POR QUÉ?

Porque el palmar es un ecosistema que involucra diversos actores que lo impactan con distintas interacciones y muchos de ellos tienen un objetivo en común que es preservarlo.

¿PARA QUÉ?

Revalorizarlo como ecosistema aunando fuerzas implica poder centrar esfuerzos provenientes de distintas áreas con el mismo objetivo. Logrando canalizar la construcción de una oportunidad en una posibilidad de preservación.

PPROPUESTA

Debido a que ya hay acciones que se vienen realizando para ayudar a la preservación del palmar, la propuesta pretende sumar estos esfuerzos e implicar al diseño industrial para conformar una estrategia donde diversos puntos anclados entre sí provean al palmar de un nuevo punto de interés, compartiendo el interés económico de la ganadería y la industria arrocera con un nuevo foco económico rentable basado en los pleamares o sus riquezas, contemplando por supuesto las buenas gestiones propuestas por diversos actores involucrados en el ecosistema.

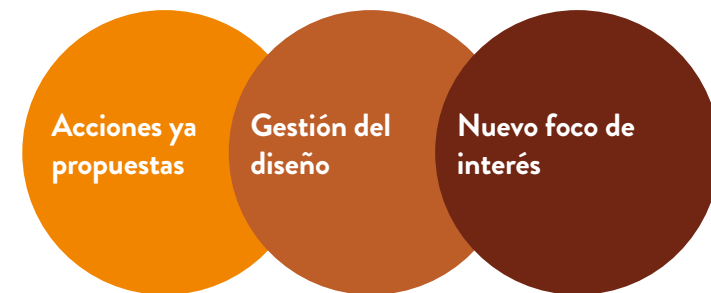
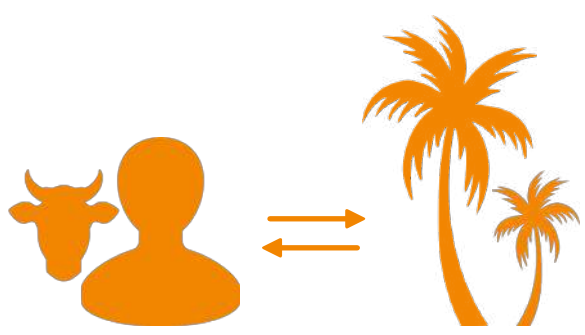
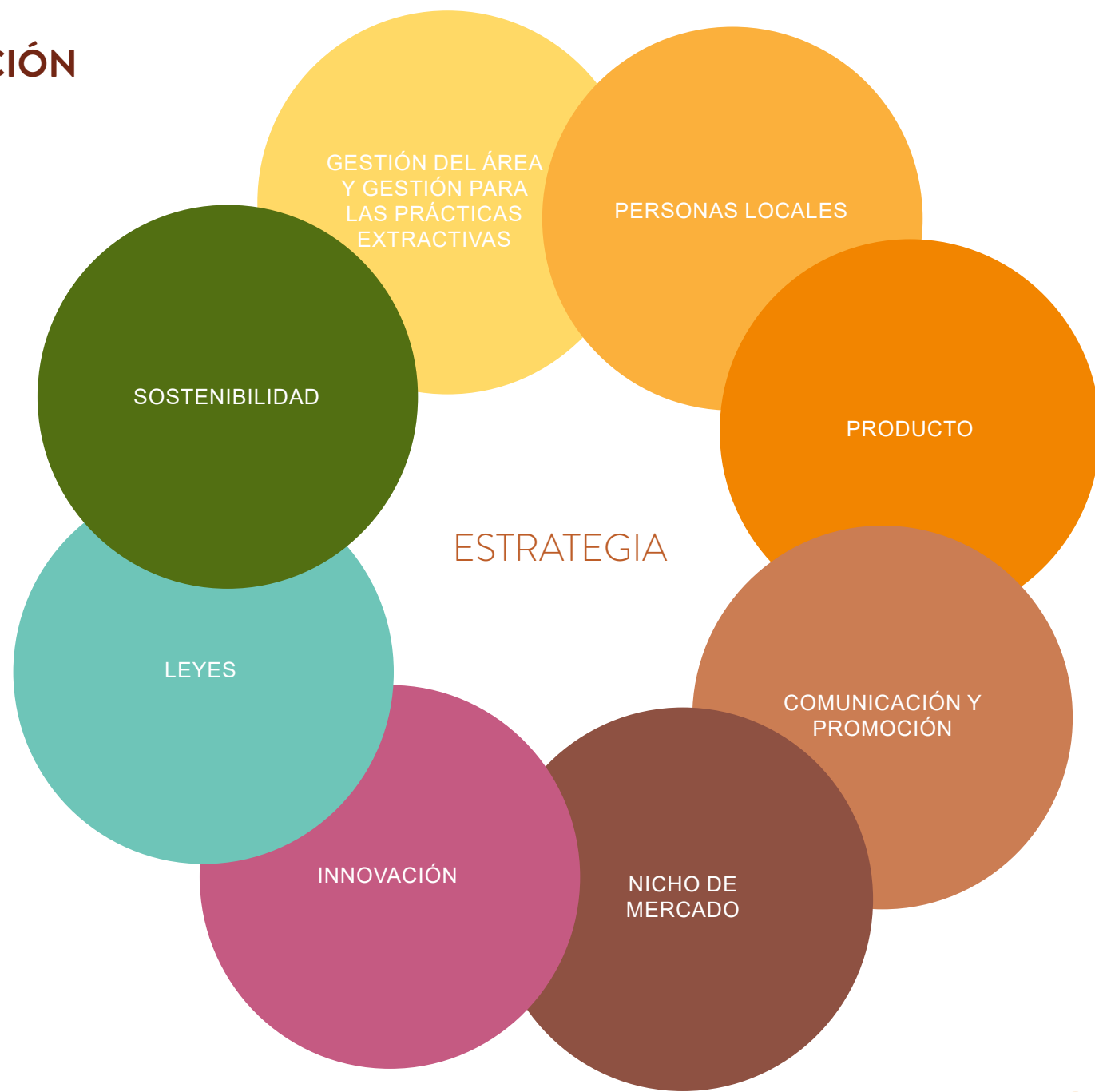


DIAGRAMA DE CONFORMACIÓN DE ESTRATEGIA



Aplicación del “ganar-ganar”; donde tanto los propietarios de las tierras como el palmar se vean beneficiados por esta estrategia.

GESTIÓN DEL ÁREA Y GESTIÓN PARA LAS PRÁCTICAS EXTRACTIVAS

GESTIÓN DEL ÁREA

Tomando en cuenta que el principal deterioro de los palmares es la falta de renuevos, el programa “*Alternativas para la conservación y la utilización sustentable de los palmares de Butiá capitata*” conformado por Facultad de Agronomía de Uruguay, PROBIDES (Programa de Conservación de la Biodiversidad y Desarrollo Sustentable en los Humedales del Este) y el Grupo Palmar (1999) realizaron una serie de pruebas a largo plazo para buscar alternativas de regeneración del palmar y alternativas de producción en el lugar, entre otras. De este programa se desprende un factor clave a incluir dentro de esta estrategia:

Exclusión de pastoreo

El manejo del pastoreo es importante y casi imprescindible para que surjan renuevos de palmas. La alternativa planteada por el programa se adecúa a la estrategia de este trabajo, ya que no excluye al ganado totalmente del palmar (pudiendo así afectar a la productividad de los propietarios de los campos) sino que maneja una idea sustentable de cómo hacer que el ganado conviva con las palmas de una manera equilibrada; generando **exclusiones de pastoreo durante el invierno** y el resto del año aceptando un pastoreo continuo con una carga media de ganado.

Esto trae como consecuencia:

- Los renuevos pueden evitar ser devorados por el ganado durante el invierno (dándole oportunidad a la nueva palma de brotar y crecer)

- Al tener capacidad de rebrote, los renuevos aunque sean pisoteados durante el resto del año, podrán continuar su desarrollo (con una carga animal adecuada).
- Esta práctica además permite paralelamente la mejora del campo natural facilitando la recuperación de especies valiosas. (Barbieri y Rivas, 2015).

Otro camino

Otro camino posible es el propuesto por algunos productores, que a su vez se puede anexar a la alternativa de pastoreo; consta de la recolección de semillas del propio predio del productor, llevarlas a un vivero especializado donde crecerán de manera intensiva controlando ciertos parámetros y al cabo de un año, aproximadamente, el mismo productor retira sus propias plantas ya desarrolladas, y las cultiva en su predio cuidando de que el ganado no las coma ni las pise. (MGAP y UdelaR, 2019).

GESTIÓN PARA LAS PRÁCTICAS EXTRACTIVAS

Es de suma importancia cuidar la manera en que se extraen frutos de las palmas, pues de ello también dependerá la regeneración del palmar. Se necesitan frutos que caigan y dejen descendencia, así como también hay que tomar en cuenta la vida animal que se nutre a través del Butiá.

En el librito realizado por Mercedes Rivas y Rosa Lía Barbieri “*Buenas prácticas para el manejo sostenible del palmar de Butiá*” se detallan recomendaciones que serán parte de esta estrategia.

1. Circuito de cosecha

- Planificar un circuito contemplando un número mayor de cosecha.
- Prever rotación entre circuitos.
- No retornar al mismo sitio, por lo menos hasta que transcurran tres años de descanso (sin cosecha).

Estos puntos favorecen la incrementación de renuevos.

2. Cosecha parcial

- Evitar la cosecha total de los frutos: dejar siempre algunos frutos en las palmeras.
- No cosechar frutos inmaduros o dañados

Estos puntos favorecen la producción de renuevos en las áreas cosechadas y a la alimentación de animales silvestres.

3. Evitar la contaminación de los frutos

- Evitar la cosecha de frutos en sitios cercanos a las rutas (debido a la posible contaminación provocada por la quema de combustible).
- Evitar la cosecha en sitios donde haya aplicación de productos agroquímicos (herbicidas, insecticidas y fungicidas)

Estos puntos favorecen la calidad de los frutos y las condiciones óptimas que estos puedan prestar.

4. Herramientas adecuadas

- Utilizar herramientas adecuadas para cortar el cacho de butiá, evitando así, dañar las plantas

5. Devolución de coquitos

- En caso de utilizar solo la pulpa del Butiá, luego devolver los coquitos al campo respetando los sitios de origen de los mismos. (En caso de palmares con más de 100 palmas por hectárea se recomienda distribuir los coquitos en las áreas próximas debido a que los renuevos necesitan espacio y luz solar directa para desarrollarse).

Este punto favorece al renuevo del palmar y su estructura genética.

6. Registro

- En el caso de cosechas a gran escala se recomienda tener un registro de los sitios y volúmenes de cosecha, a efectos de planificar las rotaciones antes mencionadas.

7. Acuerdos

- Acuerdos o contratos en el caso de que los cosechadores no sean dueños de los campos y hagan usufructo del Butiá. Esto debe asegurar el cumplimiento de las buenas prácticas propuestas anteriormente.

8. Garantía de materia prima

- Para garantizar que haya materia prima suficiente para todos los emprendimientos que deseen trabajar con el fruto de la palma, se recomienda congelar la pulpa de los frutos cosechados en años de alta productividad.

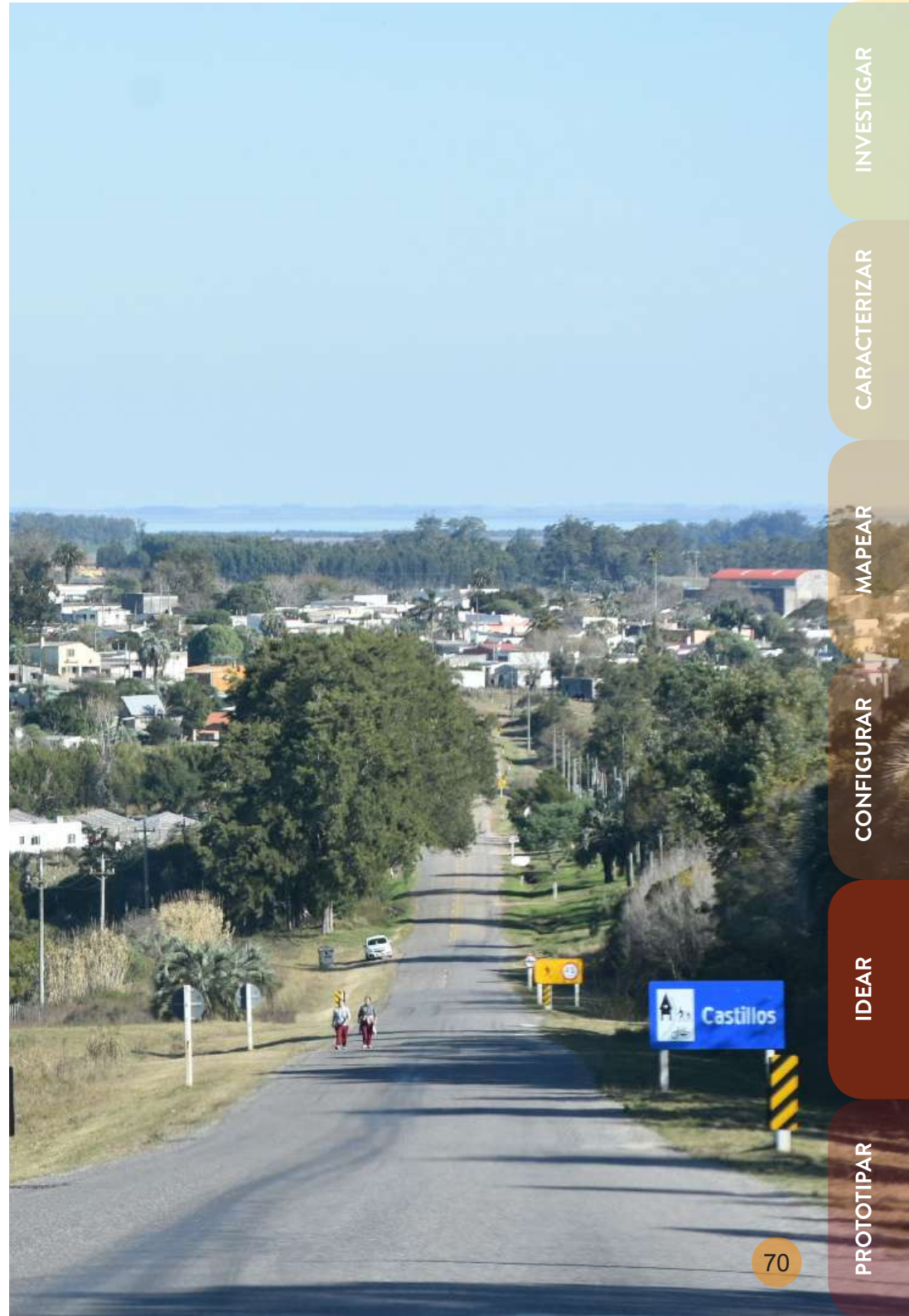
PERSONAS LOCALES

En esta estrategia los lugareños son parte fundamental del eslabón. Incluir personas locales hace que la estrategia cobre un sentido de sinergia con el sitio, ya que muchas personas realizan tareas en el palmar y lo consideran parte de su cultura, es de importancia involucrarlos ya sea en la construcción de un producto, en partes de una cadena productiva o consultándoles sobre temas respectivos a productos o intereses relacionados con el palmar. Nadie más que los lugareños y personas interesadas en este paisaje, saben de la identidad y vínculo afectivo que genera este ecosistema para su ciudad y sus vidas.

A nivel de producto, incluir personas que vivan en el área o alrededores hace que el sentido de “local” cobre aún más relevancia, reforzando la identidad del mismo producto, completando así un producto realmente característico del sitio.

Por otra parte, que las personas del lugar formen parte de la cadena productiva del producto también genera puestos de trabajo especializados con personas que han mantenido un vínculo estrecho entre el palmar, sus palmas y el Butiá.

“Un territorio que sale del anonimato a partir de sus potencialidades tiene un cambio notable en la forma en que es percibido” (Fundación DEMUCA, 2009)



INVESTIGAR

CARACTERIZAR

MAPEAR

CONFIGURAR

IDEAR

PROTOTIPAR

PRODUCTO

El producto en esta estrategia es a base de Butiá, teniendo en cuenta, que ya se trabaja con esta materia prima y hay caminos y estudios ya explorados. Es un fruto característico de una localidad como lo es Castillos y además brinda diversas posibilidades desde varios ámbitos. En este caso, el producto será abordado desde el diseño industrial.

REQUISITOS QUE TENDRÁ ESTE PRODUCTO:

- ▶ Debe proyectarse con un interés a nivel país y/o nivel mundial.
- ▶ Será objeto impulsor de conocimiento, a través de él y a quienes llegue, debe transmitir información sobre el estado de los palmares, datos básicos del lugar y su importancia y relevancia como ecosistema único.
- ▶ Debe ser innovador y captar un público nuevo para el butiá.
- ▶ Deberá llevar en él y en su cadena productiva connotaciones culturales. Será de suma importancia destacar el valor cultural que posee su materia prima.
- ▶ Deberá formar parte de la estrategia propuesta y por consecuencia seguir buenas prácticas extractivas y hacer uso de manera sustentable y sostenible de la materia prima. También abogar por impulsar estrategias de pastoreo en beneficio de la regeneración del palmar y por consecuente, beneficios para la fuente de materia prima del producto (palmas y sus frutos).
- ▶ Deberá seguir una línea de abordaje sustentable, amigable con el medio ambiente y no contaminante.
- ▶ Es abordado a través del diseño industrial.

Algunas referencias sugeridas para la búsqueda de un producto:

- >Encontrar un área de interés e innovación para desarrollar el producto.
- >Dentro de esta área, seleccionar un producto que sea sostenible a desarrollar (ya que la sostenibilidad será parte fundamental de este proceso)
- >Partiendo de que el producto será un vehículo informativo, contemplar esta parte en su desarrollo, teniendo en cuenta el objetivo de captar el público bajo el área en que se está desarrollando.

COMUNICACIÓN Y PROMOCIÓN

Este punto de la estrategia es una pieza que en mayor medida busca la expansión informativa de:

- El palmar, su situación y su relevancia como ecosistema. Destacando que es un ecosistema único en el mundo.
- El valor cultural del palmar y la identidad que brinda hacia las comunidades cercanas a él.
- Las cualidades y posibilidades del fruto Butiá.
- El producto que se proponga en la estrategia y sus cualidades.

EL PRODUCTO, LA COMUNICACIÓN Y LA PROMOCIÓN

Partiendo del objetivo de expandir la información más allá de las localidades aledañas al palmar, la comunicación y promoción jugarán dos roles importantes en esta estrategia:

1. Por un lado promocionarán y expresarán lo que es el producto, sus cualidades, sus beneficios y su perfil innovador, hacia un determinado público.
2. Una vez adquirido el producto, el mismo será un vehículo de información, donde deberá comunicar y detallar datos sobre el palmar, el butiá y la cultura circundante al ecosistema, informando a su vez, la importancia de preservarlo.

El objetivo es informar a personas que adquieran el producto sobre los palmares y la riqueza que representa en todos sus niveles (natural, paisajístico, cultural, etc.), aprovechando que el producto será proyectado a nivel nacional o mundial y que esta información podrá expandirse más allá de las fronteras de ciudades de Rocha.

Hacer conocer para luego poder valorar.

NICHO DE MERCADO

¿POR QUÉ TOMA UN PAPEL IMPORTANTE UN NICHO DE MERCADO EN ESTA ESTRATEGIA?

Principalmente porque cuando hablamos de mercado, en este caso, hacemos referencia a una parte económica, la cual se ve reflejada en uno de los objetivos de la estrategia (que la alternativa sea igual o más rentable a nivel económico o nivel innovador que las industrias que ya están en el área del palmar). Segmentar una porción del mercado para ser más específicos en dirigir la idea de producto, será de gran ayuda y podrá revelar aspectos claves para llegar a un público objetivo.

Para antes de seleccionar las personas que se vincularán con el producto, hay que tener en cuenta el rol fundamental de éste (además de sus características): informar a través de él, causar un interés por lo que estará comunicando una vez adquirido.

Cómo promocionarlo dependerá de sus cualidades y su área de funcionalidad, pero la información una vez adquirida tiene como objetivo despertar a un público nuevo en cuanto a los palmares, este será el **nicho de mercado seleccionado**.

Tener un nicho de mercado claro, hará que la estrategia pueda dirigir mejor ciertos aspectos comunicativos y generar alianzas más específicas dentro del nicho y el resto de grupos u organizaciones que posee esta alternativa.



INVESTIGAR

CARACTERIZAR

MAPEAR

CONFIGURAR

IDEAR

PROTOTIPAR

INNOVACIÓN

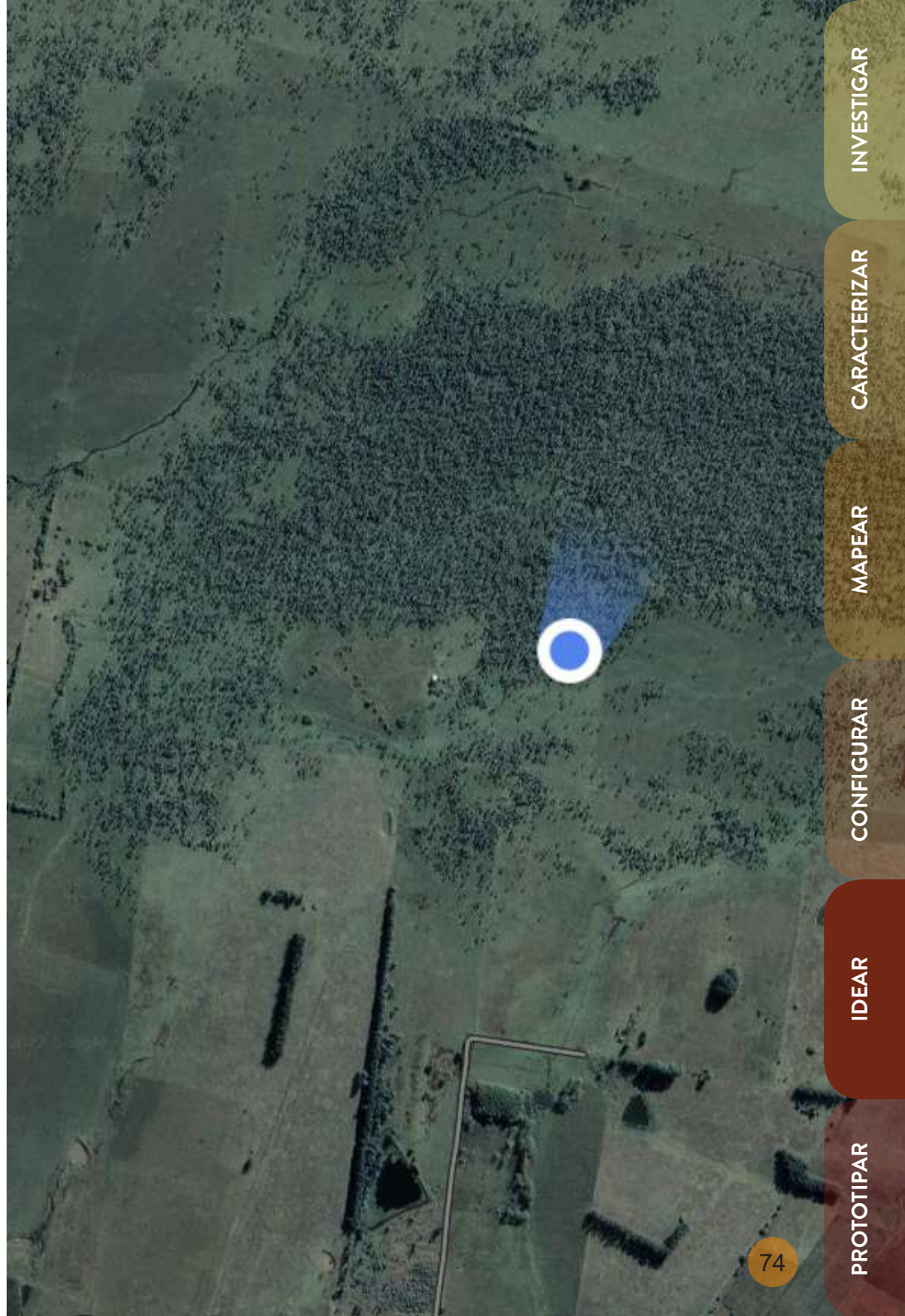
INNOVAR PARA ATRAER, ATRAER PARA INFORMAR, INFORMAR PARA PRESERVAR.

Otro de los pilares fundamentales en esta estrategia es la innovación. Este componente tiene como objetivo brindar un carácter novedoso, que atraiga no solo a un público interesado, sino a entidades ya involucradas dentro del palmar. Deberá estar presente en el producto y en su desarrollo, entre otros.

LEYES

Este punto se basa en la contemplación de leyes existentes e impulsión de leyes nuevas.

Tener en cuenta las leyes existentes para producir un nuevo producto y generar vínculos y alianzas para preservar el palmar será crucial. También mediante esta estrategia, intentar concientizar de nuevas leyes o regulaciones que sean benéficas para el palmar, su fauna y su flora; todo esto, en un entorno multidisciplinario, que tenga como objetivo aportar conocimiento para preservar el ecosistema.



INVESTIGAR

CARACTERIZAR

MAPEAR

CONFIGURAR

IDEAR

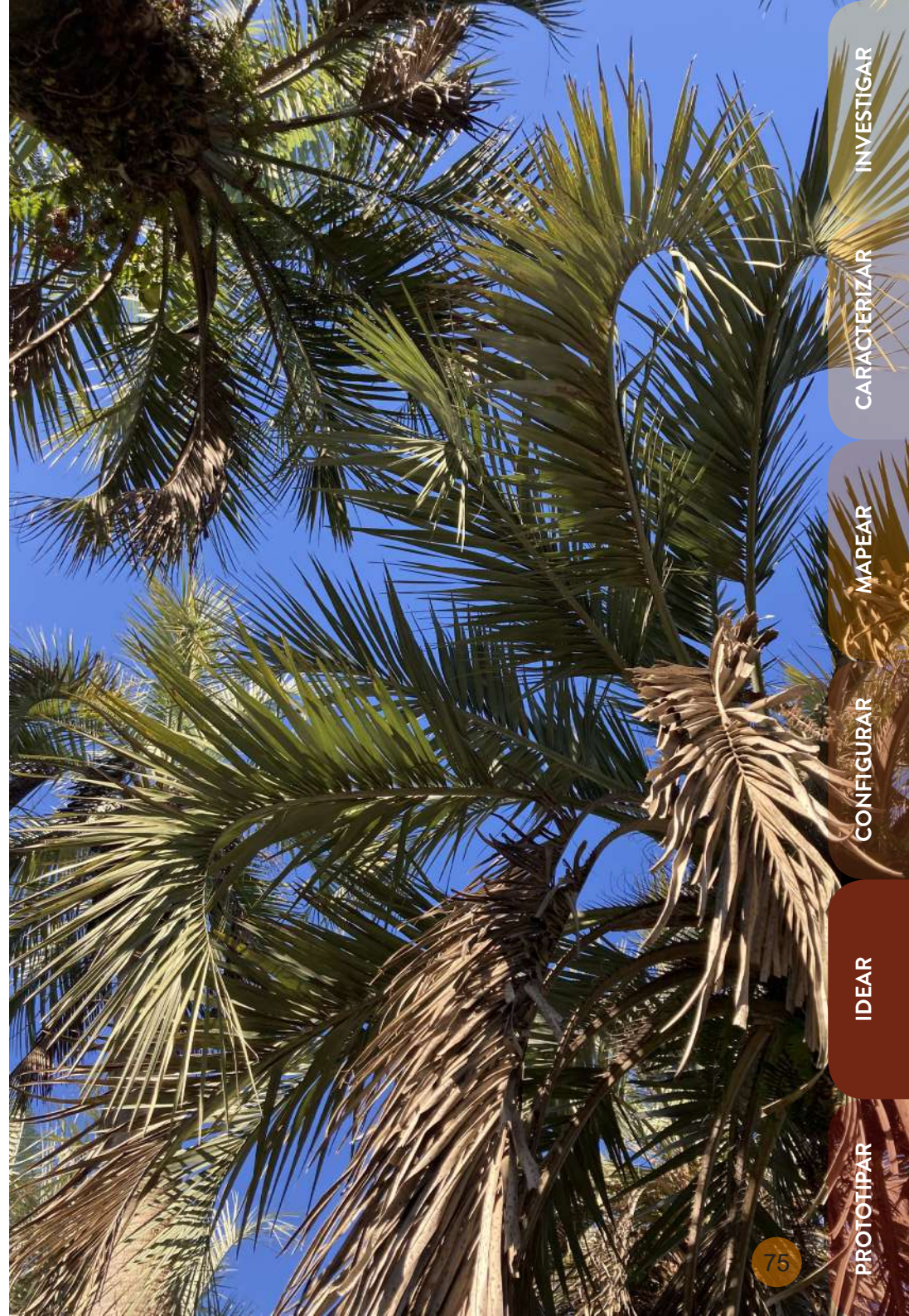
PROTOTIPAR

SOSTENIBILIDAD

La estrategia propuesta será sostenible a nivel multidisciplinar, involucrará factores culturales y factores sociales, pero sobre todo, deberá fomentar una sustentabilidad ambiental, ya que en este último punto se reconoce el valor fundamental del para qué se formó dicha estrategia. Los palmares como ecosistema pueden representar a futuro un modelo de preservación sostenible si se consigue equilibrar todos los puntos antes descritos.

El desarrollo local, la inclusión cultural, la comunicación y concientización sobre el sitio, el desarrollo de un producto amigable con el medio ambiente, hacen que se conforme un contexto positivo para los palmares y las personas involucradas en el ecosistema.

Este punto es el que envolverá el desarrollo de la estrategia en un entorno armónico y equilibrado con el medio ambiente, para que sea sostenible en el tiempo e integre en esta alternativa la proyección a futuro del palmar y las personas, sin olvidar el presente y el sustento de sus comunidades.



INVESTIGAR

CARACTERIZAR

MAPEAR

CONFIGURAR

IDEAR

PROTOTIPAR

RESUMEN DE ESTRATEGIA

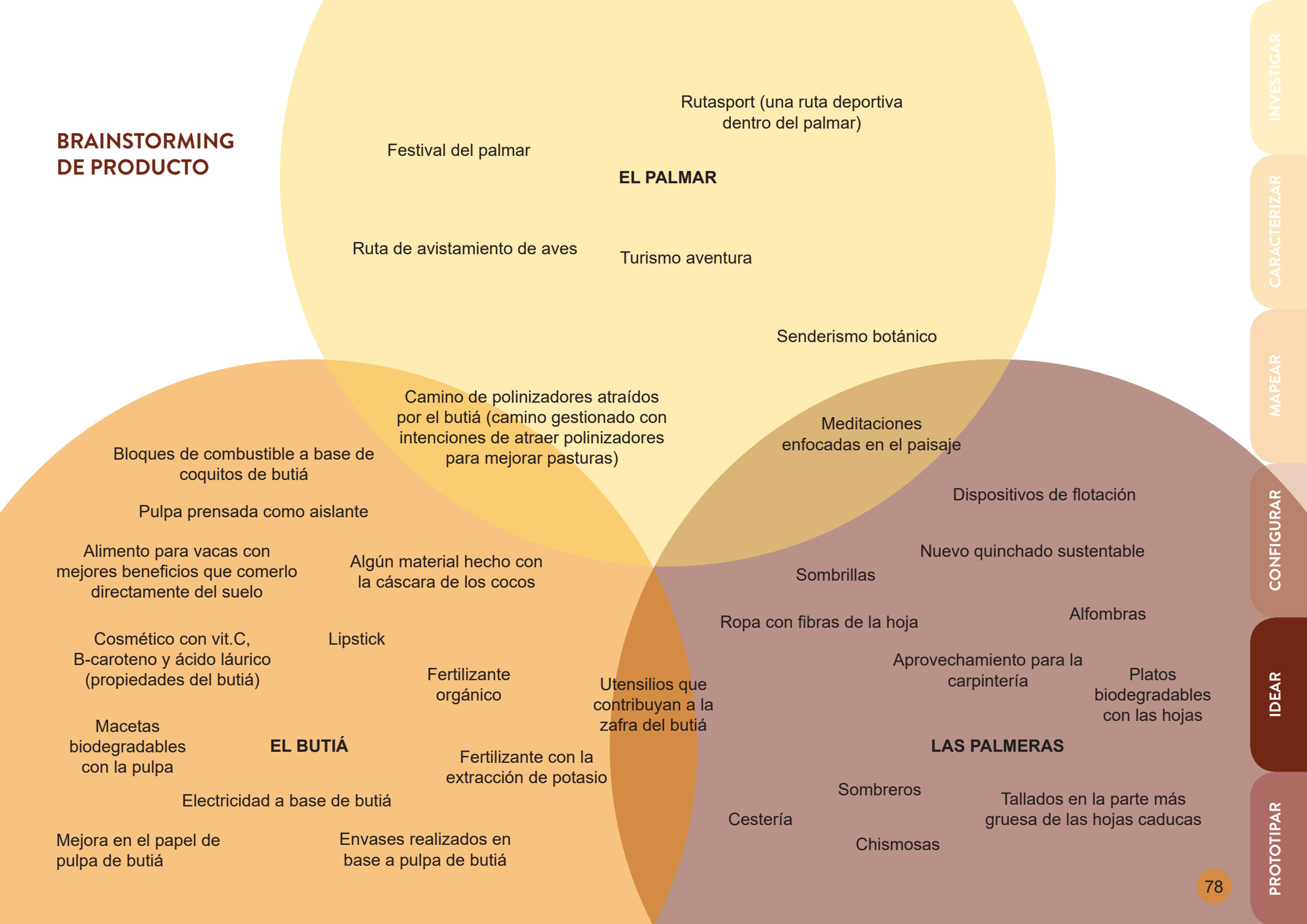


La centralidad de esta estrategia radica en la **sinergia multidisciplinar** que se genera entre los puntos de la misma.

El producto está directamente vinculado al campo del diseño industrial pero no limitado a él; busca como tal ser un impulsor de un nuevo camino para que surja un nuevo interés de por qué preservar un ecosistema.

	GESTIÓN DEL ÁREA Y GESTIÓN PARA LAS PRÁCTICAS EXTRACTIVAS	Exclusión de pastoreo y consideración de buenas prácticas extractivas
	PERSONAS LOCALES	Valor cultural
	PRODUCTOS	Impulsor de procesos, vehículo de información
	COMUNICACIÓN Y PROMOCIÓN	Hacer conocer para luego valorar. Dónde, cómo y qué comunicar
	NICHO DE MERCADO	Sección de mercado y público nuevo
	INNOVACIÓN	<i>Innovar para atraer, atraer para informar, informar para preservar</i>
	LEYES	Que respalden y acompañen
	SOSTENIBILIDAD	Para desarrollar y proyectar en el tiempo

BRAINSTORMING DE PRODUCTO



EL PALMAR

Festival del palmar

Rutasport (una ruta deportiva dentro del palmar)

Ruta de avistamiento de aves

Turismo aventura

Senderismo botánico

Camino de polinizadores atraídos por el butiá (camino gestionado con intenciones de atraer polinizadores para mejorar pasturas)

Meditaciones enfocadas en el paisaje

Bloques de combustible a base de coquitos de butiá

Pulpa prensada como aislante

Alimento para vacas con mejores beneficios que comerlo directamente del suelo

Algún material hecho con la cáscara de los cocos

Cosmético con vit.C, B-caroteno y ácido láurico (propiedades del butiá)

Lipstick

Macetas biodegradables con la pulpa

EL BUTIÁ

Fertilizante orgánico

Utensilios que contribuyan a la zafra del butiá

Fertilizante con la extracción de potasio

Electricidad a base de butiá

Mejora en el papel de pulpa de butiá

Envases realizados en base a pulpa de butiá

Dispositivos de flotación

Nuevo quinchado sustentable

Sombrillas

Ropa con fibras de la hoja

Alfombras

Aprovechamiento para la carpintería

Platos biodegradables con las hojas

Sombreros

Tallados en la parte más gruesa de las hojas caducas

Cestería

Chismosas

LAS PALMERAS

INVESTIGAR

CARACTERIZAR

MAPEAR

CONFIGURAR

IDEAR

PROTOTIPAR

¿QUÉ PUNTOS DEBE CONTEPLAR ESTA ALTERNATIVA?

PUNTOS

Los puntos a contemplar de esta alternativa, derivan de la herramienta *mapa de certezas*, específicamente del punto “factores involucrados”. A éstos mismos factores se les moldeó para generar un esquema representativo de puntos que no pueden faltar a la hora de desarrollar la alternativa seleccionada.





ROTOTIPAR

ELECCIÓN DE PRODUCTO PARA LA ESTRATEGIA



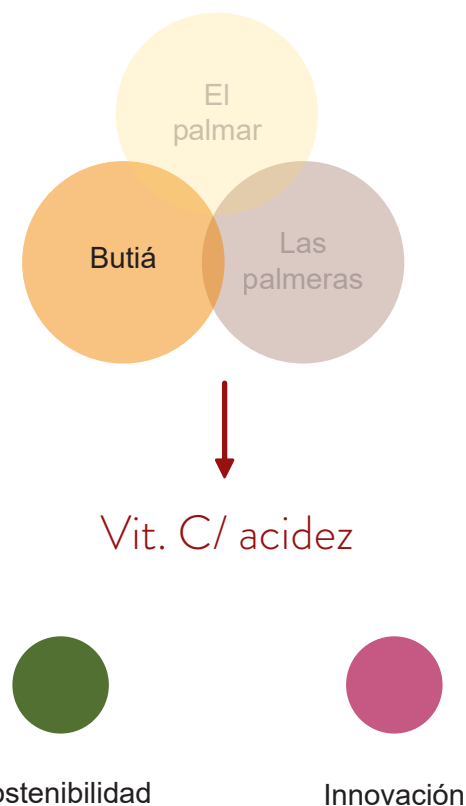
Si bien hay tres áreas delimitadas en el proceso de brainstorming para la elección del producto, se decidió seleccionar el butiá como área principal para focalizar el desarrollo, puesto a que con el butiá se generaron mayores ideas, además de ser un mercado explorado, tanto a nivel gastronómico, económico, cualidades físicas y químicas, entre otras.

Investigaciones anteriores hacen que el camino del butiá sea el más desarrollado en características investigadas, por lo tanto también surge la necesidad de tomar en cuenta el tiempo para el desarrollo del producto dentro de los tiempos que ofrece este trabajo de grado.

Una vez focalizado el punto de partida y con la materia prima a trabajar, se hizo una serie de asociaciones con el material obtenido en la fase de investigación y caracterización:

Por un lado, una de las características principales del butiá, es que este fruto contiene un **alto porcentaje de vitamina C** en su pulpa, y siendo aún cocinada, la misma retiene un 55% de la vitamina total que contiene. Es un dato que se tomó como punto de partida para tejer una solución de producto que podría encajar dentro de la estrategia propuesta en anteriores capítulos.

Otro punto que debía contemplar el producto es la **sostenibilidad** que envuelve la estrategia. A su vez, también debía poseer **características novedosas** y que ayuden a catalizar procesos a través de un cierto interés de mercado.



BATERÍA - B

B Battery

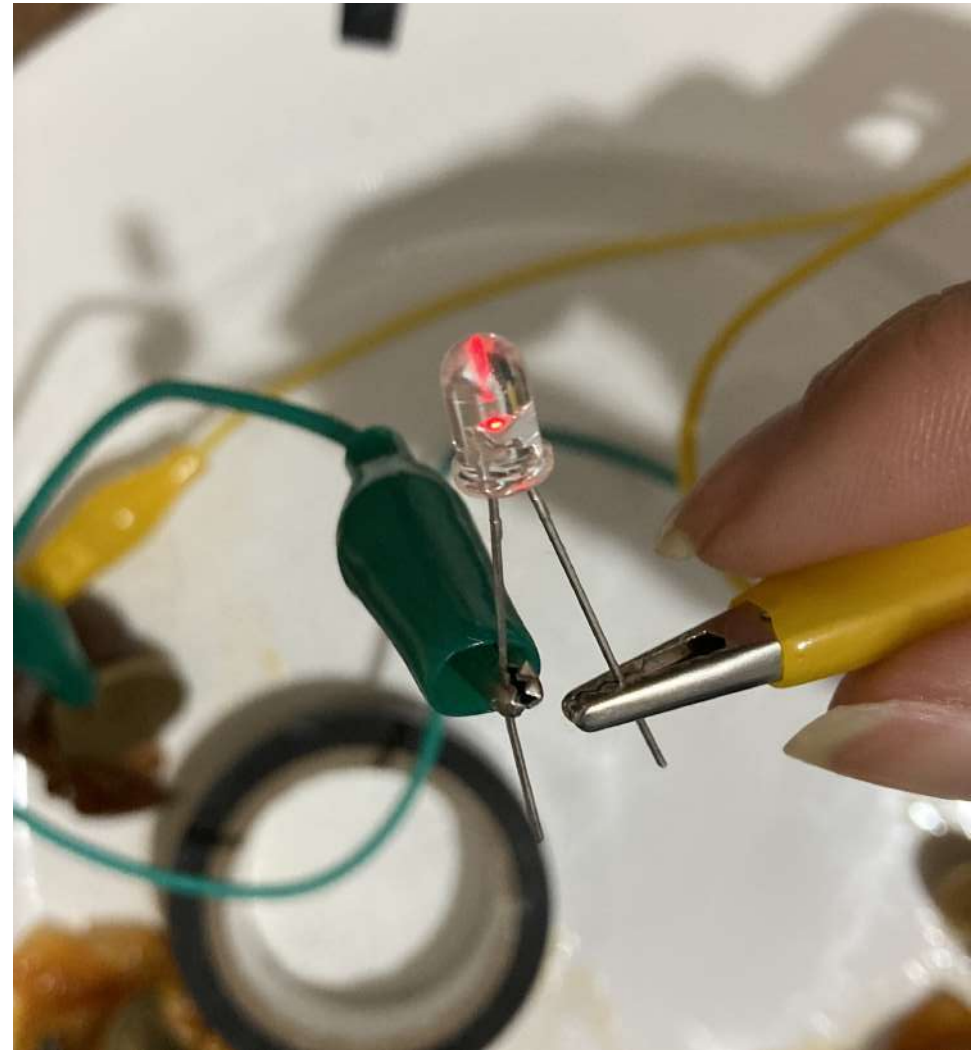
Batería B busca ser la primera batería biodegradable a base de Butiá. Tiene como principal objetivo sustituir las pilas de un solo uso, que ocasionan desechos y son fuente contaminante del medio ambiente. Estas pilas no necesitan de instalaciones específicas para su eliminación, ni pasos complejos para dicha acción.

Gracias a que la pulpa del fruto (a veces desechada en la producción de alimentos), contiene electrolitos (minerales que llevan una carga eléctrica), éstos son propicios para la conductividad y generación de energía.

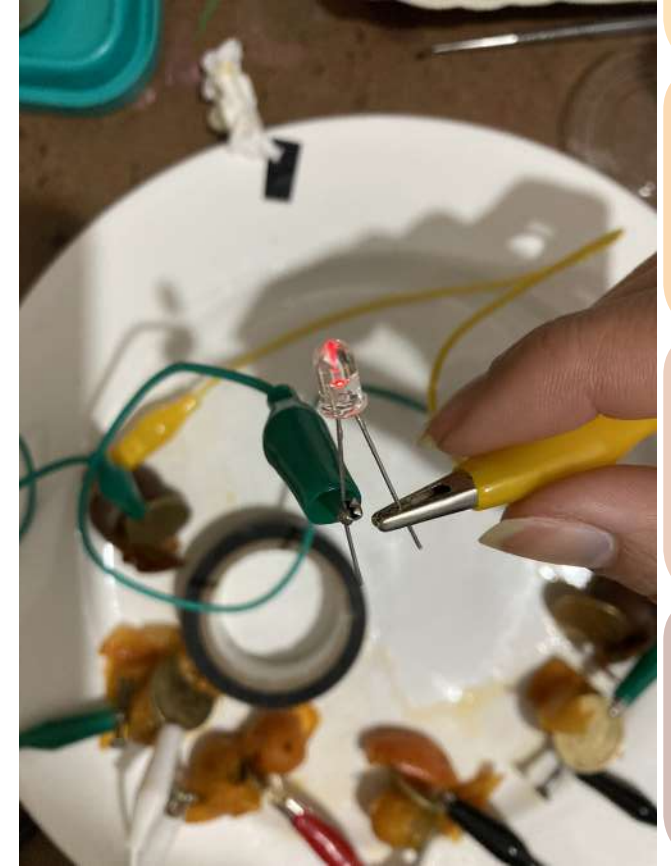
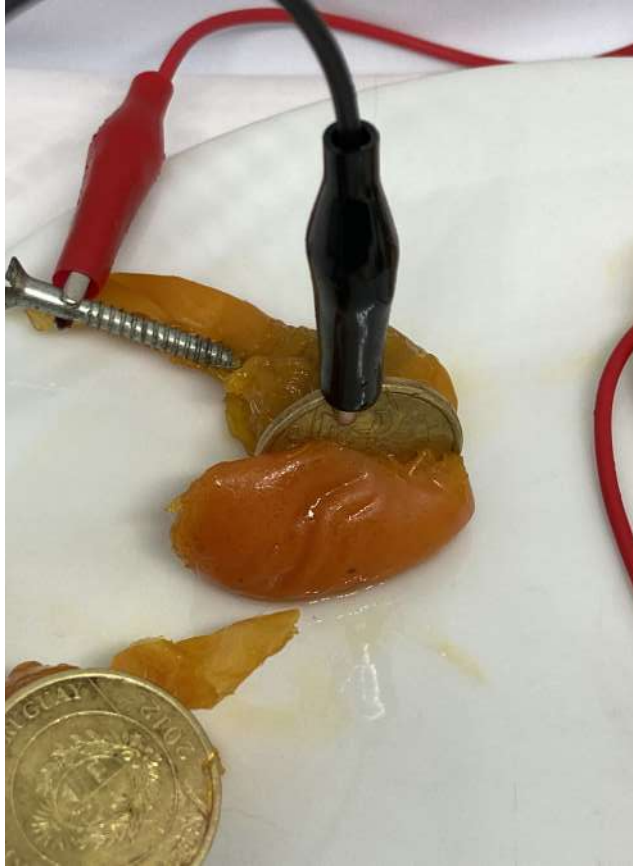
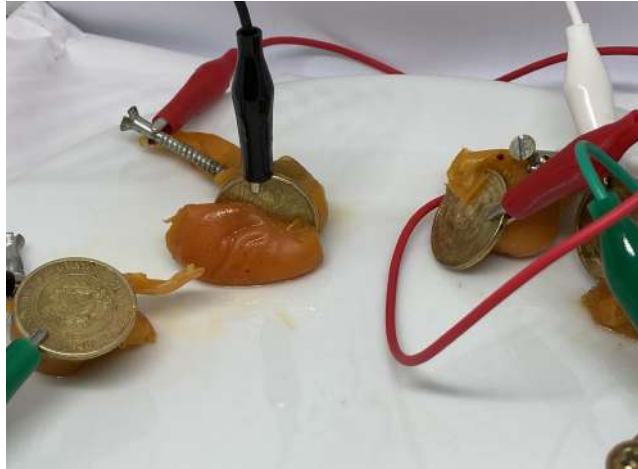
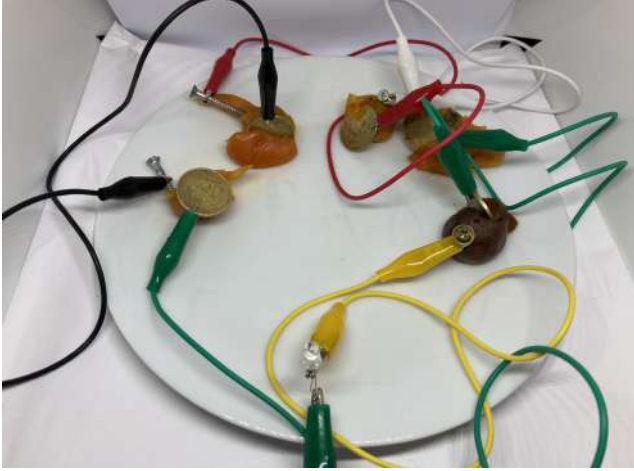
La fabricación de esta pila estará enfocada en que su desarrollo sea de bajo coste y bajo consumo de energía.

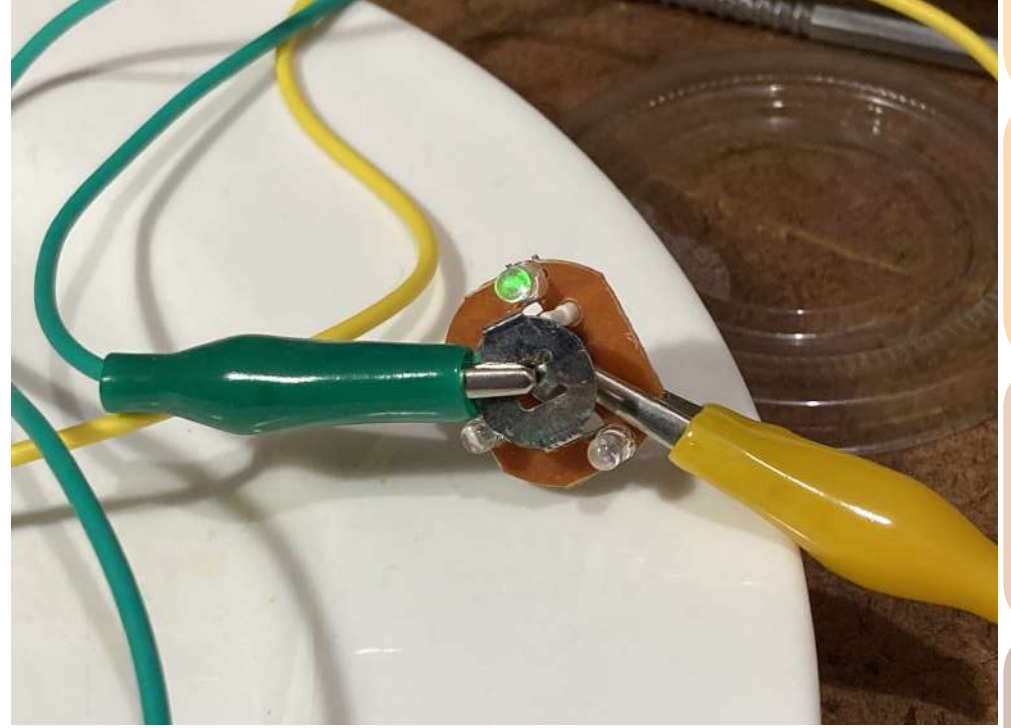
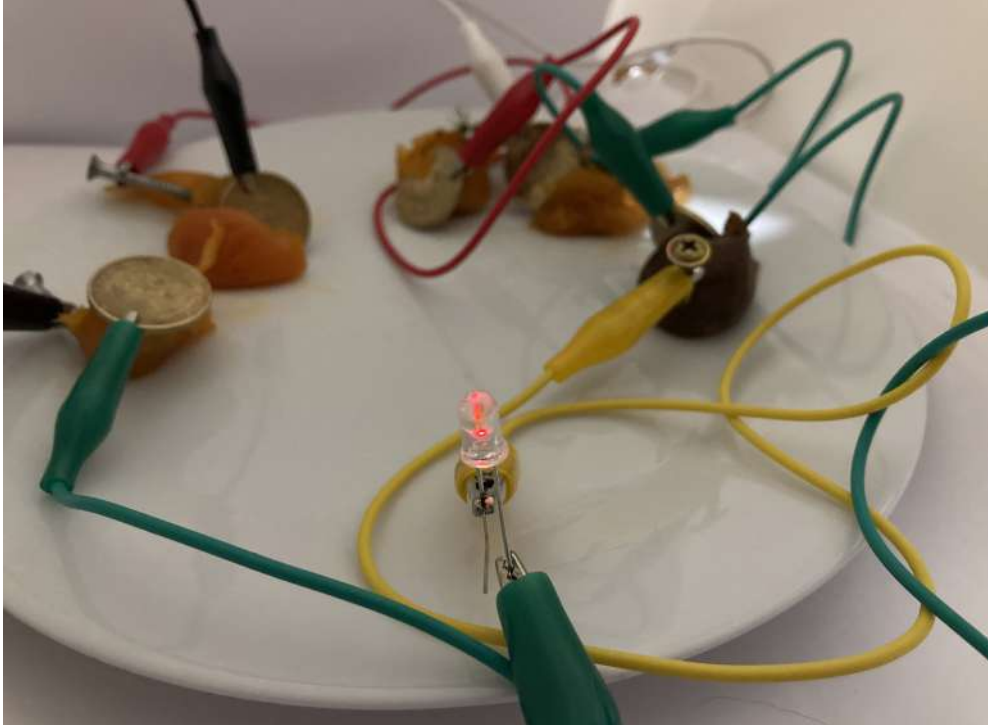
¿Cómo funciona esta pila a base de butiá?

Básicamente, se transforma la energía química en energía eléctrica, ¿cómo?: a través de una reacción redox (reacción oxidación- reducción). El ácido del butiá ayuda a romper la estructura atómica de dos metales que están en contacto con él, liberándose electrones y el movimiento de éstos es lo que genera la corriente eléctrica. El papel del butiá es facilitar el transporte de la carga eléctrica entre dos polos opuestos (un ánodo y un cátodo).



PRUEBAS





NICHO DE MERCADO

Primario

Aparatos tecnológicos que utilizan pilas de un solo uso de pequeño o mediano porte, ya sea controles de televisores, joysticks, mouse, entre otros.

Secundario

Aparatos y electrodomésticos de pequeño porte relacionados con el hogar, como lo son las balanzas de cocina, los relojes, lámparas pequeñas.

PÚBLICO OBJETIVO

El público objetivo que busca captar batería B, es un público joven de entre 20 y 35 años, interesado en las tecnologías emergentes, así como también jóvenes de la misma edad que se hacen cargo de sus propios hogares.

¿Por qué la elección de este público objetivo?

El objetivo de definir este público objetivo es vincular nichos de mercados fuera del foco que tienen los productos que hoy en día que salen del palmar, para generar conciencia del ecosistema fuera del círculo en el cual ya se aborda la temática. En la investigación de este trabajo queda asentado el evidente mercado relacionado entre el butiá y la gastronomía. Generar un nuevo nicho de mercado con respecto al butiá, buscará lograr abarcar nuevas personas para informar y un nuevo interés en el que focalizar la conservación de los palmares, ya que este ecosistema sería el principal lugar productor la materia prima para una energía sustentable

POSICIONAMIENTO

Batería B busca ser la primera pila biodegradable Uruguay de un solo uso.

COMUNICACIÓN

Producto y palmares

El producto llevará consigo una forma de vinculación entre la persona que adquiere la pila e información orientada al palmar y los beneficios de su preservación.

ALTERNATIVAS COMUNICATIVAS

Una de las vías posibles es lograr generar un molde de pila que pueda incluir un código QR, éste dirigirá a un sitio web donde se podrá interactuar con diversos menús, de una manera amena y sencilla para obtener información de dónde sale la pila que la persona tiene en sus manos.

Otra alternativa puede ser la utilización de la cáscara de los coquitos (el recubrimiento de la almendra), el cual hoy en día es un desperdicio. Este material podía ser aprovechado para generar una molienda, que luego bajo presión podría ser compactada junto con algún tipo de aglomerante orgánico, para formar un packaging también sustentable, donde allí mismo se le podría gravar mediante métodos no contaminantes el QR propuesto en el anterior párrafo.

ALTERNATIVA 3

Solución informativa



PROBLEMÁTICA

Falta de conocimiento sobre la situación de los palmares y el abordaje de su manejo como planta.

CERTEZAS



1. Escasa presencia de los productos derivados del palmar, sobre todo de **Butiá**. Datos técnicos basados en investigación: INIA 2014.

2. Falta de conocimiento sobre la planta y su manejo. Reiteración de información: Molina 2001, Rivas 2005, UdelaR y MGAP 2009.

3. Necesidad de integrar el patrimonio cultural al patrimonio natural. Datos desprendidos de investigación: Dabezies y Rivas, 2020.

ENFOQUES Y OBJETIVOS

Esta solución pone en práctica la difusión de información como rol principal de la conservación. Trabaja a nivel social y estimula la conservación del ecosistema a través de la generación de conciencia sobre la importancia que tienen los palmares como recurso natural y su valor paisajístico, entre otros.



¿Qué se busca?: Generar conciencia a través de informar sobre el ecosistema y su riqueza paisajística, de recursos y cultural.

FACTORES INVOLUCRADOS

- Comunicación
- Estrategia
- Recursos naturales
- Información
- Recursos de producción



INVESTIGAR

CARACTERIZAR

MAPEAR

CONFIGURAR

IDEAR

PROTOTIPAR

Solución informativa

Campaña de alto impacto

¿QUÉ?

Una campaña informativa de alto impacto. Activa, interactiva e innovadora

¿POR QUÉ?

Porque a través de la información se podría dar a conocer el palmar por fuera de los ámbitos en el cual ya se conoce, expandiendo la situación actual en la que se encuentra.

¿PARA QUÉ?

Para además de informar, generar conciencia sobre la situación actual, en pos de que el conocimiento sea una vía de transformación para el palmar, donde se puedan sumar intereses para su preservación.

PROPUESTA

Se propone realizar una campaña de alto impacto en donde la creatividad y la innovación en la comunicación sean un factor clave.

La propuesta se podría desarrollar en un “combo innovador” comunicativo, que incluya:

- > Intervenciones urbanas
- > Folletos interactivos (basados en la papiroflexia por ejemplo)
- > Comunicación vía redes sociales interactuando con propuestas relacionadas al palmar
- > Realizaciones audiovisuales sobre el ecosistema

Este combo comunicativo será dispuesto en lugares y puntos estratégicos en donde se convoquen grandes cantidades de personas, como ferias, puntos más visitados del Uruguay, exposiciones, entre otros.

UN EJEMPLO

Un ejemplo para poder visualizar esta alternativa podría ser una campaña de folletos modulares. Folletos basados en los conocidos “módulos chinos”, que además de contener información sobre el palmar, puedan ser parte de una construcción que identifique o haga una asociación con los palmares.



◀ Ejemplos de intervenciones.
Origami urbano.

Imágenes inspiracionales

OTRO COMPONENTE DENTRO DE LA CAMPAÑA

Folleto plantable

Otra idea podría estar orientada a realizar publicidad sobre los palmares como lugar turístico a través de **“folletos plantables”**; esta tendencia viene proliferando gracias a que hay empresas que buscan minimizar su huella ecológica y buscan nuevas maneras de publicitarse sin contaminar el medio ambiente, ayudando a regenerar el planeta.

Este es el caso de **“Botánica”**, una empresa pionera en Perú de merchandising ecológico, la cual ofrece a sus clientes soluciones orientadas a buenas decisiones ambientales.

La idea para este caso, sería realizar folletos educativos e instructivos de cómo llegar al palmar. Este material publicitario también sería el encargado de persuadir a las personas de cuidar este ecosistema y mostrarle los beneficios que genera tanto a las personas que lo visitan, como a la gran flora y fauna que vive en ellos.

¿Dónde se realizaría la entrega de estos “folletos plantables”?

En distintos puntos neurálgicos de Rocha, por donde pasan un mayor flujo de personas en la temporada alta del departamento.

¿Cuál es la novedad?

Que a su vez, este material publicitario contendría semillas de butiá odorata dentro de él. Este folleto también podría ser fabricado en papel del mismo fruto, el cual ya existe como producto, creando así una solución publicitaria sustentable que plantea la posibilidad de “plantar un pedacito de palmar en tu casa”.

Ejemplo de folleto plantable.

Creado por la empresa “Botánica” originaria de Perú. ►



PONDERACIÓN DE ALTERNATIVAS

Matriz comparativa de alternativas

Para la elección del camino proyectual se realizó un listado de requisitos los cuales se clasificaron dentro de tres categorías:

Indispensables
Deseables
Optativos

Dentro de estas categorías se ponderó con una gama de colores el rango porcentaje de cumplimiento de cada requisito; siendo rojo el color que indica un nulo o bajo cumplimiento del requisito y verde un cumplimiento mayor o total del requisito:

- Rojo 0-25% de cumplimiento
- Anaranjado 25- 50% de cumplimiento
- Amarillo 50-75% de cumplimiento
- Verde 75- 100% de cumplimiento

Cada rango tiene un puntaje específico y cada categoría un multiplicador.

Categorías:
Necesarios (x3)
Deseables (x2)
Optativos (x1)

Rangos:
Rojo = 1 punto
Anaranjado = 2 puntos
Amarillo = 3 puntos
Verde = 4 puntos

Funcionamiento de la matriz

En cada alternativa se suman los puntajes de cada rango de cumplimiento y se multiplica cada resultado según corresponda la categoría (indispensables, deseables u optativos).

TABLA DE REQUISITOS

I Indispensables **D** Deseables **O** Optativos

Que la solución vele por preservar el ecosistema	I	Que la solución incluya puntos en los cuales se haga énfasis en cuidar y preservar los palmares.
Que visibilice al palmar y al butiá	I	Que la solución permita hacer llegar a más personas información sobre el palmar y el butiá.
Que la solución implique implícita o explícitamente el cuidado de las palmeras en crecimiento	I	Debido a que la hay una ley que prohíbe la tala, pero solo aplica a palmas adultas. Siendo la falta de renuevos uno de las principales factores de la problemática.
Que sea una solución positiva tanto para el palmar como para quienes hacen usufructo de él	I	Que sea positivo para el ecosistema tanto como para los emprendimientos y los propietarios de los campos en donde se encuentra el palmar.
Que implique mayoritariamente una gestión desde el punto de viste del diseño	I	Que sea una solución desde la perspectiva de la gestión del diseño, utilizando herramientas y metodologías propias del diseño industrial.
Que la solución brinde información sobre cómo preservar los palmares	I	Para informar a las personas sobre el cuidado del ecosistema y qué pueden hacer para preservarlo.
Solución integral	D	Que involucre la mayor cantidad de aspectos posibles relativos al palmar.

Que no contamine o tenga mínimo impacto ambiental	D	Que el resultado o proceso (según el caso) no sea contaminante para el medio ambiente.
Que la solución presente características innovadoras	D	Que una de las características de la solución sea novedosa o represente una actualización en algún área particular.
Que implique de alguna manera a las personas locales interesadas en la conservación del palmar	D	Un punto que involucre a los habitantes de las zonas cercanas al palmar.
Que sea atractiva económicamente	D	Que sea rentable en el tiempo.
Replicable para otros ecosistemas	O	Que la solución se pueda replicar de alguna manera con ciertos puntos base, en otros ecosistemas del país o el mundo.
De fácil degradación	O	Que el resultado o proceso (según el caso) sean de fácil degradación en la tierra.
Que implemente desechos o excedentes de la cadena de producción de emprendimientos locales que trabajan con el palmar	O	Incluir desechos de la producción local familiar existente en Rocha, los cuales se abastecen de frutos Butiá.

Nota: Los requisitos fueron basados en los objetivos de este proyecto y la problemática que deriva de la fase de investigación.

	Alternativa 1 (Solución de campo)	Alternativa 2 (Solución estratégica)	Alternativa 3 (Solución informativa)
Que la solución vele por preservar el ecosistema	●	●	●
Que visible al palmar y al butiá	●	●	●
Que la solución implique implícita o explícitamente el cuidado de las palmeras en crecimiento	●	●	●
Que sea una solución positiva tanto para el palmar como para quienes hacen usufructo de él	●	●	●
Que implique mayoritariamente una gestión desde el punto de vista del diseño	●	●	●
Que la solución brinde información sobre cómo preservar los palmares	●	●	●
Necesarios (x3)	69	72	69
Solución integral	●	●	●
Que no contamine o tenga mínimo impacto ambiental	●	●	●
Que la solución presente características innovadoras	●	●	●
Que implique de alguna manera a las personas locales interesadas en la conservación del palmar	●	●	●
Que sea atractiva económicamente	●	●	●
Deseables (x2)	30	40	24
Replicable para otros ecosistemas	●	●	●
De fácil degradación	NA	●	NA
Que implemente desechos o excedentes de la cadena de producción de emprendimientos locales que trabajan con el palmar	●	●	●
Optativos (x1)	8	11	6
TOTAL	107	123	99

INVESTIGAR

CARACTERIZAR

MAPEAR

CONFIGURAR

IDEAR

PROTOTIPAR

PONDERACIÓN MACRO

La ponderación macro en este trabajo tiene la finalidad de respaldar la matriz de alternativas desde un punto de vista más conceptual enfocado en la carrera de diseño industrial.


Si bien todas las alternativas en algún punto se vinculan con el diseño industrial, la solución estratégica aborda de manera holística la problemática, pudiendo intervenir no solo el diseño a nivel de producto, sino también como un agente de cambio en los paradigmas de gestión y como lo es en este caso, de gestión de ecosistemas puntualmente.

La solución estratégica puede dar lugar a la confluencia de varios factores de importancia en el diseño, como lo son los aspectos: social, cultural, productivo y económico.

Generar soluciones interdisciplinarias, abordando diferentes áreas hace de esta alternativa un proyecto volcado a un trabajo en equipo, que integra diferentes saberes para un fin en común, que no solo vela por un ecosistema, sino por cadenas productivas y una cultura fundamental para la identidad de un país.



**ALTERNATIVA SELECCIONADA: N°2
SOLUCIÓN ESTRATÉGICA**

A large, stylized letter 'C' is the central focus. It is composed of two overlapping curved segments. The background segment is a light orange color, while the foreground segment is a bright yellow color. The word 'CONCLUSIONES' is written in a bold, white, sans-serif font across the bottom of the 'C' shape.

CONCLUSIONES

SOBRE EL PROYECTO Y LA ALTERNATIVA SELECCIONADA

Ganadería

Si bien las estrategias de pastoreo están presentes y forman parte fundamental, también resulta dificultoso gestionar el área con el manejo de ganado debido a la forma de hacer ganadería en el Uruguay, la cual está muy arraigada y posee betas culturales. (MGAP, 2019)

Abordaje

Una gran parte de este trabajo se realizó fuera de la zafra del butiá, lo que tuvo como consecuencia una serie de abordajes distintos a los que podrían haberse dado dentro del anterior contexto. Algunas situaciones como entrevistas a zafrales y poder apreciar de primera mano la cosecha de butiá, limitó la investigación a contenido bibliográfico, (si bien luego se pudo realizar entrevistas y charlas a personas que trabajaban con el fruto) e hizo desencadenar una serie de herramientas para poder respaldar la investigación.

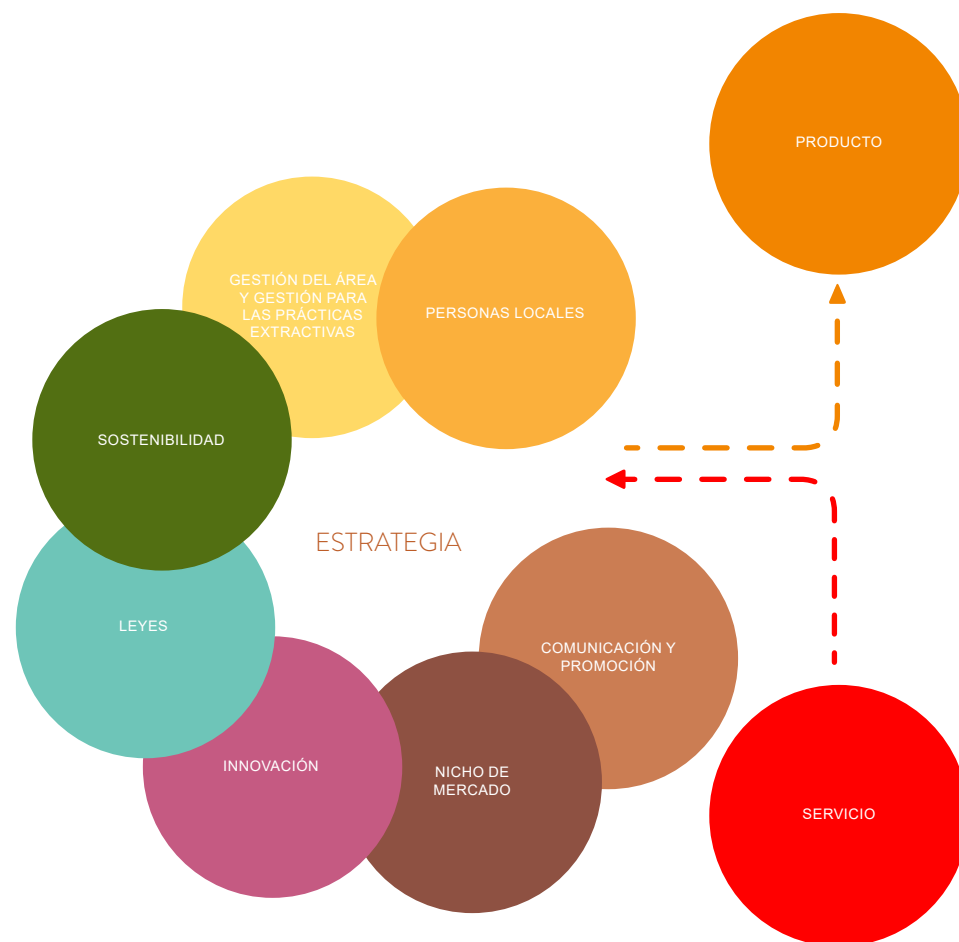
Estrategia

El producto dentro de esta estrategia es una pieza importante pero no así imprescindible, puesto a que la estrategia se concibió para ser flexible. El producto como se detalla en el desarrollo del proyecto, es una pieza impulsora que pretende catalizar y expandir ciertos procesos como el informativo, entre otros.

¿De qué manera es flexible esta estrategia?

Intercambiando el producto por un servicio por ejemplo.

Este esquema de estrategia puede ser válido para otros agentes catalizadores e impulsores de cambio. En el brainstorming de este proyecto se puede apreciar la infinidad de soluciones que pueden aplicar dentro de esta sinergia de áreas.



Producto

El producto final es un esbozo de prototipo que aún le queda desarrollo y pruebas, si bien es una solución que sigue un abordaje sostenible, se deberá indagar sobre los procesos que son inherentes a su producción.

Testeo

Si bien el testeo no se realizó ya que resultaba extenso para los tiempos de este trabajo, se propone y plantea testear esta estrategia con las personas que ya se vinculan al palmar, todos aquellos actores locales que fueron y serán los primeros en utilizar el fruto como sustento o aquellas personas que se identifican con el lugar y conocen más que cualquier otro agente técnico. Son quienes sabrán si están dispuestos a compartir y ayudar a producir esta nueva idea, para luego sí, por ejemplo, testear el producto en el mercado.

Objetivos

El presente trabajo es una invitación a preservar los Palmares a través del diseño industrial. Este informe, es un viaje que se detiene por distintas instancias para recorrer un ecosistema único en el mundo, es a su vez un insumo que pretende dejar una huella en quien lo lea, en quien encuentre nuevas formas de contemplar el paisaje lleno de palmeras y pueda entender el gran valor que representa para un país, sus comunidades, las personas y el planeta.

La metodología abordada en este trabajo genera un nuevo enfoque sobre el palmar, así como también del diseño industrial, promoviendo productos locales en base al cuidado de un ecosistema tan necesario para las interacciones animales y vegetales. Así mismo, se logró plantear un esbozo de producto, gestionado a través del diseño, incluyendo actores multidisciplinares en él.



REFLEXIONES FINALES

Los palmares son majestuosos, con una experiencia de vida mayor a cualquier ser humano en la tierra, tiene una infinidad de posibilidades y variedad de recursos de diversa índole.

Son varios los estudios sobre distribución, características botánicas y sobre la calidad de elaboración de productos con butiá pero aún es escasa en comparación con la potencialidad que tiene el ecosistema de rentabilizar industrias y nichos de mercado de manera **sostenible**.

Para un gran ecosistema, soluciones en red:

Formar un equipo multidisciplinario para abordar el palmar se hace fundamental ya que este ecosistema posee varios puntos que contemplar a la hora de trabajar con él. Es por esto que en la estrategia propuesta en este trabajo final se incluyen alternativas propuestas o mencionadas por otras áreas de estudio e investigación.

Indagar sobre las culturas y las tradiciones inherentes a un entorno, un objeto, una fruta o su planta hará comprender mucho más allá las problemáticas sobre un tema específico, pero sobre todas las cosas, generará el desarrollo de un proyecto con un abordaje **más humano**.

Si bien los afectos y emociones son muy difíciles de transmitir, tenerlos presentes en entrevistas y construcciones de alternativas brindará otro punto de vista desde donde pararse para comprender distintas realidades y ser más empáticos a la hora de diseñar una solución.

A raíz de la investigación en este trabajo, también surge la interrogante si el diseño industrial tiene las suficientes herramientas para abordar realidades sobre la naturaleza y el medio ambiente. Tal vez siendo esta una era de conciencia medioambiental, los diseñadores podrían proponerse generar más metodologías y herramientas para abordar situaciones **centradas en la naturaleza**, teniendo en cuenta las actividades humanas pero sin lastimar nuestra verdadera riqueza planetaria siendo **sostenible** por y para todos.

R

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Báez, F., y Jaurena, M. (2000). *Regeneración del Palmar de Butiá (Butia capitata) en condiciones de pastoreo: relevamiento de establecimientos rurales de Rocha*. (Documento de trabajo n° 27). PROBIDES.

Barbieri, R. L y Rivas. M (2015). *Buenas prácticas para el manejo sostenible del palmar de butiá*. Embrapa.

Barilani, A. (2002). *Caracterización de los palmares de Butiá capitata (Mart.)Becc. De Castillos y San Luis. (Rocha). Incidencia de los coleópteros consumidores de semillas*. [Tesis de Ing. Agr. Montevideo, Uruguay]. Facultad de Agronomía.

Berretta y M. Rivas (eds.). PROCISUR. 65-79. <https://www.procisur.org.uy/adjuntos/plataforma-regional/21.pdf>

Bovarnick A, F Alpizar, C Schnell, Editores (2010). *La Importancia de la Biodiversidad y de los Ecosistemas para el Crecimiento Económico y la Equidad en América Latina y el Caribe: Una Valoración Económica de los Ecosistemas*. Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo.

Chebataroff, J.(1974). *Palmares del Uruguay*. Facultad de Humanidades y Ciencias. <https://www.delbutia.com/>

Dabezies, J.M (2019). Estudio propone nuevo enfoque para la conservación de la palma de butiá desde la perspectiva social. *La Diaria*. <https://ladiaria.com.uy/ciencia/articulo/2019/8/estudio-propone-nuevo-enfoque-para-la-conservacion-de-la-palma-de-butia-desde-la-perspectiva-social/>

Dabezies, J.M. y Rivas.M (2020). Usos de la palma Butiá Odorata en el sureste del Uruguay. *Palmeras nus al sur de la América Asutral*. 159-180. https://www.researchgate.net/publication/346040750_Usos_de_la_palma_Butia_odorata_en_el_sureste_del_Uruguay

DEMUCA, Fundación (2009). *Guía de herramientas municipales para la promoción del desarrollo económico local*. [Fundación para el Desarrollo Local y el Fortalecimiento Municipal e Institucional de Centroamérica y El Caribe] https://www.cepal.org/sites/default/files/guia_herramientas_municipales_demuca.pdf

Geymonat, G.; Rocha, N. (2009). *M`Botiá, ecosistema único en el mundo*. Casa Ambiental.

Grandin, T (2000). *Principio de comportamiento animal para el manejo de bovinos y otros herbívoros en condiciones extensivas*. Publicado en: Temple Grandin (comp.). Capítulo 5 (pp. 63-85). Traducción por Dr. Marcos Giménez-Zapiola. <https://www.grandin.com/spanish/principios.comportamiento.html>

Info Jardín, (s.f.). *Palma Yatay*. <https://fichas.infojardin.com/palmeras/butia-yatay-palma-yatay.htm>

Ingold, T (1993). The temporality of the landscape. <https://ucsd.edu/about/index.html>. *World archaeology* . (153-172)

INIA (2014). *Valorización de frutos nativos como forma de promover el desarrollo local. Aprovechamiento agroalimentario del butiá en Rocha*. (serie FPTA, n° 57). Laboratorio Tecnológico del Uruguay.

Jardín Botánico (2017). *Curso de conocimiento y reconocimiento flora indígena*. Museo y Jardín Botánico. https://jardinbotanico.montevideo.gub.uy/sites/jardinbotanico.montevideo.gub.uy/files/articulos/descargas/palmeras_y_palmares_cfi_marzo_2017.pdf

M. C. Cardoso. L (1995). *El palmar, la palma y el butiá*. PROBIDES, Ficha didáctica (número 4), 1-23. <https://www.probides.org.uy/>

MGAP y UdelaR (2019). *Planes para el manejo de Palmares del Este y su conservación en predios privados*. http://archivo.presidencia.gub.uy/_web/noticias/2009/07/2009070309.htm

Ministerio de Ambiente (2020), *Ecosistema* [Ficha n°1], Ministerio de Ambiente <https://www.gub.uy/>

Molina. B (2001). *Biología y conservación del palmar de Butiá capitata en la Reserva de la Biósfera Bañados del este; avances de Investigación*. (Documento de trabajo n° 34). PROBIDES.

Muñoz. F (2014). *Flora Indígena en Montevideo. (Segunda entrega). Castillo del Parque Rodó*. https://jardinbotanico.montevideo.gub.uy/sites/jardinbotanico.montevideo.gub.uy/files/articulos/descargas/flora_indigena_en_montevideo_2.pdf

Palmasur (s.f). *Trithrinax campestris*. <https://www.palmerasyardines.com/catalogo-especies/palmera-trithrinax-campestris/>

PROBIDES. (1999). *Plan Director. Reserva de Biosfera Bañados del Este / Uruguay*. PROBIDES. https://www.probides.org.uy/imagenes/ckfinder/files/PDirector/cap0_01-06.pdf

Red Palmar (2017), *Rota do Butiazais*. Embrapa, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. <https://ainfo.cnptia.embrapa.br>

Rivas. M (2010). *Valorización y conservación de la biodiversidad en Uruguay*. En: García Préchac F, Ernst O, Arbeletche P, Pérez Bidegain M, Pritsch C, Ferenczi A, Rivas M. [Eds.]. *Intensificación agrícola : oportunidades y amenazas para un país productivo y natural*. CSIC (Colección Artículo 2). pp. 89 – 109.

Rivas.M (2001). *Conservación in situ de los recursos fitogenéticos. In Estrategia en recursos fitogenéticos para los países del Cono Sur*. A.

Rocha, N.L (2019). *El palmar butiá: identidad y cultura del departamento de Rocha*. Depósito legal: 357.180

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA PARA CAPÍTULO DE PROTOTIPADO (ALTERNATIVA SELECCIONADA)

Álvarez, O. D (Última edición: 15 de julio de 2021). *Reacciones redox*. concepto.de. <https://concepto.de/reacciones-redox/>

AQUAE Fundación (s.f). *Residuos electrónicos: qué son y qué hacer con ellos*. www.fundacionaquae.org. <https://www.fundacionaquae.org/wiki/residuos-electronicos-que-son-y-que-hacer-con-ellos/>

Comohacer.eu (1 de Septiembre de 2019). *Cómo funcionan las pilas*. www.comohacer.eu . <https://www.comohacer.eu/como-funcionan-las-pilas/?amp>

Curiosoando.com (Actualizado el 6 noviembre, 2019). *¿Qué es una pila de limón?*. curiosoando.com. <https://curiosoando.com/que-es-una-pila-de-limon>

Endesa (23 de Junio de 2020). *Cómo funcionan las pilas*. www.endesa.com. <https://www.endesa.com/es/blog/blog-de-endesa/luz/como-funcionan-las-pilas>

IBERO Ciudad de México (s.f). *7. Reacciones Redox*. ibero.mx. <https://ibero.mx/campus/publicaciones/quimanal/pdf/7reaccionesredox.pdf>

INECC (Instituto Nacional de Ecología y Cambio Climático, México) (15 de Noviembre de 2007). *La contaminación por pilas y baterías en México*. inecc.gob.mx. <http://www2.inecc.gob.mx/publicaciones2/libros/438/cap5.html>

Iresiduo (13 de Agosto de 2018). *Las baterías biodegradables para los dispositivos de un solo uso ya son una realidad*. irediduo.com. <https://irediduo.com/noticias/espana-mexico/conacyt/18/08/13/baterias-biodegradables-dispositivos-solo-uso-ya-son>

Naciones Unidas (25 de enero de 2022). *América Latina no gestiona bien sus residuos electrónicos: solo recupera adecuadamente el 3%*. Noticias ONU. news.un.org. <https://news.un.org/es/story/2022/01/1503102>

National Geographic España (23 de Enero de 2020). *Ponte las pilas por el medio ambiente*. www.nationalgeographic.com.es. https://www.nationalgeographic.com.es/mundo-ng/ponte-pilas-por-medio-ambiente_13232

Parra, S (10 de Julio de 2012). *Pilas de cifras sobre pilas*. www.xatakaciencia.com. <https://www.xatakaciencia.com/medio-ambiente/pilas-de-cifras-sobre-pilas>

Plastics Technology México (1 de Septiembre de 2019). *Azocompuestos, ácido cítrico y quitosano para fabricación de baterías*. www.pt-mexico.com. <https://www.pt-mexico.com/articulos/azocompuestos-acido-citrico-y-quitosano-para-fabricacion-de-baterias>

Portal frutícola (25 de Febrero de 2016). *Desarrollan una batería fabricada en base a manzanas podridas*. www.portalfruticola.com. <https://www.portalfruticola.com/noticias/2016/02/25/desarrollan-una-bateria-fabricada-en-base-a-manzanas-podridas/>

RTVE.ES (24 de Febrero de 2020). *Alimentos capaces de generar electricidad*. www.rtve.es. <https://www.rtve.es/television/20200224/alimentos-capaces-generar-electricidad/2004261.shtml>

Universidad de Jaén (s.f). *Tema 13 Reacciones de oxidación- reducción*. www4.ujaen.es. http://www4.ujaen.es/~mjayora/docencia_archivos/bases%20quimicas/TEMA%2013.pdf

REFERENCIAS DE IMÁGENES

Encabezado de índice. Amorim, E (11 de Diciembre de 2016). *Los palmares de Rocha* [Fotografía] Flickr. <https://www.flickr.com/photos/bombeador/42345876640>.

Introducción. Centro de Fotografía de Montevideo (CdF) (Año 1925). *Palmares. Departamento de Rocha* [Fotografía de dominio público]. cdf.montevideo.gub.uy. <https://cdf.montevideo.gub.uy/catalogo/foto/04060fmhge>

Página 4. Elaboración propia (17 de Julio de 2022). *Palmares de Castillos, Vuelta del Palmar* [Fotografía].

Página 7. Amorim, E (11 de Diciembre de 2016). *Los palmares de Rocha* [Fotografía] Flickr. <https://www.flickr.com/photos/bombeador/42345876640>.

Página 13. Turismo Rocha. *Palmares de Rocha: único en el mundo* [Fotografía]. turismorocha.gub.uy. <http://turismorocha.gub.uy/atractivos/naturaleza/palmares-de-rocha>

Página 14. Elaboración propia (17 de Julio de 2022). *Palmares de Castillos, Vuelta del Palmar* [Fotografía].

Página 15. Novis.M (17 de Julio de 2022). Elaboración para este informe. *Palma, Vuelta del Palmar* [Fotografía].

Página 16. Stang, J.D. (16 de Febrero de 2007). *Butia capitata*. [Fotografía]. commons.wikimedia.org. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Butia_capitata_4zz.jpg

Página 17. Elaboración propia (17 de Julio de 2022). *Coquitos de Butiá, Vuelta del Palmar* [Fotografía].

Página 18. Elaboración propia (10 de Julio de 2022). *Palmeras en Parque Rodó* [Composición fotográfica].

Página 19. (Primera fotografía). Ombúes de Valizas (s.f). *Palmares* [Fotografía]. ombuesdevalizas.com.uy. <http://ombuesdevalizas.com.uy/images/gallery/palmares/palmares-5.jpg>

Página 19. (Segunda fotografía). Niz, D (s.f). Flora del Uruguay Blogspot. *PINDÓ Syagrus romanzoffiana* [Fotografía]. floradeluruguay.blogspot.com. https://2.bp.blogspot.com/_qD-VEimHNnA/S_RP1k85MEI/AAAAAAAAACNU/8G1oxO8qa5U/s00/PINDO_Syagrus_romanzoffiana_fotoDarioNiz+%284%29.jpg

Página 19. (Tercera fotografía) Niz, D (s.f). Flora del Uruguay Blogspot. *Butiá Yatay* [Fotografía]. floradeluruguay.blogspot.com. https://4.bp.blogspot.com/_qD-VEimHNnA/S_bUeN1bXqI/AAAAAAAAACVU/n097ztMpeDc/s00/YATAY_Butia_yatay_FotoDarioNiz+%2832%29.jpg

Página 20. (Primera fotografía) Niz, D (s.f). Flora del Uruguay Blogspot. *Palma Yatay enana o Yatay Poñi* [Fotografía]. floradeluruguay.blogspot.com. https://1.bp.blogspot.com/_qD-VEimHNnA/Siqf3g3-XVI/AAAAAAAAAIs/OP5n-gxJRug/s00-h/Butia+paraguayensis-1.JPG

Página 20. (Segunda fotografía) Soares, K (Mayo de 2007). *Palmeiras brasileiras* [Fotografía]. Flickr. <https://www.flickr.com/photos/palmeiras/1397555200/>

Página 20. (Tercera fotografía) Info Jardín (1 de Junio de 2006). *Foto de trithrinax campestris CARANDAY Palmas Areceas* [Fotografía]. www.infojardin.com . https://www.infojardin.com/fotos/albums/userpics/normal_trithrinax%20campestris%20CARANDAY%20Palmas%20Areceas%20%20_.jpg

Página 21. Elaboración propia (21 de Mayo de 2022). *Corte de fruto Butiá* [Fotografía intervenida para esquema].

Página 22. El Observador (Publicación 27 de Octubre de 2018). *No tan solo es palmar: el butiá se diversifica y pide cancha* [Fotografía]. www.elobservador.com.uy . https://media.cdn.elobservador.com.uy/102018/1540579438701/butia_20111117111935_323.jpg?&cw=970

Página 23. Amorim, E (11 de Diciembre de 2016). *Los palmares de Rocha* [Fotografía] Flickr. <https://www.flickr.com/photos/bombedador/42345876640>.

Página 24. (Primera fotografía a la izquierda) Elaboración propia (17 de Julio de 2022). *Tronco de palmera con vegetación huésped* [Fotografía].

Página 24. (Segunda fotografía a la derecha) Novis, M (18 de Julio de 2022). Elaboración para este informe. *Avistamiento de aves, Camino de los Indios* [Fotografía].

Página 25. La Diaria (s.f). *Tardes en el palmar* [Fotografía]. ladiaria.com.uy. <https://ladiaria.com.uy/media/photologue/photos/palmares.jpg>

Página 26. Amazon (s.f). *Venta de semillas de Butia Capitata* [Captura de pantalla]. www.amazon.es

Página 27. Wikimedia Commons (subido el 2 de Junio de 2021). *Escudo de Rocha* [Ilustración]. [commons.wikimedia.org](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:ESCUDO_ROCHA22.jpg). https://commons.wikimedia.org/wiki/File:ESCUDO_ROCHA22.jpg

Página 28. (Fotografía circular). Rocha, N (s.f). *Alfeo Acosta cortando hojas de palma* [Fotografía]. www.revistahistoricarochense.com.uy. <https://www.revistahistoricarochense.com.uy/rhr-no-8/palmar-butia-odorata-naturaleza-identidad/>

Página 28. (Fotografía rectangular). Canal 9 (s.f). *Al costado que hay lugar. Reasfaltado de Ruta 9 hace reubicar a vendedores de Vuelta del Palmar* [Fotografía]. canal9telerocha.com.uy. <https://canal9telerocha.com.uy/wp-content/uploads/2021/08/unnamed-1.jpg>

Página 33. (Fotografía arriba, izquierda). Turismo Rocha (s.f). *Productos y elaboraciones con butiá* [Fotografía]. turismorocha.gub.uy. <https://s3.amazonaws.com/turismorocha/productos/1/med/butia-096008300-1591985659.jpeg>

Página 33. (Fotografía abajo, izquierda). Turismo Rocha (s.f). *Butiá: fruto nativo por excelencia que se extrae de los Palmares de Rocha* [Fotografía]. turismorocha.gub.uy. <https://s3.amazonaws.com/turismorocha/historias/6/med/butia-tradicion-e-innovacion-026191800-1591990570.jpg>

Página 33. (Fotografía abajo, dentro, izquierda). MEC. Dirección Nacional de Cultura (S.f). *Productos del Brocal, papel de butiá* [Fotografía]. museozorrilla.gub.uy. <https://museozorrilla.gub.uy/innovaportal/file/2970/1/butia.jpg>

Página 33. (Fotografía, derecha). Alonso, S (20 de Junio de 2022). Fotografía cedida para este informe. *Trago realizado con sirope de butiá* [Fotografía].

Página 35. Butiaceros.blogspot (subida el 11 de Junio de 2009). *Plantas de elaboración de alimentos en base a frutos de Butiá* [Fotografía]. butiaceros.blogspot.com. http://3.bp.blogspot.com/_XQh1s9PBIM8/SjG0PLybPfl/AAAAAAAAAJ0/5itPxBAfN88/s320/DSCN7419.JPG

Página 36. (Fotografía circular) Turismo Rocha (s.f). *Productos y elaboraciones con butiá* [Fotografía]. turismorocha.gub.uy <https://s3.amazonaws.com/turismorocha/atractivos/124/med/butia-su-cosecha-propiedades-y-platos-tipicos-094614900-1553608781.jpg>

Página 36. (Captura rectangular). Mercado Libre Uruguay. *Venta de palmas de butiá* [Captura de pantalla]. www.mercadolibre.com.uy

Página 52. Ombúes de Valizas. (S.f). *Palmares* [Fotografía]. ombuesdevalizas.com.uy. <http://ombuesdevalizas.com.uy/images/hero-23.jpg>

Página 59. Elaboración propia. Bocetado rápido [Ilustraciones].

Página 62. Elaboración propia (20 de Septiembre de 2022). Fotos de prototipo para solución de campo [Fotografía].

Página 63. Elaboración propia (20 de Septiembre de 2022). Fotos de prototipo en situación de uso [Fotografía].

Página 70. Novis, M (18 de Julio de 2022). Elaboración para este informe. *Entrada a ciudad de Castillos por ruta 16, Rocha Uruguay* [Fotografía].

Página 73. Elaboración propia (18 de Julio de 2022). *Puesto “El Capricho” por ruta 9, Rocha Uruguay* [Fotografía].

Página 74. Elaboración propia (17 de Julio de 2022). *Exploración en los palmares de Rocha* [Captura de pantalla].

Página 75. Elaboración propia (17 de Julio de 2022). *Copa de palmeras, Palmares de Rocha* [Fotografía].

Página 77. Elaboración propia (19 de Julio de 2022). *Esquema de brainstorming* [Fotografía].

Página 82. Elaboración propia (22 de Julio de 2022). *Pruebas para prototipo de batería* [Fotografías].

Páginas 83 y 84. Elaboración propia (22 de Julio de 2022). *Pruebas para prototipo de batería* [Fotografías].

Página 87. (Fotografía arriba). Inhabitat news (Publicación 30 de Julio de 2012). *Mademoiselle Maurice’s Unique Urban Origami Brightens Up The Streets Of Vietnam and Hong Kong* [Fotografía]. <https://inhabitat.com/mademoiselle-maurices-unique-urban-origami-brightens-up-the-streets-of-vietnam-and-hong-kong/mademoiselle-maurice/>

Página 87. (Fotografía abajo, izquierda). onedio.com (Publicación 11 de Abril de 2016) *Birbirinden Güzel 18 Sanatsal Çalışmayla, Kazayla Keşfedilen Post-it’in Renkli Yolculuğu* [Fotografía]. <https://onedio.com/haber/birbirinden-guzel-18-sanatsal-calismayla-kazayla-kesfedilen-post-it-in-renkli-yolculugu-704693>

Página 88. Rumbos. *No lo deseches, siémbrale: Botánica, publicidad que no quiere dejar huella* [Fotografía]. <https://www.rumbosdelperu.com/ambiente/21-06-2021/papel-semilla-publicidad-ecologica/>

Página 96. Novis, M (17 de Julio de 2022). Elaboración para este informe. *Puesta de sol en ciudad de Castillos* [Fotografía].



ENTREVISTAS

ENTREVISTA A JULIÁN GAGO

TÉCNICO EN ÁREAS VERDES

Jardín Botánico

Objetivos de la entrevista

- Obtener información técnica sobre la palma Butiá Odorata
- Obtener información relevante y/o interesante sobre las plantas, las palmas y los palmares

Metodología

Entrevista abierta con preguntas orientadas a información técnica, pero flexible para mediante la charla obtener información que surja en el momento de datos o experiencias interesantes que puedan apoyar al proyecto

Preguntas

1. Datos técnicos sobre la planta, ¿qué nos podría decir?
2. ¿Cómo es el ciclo de vida de la planta?
3. ¿Cómo o por qué medios se reproduce la palma de Butiá?
4. ¿Qué amenazas tiene la planta? (Plagas que la ataquen, clima específico, etc.)
5. ¿Hay alguna otro ser vivo que se “aproveche” de la planta/ palmares? (tanto relaciones simbióticas como antagónicas)
6. La planta específicamente, ¿provoca algún efecto en el medio en que se encuentra? (tanto negativa como positivamente).
7. ¿Cuál es el clima óptimo para su crecimiento?
8. ¿Qué “valor” botánico puede tener esta planta? (A nivel individual, perceptivo del entrevistado)
9. ¿Hay diferencia entre Butiá Odorata y Butiá Capitata?
10. Algo interesante o relevante que nos pueda contar sobre la palma y/o sobre el fruto a nivel botánico.

ENTREVISTA A JULIÁN GAGO

Jardín Botánico

Introducción a la entrevista

Nos relata al principio de nuestra entrevista...

“Butiá Yatay es la de Paysandú. La máxima expresión de esta palma se encuentra en Argentina, en el Parque Nacional del Palmar. Butiá Odorata (ex Capitata) se encuentra en Rocha, la máxima expresión de esta palma se encuentra en Uruguay y se extiende un poco hacia Brasil”.

Nos comenta sobre investigar acerca del SNAP (Sistema Nacional de Áreas Protegidas) y prosigue sobre su discurso.

“Uruguay es un “tres cruces” para la flora y fauna, en el sentido de que tenemos mucho más especies vegetales por unidad de superficie que Argentina y Brasil (en las partes cercanas de Argentina y Brasil.). Esta riqueza de fauna y flora es lo que genera estas iniciativas como SNAP, que son áreas protegidas privadas”

“Los Palmares son reserva declarada en la convención de Ramsar de las Naciones Unidas como patrimonio de la humanidad. Esos palmares fueron “presas” (como todo el Uruguay, el sur de Brasil y parte de Argentina) de la introducción de la ganadería desde hace 400 años.”

Nos habla sobre asumir a la ganadería como algo bueno culturalmente, pero que no es “tan así”, al igual que las plantaciones arroceras.

“Los palmares son comunidades decrepitas, se ven ejemplares adultos pero no chicos, porque el ganado se lo come, como parte del pasto”

“Nosotros hicimos principios de los 80 las primeras parcelas de regeneración, en Rincón de Molina cerca de Castillos. En estos sitios las palmeras se regeneraban “a lo bestia”.

Alambraron 1 hectárea y media, con parcelas de 1 metro por 1 metro (en las que lograban desarrollarse entre 3 y 5 palmas) en donde medían la regeneración, quedaron asombrados con los resultados. La conclusión es que si hoy se sacara la ganadería del palmar este se regeneraría sin problemas”

“Las palmeras son de la familia de las Monocotiledóneas, que son del grupo de los pastos, de las gramíneas, de las que dependemos desde que cultivamos hace unos diez mil años. Las palmeras como son monocotiledóneas tienen mucha fibra, de la hoja se pueden sacar fibras para hacer textiles y demás”.

Dato que nos brinda: En la segunda guerra mundial, se utilizaban como combustible de muy buena calidad los coquitos de la palmera llamada Cocco Chileno, bastante más grande que la Butiá.

“Las palmeras que se encuentran en Castillos tienen entre 300 y 400 años de edad, en condiciones naturales, ahora si uno le aplicara toda la parafernalia de la ingeniería agronómica que es acelera la velocidad de diseminación de las semillas y la tasa de crecimiento de las palmeras con riego, laboreo de los suelos y eventuales fertilización de los mismos (aumentaría) el ciclo de vida. Todas las plantas de las que nosotros dependemos actualmente son plantas que han sido seleccionadas y mejoradas genéticamente, durante diez mil años”.

Estudiantes: Datos técnicos sobre la plata, ¿qué nos podría decir?

Julián: ¿Datos botánicos?, les cuento: es una planta de la familia del grupo de las Monocotiledóneas, que son las plantas más evolucionadas. Las menos evolucionadas son las gimnospermas del lado de las coníferas, Pino, Araucaria, Ciprés, todo eso son las plantas menos evolucionadas, las que tenderían a desaparecer, de esas sin ir más lejos hay 4.000 distintas nomás, del resto hay 20.000 distintas, que son las latifoliadas: el hibisco, el fresno, el maíz, la alegría, la papa, por decirles las plantas que tenemos en la vuelta... el zapallo. Las otras son las gimnospermas, óvulos desnudos, el óvulo está en la piña del pino que ahí está la semilla, bueno, es desnudo, no está dentro de un ovario, es muy primitivo eso...

Las angiospermas, las manzanas ustedes vieron que tienen el óvulo, tienen los ovarios que adentro están las semillas que es lo que le sacás y no te comés, esos son más especializados, como nosotros, no tenemos los órganos sexuales “al aire”. Dentro de esos están las monocotiledóneas y las dicotiledóneas. Las dicotiledóneas son el plátano, la papa. Las monocotiledóneas que son más evolucionadas es lo que son las palmeras, el trigo, el maíz, todos los pastos (las gramíneas).

Las palmeras, palmeras distintas también hay unos cuantos miles en el mundo, unos 5.000 más o menos, en el Uruguay hay como 8 distintas, que es muchísimo para ser el Uruguay, eso también lo confirma como un lugar que somos muy “fermentales” desde el punto de vista de la llegada de las especies, tanto de sur a norte como de norte a sur.

Las palmeras son particularmente plantas muy longevas, adquieren la madurez desde que germinan, tienen un período vegetativo como de (es un poco variable en butiá) no menor a los 20 años/15, pero todo depende de las condiciones de cultivo. En el caso de las palmeras de Rocha particularmente una de las circunstancias del estrés que están viviendo, son comunidades muy decrepitas, las que están viviendo son adultos, que se muere eso... El palmar se está regenerando alambrado afuera, interesante. Esas palmeras en ese estado (de estrés) no florecen ni fructifican todos los años, (eso) es una manifestación del estrés. Es como un individuo que estuvo mal alimentado.

En esos palmares [...] ahí no solo faltan los renuevos, sino que faltan muchas otras cosas, por ejemplo en las palmeras nacen mucha Envira, la Envira es un arbusto, cuya corteza, agarrás medio centímetro de corteza y te invito, si tenés mucha fuerza, a que no la rompés ¡brutal!. Hay mucha Envira, y a la Envira no le “entra” el ganado, es interesante, y las palmeras estaban en una comunidad vegetal ¡complejísima!, donde seguramente ellas sean las predominantes o las mayoritarias, pero no eran palmera y pasto como ahora claramente.

Después, donde las palmeras crecen, es el mejor suelo es para el arroz del Uruguay... y el arroz se exporta y ustedes saben que el arroz de Uruguay está entre los “tops” de los arroces del mundo. Imagínate esa ecuación, pierde la palmera por goleada. Lamentablemente toda la producción a pesar de lo que uno oiga está con el signo de pesos, lamentablemente es la ecuación económica lo que manda.

Estudiantes: ¿Cómo es el ciclo de vida de la planta?

Julián: Se planta la semilla, germina, 20 años madura, la madurez significa que empieza a florecer y fructificar, hasta se puede decir por el momento 400 años que es lo que se conoce, tenemos que esperar a ver si duran 1200. Desde la germinación hasta la floración es el periodo vegetativo y de la floración hacia adelante es el periodo reproductivo. La semilla de la palmera demora mucho en germinar, en condiciones “estándar” hasta aproximadamente un año.

Estudiantes: ¿Cómo o por qué medios se reproduce la palma de Butiá?

Julián: Se siembra la semilla, un pozo del doble del diámetro enterradas y hay que cuidar la semilla durante un año. O por cultivo invitro, se hace como en un “quirófano”, se extrae una parte de la palmera, para reproducir las células. Por ejemplo de palmeras que fructifiquen bien con frutos grandes, puedes elegir una y reproducirla invitro, entonces todas las plantas van a salir idénticas a la planta madre.

Estudiantes: ¿Qué amenazas tiene la planta? (Plagas que la ataquen, clima específico, etc.)

Julián: Los hongos pueden atacar a las plantas chicas, porque entre el pasto, más muchas plantas, se arma “despelote” con la humedad. Hongos, de los almácigos (cuando germinan), que se llaman Damping Off, es un hongo que las atacan porque están muy juntitas, recién germinadas.

Amenazas ningunas, ambiental nada, la mayor amenaza que tiene la palma es la barrera antrópica o sea la barrera que nosotros generamos. ¡Ah! Y el Homo Sapiens, somos la peor plaga.

Estudiantes: ¿Hay alguna otro ser vivo que se “aproveche” de la planta/ palmares? (tanto relaciones simbióticas como antagónicas)

Julián: La palmera seguramente tenga algún microorganismo específico asociado sobre todo a su raíz, que uno por ejemplo en un cultivo, podrías echarle a la raíz a modo de biofertilizante y las plantas “puff” explotaran, crecen más rápido, florecen mucho más, fructifican mucho más grandes, etc. A la fábricas de fertilizantes no le conviene que (esto) se estudie, porque sino podrías prescindir completamente de los fertilizantes.

Plagas que le conozcamos no. Hay casos interesantes en Rocha de palmeras que crecen como en racimo, y eso no se sabe por qué es todavía. Hay otras sin embargo que la semilla en vez de tener un embrión tiene dos, entonces salen como de a dos bien juntitas, pero es una semilla sola.

Palmas en el Rincón de Molina hay muchas palmas inclinadas, muchas (palmas) muertas recién muertas, muchas muertas viejas, porque claro, están en estrés absoluto. Es una comunidad francamente, digamos, distorsionada por la ganadería.

Antagónicas sí, las vacas “ramonean”, es la masticación en parte o parcialmente de las puntas de las ramas.

(Relaciones simbióticas) las abejas es una cosa importantísima, mieles certificadas de palmera.

Estudiantes: La planta específicamente, ¿provoca algún efecto en el medio en que se encuentra? (tanto negativa como positivamente).

Julián: Que pregunta interesante. Mancuso propone que las plantas superan su aparente inmovilidad, con dos aspectos: la flexibilidad fenotípica, el fenotipo es como somos, nuestro aspecto y otra es la brutal batería de productos químicos que elaboran y emiten al medio, tanto para avisarles a sus pares de alguna cuestión que está pasando o para avisarle a algún polinizador “vení porque estoy receptivo y tengo todo pronto en mi polen y demás para que lo transportes a las otras flores”, o para no permitir que crezcan otras plantas. Eso es un tema totalmente inexplorado, o capaz que explorado pero oculto, porque nos permitiría hacer las cosas mucho más racionalmente pero que existe, las palmeras sin duda lo tienen. Eso se llaman productos alelopáticos. Entonces vos te imaginás con una planta que emite un producto y evitara el crecimiento de otras, vos con ese producto si lo sintetizás de la planta puede ser un herbicida natural.

Las palmeras como todas las plantas, más las palmeras, siendo de las monocotiledóneas las muy evolucionadas, deben tener la parafernalia de señales químicas con el medio brutal.

Bueno, y por supuesto que son muy ornamentales, ¡divinas!. En Carrasco hay una avenida de palmeras.

Estudiantes: ¿Cuál es el clima óptimo para su crecimiento?

Julián: Bueno, en el que están naturalmente. La de Rocha vive en suelos mal drenados, con un buen porcentaje de materia orgánica, o sea más ricos y con ph bajo.

Después las plantas, todas tienen un efecto de cultivo, todas tienen una plasticidad muy grande. En Santa Teresa por ejemplo, están ahí en la playa. Las comunidades de palmeras Butiá allá, la extensión... ¡imagínense!, es brutal. La mayor concentración estaba en Rocha, y sigue estando, fue lo más difícil de destruir.

Estudiantes: ¿Qué “valor” botánico puede tener esta planta? (A nivel individual, perceptivo del entrevistado)

Julián: Acá no hablaríamos de la planta si no de la población, de la comunidad de palmeras. El valor se lo da un poco se lo da y lo manifiesta que hayan sido nombradas como reserva de la biósfera, esto es del mundo. Que es una comunidad única, no hay otra comunidad igual en el planeta. Y que bueno, las de Rocha particularmente, los indígenas de Rocha que eran muy abundantes, tenían una relación muy estrecha con las palmeras, la fructificación de la palmera (los indígenas) iban para el palmar, comían el fruto, después también comían el endoesperma, lo que está adentro de la semillas, tenían toda una relación con la palmera que era muy particular.

Desde el punto de vista antropológico para las comunidades preexistentes antes de la llegada de los europeos, para las comunidades de allá del este las palmeras eran un elemento muy importante.

Estudiantes: ¿Hay diferencia entre Butiá Odorata y Butiá Capitata?

Julián: Son la misma palmera, lo que pasa es que a las plantas se les pone el nombre científico, que es como el nuestro “nombre y apellido” y entonces esos nombres cambian con el tiempo porque había uno anterior o porque se descubre que no era correcto porque se relaciona con otra palmera, a veces se encuentra una planta nueva y arma un “despelote” con todo los nombres de las familias. Son cambios en la botánica. Butiá Capitata y Butiá Odorata son sinónimos.

Estudiantes: Algo interesante o relevante que nos pueda contar sobre la palma y/o sobre el fruto a nivel botánico.

Julián: Me encantaría ver frutos del palmar en el puesto, así frescos, sacados de la palmera cosechados, un manjar. Exportar el fruto en bandejita, sumar al INIA, al LATU, darle un valor agregado a la fruta, darla a conocer, mostrarla. Yo quiero que nosotros dependamos de nosotros mismos, casi el 87,6% de los suelos son cultivables en Uruguay.

ENTREVISTA AL EQUIPO TÉCNICO

PROYECTO: *VALORIZACIÓN DE FRUTOS
NATIVOS COMO FORMA DE PROMOVER
EL DESARROLLO LOCAL*

*Aprovechamiento agroalimentario
del butiá en Rocha*

ÁNGEL PINTOS
CARLOS AYRES
MARÍA JOSÉ CROSA

LATU

Objetivos de la entrevista

- Obtener información y experiencias sobre el proyecto llevado a cabo por el LATU.
- Obtener información relevante y/o interesante sobre los palmares y el Butiá.
- Saber qué tecnologías se utilizan para abordar el fruto Butiá.
- Focalizar sobre cómo se maneja la producción a nivel local de frutos en Rocha.

Metodología

Entrevista abierta con preguntas orientadas a información técnica, pero flexible para mediante la charla obtener información que surja en el momento de datos o experiencias interesantes que puedan apoyar al proyecto. Preguntas específicas con respecto al proyecto del LATU.

Preguntas

Introductorias

1. ¿En qué área se encuentra actualmente dentro del LATU?
2. ¿Cómo o a raíz de qué comenzó a trabajar con el tema Palmares y Butiá?

Técnicas

3. ¿El LATU de qué manera aporta a la conservación de los palmares?
4. ¿En qué aspectos el LATU aborda al fruto Butiá? / ¿El LATU de qué manera trabaja con el fruto de Butiá?
5. ¿Qué tipos de controles tienen con respecto al Butiá?
6. ¿Qué pruebas se realizan/ realizaron con el fruto?





7. ¿Qué productos se realizan con Butiá y el LATU tiene conocimiento?
8. ¿Qué tecnologías se utilizan para la producción de productos con Butiá?
9. ¿De qué manera el LATU colabora con los emprendedores que utilizan el Butiá?
10. ¿Hay algún apoyo a personas que inician algún producto con el fruto?
11. ¿Qué “valor” han encontrado en el fruto?
12. ¿Alguna información relevante y/o interesante específicamente del fruto?

ENTREVISTA A EQUIPO TÉCNICO

LATU

Antes de comenzar la entrevista comentamos sobre cómo habíamos llegado a saber sobre el proyecto que el equipo realizó para el INIA. Nos mostraron materiales que habían realizado para la ocasión, complementarios al proyecto de valorización de frutos nativos.

María José: Bueno, les contamos del proyecto.

Ángel: A ver, cuando ustedes hablan de terminar haciendo, o sea, para nosotros, esto, humildemente, es un desarrollo de producto; fuimos con el butiá, con los técnicos que hicieron las pruebas, hicieron el producto. Ustedes hablan de producto de diseño, que tenga otro diseño, ¿a qué refiere eso, a la presentación, a la forma de hacerlo?

Estudiante: Claro, nosotros vimos que, por ejemplo, en base a eso, había muchos productos con respecto a la gastronomía. Entonces, nuestra idea era sacar el foco de la gastronomía y que el butiá se conociera por otro lado. Tenemos ciertas ideas de lo que podemos llegar a terminar, nos gustaría algún producto cosmético, algún, por ejemplo, están haciendo, los de El Brocal estaban haciendo papel con la fibra de butiá.

Carlos: ¿Ahora?

Estudiante: Sí, sí, tienen, tienen ahí en su página. Y como correrlo del lado de la gastronomía porque, si bien no es que hay demasiado, pero lo que hay es como muy enfocado en la gastronomía. Entonces, como sacarlo de ese punto y mostrarlo desde otro enfoque y que a la gente, bueno, si le interesa, a través de ese producto, contar bueno, este producto viene de acá, de este lugar, y este lugar está en esta situación, y que la gente se entere y así, como promover eso de ah, mirá qué bueno este beneficio que me da acá, vamos a preservarlo, vamos a intentar apoyar o etc.

Lo que pasa que también recién estamos arrancando como en la parte de investigación, entonces, tampoco queremos decir ta, vamos a terminar en esto, cuando todavía nos queda mucho por aprender y, sobre todo.

Y mismo, cuando nosotros tenemos que entregar la carta, el trabajo de grado, como que dejamos abierto eso para que, según lo que nos contaran, entre la información que recabáramos, llegar a cierto producto. Tenemos como ideas, pero nos gustaría como tener mucha información como para poder seleccionar y que esté bueno.

María José: Ta, nosotros en este proyecto quisimos abarcar, fue con Facultad de Química, Facultad de Agronomía y LATU.

Carlos: Intendencia de Rocha y elaboradores.

María José: Con apoyo de ellos. Y bueno, y entonces, nos, justamente, como está el palmar en extinción, una cosa muy importante es el tema de la cosecha, de que no hacer una cosecha, indiscriminada, porque al final, no va a haber frutos, no va a haber semillas que se van a reproducir, etc. Eso sumado, bueno, ahí está todo lo de Mercedes Rivas, toda la investigación que hizo Mercedes Rivas del pastoreo, ella ha hecho distintas pruebas de, como de dejar lugares sin pastoreo y otros con pastoreo. Entonces, hay todo un capítulo que es “Buenas prácticas para el manejo extractivo sustentable de la palma butiá”, que lo hizo Mercedes Rivas,

seguramente, con el pasar de los años, haya seguido haciendo prácticas, y esto haya que actualizarlo y ver en qué está ahora, que eso, es re importante. Y eso es muy importante trabajarlo con los locales, que son los que hacen la cosecha, porque al final, si no, hacés más daño de lo que ya se está haciendo. Nuestro trabajo se basó en valorizar el fruto y procesarlo para hacer alimentos. Ahí, primero lo estudiamos bastante, estudiamos la composición, a ver, nutricionalmente, propiedades que tenía y eso, cómo conservarlo el fruto en sí, cómo conservarlo después de la cosecha, para que dure más, etc. Y se desarrollaron equipamiento para el procesamiento y productos alimenticios. Que, de los productos, se sacaron seis cartillitas de estas, que era bueno, ta, esta es...

Carlos: Elaboración de galletas con fruto y almendras...

María José: Ahí va, porque el fruto se saca, básicamente tiene cáscara, pulpa y la semilla, que adentro de la semilla, podés sacar una almendra, que es comestible. A veces están los gusanitos esos, no sé si...

Estudiante: Eso nos dijo Néstor.

María José: Sí, a veces entran unos gusanitos y en vez de almendra, hay gusanos, que se comen la almendra. Pero bueno, entonces, nosotros lo queríamos aprovechar el fruto completo y por ahí. En realidad, se ajustaron equipos que ya existen para otros frutos para poder procesar este y se separaron bien la cáscara y la fibra por un lado, la semilla por otro y la pulpa. Con la pulpa bueno, se hace las mermeladas, las jaleas, relleno de bombones, los helados, la salsa chutney; esos son los que me acuerdo. Y después, con la fibra y el coquito, que el coquito, la almendra tiene como sabor a coco, es parecido al coco, pero no en la textura, no, con eso...

Estudiante: ¿La almendra es la que usaban para hacer el café?

Ángel: Café y aceite podés sacar también.

Ma José: Con almendra hicimos garrapiñada, y con, y las galletitas le pusimos la fibra, que Caseras de India Muerta está utilizando ese equipamiento que ajustamos...

Carlos: Es una industria local de Rocha esa.

Estudiante: Sí, sí.

Ma José: Con esa fibra, lo que está haciendo es harina, harina de fibra de butiá y también, la usan para, la venden así o la usan para panificar.

Estudiante: Sí, nosotros fuimos a una feria, ahora, allá en la intendencia, y estaba Casera de India Muerta y tenía galletitas y unos alfajores.

Ma José: Ahí va. Fue a partir de este proyecto que se empezó a aprovechar eso. Y ta, todo, no me acuerdo ahora. Son seis, seis cartillas de estas. Esto, además, además de las publicaciones, allá hicimos talleres con los elaboradores, prácticos, elaboramos con ellos.

Ángel: Disculpá que me acordé, hay un producto que no está acá en la cartilla, que es un clásico del butiá, que es el licor de butiá. Que no es la caña con coquitos, que es otra cosa.

Una cosa es el licor de butiá y otra la caña con coquitos.

Ma José: Y después, lo otro que también se hizo a través del LATU es estrategias para el desarrollo comercial de los productos, bueno, cómo valorizar el producto, se estudió a ver si se podía hacer una marca paraguas que valore el butiá, eso también está trabajado. Y Facultad de Química trabajó sobre las propiedades funcionales, los aromas y los sabores y cómo se veían afectados con el procesamiento. Eso básicamente es lo que hicimos a través de este proyecto.

Carlos: Aparte, uno de los objetivos últimos que había en esto, que siempre tenemos en cuenta y que da, como manera de resumen que dijo recién, es que nosotros queríamos, de alguna forma, valorizar los productos de la palmera butiá, con el objetivo de la conservación, teníamos como la idea de que bueno, si le damos valor, le damos difusión, diseñamos, la gente lo va a cuidar más.

Estudiante: Sí, por ahí vamos más o menos nosotros también.

Ángel: Porque el proyecto este era bien integral, había una parte netamente comercial, una parte de costos, y una parte técnica, la parte de la gente. Bueno, el tema es que claro, este tipo de productos no son de ventas fáciles tampoco.

Carlos: Y en Rocha hay diferente gente, porque la ganadería es el principal enemigo, la ganadería es una producción con un objetivo económico que está compitiendo con ellos y que los renuevos, que les cuesta mucho nacer, tienen más o menos una pérdida de 1% de, de 100 semillas, una nace.

Estudiante: Sí, es un disparate.

Ma José. Sí, sí, pero ya, aunque no haya ganado, es muy difícil que prenda una semilla, aunque no haya ganado, entonces, todavía que prende y la pisan las poquitas plantitas que crecen, o se la comen en el pastito.

Carlos: Y demora en crecer también. Y ahí hay, digo, todo un mundo de legislación y reglas del juego y todo eso, ¿no? Un lugar donde hay, que tenés un área que está integrada al sistema de áreas que cuidan el medio ambiente, podrían llegar a estar o tener algunas reglas de juego en la ganadería para que, digo, Mercedes es la persona que debe saber más de este tema.

Estudiante: Sí, leímos algunos artículos de ella que decía, más o menos, todos los estudios que había hecho con...

Carlos: Estuvo la vida entera en eso.

Estudiante: ...ganadería o con medio pastoreo, como algo así. Nosotros porque no sabemos mucho de Agronomía, pero como que ponían las vacas a pastar en un momento, después las sacaban. Después hay como varios...

Carlos: Hoy uno viaja al departamento de Rocha y las palmeras nuevas, digo, ve cantidad que tienen arriba de 100 años en cualquier lado, a esas, la ganadería no le hace nada, le hace el viento, porque mueren de viejas, las tira el viento. Las nuevas están en la ruta.

Estudiante: Sí, están del lado del alambrado, por afuera.

Carlos: Ahí uno ve cantidad de palmeras que tienen 50, 60 años.

Estudiante: ¿Y con el tema de los renuevos, por ejemplo? Porque nosotros vimos que estaban en extinción, pero que las palmeras eran muy longevas. O sea, cuando se habla de extinción, de peligro de extinción, específicamente, ¿por qué es en cuanto a los palmares? Porque yo me imagino que bueno, si viven como 300 años, uno podría decir que las palmeras podrían seguir viviendo y que bueno, tenemos esto de palmeras y capaz que con eso da. ¿Pero cómo es el tema de que...?

Ma José: Porque no crecen nuevas, entonces, se van a morir de viejas. Y como no están creciendo nuevas...

Carlos: Uno ve algunas que tienen 200, 150.

Ma José: O crecen muy poquitas nuevas, entonces, en unos cuantos años, va a haber cada vez menos.

Estudiante: Nos encontramos con el tema de que Mercedes decía que las palmeras tienen como 300 años y que no sabía cuánto más podían durar en el hábitat que están. Por eso hacíamos referencia a eso.

Carlos: Hoy por hoy, cuando hay un viento, una tormenta fuerte, uno ve esas palmeras enormes, que el viento las tira porque son palmeras débiles, viejas.

Ángel: Mirá, una cosa que no es específica de Rocha, nosotros estuvimos participando el año pasado en la ciudad de Guichón, en una jornada que se hizo, que vino gente de Argentina, gente, aparte, que (...) de Guichón, gente de Brasil, que tiene un montón de palmeras más que nosotros y la gente de Rocha básicamente. Y todo terminó en que si no se logra colonizar el producto, el butiá se termina, porque sí, van 300 años, pero esto es como que vos estás mirando a mis hijos, a mis nietos, a mis bisnietos.

Carlos: Es como que hay muchos abuelos, pero nadie tiene hijos.

Ángel: Exacto.

Estudiante: Claro.

Ángel: Entonces, ellos evocan, ellos tienen muchísimas palmeras, (...) se llama, porque es gigante, porque en su momento el furor era que con las fibras del butiá, hacían los colchones, entonces, por eso cuidaban las palmeras, hasta que vino el polietileno, por suerte. Ahora están, hacen alimento, pero el tema es que a ellos les cuesta mucho salir a hacer un negocio.

Estudiante: Con butiá Yatay.

Carlos: El odorata creo que es, que está en...

Ma José: ¿Pero en Guichón?

Ángel: No, el butiá es del Chuy para adelante, de Brasil.

Ma José: Y lo que usan también mucho son las hojas, para hacer artesanías, eso se usa también.

Estudiante: Sí. Y en relación con Brasil, ¿ustedes han tenido algún contacto, qué tipo de contacto han tenido, cómo se han manejado con ellos?

Ma José: No, el contacto que tuvimos fue a través de Mercedes, porque Mercedes Rivas hizo su doctorado en Pelotas, en la Universidad de Pelotas.

Carlos: Y ahí trabajan mucho el butiá.

Ma José: Y ahí, ta, alguna vez nos presentó a las personas.

Carlos: Y una vez vinieron acá.

Ma José: Sí, vinieron acá y nosotros fuimos a algún congreso.

Ángel: Estaban ahí en Guichón.

Ma José: Pero ellos también tienen el mismo butiá, el butiá data del sur de Brasil.

Estudiante: Claro, porque nosotros, por ejemplo, le preguntamos a Néstor por el tema de si él había tenido algún vínculo, sabía algo, y como que él veía o percibía que los productos de allí eran como que estaba mucho más avanzado, más valorizado, como que tenían otra impronta en cuanto a la venta, del lado brasileiro. Entonces, capaz que...

Ma José: Bueno, yo fui hace muchos años, como ocho, nueve, a un congreso en Pelotas y había un proyecto también, digo, nosotros estábamos con este proyecto también, pero ellos estaban con otro proyecto y estaban, era parecido, pero un poco más avanzado. O sea, como que las empresas estaban un poquito más avanzadas y tenían como un diseño muy lindo.

Carlos: Ellos tienen siempre, para cualquier cosa que hacen, muchos más recursos.

Ma José: Claro, sí, y más mercado. Pero sí. Eso, me parece que, yo, cuando los vi, comparando los productos de Uruguay, era como que el diseño, la presentación, la etiqueta, creo que tenían una marca común, con apoyo del SEBRAE.

Ángel: Del SEBRAE, tenían el de la Universidad de Pelotas, hay otro que es específicamente la comisión de butiá, que yo no me acuerdo del nombre

ahora, que era una señora que vino. Y aparte, por ejemplo, están todos los días haciéndole ferias y haciéndole jornadas y tiene un pueblo que se llama butiá. Pero ahí es como que ellos tienen dinero, tienen recursos, tienen profesionales trabajando exclusiva y específicamente en esa gente, que tiene que hacer el desarrollo del butiá. A nivel artesanal, entonces, ahí le pusieron, hicieron una ruta, que es la ruta del butiá. Y en Argentina quieren hacer lo mismo, Argentina una de las ventajas que tuvieron fue que una de las regiones que tiene palmeras, la nombraron zona protegida.

Carlos: En Entre Ríos.

Ángel: Ahí, solamente hay lugar que te podés quedar a dormir, actividades para niños, pero muy poquitas, y es todo un paseo natural...

Estudiante: Palmar, o algo así.

Carlos: Sí, y hacen dulces y hacen cosas.

Carlos: El cuidado de esto es una estrategia de muchos años, con mucho diseño y todo suma a que se logre, quizás, la conservación, no hay algo que vaya a hacer que esto va a salvar la palmera.

Estudiante: Sí, a nosotros los tutores que nos aceptaron la carta, nos dijeron bueno, está buenísimo el tema, pero tampoco vayan con las expectativas de que van a salvar el palmar con su producto, va a ser un poco...

Carlos: El producto colabora, como colaboró esto y como...

Estudiante: Claro. Una siempre quiere ¿no?, como intentar con todas sus fuerzas como que llegar a algo buenísimo y que, pero bueno, ta.

Ma José: Pero es un granito de arena.

Estudiante: Claro, y además, por los tiempos, porque ellos nos ponían mucho el tema de los tiempos, y nuestro trabajo, en realidad, es de seis meses a un año, entonces, claro, con toda la investigación y todo, lleva bastante.

Ma José: Y sin dinero, ¿no?

Estudiante: Ah, sí, eso es importante.

Ma José: Eso es lo principal.

Ángel: Tú dijiste, al principio, que estaban pensando, de repente, en algún tipo de crema. Averigüen las habilitaciones para todas esas cosas, porque podés entrar al Ministerio de Salud Pública y terminar dando vueltas de por vida.

Ma José: Ta, pero no es comercial.

Estudiante: No, o sea, no va a salir al mercado. Por ahora, bueno, si lo aprueban, genial, pero...

Ángel: Lo que sí averigüen, está bien.

Estudiante: Sí, sí, igual para el proyecto, tenemos que...

Ángel: No solo diseñar en el papel, pero vos sabés que para hacer esa crema, que mañana la va a hacer alguien, va a tener que...

Ma José: Sí, pero pueden tercerizar, por ejemplo.

Estudiante: Pero eso igual, es como nuestra segunda fase, porque nosotros estamos trabajando en base a metodologías, entonces, la segunda fase de lo que sería esto, después de recabar todo lo que tiene que ver con la información y la investigación que ya se ha hecho, es entrar un modelo, que es el Design Thinking, que nosotros empezamos a...

Ma José: Ya es vox populi.

Estudiante: Bueno, ya lo saben entonces, y bueno...

Ma José: Lo diseñadores lo usan hace miles de años, Y ahora empezó a usarse en otros ámbitos.

Estudiante: En otros lados. Claro, y bueno, y una parte es contactar a una persona que, según el producto que sea, e informarnos de todo, o sea, de las leyes, de todo lo que tiene que ver con lo que decías tú, para poder hacer un producto global, o sea, tener en cuenta todas las partes.

Carlos: Está bárbaro que usen esa metodología, porque esto sí tiene montones de componentes, por ejemplo, la legislación.

Estudiante: Sí, sí.

Carlos: Es un tema, el desarrollo turístico. Entonces, el producto, la industria, la cosecha, porque hay una competencia entre un sistema, entre la ganadería y esto. El arroz también.

Estudiante: Y con el tema, ahí va, de la agricultura, iba a decir.

Carlos: En donde se hacen cultivos de arroz, se tiran abajo palmeras y, donde no se tiran abajo, como durante una época del año se inunda todo, la palmera sufre mucho. Uno ve la palmera en un campo arrozal y es mucho más débil.

Estudiante: Igual no se puede, ¿no?, no están prohibidos.

Carlos: Está prohibido.

Estudiante: Lo hacen igual.

Carlos: Sí, claro.

Estudiante: Y como trae plata, no, nadie se mete.

Ángel: Claro, y trabajo.

Carlos: El controlar eso es muy difícil, porque...

Estudiante: Eso iba a preguntar, si había algún tipo de control, pero claro, es como... es muy complicado también.

Carlos: Es complicado porque, por ejemplo, si yo tengo 2000 cuerdas de campo y yo voy a hacer 800 cuerdas de arroz, quién va a saber que si tiran las palmeras.

Estudiante: Sí, claro.

Carlos: Es difícil. Igual, si a las palmeras las dejan, como se inunda de agua para el arroz, la palmera sufre mucho.

Estudiante: **Más o menos, sintéticamente, ¿qué puntas toma el LATU para ayudar a los productores a desarrollar los productos?**

Carlos: Ahora, en particular...

Estudiante: Sé que son varias, ¿no?

Carlos: Claro, pero en particular, ahora nosotros no andamos trabajando en este tema, por eso digo, la respuesta es ninguna, porque...

Estudiante: En este momento, ninguna. Hoy en día, entonces, no se estaría como tomando el tema, por decirlo de alguna manera.

Ma José: No.

Carlos: No.

Ma José: Hoy trabajaríamos, o sea, trabajaríamos, podríamos llegar a trabajar algo a demanda, si nos piden algo, podríamos llegar a hacer algo. Pero no, tenemos otras prioridades en este momento, otros lugares y otras...

Carlos: Actividades.

Ma José: Pero ta, en su momento, no. Básicamente, una cosa importante es eso de que nos vimos enfrentados es el equipamiento; el equipamiento es importante para pasar capaz que de lo artesanal, a hacer unos poquitos bollones a hacer más cantidad, sobre todo.

Estudiante: Estuvimos hablando también con alguien de El Brocal, Rosa, nos decía que separaban la fibra de la pulpa, que la separaban toda como medio manual y que estaban horas, que era impresionante lo que les costaba.

Carlos: Igual una cosa muy buena que hicimos nosotros fue de que la tuvimos a ellos...

Ma José: Pero ellos tenían la tamizadora.

Carlos. Sí, es la tamizadora. Digo, la tamizadora lo que les permitió a los elaboradores es conservar la pulpa durante todo el año. Antes conservaban los coquitos de butiá, entonces, estaban conservando un coquito, de los que se saca para hacer dulce o mermelada es el 40%.

Ma José: Bueno, el caso del proceso, la cosecha, el lavado, que ta, es un lavado que no en cualquier lado hay este lavador, pero puede ser en piletas, yo qué sé, no tiene que ser así; acá, desinfectado con hipoclorito. Después se hace una cocción, acá tenemos una paila a vapor, pero...

Ángel: Una olla.

Ma José: Sí, una paila es mejor, que es donde se hace el dulce de leche, por ejemplo, por el tamaño, ¿no?, y porque es más eficiente prácticamente. Ta, nosotros recomendamos un tiempo, pero acá está todo, 30 minutos. Bueno, se saca y se pone en esta tamizadora, que acá se ve, acá está cerrada, acá se ve abierta, la tamizadora lo que tiene es como una malla y unas paletas que van empujando la pulpa y queda, abajo sale la pulpa y arriba queda toda la fibra con los coquitos.

Carlos: Eso les cambió la vida.

Estudiante: Ah, yo iba a preguntar si esto se lo brindaron ustedes o, de alguna forma, se lo facilitaron o...

Ma José: En realidad, les transferimos la forma de hacerlo. Nosotros, acá se probó muchas formas de esto, en realidad, originalmente era para tomates, es una máquina que se usa habitualmente para sacar la pulpa de tomate.

Carlos: Sacar la cáscara del tomate.

Ma José: Se ajustaron un poco las paletas y eso para, no sé, la inclinación y eso, y lo que se hizo, en realidad, nosotros no es que le dimos el equipo sino que le mostramos cómo era y los planos como para poder hacerlo, replicarlo o, o también se puede comprar, pero es más caro.

Carlos: Pero algunos lo hicieron.

Ma José: Sí, algunos lo mandaron a hacer, Caseras de India Muerta y El Brocal...

Carlos: Sí, y hay otro más en Castillos, uno que era apicultor, Juan.

Ángel: Con la mujer y la cuñada.

Ma José: Bueno, esta es la pulpa que sale, que es bien, y bueno, y acá quedan bien sequitas la fibra y los cocos. Después, lo que hicimos también con esto, adecuamos un pelapapas, en realidad, un pelapapas industrial, en donde se le puso esta malla y ahí lo que hicimos, con esto, que es centrífuga, separa, quedan los coquitos arriba y saca la fibra.

Estudiante: O sea, que ustedes adecuaron esta máquina de papas para hacer lo que sería con la cosecha de butiá.

Ma José: Sí, para usarlo en el butiá.

Estudiante: ¿Y de qué manera?

Ma José: Y esto también lo hicimos.

Carlos: Esto fue lo más importante.

Ma José: Con ingenio.

Estudiante: Con ingenio, ¿pero hubo ingenieros, qué tipo de personas involucradas?

Ma José: En realidad, el principal fue un enólogo, pero era muy ingenioso, un enólogo ingenioso.

Estudiante: Sí, creativo él.

Ma José: Sí, muy creativo, y fueron probando distintos equipos y este fue el que funcionó mejor.

Carlos: Sí. Esto realmente les cambió la vida porque antes congelaban esto.

Ma José: Congelaban el fruto entero.

Carlos: El fruto entero y lo iban usando a medida que lo iban (...). Hoy, después de esto, congelan esto, entonces, congelan ya algo que está listo para usar.

Estudiante: Claro, con mucho mayor facilidad.

Carlos: Y de volúmenes de, por lo menos, el 50% que esto. Este es, en tema diseño, un buen diseño.

Ma José: Esto es lo que tuvo mayor impacto. Esto es como accesorio, que se hizo también eso, para separar la fibra de los coquitos. Después, la fibra, a ver, nosotros, bueno, le sacamos el exceso de, con esto, que es como también, un escurridor de verdura, con esto ta, le sacamos el exceso de agua y después la fibra se pone en hornos para secarla. Y ya está. Y bueno, y después los podés procesar para que quede más chiquito y ahí te queda la harina de fibra. Y después, con este aparato, que este sí es todo de cero, en realidad, me parece.

Carlos: Es ese diseño se diseñó acá.

Ma José: Ese diseño es de cero, que es para romper el coquito y conseguir la almendra. Esto es lo más difícil, porque este coco es súper duro.

Estudiante: Dijeron, sí, varias veces.

Ma José: Entonces, ta, con esta máquina se conseguía romper el coco y obtener la almendra y los gusanos. Después hay que sacar los gusanos.

Carlos: Vienen cuando, por ejemplo, los vinos, todas las arañas que vienen.

Estudiante: Bueno, ta, qué momento.

Ma José: Bueno, acá está la fibra, que les digo que después, cortada chiquitita, queda como la harina.

Carlos: Y la función era hacer alimentos que tengan bastante fibra para la digestión.

Ma José: Que es muy bueno nutricionalmente.

Carlos: Y para el tránsito intestinal.

Ma José: Y después también hicimos la composición de las almendras, que son muy ricas en algunos ácidos grasos, que acá están. Ta, lo que pasa que son re poquitas, pero bueno.

Carlos: Las cantidades son muy chicas. Igual, en la ciudad de Castillos, antiguamente, en el año 40, por ejemplo, había una fábrica, una industria, que extraía aceite de las almendras.

Ángel: Que no es lo mismo que el aceite de palma.

Estudiante: Claro, el aceite de palma ¿no es el que tenés que cortar la palma, matarla?

Carlos: Es otra palma y todo eso.

Ángel: ¿Ah, no es la misma?

Estudiante: La miel le dicen también ¿no.? ¿Miel de palma?, no, es otro, ¿o son lo mismo?

Carlos: Miel de palma es otra cosa.

Estudiante: Pero para las dos creo, tanto para el aceite como para, tenés que matar la planta.

Ma José: Claro, que el papel lo deben hacer con esto, seguramente.

Carlos: Sí, yo una vez vi hecho papel, se puede hacer con cualquier fibra.

Estudiante: Sí, o sea, queda bastante gruesito, ¿no?

Carlos: Lo que tiene de bueno es que, al hacerlo y venderlo en un lugar donde hay desarrollo turístico, y la gente lo compra. Lo que estaría bueno, en particular, yo una vez vi por algún lado, si uno le metiera diseño a eso, estaría bárbaro. Porque ellos hacen como una cartulina rústica.

Estudiante: Sí, hacen como una prensa de...

Carlos: En cambio, yo en Costa Rica vi unas hojitas, ¿te acordás que las había traído?, que tenían un dibujo muy lindo en la tapa y después, era más fino, hacían una mezcla de diferentes tipos de fibra, con fibra de pulpa de celulosa, que quedaba muy bueno. Yo lo tenía por ahí.

Estudiante: Sí, es que nosotros estamos pensando incluso, si llegáramos a ir como por el lado del cosmético, de la crema, se puede usar como para hacer packaging o algo así, que le agrega también; aprovechar todo el fruto.

Carlos: Esto es fibra, esto lo hacen acá.

Estudiante: Claro.

Ma José: Sí, en Brasil también.

Estudiante: Sí, yo iba a hacer lo mismo, pero después dije, capaz que queda mal. Pero solemos hacer eso con los materiales.

Carlos: Si uno, a esto, que es algo muy sencillo, muy rústico, le pusiera algo...

Estudiante: Sí, incluso, se pude procesar un poco más, que quede más...

Carlos: (...) también una bandejita, la porción de esto.

Estudiante: Claro, nosotros vimos, por ejemplo, que Rosa tenía como a modo de presentación en la página, estaba el producto de ella, que no sé si era una mermelada o cuál de todos los productos era, y como que tenía como un posavasos, un estilo de posavasos hecho con esto, que estaba como mucho más gruesito, ¿no?

Carlos: Pero hay que meterle mucho cariño.

Estudiante: Sí, sí. Más las pruebas que hay que hacerle para que...

Estudiante: ¿Y en cuanto a los productos comestibles, qué tipo de exigencias y qué tipo de controles hace el LATU? Porque nosotros vimos, por ejemplo, en este manual, que decía que una de las mermeladas, tomaron como la mermelada de butiá, que había mucha azúcar y tenían como mucho sabor a azúcar quemada también.

Ma José: Sí, que era muy oscura.

Estudiante: Que era muy oscuro el color y como que para poder, digamos...

Ma José: Sí, ahí realmente mejoramos la calidad. Y bueno, y es una mejora de la calidad, más que, lo que sí hay que tener en cuenta es el Reglamento Bromatológico Nacional, donde están indicados que las mermeladas tienen que tener más de 65 grados Brix ¿era, no?, que es una medida de la cantidad de azúcar, al final, tiene que tener eso; más de eso, que en general, las que están oscuras, quemadas, lo tienen. Pero tienen esos sabores que le agrega el que no están buenos. Y nada, controlando el proceso y controlando los tiempos, que no se pasen los tiempos y eso, se puede llegar a un mejor producto, que es lo que nosotros proponemos en estos librillos. Lo que decía Ángel que nosotros, en realidad, el LATU no controla, solo controla alimentos importados, alimentos del Uruguay son las intendencias o el Ministerio de Salud Pública. Pero así como, nosotros en los librillos creo que lo pusimos, se necesitan condiciones higiénicas para elaborar esto, cualquier alimento, que están también, están todas escritas en el Reglamento Bromatológico Nacional y nosotros pusimos acá, me parece, condiciones higiénicas del lugar y debería estar habilitado, idealmente, habilitado por la autoridad, que es la Intendencia, y las personas que manipulan alimentos tienen que tener el carné de manipulador de alimentos, que ahí les enseñan cómo hacerlo de forma higiénica, qué ropa usar, cada cuánto lavarse las manos.

Estudiante: O sea, que los controles que ustedes hicieron se basarían como para el mejoramiento del producto.

Ma José: Sí. Nosotros controles no hicimos, en realidad.

Carlos: Digo, lo que hicimos nosotros fue controlamos lo que nosotros hicimos, lo que nosotros hicimos estaba de acuerdo con el reglamento bromatológico.

Ángel: Se trató de estandarizar, con este tipo de cartillas, los diferentes productos. Quiere decir mirá, nosotros lo estamos haciendo de tal manera, bueno, a nuestro entender, si lo hacés así, te va a quedar siempre el mismo producto.

Ma José: Y un buen producto. Y ta, y en esos librillos, bueno, una introducción, los equipos y materiales que se requieren, los ingredientes para cada producto, cómo llegar a la pulpa, que eso es lo que les explicamos, cómo llegar al producto que, en este caso, es la mermelada y el dulce de corte de butiá, con las cantidades y ejemplos. El diagrama de flujo, cómo se hace.

Estudiante: ¿Cuál es la diferencia entre mermelada y dulce de corte?

Ma José: La mermelada se pone con el cuchillo y el dulce de corte, se corta.

Carlos: Y después, está la jalea.

Ma José: Que es más líquida.

Carlos: Digo, no más líquida, es hecha más con el jugo.

Ma José: Más fluida.

Pero todo eso también está en el reglamento bromatológico, acá está la explicación qué es la mermelada, qué es el dulce de corte. Y al final, pusimos, ah, bueno, le ponemos la información nutricional que nos dio a nosotros estos productos y pusimos un mini capítulo de buenas prácticas de manufactura, donde dice que tienen que tener el carné de salud, el carné de manipulador y bla, bla. Algo de requisitos del local, los más importantes. Y después también cosas, tips para la comercialización, qué tiene que tener la etiqueta. Bueno, hablamos de los costos, cómo llevar qué costos hay, que hay que registrarlos, etc. Y bueno, y todo esto, digo, se hizo esto, pero también se hicieron talleres ahí en Rocha, en distintas localidades, en Rocha.

Carlos: En La Paloma. ¿Y?

Ma José: Lascano.

Ángel: Que se elaboraron los productos con ellos, no fue solamente teórico, se fue a diferentes lugares a elaborar estos productos.

Estudiante: Bien. ¿Y qué valor ustedes le encontraron al fruto? Puede ser personal de ustedes.

Ángel: ¿Valor en qué sentido, diferenciador?

Estudiante: Claro, como ese valor que uno dice bueno, ta, esto es lo que me diferencia del resto.

Carlos: Desde el punto de vista alimenticio tiene un valor como en muchos alimentos, vitamina C, vitamina B, etc. Y es interesante desde el punto de vista alimenticio por eso. Después, para mí, personalmente, también tiene un valor de, como de la cultura, es distinto esto a una mermelada de naranja, esto está mucho más vinculado al Uruguay, a un lugar del Uruguay, al cuidado del medio ambiente, a un montón de cosas, que eso le da un cierto valor extra para mí.

Ángel: Porque es un producto que identifica una región del Uruguay también, ¿no?

Carlos: La Intendencia de Rocha, el escudo del departamento de Rocha tiene la palmera esta.

Ángel: Puede ser un diferenciador turístico también para algo típico, no solo comida.

Ma José: Sí, yo, por defecto profesional, me enfocaría más en las propiedades nutricionales que tiene, la composición. Y después, bueno, que es como un sabor distinto también, que está bueno, está bueno.

Carlos: Muy original. Y además, digo, yo, que tengo más años que ustedes, iba al departamento de Rocha y nadie te daba nada a partir del tema butiá, solo el licor, que era una caña brasilera.

Ángel: Con coquitos.

Carlos: Y ahora no, ahora uno ve que hay, en las heladerías hay helado de butiá. Entonces, te permite conocer la palmera, un ecosistema y enriquece la visita tuya al departamento. Y después, agroindustrias chiquitas del departamento que elaboran y viven de esto. Sobre la fibra yo tenía, digo, en Costa Rica hacían algo así, como una libretita para sacar, que tenía un dibujo muy bien hecho acá, con un artista costarricense muy bueno, y las hojas eran a partir de fibra de diferentes...

Estudiante: De mezclas.

Carlos: ...de árboles y de, digo, nativos de Costa Rica. Entonces, te decían al final, esto es hecho a partir de estos árboles, apunta al cuidado del medio ambiente, todo y era un desarrollo que para mí estaba re bueno y estaba como muy bien hecho, tenía algo que te llamaba la atención, por un dibujo muy lindo, digo, no un dibujo cualquiera, hecho por un artista y bueno, y había, y creo que decía que la venta de este producto era, se hacía en donación para cuidar el ecosistema, no sé qué.

Ma José: ¿Y las hojas eran normales?

Carlos: Las hojas eran...

Ma José: ¿Eran finitas o eran un poco más gruesas?

Carlos: Eran un poquito más, pero un poquito más, no esto, ¿no? Podías escribir, acá no podés escribir. Eran hojas que vos veías que tenían alguna rayita, algún dibujito.

Ma José: Alguna fibra.

Carlos: Y creo que lo hacían con una mezcla de pulpa de celulosa y pulpa de butiá, en este caso.

Estudiante: En cuanto a la gestión que realizaron con las personas que hacían, con el butiá, ¿qué tipo de gestiones, además de que ta, se ayudó en el tema de la calidad, estandarización y todo eso, en cuanto a la gestión, la estrategia?, que tú nos comentabas de la marca, se vio el tema de hacer una marca paragua, además, ¿qué otras estrategias se tomaron como para impulsar, para mostrar?

Ma José: Bueno, lo de la marca, se hicieron varios talleres, básicamente, se hicieron talleres participativos.

Carlos: En donde había instituciones, por un lado, y laboratorios por otro. La estrategia ahí sería...

Ma José: Por otros, pero juntos.

Carlos: Sí, sí.

Ma José: Juntos, en el mismo lugar estaban todos.

Carlos. Juntos, pero eran distintas intervenciones del Ministerio de Ganadería, Facultad de Agronomía, Intendencia de Rocha, porque para la marca, si no se hace así, se está dejando fuera algo.

Ma José: Después, para la parte de comercialización y eso, ahí se contrató una consultora y bueno, ahí trabajó más con entrevistas, se entrevistó con supermercados, con la tele, del interés de tener productos de butiá.

Carlos: Igual también la señora esta impulsaba a los elaboradores a que hagan las encuestas en los supermercados.

Ma José: Sí, hizo talleres también.

Carlos: Talleres tipo participativo.

Ángel: Salvo algunos casos muy específicos, como Caseras de India Muerta, la comercialización es un problema, que ese es otro gran problema, no es fácil, porque el mismo que vende, cobra, paga, produce.

Estudiante: Está todo centralizado, digamos.

Carlos: Sí, además, no tienen tiempo, imaginate que le estás pidiendo que se asocien y tengan reuniones y demás, a gente que está...

Estudiante: Claro, a tope.

Ángel: En realidad el butiá es una canillita que le entra un peso, después tienen vacas o tienen corderos, o tienen algo para...

Ma José: También había una planta de alimentos colectiva, que no sé si sigue existiendo, Casa ambiental.

Carlos: La que mencionaste, El Brocal.

Ma José: El Brocal se llamaba antes, pero...

Carlos: Digo, la marca es esa, Brocal.

Ma José: Era mucha gente al principio que iba ahí, obvio, cada uno con su emprendimiento, iba a elaborar ahí, en vez de elaborar en su casa, iba a elaborar ahí con las condiciones necesarias y en un lugar habilitado y etc. Y en realidad eso, después, con problemas de convivencia, problemas, bueno, al final, estaban más cómodos en su casa y creo que terminó que casi todos ahora siguen elaborando en su casa.

Estudiante: Sí, sí, de eso más o menos sabíamos porque nos comentó una chica que estaba haciendo bombones en La Paloma, que ella nos dijo que, por ejemplo, ella no tenía mucho acceso, porque era ella y la madre que hacían, que comercializaban bombones y que no tenían acceso a lo que

era la tamizadora y todo eso. Entonces, lo hacían todo a mano, ta, ella nos contaba todas las peripecias que hacía para poder generar pulpa y todo. Y nos comentó de ese tema, que ta, que, creo que era una cooperativa, ¿puede ser?

Carlos: Sí.

Estudiante: Que no sé si es lo mismo que estamos hablando.

Carlos: Era una cooperativa que la gestionaba una ONG.

Ma José: Se llama Casa ambiental, tenía fondos de la Unión Europea. Terminó los fondos, terminó todo.

Ángel: Tenían un ingeniero, tenían un administrador, tenían un vendedor, tenían la gente, tenían butiá.

Estudiante: Podría haber funcionado bárbaro.

Carlos: Sí, tendría que haber funcionado bien, pero...

Ma José: ¿Chocolarte es la de los bombones?

Estudiante: El emprendimiento se llamaba “Al este chocolates”. O del este.

Ángel: Sí, ya sé quién es, una morochita que venía siempre acá a la mesa criolla.

Estudiante: Sí, es una chica morocha.

Ángel: Capaz que debe ser la hija de la señora que hace bombones en La Paloma.

Estudiante: Claro, son ellas dos, o sea, es la mamá y ella. Que recolectan ellas, o sea, tamizan ellas.

Ma José: Después, unas muchachas, que yo creo que son de Montevideo.

Estudiante: ¿Autoctonario?

Ma José: Esas. Que están haciendo bombones con frutos nativos.

Estudiante: Sí, de Food Design. Ellas como que están colocando el producto como más gourmet, me parece. O le están dando un giro como más gourmet, con ellas también tuvimos una entrevista.

Ángel: Es que esto tendría que apuntar a eso.

Estudiante: Claro. Es que nosotros le vemos como ese potencial.

Ma José: Nosotros trabajamos con guayabo también un poquito, no tanto como el butiá, pero algo hicimos de guayabo.

Estudiante: ¿Y con pitanga no se trabajó?

Carlos: Con pitanga acá hubo muy poquito.

Estudiante: ¿Porque es difícil o porque no se dio?

Carlos: Porque no se dio y bueno, difícil es, pero difícil es cualquiera, desarrollar algo nuevo. La pitanga la dificultad mayor es, primero la cosecha, que tenés que meterte adentro del monte para cosecharlo, y después la extracción de la pulpa y la semilla, porque la semilla es el 60% de lo que uno ve, que se obtiene muy poca pulpa.

Carlos: Y el gusto de la pitanga es un gusto muy, muy interesante.

Estudiante: Sí, muy particular.

Carlos: La mejor mermelada que nosotros hicimos acá una vez, que comí en mi vida, era de pitanga.

Estudiante: ¿De pitanga? Nunca probé, o sea, probé el frutito porque yo arrancaba de los árboles, pero nunca...

Carlos: Es que fue un laburo hacer eso, impresionante.

Estudiante: Capaz por eso estaba tan rica, la disfrutaron más.

Ma José: Por el esfuerzo.

Estudiante: ¿Hay algún apoyo que parte del LATU, que generan productos, tanto sea como gastronómicos, como que ustedes conozcan?

Carlos: Gastronómicos, capaz que te contamos cómo trabajamos, porque es otra cosa.

Estudiante: Bueno, sí.

Ma José: Pero capaz que también está Latitud.

Estudiante: Claro, nosotros habíamos visto, porque no sabíamos bien cómo contactarnos, entonces, empezamos a buscar números en el LATU de cada, como de cada área que vimos y vimos esa, Latitud.

Ma José: Ahí están los investigadores ahora. Ahí están, por ejemplo, ahí uno los puede contratar y te desarrollan un producto alimenticio, por ejemplo, con las características que uno quiera.

Carlos: Por otro lado, nosotros trabajamos en diferentes lugares, pero muy determinados. Ahora, antes trabajaba en el departamento de Rocha, después en Salto, Paysandú, Artigas. Y después, y ahora estamos trabajando en Rivera, Tacuarembó, Cerro Largo y Treinta y Tres. Y ahí trabajamos en diferentes áreas, alimentos, madera, bueno, y otras muchas. Si alguien de esos departamentos quisiera trabajar el tema alimento, vinculado a esto, con nosotros, se podría.

Estudiante: ¿Y les ha surgido algo de diseño, por ejemplo, en el área de diseño o todavía no?

Carlos: Y en el área de diseño, digo, ¿a qué le llamás el área de diseño?

Estudiante: Al diseño industrial, perdón. Desarrollo de productos.

Carlos: Y ha surgido, sí, en algún momento, algunas actividades que apuntaban al desarrollo del producto, otras a la gestión. Digo, se podría trabajar perfectamente.

Ma José: Sí, se puede, lo que más hacemos es mejora de productos, hacemos asistencias técnicas.

Carlos: Porque nosotros estamos muy vinculados con un emprendimiento que funcione, y se quiere mejorar más que...

Ma José: Los caramelos, también bombones, ta, y les hacemos distintas pruebas para que les quede mejor.

Carlos: Ahora justo vamos a hacer un curso de bombones.

Estudiante: ¿Bombones?

Carlos: En Treinta y Tres.

Ángel: Acá la oportunidad que ustedes tienen es que el 90% de los productos artesanales tienen muchas carencias en cuanto a su visual, en la oferta final. Son excelentes, están buenos, están bien hechos, están

habilitados, bárbaro. Esta es la parte positiva, si no vamos a (...).

Carlos: Pero, por ejemplo, yo creo que la intervención nuestra en el departamento de Rocha fue buena porque las mermeladas que hacían eran espantosas, eran negras, líquidas, sobre cocidas hasta la mitad. Hoy las mermeladas que hacen, y no solo por nosotros, pero nosotros tuvimos mucho trabajo en ese sentido, son mermeladas mucho mejores.

Estudiante: Sí, yo compré de Caseras de India Muerta y tenía un color divino.

Carlos: La de Caseras son excelentes, esa es como la punta de...

Estudiante: Y una textura re linda.

Carlos: Es la estrella. Pero de ahí hacia abajo, antes las de Caseras eran mermeladas negras.

Ma José: Han desarrollado pila de productos, los que tienen ron y whisky, no sé qué, se desarrollaron acá.

Estudiante: Y desarrollaron también la marca, porque nosotros, justo cuando dimos con un tutor que había trabajado ya con el butiá, y él nos comentaba que ellos le habían ayudado a hacer la imagen de marca y que...

Ma José: Sí, se mueven muy bien.

Estudiante: Claro.

Ma José: Buscan mucho apoyo.

Estudiante: Dentro de todo lo que vimos, es como el que estaba mejor gestionado, que visualmente, o sea, como que se preocuparon de cierta manera en mostrarlo, en hacer una buena visual, es como que están...

Carlos: Capaz que está interesante, sobre todo, para incorporar a la tesis, hoy en el Uruguay hay infinidad de recursos que se pueden utilizar. El acceder es más o menos difícil. Y por ejemplo, Caseras de India Muerta es especialista en acceder a esos recursos.

Ma José: Se mueve mucho, porque se presenta a todo lo que haya, llamados.

Carlos: La mujer del Ministerio de Industria, esto de no sé dónde, la Intendencia de Rocha, que hace cuatro ferias.

Ma José: También mujeres empresarias.

Estudiante: Claro, se mueven.

Ángel: Recursos técnicos y económicos, también, ¿no?

Carlos: Se han presentado a la ANII, creo que nunca le dieron nada, pero es otro nivel.

Estudiante: A nosotros nos dijeron que si, nos pasaron un contacto y nos dijeron que si queríamos hacer una visita por el lugar.

Ma José: Sí, ellos hacen visitas guiadas, hicieron toda la cocina nueva para que puedan ir los turistas y mirar.

Estudiante: Claro, creo que eso también es como lo que se ha abierto.

Carlos: Eso lo vende.

Ángel: No, pero está despegado.

Estudiante: Sí, sí, del resto.

Carlos: La señora, María Sara, es una conversadora nata, se ve que es muy buena comunicadora.

Ángel: Es maestra.

Carlos: Es ex maestra.

Estudiante: Sí, a nosotros nos preguntaron si éramos periodistas, porque se ve que hay muchos periodistas que van ahí a hablar con la señora y que les cuenta todo. Ah, vayan, que les va a contar todo. Se ve que también.

Carlos: Y, por otro lado, es un trabajo duro, ¿no?, no es algo que puedas conseguir sin esfuerzo. Trabajan mucho, con mucho esfuerzo.

Ángel: Con otra gente que pueden sacar alguna información es con la directora de Turismo de Rocha, que les puede dar algo también.

Ma José: Sí, porque hay un proyecto.

Ángel: Hay un movimiento que se llama Comida kilómetro 0.

Estudiante: Ah, creo que sí.

Ángel: Que vos vayas al lugar y que lo que te dan de comer, te cuesta lo menos posible, no te traigan un butiá de otro lado, no, que sea todo de la zona, todo fresco, que es una asociación de chef, lo están haciendo, son toda gente que está metida en el tema y lo pueden tirar, aunque no vayan a ser gastronómico lo de ustedes.

Estudiante: Sí, pero también lo que nosotros decíamos que, si queremos trabajar con el butiá, tenemos que saber todo el contexto en que está y todas las cosas que pasan.

Carlos: Yo, si fuera ustedes, averiguaría todo y después haría algo bien concreto y bien sencillo. Me parece que por ahí. Digo, por ejemplo, algo como eso, ¿no?

Ma José: Él está copado con su libretita.

Carlos: Pero para mí está buena la idea, hacer algo sencillo y que...

Estudiante: Pero que llama la atención, porque...

Carlos: ...práctico y que es un lindo regalo, que no ocupa lugar, te lo venden en los aeropuertos, en...

Ma José: Que no se venza.

Carlos: Que no se venza, que no se rompa, o lo que ustedes, el planteo que ustedes tenían, algo vinculado a la cosmética. Yo una vez estuve en Israel, en el Mar Muerto, el Mar Muerto tiene la característica de tener una concentración muy alta de sal, entonces, (...). Impresionante todos los productos cosméticos que te vendían. Digo, barro con esto, barro con lo otro, agua con esto. Pero impresionante, impresionante cómo desarrollaron y lindos al ojo, bueno. Yo pongo los ejemplos para que ustedes después elijan algo.

Estudiante: Sí, claro, todo, como le decíamos a Néstor, todo el aporte que nos puedan dar de cualquier cosa, o sea, a veces uno piensa que no, que ta, que nada que ver, pero termina, está todo conectado.

Ángel: Es como dice el dicho, "cualquier monedita sirve", en estos productos artesanales, la parte visual falta. Vos ves, vas a una feria, son todas las botellitas iguales con la etiquetita cuadrada, con el licorcito con el dibujo del huevo, el dibujo del butiá.

Estudiante: Claro. Una de nuestras hipótesis de trabajo era como que no había mucha visual o mucha publicidad tampoco ni mucha movida en cuanto a lo que era el butiá, entonces, por eso, tampoco había mucha visibilidad y no había interés. Porque algo que no ves, nunca te va a interesar.

Ma José: Creo que algo que tiene Brasil, que es una fiesta del butiá.

Estudiante: Claro, ellos, Néstor nos mostraba unas imágenes de cómo vendían ellos los productos, y estaba muy bien armada, tanto visualmente, como, o sea, las fotografías de muy buena calidad. Cómo ellos, con la misma hoja, armaban como unos cestos donde presentaban ahí sus productos. O sea, estaba como muy, tanto la estética como la comunicación también, ellos, él me pasó un congreso o algo así, por Instagram, que nosotros en Instagram hemos visto, si bien es una de las tantas redes sociales, hemos visto muy poco de lo que es acá, por ejemplo, en Uruguay, las redes sociales, que hoy en día...

Ma José: No, acá es Facebook.

Estudiante: No, pero en Facebook también, hemos visto muy poco.

Ma José: En el interior es Facebook, no los sacás de Facebook y de WhatsApp.

Estudiante: Claro. No, pero igual, en cualquier red social, hemos visto muy poco comparado con cualquier otro producto. Y eso es como que la red social hoy en día expande pila lo que es...

Ángel: El butiá en Brasil tiene muchísimo aporte de instituciones y mucho dinero.

Estudiante: Claro, tiene como recursos y todos apuntados a eso.

Ángel: Gente que su medio dinero es poner el kiosquito en la cartera, que venden y viven, o sea, está perfecto que lo hagan.

Estudiante: Claro, eso se puede impulsar mejor, se puede gestionar mejor.

Carlos: Pero mucho es la imagen, lo que uno ve y punto.

Estudiante: Sí, el impacto que genera la imagen hoy en día es bastante...

Carlos: Si uno ve esto, así, como una bandejita, esto a mí me gusta, y no sé ni para qué sirve...

Ma José: Lo puede haber hecho mi hija, por ejemplo, yo qué sé.

Ángel: ...con todo respeto.

Ma José: Recortale los bordes, por lo menos.

Estudiante: Mismo estando en la ruta.

Carlos: Hoy existen quioscos y banderas, antiguamente eran ellos que sacaban un cajoncito de madera y lo ponían ahí. Y ahí la intendencia les hizo un kiosquito, una bandera. Hubo una idea de hacer uno único en la entrada para Aguas Dulces, donde tengan heladera y todo y creo que no funcionó porque no se pusieron de acuerdo.

Estudiante: Claro, cada uno capaz que quería su...

Ma José: Tenían que ir muy lejos.

Carlos: Y están muy vinculados a donde viven, porque ellos viven del otro lado del quiosco, metido para adentro.

Estudiante: En realidad, ahí lo que te llama la atención es mucho, más que nada, que está como, vos vas por la ruta y como que empezás a ver eso, que es lo que te llama la atención, pero en sí, la visual o algo que te diga, no sé, que te llame la atención como para parar, no hay. O sea, empezás a ver que empiezan como a amontonarse. Es como que ta, en realidad, es eso. Lo que hay que hacer es juntarse para poder generar algo como más, que tenga un poco más de valor y que, a todo el mundo le va a servir.

Ángel: Por eso te digo, tienen un desafío enorme, pero tienen para hacer.

Estudiante: Sí. Y medio como para ir cerrando, no sé si ustedes tienen algún aporte o algo que les sea relevante, que nos pueda servir. No sé. **¿a raíz de qué ustedes empezaron a trabajar con esto?**, o sea, además de que yo supongo que capaz que surgió de algún lado, que les dijeron bueno, queremos hacer esto, intereses, digamos, algo personal. Y a su vez, qué les dejó también.

Ma José: Bueno, una cosa que después te dejo a vos, porque vos estuviste en el origen, pero el origen de Carlos, acá en el LATU, ellos trabajaban, todo empezó, ellos trabajaban en el departamento que se llama Frutas, Hortalizas Y Cereales, y trabajaban con todo lo relativo a frutas, hortalizas y cereales y entre ellos, también la parte de nativos. Y ahora...

Carlos: Digo, nosotros, como institución, en determinado momento vimos que estaba bueno, que había mucha gente que laboraba artesanalmente, había, en ese momento, hace muchos años, una crisis económica, entonces, y de que no había mucho y que no se hacían bien, había mucha necesidad, por un lado, de gente de tener un recurso económico y por otro lado, que no se hacían muy bien. Y ahí empezamos a trabajar hacia la mejora de los productos, fue una experiencia re interesante. Inclusive, las intendencias mismo, que controlaban a los elaboradores, no tenían instrumentos, no tenían mucha cosa. Trabajamos con las instituciones, con los elaboradores, en algunos lados llegaron los elaboradores a tener más instrumentos y más conocimientos que las intendencias, eso que las intendencias tuvieran que mejorar. Y bueno, y es un área económica, que no es la gran industria ni nada de eso, pero también es importante y hay que hacer algo. Y bueno, y por ahí empezamos a trabajar y fuimos utilizando diferentes elementos en diferentes momentos del Uruguay, apoyándolos a ellos. Después, nuestro trabajo fue cambiando, hoy nuestro trabajo es distinto, está más vinculado al desarrollo de micro y pequeños emprendimientos, no tanto eso de elaborar subsistencia, como había antes. Que antes, también trabajábamos, pero de otra forma, y bueno, y hemos obtenido herramientas de trabajo mucho más interesantes para mí, trabajamos en el tema de la cadena de valor, no un emprendimiento como algo aislado sino visto desde una cadena de valor. Y hemos adquirido y desarrollado herramientas como las que ustedes tienen hace años, de diseño.

Estudiante: Design thinking.

Carlos: Y bueno, muchas más. Entonces, hemos logrado, con la gente nueva, más perfeccionamiento de lo que hacíamos antes.

Estudiante: ¿Ustedes?

Ma José: Yo me acuerdo que vos contabas que la Intendencia de Rocha en un momento decidió como que iba a empezar a exigir un poco más, a hacer más controles, entonces...

Carlos: Y bueno, y después con los elaboradores que nosotros veníamos trabajando de antes, ahí hicimos lindas alianzas con Facultad de Agronomía, con Facultad de Química y con otras instituciones e hicimos esto, que para mí es un trabajo...

Ma José: Se venía trabajando en el departamento de Rocha en distintos

proyectos. Y de ahí surgió, estando ahí, surgió este tema.

Carlos: Un proyecto que está como a otro nivel.

Ma José: Se apoyó también en diseñar y equipar plantas de elaboración colectiva, la de Casa ambiental y la de Lascano. Se apoyó a los de los quesos.

Carlos: Ahí hubo una cosa, que para mí estuvo muy buena, que hizo la intendencia, que el tema de los quesos artesanales era un problema muy complejo, porque había una enfermedad que podía que personas que comieran ese queso, que fueran mujeres que estuvieran esperando familia, perdieran su hijo por esa enfermedad, que no me acuerdo cómo se llamaba.

Ma José: ¿Brucelosis?

Carlos: Brucelosis.

Ma José : A mí me parece que era brucelosis, pero no sé si es la que...

Carlos: Sí, me parece que sí, pero no importa. Lo que hizo la intendencia, que para mí estuvo bueno, por lo menos, tuvo un fuerte impulso, fue decirle a, reunir a todos los queseros artesanales y decirles, porque ellos tienen un tema social, cualquier intendencia tiene un enorme tema social, porque la gente vive de eso, ¿qué le vas a decir, no vendas más esto? Entonces, los reunió a todos y les dijo, ustedes tienen que, nosotros le vamos a dar capacitación, asistencia técnica, vamos a contratar técnicos y le vamos a mejorar esto, mejorar aquello, pero que en un determinado tiempo, que creo que eran 24 meses, no puede haber ningún queso que no esté con estas características. Y para mí fue una cosa que debe haber pasado en pila de lados del Uruguay, pero ahí yo la viví, y me parece re bueno, porque es la forma que hay que actuar, ¿no?

Estudiante: Tal cual.

Ma José: Y de ahí también surgieron lo de las salas de elaboración colectiva, porque la gente cocinaba en su casa, entonces, bueno, vamos a darles un lugar que esté habilitado, darles las condiciones para que puedan elaborar.

Carlos: Que ahí surgió los quiosquitos también, porque antes no existían los quiosquitos. Y ahí surgió también, los apoyamos nosotros a diseñar los

laboratorios para controlar los alimentos. No solo ayudamos a contratar a este técnico sino a diseñar ese laboratorio para controlar los alimentos.

Ma José: Es eso, como que nosotros trabajamos en un departamento y trabajamos como más integralmente y van surgiendo distintas cosas. Y el butiá era como el hilo conductor de todo.

Carlos: Y el butiá lo tienen en las canciones, la poesía, la escritura, la comida. Y es muy interesante, a mí me gusta mucho el ambiente, el medio ambiente, y los palmares de Rocha son muy lindos.

Estudiante: Y en cuanto al proyecto, ¿qué les pareció lo más fácil y lo más difícil?, en cuanto a todo lo que hicieron, todo lo que abordaron o, por lo menos, desde su parte, la parte que ustedes actuaron.

Carlos: No hay, nada es fácil. Lo más difícil sí te puedo decir, pero cualquiera de estas cosas tienen éxito con esfuerzo y trabajo, digo, no hay soluciones mágicas, nadie va a implementar la tamizadora por el espíritu santo. Es todo esfuerzo, trabajo, constancia en el tiempo. Lo más difícil es la articulación entre diferentes instituciones, gente, intereses distintos, que son legítimos. No es que unos sean malos y otros buenos.

Ánge: Lograr que la gente, por más que vos les digas, les estás dando una cosa que les va a servir y todo eso y no les cobrás nada, porque nosotros, realmente, nunca les cobramos nada, recibían directamente los beneficios del LATU, es que sigan participando, que lleguen en hora.

Carlos: Pero también porque a veces uno no hace las cosas bien. A veces pensamos que hay que ir por ese lado y la gente piensa que tiene que ir por otro.

Ángel: Claro. Entonces, eso, fácil, si te descansas en la mitad del proyecto, te quedás en el medio.

Carlos: Nada es fácil, como dice mi amigo.

Ángel: Más trabajando con gente, porque una cosa es que vos estés encerrado en un tema, con un libro y haciendo un desarrollo en pizarrón; eso sos vos, el libro y el pizarrón. Cuando tenés otros actores...

Carlos: Ahora, por ejemplo, que hay, en aquellos tiempos no había ninguna institución que trabajara, no había muchos recursos, antes del 2000, 2002, 2003 no había casi nada de eso. Éramos medio como únicos

nosotros con el gobierno departamental, el Ministerio de Ganadería por un lado. Ahora hay cantidad de instituciones, entonces, eso está re bueno, porque está INEFOP, que financia capacitaciones y asistencia técnica en diferentes lados, la Universidad, que hace trabajos, porque se instaló en distintos departamentos, Rocha es uno. La ANDE, hay enorme cantidad de instituciones y recursos, eso tiene de bueno que hay mucho más recursos y tiene de dificultad que empezamos a tocarnos entre instituciones y hay que...

Estudiante: Que mediar.

Carlos: Sí.

Estudiante: Y me quedó algo en cuanto de lo que dijo Ángel de la comercialización, que había sido difícil el tema de la comercialización. ¿Puede ser?

Ma José: Es difícil en general para los artesanos, para los micro y pequeños emprendimientos lo más difícil es la comercialización.

Ángel: Para los artesanos, porque tenés unos costos altísimos, porque es una producción bajísima, tenés poca oferta para mejorar, todos los frascos son iguales, las tapas son iguales, los dulces son más o menos son todos iguales. No tienen idea mucho de los costos, cuánto les quedó en el bolsillo, y los volúmenes de venta...

Estudiante: Ahí entra la imagen también, ¿no?

Carlos: Sí. La imagen, bueno, a nosotros nos sucedía que venían con un bollón, con una etiqueta que después que nosotros los estimuláramos, ellos mismos hicieron, y era espantosa la etiqueta, no sabíamos cómo decírselo.

Era lo que habían hecho con gran afecto y gran, y bueno, y ahí darse cuenta que hay gente que se especializa en eso, que uno puede poner lo mejor pero, si no te da, no te da. Ahora, sobre la comercialización, para mí hay algo que sucede mucho en el Uruguay, no solo con los artesanos, que se desarrolla algo y después se quiere vender, cuando para mí hay que empezar al revés, hay que ver cuáles son las necesidades, como la necesidad esta que ustedes desarrollan, y ver primero las necesidades, después empezar a tener ideas sobre qué productos podrían ser y después, desarrollar el producto. En Uruguay se hace al revés.

Estudiante: Al revés, sale el producto y después vemos dónde lo ponemos.

Carlos: Y artesanal es mucho más, viene la mujer que hizo esto y le llevó un esfuerzo.

Estudiante: Tal cual.

Ángel. Y vas vos y capaz que le hacés uno igual.

Carlos: Y bueno, es muy difícil decirle que esto no está bueno, porque tiene un sentido de identidad, amor propio, orgullo, un montón de cosas. En cambio, cambiar la cabeza hacia primero, ver necesidades y después, desarrollar algún producto nuevo, me parece que estaría bueno.

Ma José: Y después otra cosita también, que a veces pasa, es que ellos les gusta cocinar y no tienen alma de vendedores, entonces, esa parte no les gusta y no lo hacen.

Estudiante: O es más difícil, con vergüenza o...

Ma José: Eso pasa bastante. Para ser vendedor, tenés que tener unas características que no todo el mundo tiene.

Ángel: También hay un tema de que es la inmediatez, o sea, tú, el paso concreto es veo qué es lo que hay, veo qué es lo que yo puedo hacer, trato de hacer algo con mis condiciones, porque sé que esto funciona. Pero claro, tiene un período que tenés que desarrollar ese producto, que lo tenés que dar a conocer, que tenés que ver que lo prueben, que esto, que aquello y lo otro, y claro, como no tenés un capital que te aguante atrás, decís tengo que vender, tengo que vender, ta, debo estar caro, bajo, y pierdo. Es todo un ciclo.

Carlos: Lo que decían ellos recién es nosotros, durante muchos años, hicimos algo que era una exposición, que se llamó La mesa criolla, que venía gente, artesanos de todo el Uruguay, y la mayoría capacitados por nosotros y vendían acá a Montevideo, en el LATU. Y estaba re bueno, porque había mujeres que sabían aprender, por ejemplo, Caseras de India Muerta, y había otras mujeres que eran un (...).

Estudiante: Sí, tal cual. No, en la feria que nosotros fuimos, se notaba.

Carlos: Y ellos, viéndose unos con otros, fueron ellos mismos aprendiendo de que la persona que conversaba, tenía una estrategia y demás...

Ma José: La que daba para probar.

Carlos: Claro, vendía todos los productos. Y las otras, las otras no.

Ángel: Son cosas básicas.

Carlos: Entonces, ahí aprendieron ellas mismas.

Ángel: También tenían los otros vicios, ¿no?, ponele, había una señora, yo no me olvido más, que era la que hacía la mejor salsa de tomate, vendía, vendía, vendía. Pasó un años, en la otra feria, unos bollones de salsa de tomate llenos de botellas de licor, aparte, ese licor de huevo que se corta. ¿Qué hiciste? Ah, lo que pasa que mirá todos los licores que hay. Le digo, ¿cuántas botellas de licor tomás vos en el año? Ah, bueno. Hacé tomate, si te está yendo bárbaro, seguí vendiendo tomate.

Estudiante: Si te va bien.

Ángel: Son esos contagios, pero esa feria era muy buena, pero muy buena oportunidad para darse a conocer.

ENTREVISTA A NÉSTOR ROCHA

AUTODIDACTA EN TEMAS HISTÓRICOS
RECOPIADOR DE HISTORIAS ORALES
BUTIACERO
ROCHENSE

*Autor de M'Botiá: Ecosistema único
en el mundo*

Objetivos de la entrevista

- Obtener información a nivel cultural sobre los palmares.
- Conocer historias y sentimientos por los palmares.
- Saber sobre la identidad que rodea al departamento de Rocha y su vínculo con la palma y el butiá.
- Que nos transmita su pasión por el tema de los palmares para trabajar desde otro punto de vista menos técnico y más humano.

Metodología

Entrevista abierta y flexible, a modo de charla. Con énfasis en preguntas culturales y de percepción individual.

Preguntas guía

Introdutorias

1. ¿Cuál fue su primera experiencia con los palmares y qué lo llevó hacia la misma?
2. ¿Cuál fue la última vez que se vinculó con la temática de los Palmares?

Preguntas personales emocionales-individuales

Preguntas para comprender bajo qué punto de vista trabaja, para llegar a un abordaje más allá de lo técnico e informativo. Para trascender el interés por el tema, y llegar a poder entrever y sentir la pasión con la cual impulsa su actividad.

- A. ¿Ud. como persona, qué ve en los palmares? (más allá de su profesión)
- B. ¿Desde cuándo se empezó a interesar por los palmares?/ ¿Hay algo específico que le haya atraído/sucedido con los palmares para querer interiorizarse con el tema?
- C. Si tuviese que definir los palmares en tres palabras, ¿cuáles serían?





Preguntas específicas del área

3. ¿Qué tipo de acciones se toman para la conservación de los palmares?
4. ¿Hay entes públicos que se interesan por los palmares?
5. ¿Hay algún interés por parte de Privados en los palmares?

Preguntas para abordar posibles caminos en el trabajo final

6. ¿Qué tipo de visibilidad cree que tienen los palmares hoy?
7. ¿Qué tipo de visibilidad cree que tiene específicamente el Butiá hoy?
8. ¿Qué grado de impacto cree que tiene hoy el palmar y sus productos en la sociedad uruguaya? (palmar / derivados del mismo)
9. Si hoy tuviera que darnos una proyección en base a los palmares y el butiá, ¿Cuál sería?
10. Cree que un nuevo producto en base a Butiá, por fuera de la gama gastronómica, con una estrategia gestionada de visibilidad ¿podría generar un interés sobre los palmares?

Nota: en esta entrevista, la mayoría de las preguntas no fueron directamente hechas, ya que con el correr de la charla se fueron contestando solas.

ENTREVISTA A NÉSTOR ROCHA

Autor de M'Botiá: Ecosistema único en el mundo

Al principio de la entrevista, Néstor nos comienza relatando sobre las comunidades afro que venían para Rocha cruzando por la frontera. Sobre el tráfico de esclavos y clubes afro.

También nos cuenta que a principios de 1930, 1940, Castillos tuvo muchas fábricas en el medio rural.

Estudiante: ¿Cuál fue su primera experiencia con los palmares y qué lo llevó hacia la misma?

Néstor: Bueno, mi primera experiencia yo creo que viene desde mis ancestros, desde cuando estaba en el vientre de mi madre, es decir, mi familia, los Rocha o Da Rocha, en portugués, que provienen de ahí, de Rio Grande del Sur, se radicaron a fines del siglo XVIII. Y bueno, hoy somos un apellido muy, digamos, popular en el departamento de Rocha, pero en particular, en Castillos, les cuento como anécdota, mi apellido es Rocha Rocha.

Estudiante: ¿Rocha Rocha?

Néstor: Mis padres, cualquiera de ellos, los dos, uno y uno, Rocha Rocha, hijos de abuelos son Rochas y dos de ellos, Rocha Rocha, una curiosidad, que se casaban entre primos, ¿comprendes?

Un día, dentro de una investigación que hice sobre los orígenes de mi familia, les digo a mis padres, claro, antiguamente en los comentarios de los mayores no intervenían los niños...

...y a veces, ni siquiera los jóvenes, eran muy cerrados. Entonces, le digo papá o mamá, no me acuerdo a quién de los dos, ¿ustedes son primos hermanos segundos?, y resulta que sí, no sé si sirva, a estos efectos, estos datos.

Mi padre es hijo de un abuelo mío, que es primo hermano del padre de mi madre,

Y los padres de estos abuelos míos eran hermanos entre sí, y en la misma línea se me da con la otra abuela.

Mis abuelos maternos eran primas hermanas entre sí, hijos de dos hermanos, digo para comprender un poco la estructura social y como se movían en las comunidades chicas, no soy la excepción, es común. ¿Comprenden?

Estudiante: Sí, sí. Entonces, siempre estuvieron ahí alrededor del palmar.

Néstor: Alrededor del palmar, es decir, mis abuelos, en particular, por parte de mi abuela paterna, perdón, de mi abuela materna, eran dueños de un vasto palmar, un vasto palmar aledaño a Castillos, quien va para la Laguna Negra, pero muy, digamos, saliendo de Castillos, entre lo que es ruta 9 y el Camino de los Indios o Camino del Indio, porque tiene dos expresiones distintas. Se le conocía antiguamente, hasta mediados del siglo pasado, como el palmar de los Rocha, luego, después entraron nuevos propietarios y por su afincamiento durante tantos años se le llama el palmar de Molina o el palmar de Ceballos, etc. Bueno, y te puedes imaginar cómo viene transmitiéndose esa herencia, ¿no? Y bueno, a mí siempre me cautivó el palmar, de muy niño, cuando mis piernas dieron, porque no teníamos ni carro, ni caballo ni mucho menos auto, salir de la ciudad de Castillos e ir al palmar, que había que recorrer, cruzar campos y recorrer algún camino vecinal, unos cuatro, cinco kilómetros, imaginen para un niño de seis, siete, ocho años esa distancia. Era un paseo, y ahí, a internamos en el palmar. El palmar, lo más espeso, que más o menos se da en esa zona como en otras, como en el paraje de Paso del Bañado, cuando vean el power que tengo armado, van a apreciar en algún lado, digamos, la densidad del palmar y que está en franca decadencia ¿no?, imagínense lo que era antes, es como entrar en una catedral, entras en una penumbra y te invade la sensación, a mí me invade, en este momento me estoy erizando, te invaden una cantidad de emociones, sensaciones, impresionante, hasta la brisa que corre, te toca la piel, se transmite, los sonidos. Hoy vivimos de una manera tan vorágine, tan apresurado y estamos tan contaminados en la parte del audio que ni siquiera percibimos sonidos, es decir, hoy hay sonidos audibles e inaudibles, vivimos tan apresurados que no prestamos atención a todo eso. Y bueno, ese es, a rasgos generales, el sentimiento por el palmar, digo, es muy profundo. De tal manera, yo nací en Castillos, me crié en Castillos, soy un ciudadano oriental, que hoy dicen uruguayo, pero ante todo, soy butiacero, mi identidad es ser butiacero, y lo digo con orgullo.

Estudiante: ¿Y cómo podría definir qué es un butiacero?

Néstor: El butiacero es alguien que se identifica con el lugar donde crece el palmar butiá, es alguien que siente de alguna manera, digamos, como propio, que materialmente no es de uno, pero sentimentalmente es de uno, y toda esa belleza, todo ese conjunto vegetal, ese palmar, ¿comprende?

Es impresionante, porque transmitirlo con palabras para mí, me resulta difícil, hay que estar.

Estudiante: Sí, hay que ir a vivir la experiencia.

Néstor: Hay que estar. De tal modo, que muchos dueños de campos de esos palmares, de tanto a veces andar manejando el campo, buscando el ganado o vigilando que esté todo en orden, como toda tarea rural, es muy variada, llega un momento que de tanto tronco por un lado y por otro, se extravía. Le tienen que soltar las riendas al caballo para que el animal los saque, porque el animal lo sabe, o a veces, seguir al perro, en un momento el hombre se empieza, está focalizado en su tarea y al ver la trama del palmar, digamos, pierde referencia.

Estudiante: Como que se aísla, como que...

Néstor: Claro. Bueno, y el palmar, obviamente, es una fuente de recurso económico y cultural para el hombre, especialmente para el rochense y en particular, los castillenses. De ahí, toda una cultura material e inmaterial ¿no? y eso también, hay un patrimonio natural porque la palma butiá, es decir butiá odorata, que es la especie que tenemos en Rocha y que luego se extiende por Brasil y por el este uruguayo. Es decir, odorata hace pocos años porque la Academia Mundial de Ciencias así lo definió y la caracterizó, diferenciando de otras butiá, como la butiá ya está ahí en el litoral nuestro, con el argentino, como otras butiá que andan por Rivera, más al norte de nuestro departamento o más también tierra adentro de Brasil. Y bueno, hoy les decía que hay toda una cultura, ya sea de trabajo, como las fábricas de crin vegetal y otra de extracción del aceite de la almendra del coco de butiá. Y a fines del siglo XIX, antes que estas fábricas, hubo otra fábrica que elaboraba aguardiente de vino o vino de palma, aguardiente de palma o vino de palma, llamado también arak, terminando con k; así está escrito, es una información que la recogí, digamos, la primera vez, en el Diccionario Geográfico del Uruguay de Orestes Araújo, edición del año 1900. Mi trabajo tiene dos corrientes, una, la historia oral, el conocimiento empírico y por otro lado, el documental, es decir, todo lo que es documentos, y

con la extraordinaria circunstancia de que ambas cosas, digamos, se respaldan, obviamente de que muchas cosas, la Universidad o los centros de estudios tuvieron que salir a recoger el conocimiento para sistematizarlo o formalizarlo, digamos, a través de la investigación propia, como ustedes, como estudiantes, lo hacen, ¿no? Bueno, este emprendimiento industrial fue un arquitecto, Eduardo Lemonier, a fines de 1900, que significaba matar o cortar la palma, y lo hacían a partir de la savia de la palma.

Igual que otro producto exquisito, que es la miel de palma de la savia, no el butiá hervido que te venden hoy.

Estudiante: Sí, eso nos había comentado Rosa, que fue la que nos dio su contacto, pero nosotros lo que habíamos investigado un poco era como que eso mataba.

Néstor: Sí, mata el ejemplar, porque no nacen gajos, no es es como el eucaliptus, tú le cortas el gajo principal al eucaliptus, pero le salen ramazones, y vuelven de nuevo a criar tronco, la palma, chau, fue y lo extraordinario que hay un palmar plantado por un hombre, por más de un castillense, que a esta altura está en los 100 o ciento y pico de años y aún está en crecimiento.

Estudiante: ¿Y qué, no hay talado o algo así o cómo es?

Néstor: Él supo preservar, él laboreó la tierra, recogía las palmas, las plantó, más o menos en una hectárea de extensión, es decir, el ganado obviamente, pasta y al pastar, se come la...

Estudiante: Claro, el renuevo.

Néstor: El renuevo o la plántula, porque la hoja de palma, cuando hay grandes sequías, es un forraje más para el ganado, es decir, en el palmar es común, en períodos de grandes sequías, van y cortan hojas de palma y las dejan tiradas y el ganado vacuno, a modo de ejemplo, va y come.

Y si vas al campo y encuentras palmas de esta altura o algo, hasta donde puede llegar el animal, si ves una plántula que ya tuvo su crecimiento, la muerde, le come la punta, la raboneo, como dice el paisano, lo consume, pero es un forraje más. Esta fábrica de aguardiente o vino de palma o arak, que no sé si es un origen, la palabra es guaraní o no, porque no hay nada al respecto, se incendió y terminó ahí.

Que luego, haciendo entrevistas, me encontré, con personas de muy avanzada edad, referencias al respecto.

Estudiante: ¿Y terminó la fábrica porque no pudo como resurgir por un tema económico o porque se cortó la...?

Néstor: No pudo resurgir, digo, no hay testimonios directos, porque fue un episodio que sucedió a fines del siglo XIX.

Estudiante: Claro.

Néstor: Y bueno, una de las cosas que se infiere, se entiende, es que las comunidades originarias, yo estoy en contra de decir indios porque acá no estamos en la India, es decir, son parte del español que arribó acá en busca de un territorio que era nada que ver con esto.

Para mí son pueblos originarios, aborígenes, o los verdaderos dueños de esta tierra. Ellos consumían mucho, y Rocha tiene un privilegio de tener, de reunir en su territorio una enorme cantidad de ecosistemas que están dispersos en el resto del país, Rocha como que un gran porcentaje lo reúne en su territorio, porque ahí tenemos costa atlántica, sistema dunar, humedales, palmares, lagunas, sierras y bueno, y más. Entonces, ¿qué pasó con las comunidades originarias?, las comunidades originarias encontraron alimento, es decir, eran nómades por necesidad, pero en Rocha capaz que fueron algo nómades, quizás al ir del primer período, de trasladarse de los humedales, de los palmares, hacia la costa para consumir los productos que les daba el mar.

Estudiante: Claro.

Néstor: Porque hay arqueólogos que han detectado el consumo de mariscos, de lobos y bueno, obviamente de peces ¿no?

Por ejemplo, en el tema del palmar, obviamente, como ser humano, consumían el fruto y acá tengo un parte coco, de un lado y de otro, acá ponían el coco y lo partían y se comían la almendra, que es muy rico en elementos grasos o como le llaman ahora, lípidos.

Esta era una herramienta de los pueblos originarios para alimentarse. Según el antropólogo y arqueólogo José López Mazz, en una conversación que tuve con él, me aportó datos de que en su investigación encontraron coco de butiá en los cerritos de indios, más o menos, vamos a poner, antes del presente, de unos 7000 años.

Estudiante: ¿Cuál fue la última vez que se vinculó con la temática de los Palmares?

Néstor: Bueno, mi última experiencia...

Estudiante: Hasta ahora ¿no?, porque supongo que va a tener más.

Néstor: Como cerrando un capítulo del tema del palmar, es la publicación de una revista, revista no, libro con formato de revista, porque entendí que era la mejor manera para manejarlo, de palmar butiá, identidad y cultura del departamento de Rocha.

Estudiante: ¿Y se trataba de qué, específicamente?

Néstor: Bueno, un poco lo que les señalaba, creo que el sentimiento hace la cultura de un hombre, o nos marca una línea dentro de lo amplio y generoso que es la cultura ¿no?, una línea de trabajo, de conocimiento, y bueno, y eso fue rescatado, creo que ya se los manifesté, a través del conocimiento dentro de todas las, de una gran cantidad de personas que vivían en el medio rural o en la ciudad de Castillos mismo, que eran bibliotecas vivientes y que como que había muchas cosas que no estaban registradas. Y bueno, tenemos un programa, Ritmo de la vida, tenía un programa de televisión y radio, una ONG, Casa ambiental, que pertenece a los padres salesianos con apoyo de la comunidad europea, de Caritas Antoniana de Alemania. No tenían como objetivo el palmar sino que habían otros objetivos, pero siempre íbamos y ahí aprovechábamos nosotros con Jean Carlos Geymonat, el biólogo, en registrar algo del palmar. Y bueno, y fuimos resguardando, haciendo un banco de información, hasta que publicamos un libro llamado butiá, botiá, que se dice o se afirma de que es una voz guaraní que quiere decir diente curvo. Este es el libro, está acompañado de un DVD con todas nuestras entrevistas desde...

Estudiante: Nosotros lo habíamos visto, aparte, lo nombraban pila en las tesis de Agronomía, o sea, está por todos lados y habíamos visto la parte de los quinchados también, que hablaba con un...

Néstor: Eso lo tienen disponible en el Instituto de Profesores Artigas creo, la Biblioteca Nacional, obviamente, digo, este es el único que me quedó y lo cuidó como una reliquia ¿no?, si levantas esos sobres, ahí está la revista, esa es la revista que salió en mayo de este año.

Estudiante: ¿Esta fue en mayo de este año, entonces?

Néstor: Sí, fines de mayo del 2019.

Estudiante: Está lindo, está muy bueno el formato.

Néstor: Sí, todos me dicen que está muy bueno el formato, lo pensé de esa manera como para manejarlo, una propuesta distinta hasta el formato, ¿me entienden? Y bueno, esta es una publicación que me la banqué personalmente de mi bolsillo, no tengo sponsor ni patrocinador de nadie, tuvo un X costo y bueno, quería cumplir con el sueño, me considero un adulto adolescente casi con 70 años, pero por las dudas, vamos a dejar algo, ahí ese señor, es la inauguración del camino que lleva, del que hizo el palmar, bueno, en ambos libros se manifiesta la cultura del hombre.

Estudiante: Sí, hemos visto que había canciones, poemas.

Néstor: Si hay todo, himnos, hasta en el himno, fíjate en la contratapa el corral de palma.

Estudiante: Este lo habíamos visto.

Néstor: Eso también forma parte de la cultura o del patrimonio histórico de Rocha, desde que el ganado anduvo por las tierras, es decir, se asentó y se proliferó en el departamento de Rocha como en todo el territorio nacional y en el antiguo territorio que era nuestro, que formaba parte de la Banda Oriental, Río Grande del Sur, se construyeron corrales de palma para el manejo del ganado, y lo hicieron con los recursos genuinos del lugar, es decir, ¿qué es lo que más abundaba en Rocha, en la zona de Castillos?, palmares. Con eso hicieron los corrales, como en otro lado lo hicieron con piedras, otros con la banana silvestre de la bromelia o tuna, es decir hay distintos, digamos, distintos corrales, pero construidos con distintos materiales o recursos. Y ya ahí se fue, digamos, enraizando en la cultura rochense o la cultura del butiacero, porque ¿qué pasa?, ser butiacero también incursionamos en el territorio brasileño porque también ellos...

Estudiante: ¿Y qué han hecho?

Néstor: ¿En común?

Estudiante: Sí o en común o ustedes.

Néstor: Bueno, los brasileños, así como son espontáneos, ricos en muchas expresiones, ellos han avanzado mucho más que nosotros, en una opinión muy personal, son muy abiertos, nosotros, creo que los rochenses o los

uruguayos, nos falta, pensamos mucho en la chacrita, en el miedo, en el temor, el de no compartir, esto es mío, tengo miedo que me copien, yo creo que eso no nos enriquece, creo que recoger la experiencia, por ejemplo, la tuya, la de ella, la mía, la del vecino, vamos sumando cosas, vamos corrigiendo cosas. Digo, hoy en Brasil, por ejemplo, hace poco, una cerveza saborizada totalmente con el butiá.

Estudiante: Nosotras vimos acá, porque fuimos a la feria Rocha se muestra, y había unos chicos que tenían una cerveza con butiá y miel.

Néstor: Claro, luego la experiencia de los argentinos de la butiá yatay, de torta fritas, pasarlas luego por una, digamos, una salsa o algo así de butiá, la butiá yatay, que es algo distinto el fruto como el nuestro, pero digo, en definitiva...

Estudiante: ¿Esa es la que está en Colonia, no?

Néstor: ¿En cuál?

Estudiante: En Colonia, las palmeras que están todas en Colonia, como entrando.

Néstor: No, esa es la palma exótica, esa es la fénix, es para juntar palomas.

Estudiante: ¿Para juntar palomas?

Néstor: ¿Viste la diferencia?, yo definiendo al butiá ¿me entiendes?

Estudiante: No, no, es como que, siempre que vamos como recabando información, siempre como que vemos un punto de vista distinto, entonces, está bueno.

Néstor: No, pero ¿qué pasa?, nosotros los uruguayos, orientales, nos enseñaron, nos educaron a valorar mucho más lo de afuera que lo nuestro, hoy tenemos frutos que tienen un gran valor nutricional, como el arazá, que fue investigado por los neozelandeses, hasta los chilenos, tenemos la pitanga.

El arazá es uno de los frutos preferidos de las comunidades indígenas, según el libro de Historia HD, del Hermano Damasceno, que es de las primeras décadas del siglo XX.

Estudiante. Si, bueno, nosotros el otro día fuimos a una entrevista con un

muchacho del Jardín Botánico y nos decía que habían hecho no sé cuántas plantaciones de arándanos para exportar a EEUU, bla, bla, y que nunca pensaron en exportar frutos nativos.

Néstor: Claro, pero piensen en butiá, si ustedes tienen tiempo, les voy a mostrar las investigaciones que han hecho acá en Uruguay como en Brasil de la riqueza que tiene el fruto y la almendra. Y piensen de que cada palma da un promedio, y quizás soy generoso, no muy generoso, de cuatro cachos por palma, cacho, es decir, racimo, nosotros le llamamos cacho. Y pongámosle también, y voy a ser tacaño en decir 10 kilos de fruta de butiá, es más, y bueno, más o menos especulando, tirando hacia abajo la cantidad de ejemplares, porque no sabemos, no se ha hecho un censo real o acotado para saber cuántos ejemplares de palma butiá que tenga, entonces, pensemos 60000 ejemplares, 40 kilos de butiá por palma, multipliquemos todo eso, ¿cuánto de fruta estamos tirando? Porque no todo lo consumimos, porque lo que hace Caseras de India Muerta, lo que hace El brocal, lo que hace Conservas del Este, más empresas familiares, nunca van a, digamos, nunca van a...

Estudiante: ¿A agotarlos?

Néstor: ...a agotar toda esa producción. Y acá vamos a los supermercados, hasta de renombre, y nunca encontramos un pack de butiá para consumir o nos encontramos con (...), yo qué sé, con los arándanos, u otros frutos, y todos esos frutos, cerezos, cerezas, perdón, ¿pero y lo nuestro?

Estudiante: Sí, sí.

Néstor: Creo que nos falta mirarnos un poco más adentro lo que tenemos, así como hago la crítica de ser tan mañosamente, digamos, encaprichados en no compartir entre nosotros mismos los conocimientos y entre todos elaborar una mejor propuesta, un mejor producto, siempre estamos tacaños, esta es mi chacra, aquí no me la tocan ¿comprenden?, hasta en estas cosas, cuando tú trabajas, pasa eso. Bueno, entonces, el hombre en aquella región, ha hecho toda una cultura, digamos, que viene de generación en generación, en aprovechar estos frutos, o los beneficios que da el palmar. Hoy te decía que, o no sé si les comenté que extraían la miel de palma, se elaboraba miel, pero de la savia misma, significaba la muerte del ejemplar, hasta que en 1938, creo que en el gobierno de Baldomir, General Baldomir, se promulga una ley en la que se prohíbe la tala de la palma y el palmar, y pone énfasis en la extracción de miel, prohibiéndose

la extracción de miel; porque era todo un proceso muy sabroso, yo alcancé a saborear la miel de palma porque se hacía clandestinamente y con gran dolor, mi abuelo, el esposo de esta abuela que heredó todos esos palmares, una gran parte del palmar, cortaba y vendía miel. Y no lo estoy condenando para nada, simplemente comento algo que no se debe repetir. Y saboreé la miel y es realmente sabrosa. Esa savia que goteaba y goteaba por días en una olla que a veces la tapaban con un paño, como hacen a veces en campaña en los ranchitos cuando ordeñan la leche y ponen un paño para que digamos no le vaya la (...) a la basura para la leche, hacían lo mismo con la savia y aparte, es tan dulce la savia que libaban no solamente las abejas, un montón de insectos ¿comprenden?

Estudiante: Sí.

Néstor: Es decir, a la palma, cuando la cortaban, le cortaban todo el follaje, llegaban a la parte más tierna del cogollo que le dicen, perforaban en la parte más tierna, donde nace la hoja, que es como un palmito como el que consumimos acá y muy dulce y ahí empezaba a gotear la savia y cada tanto, tenías que ir, digamos, periódicamente a limpiar porque se oxidaba, por los insectos, por la continuidad de los insectos. Y bueno, después lo hervían a esa savia, no sé si ustedes han visto sus abuelas, tías o madres, que cuando hacían el dulce de boniato, higo o zapallo para saber si la calda está a punto, levantar con una cuchara y ver cuando gotea, entonces ahí está pronto.

Había un hotel en Castillos que usaba, el producto principal para el postre era la miel de palma, para saborear determinados postres, el hotel Comercios de Castillos. Bueno entonces, se fueron transmitiendo de generación en generación y el ser humano también es muy creativo, ha ido ampliando toda la oferta de lo que viene del butiá y de la almendra.

Estudiante: Bien. Y me quería quedar con eso que dijo con el tema de Brasil, que como que son más abiertos a dar información.

Néstor: Sí, comparten más.

Estudiante: ¿Y qué tipo de información les brindaron a ustedes y que saben ustedes que hacen ellos?

Néstor: Bueno, yo lo he visto, porque estoy en el grupo de WhatsApp y hacen artesanías con hojas de palma realmente admirables, digo, lamentablemente, viste que uno tiene que vaciar las casillas, porque...

Estudiante: Sí, si no, empieza a juntar y se llena de cosas.

Néstor: Pero realmente hermoso, si un día, hay una brasileña que integra el grupo, que viene periódicamente a Uruguay, si ustedes quieren, me gustaría mucho que hablaran con ella porque ella es la persona más autorizada de poderles transmitir eso que hacen los brasileños, porque yo te puedo comentar lo que ellos hacen desde mi percepción, ella trabaja, digamos, lidera ese grupo, es Marene Marchi, es una investigadora de la Universidad de Pelotas.

Estudiante: ¿Cómo es el nombre?

Néstor: Marene Marchi, tú sabes cómo son los brasileros, ponen un apellido después del otro, Machado Marchi o Marene Marchi, si ustedes quieren, yo le puedo hablar a ella que, cuando venga a Uruguay, si tiene tiempo, que ustedes la puedan...

Estudiante: Sí, poder hablar con ella.

Néstor: Pero realmente hay cosas que me asombran.

Estudiante: ¿Y tienen una comunidad, así como lo que serían los butiaceros o cómo...?

Néstor: Son una cantidad de artesanos, son todos artesanos o personas inquietas por el palmar

Estudiantes: ¿Y ellos lo conservan, o sea, tienen leyes y eso o cómo es?

Néstor: No, no sé, y te digo que no tienen unos palmares como nosotros, como los de Rocha, con la densidad de palma.

Estudiante: O sea, son menores.

Néstor: Es decir, nosotros tenemos mayor cantidad, pueden tener ejemplares adultos, ellos han hecho una política de reforestar el palmar, ¿ta?, se han preocupado mucho y están en esa lucha continua, recientemente hicieron un plantío en un cantero principal de una de sus rutas y, o sea, trajeron palmas, alguien, como el ser humano es, a veces tiene actitudes negativas, las arrancaron y las llevaron, entonces, todo el grupo protestó, pero también hay mucha cosa, se trata en la Universidad, profundizan en la Universidad, han hecho publicaciones del lado brasileño, a ver, tengo algunas publicaciones que...

Estudiante: ¿Y de butiá así, hacen algo?

Néstor: Hacen sí, lo que hacemos nosotros y ellos más cosas.

Estudiante: Más cosas todavía.

Néstor: Más diversidad que la nuestra.

Estudiante: ¿Gastronómica?

Néstor: Gastronómica, sí, ya sea de postres, una suerte de comidas, etc. Mira, esta es una publicación de los brasileños, acá tuve la oportunidad de publicar algunas fotos mías colaborando, esta es la palma que va a Colonia, esta no, esta es la butiá, pero esta es la fénix, es una palma canaria. Estos son los palmares de Rocha, pero después, si ustedes quieren, mira, este es un palmar de Rocha, ¿viste lo espeso que es? Y hay otro que es más espeso, por eso cuándo les decía que el paisano, cuando entra en este mar de troncos, se extravía.

Estudiante: Y sí, cuando te metés un poco por adentro, debe ser.

Néstor: Claro, bueno viste ellos como preparan, muestran, como presentan los productos, es decir, porque no solamente es el producto.

Estudiante: ¿Todo con las hojas de palma?

Néstor: De palma, todo en base a eso.

Estudiante: Claro: lo re aprovechan, ¿no?, o sea, tienen un buen aprovechamiento de lo que...

Néstor: Y después, Rota dos Butiazais, si tu entras en internet, lo vas a encontrar, Rota dos Butiazais, a ver, déjame entrar para darles bien el nombre correcto, Rota dos Butiazais, yo lo estoy (...) continuamente.

Estudiante: Claro.

Néstor: Entonces, a uno lo que lo entusiasma, ¿por qué no abrimos, por qué? Marene me planteaba de que tenía dificultades para poderse contactar con artesanos nuestros, entonces logré, bueno, le hablé a Rosa, le pedí su teléfono, etc., a Rosa, pedido de permiso para pasarle a Marene, y parece que lograron que va a salir una publicación con todas las recetas de butiá.

Estudiante: Ah, eso está bueno.

Néstor: Entonces, espero que Rosa...

Estudiante: Pueda expandirse.

Néstor: Quedó comprometida en pasar, pero ¿cuál es el universo que nos podemos encontrar con el tema butiá?, digo, es muy rico, es símbolo hasta, por ejemplo, en los escudos, departamental, liceo de Castillos, el escudo de Castillos, en la bandera de Rocha.

Estudiante: Es que a nosotros nos llamó mucho la atención que era un producto que estaba buenísimo y como que no se explota, tiene infinidades de cosas como para poder.

Néstor: Creo que, me gustaría mostrarles el power, porque es la manera un poco también de trabajar ordenado porque es donde reúno todo.

Estudiante: Sí, sí, a nosotros nos viene bárbaro, nosotros porque vamos siguiendo una, más o menos para ubicarnos.

Néstor: En Castillos, alrededor entre 600 a 900 hombres, según el momento, se escondieron en el palmar, lo tengo acá, no sé en qué parte, para que ustedes, cómo forma parte de nuestra, ¿dónde lo tengo?, a ver si es aquí, compártilo con tu compañera, en este contexto, donde está marcado.

Estudiante: O sea, que hasta como estrategia.

Néstor: Claro, como estrategia, imaginémonos, dándole rienda suelta a la imaginación, el hombre blanco hizo eso en las comunidades originarias, cuando tenían los enfrentamientos entre una comunidad y la otra, ¿no habrán hecho parecido? El virrey Cevallos, cuando va a la conquista de la Fortaleza de Santa Teresa, por 1700 y pico, es decir, a mediados del siglo XVIII o pasando la mitad de esa centuria, va a conquistar la Fortaleza de Santa Teresa, en vez de ir como por el lugar, que está ruta 9, los portugueses lo esperaban por ese lado, el virrey Cevallos abre un camino en lo denso del palmar y desaparece por atrás, todo forma parte de la historia, no solamente la historia cultural sino también la otra.

Estudiante: Sí, sí, lo que le dio identidad a todo.

Néstor: Capaz lo que les pido, si pueden venir hasta acá, porque...

Estudiante: Sí, obvio.

Néstor: Es esta otra parte del coco, que lo partí al coco, le puse la almendra y lo exhibí, para tener una mejor comprensión.

Estudiante: Claro.

Néstor: Bueno, acá, la fábrica de Alpargatas, en el medio rural, esta otra fábrica que estaba cerca, porque en este paraje Paso del Bañado, hubieron tres fábricas en el medio rural trabajando en forma simultánea.

Había actividad ¿y cuál era? todo este follaje de todas las palmas, ¿comprenden?, acá está el cortador, las imágenes son chicas, pero después ustedes la pueden sacar de ahí, ampliarla, etc., cortando las hojas, que luego terminaban en estas empresas, las empresas fueron Miropal, la de arriba, Alpargatas y HotPal.

Estudiante: Y todos esos eran empresas.

Néstor: Que elaboraban las fibras de...

Estudiante: ¿Y eran públicas, privadas, cómo era?

Néstor: No, no, eran privadas, todas eran empresas privadas, ahí no había nada estatal, nada, emprendimientos privados. ¿Ta? Y elaboraban la fibra, ya sea para las viejas zapatillas aquellas de fibra que...

Estudiante: Sí, sí las que tienen...

Néstor: No sé si usaban ustedes.

Estudiante: No, no, las que tienen los pelitos

Néstor: Los pelitos, que quedan bigotudas después.

Estudiante: Bigotudas después, no, las usamos, sí.

Néstor: ¿Viste?, a la hoja esta le sacaban todas las hojuelas del nervio, acá la están aplanando, acá pasando para la que hace la fibra ¿viste?, una máquina que la construyeron con clavos etc., y hace todo fibra, acá la fibra, torneándola, luego de torneada.

Estudiante: ¿Y todas esas máquinas eran hechas para la función?

Néstor: Para esa función.

Néstor: Esta fábrica cerró hará 10 años, más o menos, tenía todo el equipamiento, me preocupé de que, si la Intendencia de Rocha pudiera

rescatar todas esas máquinas y elaborar como un museo, no marchó, no sé en este momento, en qué situación se encuentra. Acá pesando la cuerda, acá ya enfardados para cargar camiones, ojo que la fibra esta no solamente eran para la suela de las zapatillas, era para rellenar los colchones, el asiento de las sillas.

Estudiante: Hacían felpudos también, ¿no?

Néstor: Felpudos, los limpia pies, los instituto de ciegos, el Instituto Artigas de las personas no videntes, elaboraban escobillones para el municipio con la hoja de palma, no con la fibra, sino con la otra hoja más gruesa, no la hoja con el nervio principal, no, es decir, las hojitas que nacen del nervio principal. Para las barrenderas mecánicas usaban ese mismo producto, las barrenderas de acá de Montevideo.

Estudiante: Ah, mirá.

Néstor: Unas barrenderas que tienen unos cilindros grandes, que andaban por las cunetas y parte de la calle levantando todo que, si buscan, van a encontrar esas máquinas en alguna galería de fotos antiguas. Castillos, el palmar de Castillos luce en el folleto de la primera exposición forestal que se hizo en Montevideo, cuando no existía la impresión a color, en el año 2005 recibo de una empresa argentina un pedido de fibra vegetal, entonces, yo le hice el nexo, pero no fue posible, porque en la distancia de Mendoza contra la cordillera allá de los Andes, nosotros allá en Rocha, Castillos, elaborar X cantidad con el transporte, etc., etc. y con las maquinarias que se disponía, no era rentable.

Estudiante: ¿Y este tipo de, las cosas que se fabricaban con la crin y un montón de cosas, eso se exportaba a otros lugares?, además de...

Néstor: Que sepa no, siempre me acuerdo, tu sabes cómo es a veces el mercado, de repente, el intermediario compra grandes cantidades y lo pueden haber exportado, esa parte nunca me la dieron.

Estudiante: Claro.

Néstor: Como que todo quedaba en el mercado a nivel nacional. Esta era la fábrica del aceite de la almendra, que también fue por esa época.

Estudiante: ¿También cerró?

Néstor: Esta se incendió, era un tío del político, de la figura política del

Partido Nacional, Wilson Ferreira Aldunate, era uno de los integrantes o socios de la empresa esta. El aguardiente de palma, este que yo les hacía referencia, el arak o vino de palma, la miel de palma, esto es de 1930 y pico y el Hotel Comercio. Acá tienen la ley de 1938, les dije 1939, ¿viste?, ejerce ilícita la extracción, entre varios artículos, el comercio y/o transporte de la miel de palma extraída de aquellas plantas.

Estudiante: Sí, bárbaro.

Estudiante: ¿Esa información de dónde se extrajo?

Néstor: El anterior, para un poquito, voy, está al final, esto de un libro de leyes, acá está, ley 9872 del año 39, está todo documentado, al final, cita la fuente.

Estudiante: Bárbaro.

Néstor: El quinchado, un detalle, el quinchado de las hojas de palma, en esta revista yo específico puntualmente, detalló paso a paso cómo se hace el quinchado, no se usa clavo ni alambre, se presume de que se aprendió de los pueblos originarios, porque no es la historia que nos vendieron, al menos a mi generación, de que los indios vivían debajo de una rama, con unos cueros tirados por arriba, Hernandarias vino mucho después, no iban a matar tantos ciervos y aparte, el pueblo originario era una persona que cuidaba mucho la sustentabilidad porque, si cuidaban, vivían ¿ta? Se tienen que usar, estos le llaman varejones, tiene que ser redondo y no usar tacuara, porque la tacuara, ¿conocen la tacuara lo que es?

Estudiante: Sí.

Néstor: Es muy liso y resbala, entonces...

Estudiante: Con eso es posible.

Néstor: ...con esto tiene que quedar pegadito, uno con otro así, yo en la casa de mis abuelos tuve la felicidad de ver, pegadito, no te entra agua.

Estudiante: ¿Cómo era el nombre de los...?

Néstor: Varejones.

Estudiante: ¿Cómo?

Néstor: Varejón con j, así le dicen en campaña, que es esto que está acá arriba, la estructura esta.

Estudiante: Como el esqueleto, digamos.

Néstor: Y esto es el tirante, tirante, no me acuerdo ahora, tiene otro nombre que en este momento se me escapa, entonces, todos estos nervios tienen que estar muy pegaditos uno con el otro, bien recostados, que, por la arista de estas maderas, no lo permite.

Estudiante: Claro.

Néstor: ¿Comprenden?, entonces, el aspecto recién quinchado, cuando vemos, parece alguien que lo despeinó el viento.

Estudiante: Sí, tal cual.

Néstor: Como que está erizado, crispado, pero después se achata y tiene una duración de 15 años más o menos el quinchado.

Estudiante: Pa, una cantidad.

Néstor: Aproximado, ¿me entienden? También se usó como combustible en las cocinas a leña de campaña, este es el nervio de la hoja y esta espina es lo que le da el origen al nombre de butiá, diente curvo, en guaraní quiere decir diente curvo, según las investigaciones realizadas ¿no? la penca o pecíolo, que ahí está, y se explica ¿no?

Estudiante: ¿Ese es el nervio?

Néstor: O el pecíolo. Es decir, que no, esto va a tener como recurso, en las herrerías, cuando la palma muere, la fibra que tiene en el centro donde transcurre toda la savia, etc., es un gran valor orgánico, de tal manera que muchas amas de casa cortaban los troncos y lo usaban como maceta, pero también los herreros lo usaban para la fragua porque le daba un rendimiento como el carbón de piedra.

Estudiante: Mirá.

Néstor: Estos troncos también se usaron cortados a la mitad, lo usaban como paredes de graneros que lamentablemente, se me extravió en la computadora por un virus, no sé qué cosa rara, me desapareció, ahora tengo ese disco duro guardado en otra parte porque, en una construcción de un galpón, con los troncos estos, la mitad de los troncos y se armaban las bateas, ¿saben lo que son las bateas?

Estudiante: No.

Néstor: La batea es una herramienta, un útil, que se pone, digamos, cerrado, que está cerrado de largo generalmente o redondo, no importa la forma geométrica, que da de comer o beber a los animales.

Estudiante: Ah, ya sé cuáles son.

Néstor: Nosotros en campaña les llamamos batea con b larga, lo usaban hasta para eso, es decir, macetas, para la herrería, para dar de comer o beber al ganado, como pared de los graneros o de los chiqueros, donde se criaba, se guardaba el ganado o donde se criaban los cerdos. Bueno, el butiá fue un gran alimento para los cerdos, con una, le daba una particularidad y que era muy apreciado por los frigoríficos de Canelones, cuando trabajaban mucho con el cerdo, vamos a decir, le daba una tipificación, ¿qué pasa?, el butiá no es algo que, según ingenieros o veterinarios, no es que le haga crear mucha grasa sino que le da, digamos, era más bien una carne más magra, pero con un sabor.

Estudiante: Mirá.

Néstor: Le daba una tipificación. ¿Sabes otra cosa que pasa? Se da en Rocha, en lugares salinos, que las ovejas, por ejemplo, el ganado ovino, cuando pastan próximo al mar, la carne queda un sabor, es decir, salino.

Estudiante: Claro, como que le da un toque a la carne.

Néstor: A la carne. Y bueno, esto le daba al cerdo. Otra cosa que se hizo, una tipificación de la miel de las abejas con la floración del palmar, un proyecto que bancó una organización española.

Estudiante: Sí, nos dijo el muchacho que hablamos en el Botánico que tenía un conocido que trabajaba con abejas, que las hacía...

Néstor: De apicultores.

Estudiante: Sí, que hacía que se alimentaran de butiás.

Néstor: Claro, el café de coco. Esta es la almendra, este es un plato viejo, hondo, que me gustaba comer los guisos, y no es una piedra de indios, esto es lo que tenía en mi casa en Castillos, entonces yo quería mostrar las almendras, se elaboraba el café de coco, aparte de comerlo crudo, que a nosotros nos encantaba, nuestras madres o en la familia tostaban el café en la almendra, ya sea en el horno o en un sartén, luego lo volcaban arriba, generalmente arriba de una tabla de madera u otra y lo molían, ya sea con

una botella o con un palote, si era madera, quedaba un aura marcado del aceite del contenido (...), que se extendía mucho más a veces del lugar donde se estaba moliendo, es decir, como que ese líquido se...

Estudiante: Se expandía.

Néstor: Se expandía, ahí está, lo tomaban con leche, porque en aquella época era un lujo comprar un café, hoy es más fácil, está al alcance de todos, pero en aquella época...

Estudiante: Era más orgánico en esa época me parece, era como más sano.

Néstor: Lo tomaban con leche y no había contaminantes, hoy tú vas a comer un butiá y tú te preguntas a veces, porque yo vi un caso de (...), de un campo lindero a un palmar, y los butiá estaban color chocolate, parecían bombones, eran así. Cuando en la época en que nuestras, y nosotros éramos gurises chicos y nuestras madres, tías, tomaban mate de leche con azúcar, le metían café.

Estudiante: Qué raro.

Néstor: Prácticas que se desconocen, no sé si sabían de eso, que se tomaba mate de leche.

Estudiante: No, no sabía.

Estudiante: Mate de leche sí lo conozco, pero no sabía que se le ponía café.

Néstor: Se le ponía café, le daba un sabor, cuando se está moliendo el café, es muy típico, creo que irreplicable en cuanto a aroma.

Estudiante: El aroma es fuerte.

Néstor: Es particular, fuerte sí, pero entrante, agradable. La cultura productiva del butiá, un poco lo que hablamos hoy, ¿no?, ahí están distintos emprendimientos, lugar donde más se vende, en vuelta de palmar, acá, mermelada, ¿viste el detalle que falta, eso que hace el brasileño, la presentación?, ¿viste una caña con butiá? Y bueno, a veces nosotros, los niños comíamos el butiá cuando nuestros mayores tomaban la caña, nosotros a veces degustábamos con nuestros padres, el butiá estaba tan impregnado en alcohol, que nos agarrábamos...

Estudiante: Una mamá.

Néstor: ...una mamá, como dicen ustedes.

Estudiante: Y sí.

Néstor: Actualmente, Caseras de India Muerta, entre una cantidad de cosas que hacen ellos, destacables, por cierto, el jugo de butiá.

Estudiante: Mirá, nosotros probamos la mermelada de ellos.

Néstor: Claro es muy, digo, alegre, ¿pero viste lo que pasa?, ellos están en India Muerta, y no tienen los palmares, van hasta Castillos a buscar el producto ¿por qué?, que se genere competencia, ¿porque la competencia a qué te ayuda, a qué obliga?

Estudiante: A seguir produciendo.

Néstor: A seguir produciendo y mejorar la propuesta, ¿ta?, digo, me parece. Acá la información nutricional de la pulpa de butiá. Van a tener este material ustedes, componentes lipídicos de la almendra de butiá, los valores que tienen, y recuerden, si cada palma...

Estudiante: Esas fotos están de más.

Néstor: Acá cerca, atrás de esto, hay un corral de palma, el más grande de todo, corral de palma, que es una estancia que se llama Corral de Palma en ruta 14 y 16, Camino del Indio o de los Indios. Y este está sobre ruta 16. Yo les voy a obsequiar para ustedes una revista, para que sumen a esto.

Estudiante: Muchas gracias.

Néstor: Acá es una entrevista que hice a un profesor, Jesús Perdomo, primero había hecho una entrevista a este señor, bueno, ahí cuando era tres veces (...). Primero al señor que está vestido digamos, como un peón de campo, referente al estrangulamiento de las palmas, bueno esa parte lamentablemente no lo puse porque se me hace muy largo para la exposición, pero ¿qué pasa?, el profesor Perdomo, que manejaba dos teorías, él acepta como más válida por el estrangulamiento, entonces, en el libro, con esta entrevista, si la logran visualizar, si no es así, me dicen y vemos la forma de que yo les pueda hacer llegar para que escuchen la explicación.

Estudiante: ¿Cómo es?

Néstor: Cómo construyeron. Esto, a ver si no se me escapó alguien anterior ahí, no. Nosotros nos gustaba, hoy en día ¿el mundo va a Rocha a visitar qué?, la playa y la Fortaleza de Santa Teresa, antiguamente, se iba al palmar también de Castillos.

Estudiante: Mirá.

Néstor: Es una alternativa que no la explotan, es decir, estamos en pleno febrero o enero y el día no está para playa, ¿por qué no armamos una propuesta turística de paseo al palmar?, miren los vehículos lo antiguos que eran, ojo que estas personas, cuando ustedes amplíen la imagen, se van a encontrar que están con corbata.

Estudiante: Sí, sí.

Néstor: ¿Comprenden? Vienen con los carruajes que están acá, paseando en el palmar.

Estudiante: Como un día de campo.

Néstor: Claro, ¿saben lo que es llevarlos al palmar durante la fructificación, es decir, cuando está todo el butiá, el aroma a butiá que te invade?

Estudiante: Me imagino.

Néstor: Y no todas las palmas dan el mismo sabor, cada palma da un sabor distinto, un sabor distinto y hay lugares, palmas que le ponen nombre, porque es la palma que más les gusta, de repente, al dueño del campo y otros vecinos sentían de que esa palma, y le llaman la palma de Cacique, del Taco, de Cecilio, Arturo etc., por eso lo que te decía de que forma parte de nuestra cultura. Este es mi abuelo, el que yo decía que hacía miel, es una foto pintada.

Estudiante: Mirá.

Estudiante: Mirá, y ahí tiene la recolección ¿no?

Néstor: Ahí están los butiá, en ese canasto.

Estudiante: Todas las vestimentas.

Néstor: Para llevar a las fábricas, para elaborar la crin vegetal. Este señor, Tiburcio Rocha, construyó o plantó este palmar, visto un poco en forma aérea y de forma, tiene una hectárea de extensión, ¿qué pasa?, a fines del siglo XIX, José Arechavaleta, que andaba con Figueira recogiendo piezas

indígenas, etc., para el festejo del cuarto centenario de la llegada de Colón a América, para mí, el encuentro de dos mundos, ya estaba preocupado de la decadencia del palmar, a fines del siglo XIX, ya existía preocupación. Y don Tiburcio Rocha, en un lugar conocido como el cerro de los Rocha, un paraje preciso del cerro de Rocha, que se llamaba Cueva del Tigre, del cual era dueño, él empezó a recoger las plantas chicas de palma, entonces, le preguntaron un día ¿por qué?, porque las quiero mucho, el sentimiento. ¿Y qué pasó? los vecinos se reían de él, decían Tiburcio está loco, tenemos cantidad de palmas y él está trasplantando palmas o recogiendo palmas. Entonces, ¿qué pasó?, aprovechaba, según la historia oral y según su hijo, Fernando Rocha Rivero, lo hizo los días de niebla, en los momentos de niebla para que no lo vieran, para no ser, digamos, sujeto de mofa de los vecinos. Pero resulta que después los vecinos, cuando precisaban la penca o el pecíolo como leña, iban a la casa de él.

Estudiante: Claro.

Néstor: Y él, cuando las palmas eran más chicas, todo esto lo tenía cercado, él les abría la portera a los cerdos para que comieran del tacho mismo, los butiá. Según unos arqueólogos brasileños que los llevé al lugar, quedaron asombrados porque dicen ese es un laboratorio viviente.

Estudiante: Me imagino.

Néstor: Hay, digamos, un sinnúmero de ejemplos, por ejemplo, el escudo de Rocha, el escudo de Castillos, el liceo de Castillos, el nombre de un supermercado y así seguimos, nombre de calles, etc., el banderín del Club de Leones, del Rotary, o el Club Juventud, le ponían siempre la palma, etc., como ejemplo, si soy largo o denso, díganmelo.

Estudiante: No, no, para nada.

Néstor: Ta, una escuela llamada El Palmar, un quiosco, Brisas del Palmar, esta plaza se llama actualmente maestra Angelita Camaño.

Estudiante: Es conocida por Plaza de la Palma.

Néstor: Claro, pero para nosotros los mayores, primero se llamó plaza La Palma, después, para hacer un homenaje a esta maestra, digamos, con gran ascendencia en Castillos, le cambiaron el nombre, pero todos van, los pasajeros le dicen me bajo en La Palma, cuando van en Rutas del sol o COT, no, me bajo en La Palma.

Estudiante: Es conocido por ese nombre.

Néstor: Por ese nombre. Como decimos, por ejemplo, cuántas veces decimos Propios en vez de José Batlle y Ordóñez o decimos Comercio en vez de Francisco Solano López ¿comprenden? Y una calle se llama Palmar, otra se llama Butiá, hay un balneario después de La Coronilla, que es más para el Chuy, Palmares de la Coronilla, una calle en La Pedrera que se llama Palmares de Rocha, es decir, en todo el departamento está enraizado.

Estudiante: Está presente.

Néstor: Está presente. Esto es la parte también artística, ¿no?, en murales y este trabajo está hecho sobre un cuero de oveja. Ahí un paisano, un peón de campo, un trabajador rural plasmó, digamos, un poco lo que él intuyó que podía haber sido cuando la época de los pueblos originarios, es decir, el aborígen, un ciervo, posiblemente un guazubirá, un atardecer y el palmar. Y así hay poemas, acá está un poema de Humberto (...), que te refleja, ¿viste la densidad del palmar?, hay palmas que tienen varias cabezas, la palma es una copa sola, hay de cuatro, yo he visto de dos, tres, cuatro y hasta de siete, son fenómenos biológicos.

Estudiante: ¿Y eso sale de...?

Néstor: Se bifurcan, hay quienes dicen que son por lesiones, que cae un coco, ahí se enraíza, es decir, no me tomes esto como un tema puntual porque, primero, que no soy biólogo, soy un rescatador de historias orales nada más. Acá un tema musical de (...), que me gustaría que lo escucharan, ahora se los voy a hacer escuchar. Bueno, acá dos planteos, salvemos el palmar butiá, un patrimonio de todos, en virtud de que es un patrimonio natural, cultural e intangible, no declarado oficialmente, es un patrimonio cultural, ¿por qué? Natural, ¿por qué? ¿Por qué es intangible?, porque viene de la memoria de nuestros antepasados. Y acá está, este trabajo fue posible gracias a las siguientes fuentes, etc., y el agradecimiento a todos ellos. El Ministerio de Ganadería está en el libro, el libro te va a responder esa pregunta, el Ministerio de Ganadería está investigando, está trabajando, capaz que yo estoy muy ansioso, pero como que no hay una celeridad en el tema. Sabes cómo somos, todo lo estatal es lento, son otras las prioridades.

Estudiante: Sí, obvio.

Néstor: Que a veces va en contra del interés general.

Estudiante: ¿Pero cree que hay un interés o que más o menos?

Néstor: Bueno, hay un acto, yo diría presencial, no tengo más información para decir si es lento o no, si yo me remito a los hechos...

Estudiante: Digamos como que habría una presencia estatal, pero no hay como un interés muy fuerte, tal vez.

Néstor: No, no lo veo. Bueno, me confirman si no lo visualizan que, con gusto, lo mando. Por privados hay, porque, si vemos Caseras de India Muerta, es un interés privado, si vemos El Brocal, es un interés particular. Y hay otra situación que se da, pero es un terreno más biológico, de investigadores biológicos por qué no se regenera el (...) con facilidad en el palmar mismo, nuevos ejemplares, pero si vemos por la zona digamos de Rocha, departamento de Rocha, especialmente antes y después de Castillos o de Castillos hacia Aguas Dulces, del balneario Aguas Dulces, la cantidad de palmeras que nacen entre la, es la (...) de la ruta.

Estudiante: Para afuera.

Néstor. Para afuera, se están macollando, pero tampoco hay una política de gestión, es decir, Castillos, por ejemplo, carece de un parque, la gente reclama un parque para distraerse, no lo tiene, y hay predios estatales que están ociosos, uno de ellos, el Abasto Municipal, que hay un basurero, que al lado hay una fuente de agua que después se transforma en arroyo, que termina en la laguna de Castillos. ¿Por qué no hacer un parque de trasplantar ejemplares de palmar desde el costado de la ruta porque están macollándose?, hay palmas que matan a otras palmas por una cuestión de espacio y de luz.

Estudiante: Claro, de supervivencia.

Néstor: Pero lo hacen con facilidad y ahí van a ver, se aprecia una pastura distinta a la que hay dentro de los campos, pero eso es un comentario que me lo han dicho los productores, pero es bueno que eso lo pudieran ustedes investigar con biólogos, por ejemplo, Giancarlo Geymonat, que está trabajando en la regeneración del palmar, ¿qué es lo que está pasando?

Estudiante: Le íbamos a pedir el contacto, capaz, con Giancarlo, no sé si él está, no si él puede recibir o hablar.

Néstor: Yo les doy el teléfono y yo le aviso, es una persona que está al mango, así te lo digo.

Estudiante: Claro, por eso. Porque, por ejemplo, nos quisimos contactar con Mercedes Rivas, que es una persona que nos dijeron también que...

Néstor: Sí, Mercedes Rivas también viene haciendo otra investigación muy, digamos, muy profunda, está en el CURE de Rocha.

Estudiante: En el CURE de Rocha, sí, no, es que nos intentamos contactar, pero suponemos que no nos ha contestado porque también debe estar a full.

Néstor: Sí, sí, está a full. Mercedes Rivas y Giancarlo Geymonat son dos personas referentes en la investigación del palmar. Puntualmente vienen trabajando en la regeneración del palmar, investigando la regeneración del palmar.

Estudiante: Sí, vimos pila de artículos de Rivas, y ta, y habíamos visto con Geymonat, que había hecho un libro también.

Néstor: Claro.

Estudiante: Que nos parecía interesante hablar con ellos, pero bueno, ta, si están disponibles.

Néstor: Yo te insisto en agotar los caminos, porque hay una riqueza de conocimientos ahí.

Estudiante: Bien, y medio que para cerrar, le vamos a hacer unas preguntas sobre la hipótesis de nosotros, porque no le pudimos contar, pero básicamente lo que nosotros, nuestra hipótesis se basa en que no hay mucha visibilidad de lo que es el palmar y los productos.

Néstor: No.

Estudiante Entonces, nuestra idea, que por nuestra carrera, el aporte que queríamos hacer era como generar un producto a base de butiá que se corriera del foco de lo que era la gastronomía, porque vemos que no es que hay demasiadas cosas de gastronomía, pero sí hay bastantes, entonces como generar otro foco que ta, estamos viendo, más o menos.

Néstor: Salir de lo folclórico.

Estudiante: Sí, sí, más o menos, pero como que la gente vea que hay otros productos que capaz que le pueden interesar, que obtienen un beneficio y a su vez, con ese producto, mostrar lo que sería el palmar y que la gente se dé cuenta, bueno, tenemos esto acá.

Estudiante: Y poder darle un valor al producto desde el lado del diseño.

Estudiante: Claro, o sea, tenemos esto acá, miren lo genial que es esto, o sea, hay que cuidarlo. ¿Vieron este producto que les gusta, que está bueno?, bueno, viene de acá, esto lo tenemos que cuidar, porque si no, no hay nada.

Néstor: Claro, está bárbaro.

Estudiante: Básicamente eso, porque nosotros en realidad, iniciamos pensando, bueno ¿qué vamos a hacer?, trabajemos con un producto local, bueno, ¿qué productos locales hay?, nos pusimos a investigar. Ta, pasamos por algunos casos, esto no, esto no. El butiá, genial, ¿qué se explota con el butiá? Ah, pero tenemos este problema, que en realidad, se puede explotar, pero está pasando esto, o sea, está pasando que no se regeneran, que hay una preocupación por el palmar, bueno, si hacemos un producto, tenemos que tener conciencia y concientizar a las personas que tienen ese producto, de dónde sale y que se cuide, esa es nuestra intención.

Néstor: Claro.

Estudiante: O sea, básicamente sería eso, ahora lo que nosotros queremos hacer es ver si realmente es que no tiene mucha visibilidad o pasaron otras cosas, que en realidad, un poco de las dos, por lo que estamos viendo, todo el tema de la agricultura, nos ha contado el muchacho del Jardín Botánico que el tema de la agricultura, la inversión de arroz y un montón de cosas más.

Néstor: Claro, por ejemplo, si van al norte del departamento de Rocha, se nota, digamos, o miras una palma y esta diezmada, ya sus hojas no tienen la longitud y la parte grácil de la hoja, como las palmas de Castillos, son hojas cortas, poquitas hojas, es decir, está sufriendo el impacto ¿comprenden?

Estudiante: Sí, sí.

Néstor: Y eso se da en el norte, y esa es la misma especie, hasta que

no se demuestre lo contrario, supuestamente es la misma butiá odorata, antiguamente capitata, ojo, que la capitata hoy es odorata en nuestro país o en nuestro departamento.

Estudiante: Sí, eso nosotros le preguntamos al muchacho por eso mismo, porque dijimos, o hay dos tipos de plantas, o...

Néstor: No, existe la capitata, pero está más al norte de Brasil.

Estudiante: Claro, es otra cosa distinta.

Néstor: Claro, la taxonomía, digamos, de la butiá odorata es diferente a la que es la capitata, después esta la butiá pony o algo así, por Rivera, que es una butiá enana.

Estudiante: ¿Butiá pony se llama?

Estudiante: Esa no la teníamos.

Néstor: Eso los biólogos, ojo que no es mi terreno.

Estudiante: No, pero para investigar más o menos, de eso no tenemos los datos.

Néstor: Bueno, en el libro grande ese, si tienen que, ahí hay mucha opinión de otros investigadores, no solo la nuestra sino que fue una apertura a otros investigadores, que comentaran sus experiencias, sus conocimientos, etc., no es solamente de Néstor, de Giancarlo y Néstor.

¿Comprenden? Ahí está Mercedes Rivas, hay un montón de personas más, Jorge Baeza, yo qué sé, arqueólogos, antropólogos, ingenieros agrónomos, etc., ¿no?

Estudiante: ¿Y ese está en librerías?

Néstor: ¿Cómo?

Estudiante: ¿Está en librerías ese?

Néstor: ¿El butia odorata grande? Este, para felicidad nuestra y tristeza para otro lado, está agotado, ha existido la intención de poderlo reeditar con el tema de odorata, porque ahí, ese, está figurando el capitata porque todavía no había cambiado, pero en la Biblioteca Nacional está, en el Instituto de Profesores Artigas está, no sé si en el Jardín Botánico, debe estar. Viendo para ver si les prestan.

Estudiante: Sí, sí.

Néstor: Yo sinceramente, eso lo cuido, es como que a mí la Biblia me la hubiera dado Jesucristo o (...) o Moisés, no sé, es lo mismo, si es que existe, ¿no?

Estudiante: No, aparte es tremendo trabajo, nosotros estuvimos viendo algunas partes que habían extraído los muchachos de Agronomía y tiene pila de material pesado, o sea, que hay investigación.

Néstor: Claro, de contenido. Ha estado en muchos lugares, el libro lo han robado, se lo han quedado por el DVD, porque es lindo ver mujeres y hombres mayores, la mayoría de ellos ya solamente, de los que estuvieron ahí, queda uno nada más vivo, que el domingo pasado cumplió 91 años, Alfredo Acosta, yo, para mí lo llamo mi profesor, es el que está en la imagen ahí, cortando las hojas y es un hombre que se formó en la escuela rural, pero con un conocimiento de vida.

Estudiante: Y claro, por la experiencia, tiene todo.

Néstor: Ahí está. No sé qué otra pregunta tenían.

Estudiante: Queríamos preguntarle a usted, que tipo de visibilidad cree que tienen los palmares hoy, hoy en día, ¿qué tipo de visibilidad cree que tienen hoy?

Néstor: Creo que es muy, yo noto que no se da la trascendencia y la difusión, digamos, real, real de la importancia que tiene el palmar como ecosistema, como cultura, como símbolo, algo que es inusual porque siempre nosotros, yo les digo palmeras, ustedes van a asociar zonas tropicales.

Estudiante: Sí.

Néstor: Así, miramos el Caribe, Brasil, Venezuela, etc., palmeras es una cosa natural, estamos nosotros en una zona subtropical, eso es un tema más bien de los biólogos.

Estudiante: Bien.

Néstor: Hasta de por qué el cacho de butiá es algo que está allá arriba, cuál era el depredador natural o el consumidor natural.

Estudiante: Claro.

Néstor: Les largo esa idea, se van a encontrar con algo, de repente, que Jean Carlos creo que lo ha planteado, que viene de épocas posiblemente de otros animales que existieron.

Estudiante: Sí, claro.

Néstor: Y que esas palmeras se fueron adaptando, porque las palmeras nuestras con la argentina y la chilena, ¿eh?

Estudiante: ¿Cómo serían antes?

Néstor: ¿No serían herbívoros o algo así como los dinosaurios?

Estudiante: Imagínate que son grandes, imagínate, antes debían ser capaz que hasta mastodónticas.

Néstor: Bueno, no sé, eso, más bien, mirá que eso tampoco los biólogos lo tienen, porque ojo, es difícil determinar edad, yo les estoy mostrando el palmar (...) de 100 años y está en pleno crecimiento.

Estudiante: ¿Y sabe más o menos cómo es el ciclo de vida de la planta?

Néstor: Y yo dije, lo que está matando al palmar es la mano del hombre y los rayos, los fenómenos climatológicos.

Estudiante: ¿Hay rayos, o sea, funcionan como...?

Néstor: Ah, atraen rayos o centellas, todos esos fenómenos eléctricos, es como un atractivo ¿viste?, no sé, dicen, ojo, estos son expresiones del hombre de campo.

Estudiante: No, pero en realidad, el que vive ahí es el que sabe.

Néstor: Claro, eso siempre, ojo que mi conocimiento, yo soy lamentablemente de los que, mis abuelos tuvieron una (...) una hojita de palma, en un pastito, nada, lo miro con nostalgia, hoy, siendo adulto adolescente sigo un sueño de sacar un 5 de oro y comprarme un par de hectáreas con mucho palmar, es una utopía ¿me entienden?

Estudiante: Sí, sí.

Néstor: Pero no quiero perder la capacidad de soñar.

Estudiante: Y no.

Estudiante: Bien.

Néstor: Esto de que no tuvo difusión, no, es como que la intendencia muestra el mal producto, pero no muestran, ¿por qué el lanzamiento de la temporada turística de Rocha, en vez de ser la entrada al Cabo Polonio, la laguna de Rocha, por ejemplo, el mar, ¿no lo hacemos en el palmar?

Estudiante: En el palmar, claro.

Néstor: Pero mira que hay paisajes que son espectaculares, agarrar un atardecer o un amanecer o el mediodía, cómo van a ver cómo el sol penetra en el palmar, es impresionante, tiene un valor, pero ¿qué pasa?, está todo privado, ¿por qué el Estado y el privado no son socios en el emprendimiento?, es decir, vamos a motivar al productor, que es dueño de ese patrimonio, porque en definitiva, el Estado lo declaró monumento natural, pero está bajo la responsabilidad de un privado.

Estudiante: Claro, como que hay una incoherencia.

Néstor: Hay una incoherencia, pero digo, ¿por qué no motivar al productor rural?, sí, fenómeno, vamos, una opinión muy personal, ¿por qué no hubo una exoneración, por qué tal cosa, que el productor rural pueda sentirse motivado para asumir con más, digamos, por encima del sentimiento de la persona hacia el palmar?

Estudiante: Claro.

Néstor: Que no solo sume al sentimiento, que hayas otras motivaciones, que duplique ese sentimiento, ¿me entienden?

Estudiante: Claro.

Néstor: No sé si soy claro.

Estudiante: Sí, sí. Se entiende. Y en cuanto al butiá mismo, más allá del palmar, el butiá como fruto, o sea, que visibilidad tiene, ¿la misma, se podría decir?

Néstor: Para mí tiene una importancia muy importante por todo lo que decía, por los valores nutricionales, etc.

Estudiante: ¿Pero cree que está visible hoy?

Néstor: No, hoy no, es un poco lo folclórico porque si pasamos por Rocha allí vemos que en el trébol de Castillos venden caña con butiá, butiá en bolsita y queda ahí; vamos un poquito más adelante, vemos ruta 9,

encontramos que hay entre los quesos, pan casero, están tal cosa y tal otra.

Estudiante: Como que está mezclado, como que no está.

Néstor: ¿Pero por qué no buscar nichos de venta de mayor volumen?, como pasa lo que tu decías, el arándano, otros frutos, etc.

Estudiante: Sí, había unas muchachas ahora que nosotros nos vamos a contactar, que ellas lo que estaban haciendo era trabajar con frutos nativos, que estaban haciendo unos chocolates gourmet, o sea, como que le estaban dando como una exclusividad o algo así, digamos, como para que se vea, es como gourmet, está lo normal y está lo gourmet, debía ser como un valor agregado.

Néstor: Como se llama Malman, el de tema gourmet, ¿el que está en José Ignacio?

Estudiante: Sí, Malman.

Néstor: Ahí está, él ha trabajado con el tema del butiá, con salsas, aderezos, etc.

Estudiante: Ah, no sabía eso.

Néstor: Ha trabajado mucho eso. Pero simples...

Estudiante: Estas chicas hacen con arazá, con guayabo, con butiá.

Néstor: Vas a encontrar el arazá y yo que sé, la pitanga, bueno, hay otras flores más o plantas nativas que te dan frutos, todos asociados al palmar, la tipificación, vendan miel de los palmares, del palmar.

Estudiante: Claro, ¿qué grado de impacto cree que tiene hoy el palmar y sus productos en la sociedad uruguaya?

Néstor: En toda la sociedad uruguaya muy escasa, es decir, tiene mayor impacto allí en la parte del territorio donde está el palmar, porque las personas conocen, ya sea porque ya son habitué en eso, en ese consumo o por referencias, a veces por curiosidad, ah, mira, a mí me dijeron que tal fruto, que tal cosa, que viene de tal lado es riquísimo o tiene tales propiedades, porque siempre estamos pensando en las propiedades, pero resulta que las propiedades alimenticias o es la (...) de Brasil o es ¿cómo se llama?, la castaña (...) o es, y otros productos más (...), yo qué sé, te

puedo nombrar un montón de cosas, como el guayabo del país también está asociado al monte nativo y tiene una riqueza extraordinaria, otra de las frutas.

Estudiante: ¿Si tuviera que darnos una proyección en base a los palmares y al butiá, cuál sería, una proyección de aquí al futuro?, hoy, así como está la cosa.

Néstor: Así como está, lo veo con tristeza, más que tristeza, con preocupación, porque no veo una política de desarrollo y de protección, porque creo que tendría que haber una política de proyección a toda esa cultura que se viene en la elaboración del producto, al elaborarse el producto, ¿qué va a generar en la persona? la protección del palmar, voy a cuidar porque esta es la mina de oro que yo vivo, una mina de oro entre comillas ¿no?, es la fuente de agua en que yo vivo, es la fuente donde mi familia se alimenta.

Estudiante: Que además, ahora es justo como el momento porque se está volviendo todo como medio a lo natural, no sé, comida sana.

Néstor: Claro, una novedad ¿por qué no hacer un producto?, que podemos decir que la zona de Rocha esa tiene quizás el valor de producción del fruto realmente mucho más importante que Brasil en cuanto al butiá odorata, ojo butiá odorata.

Estudiante: Sí, sí.

Néstor: Los argentinos también elaboran cosas interesantes y hacen buenas artesanías también, pero es la butiá yatay.

Estudiante: Claro, pero en base a lo que usted está diciendo, no hay nada como industrializado tampoco ¿no?, como que no se ha captado como en masa, como para poner.

Néstor: Es decir, ¿un algo sistematizado decís?, como que Los Nietitos hacen todas las mermeladas de arándanos, o hace de frutilla.

Estudiante: Es como que está muy centralizado.

Néstor: No, está el esfuerzo de India Muerta por un lado, por su propuesta, que es una de las propuestas más interesantes, junto con El brocal, donde está Rosa, pero son empeños.

Estudiante: Claro.

Néstor: Y creo que hay que abrir la cancha, porque abrir la cancha es difundir aún más en el conocimiento porque te va a enriquecer, yo estoy convencido, si yo hubiera, en mi caso, me hubiera quedado solamente con los libros del liceo que me dieron en alguna preparación y me hubiera aferrado solamente a eso...

Estudiante: Ya está, no.

Néstor: No me hubiera enriquecido más de lo poco que sé, ¿comprenden?, sé que sé poco, pero me enriquecí mucho más gracias al conocimiento de los demás, a esa gente que me dio toda esa información, creo que el tema está en darle importancia y valor a lo que la gente elabora, cuando nosotros salimos con Jean Carlos a entrevistar a los vecinos, quedaron medios impactados, pero esto es una cosa simple, no. Lo tuyo es importante, cuando nos metimos en la televisión y nos metimos en la radio, después los vecinos hablaban, nos jorobaban, por ejemplo, las personas, jorobaban en el buen sentido.

Estudiante: Sí, pero se entiende.

Estudiante: Como que lo ven común.

Néstor: Ah, pero... voy a gente de Castillos y gente de Rocha y desconocen todas esas cosas y estaban al lado, hay gente de Rocha que no conoce los palmares y hay gente de Castillos que, de última, estas últimas generaciones, que no han ido al palmar, están cautivados por otras cosas, es lo que le digo al muchacho, ustedes cuando salgan, dejen el celular en el auto e inviten a los padres de ustedes, una de las conversaciones que tuve con los estudiantes de Rocha, el 13 y una escuela, vayan despacio, dejen el celular, aprecien, en lo posible, inténgrense al palmar, porque el vender las sensaciones, es decir, las percepciones, es un producto turístico también, porque si yo me paro en medio de los médanos grandes de allá del Polonio, a mí me lleva un camión hasta allí, para yo percibir toda esa extensión del océano, toda la extensión de los arenales, pero es un producto también a vender.

Estudiante: Nosotros tenemos el tutor ahora que está con nosotros, es un profesor que tuvo, hizo un proyecto creo, un proyecto con respecto al butiá y lo que decía era, por ejemplo, que en Europa se hacía mucho eso de hacer todos los caminos y visitas a ecosistemas y todo eso y como acá costaba mucho lograr eso, o sea, como promover el turismo en base a otras cosas.

Néstor: Voy a decir una reverenda estupidez, ¿por qué un desfile de modas no lo hacemos adentro del palmar?, lo voy a decir así, ¿por qué no lo hacemos?

Estudiante: Si hicieron en campos de lavanda, ¿por qué no se pueden hacer en...?

Néstor: ¿Entienden? Que la modelo aparezca entre los palmares, es decir, que venga de un espeso palmar y aparezcan sobre, digamos, como le llaman, la pasarela.

Estudiante: Eso es un atractivo.

Néstor: Ojo que es una cuestión, una locura mía, tómenlo así, pronto para ser internado en una clínica psiquiátrica, ¿ta?

Estudiante: No, no. Se han hecho en cada lugares, que por qué no se podría hacer en...

Néstor: Por ejemplo, hipismo, vemos que en otros lados llevan plantas, tal cosa, hay tantas cosas, ¿por qué una actividad rural dentro de un corral de palmas?, no de hacer una toreada como sacrifican animales, sino que el gaucho pueda mostrar su destreza con el lazo dentro de un corral de palmas y vendemos a los turistas, tal actividad, tal cosa.

Estudiante: Claro, como que no se promueve, igual no es tan difícil, nosotros estamos intentando llegar a por qué, por ejemplo, lo que veíamos con el tema de la agricultura y de ganado y todo eso, qué bueno, que eso da un rédito económico que es mayor a que se cuide y todo lo demás, pero es como nos decía el muchacho del Botánico, todo tiene un signo de pesos

Néstor: Sí.

Estudiante: Entonces, es como muy difícil también abordar, y bueno, ver de qué manera la gente ve un beneficio.

Néstor: Claro, ¿pero qué pasa?, mis sentimientos no me los compra nadie, yo lo que tengo que hacer, transmitir ese sentimiento y sensibilizar al otro.

Estudiante: Claro.

Néstor: Es como tus sentimientos, por algo tú tienes que transmitir y sensibilizar a los otros.

Estudiante: Claro, en lo que decía usted del tema de vender una

experiencia, o sea, de todo eso de escuchar la brisa, todo eso genera...

Néstor: Claro, ¿por qué no hacemos una cabalgata, percibimos los sonidos? etc., vamos en silencio, ya sea caminando o una cabalgata, ver cómo se comporta el animal y el gaucho dentro de los palmares, mira que da para muchas cosas, decir vamos al palmar y vamos a recoger frutos, un turista nuestro o extranjero, a ver este gancho y corte un cacho de butiá.

Estudiante: Sí, después le servís un almuerzo con cosas de butiá.

Néstor: Claro, pero eso sí, ustedes, cada uno de ustedes, no me dejen basura, educación ambiental, recojan todo el butiá, no dejen, repártanselo entre todos, enseñar a compartir, todos esos valores que estamos perdiendo todos. Existo yo, el otro no existe, y eso no me lo mueve, ¿por qué no se difunde?, porque existo yo, porque yo tengo la receta, porque me la enseñó mi abuela y no la comparto, porque existo yo.

Estudiante: Sí.

Néstor: Pero yo soy loco, llamen a un médico y que me internen.

Estudiante: No, pero es lo que estamos viendo, es tal cual lo que estamos viendo, por eso hacemos algunas preguntas referidas a los temas, qué lo lleva, la emoción de todo lo que es bueno, vivir la experiencia.

Néstor: Le llevó un ciclo de esa persona y la (...) de otra semilla, hasta que un día ta, como le digo a los muchachos, como les decía a ustedes y como le dije a las (...), digo el día que no tengamos el palmar y veamos todo ese campo vacío...

Estudiante: Pelado.

Néstor: ...pelado, ¿iremos a sacar del escudo del departamento de Rocha la palma? Entonces, les pega. ¿Ustedes ven ese espacio vacío como en el campo en el escudo?

Estudiante: Sí, sí. Claro...

Néstor: Hay que entrar más a lo emocional y creo que en lo emocional tenemos que tocar a quienes dirigen todas estas cosas, ellos son muy duros y aceitados a los dineros, sea el color que sea, no me ato con nadie, de un extremo del arcoíris político hasta el otro extremo, porque muchas veces agarran estos temas ambientales y agarran el tema de los palmares para curro.

Estudiante: Claro, sí.

Néstor: Y se ha formado una élite al respecto, un clasismo.

Estudiante: Sí, sí.

Néstor: Y otro consejo, si un día salen a campo a investigar, no se olviden nunca de retornar a esos vecinos, de agradecerles a quienes permiten y volcarles, decir qué es lo que ustedes apreciaron de sus campos, ¿qué lograron?, porque muchas veces se queja el hombre de campo, vienen acá, se llevan información, pero a mí no me comentan nada.

Estudiante: Entiendo.

Estudiante: La última pregunta, ¿cree que un nuevo producto a base de butiá, por fuera de la rama gastronómica, que era lo que le veníamos comentando, una estrategia gestionada de visibilidad podría generar un interés sobre los palmares, o sea, si se obtuviera?

Néstor: Y pienso que sí, todo eso puede generar, es una cuestión de marketing, es la habilidad, digamos, de quienes trabajan en marketing, ¿qué podemos crear? Tú sabes que la creación del ser humano no tiene límite, a través del tiempo, nos ha demostrado grandes cosas, desde cosas simples, hasta magníficas obras.

Estudiante: Sí. Justo a mí se me ocurre, los bancos de cartón, cuando nosotros iniciamos recién en la facultad, que nos empiezan a introducir todo el tema de modelos y maquetas y todo lo que tenemos que hacer, nos hacen hacer un banco de cartón, puramente de cartón.

Estudiante: Con las cajas esas.

Estudiante: ¿Con las cajas esas?, bueno, puramente de cartón y que nos tiene que soportar, o sea, nosotros nos sentamos y eso tiene que aguantar y es como que uno nunca se imagina que con ese cartón, uno puede hacer un banco que aguante hasta 110 kilos de peso.

Néstor: Claro, podemos partir el coco, sacarle la almendra y con ese coco, si se lo damos a los chinos, estate seguro que eso te elaboran, igual te hacen, yo que sé, leña para los asados del fin de semana, te lo compactan, te lo comprimen, o te hacen una tabla para picar carne.

Estudiante: Sí, los chinos, aparte, con todos los que son, sí.

Néstor: Es una cuestión de ingenio, el hombre se da mucho ingenio, para bien y para mal, que se ponga las pilas, cuando digo ponga las pilas, para lo positivo ¿no?, no estoy haciendo propaganda política, por las dudas, porque hay algo de eso que...

Estudiante: Sí, ahora todo el mundo se tiene que andar atajando por las dudas de que no venga por ahí.

Estudiante: Bueno, eso sería como lo último, porque las otras preguntas en realidad, no las hicimos, pero se fueron contestando solas con la charla.

ENTREVISTA A GIANCARLO GEYMONAT

LIC. EN CIENCIAS BIOLÓGICAS,
ORIENTACIÓN ENTOMOLOGÍA

*Autor de M'Botiá: Ecosistema único
en el mundo*

Objetivos de la entrevista

- Obtener información técnica de los palmares, las palmas y el butiá
- Conocer sus sentimientos por los palmares.
- Conocer su actividad vinculada a los palmares.
- Hacerle preguntas que luego puedan ayudar para etapas más avanzadas en el proceso del trabajo final.

Metodología

Entrevista on-line abierta.

Preguntas

Preguntas personales técnicas

Preguntas introductorias a modo de identificación.

- A. ¿Cuál es su profesión o área de dedicación?
- B. ¿Dónde trabaja actualmente?
- C. ¿Último proyecto con el que se vinculó sobre el tema Palmares?

Preguntas personales emocionales-individuales

Preguntas para comprender bajo qué punto de vista trabaja, para llegar a un abordaje más allá de lo técnico e informativo. Para trascender el interés por el tema, y llegar a poder entrever y sentir la pasión con la cual impulsa su actividad. .

- D. ¿Ud. como persona, qué ve en los palmares? (más allá de su profesión)
- E. ¿Desde cuándo se empezó a interesar por los palmares?/ ¿Hay algo específico que le haya atraído/sucedido con los palmares para querer interiorizarse con el tema?
- F. Si tuviese que definir los palmares en tres palabras, ¿cuáles serían?
- G) ¿Qué lo motiva a seguir abordando el tema de los palmares?





Preguntas técnicas-informativas de los palmares y el Butiá

Preguntas para el abordaje directo del tema.

-Sección planta y fruto-

1. ¿Cómo es el ciclo de vida de la planta Butiá Odorata?
2. ¿Cómo o por qué medios se reproduce la palma de Butiá?
3. ¿Cuál es el clima óptimo para su crecimiento?
4. La planta específicamente, ¿provoca algún efecto en el medio en que se encuentra? (tanto negativa como positivamente)
5. ¿Hay alguna otro ser vivo que se “aproveche” de la planta/ palmares? (tanto relaciones simbióticas como antagónicas)
6. ¿Qué amenazas tiene la planta y su fruto? (Plagas que la ataquen: algún tipo de parásito, otros animales, clima específico que limite su crecimiento, etc.)

-Sección Palmares-

7. ¿Conoce algún proyecto en marcha que esté vinculado con el palmar?
8. ¿Qué tipo de acciones se toman para la conservación de los palmares hoy en día?

Preguntas para abordar posibles caminos en el trabajo final

Preguntas para el abordaje de este trabajo.

9. ¿Qué tipo de visibilidad cree que tienen los palmares hoy en día?
10. ¿Qué tipo de visibilidad cree que tiene específicamente el Butiá actualmente?
11. Si hoy tuviera que darnos una proyección en base a los palmares y el butiá, ¿Cuál sería?

12. Cree que un nuevo producto en base a Butiá, por fuera de la gama gastronómica, con una estrategia gestionada de visibilidad ¿podría generar un interés sobre los palmares?

ENTREVISTA A GIANCARLO GEYMONAT

Autor de M'Botiá: Ecosistema único en el mundo

A. ¿Cuál es su profesión o área de dedicación?

Biólogo. Área: Conservación y desarrollo

B. ¿Dónde trabaja actualmente?

Sendasol . Empresa consultora en temas ambientales.

C. ¿Último proyecto con el que se vinculó sobre el tema Palmares?

Actualmente. Monitoreo y manejo de áreas de reserva de palmar Butiá.

D. ¿Ud. como persona, qué ve en los palmares? (más allá de su profesión)

Un paisaje especial, muchos recuerdos personales y cultura e identidad local vinculada.

E. ¿Desde cuándo se empezó a interesar por los palmares?/ ¿Hay algo específico que le haya atraído/sucedido con los palmares para querer interiorizarse con el tema?

Comencé a interesarme y a trabajar por su conservación desde mi adolescencia, vinculado a la “Sociedad de Conservación del Medio Ambiente” a principio de los años '80. Luego de recibirme comencé a trabajar en su conservación en forma profesional.

F. Si tuviese que definir los palmares en tres palabras, ¿cuáles serían?

Nuestra verdadera riqueza.

G. ¿Qué lo motiva a seguir abordando el tema de los palmares?

La esperanza de poder conservarlos para las futuras generaciones (mis propios hijos, incluidos).

1. ¿Cómo es el ciclo de vida de la planta *Butia odorata*?

Su floración se da en verano y sus frutos maduran en otoño, aunque dependiendo de las condiciones pueden desarrollarse a fines del verano. Sus flores se presentan en inflorescencias o racimos florales, se desarrollan en drupas de color variable, dependiendo del ejemplar, de las condiciones en las que crece éste y de la etapa de maduración del fruto. Así, varían del amarillo pálido al anaranjado rojizo. Poseen forma globosa y su tamaño también es variable, pero generalmente mide en el entorno de los 2 cm. Pueden llegar a producirse más de 1000 frutos en cada cacho o infrutescencia y excepcionalmente pueden darse hasta 4 cachos por palma. Requiere unos 25 a 30 años para fructificar.

2. ¿Cómo o por qué medios se reproduce la palma de *Butiá*?

En viveros, las semillas requieren calor y humedad para germinar, un proceso que puede suspenderse años en condiciones desfavorables. En turba con arena, enterrados hasta que apenas se cubra la semilla, a 2 cm de profundidad, a unos 5 cm entre semilla y semilla, y a unos 20 cm entre línea, germina generalmente a las 3 o 4 semanas bajo las mejores condiciones pero lo normal es que demore 3 a 6 meses, dependiendo del momento de siembra, la temperatura, el sustrato, la humedad y otros factores. Sin embargo, algunas semillas pueden tardar hasta dos años en germinar si no se dan las condiciones apropiadas. Es necesario mantener la tierra húmeda todo el tiempo. A estos fines resulta recomendable cubrir la siembra con chips de madera o pasto picado que reducen la evaporación. Luego que germinan se enriquece la tierra con abono orgánico. Luego que las plántulas adquieren 10 cm aproximadamente, se trasplantan a macetas de unos 20 cm de diámetro y 30 cm de alto. Luego que tienen dos años aproximadamente, se trasplantan a macetas de 40 cm de diámetro y 40 cm de alto, por lo menos. Con unos tres años de edad, ya estarían en

condiciones de ser trasplantadas a un lugar definitivo sin riesgo.

3. ¿Cuál es el clima óptimo para su crecimiento?

Al ser una de las especies de Palmaceae de distribución más austral del mundo, está adaptada para resistir temperaturas de hasta -12 °C. La temperatura ideal se halla entre los 10° y 28°C.

4. La planta específicamente, ¿provoca algún efecto en el medio en que se encuentra? (tanto negativa como positivamente).

Genera refugio, alimento y condiciones apropiadas para muchas especies animales y vegetales.

5. ¿Hay alguna otro ser vivo que se “aproveche” de la planta/ palmares? (tanto relaciones simbióticas como antagónicas).

Por ser una especie estructuradora de todo un ecosistema, el listado de especies vinculadas o dependientes de ella en alguna medida, es enorme. Como ejemplo de un endemismo estricto asociado al palmar podemos citar el líquen *Cladonia palmicola*, un líquen que sólo crece sobre el tronco de la palma *Butiá* y que recientemente ha sido encontrado en investigaciones de campo realizadas por Casa Ambiental y que fuera identificado y citado por el Dr. Héctor Osorio del Museo Nacional de Historia Natural.

6. ¿Qué amenazas tiene la planta y su fruto? (Plagas que la ataquen: algún tipo de parásito, otros animales, clima específico que limite su crecimiento, etc.).

Aparte de la ganadería que es la principal causa de reducción de sus poblaciones naturales, otros ejemplos de especies que afectan el crecimiento o sobrevida de la palma:

a. El Higuerón *Ficus luschnatiana*. Es un árbol que puede adquirir notable tamaño. Aunque no se trata de una especie parásita es bien conocido el destino final que tienen las palmas sobre las que crece. Inicialmente se presenta como una pequeña planta epífita (o sea un vegetal que crece sobre otro sin alimentarse a expensas de éste), que lentamente estira sus raíces hacia abajo y luego que tocan el suelo, obtienen recursos en mayor abundancia y comienza a crecer a gran velocidad, utilizando el estípite de la palma como tutor natural. Lo que era una pequeña epífita se transforma en uno de los gigantes de nuestra flora, de hasta más de 25 metros de altura, y que literalmente envuelve a la palma.

b. Escarabajos Bruchidae (*Pachymerus* aff. *nucleorum*) parásitos del fruto. Los adultos de este grupo ubican el huevo en las primeras etapas de consolidación de la drupa. Las larvas consumen el endosperma de uno, dos o los tres carpelos, si bien esto último es excepcional y da origen a larvas de gran tamaño que destruyen también los tabiques intercarpelares.

7. ¿Conoce algún proyecto en marcha que esté vinculado con el palmar?

Casa Ambiental de Castillos y Áreas de reserva e investigación de empresas privadas.

8. ¿Qué tipo de acciones se toman para la conservación de los palmares hoy en día?

Aparte de proyectos particulares y de ONG's, a nivel gubernamental, en Uruguay la corta de las palmeras está prohibida por la Ley N° 9872, aprobada en 1939, que declara ilícita la extracción, comercio y transporte de palmas. Por otra parte, la Ley N° 15939, conocida como Ley Forestal y aprobada en 1987, establece en su Título IV-Capítulo I Artículo 25: «Queda prohibida la destrucción de los palmares naturales y cualquier operación que atente contra su supervivencia». UNESCO en 1976, declaró Reserva de Biosfera a los bañados del Este, zona que incluye el área de los palmares de butiá.

9. ¿Qué tipo de visibilidad cree que tiene específicamente el Butiá actualmente?

Principalmente a nivel internacional, se lo valora especialmente y comienza a estar en la agenda de protección de muchas certificaciones de procesos productivos, por ejemplo el Forest Stewardship Council (FSC) o de convenciones como la Unión Internacional para la conservación de la naturaleza (UICN) que empiezan a aplicar a ecosistemas y no sólo a especies amenazadas.

10. ¿Qué tipo de visibilidad cree que tiene específicamente el Butiá actualmente?

Cada vez mayor, especialmente con la promoción y desarrollo de productos hechos a base del fruto, pero aún existe mucho potencial para su industrialización.

11. Si hoy tuviera que darnos una proyección en base a los palmares y el butiá, ¿Cuál sería?

Creo que los palmares como ecosistemas naturales perdurarán en áreas de reserva más o menos interconectadas pero reducidas respecto a su extensión original. Al igual que hoy, la palma como especie *Butia odorata* no tendrá problemas de conservación en cuanto se seguirá cultivando y desarrollando fácilmente en viveros y cultivos industriales. Las reservas naturales deberán aportar, entre otras cosas, la necesaria diversidad genética para la mejora de los cultivos productivos.

12. Cree que un nuevo producto en base a Butiá, por fuera de la gama gastronómica, con una estrategia gestionada de visibilidad ¿podría generar un interés sobre los palmares?

Sí. Creo que puede aportar mucho a la conservación de los palmares pues llamará la atención de los consumidores y tomadores de decisión acerca de la necesidad de conservar la diversidad genética presente en los ecosistemas naturales, en especial si se hace una difusión específica de la problemática que dichos ecosistemas vienen sufriendo.

ENTREVISTA A MARÍA JOSÉ GONZÁLEZ

GASTRÓNOMA, EMPRENDEDORA

Caseras de India Muerta

Objetivos de la entrevista

- Obtener información sobre tradiciones gastronómicas e identidad gastronómica.
- Obtener información del mercado de productos de butiá.
- Conocer algún dato relevante sobre la comercialización de productos con butiá.

Metodología

Entrevista abierta con preguntas orientadas a información de mercado y comercialización de productos, flexible para recolectar otros datos relevantes sobre tradiciones e identidad del emprendimiento.

Preguntas

Introductorias

- A) ¿Desde cuándo están trabajando en el emprendimiento?
- B) ¿Cuántas personas trabajan en Caseras de India Muerta?
- C) ¿Cómo surge la idea de trabajar con Butiá?

Preguntas personales emocionales-individuales

Preguntas para comprender bajo qué punto de vista trabaja, para llegar a un abordaje más allá de lo técnico e informativo. Para trascender el interés por el tema, y llegar a poder entrever y sentir la pasión con la cual se trabaja.

- D) ¿Qué los motiva a trabajar con este fruto?
- E) ¿Qué siente cuando las personas se interesan por el Butiá?
- F) Si tuviera que definir Caseras de India Muerta en tres palabras, ¿Cuáles serían?





Preguntas sobre mercado

1. ¿Por qué eligieron trabajar con el Butiá?
2. ¿Por qué eligieron ese nombre para el emprendimiento?
3. ¿Cómo consiguen el Butiá y de qué manera lo emplean en sus productos?
4. ¿Qué pros y qué contras encuentran al trabajar específicamente con el Butiá?
5. ¿Generaron o adoptaron alguna estrategia particular para elaborar y comercializar sus productos?
6. Dentro del mercado Uruguayo, ¿qué potencialidades y qué limitantes encontraron para insertar sus productos?
7. ¿Han recibido algún tipo de ayuda, ya sea informativa o económica por parte de alguna organización?
8. ¿Qué proyección le ven a sus productos, fundamentalmente los hechos con Butiá?

Preguntas para abordar posibles caminos en el trabajo final

Preguntas para el abordaje de este trabajo.

9. ¿Creen que los productos con Butiá tienen una buena visibilidad en el país?
10. Si se abriera un nuevo nicho de mercado con el Butiá, por fuera de la gastronomía, ¿creen que esto atraería el interés de las personas?

ENTREVISTA A MARÍA JOSÉ GOZÁLEZ

Caseras de India Muerta: *emprendimiento familiar*

Introducción a la entrevista

María José cuenta sobre algunas experiencias familiares en cuanto a la cocina, un poco de su historia personal hasta llegar a estudiar gastronomía y ser parte de Caseras. Hablamos sobre el Butiá y el conocimiento que tiene hoy en día la gente sobre el fruto.

Hoy en día Caseras de India Muerta comercializa 11 productos distintos. Llevan 26 años de fundado el emprendimiento y continúan trabajando para elaborar más productos nuevos. En los años 2005 y 2006 lograron importar productos de butiá a España y Francia.

Preguntas introductorias

Estudiante: ¿Desde cuándo están trabajando en el emprendimiento?

María José: Desde el año 96.

Estudiante: ¿Cuántas personas trabajan en Caseras de India Muerta?

María José: 5 personas.

Estudiante: ¿Cómo surge la idea de trabajar con Butiá?

María José: Tradicionalmente mi madre hacía mermeladas, comenzó haciendo mermeladas de frutos como manzana, duraznos, más conocidos... luego comenzamos a hacer pruebas con el butiá, al principio con dificultades, las primeras pruebas no eran como las mermeladas de ahora. Vimos más potencialidades en el butiá, era un fruto que no se estaba valorando. Comenzamos a investigar y a capacitarnos para trabajar con él. Lo primero que surgió fueron el jugo y el vinagre de butiá, el jugo ganó un premio a producto innovador.

Mi madre antes pedía butiá en las casas y la gente se los daba, no había mucho conocimiento sobre el fruto, ahora muchas de esas personas se los venden.

Preguntas personales emocionales-individuales

Estudiante: ¿Qué los motiva a trabajar con este fruto?

María José: La identidad de Rocha. Darle su valor, antes era algo menospreciado.

Estudiante: ¿Qué siente cuando las personas se interesan por el Butiá?

María José: No lo conocía casi nadie al principio, ahora la mayoría sabe sobre qué es el butiá y por lo general gusta. Con el butiá sucede que hay un espectro de “te gusta o no te gusta”.

Estudiante: Si tuviera que definir Caseras de India Muerta en tres palabras, ¿Cuáles serían?

María José: Tradición, innovación y calidad.

Preguntas técnicas-informativas

Estudiantes: ¿Por qué eligieron ese nombre para el emprendimiento?

María José: Por el sentido de pertenencia (India Muerta), y por lo hecho en casa (caseras).

Estudiantes: ¿Cómo consiguen el Butiá y de qué manera lo emplean en sus productos?

María José: La gran mayoría se lo compramos a los productores de la zona. Otra pequeña parte sale de personas que tienen palmeras y nos llaman para ofrecernos o vendernos. Son personas que viven cerca a los palmares.

Se lava y se acondiciona. Se conserva congelado. La zafra es corta y hay una inversión de compra y una inversión de energía para el frío (congelar la pulpa).

Estudiantes: ¿Qué pros y qué contras encuentran al trabajar específicamente con el Butiá?

María José: Los pros, es que es de Rocha, es único. Nos identifica y es un fruto muy versátil. Las contra son su estacionalidad, inevitable porque es parte de la naturaleza. “Agarrarle la mano” a elaborar, no es fácil de trabajar el butiá.

También diría que es una oportunidad el que no sea conocido.

Tamizar antes era algo más complicado porque se hacía a mano, ahora hay tamizadora.

Estudiantes: ¿Generaron o adoptaron alguna estrategia particular para elaborar y comercializar sus productos?

María José: Para elaborar: ensayo y error y capacitación. Para comercializar: al principio estar en todos los eventos, exposiciones y ferias posibles. Una promoción mínima. Ahora también tenemos redes sociales. Y otra de las cosas es vincularse, formar redes, por ejemplo ahora estamos vinculados a “Sabores de Rocha”, donde pudimos exponer y cocinar una receta con butiá en 2019 en el MAM.

Estudiantes: Dentro del mercado Uruguayo, ¿qué potencialidades y qué limitantes encontraron para insertar sus productos?

María José: Potencialidades varias. Limitantes: la Intendencia de Montevideo, carísimo todo y todos los requerimientos que se necesitan cada vez que querés elaborar un producto nuevo.

Nuestra capacidad de producción a veces es una limitante, aunque no apuntamos a algo industrial.

Los costos. Por ejemplo, en el caso de las botellas o frascos de vidrio, que son importadas, puede que el proveedor ya no traiga más determinado tipo de envase o cambie la forma o la cantidad de contenido, eso hace que se desconfigure etiquetas pensadas para otro envase que ya no hay o no viene, y es corregir las etiquetas a mano (que no está bueno) o mandarlas a hacer de nuevo, y eso ya implica más gastos. Hay muchos cambios en el proveedor.

Estudiantes: ¿Han recibido algún tipo de ayuda, ya sea informativa o económica por parte de alguna organización?

María José: Sí. LATU, en capacitación. Premio 8M (industria). Y la embajada de Canadá hace como 20 años aprox.

Estudiantes: ¿Qué proyección le ven a sus productos, fundamentalmente los hechos con Butiá?

María José: Tratar de exportar. También nos queda para crecer acá, además de los departamentos del este proyectar al resto del país.

Preguntas de abordaje para posibles caminos

Estudiantes: ¿Creen que los productos con Butiá tienen una buena visibilidad en el país?

María José: Creo que tienen más de la que tenían, pero se puede mejorar.

Estudiantes: Si se abriera un nuevo nicho de mercado con el Butiá, por fuera de la gastronomía, ¿creen que esto atraería el interés de las personas?

María José: ¡Sí claro!

CHARLA CON BLANCA LUZ SOSA

ELABORADORA DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS
VENDEDORA Y DUEÑA DE SU
PROPIO EMPRENDIMIENTO

Puesto “El Capricho”

Objetivos de la charla

- Obtener un acercamiento de primera mano con vendedores locales.
- Obtener información del mercado de productos de butiá.
- Conocer información relevante que pueda brindar como vendedora local.

RESUMEN DE CHARLA CON BLANCA LUZ SOSA

“El Capricho”

Blanca es una emprendedora rural que tiene su puesto ubicado en ruta 9, km 269 sobre Vuelta del Palmar. Muy amablemente nos contó sobre los productos que tenía en ese momento y sobre el licor, la jalea y el chutney de butiá (únicos productos que le quedaban del fruto).

Reparamos sobre el chutney que nos pareció interesante: “El chutney tiene pasas y otras cosas, si no tuviera pasas ni nada de eso sería mermelada”, “es una salsa agridulce”. ¿En dónde podemos utilizar el chutney?, Blanca nos contó las posibilidades del producto y que quedaba muy bien sobre todo en las preparaciones con carne. También nos expresó que el producto más vendido de butiá era el licor, porque es el más conocido y la gente lo pide mucho.

Otras de las cosas que sabía que se vendían con butiá eran los bombones, pero que fabricarlos era caro más que nada por el costo del chocolate.

En esta estación de invierno, no suele abrir siempre su puesto, ya que hay poca gente.

Ella estudió y se capacitó para hacer todos los productos que vende hoy: salsas, conservas, patés y productos con butiá, entre otros. También nos habló sobre su participación en talleres para manejar el butiá y sobre cómo aprendió a hacer papel con la fibra del fruto: “no es fácil de manipular” nos dijo, ya que para elaborar el papel hay que “lavar” bien la materia prima para que no quede pegajoso, “porque el butiá es dulce y eso sino se pegotea”.

Nos dejó los pasos para hacer papel de butiá:

“Se cocina el butiá y se rompe bien. Se lava esa pulpa bien lavada en unas cuantas aguas, cosa que salga bien la dulzura de la fruta. Después se extiende sobre una rejilla bien estirado para que quede un papel fino y si se quiere más grueso, se coloca más pulpa para tener más espesor. Se deja secar.

Sirve para hacer etiquetas para los productos, tarjetas de presentación”

MÁS SOBRE EL TASKSCAPE

UN EJEMPLO PARA RETRATAR EL CONCEPTO

Para dar un ejemplo de lo que Ingold concebía propiamente como *taskscape*, decidió a modo de ejemplo, realizar un análisis de una pintura *La Cosecha* (1565) por Pieter Bruegel el Viejo y explicar con ello su nuevo concepto.

A continuación, un fragmento de su publicación “The temporality of the landscape” (1993), traducido por Matías Lepori (Junio 2013).



La Cosecha (1565) por Pieter Bruegel el Viejo. Reproducida con permiso del Museo Metropolitano de Arte, Fundación Rogers, 1919 (19.164)

[...] Más que ver a la pintura como una obra de arte, me gustaría invitarte –al lector- a imaginarte a ti mismo ubicado en ese paisaje representado, en un sofocante día de Agosto de 1565. Parado un poco alejado hacia la derecha del grupo, debajo de un árbol, eres testigo de la escena que se desarrolla delante de ti. Y por supuesto también la escuchas, ya que la escena no se desarrolla en silencio. Estamos tan acostumbrados a pensar en el paisaje como una pintura a la que podemos mirar, como una lámina en un libro o una imagen en una pantalla, que quizás sea necesario recordarte que hacer el paso de la pintura a la “vida real” no es sólo una cuestión de aumentar la escala. Lo que está involucrado es una diferencia fundamental de orientación. En el paisaje de nuestro habitar, nosotros miramos alrededor (J. Gibson 1979: 203). En la siguiente parte me concentraré en seis componentes de lo que vemos alrededor, y comentaré cada uno en la medida en que estos ilustran aspectos de lo que dije acerca del paisaje y la temporalidad. Estos componentes son: las colinas y el valle, los caminos y senderos, el árbol, el cereal, la iglesia, y las personas.

LAS COLINAS Y EL VALLE.-

El terreno es uno gentilmente ondulado de bajas colinas y valles, disminuyendo de tamaño hacia una línea costera que puede ser apenas vislumbrada a través de la bruma veraniega. Estás parado cerca de la cumbre de una colina, desde donde puedes mirar a todo lo largo de ese valle intermedio y el siguiente. Entonces, ¿cómo diferencias entre las colinas y los valles como componentes de este paisaje? ¿Son bloques o zonas en los que este puede ser dividido? Cualquier intento de realizar una división de este tipo nos sumerge inmediatamente en lo absurdo. ¿Desde qué otro lugar podemos trazar los límites de una colina salvo sobre lo largo del fondo de valle que la separa de las colinas en el otro lado? ¿Y dónde podemos trazar los límites del valle si no es desde las cimas de las colinas que delimitan su cuenca? De una forma tendríamos un paisaje que consiste únicamente de colinas, de la otra forma consistiría únicamente de valles. Por supuesto, “colina” y “valle” son términos opuestos, pero la oposición no es ni espacial ni altitudinal, sino cinética. Son los movimientos de caer desde, y subir hacia, los que especifican la forma de la colina; y los movimientos de caer hacia, y levantarse desde, los que especifican la forma del valle. A través de los ejercicios de descender y escalar, y sus diferentes requerimientos musculares, los contornos del paisaje no son tanto medidos sino sentidos –son directamente incorporados en nuestra experiencia corpórea.

Pero incluso si permaneces parado en un mismo lugar se aplica el mismo principio. A medida que miras a lo largo del valle hacia la colina en el horizonte, tus ojos no permanecen fijos: girando en sus órbitas, o a medida que balanceas tu cabeza, sus movimientos están de acuerdo con el movimiento de nuestra atención a medida que sigue el curso a lo largo del paisaje. Ciertamente en esta frase típica, “poner los ojos”, el sentido común ha comprendido de manera intuitiva lo que la psicología de la visión, con su metáfora de la imaginación de la retina, ha encontrado tan difícil de aceptar: que el movimiento es la esencia misma de la percepción. Percibes el valle debido a que, al escanear el terreno, desde la cercanía hacia la distancia, tu mirada hacia abajo es seguida por una hacia arriba.

Por otra parte, alguien que esté parado en el mismo lugar donde tú estás ahora percibirá el mismo panorama topográfico, independientemente del tiempo del año, las condiciones meteorológicas y las actividades que las personas estén llevando a cabo. Podemos suponer de manera razonable que a lo largo de los siglos, quizás incluso milenios, esta topografía básica haya cambiado pero ligeramente. Enfrentada a la duración de la memoria y la experiencia humana, tranquilamente puede ser tomada para establecer una línea de base de permanencia. Pero la permanencia, como Gibson ha resaltado, es siempre relativa; de esta forma “es mejor hablar de persistencia en el cambio” (J. Gibson 1979: 13). A pesar de que la topografía es invariable en relación al ciclo de vida humano, no es inmune al cambio. Los niveles del mar aumentan y disminuyen junto con los ciclos climáticos globales, y los contornos actuales del campo con el resultado acumulativo de un lento, largo y dilatado proceso de erosión y depositación. Este proceso, además, no estuvo confinado a las eras geológicas más tempranas durante las cuales el paisaje asumió su forma topográfica actual. Este continúa, y continuará siempre que la corriente, apenas visible en el fondo del valle, fluya hacia el mar. La corriente no parece fluir entre espacios pre-delimitados, sino que corta estos espacios a medida que circula. De manera similar, como hemos visto, las personas modelan el paisaje a medida que habitan en él. Y las actividades humanas, al igual que la acción de los ríos y el mar, contribuyen de manera significativa al proceso de erosión. Como has podido ver, la corriente fluye, las personas trabajan, un paisaje está siendo formado, y el tiempo pasa.

LOS CAMINOS Y SENDEROS.-

Anteriormente remarqué que nosotros experimentamos los contornos del paisaje a medida que nos movemos dentro de este, de forma tal que penetra –como diría Bachelard- en nuestra “conciencia muscular”. Al revivir la experiencia en nuestra imaginación nos inclinamos a recordar el camino que tomamos al “escalar” la colina, o al “descender” hacia el valle, como si “el camino mismo tuviera músculos, o más bien, contra-músculos” (Bachelard 1964: 11). Y probablemente esta también es la forma en que recuerdas los caminos y senderos que son visibles ante ti ahora: después de todo, debes haber viajado a lo largo de alguno de ellos para alcanzar el lugar en donde ahora te encuentras. Cercano y al alcance, se ha trazado un camino a través del campo de trigo, permitiendo que se puedan traer los fajos y llevar el agua y las provisiones. Más lejos, una carreta viaja a lo largo del fondo del valle, y otra remonta la colina de atrás. A la distancia, los caminos se entrecruzan en la plaza del pueblo. Tomados en conjunto, estos caminos y senderos “imponen un patrón habitual de movimiento a las personas” (Jackson 1989: 146). Pero a la vez ellos también surgen a partir de esos movimientos, ya que cada camino o sendero se muestra como las huellas acumuladas de los innumerables viajes que las personas han realizado –con o sin sus vehículos o animales domésticos- a medida que se han desplazado realizando sus actividades diarias. Así, es el movimiento mismo el que se corporiza, por parte de las personas en su “conciencia muscular”, y por parte del paisaje, en su red de caminos y senderos. Es en esta red donde está sedimentada la actividad de una comunidad entera, a lo largo de muchas generaciones. Es el paisaje de tareas hecho visible. En sus viajes a lo largo de caminos y senderos, las personas también se mueven de lugar a lugar. Para llegar a un lugar, no necesitas atravesar ninguna frontera, pero debes seguir algún tipo de camino. De esta forma no pueden existir lugares sin caminos sobre los cuales las personas puedan llegar e irse; ni tampoco caminos sin lugares que constituyan su destino y puntos de partida. Y para los cosecheros, el lugar al que arriban, y del que partirán al final del día, está marcado por el siguiente rasgo del paisaje que ocupará nuestra atención...

EL ÁRBOL.-

Naciendo del lugar donde las personas se juntan para almorzar se halla un viejo y nudoso peral, que les provee tanto de una sombra para protegerse del sol, como de un respaldo y un sostén para sus utensilios.

Siendo el mes de Agosto, el árbol se encuentra con todo su follaje, y las frutas están brotando en las ramas. Pero este no es cualquier árbol. En primer lugar, llama la atención dentro de la totalidad del paisaje hacia un punto único: en otras palabras, su mera presencia constituye un lugar particular. El lugar no estaba allí con anterioridad a la presencia del árbol, sino que se conformó junto con este. Y para aquellos que se reúnen allí, la posibilidad que ofrece, que no se tiene en ningún otro lugar, es lo que le otorga su carácter e identidad particular. Por otra parte, ningún otro árbol tiene la misma configuración de ramas; diversificándose, doblando y girando exactamente de la misma manera. En su forma actual, el árbol personifica la historia completa de su desarrollo desde el momento en que echó raíces por primera vez. Y esa historia consiste en el desarrollo de sus relaciones con los múltiples componentes de su ambiente, incluyendo a las personas que lo cuidaron, labraron la tierra a su alrededor, recortaron sus ramas, recogieron sus frutas, y –como en el presente- lo utilizaron como algo para recostarse. Las personas, en otras palabras, están tan ligadas a la vida del árbol como el árbol a la vida de las personas. Además, a diferencia de las colinas y el valle, el árbol ha crecido de manera manifiesta dentro de la memoria vivida. De esta forma su temporalidad es más consonante con la del habitar humano. Pero en su estructura de ramificación, el árbol combina una jerarquía completa de ritmos temporales, variando desde el ciclo largo de su propia germinación, crecimiento y eventual deterioro, hasta el ciclo corto de florecimiento, dar frutos, y foliación anual. En un extremo, representado por el tronco sólido, preside inmóvil sobre el paso de las generaciones humanas; en el otro, representado por los brotes frondosos, resuena con el ciclo de vida de los insectos, las migraciones estacionales de las aves, y la ronda regular de las actividades agrícolas humanas (cf. Davies 1988). Entonces, en cierto sentido, el árbol cierra la brecha entre las formas aparentemente fijadas e invariables del paisaje y las formas móviles y pasajeras de la vida animal, prueba visible de que todas estas formas, desde las más permanentes hasta las más efímeras, están vinculadas dinámicamente bajo la transformación dentro del movimiento de generación del mundo como un todo.

EL CEREAAL.-

Pasando del peral al campo de trigo, ya no es un lugar en el paisaje el que llama tu atención sino la superficie que lo rodea. Y quizás lo que es más llamativo de esa superficie es la uniformidad en el color, un brillo dorado que cubre las partes más elevadas del campo llegando tan lejos como el ojo puede ver. Como bien sabes, el trigo toma este color en un momento particular del año cuando está listo para ser cosechado. Más que cualquier otro rasgo del paisaje, el cereal dorado reúne las vidas de sus habitantes, donde sea que estos estén, en un unísono temporal, basado en la comunión de la experiencia visual. Así, mientras que el árbol une al pasado, presente y futuro en un mismo lugar, el trigo une cada lugar dentro del paisaje dentro del horizonte único del presente. Podríamos decir que el árbol establece un sentido vívido de duración, mientras que el trigo un sentido igualmente vívido de lo que Fabian (1983: 31) denomina coetaniedad (N.d.T “coevalness” en el original). Es la distinción que Bachelard tiene en mente cuando contrasta el “antes de mí, antes de nosotros” del bosque con el “conmigo, con nosotros” de los campos y prados, donde “mis sueños y recuerdos acompañan todas las diferentes fases de labranza y cosecha” (Bachelard 1964: 188). Podrías suponer que el hombre durmiendo bajo el árbol está soñando con el cereal, pero si así es, puedes estar seguro de que las personas y las actividades que figuran en su sueño son coetáneos con aquellos del presente y no lo llevan a un encuentro con el pasado. (Nótese que la distinción entre coetaniedad y duración, representada por el cereal y el árbol, no es exactamente igual a la clásica dicotomía Saussuriana entre sincronía y diacronía: la primera pertenece a la perspectiva de la serie-A más que de la serie-B, a la temporalidad del paisaje y no a su cronología (Ingold 1986b: 151).)

Donde el trigo ha sido recientemente cortado, este presenta una pared vertical pura, no mucho más pequeña que la altura de un hombre. Pero este no es un rasgo limitante, como un cerco o un vallado. Es una interfaz cuyo perfil es progresivamente transformado a medida que los cosechadores avanzan en su trabajo. Aquí tenemos un buen ejemplo de la manera en que la forma emerge a partir del movimiento. Otro ejemplo puede ser apreciado más adelante, donde un hombre se ve envuelto en la tarea de formar un fajo de trigo. Cada fajo completado tiene una forma regular, que surge a partir del movimiento coordinado de unir el trigo cosechado. Pero la terminación de un fajo es sólo un momento dentro del proceso de trabajo.

Estos luego serán llevados por el camino, a través del campo, hacia la carreta que está en el valle. De hecho, en este mismo momento, una mujer está agachada, prácticamente doblada en el acto de levantar un fajo, y dos más pueden ser vistas caminando hacia abajo, con fajos sobre sus hombros. Muchas otras operaciones seguirán antes de que el trigo sea eventualmente transformado en pan. En la escena que está ante ti, uno de los cosechadores bajo el árbol, sentado sobre un fajo, está cortando una rebanada de pan. Aquí, el ciclo de producción y consumo termina donde comenzó, con los productores. La producción es un equivalente del habitar: no comienza aquí (con una imagen preconcebida) y termina allá (con un artefacto terminado), sino que está continuamente funcionando.

LA IGLESIA.-

No muy lejos, situada en una arboleda cerca a la cima de la colina, encontramos una iglesia de piedra. Es instructivo preguntarse: ¿cómo difiere la iglesia del árbol? Tienen más en común de lo que quizás salta a la vista. Ambos poseen los atributos de lo que Bakhtin (1981: 84) llama un “cronotopo” (N.d.T. “chronotope” en el original) —esto es, un lugar cargado con temporalidad, uno en donde la temporalidad toma su forma palpable. Como el árbol, la iglesia constituye un lugar por su mera presencia, que debe su carácter a la manera única en que destaca dentro del paisaje que lo rodea. Nuevamente al igual que el árbol, la iglesia se extiende a lo largo de generaciones humanas, pero su temporalidad no es desconsonante con la del habitar humano. De la misma manera que el árbol entierra sus raíces en el suelo, también los ancestros de las personas son enterrados en el cementerio cercano a la iglesia, y ambos conjuntos de raíces pueden alcanzar más o menos la misma profundidad temporal. Además, la iglesia también resuena a los ciclos de la subsistencia y la vida humana. Entre los habitantes de un vecindario, la iglesia no es sólo vista sino también oída, a medida que su campana anuncia las estaciones, los meses, los nacimientos, matrimonios y muertes. En resumen, como rasgos de un paisaje, tanto la iglesia como el árbol aparecen como auténticos monumentos del paso del tiempo.

Pero independientemente de estas similitudes, la diferencia puede resultar obvia. La iglesia, después de todo, es una construcción. El árbol por el contrario, no se construye sino que crece. Podemos estar de acuerdo en reservar el término “construcción” para cualquier estructura durable en el paisaje cuya forma surja y sea sostenida dentro de la corriente de la

actividad humana. Sería equivocado arribar a la conclusión, sin embargo, de que la distinción entre construcciones y no construcciones es una de tipo absoluto. Cuando se plantea una distinción absoluta, generalmente se hace sobre la premisa de la separación entre mente y naturaleza, de manera que la forma construida, más que tener sus fuentes en la naturaleza, se dice que es sobreimpuesta por la mente sobre la naturaleza. Pero desde esta perspectiva de habitar, podemos ver que las formas de las construcciones, de la misma manera que cualquier otro rasgo del paisaje, no están dadas por el mundo ni colocadas sobre este, sino que emergen dentro de los procesos auto-transformantes del mundo en sí. Con relación a cualquier rasgo, el grado de involucramiento humano en estos procesos variará desde insignificante hasta considerable, a pesar de que nunca será total (incluso el más “diseñado” de los ambientes es hogar de otras especies). Por lo tanto, aquello que es o que no es una construcción es un asunto relativo; además, como el involucramiento humano puede variar en la “historia de vida” del rasgo, este puede ser más o menos construcción en diferentes periodos.

Regresando al árbol y la iglesia, es evidentemente demasiado simple suponer que la forma del árbol es dada de manera natural en su conformación genética, mientras que la forma de la iglesia pre-existe, en la mente de los constructores, como un plan que es luego “realizado” en piedra. En el caso del árbol ya hemos observado que su crecimiento consiste en el desarrollo de un sistema de relaciones total, constituido por el hecho de su presencia en un ambiente, desde el punto de la germinación en adelante, y que las personas, como componentes del ambiente de ese árbol, juegan un rol no insignificante en este proceso. Igualmente, la “biografía” de la iglesia consiste en el desarrollo de las relaciones con sus constructores humanos, así como también con otros componentes de su ambiente, desde el momento en que se colocó la piedra basal. La forma “final” de la iglesia puede ciertamente haber sido prefigurada en la imaginación humana, pero no se desprendió más de esa imagen que la forma del árbol derivó de sus genes. En ambos casos, la forma es la corporización de un proceso de desarrollo o histórico, y está enraizada en el contexto del habitar humano en el mundo.

Además, en el caso de la iglesia, ese proceso no se detuvo cuando su forma se pareció al modelo conceptual. Durante todo el tiempo que la construcción permanezca en el paisaje, esta continuará –como lo hace en este momento- figurando dentro del ambiente no sólo de seres humanos sino de una miríada de otros seres vivos, plantas y animales, que la incorporarán dentro de sus propias actividades de vida y la modificarán en el proceso. Y también se encuentra sujeta a las mismas fuerzas de desgaste y descomposición, tanto orgánicas como meteorológicas, que afectan a todo lo demás en el paisaje. La preservación de la iglesia en su forma “terminada”, existente frente a estas fuerzas, por más sustancial que pueda ser en sus materiales y técnicas constructivas, requiere de un esfuerzo regular en mantenimiento y reparaciones. Una vez que este aporte humano se detiene, dejándola a merced de otras formas de vida y del clima, pronto dejará de existir como una construcción y se convertirá en una ruina.

LAS PERSONAS.-

Hasta ahora he descrito la escena sólo como la contemplas con tus ojos. Pero sin embargo no sólo la miras, también la escuchas, ya que el aire está lleno de sonidos de uno u otro tipo. A pesar de que las personas bajo el árbol están demasiado ocupadas comiendo como para hablar, escuchas el traqueteo de las cucharas de madera sobre los recipientes, el sorbo del bebedor, y los fuertes ronquidos del miembro del grupo que está extendido durmiendo. Más lejos escuchas el silbido de las hoces contra las espigas de trigo y los cantos de las aves a medida que planean a escasa altura sobre el campo en búsqueda de una presa. Bien lejos en la distancia, flotando en la brisa, podemos escuchar los sonidos de personas conversando y jugando en un área verde, detrás de la cual, al otro lado del arroyo, se encuentra un grupo de cabañas. Eso que escuchas es el paisaje de tareas.

En el desempeño de sus tareas particulares las personas son responsivas no sólo al ciclo de maduración del grano, que los junta en el proyecto general de la cosecha, sino también a las actividades de unos y otros ya que estas son repartidas mediante la división del trabajo. Incluso dentro de la misma tarea, los individuos no la llevan adelante en aislamiento mutuo. Técnicamente sólo se necesita de un hombre para blandir una hoz, pero sin embargo los segadores trabajan al unísono, logrando una armonía similar a la de un baile en sus movimientos rítmicos. De manera similar,

las dos mujeres que acarrear los fajos hacia el valle ajustan su ritmo de marcha, cada una en relación a la otra, de forma que la distancia entre ellas permanezca más o menos invariable. Quizás exista menos coordinación entre los respectivos movimientos de los comensales, sin embargo, ellos se miran los unos a los otros atentamente a medida que se dedican a comer, y el almuerzo es una actividad en conjunto en la cual todos se embarcaron juntos, y la cual terminaran también juntos. Sólo la persona durmiendo, inconsciente del mundo, está fuera de articulación –sus ronquidos sacuden los sentidos precisamente debido a que no están en ningún tipo de relación rítmica con lo que sucede a su alrededor. Si no se presta atención, no puede haber resonancia.

Pero al prestar atención uno al otro, ¿las personas habitan un mundo particular, un mundo exclusivamente humano de significados e intenciones, de creencias y valores, desprendido del mundo en que sus propios cuerpos son puestos a trabajar en diversas actividades? ¿Miran ellos al mundo exterior, desde dentro de un dominio de intersubjetividad de ese tipo, a través de la ventana de sus sentidos? Seguramente no. Las colinas y el valle, el árbol, el cereal y los pájaros son tan palpables para ellos (como ciertamente también para ti) como lo son las personas entre sí (y también para ti). Los segadores, a medida que blanden sus hoces, están con el trigo, de la misma forma que los comensales están con sus compañeros. En resumen, el paisaje no es una totalidad a la que tú o cualquiera pueda mirar, es más bien el mundo en donde nos paramos para tener un punto de vista de nuestros alrededores. Y es dentro del contexto de este involucramiento alternativo en el paisaje que la imaginación humana se pone a trabajar en el modelado de ideas sobre este. El paisaje, tomando prestada una frase de Merleau-Ponty (1962: 24), no es el objeto sino más bien “el hogar de nuestros pensamientos”.

LEYES Y CONVENIOS QUE INVOLUCRAN A LAS PALMAS Y LOS PALMARES

Ley 9872 (1939). Palmares: se ponen bajo la protección y control del estado, declarándose ilícito el comercio de su miel y dándose otras normas

Artículo 1º.- Declárense bajo la protección y control del Estado, los montes o ejemplares aislados, de *Cocus Yatay* (Mart.), (Palma *Butia vulgaris*), que existen en los Departamentos de Rocha, Paysandú, Río Negro u otros de la misma especie vegetal que localice e incluya en las prescripciones de la presente ley el Ministerio de Ganadería y Agricultura.

Artículo 2º.- Desde la promulgación de la presente ley queda prohibida la tala, arranque o destrucción total o parcial de tales montes o ejemplares sin previa autorización del Ministerio de Ganadería y Agricultura.

Artículo 3º.- Declárase ilícita la extracción, comercio o transporte de la miel de palma extraída de aquellas plantas.

Artículo 4º.- Los propietarios, arrendatarios, ocupantes o medianeros, indistintamente, serán responsables del cumplimiento de las disposiciones de la presente ley.

Artículo 5º.- Las infracciones a la presente ley serán castigadas con las penas establecidas por la ley número 9.481 de Protección a la Fauna Indígena, las que se harán efectivas por el procedimiento fijado por la ley de 29 de Mayo de 1916, asumiendo el Agrónomo Regional respectivo, la personería que allí se confiere a los Inspectores de Trabajo.

Artículo 6º.- El producido de las multas se vertirá a los fondos de la Sección Forestal de la Dirección de Agronomía.

Ley 15939 (1987). Ley forestal

Artículo 25.- Queda prohibida la destrucción de los palmares naturales y cualquier operación que atente contra su supervivencia. El Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca a propuesta de la Dirección Forestal, por razones científicas o de interés general, podrá reglamentar la corta o la explotación de determinadas especies o ejemplares forestales, así como la utilización de resinas, cortezas, semillas, hojas u otras partes de árboles forestales nativos o exóticos.

Convenio sobre Diversidad Biológica

El Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB) es un tratado internacional jurídicamente vinculante con tres objetivos principales: la conservación de la diversidad biológica, la utilización sostenible de sus componentes y la participación justa y equitativa en los beneficios que se deriven de la utilización de los recursos genéticos. Su objetivo general es promover medidas que conduzcan a un futuro sostenible.

Uruguay firmó el Convenio en la Cumbre de Río 92, y lo ratificó por Ley (Nº 16.408) en el Parlamento el 18 de agosto de 1993.

Fuente: <https://www.gub.uy/ministerio-ambiente/politicas-y-gestion/uruguay-convenciones-internacionales-sobre-biodiversidad-0>

Ley Nº 16408

APROBACION DE ACUERDO INTERNACIONAL - MEDIO AMBIENTE

Artículo Único

Apruébase el Convenio sobre Diversidad Biológica, suscrito el 9 de junio de 1992, en ocasión de la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Medio Ambiente y Desarrollo, que se celebró en Río de Janeiro, República Federativa del Brasil. (*)

(*)Notas:

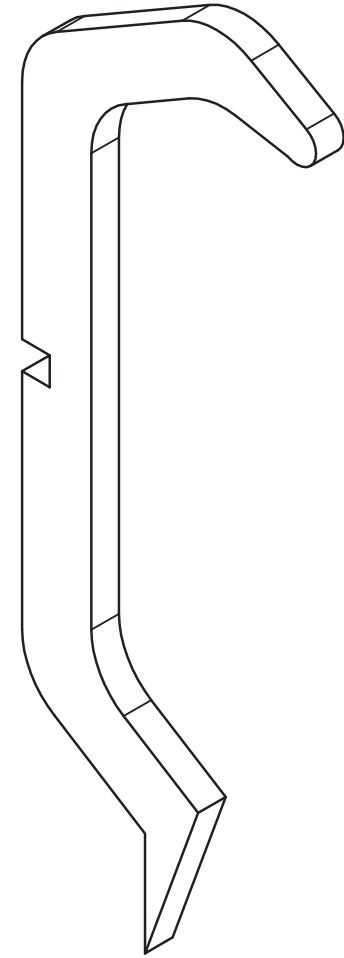
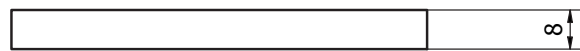
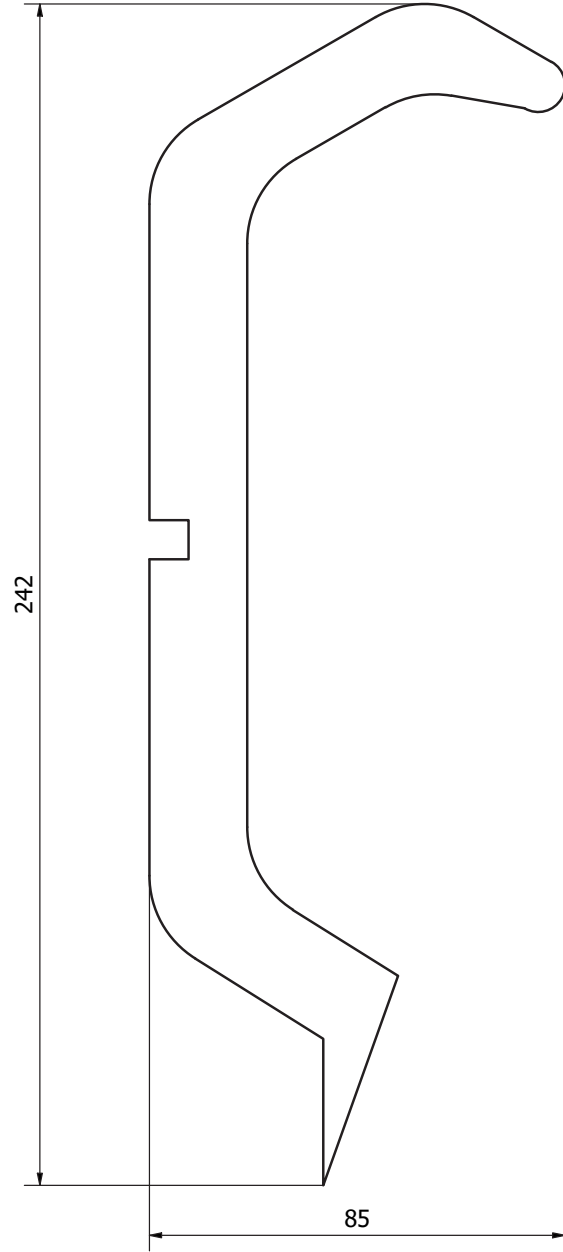
El texto de referencia no fue publicado adjunto a la presente norma en el Diario Oficial correspondiente.

LACALLE HERRERA - SERGIO ABREU - MANUEL ANTONIO ROMAY

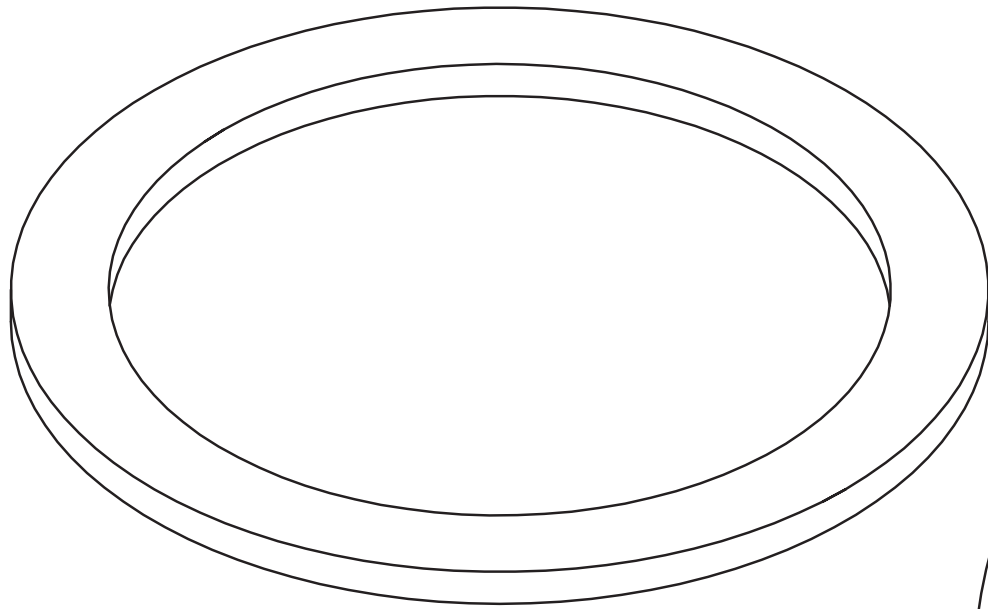
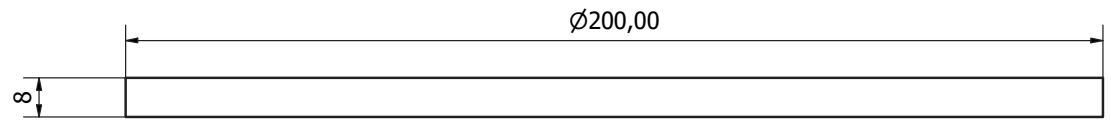
Fuente: <https://www.impo.com.uy/bases/leyes/16408-1993>

LÁMINAS DE PIEZAS Y CONJUNTO “ALTERNATIVA SOLUCIÓN DE CAMPO”

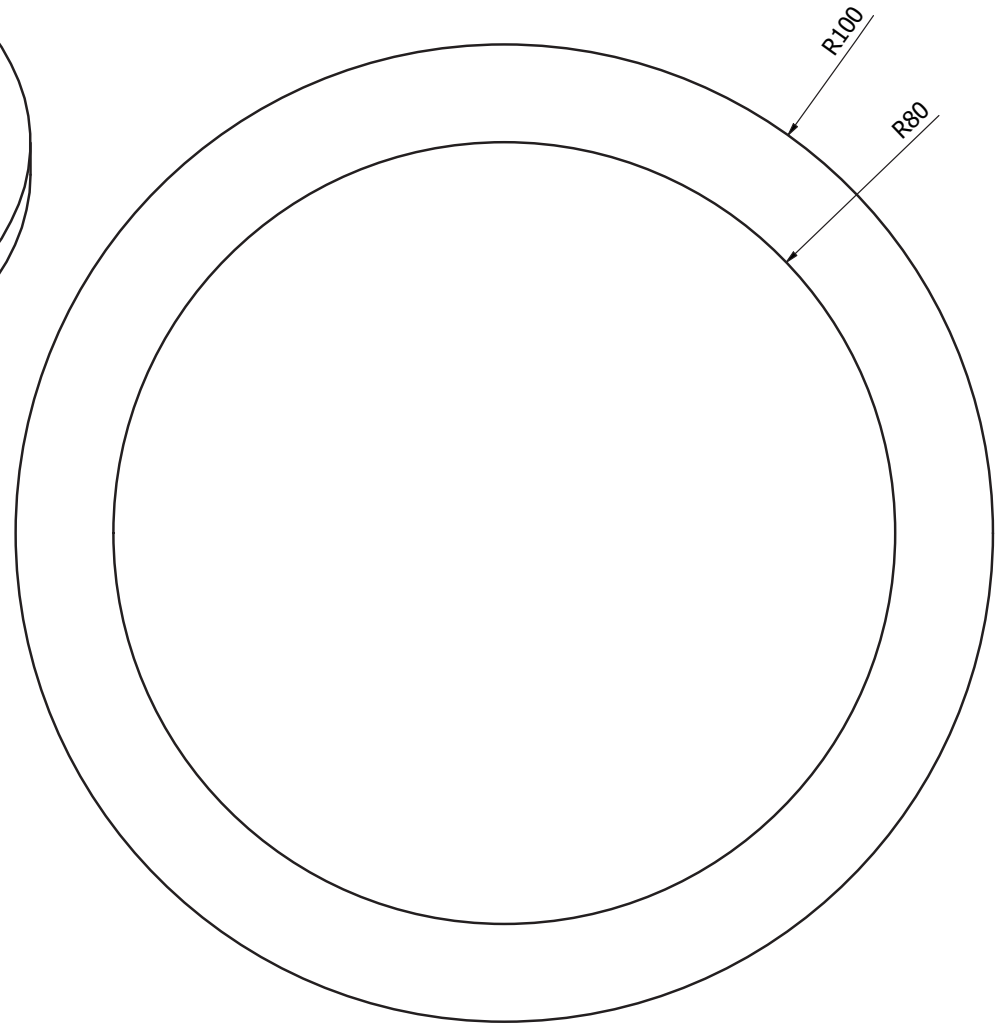
Unidades expresadas en mm

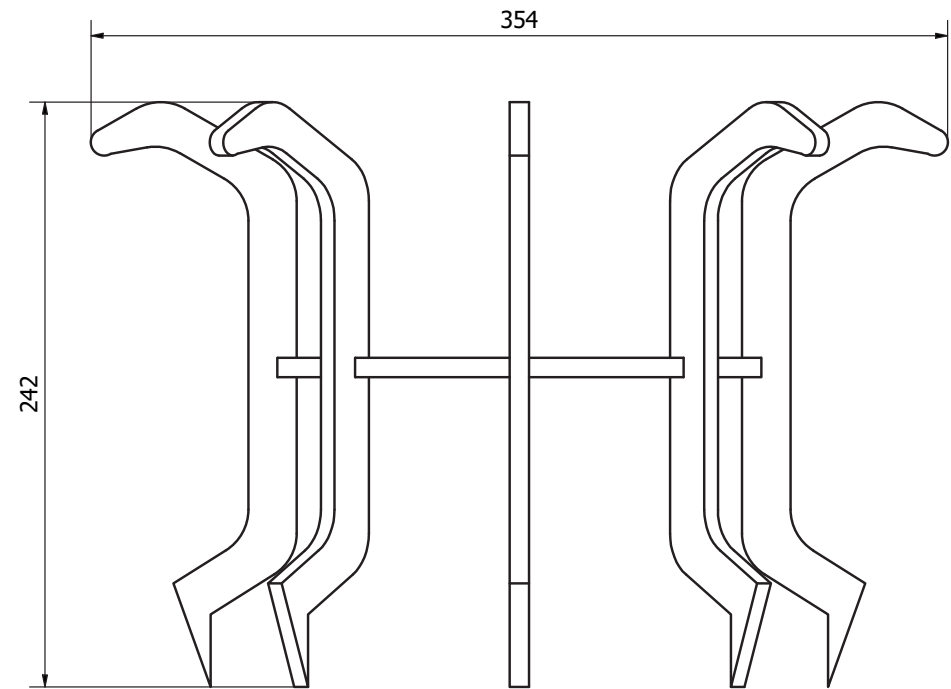
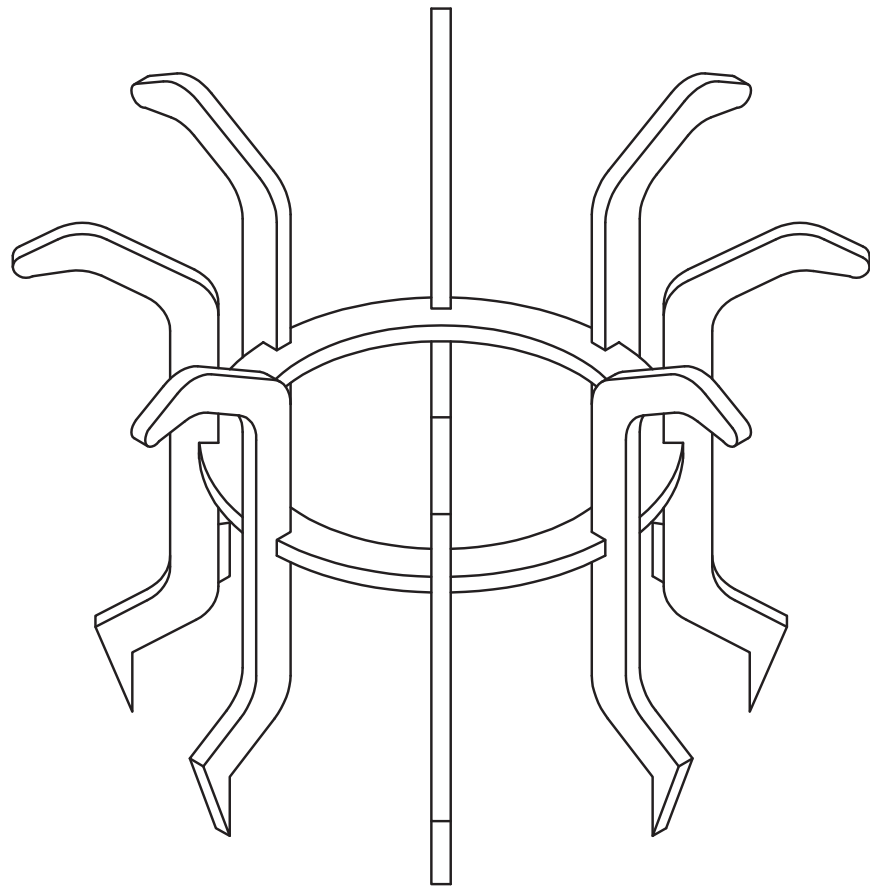


Pieza exterior

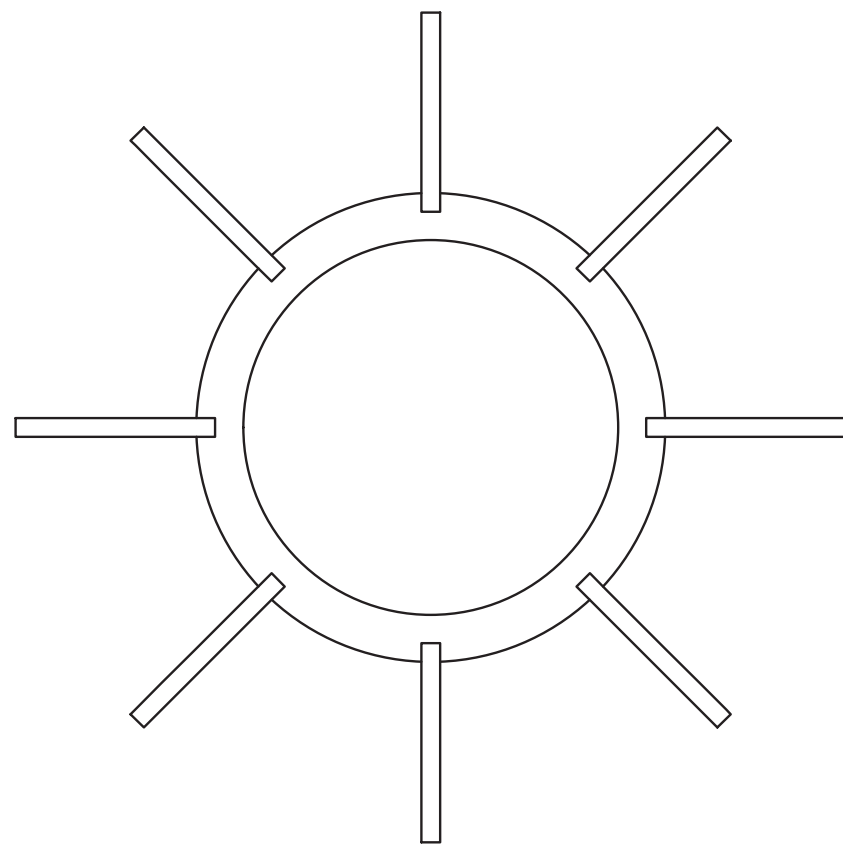


Pieza interior





Conjunto medidas generales



Conjunto vista superior

MANEJO DE PASTOREO PROPUESTO POR MERCEDES RIVAS

Detalles

Esta es una alternativa sustentable de manejo de pastoreo que propone Mercedes Rivas junto a Rosa Lía Barbieri en el libro “Buenas prácticas para el manejo sostenible del palmar de butiá” (2015).

Aquí la ampliación del punto “gestión del área” en el capítulo “Idear” de este informe:

Alternativa sustentable de pastoreo, principales recomendaciones:

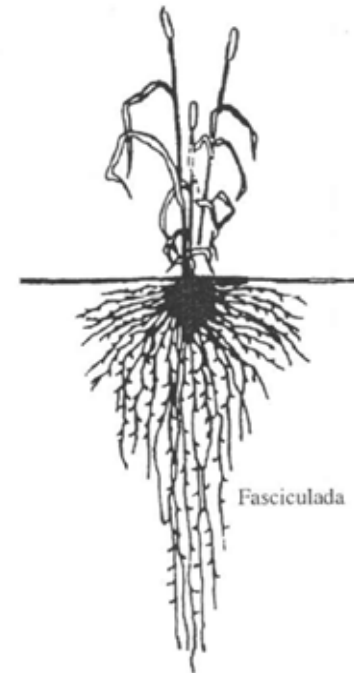
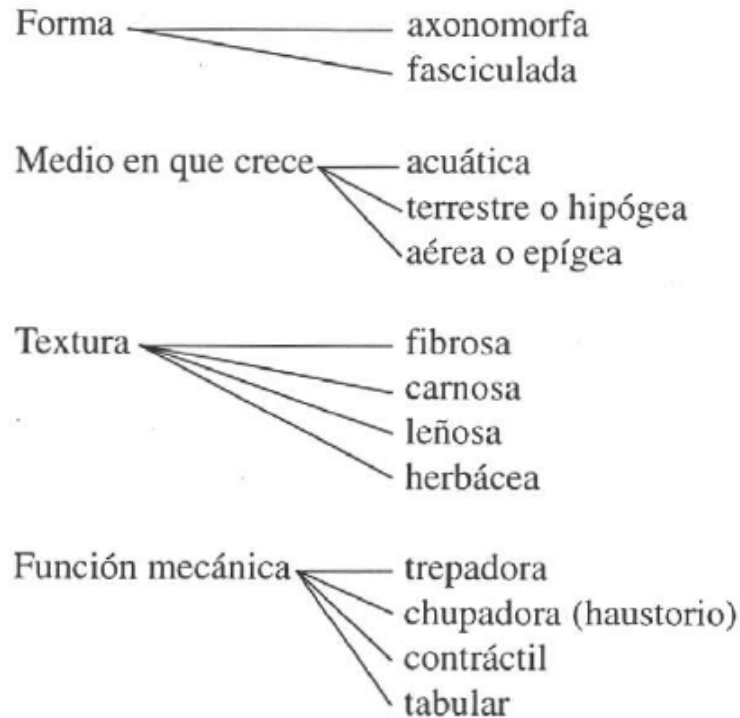
- Seleccionar un área de 2% a 5% del predio rural con palmar (dependerá del tamaño del establecimiento y de la posibilidad de realizar esta práctica) para permitir el desarrollo de renuevos y la regeneración del campo nativo. De junio a octubre, retirar totalmente el ganado del área. De noviembre a mayo, permitir una dotación de 0,7 a 0,8 unidades ganaderas por hectárea, compuesta por categorías jóvenes (terneros, animales de sobreño, y vaquillonas). Se recomienda evitar la cría de ovejas en las áreas de regeneración de los palmares, pues estos animales realizan un pastoreo rastrero.
- Repetir este ciclo durante por lo menos diez años en el sitio seleccionado. Después de transcurridos los diez años, seleccionar otra área del predio e iniciar un nuevo ciclo de regeneración del palmar y conservación del campo nativo.
- Este manejo permitirá el desarrollo inicial de las plantas de butiá que germinen ese año, y además permitirá que las plantas que hayan nacido en los años anteriores y que habían sido pastoreadas por el ganado puedan rebrotar (las plantas nuevas tienen la capacidad de recuperación y rebrote). No todos los renuevos de butiá serán pastoreados por el ganado (capacidad de escape), porque habrá una carga animal más baja en el área manejada y, también, porque habrá mayor oferta de forraje debido a la regeneración del campo nativo durante el período de exclusión de pastoreo. En la primavera y el verano, las especies del campo nativo se desarrollan mejor y producen mayor volumen de biomasa. La gran ventaja de este tipo de manejo del palmar con presencia de ganado es que se incrementa la presencia de especies forrajeras valiosas en el campo nativo. Pueden llegar a introducirse en cobertura algunas forrajeras, sin dañar la base del campo natural y el palmar.

- Es conveniente que el área de palmar a ser manejada tenga una densidad baja (menos de 100 plantas por hectárea). Si la densidad del palmar es superior, se recomienda aplicar esta metodología de regeneración en los bordes del palmar o en áreas adyacentes que tengan sectores sin palmeras.

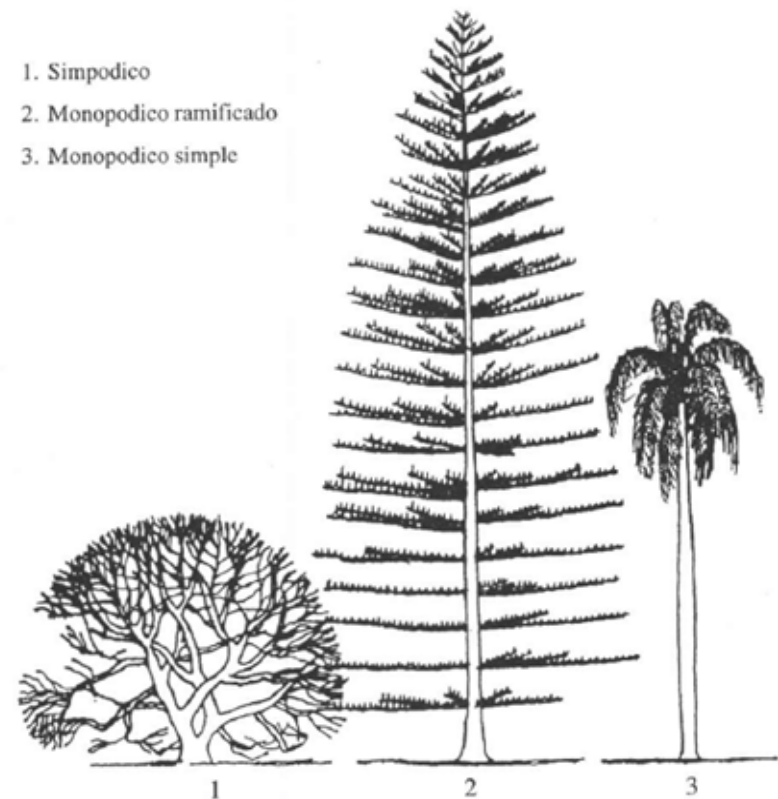
ESQUEMAS DE INTERÉS SOBRE PLANTAS

Las imágenes y esquemas a continuación son del curso de conocimiento y reconocimiento de flora indígena que se encuentra publicado en la página web del Museo Jardín Botánico "Prof. Atilio Lombardo" (Montevideo, Uruguay).

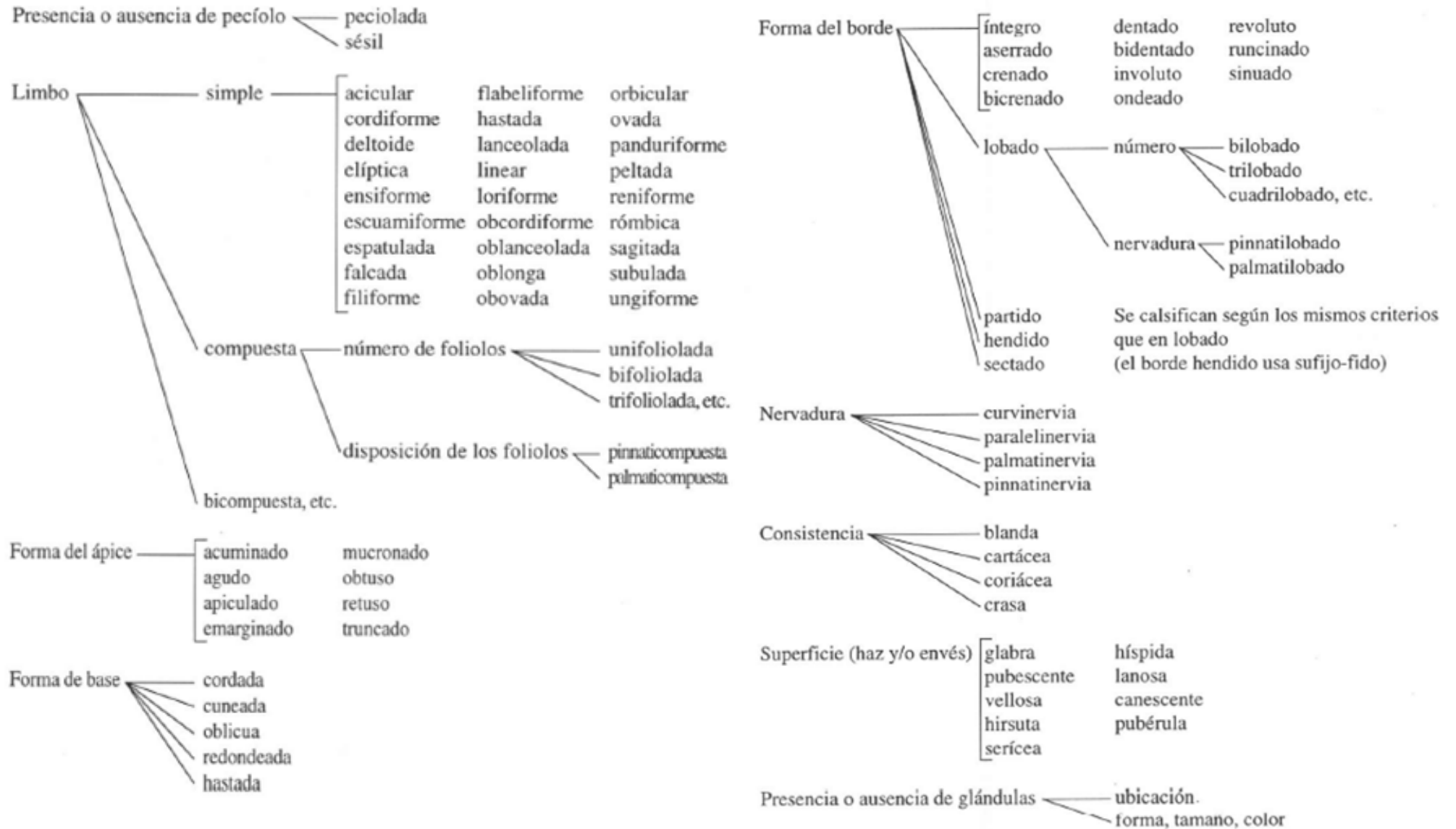
ESQUEMA DE CLASIFICACION MORFOLOGICA DE RAICES:



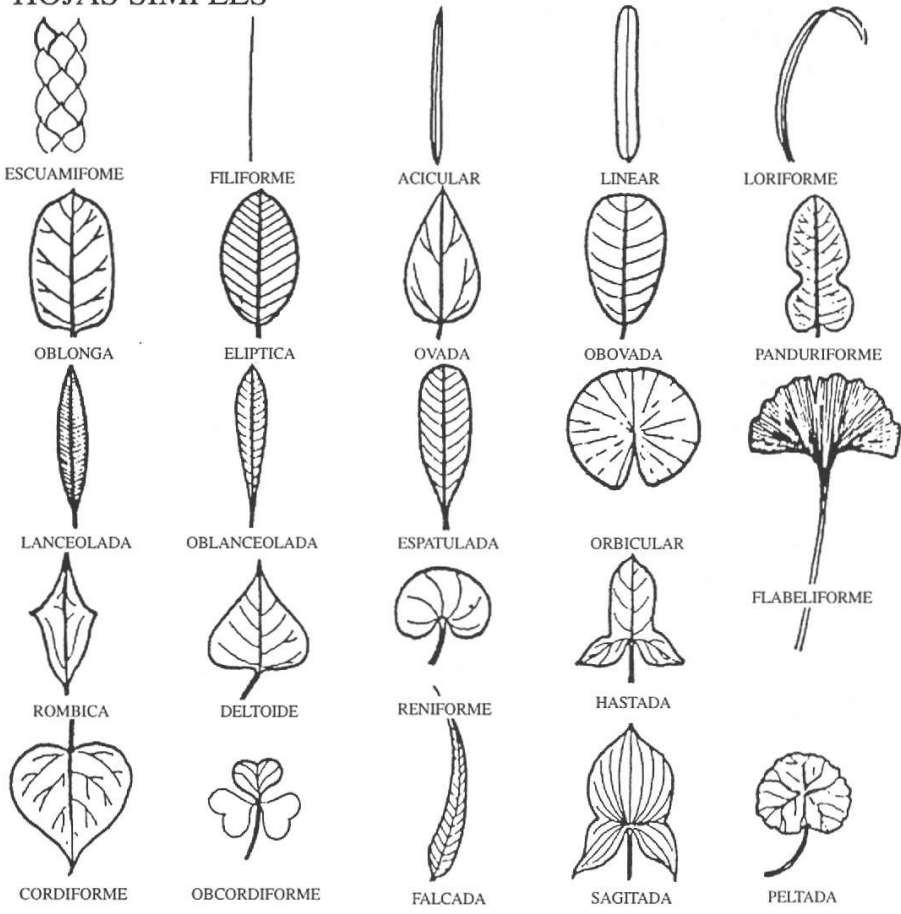
ESQUEMA DE CLASIFICACION MORFOLOGICA DE TALLOS:



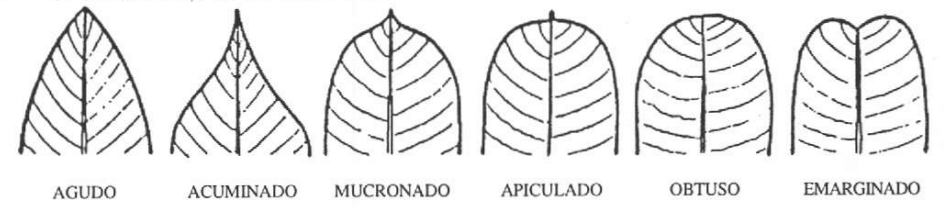
ESQUEMA DE CLASIFICACION MORFOLOGICA DE HOJAS:



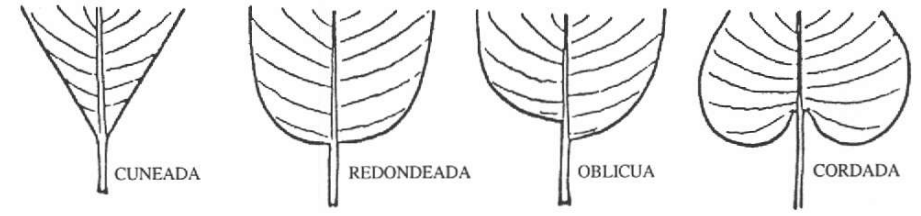
HOJAS SIMPLES



FORMAS DEL APICE



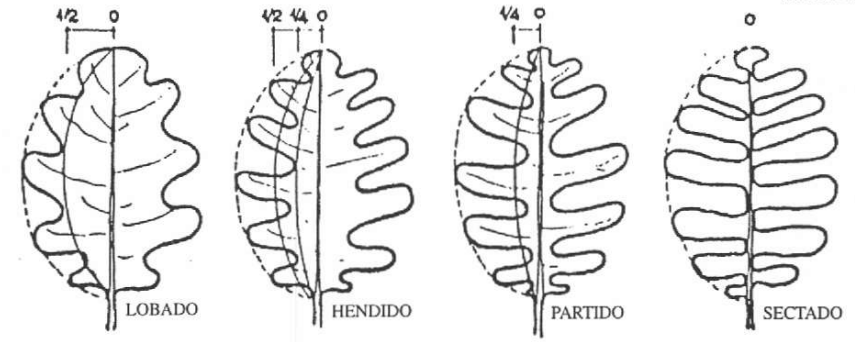
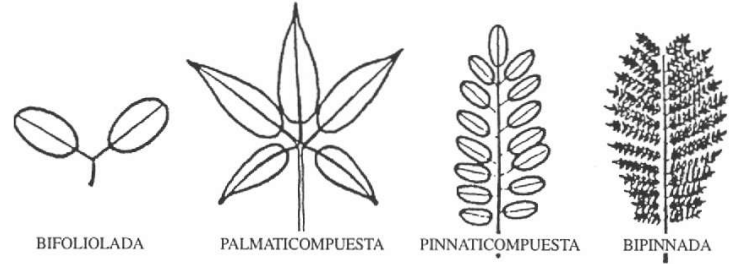
FORMAS DE LA BASE



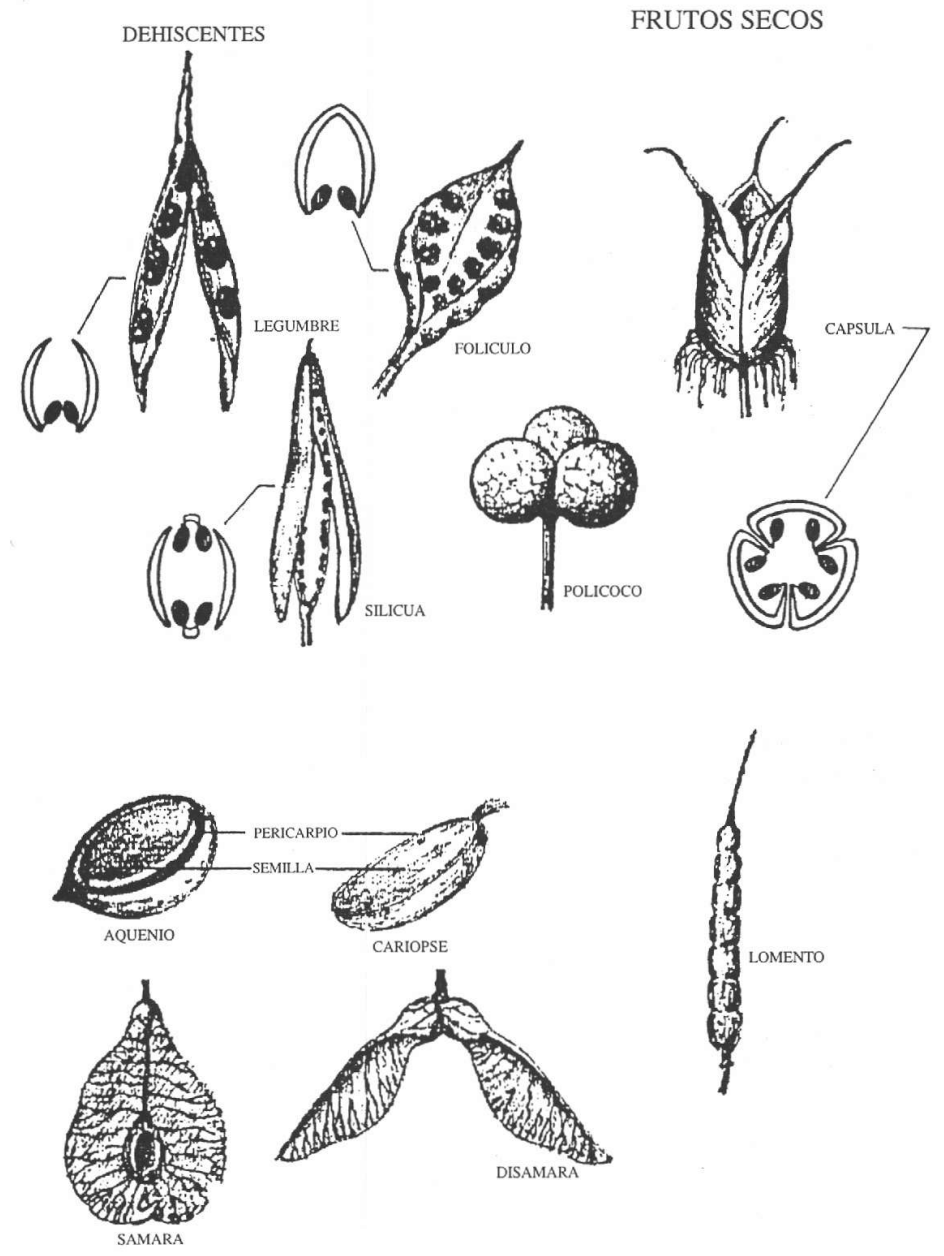
BORDES



HOJAS COMPUESTAS



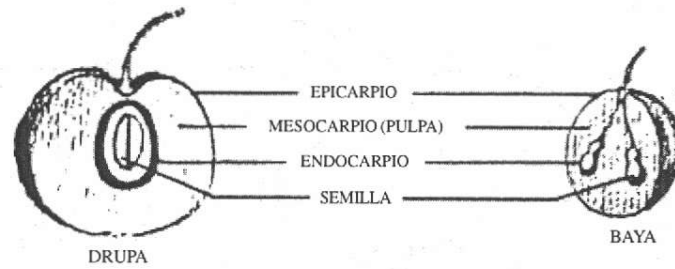
ESQUEMA DE CLASIFICACION MORFOLOGICA DE FRUTOS:



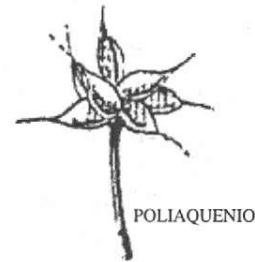
BUTIÁ



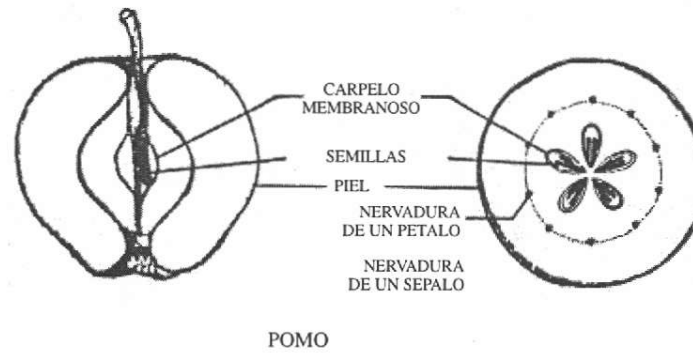
FRUTOS CARNOSOS



FRUTOS MULTIPLES



FRUTOS COMPLEJOS



RELEVAMIENTO DE DIVERSAS PALMAS EN ESPACIOS COMUNES DE INTERÉS PÚBLICO

Parque Rodó









Barrio Carrasco Norte

Estas imágenes fueron cedidas por Sofía Alonso, estudiante de gastronomía y también de la EUCD. Son parte de un registro de la recolección de Butiás para preparar café y tragos en base al fruto. Estas palmeras se encuentran ubicadas en Camino Carrasco y Servando Gómez, en barrio Carrasco Norte. Los frutos caen del árbol y quedan en el espacio público, pudiendo encontrar allí varias drupas en la estación de su fructificación.



Dato de interés

El censo elaborado por la Intendencia de Montevideo (IMM) divide a la ciudad en centros comunales. ¿Cuál es el CCZ que tiene más árboles? Es el CCZ8 (que abarca Carrasco Norte, Carrasco y La Cruz de Carrasco) y registra un total de 18.976 especies.

Fuente: <https://www.elpais.com.uy/multimedia/informes-especiales/montevideo-verde-arboles-hay-barrio-son-plantados-ciudad.html>

Referencias de censo arbolado 2008: <https://catalogodatos.gub.uy/dataset/intendencia-montevideo-censo-de-arbolado-2008>

RELEVAMIENTO FOTOGRÁFICO EN EL PALMAR DE ROCHA





