



PARTE A:

Aportes para la co-construcción de conocimientos en Prácticas Sociales Educativas.

Título de la propuesta: Alimentación sana y segura en el paraje Agua Escondida

Unidad/es Académica/s Instituto/s: Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria

Espacio/s curricular/es que presentan la propuesta: Tecnología de los Alimentos de Origen Animal

Objetivos:

- Revalorizar el aprendizaje de la seguridad alimentaria a través de actividades que vinculen distintos actores de la comunidad educativa y del sur mendocino.
- Mejorar y estandarizar la calidad de productos cárnicos, con vista al consumo familiar.
- Implementar la detección de triquinosis en el paraje Agua Escondida.

Equipo: estudiantes universitarios; docentes; personal de apoyo académico; comunidad educativa escuela N° 4-227 “Guadalupe de Frontera”; Ing. Zootecnista de la Dirección Provincial de ganadería y personal de la municipalidad de Malargüe.

Organización/institución pública: Escuela N°4-227 “Guadalupe de Frontera”, Dirección Provincial de Ganadería y Municipalidad de Malargüe.

Resumen

El paraje Agua Escondida es uno de los cuatro distritos del departamento Malargüe, ubicado en la provincia de Mendoza, y abarca el sector Este de la misma. El paraje cuenta con un pequeño pueblo el cual está rodeado de puestos. Hay una escuela primaria y una escuela secundaria. En el paraje viven alrededor de 350 personas, quienes tienen un escaso acceso a centros poblacionales, ya que el más cercano está aproximadamente a unos 200 km. Por el estado de transitabilidad de las rutas se puede acceder a los puestos sólo con vehículos especiales.

Los habitantes tienen como actividad principal la cría extensiva de ganado caprino. También es de importancia el ganado vacuno, el ovino, y el porcino que lo tienen para consumo de subsistencia. Las instalaciones no suelen pasar de un corral rústico (chiquero). La alimentación de los animales está basada en los residuos domésticos, pastoreo libre y restos de cosechas. La sanidad no es tenida en cuenta. Los animales suelen faenarse en el mismo lugar de cría para el consumo, fabricación casera de fiambres, embutidos, salazones y obtención de grasa para cocina.

Los docentes, personal técnico y alumnos avanzados de la FCAI, en conjunto con la Dirección Provincial de ganadería transfirieron los conocimientos teóricos y prácticos a los docentes y alumnos de la Escuela 4 – 227 “GUADALUPE DE FRONTERA” a fin de que puedan realizar la detección de triquinosis en la escuela secundaria del paraje de agua escondida.

Cabe aclarar que la participación de la Dirección Provincial de Ganadería fue de gran importancia debido a que aportó no solo el conocimiento teórico de la producción primaria de cerdos, sino también la logística y conocimiento del paraje Agua Escondida y sus pobladores, favoreciendo a una interacción más fluida con ellos, ya que se realizó una capacitación en conjunto con una práctica acerca del armado de corrales para cerdo.

ALIMENTACIÓN SANA Y SEGURA EN EL PARAJE AGUA ESCONDIDA

OBJETIVOS

Revalorizar el aprendizaje de la seguridad alimentaria a través de actividades que vinculen distintos actores de la comunidad educativa y del sur mendocino.

Mejorar y estandarizar la calidad de productos cármicos, con vista al consumo familiar.

Implementar la detección de triquinosis en el paraje Agua Escondida.

ACTIVIDADES Y DESARROLLO

Capacitaciones sobre manipulación segura de alimentos; claves de inocuidad alimentaria; enfermedades transmitidas por alimentos, en especial sobre triquinosis y la técnica de detección en los alimentos; puesta a punto de la técnica.

Armado de folletos para la concientización de triquinosis.

Capacitación sobre diferentes materiales para el armado de corrales para cerdos y trabajo en conjunto para reciclar cubiertas de vehículos para usarlo en corrales.

Intercambio de saberes con los estudiantes de la escuela y sus experiencias en el armado de corrales y su acercamiento a la inocuidad alimentaria.

RESULTADOS

Nos encontramos con el desafío de poder coincidir con la presencialidad de la comunidad educativa, debido a que ésta es una escuela albergue y los estudiantes se encuentran 15 días en la institución y luego vuelven a sus casas. Otro obstáculo a sortear fue la movilidad ya que para acceder al lugar fue necesario contar con camionetas o vehículos adaptados para los caminos ganaderos del sur de la provincia, de allí fue la importante ayuda otorgada por la Dirección de Ganadería de la Provincia y el Municipio de Malargüe en poner a disposición dos movibilidades. Sumado a estas situaciones nos encontramos con instancias de paros docentes que hizo que se fuera postergando las fechas de encuentro.

Fue una gran fortaleza el compromiso, predisposición y la comunicación entre los distintos actores para llevar a cabo la práctica.

Una vez que consensuamos las fechas se pudo poner en marcha la propuesta planteada habiendo una participación activa de cada uno de los actores planteados en la acción, logrando planificar las distintas actividades a realizar en el territorio.

Los estudiantes de la escuela, se mostraron interesados y entusiasmados con las distintas capacitaciones y la puesta a punto del laboratorio para el análisis, como así también mostraron un gran interés por la propuesta del armado de corrales con materiales reciclados, ya que la mayoría de ellos tienen corrales en su casa que podrán mejorar con distintos materiales.

CONCLUSIONES Y PROYECCIONES

Resultó una experiencia pedagógica de aprendizaje-servicio que posibilitó poner en práctica lo enseñado, enriquecer la teoría y lograr una aproximación interdisciplinaria a la realidad, aportando al mejoramiento de las condiciones de vida de las personas.

Las prácticas realizadas significaron una gran ayuda para la formación integral de las y los estudiantes y se pudo contribuir a la comunidad del paraje de manera excepcional, dándole un rol a la comunidad educativa como brindadora de servicios, haciendo que los estudiantes de la misma apliquen los conocimientos adquiridos durante la práctica y, sobre todo, puedan llevar a sus hogares los saberes aprendidos, de forma que la comunidad se interiorice en los peligros que conlleva consumir productos alimenticios sin los debidos controles sanitarios.



EQUIPO: Andrea Calderon, Emiliano Zolorza, Martín Moyano, Luisa Tapia, Pablo Dri, Carolina Balada, Paulina Pulvirenti, Liliana Nieto, Rosana Funes

Link para ver poster: [POSTER Alimentación sana y segura en el paraje agua escondida.pdf](#)

PARTE B

- General

La educación constituye uno de los pilares para el desarrollo íntegro de nuestra sociedad por ser una herramienta para la inserción y la movilidad social. Los modelos de país deben mejorar e incentivar la educación en todos sus niveles y diversidades para una apuesta a largo plazo. En este sentido, la educación pública enfrenta múltiples desafíos, entre ellos, la formación de profesionales con la responsabilidad de brindar excelencia académica y, al mismo tiempo, generar un mayor compromiso social entre el cuerpo de docentes, no docentes, graduados y estudiantes de nuestra Universidad.

La Universidad no puede mirar hacia otra dirección. Por el contrario, debe asumir el desafío de aportar soluciones a partir de los conocimientos generados en su interior. Para ello, la vinculación con la sociedad de la que forma parte es fundamental. Desde cátedra Tecnología de los Alimentos de Origen Animal perteneciente a la Carrera de Ingeniería en Industrias de la Alimentación de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria (FCAI) a través de la visita al territorio junto con otros actores de la comunidad (Dirección Provincial de Ganadería y Municipio de Malargüe) para poder brindar a los habitantes del paraje de Agua Escondida capacitaciones que permitan consumir alimentos sanos y seguros. Los alumnos de la cátedra tuvieron la posibilidad de realizar prácticas sociales educativas en la cual se crea en el esfuerzo



de articular iniciativas institucionales, de docencia y extensión universitaria, en una instancia mayor e integradora que permitió la sinergia entre ellas.

Al momento de poner en marcha la propuesta planteada hubo una participación activa de cada uno de los actores planteados en la acción. Logrando planificar las distintas actividades a realizar en el territorio.

Continuar con la práctica social el año siguiente será muy importante y por demás enriquecedor. Se piensa continuar acercando a la comunidad educativa nuevos espacios de intercambios de saberes a través de nuevos temas de seguridad alimentaria y seguir capacitando a los estudiantes para que puedan luego ayudar a la comunidad del paraje, con distintos tipos de análisis de alimentos.

- La participación activa en los procesos de las PSE

Nos encontramos con el desafío de poder coincidir con la presencialidad de la comunidad educativa, debido a que ésta es una escuela albergue y los estudiantes se encuentran 15 días en la institución y luego vuelven a sus casas. Otro obstáculo a sortear fue la movilidad ya que para acceder al lugar es necesario contar con camionetas o vehículos adaptados para los caminos ganaderos del sur de la provincia, de allí fue la importante ayuda otorgada por la Dirección de Ganadería de la Provincia y el Municipio de Malargüe en poner a disposición dos movilidades. Sumado a estas situaciones nos encontramos con instancias de paros docentes que hizo que se fuera postergando las fechas de encuentro, no obstante, esto no nos detuvo para favorecer la participación activa de los estudiantes.

Los procesos de participación se dieron a partir de las capacitaciones, prácticas e intercambios con la comunidad educativa, debido a que los estudiantes expresaban sus vivencias en relación a su vida cotidiana. Esto fue enriquecedor ya que se recuperaron los saberes populares, los cuales se pueden complementar con los saberes académicos construidos en la escuela y aprendidos a partir del proyecto actual.

- Territorio y diálogo de saberes

A partir de los encuentros realizados en la escuela y el trabajo colaborativo de las partes se permitió armar un laboratorio de análisis de triquinosis en la escuela, además de realizar las capacitaciones pertinentes en lo que es la prevención de la enfermedad y la importancia de consumir alimentos de origen animal con los controles necesarios, de modo de poder así beneficiar a los productores de la zona que anteriormente tenían que hacer más de 200 km de distancia para realizar los análisis de los productos que elaboran. Esto contribuye a garantizar la inocuidad de los alimentos de origen cárnico, en un contexto de crecimiento de la producción porcina en la Región.

En el territorio trabajaron los estudiantes de la cátedra de Tecnología de los alimentos de origen animal; la comunidad educativa del paraje Agua escondida; el personal docente de la FCAI y el Ing. Pablo Dri de la Dirección Provincial de Ganadería. El compromiso y la responsabilidad de los actores fue un pilar fundamental para llevar a cabo la práctica. La predisposición del Ing. Pablo Dri fue de gran ayuda, para enriquecer con sus saberes a los demás actores, como así también la ayuda de la municipalidad de Malargüe para poder llegar al paraje.

Los aprendizajes que se pudieron rescatar de la experiencia fueron que, a través de intercambio de saberes aprendidos en las aulas y/o en el territorio donde se desarrolla



la Dirección de Ganadería, se pudo contribuir a la comunidad del paraje de manera excepcional, dándole un rol a la comunidad educativa como brindadora de servicios, haciendo que los estudiantes de la misma apliquen los conocimientos adquiridos durante la práctica y sobre todo puedan llevar a sus hogares los saberes aprendidos, de forma que la comunidad se interiorice en los peligros que conlleva consumir productos alimenticios sin los debidos controles sanitarios.

- Relaciones entre actores universitarios

La relación docente-estudiante fue de importancia para ayudar y guiar al alumno a ser consciente del problema que posee una comunidad alejada de los centros urbanos, haciéndole descubrir sus ideas y teorías previas y a que predicciones conducen.

Involucrarse en las PSE permitió tomar contacto con el territorio y establecer comunicación con los integrantes de la comunidad de Agua Escondida. Es una forma directa de conocer el ejercicio de la profesión, a la vez que se permite adquirir mayor habilidad práctica. Por otra parte, los estudiantes se mostraron interesados en la búsqueda por relacionar el ejercicio profesional con las necesidades sociales. Expresaron su interés en sensibilizar a la comunidad acerca de la promoción del consumo de alimentos sanos y en realizar tareas solidarias, volcando sus conocimientos disciplinares y persiguiendo un mayor aprendizaje.

En este marco se entiende que los estudiantes deben tener conciencia de la necesidad de volcar dichos conocimientos en la comunidad. Por lo cual el trabajo en equipo dirigido por docentes se hizo imprescindible en el desarrollo de las acciones de aprendizaje - servicio. El equipo de cátedra siempre puso el énfasis en los dispositivos de intervención, el contacto con una realidad ajena a la propia y la diversidad como algo natural entendiendo que el otro diferente es sujeto de derecho. Desde esta concepción las prácticas son el ámbito de formación para socializar en los estudiantes una conciencia más tolerante, pluralista y democrática que permita poner en debate el tradicional concepto de ciudadanía.

- Relación dialéctica entre teoría y práctica

Resultó una experiencia pedagógica de aprendizaje-servicio que permitió poner en práctica lo enseñado, enriquecer la teoría y lograr una aproximación interdisciplinaria a la realidad, aportando al mejoramiento de las condiciones de vida de las personas.

Las prácticas realizadas significaron una gran ayuda para la formación integral de las y los estudiantes, debido a que tuvieron que considerar aspectos sociales, ambientales, culturales y económicos, como así también propiciar un intercambio de saberes teóricos prácticos con saberes populares.

Los ayudó a formar competencias tales como diseñar y optimizar procesos de transformación de materias primas en productos alimenticios que procuren placer con su consumo y seguridad.

También es importante destacar que la interacción de los estudiantes con los distintos actores del medio colaboró para que éste adquiriera un fuerte compromiso social. Lo anterior pone en evidencia que las prácticas sociales educativas mejoran los



aprendizajes a través de una enseñanza más completa, ya que llevan contenidos curriculares, valores, hábitos, actitudes y conducta, tanto al territorio como así también a los escenarios reales. En este sentido, el proceso formativo (que siempre debe ser guiado y dirigido por docentes) permite que los alumnos se apropien de competencias, consideradas hoy como claves para el efectivo desarrollo personal. Estas competencias conocidas también como habilidades sociales, son necesarias para configurar relaciones intersubjetivas que darán origen a redes comunitarias que son muy importantes a la hora de lograr objetivos individuales y colectivos.

- Curricularización

De lo desarrollado puede establecerse en principio, que los alumnos de los ciclos superiores de la carrera Ingeniería en Industria de la Alimentación que participaron de las Prácticas Sociales Educativas manifestaron un alto grado de satisfacción de lo realizado debido a que se ha observado una respuesta positiva de estos sobre las tareas de extensión universitaria y la percepción que se tuvo sobre sus aprendizajes. El contacto con la población de Agua Escondida permitió desarrollar una actividad académica en un escenario auténtico, lo que les permitió a los estudiantes desenvolverse en contacto con una realidad diferente.

Estas actividades repercuten al interior de la universidad claramente ya que se transforma en referente de consulta sobre los saberes que deberían ser puestos a prueba en el trabajo territorial. Este tipo de experiencias deberían servir para que se sumen otras asignaturas de la FCAI y se deben llevar a cabo diferentes estrategias para que los estudiantes de los primeros años de la carrera no las tomen como un requisito curricular para poder alcanzar el título de grado y que puedan atribuirles a las PSE una ventaja en la formación profesional.

Con el objetivo de articular los pilares de la universidad, y siguiendo la metodología aprendizaje-servicio, es que decidimos en un futuro inmediato seguir trabajando con la Dirección Provincial de Ganadería, la Municipalidad de Malargüe y sumar a otros actores como el SENASA y la Dirección General de Escuelas para trabajar en conjunto con la comunidad de Agua Escondida a partir de las Prácticas Sociales Educativas llevadas a cabo por estudiantes de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, (incentivando otras cátedras), participando de esta manera en conformar una Universidad Nacional de Cuyo socialmente responsable.