



SENADO DE LA NACIÓN  
COMISION DE ASUNTOS ADMINISTRATIVOS Y MUNICIPALES

FORMULARIO DE PRESENTACIÓN		
RECONOCIMIENTO A LA BUENA GESTIÓN MUNICIPAL 2016		
Organismo: Municipalidad de Gobernador Duval		Provincia: La Pampa
Responsable para contactar: Carlos León GRAZIDE		Fecha de Llenado del Formulario: Julio de 2016
Calle: Luis Laborde	N°: S/N	CP: 8336
Localidad: Gobernador Duval	Municipio:	Cantidad de habitantes: 527 (Censo 2010)
Teléfonos: 02954-15374926		Fax:
Sitio web: www.fincasdeduval.com.ar		E-Mail: gdorduval@hotmail.com
Título de la experiencia:  Chacra demostrativa y productiva "FINCAS DE DUVAL"		

AVAL DEL INTENDENTE		
Apellido y Nombres:  GRAZIDE CARLOS LEON	Sello:	Firma:

- EL AVAL DEL INTENDENTE CERTIFICA ADEMÁS LA VERACIDAD DE LOS DATOS PRESENTADOS.
- RECUERDE QUE TODOS LOS CAMPOS DEL FORMULARIO DEBERÁN ESTAR COMPLETOS.
- NO ALTERE EL ESPACIO PREVISTO (MÁXIMO UNA CARILLA POR ASPECTO) PARA CADA UNO DE LOS PUNTOS DE EVALUACIÓN A CONSIDERAR.
- PARA CUALQUIER CONSULTA, DIRIGIRSE A:  
COMISIÓN DE ASUNTOS ADMINISTRATIVOS Y MUNICIPALES del H. SENADO DE LA NACIÓN  
Hipólito Yrigoyen 1708 6° piso, oficina 624 (C1089AAH) TEL. (011) 4010-3000 int. 7644 / 7646 FAX: (011) 4010-3000 int. 7644  
MAIL: [alfons@senado.gov.ar](mailto:alfons@senado.gov.ar) / [adelaure@senado.gov.ar](mailto:adelaure@senado.gov.ar)

NO LLENAR ESTOS CAMPOS		
Fecha de Recepción:	Cat.:	N° de Registro:



**Síntesis o resumen del proyecto:**

El Proyecto Productivo de la Comuna de Gobernador Duval denominado "FINCAS DE DUVAL" que se viene desarrollando desde hace unos 7 años tiene como finalidad:

1. Contribuir al desarrollo de la región, aumentando la superficie de producción bajo riego.
2. Darle valor agregado a los productos que se obtienen en nuestra finca.
3. Ampliar las oportunidades de empleo a la mano de obra local.
4. Actuar como demostradores de técnicas de avanzada a futuros inversores.
5. Articular con el Colegio Secundario de la Localidad para lograr un mayor conocimiento de sus alumnos en técnicas de riego y transformación de alimento y generar mayores posibilidades de inserción laboral de sus alumnos.

**Caracterización del municipio en que tuvo lugar la experiencia:** Tipo de municipio, población, indicadores socioeconómicos, presupuesto municipal, cantidad de empleados municipales, entre otros datos:

**Datos Estadísticos del Ejido de Gobernador Duval (Censo del 2010)**

1. Cantidad de habitantes

Ejido: 527 habitantes

Entre el año 2010 y la actualidad la cantidad de habitantes ha registrado un incremento debido fundamentalmente a los requerimientos de mano de obra de la chacra

2. Superficie catastral ejido

778000 has

3. Cantidad de Productores propietarios, arrendatarios y ocupantes

Entre 130 a 150

4. Existencias Ganaderas

Bovinos: 81.700. Ovinos 180. Porcinos 232. Caprinos 3220. Equinos: 1271

Tiene un clima árido con lluvias concentradas en primavera a otoño y la media anual oscila entre 200 y 300 mm. Tiene temperaturas bajas en invierno y muy altas en verano y gran amplitud térmica.

El período libre de heladas oscila entre los 140 a 150 días y es uno de los más bajos de la provincia. La producción típica de la zona es la ganadera y la vegetación dominante es el jarillal.

**Objetivos propuestos** (objetivo principal y secundarios; explícitos e implícitos) **y metas del proyecto o políticas del municipio:**

### **CHACRA EXPERIMENTAL BAJO RIEGO EN GOB. DUVAL**

En el mes de mayo del año 2005, se comienza con la experiencia de poner en producción un modelo de cultivos intensivos de frutales, vides, hortalizas y berries, que serviría a los pobladores de autoabastecimiento y una salida laboral efectiva.

Gobernador Duval hasta ese momento no había aprovechado productivamente su condición de ribereña del Colorado, pero mediante el esfuerzo compartido de la Comuna, y el Estado Provincial se pueden observar resultados altamente positivos en la chacra.

Este enclave estratégico productivo, a orillas del Río Colorado, y cercano a Casa de Piedra ha demostrado en su corta existencia las amplias posibilidades que brinda. La producción demostrada en la zona durante la etapa experimental ha arrojado un saldo muy positivo en la calidad y rendimiento de las especies implantadas.

El emprendimiento además genera mano de obra a 20 familias locales solucionando el problema de desocupación del pueblo y la transformación de los beneficiarios de planes de empleo, en mano de obra contratada por el municipio llegando a triplicar sus ingresos.

Muchos de los objetivos propuestos ya han sido cumplidos y se enumeran a continuación

- 1. Se incorporó una Estación Climatológica automática conectada a la web**
- 2. se instrumentó un sistema antihelada en cereza, ciruela y almendro.**
- 3. Se construyó un establecimiento modelo de transformación de alimentos.**
- 4. Se generó una articulación de la chacra con el Colegio Polimodal de nuestra localidad.**
- 5. Se dictan cursos sobre ,manejo de especies, podas, uso de agroquímicos, etc**
- 6. Oferta de forrajes a criadores de chivas y vacunos a bajo precio o permuta por guano para fertilizar la chacra.**
- 7. Creación de una página Web [www.fincasdeduval.com.ar](http://www.fincasdeduval.com.ar) para publicitar y vender los productos obtenidos, brindar información climatológica e informar sobre las actividades de la chacra.**
- 8. Construcción de una bodega con sala de fermentación, crianza de vinos, sala de envasado, laboratorio, área administrativa y de exposición y venta**
- 9. Compra de tierras para ampliación de la localidad y futuros proyectos**
- 10. Acondicionamiento de las nuevas tierras adquiridas y construcción de un acueducto para dotarlas de riego presurizado.**

### **Premios obtenidos**

En nuestra corta existencia como productores de vino hemos obtenido – a nuestro criterio - importantes premios en concursos nacionales e internacionales que detallamos:

- 1. Medalla de Oro con su vino “LEJANIA” Malbec cosecha 2011** en la X edición del Concurso Internacional de Vinos “VINANDINO” organizado por el Instituto Nacional de Vitivinicultura y el Consejo Federal de Inversiones y patrocinado por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y la Unión Internacional de Enólogos (UIOE).
- 2. Medalla de Oro para el vino “LEJANIA” Chardonay y “LEJANIA” Malbec** en el 9<sup>no</sup> Concurso Internacional de Vinos y Licores en Latinoamérica VINUS 2012. El mismo se llevó a cabo en los salones de Hotel The Mod en Mendoza y contó con la participación de 175 sociedades de 17 países.

**Problema que la experiencia intenta resolver.** Caracterización:

Gobernador Duval fue durante muchos años una Comisión de Fomento con pocos habitantes, alejada de todos los centros urbanos y una población en disminución porque la oferta de trabajo era mínima y donde los jóvenes se empleaban en los campos de cría de la zona como peones o emigraban en busca de un futuro mejor, a pesar de estar emplazada a orillas del Río Colorado.

El hecho de que en Casa de Piedra, enclave distante a 90 km el Gobierno Provincial comenzó los estudios para un proyecto de riego de 12.000 hectáreas que iba a llevar algunos años poner en marcha se decidió crear en Gobernador Duval con ayuda del Gobierno provincial una chacra demostrativa donde se ensayaría el comportamiento de numerosas especies, para que los futuros inversores de Casa de Piedra tuviesen información cierta del comportamiento de las mismas y de esa manera poder tomar decisiones más acertadas y ganar mucho tiempo.

La creación de la chacra fue cumpliendo holgadamente con la propuesta de experimentación y paralelamente fue necesario procesar toda la producción obtenida por lo que se construyó una planta modelo de alimentos primero y una bodega después. Hoy se están produciendo 50.000 litros de vino de gama intermedia-alta, cerezas, almendros, frutillas, frambuesas, sandías, melones, ajo, cebolla, pimientos, aceitunas, hortalizas a campo y en invernadero, etc.

De esta manera se cumplió con los dos principales objetivos propuestos en ese momento: **Brindar información y generar trabajo para los habitantes de la localidad** La inmediata absorción de la mano de obra produjo en la localidad la posibilidad de establecerse en el lugar y dejar de emigrar hacia otros centros poblados de mayor envergadura en busca de mejoras personales, evitando trasladar el problema social a otras localidades provinciales. como Gral Acha y Santa Rosa.

**La tendencia de emigrar se revirtió y la población creció rápidamente, al punto de que hoy se cuenta con más de 500 habitantes y eso elevó la categoría de la localidad de Comisión de Fomento a Municipalidad en el año 2015.**

**El tercer objetivo fue la educación** ya que al contar con un sinnúmero de especies en experimentación, el uso de tecnologías de riego de avanzada, la elaboración de vinos y alimentos, el uso de la estación climatológica, la producción intensiva bajo invernadero, el uso de nuevas maquinarias, etc, puso a disposición de los alumnos de la escuela primaria y secundaria un verdadero abanico de prácticas que le permiten conocer otra realidad diferente, tomar contacto directo con ellas y participar activamente bajo la tutela de profesores. Esto los está dotando de nuevos conocimientos inéditos para una zona de cría de ganado y brindándoles herramientas para insertarse en trabajos en áreas de riego que ya han comenzado a demandar mano de obra especializada en la zona.

**Un cuarto objetivo fue que esta experiencia se multiplicara en la zona costera del Río Colorado** creando un pequeño polo de desarrollo. Esto se está logrando ya que la difusión de este emprendimiento (**sustentable y repetible**) en su corta vida a permitido que se hayan implantado vides en Casa de Piedra, plantaciones de tomates privadas a gran escala en las inmediaciones de Gobernador Duval y nuevos viñedos.

El Municipio está realizando un nuevo esfuerzo para continuar con el desarrollo del área y va a poner a la venta 19 nuevas parcelas con electricidad y riego presurizado a la entrada de las fincas para que inversores privados puedan producir y elaborar sus productos en la sala de alimentos o en la bodega si son viñedos.

**Caracterización del área del municipio en la que se llevó a cabo el programa:** Características generales de dicha dependencia teniendo en cuenta principalmente misiones y funciones de la unidad, objetivos de la unidad, grado de formalización de la unidad y de los procedimientos, tipo de departamentalización (rígida o flexible):

La Chacra Experimental junto a la Planta Procesadora y la Bodega están incluidas a la estructura municipal. Los procedimientos llevados a cabo en las dependencias antes mencionadas están diagramados y fiscalizados por los profesionales contratados para tal fin (ingenieros agrónomos, licenciado en producción de alimentos y enólogo).

**Marco normativo de la experiencia:** ordenanzas, decretos y toda otra norma que sustenten jurídicamente la experiencia (ADJUNTAR COPIAS A LA PRESENTE):

**Caracterización de la situación previa:**

Hace muchos años la ruta Nacional N° 151 era practicante la única vía para conectar el norte y centro argentino con el sur del país. La gran cantidad de viajeros que la usaban y el impacto positivo que causaba el río en los mismos hacia de esta pequeña localidad una parada obligada en la inmensidad del desierto. Así es que el pequeño pueblo creciera modestamente y se contaba con una hostería del ACA y estación de servicio. Posteriormente las rutas se fueron deteriorando de una manera excesiva y la presencia de nuevas alternativas de viaje sumieron pueblo en un ostracismo que duró muchos años.

Cabe acotar que a su aislamiento contribuyó la gran distancia a Santa Rosa, la falta de comunicación, el mal estado de los caminos y un clima continental muy duro con inviernos muy fríos, veranos sofocantes y vientos fuertes.

La población dependía absolutamente de la producción ganadera básicamente caprina, desarrollada en campos de matorrales achaparrados. La educación se limitaba a una escuela hogar primaria que albergaba a los pequeños de la zona y del pueblo y sin mayores posibilidades de continuar estudios superiores.

La salud estaba a cargo de una posta sanitaria con una enfermera y los casos de enfermedad debían ser derivados a localidades de Río Negro por estar más cerca de Santa Rosa.

El nivel económico de los habitantes era muy bajo por falta de oportunidades de trabajo y la Comisión de Fomento tenía un muy elevado porcentaje de asistencia con ropa, comida y leña y planes sociales.

A partir del año 2005 las cosas comenzaron a cambiar por la visión de un gobierno provincial que prestó atención al desarrollo del sur y oeste profundo de la Provincia y a la presencia del Río Colorado eje central de la transformación de la localidad.

Pero esa historia está narrada en los párrafos precedentes.

**Características generales de la iniciativa:** actividades originales y definitivas; población beneficiaria original y definitiva; cantidad de beneficiarios; tipo de articulación; nivel de participación ciudadana:

El puntapié inicial se dio con la creación de una chacra bajo riego de unas 5 hectáreas donde se implantaron diversas especies con la finalidad de experimentar el comportamiento de las mismas para generar información que sirviese a futuros inversionistas a establecerse en Casa de Piedra distante a 90 km aguas arriba del Río Colorado, proyecto para poner en producción unas 12.000 hectáreas que se estaba gestando pero que demandaría en su implementación.

De esta manera se iba a ganar tiempo en obtener información sobre comportamiento de las especies frente a las condiciones climáticas de la zona, rendimientos, calidad de la producción, etc.

La superficie original fue creciendo rápidamente, hasta llegar a las 60 ha y en función de los datos que se iban obteniendo algunas especies fueron perdiendo interés y otras demostraron su gran capacidad productiva y de calidad entre las que merecen destacarse, la vid, cereza, frambuesa, almendro, pera, durazno, manzana, cebolla, ajo, tomate, berenjena, sandía melón, frutilla, olivo, etc.

Esto permitió la rápida incorporación de mano de obra local de jóvenes y de personas de la tercera edad con experiencia en transformación de alimentos, pero a su vez se generó la necesidad de obtener ingresos para el pago de los sueldos.

Con ayuda del Gobierno Provincial se construyó una sala muy moderna y con tránsito federal donde se producen más de 20 productos, se elaboran escabeches de berenjena, zucchini, zapallito de tronco, tomate verde, ajíes en vinagre, cebollitas en vinagre, aceitunas negras en salmuera, aceitunas verdes en salmuera, tomate triturado, memeladas de ciruela, cereza, frambuesa, frutilla, pera, manzana, durazno, tomate, zapallo en almibar, dulce de membrillo en barra, ajo triturado con materia prima obtenida en la chacra y que requiere la presencia de 6 mujeres, todo coordinado por un licenciado en producción de alimentos. Se procesa también trucha que provee el gobierno provincial del criadero ubicado en Casa de Piedra para la elaboración de Trucha en Escabeche. Estos productos se comercializan en toda nuestra provincia y provincias vecinas con un altísimo grado de aceptación por su calidad.

Posteriormente la presencia de cada vez más superficie con viñedos que iban a entrar en producción sumado a una gran lejanía de bodegas donde procesar la uva obligó a la creación de una bodega la que ya ha sufrido dos ampliaciones y requirió la contratación de un enólogo. Nuestros vinos en su versión artesanales han recibido importantes premios en concursos nacionales e internacionales. Hoy se vinifican unos 50.000 litros.

Para llevar adelante el funcionamiento de la chacra y el riego de la misma se incorporaron unas 20 personas y además profesionales en riego, cultivos intensivos y hortícolas y en producción general.

Sin perder de vista el motivo original de la chacra que era brindar información no solo de producción sino climática se incorporó un moderno sistema de estación meteorológica que registra todas las variables climáticas cada 20 minutos y brinda alertas de heladas o plagas que puede ser visitada a través de nuestra página web [www.fincasdeduval.com.ar](http://www.fincasdeduval.com.ar) y que es monitoreada por INTA Anguil.

El siguiente paso fue la compra con ayuda del gobierno provincial de 80 hectáreas con costa de río y linderas a la localidad y a nuestra chacra con dos finalidades. Por un lado destinar 20 hectáreas a la ampliación de la localidad que no ha parado de crecer en habitantes y las restantes 60 hectáreas han sido divididas en parcelas de 3 a 4 hectáreas, a las que se las está dotando de electricidad y agua presurizada por lo que hubo que construir líneas eléctricas y un acueducto.

Esas parcelas serán vendidas a particulares para que implanten cultivos los que posteriormente serán procesados en la bodega o en la sala de transformación de alimentos lo que permitirá continuar con la incorporación de mano de obra, darle valor agregado a la producción y hacer que el emprendimiento sea autosustentable.

Prácticamente toda la localidad gira en torno a esta actividad incluida la escuela de nivel primario y secundario. No hay desocupación en la localidad y los planes sociales y de ayuda han quedado reducidos a una mínima expresión.



**Etapas de implementación y grado de avance:**

Ya consolidado el proyecto de creación de la chacra con su sala de transformación de alimentos y bodega se está poniendo énfasis en las especies más productivas y rentables. Se ha dotado a la bodega de un laboratorio y se está trabajando en la ampliación de la misma con la incorporación de nuevos tanques de acero inoxidable para poder procesar y albergar la mayor cantidad de vino producto del aumento de la superficie con vid.

Este año producto de mayor cantidad de variedades de vid y mayores comodidades en la bodega se está produciendo vinos de alta calidad y se está incursionando en pequeña escala en la producción de vinos espumantes.

Por otro lado como se comento se está trabajando en el acondicionamiento de las nuevas parcelas las que están siendo dotadas de electricidad y agua en cabecera para venderlas a interesados en producir especies que serán procesadas en las instalaciones de la chacra. Actualmente se han acondicionado 4 parcelas de las 19 totales, las que serán vendidas y con el fruto de esas ventas se seguirá invirtiendo en las restantes para su posterior venta.

Además como la chacra dispone de maquinarias se ofrecerá a los futuros dueños el servicio de las mismas para disminuir los costos de los proyectos productivos en sus inicios.

El alto interés demostrado por personas en la compra de las tierras está fundamentado en que su valor será inferior a chacras del mismo tipo ofrecidas en otros lugares del país como Mendoza y Río Negro porque la comuna no persigue un negocio inmobiliario sino alentar en afincamiento de nuevos empresarios y por otro lado ofrecer ventajas como son la bodega, la sala de alimentos, agua, electricidad, maquinarias, asesoramiento, etc.

**Recursos humanos involucrados:** características y cantidad de personal; máximo nivel educativo promedio de los integrantes del equipo:

**Intendente de la localidad**

1 Ingeniero Agrónomo especialista en riego presurizado

1 Ingeniero agrónomo especialista en cultivos intensivos

1 Licenciado en Producción agropecuaria

1 licenciado en Producción de alimentos

1 Enólogo

2 Administrativos con nivel secundario

20 obreros con nivel primario y primario incompleto

**Financiamiento:** Fuentes de financiamiento público y/o privado; costo total de la experiencia; recursos propios o compartidos:

En el comienzo de la experiencia como se perseguía obtener información que sería y es de interés para el gobierno provincial, este aportó una parte importante de las inversiones requeridas para la compra de plantas, sistemas de riego, galpones, maquinarias, etc., y la Comisión de Fomento puso la tierra y la mano de obra necesaria.

Posteriormente cuando la producción de la chacra se comenzó a elaborar y a obtenerse dulces, encurtidos, escabeches, vinos, etc., los mismos tuvieron inmediata aceptación y se empezó a obtener retornos económicos que fueron y son re invertidos en la chacra.

Debe tenerse en cuenta que las inversiones que se requieren son realmente elevadas ya que se debió construir una sala de alimentos siguiendo las exigencias de SENASA para obtener tránsito federal, una bodega con instalaciones de acero inoxidable, prensas hidráulicas, ampliación de galpones, compra de sistemas de riego, acueductos, líneas eléctricas, etc.

Por eso y como los ingresos eran menores a los egresos el Gobierno Provincial continuó con una ayuda y apoyo para consolidar el proyecto.

Se recibió también un aporte del gobierno nacional que fue destinado a la ampliación de la bodega, compra de insumos y materiales, ampliación del sistema de riego, compra de cisterna, etc.

Hoy, con los ingresos que brindará la futura venta de las tierras el sistema será autosustentable.

Hay beneficios indirectos en la experiencia que no se cuantifican pero que merecen mencionarse. Por ejemplo ha disminuido prácticamente a cero la desocupación, han mejorado las condiciones de vida de la población, la Comuna que era una Comisión de Fomento por el aumento de la población a pasado a Municipalidad y ha cesado la emigración de habitantes a centros poblados más importantes como Santa Rosa o General Acha.

**Proceso de negociación y conflictos que hayan surgido durante el diseño o implementación del programa:**

Cuando originalmente el proyecto tomó forma y se decidió ejecutarlo se comenzó a trabajar de manera sostenida y en ningún momento se plantearon conflictos. Solo hubo altibajos en la marcha del mismo relacionados con el flujo de fondos ya que como se explicó las inversiones eran importantes y había que adecuarlas a los ingresos.

**Evaluación del impacto de la experiencia:**

Nuestro proyecto permite ser sustentable, replicable y expandido en la costa del río Colorado porque disponemos de las siguientes ventajas comparativas:

1. Disponibilidad de agua para riego.
2. Disponibilidad de energía eléctrica.
3. Oferta de mano de obra local calificada y con especialización básica.
4. Existencia de una bodega propia que fue diseñada por módulos y puede ser expandida para poder procesar la producción vitivinícola de los futuros productores
5. Existencia de una planta de transformación de alimentos modelo, que puede procesar la producción de terceros.
6. Existencia de maquinarias disponible para ser rentada en los procesos productivos que requiera el inversor lo que disminuye los costos de la puesta en marcha de un proyecto.
7. Construcción de nueva ruta que conectará de manera rápida con centros de consumo importantes de la Provincia. de Río Negro, Neuquén y la Provincia de La Pampa.
8. Información climatológica en tiempo real a través de la web cada 20 minutos por medio de nuestra estación meteorológica automática.
9. Clima semiárido con ventajas comparativas en el manejo de plagas con respecto a climas más húmedos.

Todo las ventajas enumeradas son justificativos comprobables que hacen de este punto geográfico un lugar por demás interesante para desarrollar proyectos productivos por inversores privados.

**Mecanismos de seguimiento y evaluación implementados:**

El seguimiento y evaluación de las tareas realizadas dentro de la Chacra Experimental, Planta Procesadora y Bodega está a cargo de los profesionales encargados de cada sector. Para la chara experimental ingenieros agrónomos, para la planta procesadora Licenciado en Producción de Alimentos y para la Bodega un Enólogo.

**¿Qué aprendizaje institucional significó el desarrollo de la experiencia? (en términos de gestión, estrategias políticas, identificación de déficit de capacidad institucional, etc.?) ¿Este aprendizaje, ha dado lugar a iniciativas específicas?**

Esta es la parte más importante del proyecto. La comuna en estos años ha tomado una gran experiencia en la puesta en marcha de un proyecto que involucró a toda la localidad. Comenzó siendo un ensayo técnico para recolectar información en producciones bajo riego y con el correr del tiempo se transformó en una empresa con gestión municipal.

Obligó a que personal de la comuna adquiriera conocimiento en la gestión de compra de insumos, y venta de la producción obtenida. Además la dinámica de la finca generó la necesidad de incorporar técnicos en temas específicos como la transformación de la materia prima, la incorporación de profesionales especialistas en diseño de riego y ejecución de los mismos, en producción intensiva, enólogo para el manejo de la bodega, docencia a través de cursos dictados por profesionales de INTA y universidades además de privados para instruir a los operarios sin experiencia en el manejo cultural de las diferentes especies que se desarrollan en la chacra, el involucramiento de los alumnos del colegio primario y secundario en prácticas de manejo del riego, de las especies, de la producción de alimentos y de la producción de vino.

Por otra parte no se dejó de lado la producción extensiva de chivos ya que se generaron mecanismos donde la producción de forrajes bajo riego fue brindada a los productores a bajo precio o bien cambiándola por guano de chiva usado como fertilizante en la chacra.

En síntesis significó la transformación de todo un pueblo desde antaño relacionado únicamente con una actividad agropecuaria extensiva de cría de chivos y ganado vacuno y una visión muy pesimista de su futuro en la localidad, a la incorporación a un sistema productivo intensivo donde pudieron ver otra realidad y donde se están preparando muchos de ellos para incorporarse a la actividad privada.

Esta experiencia está abriendo nuevos caminos y dando lugar a nuevos emprendimientos, básicamente los que se van a instalar en las 19 parcelas que serán ofrecidas a particulares que van a dinamizar la finca, generar nuevos puestos de trabajo y darle a la localidad un crecimiento poblacional y económico.

Anexo

### **Síntesis o resumen del proyecto**

El ejido de Gobernador Duval tiene dos realidades geográficas bien establecidas. Por una parte el área del jarillar que domina el paisaje y cubre la casi totalidad de la superficie y moldea el quehacer de los habitantes del ejido y lo limita a la producción bovina y caprina de secano y el área lindante al Río Colorado con su gran potencialidad productiva que ya ha comenzado a manifestarse.

La comuna trata de lograr un equilibrio entre las dos realidades permitiendo que la producción bajo riego sobre el Río Colorado genere entre otros productos, forraje de alta calidad básicamente fardos de alfalfa.

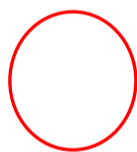
Estos son transferidos a los productores caprinos para solucionar los problemas alimenticios que sufren sus rodeos, producto de la aleatoriedad climática, vendiéndoselos a bajo precio o cambiándoselos por guano de chiva que se usa como fertilizante en la chacra.

Además tenemos una hotelería para terneros que permite a los productores de la zona acuciados por la falta de pasto realizar un destete precoz y alimentarlos en una superficie adaptada al efecto.

### **Caracterización del municipio en que tuvo lugar la experiencia**

El proyecto se desarrolla en la Comisión de Fomento de Gobernador Duval, ubicada en el departamento Curacó de la provincia de La Pampa, sobre las costas de la margen norte del Río Colorado.

La Chacra experimental se sitúa a la vera del Río, en una superficie de 42 hectáreas a la cual se accede vía terrestre desde norte y sur por Ruta Provincial Nº 106.



### **CHACRA EXPERIMENTAL BAJO RIEGO EN GOB. DUVAL**

En el mes de mayo del año 2005, se comienza con la experiencia de poner en producción un modelo de cultivos intensivos de frutales, vides, hortalizas y berries, que serviría a los pobladores de autoabastecimiento y una salida laboral efectiva.

Gobernador Duval hasta ese momento no había aprovechado productivamente su condición de ribereña del Colorado, pero mediante el esfuerzo compartido de la Comuna, y el Estado Provincial se pueden observar resultados altamente positivos en la chacra.

Este enclave estratégico productivo, a orillas del Río Colorado, y cercano a Casa de Piedra ha demostrado en su corta existencia las amplias posibilidades que brinda. La producción demostrada en la zona durante la etapa experimental ha arrojado un saldo muy positivo en la calidad y rendimiento de las especies implantadas.

El emprendimiento además genera mano de obra a 20 familias locales solucionando el problema de desocupación del pueblo y la transformación de los beneficiarios de planes de empleo, en mano de obra contratada por el municipio llegando a triplicar sus ingresos. Muchos de los objetivos propuestos ya han sido cumplidos y se enumeran a continuación

#### **Estación Climatológica automática**

Para completar información climática fue necesario incorporar una estación meteorológica automática que permite evaluar con mayor precisión el comportamiento de las especies ante las variaciones de temperaturas mínimas y máximas, heliofanía, humedad ambiente, evapotranspiración, punto de rocío, prevención de ataques de plagas, activación de alarmas por heladas, etc.

#### **Sistema antihelada en cereza, ciruela y almendro.**

#### **Construcción de un establecimiento modelo de transformación de alimentos.**

Siguiendo instrucciones y requerimientos de Saludo Pública de la Provincia de La pampa y SENASA, se construyó una sala que produce más de 20 productos diferentes entre dulces, encurtidos y escabeches con la propia producción de la chacra.

#### **Articulación de la chacra con el Colegio Polimodal de nuestra localidad.**

Debido a que el proyecto en ejecución se está realizando con alta tecnología en lo referente a estudio y transformación de suelos, incorporación de sistemas de riego por goteo, múltiples especies y variedades en producción, diferentes y novedosos sistemas de laboreo con maquinarias, transformación de alimentos, etc., se están adecuando las currículas de estudio para que los alumnos participen activamente en las tareas del proyecto en todas las etapas de la misma.

#### **Cursos**

El hecho de trabajar con tantas especies diferentes y muy disimiles unas de otras nos ha obligado a recibir cursos de especialistas en diferentes temas. Estos cursos se han realizado en Gobernador Duval y a ellos han asistido alumnos del colegio secundario, alumnos de la facultad de Agronomía, personal de la chacra, profesionales que trabajan en la chacra, habitantes interesados y personas que nos han visitado desde Río Negro.

#### **Impacto de la chacra sobre la localidad y el ejido**

La expansión proyectada del emprendimiento ha permitido una ocupación plena en nuestra localidad y está generando la necesidad de contratación de mano de obra especializada de otros lugares para explotar actividades tales como ajo, cebolla y otras hortalizas que no son tradicionales en nuestra zona y esta situación amplía la visión de nuestros jóvenes acostumbrados a que la única actividad era la cría de ganado caprino y bovino.

#### **Oferta de forrajes a criadores de chivas y vacunos.**

La incorporación de nuevas superficies bajo riego con forrajeras consociadas en base a alfalfa, han permitido la producción de fardos de calidad, que es ofrecida a bajo costo a criadores de chivos de nuestra área de influencia, o bien permutados por guano para la fertilización de la chacra.

#### **Página web**

Para poder estar comunicados, vender nuestros productos y ofrecer información climatológica, hemos creado nuestra página web que puede ser visitada en [www.fincasdeduval.com.ar](http://www.fincasdeduval.com.ar)

#### **Construcción de una bodega**

La misma se encuentra dentro de la chacra "Fincas de Duval" y cuenta con una sala de fermentación y crianza de vinos, sala de envasado, área administrativa y área de exposición y ventas, áreas de guarda de envases y cava para guardado de botellas. Asimismo cuenta con un laboratorio.

El diseño de la bodega permite ampliaciones futuras significativas sin modificar la estructura, lo que permitirá absorber la expansión del cultivo de vid en la chacra por varios años.

#### **Compra de tierras para futuros proyectos**

La compra de una nueva superficie por parte de la Comisión de Fomento de Gobernador Duval, de aproximadamente 80 ha con costa de río y aledaña a la localidad permitirá la ampliación urbana en 12 manzanas y generará 19 parcelas productivas cuyas superficies oscilaran entre las 2,8 y 4,7 ha.

De las 19 parcelas, 7 tienen costa de río y las 12 restantes deberán ser abastecidas de agua mediante un acueducto.

#### **Premios obtenidos**

En nuestra corta existencia como productores de vino hemos obtenido – a nuestro criterio - importantes premios en concursos nacionales e internacionales que detallamos:



1. Medalla de Oro con su vino "LEJANIA" Malbec cosecha 2011 en la X edición del Concurso Internacional de Vinos "VINANDINO" organizado cada dos años por el Instituto Nacional de Vitivinicultura y el Consejo Federal de Inversiones y patrocinado por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y la Unión Internacional de Enólogos (UIOE).

2. Medalla de Oro para el vino "LEJANIA" Chardonay y "LEJANIA" Malbec en el 9<sup>no</sup> Concurso Internacional de Vinos y Licores en Latinoamérica VINUS 2012. El mismo se llevó a cabo en los salones de Hotel The Mod en Mendoza y contó con la participación de 175 sociedades de 17 países.

**Estos guarismos indican que la presencia de la Chacra y su inmediata absorción de la mano de obra produjo en la localidad la posibilidad de establecerse en el lugar y dejar de emigrar hacia otros centros poblados de mayor envergadura en busca de mejoras personales, evitando trasladar el problema social a otras localidades provinciales como Gral Acha y Santa Rosa.**

#### **4.12 Página web**

Para poder estar comunicados, vender nuestros productos y ofrecer información climatológica, hemos creado nuestra página web que puede ser visitada en [www.fincasdeduval.com.ar](http://www.fincasdeduval.com.ar)