

Guardianes y guardianas de semilla de maní en Uruguay

Eje temático: Semillas y Agrobiodiversidad

Autores/as:

Ximena Castro Carli¹, Rafael Vidal¹, Natalia de Almeida², Magdalena Vaio¹, Germán García Sanabria⁴, Ignacio Naya¹, Gastón Martínez⁵

¹ Departamento de Biología Vegetal, Facultad de Agronomía, Universidad de la República

² Grupo de Agroecología Sustentabilidad y Medio Ambiente, Instituto Tecnológico Regional Centro-Sur, Universidad Tecnológica del Uruguay

³ Maestría en Educación Ambiental, Administración Nacional de Educación Pública, Universidad de la República

⁴ Maestría en Química, Facultad de Química, Universidad de la República

OBJETIVO:

Caracterizar a los productores de maní que conservan las variedades criollas en Uruguay.

¿Dónde se produce maní en Uruguay?

¿Cuántos productores de maní hay en Uruguay?

¿Qué importancia relativa tiene el maní en los predios?

¿Cuál es el origen y el tiempo de conservación de las semillas?

METODOLOGÍA

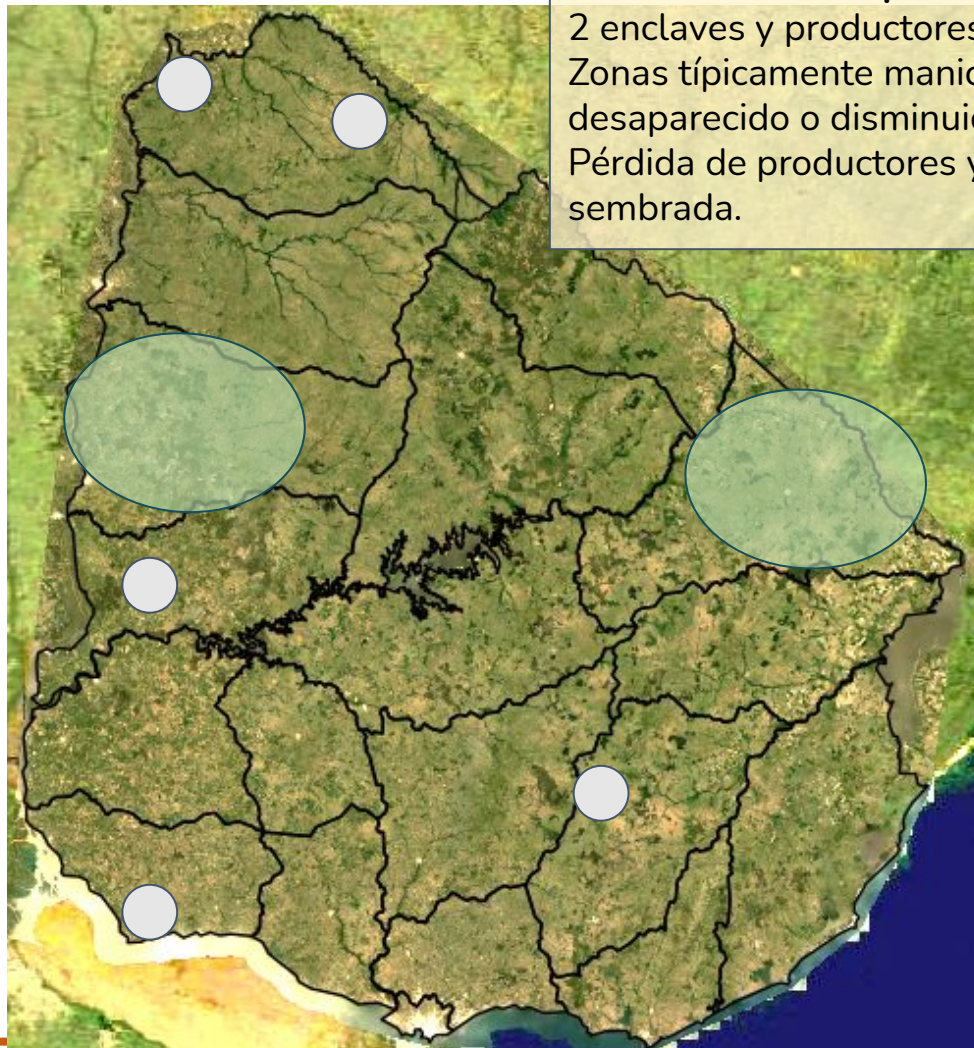
Relevamiento etnobotánico cualitativo:

Identificación de productores: Informantes calificados,
bola de nieve
Entrevista semiestructurada
Observación participante
Visita guiada

19 familias
Artigas, Paysandú, Río Negro, Colonia,
Lavalleja y Cerro Largo

1. Datos generales
2. Contexto de la entrevista
3. Datos del entrevistado
4. Información productiva general;
5. Número y Características de las variedades criollas que conserva





Distribución de la producción:

2 enclaves y productores dispersos
Zonas típicamente maniceras han desaparecido o disminuido: Salto y Artigas
Pérdida de productores y de superficie sembrada.

70 → **31**

Listado inicial
de productores
(i. calificados)

Productores que
permanecen al
2021

63%

Vive en el
medio rural

31-72

rango etario

42%

son arrendatarios.
Dificultad para
acceder a la tierra.
Competencia con
forestación y
agricultura

42%

tiene al maní
como rubro
principal

21%

producido por
mujeres. 32%
toda la familia.
42% hombres

SEMILLAS

- Toda la producción se sustenta en **Variedades Criollas**
- Origen: legado familiar, vecinos, redes de semillas
- **Conservación familiar**, aunque existe circulación comunitaria local
- Diferencias entre zonas
- **59% de agricultores conserva VC** de otras especies: sandía, zapallo, maíz, poroto, tomate, boniato, cebolla, ajo.
- Tiempo de conservación promedio: **27 años** (mínimo 4, máximo 69)



Foto: X. Castro



Foto: X. Castro



Foto: cedida por el productor

Maní en Uruguay:

- **Dos regiones maniceras y productores dispersos:** diferencias en formas de cultivar, vínculos con la tierra, variedades conservadas, modos comunitarios de intercambio, utilización de insumos externos, complejidad de los sistemas productivos.
- **Producido por productores familiares de forma artesanal.**
- **Economías locales con circuitos de comercialización cortos**
- **Pocos insumos externos**
- **Sustentado en VC**
- **Tiempo de conservación de la semilla mayor a 25 años**
- **Erosión genética (pérdida de productores y abandono del cultivo)**

CONCLUSIONES



Foto: X. Castro



Foto: X. Castro