



Sustentabilidad alimentaria de poblaciones periurbanas y comunidades rurales. Parte I

Sandra Rodríguez, Alejandro Ceresa y Teresa Hiramatsu

Departamento de Economía, Política y Administración rural

Facultad de Ciencias Agrarias

Universidad Nacional de Cuyo

srodriguez@fca.uncu.edu.ar

Concebimos a la extensión universitaria como el conjunto de actividades de colaboración entre actores universitarios y no universitarios, de forma tal que todos los actores involucrados aportan sus respectivos saberes y aprenden en un proceso interactivo orientado a la expansión de la cultura y a la utilización socialmente valiosa del conocimiento, con prioridad hacia los sectores más postergados. Desde todas las disciplinas y tradiciones académicas se puede contribuir a impulsar formas de la extensión con tales características, y estrechamente vinculadas tanto con la enseñanza activa como con la auténtica creación de conocimientos (Arocena, 2010).

La Universidad, institución con más de nueve siglos en Occidente, a su función de formación de profesionales incorpora tardíamente otras dos que son la investigación en el siglo XIX (Abeledo, 2004) y la exten-

sión en el siglo XX (López, 2010b). Actualmente, estas tres funciones/misiones conforman los pilares del discurso universitario (Bueno Campos, 2007), que constituyen su identidad respecto de otros niveles educativos (López, 2011).

El presente artículo es fruto del trabajo desarrollado en el marco del proyecto de Extensión "Mauricio López": SUSTENTABILIDAD ALIMENTARIA DE POBLACIONES PERIURBANAS Y COMUNIDADES RURALES y se dividió en dos partes. En esta primera se abordaron los temas bromatológicos, educación, incluyendo la Salud, y en la segunda parte ambiente, derechos y comunicación.

El proyecto surgió a partir de la necesidad de un grupo de mujeres que habitan distintos barrios en el distrito Capdeville, De-

partamento de Las Heras, Mendoza. En su primera etapa se buscó, por medio de la elaboración de alimentos, la posibilidad de una salida laboral que les permitiera tener algún ingreso monetario, cierta independencia económica y una mejora en su autoestima. También se vivenciaron otras necesidades que nos propusimos abordar en la segunda etapa del proyecto en la que se profundizó en la capacitación a través de distintos talleres de buenas prácticas de manufactura para la elaboración de alimentos seguros en la Asociación Civil Gestión Nativa.

Resumen

La apropiación de la cultura de la inocuidad alimentaria por parte de las comunidades periurbanas resulta altamente convocante para las mujeres que buscan adquirir alguna habilidad laboral y a los jóvenes que participan de estas asociaciones comunitarias. El tema de aprender a producir alimentos en un ámbito grupal tiene para estas personas connotaciones laborales, sociales y emocionales muy importantes, dado que se ven revalorizados y reconocidos en su núcleo barrial.

GESTIÓN NATIVA es una asociación civil sin fines de lucro cuyo objeto principal es promover la inclusión social, cultural y laboral de los jóvenes y mujeres pertenecientes a estratos sociales de alta vulnerabilidad que habitan en distintos barrios de la localidad de Capdeville, del Departamento de Las Heras. Esta asociación realiza su acción educativa destinada a jóvenes y mujeres de los barrios Yapeyú, Minetti, Pachamama y 7 de Mayo. Con el avance del proyecto se incorporó la Radio "Los Sueños", junto al Jardín de Infantes maternal Piquillín en el Barrio Yapeyú, como eje de trabajo y comunicación abierta, permitiéndonos una mayor llegada a la comunidad.

Reafirmando la metodología utilizada por nuestros proyectos de ir incorporando nuevas comunidades, en este caso incorporamos a la Escuela Albergue San Miguel de los

Sauces ubicada en el noreste del Departamento de Lavalle. Contamos con la valiosa colaboración de alumnos de Bromatología, Ingeniería en Recursos Naturales y Renovables, Odontología y Derecho.

El Objetivo General del proyecto fue profundizar con los actores sociales la cultura bromatológica en la práctica de elaboración de alimentos, y continuar el desarrollo del modelo constructivista de aprendizaje de la Bromatología en la Universidad aplicada a la realidad de los manipuladores de alimentos, promoviendo la participación y el empoderamiento de la población.

Objetivos específicos:

- Capacitar a los actores sociales en buenas prácticas de elaboración y conservación de alimentos.
- Realizar talleres áulicos para alumnos jóvenes y adultos que cursan el Cens 3-415 que funciona en Asociación Gestión Nativa, abordando distintas temáticas de interés.
- Capacitar en buenas prácticas de manufactura al personal de cocina de la Escuela Albergue San Miguel de Los Sauces.

Qué hicimos, qué aprendimos:

Asociación Gestión Nativa - CENS 3-415

Nos propusimos acercarnos al CENS, a sus alumnos y por su intermedio a la comunidad para estudiar y conocer más sobre ellos, para interpretar en profundidad su realidad.



Actores universitarios participantes del proyecto *

En el CENS que funciona dentro del predio de la Asociación Gestión Nativa, los primeros martes de cada mes realizamos talleres con diferentes contenidos Bromatológicos como por ejemplo: qué son los alimentos, buenas prácticas de manufactura, cómo se deben cocinar los alimentos teniendo en consideración las temperaturas, forma de ordenar adecuadamente la heladera para evitar contaminaciones cruzadas y manteniendo los alimentos en las temperaturas correctas, ETAS (enfermedades de transmisión alimentaria)

En el área de Salud, se dieron talleres con temas que abarcaron distintas especialidades entre ellas odontología, obstetricia, nutrición, y algunos de los temas fueron: salud bucal, los cuidados que debemos tener con nuestra dentadura, cepillado, también odontogramas para los que se animaron. Profilaxis: métodos de control de natalidad, cuidados del cuerpo y en el área de nutrición, taller de enfermedades como: diabetes, anorexia, bulimia.

En el área Social, se dieron talleres sobre distintas clases de violencia, formas de detectarlas y cómo prevenirlas.

Se entregaron a los alumnos guías de los talleres a desarrollar, para que luego los docentes siguieran reforzando los conceptos. Esta experiencia nos permitió colaborar con las problemáticas más demandadas, ya que en el permanente intercambio de saberes, surgie-

ron inquietudes desde la comunidad escolar, a la cual buscamos darle una respuesta.

Cocina Gestion Nativa

En el área de la cocina aportamos conocimientos sobre elaboración de conservas y las precauciones que deben tenerse en cuenta, al igual que en el tema de manipulación de alimentos. Las encargadas de elaborar los productos alimenticios seguían distintas recetas caseras, muy valiosas, pero no respetaban ciertos procedimientos que aseguran un producto de calidad e inocuo. En este sentido era difícil consensuar, ya que no cedían fácilmente a modificar algunas costumbres y etapas en el proceso de elaboración.

Se observó que ante nuestras intervenciones, desde el punto de vista bromatológico, actuaban un poco a la defensiva, tal vez por tener conceptos y prácticas habituales totalmente diferentes e inadecuadas.

Pero por otro lado mostraban actitud emprendedora y arriesgada, con el tiempo y trabajo se pudo lograr mediar para que aceptaran consejos y hábitos de buenas prácticas de manufactura. Se escucharon con atención todas sus propuestas, para buscar soluciones a sus dudas, y nos dimos cuenta de las limitaciones técnicas y teóricas. Estuvimos presentes en algunos de los procesos de elaboración para poner atención en las etapas fundamentales, aprender más sobre



Talleres de salud realizados en CENS 3-415



Producción de alimentos en cocina de Gestión Nativa

ciertos productos y poner en prácticas las precauciones necesarias.

Lo que nos sirvió para llegar a ellas fue la mención de síntomas de enfermedades causadas por conservas mal elaboradas, con lo cual tomaron conciencia de la importancia de las precauciones que se debe tener durante la elaboración y conservación de éstas; por eso se evaluó la posibilidad de entregar un peachímetro a la cocina como parte de nuestro paso por ella en este Mauricio López.

Escuela Albergue San Miguel de los Sauces

En setiembre del 2015 se asistió a la Escuela San Miguel de los Sauces ubicada en el noreste del departamento de Lavalle, junto al grupo de Odontología perteneciente tam-

bién a otro Proyecto Mauricio López. Nos encontramos con una realidad muy dura de los habitantes del lugar y jóvenes que asisten al colegio y albergan durante cinco días para recibir su educación secundaria en forma intensiva, ya que se turnan con la escuela primaria, y permanecen durante diez días cada vez que albergan.

En el lugar donde tienen las aulas se encuentra el salón principal, donde se encuentran en los momentos del almuerzo y la cena. Asisten aproximadamente 100 alumnos, más el plantel docente y preceptores. Los alimentos se preparan en la cocina que linda al salón. Se realizaron pequeñas charlas en cada curso sobre buenas prácticas de higiene y el uso óptimo del agua, bien tan valioso y escaso para todos los lugareños. También se realizó un intercambio con el personal de cocina sobre manejo adecuado en la preparación de los alimentos.

Conclusiones (1º parte)

Las fortalezas en el desarrollo del proyecto fue el funcionamiento del equipo extensionista con gran compromiso y el vínculo que se logró con la comunidad educativa de Gestión Nativa, de la Radio “Los Sueños” y de la Escuela Albergue San Miguel de los Sauces. Esto dio por resultado que todo se realizara en los tiempos previstos.

El trabajo de equipo fue muy importante y enriquecedor con la fluida comunicación por WhatsApp y personalmente, contribuyendo al permanente estímulo entre todos para aquellos a los que les tocaba dar las charlas o distintas actividades y posteriormente las felicitaciones del grupo por el objetivo logrado.

El gran acierto fue conformar un equipo interdisciplinario con estudiantes y docentes de diversas disciplinas: Agronomía, Ingeniería en Recursos Naturales Renovables, Licenciatura en Bromatología, Bromatología, Nutrición, Odontología y Derecho, ya que el objetivo estaba enmarcado en ac-

ciones principalmente de docencia. Fue por esta razón que se logró una gran empatía con los docentes de las escuelas y el hecho de haber estado presentes y trabajando la articulación de contenidos del proyecto con los integrantes de Gestión Nativa, posibilitó que fuera integrándose en la escuela secundaria CENS 3-415. Esto hizo que todos los docentes se involucraran en el mismo y trabajaran para el logro de los objetivos.

El aprendizaje práctico que más nos impactó durante el desarrollo del Proyecto, fue observar la necesidad de pasar más tiempo trabajando dentro de la comunidad educativa y que ellos conocieran nuestra Universidad, en todas sus dimensiones. Un aprendizaje práctico muy valorado por la escuela, se destaca el hecho de que nuestro estudiante de Odontología enseñó a usar los cepillos de dientes en forma correcta, tanto

en la escuela como en la radio y también hizo un diagnóstico bucal para aquellos alumnos que querían y se animaran. Esto permitió darle otra visión a la enseñanza, logrando un acompañamiento específico en el área de salud.

En cuanto a lo metodológico, en el CENS, resultó fructífero que el proyecto estuviera abierto a todos los docentes que quisieran aprovecharlo “Darle luego la profundidad deseada a las temáticas aprendidas” que ellos completaron de manera creativa. Solo nos queda decir que la comunidad en la que trabajamos es un lugar donde se desarrollan diversas problemáticas, las cuales son desafíos a futuro y que para resolver los mismos hace falta de la interacción y del intercambio de saberes y conocimientos entre la Universidad, los integrantes de la Comunidad y la Asociación Gestión Nativa.

*** Equipo de Extensionistas del proyecto**

Lic. Sandra Rodríguez, Ing. Alejandro Ceresa, Lic Teresa Hiramatsu; Lic. Nut: Silvina Montiveros; Lic. Alicia Stocco, Ing. Olga Tapia; Lucía Buttini, Ayelén Lamas; Magalí Panela; Antonella Vegas; Ana Belén Torres Castro; Marina Romagnoli; Selene García; Matías Abel Oyola; Marisela Rinaldoni; Araceli Salinas; Lidia Hualpa

Bibliografía

Abeledo, C.R. (2004) La investigación en la Universidad ¿creación de conocimiento o desarrollo tecnológico? Universidad, Sociedad y Producción. Pugliese, J.C. Bs. As., Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología.

Arocena, Rodrigo; Tommasino, Humberto; Rodríguez, Nicolás; Sutz, Judith; Álvarez Pedrosian, Eduardo; Romano, Antonio (2010) Integralidad: tensiones y perspectivas. Cuadernos de Extensión N° 1. Montevideo, Comisión Sectorial de Extensión y Actividades en el Medio (CSEAM), ISSN 1688-8324. P. 11

Astorga Olivares, R. (2014) “Conceptos básicos de inocuidad alimentaria” Región de Valparaíso Valparaíso, 16 de octubre de 2014