

## Seminario Internacional Alimentos no convencionales para la sostenibilidad de la producción de animales monogástricos. Acción B de la Red Agroforalía del Programa Pablo Neruda.

### Relatoría

La red Agroforalía, del Programa Pablo Neruda desarrolló la ACCIÓN B: “Seminario Internacional Alimentos no convencionales para la sostenibilidad de la producción de animales monogástricos”, del 17 al 21 de febrero de 2014.

El programa previsto para este encuentro fue cumplido, con excepción de la conferencia que impartiría el Prof. Ángel M. Giraldo Mejía. ZTC. D.Sc., de la Universidad Nacional de Medellín, que por problemas ajenos a su voluntad y de los alumnos que le acompañarían, no pudieron trasladarse hacia Cuba.

Contamos con la presencia de 23 participantes: 2 de Uruguay, 2 de España, 4 de Argentina, 1 Paraguay y 14 de Cuba.

El Sr. Theodor Friederich, Representante de la FAO en Cuba, inauguró el seminario con la



conferencia sobre “Seguridad Alimentaria”. En ella propuso nuevos conceptos para la rama agropecuaria y alternativas de producción con mínima labranza, empleo de materia orgánica, la biodiversidad con la rotación de cultivos, el intercalamiento, la forestería, de manera que se logren mejores resultados y permitan la seguridad y soberanía alimentaria.

El tema fue muy debatido ya que entre los científicos hay una mayor aceptación de

estos conceptos, pero no así, en los decisores de la política agraria. Se señaló la necesidad que la FAO apoye con proyectos que permitan demostrar la viabilidad de estos conceptos, porque existen muchos resultados aislados que deben complementarse para ser desarrollados.

En otras conferencias se analizaron las potencialidades que ofrece la región Iberoamericana en cuanto a fuentes proteicas de leguminosas tropicales (vignas, mucuna, dólcho, gandul, ajonjolí, etc.) y energéticas (derivados de la caña de azúcar, yuca, boniato, malanga, etc.), tanto desde el punto de vista de una mayor adaptabilidad a las condiciones edafoclimáticas como de productividad, el



intercalamiento, la rotación de cultivos, entre otros factores. Se demostró, además, cómo se puede lograr sustituir ingredientes importados, balancear raciones con el uso de fuentes alternativas de lípidos y lograr resultados productivos cercanos a un sistema de alimentación convencional.

Nuevos conceptos acerca del uso de harinas integrales, donde la respuesta fisiológica al consumo de ingredientes con alto contenido de fibra, amplía el diapasón de alimentos potenciales, lo que unido al procesamiento tecnológico a que se sometan con tecnologías aquí descritas y que van desde aquellas artesanales hasta las más sofisticadas, permitirán elevar el valor nutritivo y contrarrestar los FANs presentes.

La producción de ensilados con viandas y vinazas es un resultado que se ha extendido en Cuba y ha permitido elevar la producción porcina con sustitución del maíz importado, tema que fue debatido entre los participantes con interés de extenderlo a sus respectivos escenarios productivos.

Los aditivos naturales presentados (probióticos, prebióticos, vinazas, aceites esenciales, enzimas, zeolitas) complementan la alimentación alternativa que se trate, elevan la eficiencia de utilización de los alimentos, aumentan la digestibilidad de la fibra, incrementan la biodisponibilidad del fósforo presente en las fuentes de origen vegetal, la respuesta inmune y por ende, el estado sanitario de los animales.

Entre ellos, destacó el interés suscitado por las bondades de las zeolitas naturales, como mejorador de la eficiencia energética y proteica, como atrapador de micotoxinas, desodorante ambiental, entre otras, por lo que surgió la propuesta de ensayar sus usos bajo otras condiciones, en especial para la producción de compost.

Las visitas de campo a las fincas Medialuna y La Inesita, permitieron constatar cómo los campesinos aprovechan los resultados de los centros de investigación y aprenden a utilizar los desechos y subproductos a su alcance, usar el biogas a partir de las excretas porcinas, disminuyendo así la contaminación ambiental, diversifican sus producciones y comercializan sus productos.



Finalmente, se culminó con la visita a la planta de ensilados de viandas y vinazas en el central "Héctor Molina" de San Nicolás de Barí, provincia Mayabeque, donde pudieron observar la tecnología y el proceso de producción, la cual fue piloto para la

construcción de otras 7 plantas en el país.

Los participantes coincidieron en:

1. Gestionar con la FAO proyectos para el desarrollo de pequeños y medianos productores que demuestren cómo garantizar la soberanía alimentaria y conjugar tecnologías que tributen a la conservación del medio ambiente con aprovechamiento óptimo de sus recursos naturales.
2. Desarrollar un proyecto de colaboración entre Cuba (ICA) y Argentina (Universidad Buenos Aires) para determinar la calidad de las carnes de cerdos alimentados con ingredientes alternativos
3. Desarrollar proyectos de colaboración entre Cuba (ICA) y España (Universidad de Lleida) sobre el uso de zeolitas naturales cubanas
4. Realizar intercambio de profesionales para entrenamientos, conferencias o cursos sobre los temas tratados en el seminario
5. Confeccionar una nota acerca del trabajo realizado en seminario para su publicación en RCCA (Revista Cubana de Ciencia Agrícola).

Finalmente el objetivo inicial fue cumplido y se logró avanzar en el intercambio, la cooperación y la proyección para lograr mayor accesibilidad a los productos de origen animal