



## Aprendemos haciendo alimentos de calidad en organizaciones comunitarias

María Cecilia Mouteira<sup>1</sup>, Marilina Basso<sup>2</sup>, Cecilia Elena Lupano<sup>3</sup>, Daniela Florencia Perini<sup>4</sup>, Imar Vasiloff<sup>5</sup>, Mariano Aguyaro<sup>6</sup>

### Resumen

El Banco Alimentario La Plata es una organización comunitaria destinada a satisfacer las necesidades alimentarias de la población de bajos recursos. Es una sociedad civil de carácter social en la cual surge una serie de inquietudes explícitas vinculadas directamente con la factibilidad de cubrir ciertas necesidades. En este sentido, en el marco del proyecto de extensión Aprendemos Haciendo Alimentos de Calidad, instituido en los años 2020-2021, se propuso colaborar en la resolución de dichas problemáticas, a partir de la constitución de un equipo interdisciplinario que diera respuesta a la diversidad de situaciones a partir del trabajo colaborativo, permitiendo poner en valor los conocimientos de todos los participantes y pudiendo avanzar de esta manera hacia las metas propuestas.

<sup>1</sup> Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata.

[mmouteira@agro.unlp.edu.ar](mailto:mmouteira@agro.unlp.edu.ar)

<sup>2</sup> Comisión Nacional de Energía Atómica (CNEA), Sector Apicultura y Sistemas Agroalimentarios.

<sup>3</sup> Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata.

<sup>4</sup> Facultad de Bellas Artes, Carrera de Diseño Industrial, Universidad Nacional de La Plata.

<sup>5</sup> Facultad de Bellas Artes, Carrera de Diseño Industrial, Universidad Nacional de La Plata.

<sup>6</sup> Facultad de Bellas Artes, Carrera de Diseño Industrial, Universidad Nacional de La Plata.

**Palabras Claves:** extensión universitaria, sociedad civil de carácter social, nutrición.

### **Abstract**

The BALP is a community organization created to meet the food needs of the low-income population. This is a civil society of a social nature which aims at analysing the possibilities of meeting these explicit needs through feasible actions. It is in this sense that in the framework of the extension project Aprendemos Haciendo Alimentos de Calidad, carried out during 2020-2021, it was proposed that we worked to solve these problems. The proposal involved collaborative work among the members of an interdisciplinary team that would respond to different situations, which allows the consideration and value of the participants' knowledge and thus move forward towards the achievement of the goals set.

Key words: university extension, civil society of a social nature, nutrition.

### **Introducción**

El presente trabajo tiene como propósito describir las acciones y resultados del Proyecto de Extensión Aprendemos Haciendo Alimentos de Calidad (AHAC). El proyecto surge desde la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata (FCAyF-UNLP), conjuntamente con las Facultades de Bellas Artes - Carrera de Diseño Industrial-, Ciencias Médicas, Ciencias Naturales y Museo, Ciencias Veterinarias y Ciencias Exactas, todas ellas pertenecientes a la UNLP, además de la participación activa de técnicos de la Comisión Nacional de Energía Atómica (CNEA) - Sector Apicultura y Sistemas Agroalimentarios -, del Ministerio de Desarrollo Agropecuario de la Provincia de Buenos Aires (MDA) y del personal ejecutivo y voluntario del Banco Alimentario La Plata (BALP).

El BALP es una Organización de la Sociedad Civil (OSC), de carácter social que tiene como objetivo disminuir el hambre y la desnutrición, por medio del

abastecimiento de alimentos provenientes de las donaciones de empresas y productores frutihortícolas del cinturón platense. Forma parte de la Red Argentina de Bancos Alimentarios que centraliza el accionar de 14 Bancos distribuidos a lo largo del país, siendo uno de los primeros en constituirse, en el año 2000. La OSC está vinculada a una red de 180 Organizaciones Sociales Asociadas (OSA), entre ellas Casas del Niño, Centros Comunitarios (centros de día, centros de apoyo escolar), Comedores, Copas de Leche, Hogares (hogares de niños y ancianos), Guarderías, Jardines de Infantes, Merenderos e Instituciones Religiosas (iglesias evangelistas y parroquias). El BALP colabora con la provisión de alimentos envasados resultantes de donaciones de supermercados e industrias, y de alimentos procesados en una planta elaboradora de alimentos propia, empleando como materias primas frutas y verduras provenientes de productores agropecuarios del cinturón platense, contribuyendo con la alimentación de 18.000 personas.

Son muchos los factores que ocasionan que la desnutrición siga siendo una amenaza para la supervivencia y el desarrollo de la población. La falta de acceso a una nutrición adecuada y el hecho de que ésta resulta invisible para los gestores de políticas, aunado a la ausencia de un enfoque de equidad y al círculo de la pobreza<sup>7</sup>, es que hoy existen en el mundo cerca de mil millones de personas que pasan hambre (FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF, 2021). Las crisis financieras, las repetidas crisis alimentarias y la fluctuación de precios de los alimentos de la canasta básica hacen que el acceso a una alimentación adecuada sea imposible para millones de familias. En el contexto actual la situación se acentúa debido a la pandemia que empeora las condiciones de vida en todos los ámbitos, siendo los niños los más afectados (Naciones Unidas-CEPAL, 2018). Según datos del INDEC (2020), la pobreza en Argentina alcanza a casi 6 de cada 10 niños menores de 14 años (57,7%), y de este grupo etario, el 15,7% no cubre sus necesidades

---

<sup>7</sup> Círculo de Pobreza se define como "círculo de la pobreza" a la situación por la cual hijos de padres pobres se convierten en nuevos pobres. El término en inglés cycle of deprivation fue acuñado por Keith Joseph, ex secretario de Estado de los Servicios Sociales en el Reino Unido (Spicker et al, 2009).

nutricionales básicas. Por su parte el Indicador Barrial de Situación Nutricional (IBSN), mostró que el 42,1% de los niños, niñas y adolescentes que asisten a comedores y merenderos presentan signos de malnutrición, información proveniente del relevamiento censal y descriptivo realizado durante los meses de diciembre de 2020 y febrero de 2021, sobre una población de 50.000 niños en 1.066 comedores y merenderos en 20 provincias de Argentina (ISEPCI, 2021).

En este panorama, y ante la preocupación planteada por el BALP respecto a la calidad y la diversidad de los productos alimenticios suministrados a las OSA, se constituyó el proyecto de extensión AHAC, integrado por un equipo interdisciplinario comprometido a colaborar en las distintas problemáticas inherentes al suministro de alimentos de calidad.

A lo largo del presente trabajo se dan a conocer las acciones desarrolladas en el marco del proyecto y los resultados obtenidos a partir del trabajo conjunto de todas las instituciones participantes, que resultó en una experiencia significativa en cuanto a la integración de las funciones sustantivas universitarias de docencia, extensión e investigación.

En un primer momento se desarrolla el sentido de la extensión en el ámbito universitario, que aporta un soporte estructural para el análisis, discusión e interpretación de las acciones en el marco de la intervención, de las interacciones humanas en el proceso y de los resultados concretos y subjetivos resultantes en el marco del proyecto. Luego se presentan los agentes y su rol en el territorio en donde transita el proyecto, lo cual se ve reforzado por los vínculos establecidos entre los estudiantes universitarios, docentes, técnicos y voluntarios de las distintas instituciones participantes, consolidando una red de cooperación que motivó, fortaleció y enriqueció a todos los actores partícipes.

Posteriormente, se describen las acciones diseñadas, donde se vincularon los docentes y alumnos de las distintas unidades académicas, técnicos de CNEA y MDA y personal voluntario del BALP, y a partir de las cuales convergieron distintas líneas de trabajo, así como jornadas de capacitación destinadas a los operadores

de la industria elaboradora de alimentos del BALP, preparadores de alimentos de las OSA y alumnos universitarios vinculados al proyecto.

Finalmente se presentan resultados y conclusiones, reflexionando sobre el proceso, rescatando las fortalezas y debilidades, a la vez de plantear la propuesta futura de trabajo.

### **Antecedentes de la extensión universitaria**

En el momento de formalizar una intervención en el territorio es importante establecer bajo qué concepción de la extensión universitaria nos contextualizamos para participar. Para ello, es importante definir cuál es el alcance y efecto de las acciones diseñadas en el contexto de extensión universitaria, y cómo las particularidades coyunturales tensionan y transmutan las relaciones que se dan entre la universidad y la comunidad. Hoy en día el tapiz social impone nuevos desafíos a la actividad extensionista universitaria, haciéndose necesaria la incorporación de estrategias de intervención que den respuesta a las necesidades sociales (Pérez, 2007).

La universidad como parte constitutiva de la sociedad necesita fortalecer la actividad extensionista, asumiendo un papel más activo, que interprete las problemáticas que afectan a la sociedad (Pérez, 2007). Concebida en una educación que debe ser objetiva, y demandante de una relación dinámica con el entorno social, la extensión universitaria requiere de estrategias que fortalezcan el establecimiento de intervenciones contextualizadas, que construyan vínculos estrechos con las instituciones del medio (Ortiz Riaga y Morales Rubiano, 2011). En este sentido la construcción de procesos dialécticos entre la institución y la comunidad actúa como facilitador de nuevos conocimientos, a la vez de permitir la visualización de problemáticas existentes no evidenciadas hasta el momento. Según Pérez (2007) en la actualidad el desafío está en acercar la Universidad a la sociedad, en hacerla pertinente para sí misma y para el entorno sobre el cual interviene, respondiendo a los intereses y expectativas sociales, con actuaciones responsables, comprometidas y oportunas, en acuerdo a una configuración

horizontal y reflexiva del conocimiento y en espacios que sean permeables a la integración de las diversas realidades. Adicionalmente, indica que la Universidad debe comprometerse con las necesidades del territorio mediante acciones que contribuyan a la mejora de la calidad de vida, la confianza y la dignidad de las personas (Pérez, 2007). Así, la extensión universitaria se fortalece a partir del establecimiento de vínculos con la comunidad, en instancias de aproximación, nutridos por actividades participativas y dinámicas que promuevan la comunicación y el intercambio.

De manera particular la Universidad Nacional de La Plata contextualiza su accionar extensionista como una función social, pretendiendo *“contribuir a la resolución de los problemas que afectan al bienestar de la comunidad, la reconstrucción del tejido social, el desarrollo económico sustentable y el fortalecimiento de la identidad cultural”* (UNLP, 2021). Es reconocida la trayectoria extensionista de la UNLP en el campo social, cultural y productivo, que desde diversas configuraciones o arreglos formales, participa activamente en el territorio con distintas estrategias de intervención.

El proyecto de extensión AHAC corresponde a la Convocatoria Ordinaria, y se viene realizando desde el año 2011 con distintos actores (productores apícolas, micro emprendedores, escuelas agropecuarias), centralizando sus acciones en la calidad de los alimentos y su inocuidad. En la presente edición, además de la problemática de inocuidad alimentaria, se presentaron otros requerimientos inherentes a la misma, para los cuales se establecieron diversas acciones destinadas a buscar su resolución. En este sentido es importante nombrar a Cabo y Lisboa (2012), que indican que la intervención en el territorio mediante el contacto directo permite una comprensión mayor de las necesidades y características contextuales, a partir del cual es posible construir estrategias de intervención acordes a las prioridades de la población destinataria.

## **El Banco Alimentario La Plata como protagonista de extensión y su interacción con el territorio**

Una nutrición adecuada de niños y ancianos es el sostén de una buena salud física y mental. La malnutrición afecta al desarrollo humano, teniendo entre sus efectos un impacto negativo en el progreso social y económico de los países, así como en el ejercicio de los derechos humanos. Palma (2018) señala que la malnutrición de la población requiere la consideración de dos dimensiones: la seguridad alimentaria y la vulnerabilidad. La seguridad alimentaria hace referencia al acceso físico, económico y social a alimentos seguros y nutritivos por parte de la población, y la vulnerabilidad representa la probabilidad de una disminución del consumo o acceso a los alimentos, aspecto que se vincula estrechamente con las condiciones de la población y su capacidad de respuesta. El estado nutricional no sólo tiene importancia en los niños sino también en los ancianos, siendo en éstos un indicador fundamental de salud, aspecto que tiene repercusión en la prevención de muchas enfermedades. Hoy en día la desnutrición de la población geriátrica, especialmente la de bajo poder adquisitivo, continúa siendo uno de los problemas más frecuentes y menos tenido en cuenta.

En este escenario de alta vulnerabilidad social y pobreza de los grupos más sensibles, las OSC ocupan un papel fundamental en la subsistencia alimentaria. Una de estas organizaciones, con radio de influencia en el partido de La Plata, es el BALP. Esta organización social cuenta entre sus principios fundacionales el defender el derecho humano a una alimentación saludable. Para ello cuenta con el trabajo de voluntarios y las donaciones alimentarias de empresas y productores frutihortícolas del cinturón platense, contribuyendo de esta manera a disminuir el hambre y la desnutrición de la población vinculadas a las OSA, a partir del recupero de alimentos.

El BALP constituye un eslabón central en la resolución de problemáticas alimenticias en contextos de pobreza. Como organización, y a diferencia de una gran mayoría de las OSC argentinas, cuentan con proyectos específicos a cargo de un equipo profesional, e infraestructura adecuada para llevar adelante los

mismos. La OSC se constituye como una verdadera constructora de identidad, fomentando la solidaridad en las representaciones sociales asociadas, promoviendo la integración y la inclusión de todos los sectores de la sociedad en un espacio que sea permeable a la incorporación de las diversas realidades. Su estructura organizativa reúne diversas OSA de distintas capacidades operativas y recursos, que cuenten con una actitud responsable y comprometida con la función social. El equipo que conforma el área social del Banco se relaciona no sólo con el recupero de alimentos, sino también estableciendo un contacto estrecho con las OSA, lo que les permite interpretar las problemáticas que las afectan. Desde su función social también es responsable de capacitar a las personas relacionadas a estas organizaciones, principalmente en técnicas de preparación de alimentos, dietas balanceadas, condiciones higiénicas en todas las tareas vinculadas a las cocinas sociales y en estrategias de sustentabilidad alimentaria, esta última mediante la explotación de huertas domiciliarias.

### **Propuesta de acción en territorio**

En los primeros acercamientos con el BALP se planteó la preocupación sobre la inocuidad de los alimentos elaborados en el establecimiento, sobre todo tratándose de productos preparados a partir de frutas y verduras de avanzada madurez fisiológica. En este contexto también remarcaron la falta de determinados alimentos de alta calidad nutritiva, como es la leche, debido a que no contaban con donaciones de ésta, y de otros productos alimenticios indispensables. Específicamente, indicaron la importancia de implementar un sistema de aseguramiento de la calidad en el establecimiento, que permitiera lograr alimentos de calidad a partir de la protocolización de los procesos de elaboración y saneamiento en la agroindustria institucional. En los encuentros se consideró de gran relevancia construir estos instrumentos bajo la concepción de producir alimentos con un procesado que sea suficiente como para asegurar su inocuidad y durabilidad en el tiempo, pero que a su vez preserven su calidad nutritiva. Es así que la interacción surge como una demanda concreta del área social del Banco,



no sólo preocupado por la salud de los consumidores sino también como estrategia para lograr la diversificación alimentaria a partir de la implementación de un sistema de aseguramiento de la calidad que permitiera habilitar mecanismos de intercambio con otros bancos.

A partir del año 2020 se comenzó a trabajar en la protocolización de los procedimientos de elaboración y saneamiento (*Figura 1*). Los distintos documentos eran elaborados y discutidos durante las reuniones virtuales, estableciendo un cronograma de trabajo en donde se definían los tiempos destinados para cada tarea. Como elementos necesarios, y frente a la situación de pandemia, se contó con los procedimientos filmados en video, como elementos necesarios para el desarrollo de cada uno de los documentos confeccionados.

Fig. 1: Aplicación de los protocolos del sistema de aseguramiento de calidad de la agroindustria

De manera paralela, se establecieron diversas instancias de capacitación en temáticas inherentes a las técnicas de procesado/preparación de alimentos y mantenimiento de condiciones sanitarias de procesado/manipulación adecuadas. Estas actividades contaron como destinatarios a los operadores de la

agroindustria y voluntarios de las OSA. Estas instancias fueron de fundamental importancia para las OSA, ya que contribuyó a la preservación de la inocuidad del alimento durante la etapa de preparación y suministro en cocinas y merenderos, principalmente considerando que las condiciones estructurales y los mecanismos de cocción disponibles en estas organizaciones no eran los más apropiados. En las instancias de enseñanza-aprendizaje se debió adaptar el proceso a los objetivos perseguidos, al perfil de los destinatarios y a la factibilidad de aplicar los mismos. En este sentido también se encontraron problemáticas que requirieron su consideración. El personal abocado a las tareas de procesado era de tipo voluntario, y por esta condición era renovado frecuentemente, dificultando la implementación de un sistema de calidad y de capacitación estable en el tiempo. Es así que se reestructuró también la operativa del establecimiento procesador a partir de la contratación de personal fijo para el procesado de alimentos, el cual reemplazó al personal voluntario.

La necesidad de personal fijo en el funcionamiento de la industria resulta entonces en otra problemática: lograr un recurso económico estable para el mantenimiento permanente de la planta operativa de la industria. Esta situación implicó una reestructuración de las actividades del plantel ejecutor del proyecto, destinando parte del mismo a contribuir con la remediación esta problemática, surgiendo así el estudio de alimentos que pudiesen ser empleados como contribución social a partir de su adquisición, logrando de esta manera un rédito económico que le diera continuidad al funcionamiento de la agroindustria (*Figura 2*).

Fig. 2: Degustación de los productos que pudiesen ser empleados como contribución sociales a partir de su adquisición

En el transcurrir de las distintas interacciones surgió otra situación apremiante: la presencia de productos vegetales, que por no contar con un proceso de elaboración, eran entregados en estado fresco con alto deterioro y desperdicio. En esta situación es importante resaltar la dinámica de las OSA respecto a la preparación de alimentos. Estas organizaciones trabajan con un menú planificado con poca flexibilidad al momento de realizar cambios, ya que la preparación implica el movimiento de una logística que no permite mucha variabilidad. Por otra parte, estas verduras estaban disponibles de una forma azarosa, lo que constituía un verdadero problema en la planificación anticipada de la dieta, produciéndose la falta de demanda de estos productos que se deterioran rápidamente. Es así que desde el proyecto se comenzó a trabajar en la elección de estrategias que dieran respuesta a esta situación a partir del procesado de verduras, tales como la rúcula y la lechuga, ensayándose distintos sistemas de cocción, presentación y almacenamiento, a fin de obtener un producto con un mínimo de tratamiento que conserve sus particularidades nutricionales, prolongando de esta manera la vida útil y disponibilidad en el tiempo de esta fuente alimenticia.

Es importante destacar que la resolución de las problemáticas de incorporación de metodologías de procesamiento de verduras perecederas y la innovación alimentaria hacia un producto de valor social, que surge en un estado de reclusión social, necesitó de un equipo que fuese más allá de lo que se esperaba. Es así que luego de seleccionar los alimentos y metodologías que más se adaptasen a los recursos tecnológicos y operacionales disponibles de la agroindustria del BALP, los mismos fueron ensayados por los distintos integrantes del equipo en sus propias casas, rescatando en el proceso todo aquello que podía ser de utilidad a la replicabilidad y análisis de cada una de las propuestas, lo que ratifica el compromiso de cada integrante con la OSC y que fue posible gracias a un amplio sistema de comunicación e interacción que consolidó el grupo.

En la actualidad surgió la necesidad de constituir un Programa de Control de Residuos que incorpore el reciclado de los grandes volúmenes de residuos vegetales producidos durante el procesamiento. Con el interés de dar utilidad a estos residuos, a la vez de contribuir a la conservación del medio ambiente, se comenzó a trabajar en la planificación futura de instancias de trabajo que permitan establecer un sistema de reciclado, adaptado al sistema de funcionamiento del establecimiento y empleando los medios disponibles en el mismo (*Figura 3*).

Fig. 3: primer encuentro para la planificación un sistema de reciclado.

### **Conclusiones, reflexiones y proyecciones finales**

Desde un análisis concreto de los resultados del proyecto fue posible establecer un sistema de aseguramiento de la calidad a partir de la construcción del Manual de Calidad del BALP, que generó un impacto positivo al favorecer la inocuidad de los alimentos sin descuidar sus virtudes nutricionales. Este aspecto se encontró fortificado por las instancias de capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura y Elaboración dirigidas a los operadores del BALP y voluntarios de las OSA.

La incorporación de prácticas que garantizaran la calidad de los alimentos producidos, conjuntamente con las reformas estructurales de la agroindustria del BALP, facultó a la OSC a acceder a la habilitación del establecimiento, situación que le permitirá en un futuro establecer interacciones de intercambio con otros Bancos, con el objeto de disponer de productos de gran valor nutricional y diversificar la dieta. Asimismo, la incorporación de rutinas de procesado de

materias primas perecederas colaboró con la diversificación, además de prolongar su vida útil, disminuyendo las pérdidas por productos deteriorados.

Finalmente, la innovación sobre el diseño de alimentos procesados que pudiesen ser empleados como productos de contribución social, dotó a la organización de una estrategia que podrá ser empleada para sustentar al personal permanente de la agroindustria.

Como instancias de interacción futura, fueron establecidas las bases para trabajar en un sistema de reciclado de los residuos vegetales, destinado a subsanar la problemática de su almacenamiento e impacto ambiental, dando utilidad al producto final a partir de su aprovechamiento posterior en las huertas de las OSA.

Desde un análisis más profundo del proyecto surgen consideraciones sobre distintos aspectos en su trayectoria, que permiten reflexionar sobre los procesos de innovación, tecnológicos, productivos, económicos y sociales, que fueron irrepetibles y singulares, y que se articularon con un contexto social y económico preexistente, cimentando una intrincada trama de relaciones que se retroalimentó en la diversidad de las interacciones y situaciones.

El proyecto mantuvo una gran dinámica que requirió de un equipo interdisciplinario involucrado, con un perfil innovador y flexible que pudiera dar respuesta a la diversidad de necesidades que surgieron en un contexto complejo, estructurado no sólo por aspectos tecnológicos sino también por las controversias, dudas y pasiones que surgieron en la interacción humana. La interdisciplinariedad fue un punto clave en la ejecución de las distintas prácticas desarrolladas, y fueron las que en definitiva permitieron sortear y resolver las distintas situaciones que surgieron en el recorrido de la intervención. Asimismo, la compenetración de los destinatarios constituyó el motor transformador que movilizó voluntades alrededor de las necesidades explícitas que surgieron en el paso a paso, y en donde su jerarquización dio valor a los conocimientos que éstos pueden aportar al proyecto, en lugar de considerarlos como meros receptores pasivos. Es así que la interacción permitió habilitar diversas estrategias con nuevas visiones,

herramientas, acciones y acuerdos, dando respuesta a las necesidades, y también posibilitando reflexionar sobre la práctica.

Desde la perspectiva de los docentes, alumnos y técnicos integrantes del proyecto fue posible rescatar la mirada real, social y cultural de la problemática vivida respecto al tema alimentario, que les permitió interpelar e invitó a reflexionar sobre la importancia de la extensión universitaria alrededor del tema alimentario y la necesidad de modelar, adaptar y adecuar las acciones según las necesidades y las particularidades contextuales que se dan a su alrededor.

La perspectiva general del proyecto resultó positiva superando las expectativas iniciales, ya que estuvo conformada por sujetos comprometidos e interesados en cada una de las problemáticas presentes, las que fueron internalizadas y empoderadas, constituyendo un grupo fuertemente compenetrado y responsable de cada una de las decisiones y acciones puestas en común. A pesar de las dificultades encontradas a cada momento en la implementación del proyecto, la rapidez de la reacción, la imaginación y el interés del grupo impregnó de entusiasmo, estimulación y apasionamiento a cada una de las actividades dispuestas. El clima de trabajo ameno y motivador, sustentó un entramado social, afectivo, solidario y propositivo que redundó en la consolidación del grupo.

A pesar del contexto de reclusión social, el proyecto contó con algunas actividades presenciales indispensables, además de una extensa interacción comunicacional y puntos de encuentro virtuales. Estas últimas potenciaron la capacidad de interacción, cobrando una renovada dimensión social contextualizada en los avances de las tecnologías de la información y la comunicación. Es necesario reflexionar entonces sobre las limitaciones de la tradicional dinámica presencial que impregna de cierta dificultad las prácticas, si bien la presencialidad constituye una herramienta fundamental en la contextualización situacional y en la puesta en marcha in situ de aquellas actividades que involucre un cambio concreto sobre los sistemas productivos.

Finalmente y desde el punto de vista de la estructura formal del proyecto, cualquier intervención en el territorio que involucre acciones destinadas a la

resolución de problemáticas concretas, se encuentra impregnada de una gran complejidad debido a la parcialidad de la visualización situacional, en donde la formalidad de los proyectos de extensión en el contexto universitario interviene como estructurante y restrictivo de su organización.

## **Bibliografía**

Cabo, M. & Lisboa, L.V. (2012). Espacio de Formación de formadores: hacia la multiplicación de saberes. Una experiencia del Programa Integral Metropolitano. Programa Integral Metropolitano, Universidad de la República. [https://pim.udelar.edu.uy/actores\\_sociales/espacio-de-formacion-de-formadores-hacia-la-multiplicacion-de-saberes-una-experiencia-del-programa-integral-metropolitano/](https://pim.udelar.edu.uy/actores_sociales/espacio-de-formacion-de-formadores-hacia-la-multiplicacion-de-saberes-una-experiencia-del-programa-integral-metropolitano/).

FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. (2021). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. AO. <https://doi.org/10.4060/cb5409es>.

Instituto de Investigación Social, Económica y Política Ciudadana (ISEPCI). (2021). Creció la Malnutrición en Argentina. Recuperado el 25 de abril de 2021 de <https://isepci.org.ar/crecio-la-malnutricion-en-argentina/>.

Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). (2020). Condiciones de Vida. Incidencia de la pobreza y la indigencia en 31 aglomerados urbanos. Informe Técnico, 4(181): 18 pp.

Organización de las Naciones Unidas: CEPAL. (2018). El derecho a la alimentación saludable de los niños y niñas de América Latina y el Caribe. Boletín Desafíos - No.21.



Ortiz-Riaga, M.C. & Morales-Rubiano, M.E. (2011). La extensión universitaria en América Latina: concepciones y tendencias. *Educación y Educadores*, 14(2), 349-366.

Palma A. (2018). Malnutrición en niños y niñas en América Latina y el Caribe. Naciones Unidas, CEPAL, Comisión Económica para América Latina y el Caribe. Boletín Desafíos N° 21.

Perez, L.P. (2007). Pertinencia y Extensión Universitaria en el Contexto de la Nueva Universidad Cubana. *Pedagogía Universitaria*, 12(1):1-10.

Spicker, P., Leguizamón, S.A. & Gordon, D. (2009). Pobreza: Un glosario Internacional. Editorial CLACSO.  
<http://biblioteca.clacso.edu.ar/ar/libros/clacso/crop/glosario/glosario.pdf>

Universidad Nacional de La Plata (UNLP). (2021). La Extensión Universitaria en la UNLP. Universidad Nacional de La Plata. Recuperado el 15 de febrero de 2020 de <https://unlp.edu.ar/extension>