

Premio Adriana Schiffrin “Jóvenes por el ambiente”
17º Convocatoria
Dictamen del Jurado

En la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a los 8 días del mes de febrero de 2019 se reúnen los integrantes del Jurado designado por la Fundación Ambiente y Recursos Naturales (FARN) a los efectos de evaluar las postulaciones y dictaminar los tres galardonados del **Premio Adriana Schiffrin, 17º Convocatoria, “Jóvenes por el ambiente”**.

El Jurado manifiesta haber leído y evaluado las propuestas presentadas siguiendo los criterios establecidos en las Bases del Premio. Como consecuencia, **resuelve por unanimidad:**

1. Otorgar el 1º Premio al proyecto: “Sumando energías”, liderado por Pablo Castaño. Esta iniciativa busca que familias en situación de vulnerabilidad puedan acceder a servicios básicos mediante conceptos de sustentabilidad. Construye colectores solares en trabajo conjunto con las familias, con materiales reutilizados que aprovechan las energías renovables, en este caso el sol, para darle agua caliente a la familia gratuitamente y sin emisiones de CO2.

En cuatro años ha construido 154 duchas solares ayudando a 792 personas en tres barrios vulnerables de Garín, Pilar y La Plata. Por cada termotanque se ha reutilizado 264 botellas PET, 180 latas de aluminio, 90 tetrabriks, un colchón de goma espuma y un tambor plástico. Se trata de materiales que en el barrio se queman porque no hay disposición final de los residuos o que terminan en un relleno sanitario, con lo cual la intervención logra extender su vida útil. En total ha reutilizado a la fecha: 32.736 botellas PET, 20.304 latas de aluminio, tetrabriks 11.410, 154 tambores y colchones.

La iniciativa muestra que los materiales de un solo uso tienen valor y que familias que antes no tenían acceso a una ducha digna, ahora lo pueden tener gracias a un equipo que aprovecha la energía solar.

Como próximo paso, la iniciativa busca desarrollar una nueva etapa: la construcción de cocinas solares, tanto una versión de pava solar, para que las familias ahorren garrafa para calentar agua, como de horno solar. Ya se han hecho pruebas y se espera tener los modelos finales pronto. Así, se apunta a que familias vulnerables puedan acceder a una cocina que funciona con energía solar, sin emisiones de CO2. La modalidad de construcción será parecida a la de los colectores solares, mediante talleres teórico-prácticos, construidas en la misma vivienda de la familia, donde sus integrantes participan activamente empoderándose de los conocimientos teóricos (cómo funciona, energías renovables, reducción de emisiones) como prácticos, al aprender a construirlos.

El proyecto es escalable, crece cada año y espera llegar en el corto plazo a más de 100 familias por año. Todo lo que genera es de código abierto (han desarrollado un manual online) y ya se ha replicado en seis provincias argentinas y en Chile. El porcentaje de mujeres involucradas en el proyecto es del 67% y la iniciativa está liderada por una persona de 32 años.

2. Otorgar el 2º Premio al proyecto “Kaa’guy Porá, una comunidad integrada, una reserva sagrada”, de Patricio Persini San Martín de la Fundación Huellas para un Futuro. Se enfoca en la problemática socio-ambiental existente dentro de un área de 100 km² en la provincia de Misiones. Dicha región pertenece a la zona de amortiguación de la Reserva de Biósfera Yabotí en donde conviven pobladores locales de diverso origen (brasileros, alemanes, ucranianos, criollos) y cuatro comunidades Mbya guaraní. Iniciado en el año 2012, se desarrolla por fases a diez años vista.

La iniciativa se da en el marco del Programa de Producción Agrícola Sustentable (Stevia rebaudiana) con fondos recibidos para su ejecución -tanto en la Fase I y II- por la Embajada de Nueva Zelanda (periodo 2015-2018), con la colaboración en la Fase II de aportes del Ministerio

de Desarrollo Social de la Nación. En la Fase I se ha implementado un cultivo de plantas madre de stevia con el fin de reproducir y brindar - en forma gratuita - plantas de la especie a la comunidad junto con la capacitación del INTA. En la Fase II se buscó fortalecer y ampliar la capacidad de reproducción de la especie con el fin de multiplicar la cantidad de beneficiarios (pobladores locales y comunidades guaraníes) en un menor lapso de tiempo.

El programa apunta a generar oportunidades de desarrollo económico evitando el desarraigo de la juventud, reemplazar en forma progresiva el cultivo de tabaco, el abandono del uso de agrotóxicos y permitir la restauración de zonas degradadas mediante la reforestación con especies nativas. A través del cultivo de Stevia rebaudiana se provee un producto rentable, compatible con el ambiente, la salud humana y el desarrollo comunitario. Mediante la constitución de una Cooperativa Comunitaria, la comunidad podrá ingresar al sistema formal mediante una figura representativa y asociativa, y comercializar su producto en forma directa y sin intermediarios. "Yevia" (Yerba saborizada con stevia) será su primer producto regional, cuya proyección es de un aumento del 70% en los ingresos familiares. El valor agregado del producto es que es 100% orgánico proveniente de zona de amortiguación de Reserva de Biósfera - reconocida por la UNESCO como patrimonio de la humanidad - habitada por comunidades aborígenes y colonos locales.

Huellas para un Futuro brinda a la comunidad local y aborígen las herramientas necesarias para integrarse al sistema y disminuir su vulnerabilidad. Mediante acceso a internet se dicta Educación Secundaria dentro de una formación holística que incluye la capacitación en oficios, el desarrollo de la técnica de hidroponía -programa de seguridad alimentaria-, educación ambiental, manejo y cultivo de stevia rebaudiana -programa producción agrícola sustentable-. La actividad del Instituto se extiende en dos Escuelas primarias de las comunidades Mbya Guaraní de Yryapy y Pindó Poty mientras, paralelamente, se nutre del trabajo académico y científico que se desarrolla en la Estación Biológica de la Reserva Aponapó. Toda actividad se centra en 2 ejes fundamentales: poner en valor el rol de la mujer, tanto local como guaraní; y realizar un manejo sustentable del suelo valorando los servicios ecosistémicos.

3. Otorgar el 3° Premio al proyecto "Biosistema urbano" del Capítulo Argentino del Club de Roma, ejecutado en el comedor comunitario En-Haccore sito en la Villa 15 de la Ciudad de Buenos Aires y al que asisten diariamente más de 350 personas. Tuvo por objetivo abordar la transición integral a la sustentabilidad del espacio comunitario desde una lógica de desarrollo ecosistémica. Para ello, se realizaron un conjunto de intervenciones vinculadas entre sí emulando el funcionamiento circular de los ecosistemas naturales, donde los desechos de un proceso se reconvierten en insumos de otros, para convertir todo lo que antes se entendía como un residuo en un insumo para la generación de un nuevo producto con mayor valor agregado dentro del comedor En-Haccore.

Se instaló el primer colector solar de Villa 15 y se incorporó un nuevo acceso seguro al agua caliente sanitaria en la cocina. A su vez, se realizó una capacitación abierta a la comunidad en diseño, instalación y mantenimiento de equipo termo-solares. Se hizo el recambio de las luminarias en el comedor por tecnología LED, en conjunto con jornadas de recambio de luminaria para vecinas y vecinos del barrio en el espacio comunitario. Se incorporó un punto de acopio de aceite vegetal usado, para que tanto vecinos y vecinas, como el comedor puedan disponer correctamente los aceites que luego serán aprovechados para producir biodiesel. También se instaló un punto de acopio de reciclables.

Se desarrolló una huerta comunitaria urbana en cajones en la terraza del comedor que contó con un taller semanal abierto a la comunidad y funcionó de manera complementaria con las producciones de hongos comestibles e hidroponía. La incorporación de una huerta de hongos a partir de residuos de celulosa implicó otra forma de repensar los residuos producidos por el espacio comunitario, utilizándolos en este caso para obtener un alimento rico en proteínas. La producción permitió aprovechar desechos del comedor como cáscara de papas y de zanahorias, reutilizados como sustrato para la producción de hongos, y trajo aparejada una mejora en la

dieta de las y los asistentes al comedor ya que tienen aminoácidos esenciales, son bajos en grasas, bajos en calorías, ricos en fibras, e incluso algunos tienen propiedades medicinales. Se instaló también el primer biodigestor de Villa 15, que posibilitó el tratamiento in situ de residuos orgánicos generados en el espacio comunitario. De esta manera, se abordó una problemática imperante en el barrio, la exacerbada generación de residuos urbanos y su fallida disposición y gestión, y se promovió la incorporación de energías renovables. Asimismo, se dotó al comedor de una compostera que funciona de forma asociada al biodigestor para tratar in situ los residuos orgánicos generados en el espacio comunitario.

A la par, el proyecto apuntó a generar autonomía y dejar capacidad instalada, es decir, que sean los mismos vecinos y vecinas, referentes del comedor y asistentes, quienes puedan sostenerlo en el tiempo una vez finalizado el proyecto.

El proyecto es escalable a otros espacios como instituciones educativas, centros culturales o edificios gubernamentales, y factible de ser replicado en otros contextos socioculturales. El proyecto iniciado en noviembre de 2017 se desarrolló por medio de un trabajo de gestión asociada entre la Subsecretaría de Hábitat e Inclusión y el Movimiento Agua y Juventud. Además, contó con la participación del Capítulo Argentino del Club de Roma y el Centro de Sustentabilidad - CeSus. Las mujeres se encuentran estrechamente vinculadas al proyecto. Por un lado, el proyecto es liderado y coordinado por Milagros Sánchez (25), y un equipo territorial formado por Soledad González (35), Johana Szwarc (31), Sofía Ibarra (24), y un joven varón, Manuel Roleri (26). El comedor fue fundado por una mujer de la Villa 15, Bilma, en la lucha contra el consumo de paco. Las mujeres tienen en este espacio un rol protagónico y una presencia mayoritaria. Al comedor asisten mayoritariamente mujeres con sus hijos e hijas pequeños.

El Jurado considera que hay en los galardonados una representatividad de los proyectos recibidos. Saluda a los ganadores y agradece a todas las postulaciones de esta 17ª convocatoria (77 en total). Ha causado mucha satisfacción al Jurado advertir la diversidad de iniciativas e inquietudes que existen a lo largo del país y en variadas temáticas, y les alienta a seguir trabajando y presentarse en futuras convocatorias.

Asimismo, el Jurado agradece a FARN por la confianza depositada en sus personas, y llama a la organización a continuar fomentando la difusión de esta clase de trabajos.

María Fernanda Alarcón

Mauricio Manzione

Laura Nadersohn

Coordinación General: Ana Di Pangraco (FARN)

CV del Jurado (FARN agradece al Jurado por su comprometida y entusiasta labor en la evaluación de los proyectos recibidos)

María Fernanda Alarcón

Geógrafa (Universidad Nacional del Nordeste), con estudios de posgrado en Teledetección y Sistemas de Información Geográfica (Universidad Nacional de Luján), Gestión Ambiental (Universidad Nacional del Litoral) y Energía (Universidad Nacional de Buenos Aires). Actualmente se desempeña en la Secretaría de Energía de la Nación y como asistente de investigación en la Universidad Nacional de San Martín. Cuenta con una década de experiencia en análisis espacial/ambiental y producción cartográfica aplicados a los campos de la planificación, de la evaluación y gestión ambiental; en investigación como becaria e integrante de equipos.

Mauricio Manzione

Es Profesor en Biología del “Instituto Superior del Profesorado Joaquín V. González”. Actualmente trabaja como docente y se desempeña en la Dirección Nacional de Conservación de la Administración de Parques Nacionales. Anteriormente, trabajó en la ONG Aves Argentinas, de la cual es actualmente miembro de su Comisión Directiva. Es especialista en reservas naturales urbanas, relevamientos de campo y métodos de muestreos de fauna. Es miembro fundador y coordinó el Grupo de Educadores Ambientales (GEA).

Laura Nadersohn

Con estudios en Comunicación Social, con orientación en Periodismo, tiene más de 15 años de trayectoria en dirección y coordinación de proyectos y campañas de comunicación, relaciones públicas e institucionales. Es además, Intérprete del Patrimonio Natural y Naturalista de Campo. Actualmente se desempeña como Guía Educativa en el Museo Argentino de Ciencias Naturales “Bernardino Rivadavia” y en el Parque Natural Lago Lugano, y es consultora independiente. Asimismo, tiene experiencia en actividades vinculadas con la educación ambiental, la sustentabilidad y la conservación de la biodiversidad y el medio ambiente, realizadas junto a organizaciones de la sociedad civil.