

PRODUCCIÓN DE AGROALIMENTOS PARA CHICOS Y NO TAN CHICOS: UNA EXPERIENCIA ENRIQUECEDORA

Ortiz, C.; Lara, J.; Bello, G.; Lemoine, L.; Rodoni, L.; Darré, M.; Artiñano, E.;
Gonzalez Forte, L.; Ferreyra, L.; Ortiz Araque, L.; Taladriz, R.; Vicente, A.; Miceli, E.

LIPA (Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales). Facultad de
Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata. La Plata. Argentina.
lipa@agro.unlp.edu.ar

Resumen

La producción de alimentos a partir de materias primas de origen agropecuario genera interés en diferentes grupos de la población, ya sea por cuestiones educativas, productivas, para mantener la tradición familiar de producir alimentos procesados, para reducir pérdidas de alimentos a nivel doméstico o con fines hedónicos. Desde el Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales (LIPA) de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata, hemos desarrollado un área de vinculación con la comunidad que incluye actividades que permiten atender a las diferentes demandas recibidas: i) prácticas de elaboración para estudiantes de escuelas primarias y secundarias, ii) cursos de elaboración de alimentos en forma segura para adultos y iii) prácticas de procesamiento de alimentos destinadas a adultos mayores. A partir de ello, en los años 2015 y 2016 hemos interactuado con dieciséis escuelas primarias y secundarias de nuestra región. Asimismo hemos realizado dieciséis cursos en tecnología de elaboración de: cerveza artesanal, embutidos y salazones cárnicas, conservas vegetales, quesos y dulce de leche. Además se organizaron cursos de evaluación sensorial de cerveza y reaprovechamiento de levaduras cerveceras, y una actividad de elaboración de carnes salazonadas destinada a adultos mayores. Los resultados de las encuestas que se realizaron al finalizar cada curso indicaron un alto grado de satisfacción por parte de los destinatarios y una demanda marcada por este tipo de actividades. El trabajo realizado enriqueció marcadamente la práctica docente de los integrantes del grupo de trabajo, ya que exigió un alto nivel de adaptación de las prácticas y de los conceptos técnicos a los intereses y saberes previos de cada grupo etéreo. En síntesis, la realización de propuestas en temáticas tradicionales pero con formatos variables y destinadas a miembros de la comunidad con diferentes edades resultó una buena estrategia para vincular con diversos sectores de la comunidad y para fomentar el desarrollo de habilidades docentes y de extensión del grupo de trabajo. Se plantea profundizar estas acciones en el futuro.

Introducción

En términos generales resulta a veces dificultoso que las universidades puedan llegar a vincularse directamente con la comunidad. Son muy pocas las personas que se acercan a este tipo de instituciones a hacer consultas y buscar soluciones de problemas relacionados con la elaboración y conservación de alimentos.

Es aquí donde se despierta el desafío del grupo de docentes del Laboratorio de Investigación en Productos Agroindustriales (LIPA) de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata: lograr captar esas demandas y propender a dar respuestas simples y prácticas para resolver problemáticas concretas. El dictado de cursos y prácticas resultan como buenas herramientas para lograr una

intervención en la comunidad. Al tratarse de actividades teóricas y prácticas, el “aprender haciendo” ayuda a los destinatarios de afirmar los conocimientos que han leído o escuchado.

Desarrollo

A partir de las demandas recibidas, las actividades que han dado respuesta a las mismas han sido variadas, ajustándose al público blanco. En todos los casos siempre se contó con grupos de docentes pertenecientes al LIPA que guiaron y llevaron adelante cada actividad de extensión.

Cuando se trató de escuelas primarias y secundarias de la región, se desarrollaron visitas de las instalaciones y se tomó la elaboración de un producto en particular como herramienta pedagógica, como la elaboración de un dulce de leche o un queso (**Figura 1A**). Generalmente los niños y adolescentes demuestran un interés en el “cómo se hace”, y es ese nuestro punto de ingreso a la atención de los mismos. En general, los docentes de esos grupos de alumnos de escuela primaria o secundaria forman parte de la visita y también suelen interactuar con los docentes del LIPA, lo que coopera en el flujo de información que le llega a los alumnos.

En cuanto a los adultos, las demandas generalmente son mas objetivas, y la forma más didáctica de dar respuesta a ello es a partir del dictado de cursos de extensión. Estos curso en general se dictan en una única jornada, de manera de que personas interesadas en asistir y que trabajen, puedan organizar un día de su semana (generalmente los días viernes) para poder ausentarse del trabajo y ser parte de este tipo de cursos. Se hace mucho hincapié en la elaboración de alimentos en forma segura, independientemente del producto que se trate (**Figura 1B**). Los cursos han llegado a la cifra de 16 en el período 2015-2016, y se reparten entre cursos de elaboración de cerveza artesanal, embutidos y salazones cárnicas, conservas vegetales, quesos y dulce de leche. Además se organizaron cursos de evaluación sensorial de cerveza y reaprovechamiento de levaduras cerveceras.

Respecto a los adultos mayores, las practicas de procesamiento de alimentos son de cargas horarias limitadas (aproximadamente 3 horas) de manera de hacer más amena la actividad y evitar la fatiga que puede originar por ejemplo permanecer parado en una sala de elaboración por mucho tiempo. En este sentido se han desarrollado actividades de elaboración de productos cárnicos como embutidos y carnes salazonadas.



Figura 1. Niños de tercer grado visitando las instalaciones del LIPA y elaborando queso (A); adultos tomando parte del curso “elaboración de conservas” (B).

En todos los casos, desde el LIPA se trató de hacer hincapié en las buenas prácticas de manufactura. En este punto los docentes han notado que muchas veces prácticas tan sencillas como el correcto lavado de manos no son bien efectuados por los elaboradores. Por eso consideramos importante la capacitación desde niños en aspectos de correcta manipulación de alimentos (**Figura 2**).



Figura 2. Profesor del LIPA explicando a un grupo de alumnos de escuela primaria la importancia del lavado de manos en la manipulación de alimentos.

Los resultados de las encuestas que se realizaron al finalizar cada curso indicaron un alto grado de satisfacción por parte de los destinatarios y una demanda marcada por este tipo de actividades.

Conclusiones

El trabajo realizado enriqueció marcadamente la práctica docente de los integrantes del grupo de trabajo, ya que exigió un alto nivel de adaptación de las prácticas y de los conceptos técnicos a los intereses y saberes previos de cada grupo etáreo. En síntesis, la realización de propuestas en temáticas tradicionales pero con formatos variables y destinadas a miembros de la comunidad con diferentes edades resultó una buena estrategia para vincular con diversos sectores de la comunidad y para fomentar el desarrollo de habilidades docentes y de extensión del grupo de trabajo. Se plantea profundizar estas acciones en el futuro.

Bibliografía

Jorge Huergo (2005). Desafíos a la extensión desde la perspectiva cultural.

Roberto Cittadini (2007). Preocupaciones Problemas y Proyectos.

Cortadi Clara A. (2008). Manual de conservas Caseras. Agencia de extensión rural Lujan de Cuyo. Mendoza.