



## Encuentro de Saberes, conservas en la ruralidad

El presente proyecto pretende trabajar de manera conjunta con: egresados, docentes, estudiantes de la Facultad de Ciencias Agrarias y miembros de las comunidades rurales de la UST, principalmente con las fábricas de conservas vegetales en distintos departamentos de la Provincia de Mendoza. Con este proyecto se busca que tanto los diferentes actores sociales involucrados puedan intercambiar los conocimientos relativos a la producción de alimentos en el ámbito de la agricultura familiar, distinto del ámbito industrial y de gran escala que domina el mercado tradicional, como así también que los diferentes actores de la Facultad de Ciencias Agrarias puedan contribuir con conocimientos técnicos y académicos a realizar aportes orientados a la mejora de los procesos de elaboración que garanticen alimentos inocuos y de calidad nutricional adecuada, enmarcados dentro del paradigma de la soberanía alimentaria. Se pretende trabajar de manera conjunta y consensuada en base a las necesidades de los diferentes grupos elaboradores, para adecuar los procesos productivos a la normativa vigente.

Dentro de las actividades previstas se contemplan: aportes generales a la manipulación de alimentos, unificación de criterios y generación de protocolos para garantizar la inocuidad en la elaboración de los distintos alimentos, su distribución y comercialización, y realización de talleres, jornadas y otras actividades de formación y concientización sobre la necesidad de la producción inocua y saludable.

### **Coordinador:**

Gonzalo Fernando Yanzón

### **E-mail:**

yanzongonzalo86@gmail.com