



BALCARCE, 13 NOV 2015

VISTO la nota elevada por la Secretaria de Extensión de esta Facultad, Lic. M. Belén ALVAREZ CASTILLO, obrante en expedientes 2-3305/15, 2-3306/15 y 2-3307/15, y

CONSIDERANDO:

Que en su nota, la Lic. ALVAREZ CASTILLO eleva el orden de mérito resultante de la evaluación de los Proyectos de Extensión presentados a la Convocatoria 2015 de la Facultad de Ciencias Agrarias.-

Que los proyectos deben ser evaluados por una Comisión Evaluadora Externa convocada a tal fin según OCA 777/14, Anexo II.-

Que de acuerdo OCA 1058/11 referida a la aprobación de la distribución del monto asignado al Fondo de Fomento y Estímulo a las actividades de extensión para el ejercicio 2015 se financiarán dos Proyectos de Extensión a los que se les asignarán ocho mil pesos (\$ 8.000) a cada uno de ellos y un becario de extensión por proyecto.-

Que el Consejo Académico trató y aprobó el tema de la presente Ordenanza en su reunión del día 09.11.15.-

Lo establecido en el artículo 92º del Estatuto de la Universidad Nacional de Mar del Plata.-

Por ello:

**EL CONSEJO ACADEMICO DE LA FACULTAD
DE CIENCIAS AGRARIAS DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA
O R D E N A**

ARTICULO 1º: APROBAR el orden de mérito resultante de la evaluación de los Proyectos de Extensión presentados a la Convocatoria 2015 de la Facultad de Ciencias Agrarias de acuerdo al siguiente detalle:

1º) Proyecto: "La huerta y el comedor escolar: ámbitos para repensar nuestras prácticas alimentarias y los espacios de comensalidad", dirigido por la Ing. en Alimentos Gabriela FASCIGLIONE.

2º) Proyecto: "Programa Autoproducción de Alimentos: Biopreparados caseros. Aportes para el manejo de plagas y enfermedades en emprendimientos familiares", dirigido por la Lic. Jimena VERÓN.

3º) Proyecto: "Buenas Prácticas Agrícolas: Una propuesta de educación no formal para los estudiantes de las Escuelas Secundarias Agrarias (EESA) del sudeste de la provincia de Buenos Aires", dirigido por el Ing. Agr. Alfredo CONFORTI.

ARTICULO 2º: FINANCIAR los Proyectos de Extensión presentados a la Convocatoria 2015 que obtuvieron el primer y segundo puesto en el orden de mérito resultante que a continuación se detalla:

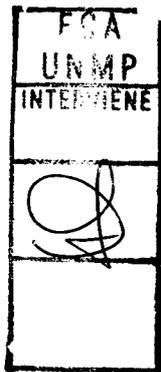


UNIVERSIDAD NACIONAL
DE MAR DEL PLATA
.....

- Proyecto de Extensión Universitaria, “La huerta y el comedor escolar: ámbitos para repensar nuestras prácticas alimentarias y los espacios de comensalidad”, presentado a la Convocatoria 2015 de la Facultad de Ciencias Agrarias, que como Anexo I consta de veinticinco (25) fojas y se adjunta a la presente Ordenanza.-
- “Programa Autoproducción de Alimentos: Biopreparados caseros. Aportes para el manejo de plagas y enfermedades en emprendimientos familiares”, presentado a la Convocatoria 2015 de la Facultad de Ciencias Agrarias, que como Anexo II consta de diecisiete (17) fojas y se adjunta a la presente Ordenanza.-

ARTICULO 3º: Inscribese en el Registro de Ordenanzas de esta Facultad. Elévese copia a Rectorado. Comuníquese a quienes corresponda. Cumplido, archívese.-

ORDENANZA DE CONSEJO ACADEMICO Nº: 1358



Dr. Rolando J. SUELDO
Secretario Consejo Académico
Facultad de Ciencias Agrarias
U N M d P

Ing. Agr. Virginia HAMDAN
Presidenta Consejo Académico
Facultad de Ciencias Agrarias
U N M d P

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

ANEXO II
FORMULARIO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE EXTENSIÓN
UNIVERSITARIA

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO.**1.1. ÁREA TEMÁTICA DEL PROYECTO:**

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Economía solidaria y desarrollo de emprendimientos socioproductivos. | |
| Educación, ciudadanía y derechos humanos. | |
| Salud colectiva y promoción de la salud. Hábitat, vivienda y calidad ambiental. | X |

1.2. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO

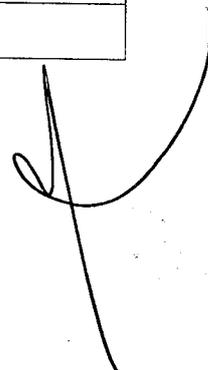
La huerta y el comedor escolar: ámbitos para repensar nuestras prácticas alimentarias y los espacios de comensalidad.

1.3. PALABRAS CLAVE

Prácticas alimentarias saludables-comensalidad-huerta-comedor escolar-educación especial

1.4. ÁREAS, DEPARTAMENTOS O UNIDADES ACADÉMICAS INTERVINIENTES

| | |
|------------------------------------|---------------------------------------------|
| DIRECTOR DEL PROYECTO | |
| Apellido/s y Nombre/s | FASCIGLIONE, Gabriela |
| C.U.I.L. | 27-28065730-7 |
| Título | Ingeniera en Alimentos |
| Cargo docente y dedicación horaria | Ayudante graduado con dedicación exclusiva. |
| Domicilio particular | 65 N° 997 |
| Localidad | Balcarce |
| Teléfono particular | 2266- 420680 |
| Teléfono laboral | 2266-439100 int 730 |
| Teléfono celular: | 2266-15525469 |
| E-mail: | gabrielafasciglione@yahoo.com.ar |



| | |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| CO-DIRECTOR DEL PROYECTO | |
| Unidad Académica de origen | Facultad de Humanidades Universidad Nacional de Mar del Plata |
| Apellido/s y Nombre/s | CENDÓN , María Laura |
| C.U.I.L. | 27-26223050-9 |
| Título | Licenciada en Economía Mg Sc en Agroeconomía |
| Cargo docente y dedicación horaria | JTP - Simple |
| Domicilio particular | Calle 32. N° 515. Dpto. B |
| Localidad | Balcarce |
| Teléfono particular | |
| Teléfono laboral: | 02266 – 439 105. Int.219 |
| Teléfono celular: | 0223 – 154 360 983 |
| E-mail: | cendon.maria@inta.gob.ar |

1.5. RESUMEN DEL PROYECTO

Enfermedades como el sobrepeso y la obesidad sumado a problemas sociales ligados a la alimentación, a la escasa actividad física y aspectos particulares vinculados a las limitaciones sensoriales (visuales o auditivas), motoras o intelectuales de estudiantes de la modalidad de Educación Especial, muestran la necesidad de trabajar en la prevención y la promoción de la salud, haciendo hincapié en la incorporación de nuevos hábitos alimentarios saludables.

El proyecto propone repensar las prácticas alimentarias y los espacios de comensalidad colectiva desarrollados en el ámbito escolar haciendo eje en la Escuela de Educación Especial N° 502 (E.E. N° 502). Se plantea implementar actividades participativas a partir de la realización de huertas, la evaluación de técnicas de conservación y elaboración de alimentos, incorporando las materias primas obtenidas en la huerta, hasta la incorporación de talleres de elaboración y degustación de platos variados donde las frutas y las verduras adquieran un lugar destacado en el comedor escolar. En este proceso se fortalecen también habilidades generales para el trabajo y técnicas específicas, vinculadas estrechamente con la formación general, la científico-tecnológica y el trabajo en equipo; al tiempo

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

que se producen, conservan, elaboran y degustan comidas saludables como un elemento “vivencial”, posibilitando la reflexión sobre los hábitos y el cambio en la cultura alimentaria.

De esta forma, se pretende integrar los conceptos de autoproducción, solidaridad, alimentación, salud y medio ambiente; considerando las limitaciones presupuestarias del programa del Servicio Alimentario Escolar del Partido de Balcarce del Consejo Escolar, quienes proveen las raciones al comedor escolar de la Escuela de Educación Especial N° 502 del Partido de Balcarce posibilitando de esta manera complementar los platos con porciones diarias de frutas y verduras con productos de la huerta escolar

1.6. OBJETIVOS GENERAL/ES Y ESPECÍFICO/S DEL PROYECTOObjetivo General

Analizar y repensar las prácticas alimentarias en la comunidad educativa de la E.E.E N° 502 y promover nuevos espacios de comensalidad y hábitos de alimentación saludables, a través de actividades participativas que contribuyan al desarrollo de una trayectoria educativa integral de personas con discapacidad.

Objetivos Específicos

- Estudiar los hábitos alimentarios y el estado nutricional de la comunidad educativa de la E.E.E. N° 502.
- Implementar la “*huerta integradora*” como un ámbito de incorporación de conocimientos socio-productivos, habilidades psicomotrices y aprendizajes solidarios, valorando la importancia que posee la producción agroecológica para el cuidado de la salud y el medio ambiente.
- Evaluar y desarrollar “*estrategias colectivas de conservación*” de las frutas y hortalizas obtenidas de la autoproducción y/o vía acuerdos con productores, empresas e instituciones del medio.
- Elaborar colectivamente alimentos que complementen el menú escolar, a partir de las materias primas obtenidas en la “*huerta integradora*” y/o las que han sido sometidas a diversas técnicas de conservación, fortaleciendo nuevos aprendizajes a través de hábitos de higiene al manipular alimentos.
- Implementar los “*talleres del gusto*” donde se degusten los platos elaborados constituyendo una herramienta útil para reflexionar sobre la alimentación, acerca de qué comemos y por qué es necesario ingerir determinados alimentos, estimulando de esta forma un cambio en las prácticas alimentarias de los estudiantes.

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

- Contribuir a generar multiplicadores y fortalecer los aspectos comunicacionales y de difusión de hábitos saludables.
- Resignificar la comensalidad familiar y escolar como un espacio de encuentro y de sociabilidad
- Co-construir un recetario con menús variados y saludables, compilar y difundir materiales audiovisuales en el que las frutas y hortalizas tengan un rol destacado.

1.7. ANTECEDENTES: PROYECTOS EJECUTADOS Y/O EN EJECUCIÓN RELACIONADOS CON EL ÁREA TEMÁTICA

Si bien este proyecto de extensión se presenta en la categoría “proyecto nuevo”, se sustenta en líneas de proyectos de extensión y de investigación que los integrantes del equipo de trabajo interdisciplinario (ETI), que lo llevará adelante, vienen desarrollando hace más de veinte años. A su vez, se plantea como desafío la articulación y convergencia entre trayectorias paralelas de investigación de la Unidad Integrada Balcarce (Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Mar del Plata / EEA- INTA Balcarce) , la Escuela de Educación Especial N° 502 y la Escuela de Educación Agraria San José de Balcarce.

Este proyecto se basa en una construcción interdisciplinaria y colectiva desde distintos abordajes: por un lado la trayectoria desde la cuestión de los proyectos socio productivos de formación laboral de la Escuela Especial en cooperación con la Escuela de Educación Agraria San José, el sistema agroalimentario, el consumo y la seguridad alimentaria y las investigaciones de la producción y conservación de frutas y hortalizas.

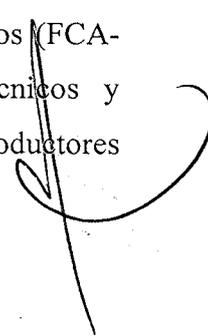
Desde la **Escuela de Educación Especial N° 502** (E.E.E. N° 502), se inició el año pasado un proyecto tecnológico denominado “Vianda Artesana”, cuyo propósito fue brindar ayuda a una alumna que debía cumplimentar un plan hipocalórico suministrado por su nutricionista. El proyecto participó en distintas instancias de la Feria de Ciencia y Tecnología: distrital (Balcarce), regional (Lobería) y provincial (Chapadmalal) representando a la ciudad. Por otra parte, fue publicado y difundido por los medios y redes sociales a través de la Dirección de Prensa de la Dirección General de Cultura y Educación. Luego, de todas estas experiencias entendidas como intercambio de saberes, participación colectiva y aprendizaje a partir de evaluaciones se continuó trabajando en el proyecto también este año. En consecuencia, se cuestionó si era saludable para los estudiantes consumir la comida del comedor escolar, se dio tratamiento a la problemática y se construyeron una serie de instrumentos de investigación digitales; los cuales incluyeron entrevistas a una nutricionista y una médica. Con la información obtenida, se resolvió emitir recomendaciones mediante un informe final

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

que se presentó ante el Intendente Municipal y las Consejeras Escolares encargadas del Servicio Alimentario Escolar (S.A.E.). Como resultado, se realizó una pequeña modificación en el menú del comedor escolar incorporando verduras y frutas; puesto que, de la indagación realizada, se concluyó que es un grupo de alimentos prácticamente ausente en la dieta de los estudiantes. A su vez, dicho proyecto en el corriente año también fue presentado en las Ferias Distrital y Regional de Ciencia y Tecnología; como así también, en Juegos BA 2015 y en EduCoAgro 2015, muestra que organiza la Escuela Secundaria Agraria "San José". Junto a esta institución, se realizó el proyecto interinstitucional "Aprendizaje Agrario" que permite a los estudiantes del Trayecto Técnico Profesional participar de clases en las materias Vivero, Agroalimentos y Huerta con estudiantes de educación secundaria en un contexto rural. A su vez, complementa al proyecto "Vianda Artesana" pues, la articulación con el nivel secundario posibilita el abordaje interdisciplinario de las áreas curriculares incrementando la trayectoria de aprendizaje de los estudiantes de la modalidad.

Antecedentes en extensión

Investigadores del INTA-EEA Balcarce y docentes de la Facultad de Psicología que integran el ETI que llevará adelante el presente proyecto, tienen una amplia trayectoria en la participación en proyectos de extensión relacionados con la temática en cuestión, entre ellos: "Decisiones Saludables" (OCA 1224/15), "La educación alimentaria y ambiental: aulas abiertas a nuevos aprendizajes" (OCA 159/14, OCS 018/13 y OCS 1296/11), "La huerta y el comedor escolar como espacios de aprendizajes para la promoción de hábitos alimentarios y estilos de vida saludables" (OCS 201/09), constituyendo esta última una experiencia piloto en servicios educativos del Partido de Balcarce, en el proyecto intervinieron la municipalidad de Balcarce y el Sindicato Unificado de Trabajadores de la Educación de Buenos Aires (SUTEBA). Asimismo, docentes de la FCA e integrantes del ETI en el año 2013 y hasta la actualidad, han participado en el proyecto de extensión denominado "Crecemos mientras jugamos a la huerta", en el que se generó un espacio de interacción entre la FCA, el Centro de Estudiantes de Ciencias Agrarias Balcarce y la Organización No Gubernamental Protección a la Infancia Balcarce (SPIB). A través de la creación de una huerta comunitaria se propuso trabajar de forma interdisciplinaria (agronomía, sociología, psicología) y participativa (comunidad) con experiencias de interacción entre docentes, estudiantes avanzados de la carrera de agronomía, niños y adolescentes en situación de vulnerabilidad social concurrentes al Centro de Día de Protección a la Infancia y miembros de SPBI. Además varios miembros del equipo interdisciplinario de trabajo formaron parte del equipo de coordinación del Programa de Autoproducción de Alimentos (FCA-UNMdP/INTA), Dicho programa está formado por un equipo de estudiantes, técnicos y profesionales de la UNMdP y el INTA que conjuntamente con los huerteros y pequeños productores

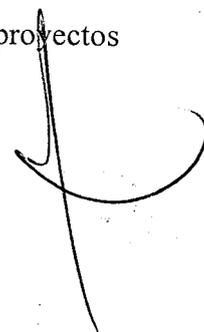


Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

urbanos y periurbanos de Mar del Plata y Balcarce llevan adelante un programa de agricultura urbana y periurbana de base agroecológica. Además, forman parte del ETI, miembros del programa **PROHUERTA** INTA-Ministerio de Desarrollo Social, quienes tienen una amplia experiencia en el dictado de capacitaciones a docentes y estudiantes de la ciudad de Balcarce en la realización de huertas escolares pedagógicas, en la multiplicación de plantines de aromáticas y flores, en la elaboración de sustratos para plantineras, de lombricompost y compostaje y de preparados caseros para control de plagas y enfermedades. Asimismo, llevan adelante talleres de construcción de invernáculos y túneles para producción bajo cubierta y ofrecen varios cursos, entre ellos el curso de manipulación de alimentos con certificado oficial del Ministerio de Salud y de Educación, el de elaboración de conservas de hortalizas y de dulces y los talleres de cocina saludable. Estas capacitaciones se realizaron en varias escuelas e instituciones, entre ellas, en la Escuela de Educación Especial N° 501, Centro de formación integral para jóvenes y adolescentes, la Escuela EGB N°11 San Agustín, la Escuela de Educación Agraria San José de Balcarce, Jardín N° 911, Jardín N° 908, el Grupo ENVION, la Sociedad de Protección a la infancia, el Centro de Día Arco Iris y el Hogar Nuestro Sueños. Actualmente, el PROHUERTA forma parte de un Proyecto PROFEDER llamado: "Quinteros organizados en el sur de la provincia de Buenos Aires", donde el objetivo es contribuir a la organización y consolidación del sector de los quinteros como proveedores de productos frescos hortícola, frutas y de granja, con calidad e inocuidad a través de canales comerciales adecuados, además junto con el INTI (Instituto Nacional de tecnología Industrial) dictan cursos para pequeños productores para mejorar el valor agregado de los productos agroecológicos y la elaboración de nuevos productos saludables.

Antecedentes de los integrantes del ETI en temas de investigación relacionados a la temática planteada en el presente proyecto de extensión

Desde el **Área de Economía y Sociología de la Estación Experimental del INTA Balcarce**, los estudios del sistema agroalimentario se vienen desarrollando desde fines de los noventa focalizándose en distintos temas. La innovación y las alianzas público-privadas (PICT 02-07089, 2001-05) y en marco del Proyecto MINCyT-BIRF N° 7599/AR (2013-2014) donde se estudiaron las trayectorias en el desarrollo de tecnologías y estrategias innovadoras de las principales cadenas agroindustriales (porcina, lácteos, frutas finas, maíz, olivo). Asimismo, se generó información regional sobre las principales Ramas Alimentarias (INTA, CERBAS 1-617204, 2003-06) y algunas cadenas agroalimentarias fueron objeto de investigación particular en el marco de los proyectos INTA (AEES 2742, 2007-09, AEES 302421, 2010-12 y PNSEPT-1129033, 2014-2019).



Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

En el marco del Proyecto “Subsistemas Agroalimentarios Argentinos en una Economía Abierta. Implicancias para el Desarrollo Tecnológico” se estudió el consumo desde la perspectiva de la seguridad alimentaria (1995/98), realizándose estudios de consumo y comercialización de productos hortícolas (congelados, cuarta gama, tomate y brócoli) analizando las potencialidades de los mismos en cuanto a la diversificación de la dieta de los consumidores. Este objeto de estudio, se retoma en el año 2009 en el marco del Programa Nacional del Desarrollo de los Territorios del INTA (PI3 PE3335), focalizándose en las representaciones sociales y en los hábitos alimentarios de los consumidores del partido de Balcarce y Mar del Plata. Con un abordaje interdisciplinario desde la Investigación Acción Participativa (IAP), se desarrollaron nuevas experiencias, que permitieron profundizar en aspectos metodológicos y conceptuales a partir de la implementación de proyectos de investigación (AGR 305/12, AGR 305/10, AGR263/08, AGR 215/06, 15/A142/04).

Se sistematizaron experiencias y se realizaron diagnósticos sobre hábitos, gustos y preferencias alimentarias en una escuela primaria de la ciudad de Balcarce (proyecto AGR408/13) y en una escuela Agrotécnica de la ciudad de Humahuaca (Jujuy), en articulación con el proyecto CEN-013-2012. Dentro del Proyecto del INTA AEES 302421, en el año 2011, se realizaron grupos focales con el interés de conocer los gustos y preferencias de los consumidores en las decisiones de compra de hortalizas. Estos antecedentes llevaron a poner mayor atención en las cuestiones de calidad y seguridad alimentaria, como reorganizadoras del sistema agroalimentario. Los cambios en las normas de calidad y su rol en la configuración y re-configuración de redes de innovación y/o abastecimiento en el sistema agroalimentario, fueron estudiadas en el marco de los proyectos PICT N° 0340 (2008/11) y AGR 293/09 (2009/10). A esto se agrega, la necesidad de analizar las posibilidades de generar mayor valor agregado en la producción así como contribuir al desarrollo local e inclusión social de los pequeños y medianos productores, incorporando la dimensión territorial (AGR 253, 2011/12), (AGR 414, 2013/14) y (AGR 471/15).

Desde el **grupo de investigación en Calidad y Tecnología poscosecha de frutas y hortalizas** en cooperación con integrantes de las asignaturas de **Horticultura y Calidad de Frutihortícolas y productos derivados** de la Facultad de Ciencias Agrarias (FCA) se formó parte de una amplia y variada gama de proyectos vinculados a la producción y conservación de frutas y hortalizas, entre ellos se destacan: “Desarrollo de Tecnologías de Procesos y de Gestión para la Producción Periurbana de Hortalizas” (PNHFA 3141, 2006-2009). En relación al cuidado de los recursos naturales y la sostenibilidad del medio ambiente, se participó en la transferencia de conocimientos para un desarrollo sustentable de la horticultura en espacios urbanos y periurbanos (PE PNHFA063411). Además, desde el aspecto productivo el grupo tiene antecedentes en la utilización

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

de una bacteria promotora del crecimiento vegetal con el fin de potenciar el crecimiento de determinadas especies hortícolas (hortalizas de hoja, maíz dulce y tomate), expuestas a condiciones adversas (N° AGR 276/08. N° 15/A276), se evaluó desde la calidad de plantines, el crecimiento postrasplante y el rendimiento (AGR374/12, 2012-2013) hasta la incidencia de la interacción de la bacteria sobre la calidad nutricional y comportamiento postcosecha (AGR:15/A307, 2010-2011, AGR369/12, 2012-2013 y AGR 440/14, 2014-2015). Actualmente, se está colaborando en el desarrollo de tecnologías apropiadas para la sustentabilidad de sistemas hortícolas con énfasis en cultivos protegidos (INTA PNHFA-1106082, 2013-2019), y evaluando la utilización combinada de un bioestimulante y un bioprotector sobre la implantación, crecimiento, rendimiento y calidad nutricional en lechuga y tomate. En relación a las frutas, integrantes del grupo participan actualmente a nivel nacional en un proyecto en el cual se están investigando las brechas tecnológicas que limitan la calidad en las cadenas frutícolas (INTA PNFRU-1105082, 2013-2019) y la búsqueda de nuevas tecnologías para el mantenimiento de la calidad en la cosecha, acondicionamiento y logística de frutas frescas (INTA PNFRU-1105083, 2013-2019, AGR 468/14, 2014-2015). En el marco de estos proyectos, el grupo de Poscosecha y Calidad de Frutas y Hortalizas de la UIB tiene una amplia trayectoria en kiwi. El kiwi es un fruto muy nutritivo, bajo en calorías y extremadamente rico en compuestos antioxidantes. Entre los más importantes se encuentran la vitamina C, la vitamina E, los carotenoides y los polifenoles, responsables de las propiedades saludables atribuibles al kiwi.

1.8. FUNDAMENTACIÓN DEL PROYECTO

El diagnóstico realizado por los estudiantes y docentes de la Escuela de Educación Especial N° 502, muestra una escasa heterogeneidad en los alimentos consumidos, particularmente se observó un bajo consumo de frutas y verduras en cuanto a variedad y cantidad, sumado a un exceso de grasas saturadas y de hidratos de carbono, con el consecuente riesgo de padecer problemas de sobrepeso, diabetes e hipertensión. Sumado a esto, cabe destacar que en general los niños, adolescentes y jóvenes con discapacidad que concurren al establecimiento educativo, poseen dificultades en el desarrollo de las habilidades necesarias para la realización de actividad física, lo que los vuelve más susceptibles a dichas afecciones. También se debe tener en cuenta que los casos de obesidad y sobrepeso se encuentran mayoritariamente en adolescentes con Síndrome de Down, los cuales conllevan una predisposición genética para su desarrollo.

Si bien existen sectores de la población que no tienen acceso a los alimentos indispensables, nada garantiza que si mejoran las condiciones de accesibilidad, las familias realizarían elecciones que tengan en cuenta la salud y el bienestar. Entender la Seguridad Alimentaria como el derecho a la alimentación incluye también el derecho a recibir una educación alimentaria para que la población

tenga acceso a los conocimientos que les posibiliten producir, elaborar, conservar, elegir y/o consumir productos sanos, variados e inocuos (Borrás, 2011, 2013). Sin embargo, éstos no son suficientes para producir modificaciones en las conductas alimentarias, siendo fundamental desarrollar la perspectiva de la educación alimentaria desde la producción de frutas y hortalizas, su conservación, la elaboración de alimentos variados y su degustación y comensalidad.

De esta forma, es posible trabajar las diferentes dimensiones del hecho alimentario, ligados a la salud, el placer, aspectos simbólicos, superando el plano biologicista de las ciencias médicas e incorporando la dimensión del cuidado del medioambiente. Para ello, se hará hincapié en la constitución de un equipo de trabajo formado por: investigadores, educadores, estudiantes universitarios y graduados de diferentes disciplinas que permitirá el contacto con la problemática alimentaria desde una perspectiva integral e interdisciplinaria. Asimismo, se utilizarán metodologías participativas que fomenten la creatividad, la autoformación, el autodescubrimiento.

1.9. IDENTIFICACIÓN DE LOS PROBLEMAS QUE MOTIVAN LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO

En la Argentina hay abundancia y variedad de alimentos, sin embargo uno de los principales problemas que tiene la población es la dificultad de acceder a una adecuada alimentación, coexistiendo dos tipos de problemas nutricionales, unos por exceso y otros por defecto. La población ingiere productos a base de trigo, carne vacuna, aceite de girasol y papa, con una escasa variedad de alimentos y comidas (Britos y Saraví, 2009). También hay un pasaje hacia los alimentos procesados en detrimento de los alimentos frescos (como los alimentos frutihortícolas), cuestiones que se explican por factores tales como la comida fuera del hogar, la creciente participación femenina en el trabajo asalariado, el desarrollo de la agroindustria y el supermercadismo (Aguirre, 2004). Según datos obtenidos en la Encuesta Nacional de Factores de Riesgo- Ministerio de Salud de la Nación, realizada en el año 2009, sobre una muestra de 35000 personas del total del país, más de la mitad de la población (53,4%) presenta exceso de peso (sobrepeso y obesidad), con un aumento de la obesidad (de 15%, en el año 2005 al 18%, en el año 2009). El promedio de consumo de frutas y verduras por habitante en Argentina es inferior a 2 porciones por día. Cabe destacar que se recomiendan ingerir 5 porciones diarias de frutas y verduras de todo tipo y color (Borrás, 2013). La ingesta insuficiente de estos grupos de alimentos incrementa el riesgo de padecer enfermedades como obesidad, diabetes, hipertensión y problemas cardiovasculares. También se observan algunas carencias específicas, como el hierro, calcio y ciertas vitaminas fundamentales para el crecimiento. El peso insuficiente al nacer y la obesidad en edades tempranas, son problemas que comprometen seriamente el desarrollo.

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

infantil y la posibilidad de desarrollar diferentes enfermedades en la adultez. También se debe tener en cuenta que los casos de obesidad y sobrepeso se encuentran mayoritariamente en chicos con Síndrome de Down, los cuales conllevan una predisposición genética para su desarrollo (Jakszyn, 2001). Estos riesgos podrían ser prevenidos con intervenciones adecuadas (Lema, Longo y Lopresti, 2005). El aumento de las enfermedades y los problemas sociales ligados a la alimentación muestran la importancia de trabajar en la prevención y en la promoción de la salud, haciendo hincapié en los aspectos educativos y comunicacionales (Borrás, 2011; Borrás, 2013). Por todo lo anterior, se vuelve necesario el trabajo interdisciplinario entre los distintos actores, utilizando como herramienta fundamental la educación. Teniendo en cuenta que el comportamiento alimentario de los niños en edad escolar no solo se encuentra supeditado a los factores predominantes en que viven sino también al entorno, en muchos casos obesogénico, que producen una alta influencia en la conducta alimentaria (Bartrina, 2000). La educación nutricional combinada con la experiencia del aprendizaje promueve la adopción de nuevos y mejores hábitos alimentarios, mejorando por ende la calidad de vida de los niños (Navarro y Cristaldo, 2004).

Por otro lado, los programas alimentarios de los comedores escolares se enfrentan con restricciones presupuestarias al tiempo que los menús poseen abundantes proporciones de hidratos de carbono y en general carecen de minerales y vitaminas aportadas por las hortalizas frescas y las frutas. Si bien hay proyectos escolares que incluyen la información y el conocimiento como parte de la currícula -tanto a nivel nacional, provincial o local-, que trabajan lo alimentario, estos últimos resultan muchas veces insuficientes para producir modificaciones en las conductas alimentarias.

Una alimentación saludable se relaciona con la salud ambiental, es decir, depende de la calidad del suelo, del agua, del aire y de la integridad de los ecosistemas que contienen la producción alimentaria. El sistema alimentario tiene que ser accesible, adecuado, aceptable, seguro y sano, es decir sustentable (Rojas, 2005). La autoproducción de alimentos a través de las huertas escolares, la utilización de técnicas de conservación y de elaboración de alimentos y los “talleres del gusto” en el comedor escolar cumplirán un importante papel en la seguridad alimentaria en general. Asimismo, es importante poner en valor la comensalidad colectiva y familiar, resignificando el lugar de los “comedores”, para que estos nuevos espacios se conviertan en aulas abiertas a múltiples aprendizajes grupales (con la participación de todos los actores involucrados: los docentes, los estudiantes, el personal encargado de los comedores, los padres y la comunidad) (Borrás, 2011, 2013).

Particularmente en las escuelas de la modalidad de Educación Especial, la Formación Profesional y Ocupacional en la propuesta curricular para adolescentes, jóvenes y adultos con necesidades educativas derivadas de su discapacidad –que no alcancen la certificación del Nivel Secundario convencional– adquiere gran relevancia y es un elemento clave en la estrategia de

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

inclusión. Actualmente, se procura la adquisición de saberes conceptuales ampliando la idea de lo productivo, concibiéndolo no sólo como producción material sino simbólica; pues, la formación para el trabajo debe incluir el abordaje de saberes que aporten a la construcción del tejido social en la comunidad. Desde esta perspectiva, se apunta a la actualización de las formaciones en curso, a la incorporación de otras que se vinculen con las realidades locales/regionales y a la revisión de contenidos y prácticas de enseñanza para que sean coherentes con los fines expuestos. Entonces, este proyecto permitirá participar de una experiencia holística y que la propuesta curricular no tenga un único espacio escolar, entendiendo que todos los espacios escolares y comunitarios ofrecen oportunidades de aprendizaje y desarrollo curricular. Pues, en el pasado, se ofrecía una formación laboral basada en el modelo tecnicista taylorista; hoy, la idea de formación para el ejercicio de un oficio o tarea –privilegiando la adquisición de saberes prácticos por sobre la incorporación de contenidos de formación intelectual y cultural– ha sido superada. Es decir, se propicia una formación en la que el taller sea un espacio de integración de conocimientos de distinto orden que permitan nuclear aprendizajes en articulación con saberes de otros campos disciplinares para el desarrollo pleno de los sujetos, como sujetos de derecho y de deseo. En otras palabras, el abordaje de contenidos correspondientes al Trayecto Técnico Profesional conjuntamente con la Escuela Secundaria Agraria San José y las distintas actividades propuestas en este proyecto posibilitará compartir principios y enfoques establecidos por la Ley de Educación Técnico Profesional N° 26058/05.

Por ello, es prioritario hacer hincapié en la visión transformada (Shalock, 2012) de lo que constituye las posibilidades de vida de las personas con discapacidades, la cual supone enfatizar en la autonomía, en la integración, en la igualdad, y en las capacidades. Es más, el logro del mayor grado de autonomía posible está íntimamente ligado al desarrollo de habilidades generales para el trabajo y habilidades técnico específicas, vinculadas estrechamente con la formación general, la científico-tecnológica y la ciudadana. Desde este enfoque, los procesos de aprendizaje se contextualizarán en el papel que juega la ciudadanía colectiva, en la toma de decisiones relacionadas con el uso de conocimientos científicos y tecnológicos en la vida diaria. De este modo, como estrategia didáctica, se buscará por un lado, vincular la escuela con la vida cotidiana y, por otro, no transmitir saberes “empaquetados” (Gay, 2015) sino que los estudiantes construyan el conocimiento en interacción con el medio. Y a todo ello, debe sumarse la idea de salud (Grizia, 2015) como un recurso para la vida cotidiana; bajo esta perspectiva, la Educación para la Salud promueve la participación activa de la comunidad: el ámbito escolar, en particular, es una posible línea de acción. Allí, en su trabajo diario, se pueden proporcionar múltiples oportunidades de transmitir mensajes de salud a los estudiantes con el fin de reflexionar críticamente sobre su realidad contextual, buscando

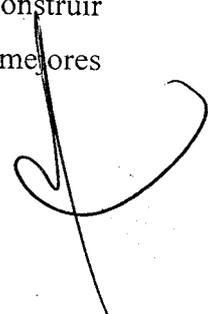
alternativas de solución para lograr un mayor bienestar. De este modo, se pretende la adopción de hábitos de alimentación saludable (Sansalone, 2015) y, a su vez, la promoción de innovaciones pertinentes que se consideren necesarias sobre el medio ambiente, impacto deseado, para que puedan transmitir conductas de salud.

Por lo expuesto, según las posibilidades de cada sujeto, será posible construir conocimientos y habilidades que facilitan el acceso al ámbito socio-productivo en mejores condiciones, preparándolos como ciudadanos críticos y participativos porque ese es su derecho.

1.10. ESTIMACIÓN DEL IMPACTO SOCIAL SOBRE LA SITUACIÓN DE REFERENCIA EN CASO DE ALCANZARSE LOS OBJETIVOS PROPUESTOS

1.11.1. Vinculación con el medio social

- Se espera profundizar el entramado institucional, la vinculación, entre actores públicos (Comunidad educativa de la E.E. N° 502 y de la Escuela Agraria San José Balcarce, el programa de intervención Pro Huerta –INTA del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación- y a los investigadores vinculados a la producción, distribución y consumo de alimentos así como las nociones de calidad y tecnologías frutihortícolas de la Unidad Integrada Balcarce (INTA-FCA/UNMdP.) para alcanzar un abordaje transdisciplinario de la temática. Y comprometer, en el tiempo, a los actores privados a involucrarse y participar del Proyecto.
- El desarrollo de los aspectos comunicacionales a través de herramientas tales como la difusión de las actividades en programas de radio, diarios y medios televisivos, promoverán el acceso a una experiencia de cómo trabajar la cuestión alimentaria, fundamentalmente desde los aspectos productivos, nutricionales y socioculturales. Se espera lograr de esta manera una mayor visibilización de la cuestión alimentaria, de la importancia de trabajar desde la interdisciplina y desde la praxis, en espacios que ya están creados, como es el caso de la alimentación en el ámbito escolar.
- Se pretende que lo trabajado en la escuela permita a los estudiantes acercar sus experiencias al ámbito familiar y posteriormente, que la misma pueda replicarse en otros comedores escolares del partido de Balcarce
- Considerando las posibilidades de cada estudiante de la E.E.E. N° 502 se pretende construir conocimientos y habilidades que faciliten el acceso al ámbito socio-productivo en mejores condiciones, preparándolos como ciudadanos críticos y participativos.



Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015**1.11.2. Capacidad de auto-sustentación del Proyecto luego de su ejecución.**

Inicialmente, la constitución de un equipo de trabajo interdisciplinario al tiempo que la producción de material de sistematización de procesos y experiencias, constituirán insumos para sucesivas instancias de actividades de extensión e incluso para la incorporación de nuevos espacios educativos. De hecho, es sumamente viable la capacidad de auto-sustentación del proyecto luego de su ejecución, dado que la E.E.E. N° 502 no sólo cuenta con la infraestructura necesaria para continuar con la elaboración de alimentos para incorporar al menú escolar, sino también con recursos humanos tales como docentes y estudiantes de talleres de formación laboral en ambos turnos. Desde el año 2014, se desarrollan experiencias de modificación en el menú que proporciona el Servicio Alimentario Escolar elaborando ensaladas y sopas de manera de contribuir a la incorporación del grupo de alimentos de las verduras que casi está ausente. Además, es factible continuar con el proyecto interinstitucional "Aprendizaje Agrario" con la Escuela de Educación Agraria "San José", donde los estudiantes pueden continuar fortaleciendo su formación laboral al cursar las materias Huerta, Vivero y Agroalimentos. A su vez, perpetuar la producción de la huerta integradora y la aplicación de técnicas de conservación para frutas y verduras que provengan de aquella con el fin de elaborar colectivamente alimentos que complementen el menú escolar a partir de las materias primas obtenidas.

También, todas las actividades desarrolladas se podrán compilar y divulgar, todo ello enriquecido aún más con el uso de las netbooks del Programa Conectar Igualdad contribuye al trabajo de manera colaborativa potenciando el acceso a la información y a la producción de conocimiento donde las frutas y hortalizas tendrán un rol destacado.

De este modo, los estudiantes tendrán la oportunidad de utilizar la narración digital para promover en ellos habilidades de pensamiento crítico, la composición escrita y el alfabetismo en medios, es decir, generar conocimientos, ser prosumidores y hasta autores.

Por lo tanto, el material multimedial que se genere en el proyecto de extensión contribuirá a la formación de multiplicadores y a fortalecer los aspectos comunicacionales y de difusión de hábitos saludables; pues, habrán formado a los adolescentes y jóvenes para la participación, según sus posibilidades, en todos los ámbitos de la vida de manera crítica y transformadora.

1.11.3. Capacidad de reproducción en otros ámbitos y grado de desarrollo de capacidades de los destinatarios a futuro.

Se considera que la Educación Alimentaria y Ambiental en la escuela "representa una manera eficiente de alcanzar a un amplio sector de la población, que incluye no sólo a los niños y jóvenes, sino también a sus maestros, sus familias y la comunidad de la que forman parte" (OMS). Los

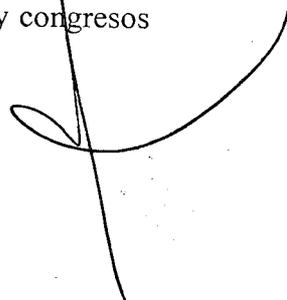
escolares son consumidores actuales y futuros que necesitan información y educación específica para adquirir patrones alimentarios saludables y perdurables; como miembros de la unidad familiar, constituyen un importante vínculo entre la escuela y el hogar, así como con la comunidad (FAO, 1998). Las actividades que se desarrollarán desde la constitución de la huerta hasta la elaboración y degustación de los alimentos serán abiertas a los padres de los estudiantes de la EEE N° 502 y a la comunidad educativa en general.

Dadas las características del desarrollo de las actividades, y las temáticas propuestas, es posible la reproducción en otros ámbitos. Esta experiencia podrá ser replicada en otras instituciones educativas de Balcarce. Por otro lado, la documentación y la formación de capacitadores, multiplicará y enriquecerá la experiencia, permitiendo trabajar con un amplio sector de la comunidad. El fortalecimiento de las redes de comunicación y el hincapié en la difusión de la experiencia en los medios, generará inquietudes en ámbitos distintos a los que inicialmente se dirigía esta propuesta.

En otro orden de cosas, es importante subrayar que el proyecto de extensión posibilitará en los estudiantes de la E.E.E. N° 502 una trayectoria no lineal, es decir, la producción de conocimiento acerca de hábitos saludables, nutrida del aporte que representa el tránsito por otras instancias formativas disponibles en el sistema educativo formal y en el ámbito no formal. En suma, el impacto de esta propuesta de modelo educativo asegurará una trayectoria educativa integral; puesto que, valiéndose de las herramientas ofrecidas lograrán incrementar en calidad y en cantidad sus aprendizajes en hábitos de alimentación saludable, más allá de sus condiciones personales, sociales o culturales

1.11.4. Impacto sobre el medio

Adquiridos los conocimientos y generada una propensión al cambio de hábitos a partir de conocer los beneficios de una alimentación variada, así como también las formas de combinarlos y de elaborarlos, se espera que dichas prácticas sean promovidas en el entorno inmediato de las personas involucradas y que los estudiantes y formadores se conviertan en multiplicadores en sus hogares y otras instituciones. Resultará fundamental el desarrollo de la capacidad crítica a la hora de elegir y cuestionarse acerca de las prácticas alimentarias. La promoción de la autoproducción de alimentos en los ámbitos escolares y en la comunidad, posibilita poner en valor la producción de alimentos desde el cuidado de la salud y del ambiente. Los resultados de esta experiencia serán transmitidos por diferentes medios de comunicación (radiales, gráficos, televisivos y digitales), jornadas y congresos de extensión e investigación, reforzando la difusión a través de las nuevas tecnologías.



Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

1.11.5. Señalar los indicadores verificables a emplear para evaluar cuali y cuantitativamente los destinatarios y los resultados alcanzados

| Objetivos específicos | Actividades propuestas | Indicadores |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Estudiar los hábitos alimentarios y el estado nutricional general del alumno de la comunidad Educativa de la E.E. N° 502 | Evaluación antropométrica. Realización de encuesta alimentaria administrada a los padres | Sexo, Edad, Talla, Peso, IMC, Gráficas de IMC/Edad de la OMS, Gráficas de Cronk para niños con Síndrome de Down y de la Fundación Catalana de Síndrome de Down. |
| Implementar la "huerta integradora" como un ámbito de incorporación de conocimientos socio-productivos, habilidades psicomotrices y aprendizajes solidarios, valorando la importancia que posee la producción agroecológica para el cuidado de la salud y el medio ambiente. | Realización de la huerta agroecológica en el predio de la Escuela Agraria San José con los estudiantes y docentes (de Huerta y Vivero) de este establecimiento y los estudiantes de la Escuela Especial N° 502. | Cantidad de especies cultivadas y efectivamente incorporadas en el menú escolar de los estudiantes. |
| Evaluar y desarrollar "estrategias colectivas de conservación" de las frutas y hortalizas obtenidas de la autoproducción y/o vía acuerdos con productores, empresas e instituciones del medio. | -Dictado de talleres sobre técnicas de conservación de alimentos frutihortícolas. - Encuentros de capacitación teórico-metodológica con docentes, estudiantes, auxiliares y familiares - Aprender técnicas de conservación de alimentos, en la materia Agroalimentos, junto a estudiantes y docente de la Escuela Secundaria Agraria San José. | -Número de técnicas empleadas para la conservación de los productos frutihortícolas -Posibilidades de uso de los productos frutihortícolas conservados con diversas técnicas. -Número de talleres participativos efectuados sobre técnicas de conservación, alimentación, y nutrición para promover una vida saludable desde el área curricular |

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>- Elaborar colectivamente e incorporar hábitos de higiene al manipular alimentos, complementando así el menú escolar a partir de las materias primas obtenidas en la "huerta integradora" y/o las que han sido sometidas a diversas técnicas de conservación.</p> | <p>-Talleres de cocina con los diferentes grupos de alimentos frutihortícolas, revalorizando los productos obtenidos en la huerta. - Desarrollar talleres sobre hábitos de higiene al manipular alimentos - Preparación y degustación conjunta de alimentos saludables - Encuentros de capacitación teórico-metodológica con docentes, estudiantes y familiares.</p> | <p>-Posibilidades de menues saludables con la inclusión de productos frutihortícolas. -Cantidad de estudiantes, familiares y agentes educativos que participan en los talleres -Número de platos saludables incorporados en los menús escolares y familiares</p> |
| <p>Implementar los "talleres del gusto" donde se degusten los platos elaborados constituyendo una herramienta útil para reflexionar sobre la alimentación, acerca de qué comemos y por qué es necesario ingerir determinados alimentos, estimulando de esta forma un cambio en las prácticas alimentarias de los estudiantes</p> | <p>-Talleres de elaboración de alimentos revalorizando los productos de la huerta. - Encuentros participativos que generen espacios de reflexión acerca de las prácticas y representaciones alimentarias</p> | <p>-Cantidad de estudiantes, familiares y agentes educativos que participan en los talleres -Cantidad de talleres participativos</p> |
| <p>Contribuir a generar multiplicadores y fortalecer los aspectos comunicacionales y de difusión de hábitos saludables, estrategias interdisciplinarias de intervención, y en general en procesos que atañen a la educación especial, alimentaria y ambiental.</p> | <p>- Encuentros de capacitación teórico metodológica con docentes y estudiantes interesados en replicar la experiencia</p> | <p>- Cantidad de participantes en las capacitaciones para multiplicadores</p> |
| <p>Co-construir un recetario con menús variados y saludables, compilar y difundir materiales audiovisuales donde las frutas y hortalizas tengan un rol destacado.</p> | <p>- Ordenar y compilar la información, textos, papers sistematización de trabajos de campo y de proyectos de extensión anteriores en la temática objeto de estudio - Difundir la información por redes sociales, mailing, notas en medios de comunicación y afiches en espacios educativos. - Compilar en una cartilla las recetas saludables aportadas por el equipo de extensión y la comunidad - Difundir por las distintas vías comunicacionales.</p> | <p>- Cantidad de publicaciones realizadas por el equipo de extensión e investigación, - Cantidad de notas en espacios de comunicación - Número de presentaciones a congresos realizadas - Cantidad de cartillas realizadas.</p> |

1.11.6. Estimación de la inclusión de las acciones y los resultados derivados del Proyecto en la generación de políticas públicas a nivel local y/o regional.

La concreción de las acciones propuestas en este proyecto permitirá, en una primera instancia, complementar los menús que se brindan en el comedor escolar de la Escuela de Educación Especial N° 502, con hortalizas y frutas. Es decir, que los estudiantes posean acceso a un menú con variedad y calidad nutricional.

En una segunda instancia, se pretende replicar la experiencia en el resto de los comedores escolares del partido de Balcarce. Esto permitirá generar una política local no sólo con el fin de abordar situaciones de mala alimentación producto de contextos de vulnerabilidad social, sino también promover hábitos alimentarios sanos a partir de una comida nutritiva que pueda brindar el Servicio Alimentario Escolar (S.A.E.)

1.12. INTERDISCIPLINA

El equipo de trabajo está integrado por profesionales de diferentes disciplinas: Ingeniería Agronómica y en Alimentos, Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Nutrición, Sociología, Economía, Geografía y docentes de la modalidad de Educación Especial. La constitución de un equipo interdisciplinario permitirá una visión integral de la cuestión alimentaria, desde el punto de vista productivo, social y cultural.

1.13. INTEGRACIÓN ACADÉMICA (EXTENSIÓN-DOCENCIA-INVESTIGACIÓN)

Las formaciones académicas de los docentes integrantes del proyecto permiten realizar direcciones y co-direcciones de tesis relacionadas con la temática en el ámbito de la FCA. Los estudiantes tendrán la posibilidad de trasladar a una experiencia real los conocimientos adquiridos en las temáticas relacionadas con la producción primaria de alimentos, elaboración y conservación de frutihortícolas y productos derivados en una práctica a pequeña escala, inculcando hábitos de higiene al manipular alimentos además de transmitir la importancia del cuidado del medio ambiente en la producción sustentable de alimentos.

Las capacitaciones para la formación de multiplicadores redundarán en el fortalecimiento académico de los estudiantes, graduados y docentes involucrados, contando con la posibilidad de generar un feedback entre los contenidos teóricos y la práctica en las comunidades educativas. Dentro de los nuevos requerimientos curriculares previstos por la UNMdP, el proyecto de extensión podrá ofrecer la posibilidad de realizar en el ámbito de la FCA las *Prácticas Socio-Comunitarias*. Se efectuará un llamado a concurso para efectuar adscripciones de estudiantes y graduados de diferentes

disciplinas, como una manera de reconocimiento académico por su participación en el proyecto de extensión, así como el llamado a concurso para nuevas becas de extensión.

1.14. DESTINATARIOS

Destinatarios directos

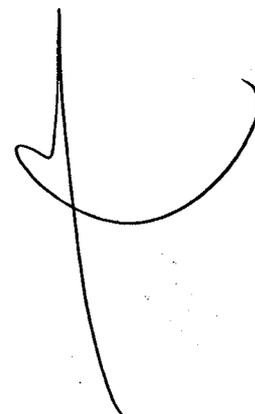
Los destinatarios serán los estudiantes de la comunidad educativa de la E.E. N° 502 que participen en todos los talleres y actividades que se proponen en el presente proyecto de extensión. Dichos talleres participativos posibilitan integrar a las familias y a la comunidad en las diferentes propuestas temáticas. La situación socioeconómica y cultural de los destinatarios directos es amplia y heterogénea ya que la cuestión alimentaria está pensada no solo a partir de los problemas de acceso a los alimentos que tienen los grupos vulnerables, sino fundamentalmente desde los aspectos socioculturales que la condicionan y que atraviesa a todo el colectivo social y que se plasman en hábitos alimentarios poco saludables. Desde el Trayecto Técnico Profesional de E.E. N° 502 se ha concluido, luego del desarrollo del trabajo de indagación escolar “Vianda Artesana”, que los estudiantes que almuerzan el menú que brinda el Servicio Alimentario Escolar realizan un consumo deficitario de frutas y verduras, sumado al exceso de alimentos que contienen grasas saturadas e hidratos de carbono con el consecuente riesgo y tendencia al sobrepeso y obesidad de los estudiantes. Los destinatarios que participan en las formaciones de multiplicadores podrán ser profesionales y estudiantes de nivel terciario o universitario o pre-profesionales, en su mayoría ligados al trabajo en ámbitos educativos y personas de la comunidad que estén dispuestas a asumir ese rol. Asimismo este espacio podrá convertirse en un lugar donde las sinergias puedan juntarse en la búsqueda de una mejor y más efectiva implementación de proyectos similares, en donde todos tengan acceso y puedan intercambiar los conocimientos, la información y la experiencia en la temática alimentaria, con la posibilidad de crear redes que fortalezcan las acciones en los territorios.

Destinatarios indirectos

Los destinatarios indirectos incluirá a la totalidad de los integrantes de las Unidades Domésticas de las familias de los estudiantes y de los padres que participan de los talleres y capacitaciones, así como a los docentes, profesionales y graduados y todos los actores de la comunidad que puedan sumarse a los diferentes encuentros abiertos.

1.15. RADICACIÓN Y LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO:

Escuela de Educación Especial N° 502 “Mario C. Vitalone”. Av. Suipacha N° 1060



Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

1.16. DURACIÓN DEL PROYECTO. TIEMPO MÁXIMO DE EJECUCIÓN: 12 (doce) meses

1.17. AVALES INSTITUCIONAL/ES DE LA/S DEPENDENCIA/S A LA/S QUE PERTENECE EL EQUIPO DE TRABAJO.

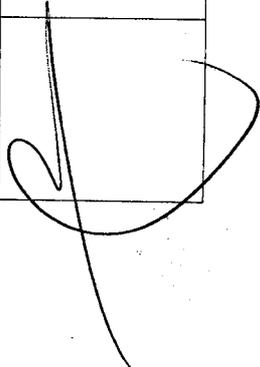
- Facultad de Humanidades (UNMdP)
- Facultad de Psicología (UNMdP)
- Departamento de Ciencias Sociales, FCA- UNMDP
- Departamento de Producción Vegetal, Suelos e Ingeniería Rural, FCA-UNMdP
- Área Ciencia de los Alimentos, FCA-UNMdP

1.18. AVALES INSTITUCIONALES DE OTRA/S INSTITUCION/ES PARTICIPANTE/S.

- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)
- Escuela de Educación Especial N° 502.
- Escuela de Educación Agraria San José.
- Consejo Escolar del Partido de Balcarce

| |
|-------------------------------------------|
| 2. INTEGRANTES DEL EQUIPO EJECUTOR |
|-------------------------------------------|

Se adjuntan los currículum del director, co-director e integrantes, según Anexo V (1) y Anexo V (2) y el Anexo VI con los perfiles del Estudiante Becario de Extensión a incorporar.

| Apellido y Nombre | Categoría | Dedicación docente | Dedicación semanal (hs) | honorarios | Conformidad (firma) |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Fasciglione, Gabriela | Ayudante graduado FCA, UNMdP Becario CONICET | Exclusiva | 10 | - | |
| Cendón, María Laura | Fac de Humanidades/ UNMdP Investigador INTA- EEA Balcarce | Simple | 5 | - | |
| Carrozzi, Liliana | Docente FCA | Exclusiva | 5 | - | |
| Borras, Graciela | ATP Fac de Psic. UNMdP InvINTA EEA Balcarce | Simple | 5 | - |  |

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

| | | | | | |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------|--------|----|----|--|
| Palmieri, Ramona | Técnico de Prohuerta Balcarce | | 10 | -- | |
| Quillehauquy Victoria | INTA EEA Balcarce | | 10 | - | |
| Viteri, María Laura | Investigador INTA EEA Balcarce | | 10 | - | |
| Bruno, Mariana | Ayudante graduado Becaria FCA- UNMdP | Simple | 10 | - | |
| Borrajo, Paula | Graduado | | 5 | - | |
| Mancini, Florencia | Graduado | | 10 | - | |
| Benes, Gisela | Agente Comunitario | | 10 | - | |
| Quinteros, Gladys | INTA EEA Balcarce | | 5 | - | |
| Diego, Karina | Docente Escuela N° 502 | | 15 | - | |
| Pastorino, Sandra | Directora Escuela N° 502 | | 15 | - | |
| Hansson, Alejandro | Estudiante Agronomía | | 10 | - | |
| Tajan, María Victoria | Estudiante LCyTA, UNMdP | | 10 | - | |
| Ferreti, Sofía | Estudiante LCyTA, UNMdP | | 5 | - | |
| Scampini, Agustina, | Estudiante LCyTA, UNMdP | | 5 | - | |
| Montenegro, Daiana | Estudiante LCyTA, UNMdP | | 5 | - | |
| Ortueta, Rocio | Estudiante LCyTA, UNMdP | | 5 | - | |
| Soldavila, Sebastián | Estudiante UNMdP | | 10 | - | |
| Paggi, Juan | Docente Escuela de Educación Agraria San José | | 5 | - | |
| Vasco, Florencia | Docente Escuela de Educación Agraria San José | | 10 | - | |
| Nolasco, María Natalia | Consejero escolar | | 5 | - | |
| Moyano, Ana María | Consejero escolar | | 5 | - | |

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

| | | | | | |
|---------------|----------------------------|--|---|---|--|
| Levi, Luciana | Estudiante LCyTA, UNMdP | | 5 | - | |
|---------------|----------------------------|--|---|---|--|

3. PLAN DE ACTIVIDADES, INVERSIÓN y FINANCIAMIENTO

3.1. Presupuesto total del proyecto

| Fuente de financiamiento | MONTO |
|-----------------------------|---------|
| Facultad de Cs. Agrarias | \$8.000 |
| Otras Fuentes (especificar) | \$0,00 |
| TOTAL | \$0,00 |

3.2 Presupuesto de gastos por Rubros

| RUBROS | MONTO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| BIENES DE CONSUMO Productos alimentarios agropecuarios y forestales. Textiles y vestuarios. Productos de papel, cartón e impresos Productos químicos, combustibles y lubricantes Productos de minerales no metálicos. Productos metálicos. Minerales. Otros bienes de consumo | \$1000 |
| SERVICIOS NO PERSONALES Servicios básicos (Ej: teléfono, correo, etc.). Servicios técnicos y profesionales (Ej: honorarios profesionales). Servicios comerciales y financieros (Ej: transporte, imprenta, fotocopias y reproducciones, gastos bancarios, etc.). Pasajes (Ej: ticket de colectivos urbanos, pasajes de transporte interurbano, taxis, remis, etc.) | \$2110 |
| HONORARIOS de los miembros del equipo: no debe superar el 80% del presupuesto. | \$ 0 |
| EQUIPAMIENTO ADQUIRIDO | \$ 0 |
| Bibliografía. | \$ 0 |
| Equipo científico específico Pala De Acero De Punta O Ancha - Cabo De Madera (3) Rastrillo Fercas Con Arco De 18 Dientes F.pompeya (3) | \$2390 |

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Regadera Plástica 5l Vivero Elviveruski Herramientas Huerta (2) Pala Liviana Para Huerta Con Mango De Madera – Tramontina (3) | |
| Equipo de computación (especificar bienes a adquirir). | \$ |
| Equipo técnico | \$ 2500 |
| Equipo de riego | |
| Mobiliario (especificar bienes a adquirir) | \$ |

3.3. Cronograma de actividades y financiero (en meses).

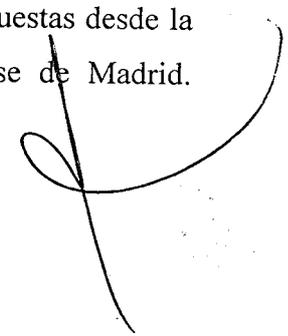
| Mes | ACTIVIDAD | FINANCIAMIENTO |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1 | Planificación de actividades. Capacitación educación especial / planificación de talleres/ reunión de equipo de trabajo | 1270 \$ |
| 2 | Realización de los talleres de Huerta/ reunión de equipo de trabajo | 1620 \$ |
| 3 | Realización de los talleres de Huerta/ reunión de equipo de trabajo | 200 |
| 4 | Realización de los talleres de Huerta/ reunión de equipo de trabajo | 1200 |
| 5 | Realización de talleres de elaboración y conservación de alimentos/ reunión de equipo de trabajo | 300 |
| 6 | Realización de talleres de elaboración y conservación de alimentos/ reunión de equipo de trabajo | 300 |
| Presentación de Informe de avance y rendición parcial | | |
| 7 | Realización de talleres de elaboración y conservación de alimentos/ reunión de equipo de trabajo | 200 |
| 8 | Realización de talleres del gusto/ reunión de equipo de trabajo | 1200 |
| 9 | Realización de talleres del gusto/ reunión de equipo de trabajo | 1300 |
| 10 | Realización de talleres del gusto/ reunión de equipo de trabajo | 310 |
| 11 | Redacción de informe/ diseño, planificación y realización de talleres/ reunión de equipo de trabajo/autoevaluación del trabajo realizado hasta el momento | |
| 12 | Autoevaluación general del trabajo realizado. Participación en una publicación escrita comunicación y difusión | |
| Presentación de Informe de final y rendición final | | |

4. ESTRATEGIA DE AUTOEVALUACIÓN.

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

La evaluación es una herramienta fundamental que permite ajustar las actividades y acciones a la realidad emergente en tiempo y espacio, a las motivaciones de los participantes y a los tiempos de la comunidad con la que se trabaja. Un instrumento a utilizar será la técnica FODA, por ejemplo, se utiliza en “talleres de autodiagnóstico local” y consiste en elaborar un cuadro resumen que permite definir y contextualizar el problema en el ámbito de estudio, a partir de analizar las fortalezas, debilidades (al interior del grupo), oportunidades y amenazas (externas al grupo). Los más indicados para evaluar los efectos reales de los programas sociales son sus destinatarios, “dado que permite que la totalidad de los actores indiquen resultados obtenidos, deficiencias, efectos inesperados favorables y desfavorables, y elementos claves para rediseños futuros, que a su vez retroalimenten el proyecto”. La metodología de evaluación del proyecto se realizará en forma permanente: se realizarán evaluaciones participativas con los estudiantes y/o asistentes a los talleres y capacitaciones. Se realizarán reuniones con el equipo ejecutor y con los participantes del proyecto en los diferentes niveles o instancias. El equipo ejecutor realizará reuniones de trabajo quincenales para autoevaluación de aspectos relacionales y de trabajo y con la comunidad; reuniones mensuales de trabajo con la comunidad educativa (docentes y profesores de áreas que trabajarán en forma integrada) donde se evaluarán las actividades trabajadas en los talleres y se efectuará un análisis de la transposición didáctica.

5. BIBLIOGRAFÍA PRINCIPAL CONSULTADA PARA LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO

- Aguirre, P. 2004 “Ricos Flacos y Pobres Gordos. La alimentación en crisis. Claves para todos, colección dirigida por José Nun, CI Capital Intelectual, Bs As
- Aranceta Bartrina, Javier (2001) “Nutrición Comunitaria” 2ª ed: Barcelona. Masson, pp194.
- Borrás, Graciela (2008) “Agricultura Urbana: las Estrategias Familiares y los Niveles de Bienestar de los Sectores Vulnerables”, IV Congreso Internacional de la Red SIAL “Alimentación, agricultura familiar y territorio” Mar del plata, 27 al 31 de octubre, Argentina.
- Borrás, Graciela (2011): “La cuestión alimentaria. Cambios, continuidades y desafíos”, en Primeras Jornadas Internacionales. Sociedad, Estado y Universidad, Universidad Nacional de Mar del Plata, 30 de noviembre al 2 de diciembre. Actas: pág 21. ISBN 978-987-544-419-5
- BORRÁS, Graciela, GARCÍA, Julián (2013): “La cuestión alimentaria. un abordaje metodológico en proyectos educativos”, en XI Congreso Español de Sociología. Crisis y Cambio Propuestas desde la Sociología. Facultad de Ciencias Políticas y Sociología, Universidad Complutense de Madrid. España. Disponible en la web: www.fes-web.org.
- 

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

- Britos, S. y Baraví, A. (2009): "Hay que cambiar la mesa de los argentinos. Brechas en el consumo de alimentos de alta densidad de nutrientes. Impacto en el precio de una Canasta Básica Saludable". Programa de Agronegocios y Alimentos, Facultad de Agronomía, UBA. Instituto de Ética y Calidad en el Agro, Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, UBA, Buenos Aires.
- Gay, A. "El método de proyecto". *La educación tecnológica. Aportes para su implementación*. Buenos Aires. Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología, pp. 59 <http://craig.com.ar/biblioteca/INET.pdf>. Consultado en agosto de 2015.
- Grizia, S. "Concepto de Salud". *Entornos saludables en el Crecimiento. Módulo I. Buenos Aires*. Ministerio de Salud, pp.12. <http://www.ms.gba.gov.ar/sitios/armandosalud/files/2015/01/Info-completa-curso.pdf>. Consultado en agosto de 2015.
- Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación (2015). *Guías Alimentarias para la Población Argentina*. Buenos Aires.
- Jakszyn, P (2001). Cuidado Nutricional del niño discapacitado. En Toressani, M.E, Cuidado Nutricional Pediátrico. Buenos Aires. Eudeba. pp. 731.
- Lema s., Longo, e. y Lopresti, a. (2005): Guías alimentarias. Manual de Multiplicadores: Comer variado es bueno para vivir con salud. Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionista Dietista, Gráfica Le Blanc, Buenos Aires. Ministerio de Salud, Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (2007). Disponible en Internet en: <http://www.msal.gov.ar/hm/Site/ennys/site/default.asp>.
- Navarro & Cristaldo (2003). *Hacia una didáctica de la nutrición*. Córdoba. Ed: Científica Universitaria, pp.30.
- Rojas, A. (2005) "La investigación- acción sobre el sistema alimentario es un tesoro pedagógico para la educación en sustentabilidad", en Revista Ambiente y Desarrollo 21, Santiago de Chile.
- Sansalone, L. "Alimentación Saludable". *Guía práctica para crecer sanos. Educación para la salud*. Buenos Aires. Ministerio de Salud, pp. 6. http://www.ms.gba.gov.ar/sitios/armandosalud/files/2013/04/Guia_crecersanos.pdf. Consultado en Agosto 2015.
- Shalock, R. (2012). "Puntos de partida para pensar al sujeto de aprendizaje". *Circular Técnica General n° 7*. Buenos Aires. Dirección de Educación Especial, pp. 8.

6. RECURSOS DISPONIBLES.

La E.E.E N° 502 dispone de un taller donde funciona el Trayecto Técnico Profesional en el turno tarde equipado con un horno pizzerero y un horno pastelero, una cocina industrial y dos piletas de acero inoxidable con agua fría y caliente, una balanza, y dos mesas grandes de trabajo. También la

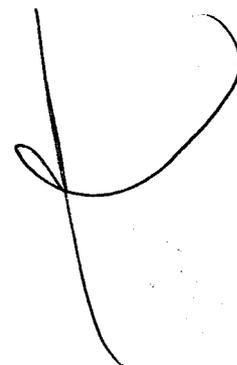
Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

escuela dispone de un taller habilitado por Municipalidad de Balcarce donde se desempeñan los estudiantes de Trayecto Técnico Profesional en el turno mañana proveído de una cocina industrial, un horno pizzero, horno eléctrico para cocinar pan, una mesa de acero inoxidable, una mesa de madera, una pileta de acero inoxidable con agua fría y caliente, una amasadora, una batidora industrial, un microondas, una báscula, 1 freezer y 2 heladeras con cámaras frigoríficas.

En la Unidad integrada Balcarce (FCA-UNMdP/INTA) se dispone del Equipamiento,. Oficinas y laboratorios. Biblioteca y disponibilidad de PCs, software y conexión a Internet. Vehículos y Salas de reuniones para los diferentes cursos y talleres del proyecto.

La Escuela de Educación Agraria dispone del espacio para realizar la huerta, un invernáculo, herramientas de mano, una sala de elaboración comunitaria de alimentos, los recursos humanos a disposición y aulas para realizar encuentros y talleres

El Consejo Escolar, colaborará los recursos humanos para la realización del estudio de los hábitos alimenticios de los alumnos dentro de la institución escolar, informar sobre el funcionamiento, financiación y posibilidades del Servicio Alimentario Escolar y aportar insumos alimentarios para complementar el menú a base de verduras y frutas obtenidas por este proyecto, teniendo presente el presupuesto del S.A.E. destinado para cada alumno por el Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Buenos Aires (en la actualidad \$3,60.- para el DMC y \$6.30 para el Comedor, por día).



Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

ANEXO II

FORMULARIO PARA LA PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PROYECTO.

1.1. ÁREA TEMÁTICA DEL PROYECTO:

(Marcar con una cruz la que corresponda - SÓLO UNA OPCIÓN)

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|---|
| Economía solidaria y desarrollo de emprendimientos socioproductivos. | X |
| Educación, ciudadanía y derechos humanos. | |
| Salud colectiva y promoción de la salud. Hábitat, vivienda y calidad ambiental. | |

1.2. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO

"Proyecto Programa Autoproduccion de Alimentos: Biopreparados caseros. Aportes para el manejo de plagas y enfermedades en emprendimientos familiares"

1.3. PALABRAS CLAVE

(Máximo 5 palabras)

Agroecología -Agricultura urbana y Periurbana - Biopreparados - Manejo de plagas y enfermedades - Economía Social y Solidaria

1.4. ÁREAS, DEPARTAMENTOS O UNIDADES ACADÉMICAS INTERVINIENTES

| | |
|------------------------------------|------------------------------------------------|
| DIRECTOR DEL PROYECTO | |
| Apellido/s y Nombre/s | Lic. Jimena Verón |
| C.U.I.L. | 24-29257939-6 |
| Título | Licenciada en Trabajo Social |
| Cargo docente y dedicación horaria | Jefe de Trabajo Prácticos - Dedicación Parcial |
| Domicilio particular | Chile 880 |
| Localidad | Mar del Plata |
| Teléfono particular | |
| Teléfono laboral | 2266-430456 Int. 220 |
| Teléfono celular: | (223) 156020469 |
| E-mail: | veronjimena@hotmail.com |

CO-DIRECTOR DEL PROYECTO

| | |
|----------------------------|--|
| Unidad Académica de origen | |
| Apellido/s y Nombre/s | |
| C.U.I.L. | |

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

| | |
|------------------------------------|--|
| Título | |
| Cargo docente y dedicación horaria | |
| Domicilio particular | |
| Localidad | |
| Teléfono particular | |
| Teléfono laboral: | |
| Teléfono celular: | |
| E-mail: | |

1.5. RESUMEN DEL PROYECTO

La relevancia de este Proyecto reside en la necesidad de fortalecer los procesos que se iniciaron en la comunidad a partir de septiembre de 2002, con el nacimiento del **Programa Autoproducción de Alimentos (PAA)** y trabajar con nuevos desafíos. El equipo de trabajo, se constituye en un grupo de reflexión activo (estudiantes, graduados, docentes-investigadores y profesionales del medio), con el objetivo de generar propuestas superadoras a la realidad emergente de los sectores más vulnerables. Se pone al servicio de la comunidad los conocimientos y potencialidades de acción territorial demostradas por la Universidad, para potenciar, mediante su articulación, el accionar de otros organismos de desarrollo, como por ejemplo el INTA.

Particularmente el presente proyecto, hace hincapié en una de las aristas de la Agroecología, manejo integrado de plagas y enfermedades, ya que luego de muchos años de trabajo territorial consideramos que es uno de los obstáculos fundamentales para la transformación de los sistemas productivos convencionales.

1.6. OBJETIVOS GENERAL/ES Y ESPECÍFICO/S DEL PROYECTO

Objetivos Generales

En el marco de la promoción y fortalecimiento de la **Agricultura Urbana y Peri urbana (AUP) de base**

Agroecológica, nos proponemos:

- Promover y afianzar la participación y organización comunitaria a través de consolidación de procesos productivos y socio-organizativos
- Contribuir a la transición agroecológica de los sistemas productivos hortícolas familiares urbanos y periurbanos del Partido de General Pueyrredón haciendo hincapié en el manejo integrado de plagas y enfermedades.

Objetivos Específicos

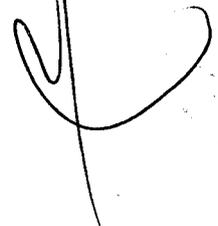
- Promover y acompañar las huertas, granjas, viveros y otros emprendimientos comunitarios, familiares e institucionales, urbanos y periurbanos de base agroecológica.

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

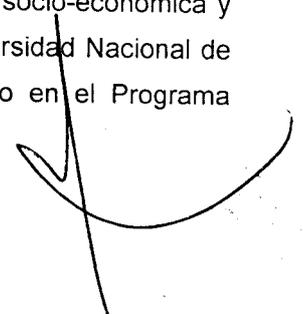
- Favorecer las capacidades de los productores en la identificación y monitoreo de plagas y enfermedades hortícolas.
- Contribuir en la adopción de prácticas agroecológicas en el manejo de plagas y enfermedades de cultivos hortícolas en campos de agricultores familiares.
- Evaluar la efectividad de biopreparados caseros en el manejo de plagas y enfermedades de cultivos hortícolas y de vitalizadores orgánicos a través de ensayos en campos de productores familiares.
- Generar actividades de difusión de esta práctica.

1.7. ANTECEDENTES: PROYECTOS EJECUTADOS Y/O EN EJECUCIÓN RELACIONADOS CON EL ÁREA TEMÁTICA:

- Programa de Autoproducción de Alimentos – UNMdP –OCAs Facultad de Ciencias Agrarias: 368/02 y 129/05. Resolución de Rectorado: 2640/03.
- Proyecto de Extensión “Programa Autoproducción de Alimentos: Ferias Verdes y canales de comercialización para la agricultura familiar urbana y periurbana de base agroecológica”. FCA – UNMdP. Aprobado con financiamiento por UNMdP. Período: 2014-2015. **En ejecución.**
- Proyecto de Extensión Programa Autoproducción de Alimentos. Desarrollo Territorial y Organización Socio-Productiva. FCA – UNMdP. Aprobado con financiamiento por UNMdP. Período: 2013-2014.
- Programa Voluntariado Universitario Convocatoria 2012 – Programa de Autoproducción de Alimentos - Proyecto aprobado, financiado y evaluado por la Secretaría de Políticas Universitarias – MECyT de la Nación.
- Programa Voluntariado Universitario Convocatorias 2006, 2007, 2008, 2009, 2010 – Programa de Autoproducción de Alimentos - Proyecto aprobado, financiado y evaluado por la Secretaría de Políticas Universitarias – MECyT de la Nación.
- Proyecto de Extensión: Desarrollo Territorial: Agricultura Urbana y Periurbana Agroecológica como Generadora de Organización Socio productiva. Universidad Nacional de Mar del Plata, Secretaría de Extensión del Rectorado de la Universidad Nacional de Mar del Plata. Con financiamiento por UNMdP. Período: 2011- 2012
- Proyecto de Extensión Universitaria: Programa de Autoproducción de Alimentos: Desarrollo Socio – Comunitario en el marco de la Agroecología y la Economía Social - Aprobado con financiamiento por UNMdP. Período: 2008 – 2009.



Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

- Proyecto Integrado Extensión -Acción: Fortalecimiento de Pequeños productores familiares en Transición agroecológica del Cinturón Hortícola de Mar del Plata. – Proyecto PROFEDER - Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) -Periodo: 2012.
 - Proyecto Integrado Extensión -Acción: Fortalecimiento y promoción de los sistemas socio-organizativos de producciones animales intensivas, en la ciudad de Mar del Plata y Balcarce. Proyecto PROFEDER Aprobado y financiado por INTA Año 2010-2012.
 - Proyecto Integrado Extensión -Acción: Desarrollo de una cadena productiva de huertas y granjas comunitarias en barrios urbanos de la ciudad de Mar del Plata – Código: 78/702 - Proyecto PROFEDER - Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) -Periodo: 2008 a 2010.
 - Proyecto: Agricultura Urbana y Desarrollo Local: Fortalecimiento de una cadena productiva y de comercialización de huertas y granjas comunitarias en barrios urbanos y periurbanos de la ciudad de Mar del Plata. Proyecto aprobado, financiado y evaluado por la Secretaría de Políticas Universitarias – MECyT de la Nación. Período abril 2006 a mar 2007
 - Proyecto de extensión: “La Huerta y el Comedor Escolar como espacios de aprendizajes para la: promoción de hábitos alimentarios y estilos de vida saludables”. Presentado en marzo de 2009. Secretaría de Extensión del Rectorado de la Universidad Nacional de Mar del Plata. Aprobado y financiado por la UNMdP. OCA 201 (20/08/09).
 - Proyecto Específico 3334. Rescate y valorización de especies animales y vegetales (Alimenticias, aromáticas, medicinales y otras de interés local) para la seguridad alimentaria - Proyecto Integrado PNTer 3: Innovación Productiva y organizacional para la Inclusión Social INTA - Programa Nacional de Apoyo al Desarrollo de los Territorios - INTA. - Año de inicio: 2007- 2010.
 - Programa Nacional de los Territorios (PNTer 3335) Proyecto Integrado 3, Proyecto Específico: “Gestión Competencias para la innovación productiva, organizacional y la inclusión social”, módulo de Educación Alimentaria y Nutricional. Período 2007-2010.
 - Proyecto de investigación: “Desarrollo Territorial y Soberanía Alimentaria. Aportes a la Construcción de Políticas Públicas”. Facultad Ciencias Agrarias - Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMdP) - Aprobado y Financiado por UNMdP – Acreditado en el Programa Nacional de Incentivos a la Investigación- Código 15/A305 / AGR 305/10- UNMdP – 2012 – 2013.
 - Proyecto de investigación: “Desarrollo territorial: Potencialidad de la agricultura urbana de base agroecológica como generadora de organización socio-productiva local”. Facultad Ciencias Agrarias - Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMdP) - Aprobado y Financiado por UNMdP – Acreditado en el Programa Nacional de Incentivos a la Investigación- Código 15/A305 / AGR 305/10- UNMdP - Período 2010 – 2011
 - Proyecto de investigación: “Producción agroecológica urbana: sustentabilidad socio-económica y técnica productiva para el desarrollo local”. Facultad Ciencias Agrarias - Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMdP) - Aprobado y Financiado por UNMdP – Acreditado en el Programa Nacional de Incentivos a la Investigación- Período 2008 – 2009
- 

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

- Proyecto de investigación: "Agricultura urbana y desarrollo comunitario: generación de tecnología socio-organizativa y productiva sustentable". Facultad Ciencias Agrarias - Universidad Nacional de Mar del Plata (UNMdP) - Proyecto acreditado en el programa de incentivos – UNMdP - Período 2006-2007 y financiado además de la UNMdP por la Agencia de Investigaciones Científicas - PICTO 2005 N° 463 – Período 2006 -2007.
- Proyecto: Desarrollo de tecnologías y procesos de gestión para la producción periurbana de hortalizas (PNHFA 063411). - Unidad sede del Proyecto: EEA San Pedro. -Objetivo Diseño de protocolo de producción agroecológica que oriente sobre el manejo de producción agroecológica suficientemente amplio para que cada experiencia pueda tomarlo, adaptarlo y ampliarlo a su eco-región. Año de inicio: octubre 2009- 2010.

1.8. FUNDAMENTACIÓN DEL PROYECTO

La relevancia de este Proyecto reside en la necesidad de fortalecer los procesos que se iniciaron en la comunidad a partir de septiembre de 2002, con el nacimiento del **Programa Autoproducción de Alimentos (PAA)** y trabajar con nuevos desafíos. El equipo de trabajo, se constituye en un grupo de reflexión activo (estudiantes, graduados, docentes-investigadores y profesionales del medio), con el objetivo de generar propuestas superadoras a la realidad emergente de los sectores más vulnerables. Se pone al servicio de la comunidad los conocimientos y potencialidades de acción territorial demostradas por la Universidad, para potenciar, mediante su articulación, el accionar de otros organismos de desarrollo, como por ejemplo el INTA.

Particularmente el presente proyecto, hace hincapié en una de las aristas de la Agroecología, manejo integrado de plagas y enfermedades, ya que luego de muchos años de trabajo territorial consideramos que es uno de los obstáculos fundamentales para la transformación de los sistemas productivos convencionales.

Por otro lado, la actual producción hortícola, viene de la mano de un proceso de artificialización de los agroecosistemas, generando una creciente incorporación de insumos externos que, por los altos costos, limita el desarrollo de los agricultores familiares e impacta negativamente sobre el ambiente y la salud de la población. En el año 2013, desde la Secretaría de Producción de la Municipalidad de General Pueyrredón se creó el Programa de Desarrollo Rural Sustentable (Ordenanza Municipal N° 21.296) que establece una franja de 1000 m alrededor de los núcleos poblacionales, donde se deberá llevar adelante la transición hacia la producción agroecológica. Las insuficientes herramientas tecnológicas alternativas al modelo convencional, sumado a su escasa difusión, hacen que este programa sea difícilmente aplicable por los agricultores familiares.

1.9. IDENTIFICACIÓN DE LOS PROBLEMAS QUE MOTIVAN LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROYECTO

La forma de producción agroindustrial implementada en nuestra región origina grandes baches entre la demanda y la oferta de alimentos en el mercado interno. Por un lado, se destina cada vez más superficie a los productos de exportación, desplazando cultivos que son básicos para garantizar una dieta variada a la población, y por otro, la forma de producción a gran escala genera serias dificultades para garantizar la calidad de los alimentos (contaminación por residuos de agroquímicos, presencia de contaminación

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

bacteriana, menor valor nutricional, etc.). En este sentido, la agricultura a pequeña escala, ubicada en las zonas urbanas y periurbanas, se torna vital porque produce alimentos para abastecer de productos alimenticios a las comunidades.

En los últimos años, la Agroecología ha tomado un fuerte impulso como nuevo paradigma productivo, debido a la creciente demanda de las organizaciones de productores familiares y de los consumidores que empiezan a requerir otra calidad de alimentos, generando una adecuación a esta nueva situación en las instituciones del Estado como las Universidades y el INTA. Esto hace prever un crecimiento progresivo del número de productores agroecológicos, para lo cual se requerirá la implementación de sólidas políticas públicas que legitimen esta forma de producción, y que permitan fortalecer el acompañamiento técnico y socio-organizativo por parte de recursos humanos formados en esta nueva temática. Las Ferias Verdes son parte de la experiencia concreta que permite ver el potencial de la AUP agroecológica como proveedora de alimentos sanos y nutritivos a la comunidad, pero debemos seguir actuando en pos de fortalecer los espacios ya existentes y la creación de otros mercados locales enmarcados en la Economía Social, así como la validación social de los procesos productivos y los productos, a través de un sistema de Garantías construido y ejecutado participativamente.

En este marco, el uso de biopreparados permitiría obtener los siguientes beneficios para los productores agropecuarios y la comunidad en general:

Sociales: Protección de la salud de las familias productoras, la comunidad circundante a la zona productiva y los consumidores.

Económicos: En el caso de los biopreparados de fácil elaboración intrapredial, habría una disminución de los costos productivos. La producción hortícola obtenida tendría una calidad diferencial, por lo que puede generar mejores condiciones para la comercialización de los productos. A su vez, el uso de biopreparados, integrado a un manejo predial que implique prácticas cuyo objetivo último sea lograr la estabilidad de todo el sistema, lograría disminuir la cantidad de agroquímicos utilizados y consecuentemente, el costo económico que esto implica.

Culturales: Fortalecimiento de los conocimientos de los productores respecto de las plagas y enfermedades que atacan sus cultivos, y el manejo general del sistema productivo. Al mismo tiempo se rescatarían saberes de los agricultores familiares que disminuyen la erosión cultural que los sistemas productivistas generan.

Medioambientales: Al minimizar o eliminar la incorporación de plaguicidas de síntesis química, se disminuye el impacto negativo de los mismos sobre el medio ambiente y el riesgo de contaminación del ecosistema, promoviendo el re-establecimiento de los procesos naturales del mismo.

Justificación técnica de la propuesta: Por medio de este proyecto se buscará acercar a los productores una serie de herramientas con el objetivo de mejorar los predios, haciéndolos más sustentables desde los aspectos sociales, económicos y ambientales. Para ello se propone trabajar en dos aspectos: uno que tiene que ver con la comprensión del sistema agroecológico en cuanto al concepto del suelo como un organismo vivo, la importancia de su preservación para la sanidad y productividad de las plantas, el equilibrio natural de insectos plagas y sus enemigos naturales, entre otros conceptos. El otro aspecto tiene que ver con poner a disposición de los productores alternativas a la utilización de los agroquímicos tradicionales para la prevención y control de plagas y enfermedades más difundidas en la zona.

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015**1.10. ESTIMACIÓN DEL IMPACTO SOCIAL SOBRE LA SITUACIÓN DE REFERENCIA EN CASO DE ALCANZARSE LOS OBJETIVOS PROPUESTOS****1.11.1. Vinculación con el medio social**

La vinculación con el medio es muy importante. La comunidad que articula con el PAA se conforma de: organizaciones sociales barriales, ONG's, escuelas, el estado municipal y sus distintos organismos, de las ciudades de Mar del Plata y Balcarce: quienes participan de distintas formas en la ejecución, seguimiento y evaluación del proyecto.

Particularmente el presente proyecto articula con instituciones que aportan la articulación con profesionales para la el cumplimiento de los objetivos propuestos, a saber:

- El INTA Balcarce colabora con el aporte de recursos humanos formados a través de un técnico extensionista dedicado a tareas del PAA, y reconoce estas actividades a través de la aprobación en el 2005 de un Proyecto Integrado de Extensión PROFEDER. Esta estrecha vinculación, es posible en virtud de la existencia de la Unidad Integrada Balcarce. Asimismo, se articulan las actividades a través de diferentes proyectos de extensión e investigación que el INTA coordina.
- ProHuerta. Trabajo conjunto en cuanto asesoramiento, acompañamiento técnico y gestión de recursos a los productores de la "Feria Verde" de la ciudad de Mar del Plata" (MDP) de la ciudad de Balcarce. Colabora con personal técnico para abordar temáticas proyectadas en el presente proyecto.
- Asociación de Técnicos y Profesionales Urbano Rural Red Sudeste colabora en el asesoramiento para la planificación productiva y el seguimiento técnico de huertas. Realización de talleres técnicos en conjunto. Colabora con personal técnico para abordar temáticas proyectadas en el presente proyecto.
- Secretaría de Agricultura Familiar (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de La Nación). Colabora con personal técnico para abordar temáticas proyectadas en el presente proyecto.

1.11.2. Capacidad de auto-sustentación del Proyecto luego de su ejecución.

A partir del trabajo con la comunidad, surgieron nuevas demandas y nuevos desafíos. Esto generó que el PAA progresivamente fuera creciendo en actividades, y en consecuencia la necesidad de incorporar más recursos al mismo (humanos y financieros). Paralelamente esta necesidad hizo que una actividad permanente de parte de los integrantes del proyecto sea obtener financiamientos externos para asegurar la sostenibilidad del mismo.

Si bien el apoyo inicial de la Institución fue un aspecto que posibilitó la ejecución del Programa, el acompañamiento posterior de la Institución no fue acorde al crecimiento y dinámica del mismo. Este problema se mantiene en la actualidad, ya que no es una actividad que reciba financiamiento regular desde la institución en forma sostenida cada año (si bien es una actividad institucionalizada formalmente por resoluciones internas). El apoyo financiero ha sido escaso en función de los requerimientos, el impacto y logros alcanzados. Por lo que hemos desarrollado estrategias de multifinanciación para sostener nuestro trabajo con la comunidad.

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

Se prevé la presentación de un proyecto que contemple las actividades del PAA en general a la convocatoria a Proyectos de Extensión de la Universidad Nacional de Mar del Plata 2015-2016.

1.11.3. Capacidad de reproducción en otros ámbitos y grado de desarrollo de capacidades de los destinatarios a futuro.

- En la ciudad de Necochea (Provincia de Buenos Aires) se comenzó con una experiencia que tomó como base al PAA y que es coordinado por una Lic en Sociología, la cual ha realizado numerosas visitas para conocer el funcionamiento. Participan estudiantes del polimodal como responsables del trabajo en terreno; el proyecto se denomina: "Red Interinstitucional para el desarrollo de la agricultura urbana y el apoyo a productores familiares del Partido de Necochea"
- El PAA comenzó a replicarse en la ciudad de Ushuaia (Provincia de Tierra del Fuego), de la mano de una de las empresas solidarias que apoya con donaciones al PAA, tomando como base la experiencia de Mar del Plata, articulando con Prohuerta del INTA y estudiantes del Polimodal.
- En la ciudad de Tres Arroyos (Provincia de Buenos Aires) el Intendente de ese Municipio solicitó información del PAA, para replicar esta experiencia en el marco de la carrera de Ingeniería Agronómica que se comenzó a dictar mediante un convenio firmado con la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNMdP, en la cual participan docentes de nuestra Unidad Académica.

Además de estas experiencias concretas, han solicitado numerosas instituciones y algunas facultades de otras localidades del país, información resumida del Programa con intención de conocer la forma de trabajo y considerarla como un antecedente, tanto en sus logros como en sus obstáculos, para implementar con estudiantes un proyecto similar.

En el propio seno de la universidad la experiencia de articulación que se está generando entre investigadores, productores, estudiantes y profesionales del PAA, es una luz verde a la solución de problemáticas reales del medio.

Lo innovador de esta experiencia, es la participación activa de los estudiantes y profesionales con los investigadores de la institución, siendo los primeros quienes demandan las problemáticas a resolver que surgen de la experiencia de terreno y los segundos, quienes gradualmente aceptan esta demanda, incorporando las mismas en sus proyectos de investigación. Esta actividad, no sólo fue la impulsora de proyectos de investigación específicos en la temática, siendo destacable la enorme producción científica generada en estos once años de desarrollo del Programa (más de 130 publicaciones en diferentes eventos científicos nacionales e internacionales), sino también de numerosas tesis de grado, de postgrado y estadías de profesionales internacionales en el marco de su formación de grado y postgrado. También, ha permitido potenciar la articulación con docentes y estudiantes de las diferentes unidades académicas de nuestra universidad y ha permitido redireccionar los proyectos de investigación y extensión que coordinan.

En lo que respecta al grado de desarrollo de las capacidades de los destinatarios, es de destacar que *el PAA viene desarrollando su trabajo con la comunidad desde hace 13 años con logros palpables en donde los protagonistas son los destinatarios del programa.*

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

Por un lado, en lo referido a lo productivo, los productores/feriantes fueron desarrollando capacidades al interior de sus proyectos productivos que le posibilitaron, no sólo garantizar su autoabastecimiento, sino, también, generar excedentes a partir de la planificación productiva que les permitiesen ofrecer sus productos a la comunidad en general a partir de diversos canales de comercialización (Ferias, Reparto domiciliario, venta in situ, entre otras). Por otro lado, los mismos se convirtieron en promotores de formas de producir en consonancia con los ciclos de la naturaleza, libre de agroquímicos. Paralelamente, el desarrollo organizacional que fueron adquiriendo les permite hacer sustentable los emprendimientos colectivos que construyen. Los conflictos que se presentan cotidianamente son considerados como inherentes a todo proceso participativo, y la superación de los mismos son parte del proceso de aprendizaje colectivo emprendido.

El acompañamiento, tanto técnico como organizacional, del PAA permite aportar al proceso de aprendizaje emprendido por el conjunto de los protagonistas (productores/feriantes, estudiantes, técnicos, docentes-investigadores).

1.11.4. Impacto sobre el medio (contribución al mejoramiento de la calidad de vida y/o a la resolución de necesidades y problemas concretos). Especificar cantidad de beneficiarios, destinatarios, participantes multiactorales.

La implementación del proyecto permitirá seguir afianzando el desarrollo de la AUP de base agroecológica. Esto trae como consecuencia:

- Mejoras en la situación económica de las familias productoras (al disminuir el gasto de alimentación por autoconsumo y trueque de productos, y la generación de un ingreso complementario a otras actividades)
- Cambios en la alimentación y mejoras en la calidad de vida de las familias productoras y los consumidores que participan en las Ferias Verdes.
- Rescatar conocimientos y técnicas productivas
- Recuperar y fortalecer valores (solidaridad, compromiso, conciencia comunitaria, respeto, entre otros).

En este marco, y como se mencionó anteriormente, el uso de biopreparados permitiría obtener los siguientes beneficios para los productores agropecuarios y la comunidad en general:

- *Sociales*: Protección de la salud de las familias productoras, la comunidad circundante a la zona productiva y los consumidores.
- *Económicos*: En el caso de los biopreparados de fácil elaboración intrapredial, habría una disminución de los costos productivos. La producción hortícola obtenida tendría una calidad diferencial, por lo que puede generar mejores condiciones para la comercialización de los productos. A su vez, el uso de biopreparados, integrado a un manejo predial que implique prácticas cuyo objetivo último sea lograr la estabilidad de todo el sistema, lograría disminuir la cantidad de agroquímicos utilizados y consecuentemente, el costo económico que esto implica.
- *Culturales*: Fortalecimiento de los conocimientos de los productores respecto de las plagas y enfermedades que atacan sus cultivos, y el manejo general del sistema productivo. Al mismo

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

tiempo se rescatarían saberes de los agricultores familiares que disminuyen la erosión cultural que los sistemas productivistas generan.

- *Medioambientales:* Al minimizar o eliminar la incorporación de plaguicidas de síntesis química, se disminuye el impacto negativo de los mismos sobre el medio ambiente y el riesgo de contaminación del ecosistema, promoviendo el re- establecimiento de los procesos naturales del mismo.

Respecto al impacto sobre los estudiantes y profesionales, han desarrollado capacidades múltiples y de difícil adquisición en las aulas con la formación tradicional. El trabajo del PAA implica un aprendizaje constante. A partir de reflexiones realizadas por estudiantes que pasaron por el PAA se visualiza que el mismo no sólo posibilita una experiencia laboral, sino que va mucho más allá: se vislumbran otros horizontes profesionales (excediendo la disciplina de la carrera que cursan); un aprendizaje que sus carreras no contiene, el de las relaciones humanas, el del esfuerzo conjunto y solidario, el de la confianza, el de las experiencias de vida de la gente, el trabajo en equipo interdisciplinario, la construcción colectiva del conocimiento y el descubrimiento de una habilidad vocacional desconocida, enmarcada o no en sus respectivas carreras. Lo anterior posibilita la inserción de temáticas importantes como la agroecología, la agricultura urbana, el desarrollo local sustentable, el compromiso social; trabajo participativo y solidario, entre otros.

1.11.5. Señalar los indicadores verificables a emplear para evaluar cuali y cuantitativamente los destinatarios y los resultados alcanzados.

| Objetivos | Actividades | Indicadores |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Promover y acompañar las huertas, granjas, viveros y otros emprendimientos comunitarios, familiares e institucionales, urbanos y periurbanos de base agroecológica | Acompañamiento técnico y socio-organizativo a los emprendimientos comunitarios, familiares, institucionales de la Agricultura urbana y periurbana de base agroecológica (hortícolas, cunícolas, avícolas, viveros, apícolas, conservas, herramientas, panificados, cosmética natural, etc.) | -Cantidad de emprendimientos institucionales acompañados por el PAA. -Cantidad de emprendimientos urbanos y peri-urbanos de pequeños productores consolidados en el PAA. -Cantidad de nuevos emprendimientos urbanos y peri-urbanos de pequeños productores que son acompañados por el PAA. |
| Favorecer las capacidades de los productores en la identificación y monitoreo de plagas y enfermedades hortícolas. | Desarrollar capacitaciones, cursos y talleres destinados a productores, técnicos y estudiantes; en temáticas sobre sistema de producción agroecológica general, manejo integrado de plagas y enfermedades, elaboración de biopreparados, entre otros. | -Cantidad de talleres y capacitaciones organizadas y llevadas a cabo por el PAA (productores y técnicos) -Cantidad de personas capacitadas. -Cantidad de estudiantes que realizan las prácticas de extensión en el PAA. |
| Contribuir en la adopción de prácticas agroecológicas en el manejo de plagas y enfermedades de cultivos hortícolas en campos de agricultores familiares. | | |

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Evaluar la efectividad de biopreparados caseros en el manejo de plagas y enfermedades de cultivos hortícolas a través de ensayos en campos de productores familiares | Realizar ensayos a campo con el fin de evaluar la efectividad de los biopreparados. | -Cantidad de ensayos realizados |
| Generar actividades de difusión de esta práctica. | Armado de cartillas y materiales de difusión para productores y público en general. | -Cantidad de materiales de difusión -Cantidad de talleres y capacitaciones organizadas conjuntamente por el PAA y otras instituciones, referidas a las temáticas de interés. -Cantidad de personas capacitadas. |

1.11.6. Estimación de la inclusión de las acciones y los resultados derivados del Proyecto en la generación de políticas públicas a nivel local y/o regional.

Partimos de entender que la falta de una visión estratégica que incorpore las dimensiones económicas, sociales, culturales y ambientales en las políticas públicas, muchas veces produce un deterioro creciente del ámbito urbano y un desperdicio de energías de muchos sectores de la sociedad, las cuales, potenciadas las unas con las otras, aportarían más eficazmente al desarrollo.

En este sentido, desde el PAA se promueve la participación de todos los actores sociales: productores, técnicos, gobierno local, instituciones varias (UNMdP, INTA, Escuelas, ONG, entre otras) en la construcción de políticas de desarrollo, ya que se considera que implica un ejercicio real de los derechos en pos de la democratización del Estado (Verón, 2009). La Agricultura Urbana y Periurbana (AUP) para su desarrollo propone una nueva mirada sobre las ciudades y sus alrededores, el uso de los espacios públicos y privados, la adecuación de normativas y ordenanzas de los municipios, de organismos públicos como bromatología, SENASA, AFIP, del INTA y de otras entidades a las características locales de esta actividad y, a la vez, demanda nuevas formas de planificación, de regulación y de reglamentación.

1.12. INTERDISCIPLINA

El proyecto privilegia el trabajo interdisciplinario, conformando un equipo de estudiantes voluntarios, docentes, investigadores y profesionales de diferentes disciplinas, a saber: Ingeniería Agronómica, Biología, Trabajo Social, Terapia Ocupacional, Ciencias y Tecnología de los Alimentos, Turismo, Geografía, Arquitectura, Sociología, Producción Vegetal y Animal.

La experiencia en el medio nos ha demostrado que para el abordaje de problemáticas comunitarias esta forma de trabajo posibilita una mirada holística de las mismas, aportando a mejorar la calidad de vida de las comunidades y, también, y no menor, a los procesos de aprendizajes que transitan todos los integrantes del equipo de trabajo.

La modalidad del abordaje interdisciplinaria en espacios de relación horizontal entre las personas trasciende la transferencia unidireccional del conocimiento, de abordaje segmentado y descomprometido con el pequeño productor y la problemática del medio, ya que, de la puesta en común de los saberes

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

(científicos y populares) y de habilidades, y de la discusión y el consenso con todos los actores de la comunidad, se construye un conocimiento superador que incluye lo relacional y las formas de gestión.

1.13. INTEGRACIÓN ACADÉMICA (EXTENSIÓN-DOCENCIA-INVESTIGACIÓN)

Se trata de un Proyecto **que cuestiona los paradigmas imperantes en la ciencia** (investigación orientada por la misma problemática, real, sentida y detectada junto a los actores); **la tecnología** (el concepto de producción agroecológico y socialmente justa; casi inexistente en las aulas); **la enseñanza** (una práctica educativa solidaria como instrumento de aprendizaje – servicio) **y las prácticas de extensión** (la modalidad de abordaje de la problemática en el terreno).

El programa articula: extensión, docencia, investigación y gestión. La actividad del programa constituye en si una evidencia de la parcialidad que conlleva la fragmentación entre las cuatro misiones de la Universidad normalmente reconocidas. La dinámica de este tipo de acciones en y con la comunidad genera que tanto estudiantes como docentes y destinatarios (*productores* en este caso) se asuman indistintamente roles relevantes en cuanto a *gestión, extensión, investigación y docencia* en una forma no tradicional pero necesaria para la concreción y sustentabilidad de los proyectos consensuados.

A lo largo de estos 13 años de trabajo ininterrumpido se han formado en el PAA a través de pasantías voluntarias y/o rentadas: **36 estudiantes de la Facultad de Ciencias Agrarias, 6 estudiantes de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, 2 de la Facultad Ciencias de la Salud, 3 de la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales y 2 de la Facultad de Humanidades.**

A los aspectos mencionados, desde un punto de vista de la formación profesional, se suma que el PAA promueve y prioriza la capacitación que puedan adquirir los estudiantes a través de su participación en diferentes eventos relacionados a las temáticas de interés para el PAA y que les resultaría más difícil hacerlo desde sus respectivas carreras (Congresos científicos, congresos y jornadas de extensión así como la realización de cursos y seminarios), siendo, en numerosas ocasiones, protagonistas como expositores de trabajos que han realizado en el programa o simplemente exponiendo las actividades que se realizan.

1.14. DESTINATARIOS

Loa destinatarios directos del presente proyecto son los agricultores urbanos y periurbanos del Partido de General Pueyrredón. El impacto de la promoción de la AUP agroecológica en la ciudad de Mar del Plata se visualiza en los siguientes resultados: 20 emprendimientos hortícolas y/o de granja (urbanos y periurbanos agroecológicos); 5 huertas y granjas institucionales con fines productivos y terapéuticos; 24 Emprendedores de Alimentos elaborados (Dulces y conservas, Cuarta gama, Hamburguesas de legumbres, barras de cereal, Panificados integrales); 20 emprendimientos de vivero; 10 emprendimientos de otros productos (Miel, germinados, Cosmética natural, Herramientas manuales, macetas, cestería ecológica); 3 Ferias Verdes en la ciudad de Mar del Plata; otros espacios de comercialización y difusión no cuantificados (Venta in situ, abastecimiento a comercios minoristas y establecimientos gastronómicos, participación de las ferias y feriantes en distintos eventos en la ciudad de Mar del Plata o en otras regiones del país); más de 90 familias se autoabastecen y/o venden sus productos.

En forma indirecta los consumidores de las ferias, el reparto domiciliario y de la venta en la propia quinta, al tener acceso a un producto agroecológico y sin intermediarios, producido con equidad social. (La

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

Comunidad Universitaria (estudiantes, docentes, investigadores) y, la comunidad en general de la ciudad de Mar del Plata, a través de los talleres, capacitaciones, entre otras actividades.

1.15. RADICACIÓN Y LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

Partido de General Pueyrredón

1.16. DURACIÓN DEL PROYECTO. TIEMPO MÁXIMO DE EJECUCIÓN: hasta doce meses.

12 meses

1.17. AVALES INSTITUCIONAL/ES DE LA/S DEPENDENCIA/S A LA/S QUE PERTENECE EL EQUIPO DE TRABAJO. No corresponde

1.18. AVALES INSTITUCIONALES DE OTRA/S INSTITUCION/ES PARTICIPANTE/S.

Con el fin de cumplimentar los objetivos del presente proyecto, los avales institucionales son:

- ProHuerta. INTA
- Asociación Civil de Técnicos y Profesionales Urbano Rural Red Sudeste
- Secretaria de Agricultura Familiar (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de La Nación).

2. INTEGRANTES DEL EQUIPO EJECUTOR

| Apellido y Nombre | Categoría (docente, graduado, estudiante, no docente, becario, miembro de la sociedad civil) | Dedicación docente (exclusivo, parcial o simple) | Horas semanales destinadas al proyecto | Honorarios (monto)/Parte de dedic.doc./ad honorem | Conformidad (firma) |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------|
| Verón, Jimena. | Docente - Becaria Investigación | Parcial | 10 | Ad honorem | |
| Natinzon, Paula | Docente | Simple | 3 | Parte de su dedicación | |
| Hamdan, Virginia Esther | Docente | Simple | 3 | Ad honorem | |
| Andreoli, Yolanda | Docente | Exclusiva | 5 | 95% Ad honorem | |
| Sebastian Borracci | Graduado | | 10 | Ad honorem | |
| Mariela Piñeiro | Graduado | | 10 | Ad honorem | |
| Kemelmajer, Yael | Graduado | | 4 | Ad honorem | |
| Provencs, Nadia | Graduada | | 15 | Ad honorem | |

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

| | FASTA | | | | |
|---------------------------|------------|--|----|------------|--|
| De la Torre Sol | Graduado | | 10 | Ad honorem | |
| Moreno Ayelen | Graduado | | 10 | Ad honorem | |
| Scheggia, Silvia | Graduado | | 15 | Ad honorem | |
| Padovani, Bárbara | Estudiante | | 4 | Ad honorem | |
| Génova, Fernanda | Estudiante | | 20 | Ad honorem | |
| Bisso Castro, Victoria | Estudiante | | 4 | Ad honorem | |
| Ferreti, Sofia | Estudiante | | 4 | Ad honorem | |
| Tajan, Victoria | Estudiante | | 4 | Ad honorem | |
| Christensen Tomas | Estudiante | | 4 | Ad honorem | |

3. PLAN DE ACTIVIDADES, INVERSIÓN y FINANCIAMIENTO

3.1. Presupuesto total del proyecto

| Fuente de financiamiento | MONTO |
|-----------------------------|---------|
| Facultad de Cs. Agrarias | \$8.000 |
| Otras Fuentes (especificar) | \$0,00 |
| TOTAL | \$0,00 |

3.2 Presupuesto de gastos por Rubros

| RUBROS | MONTO |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| BIENES DE CONSUMO | \$ |
| Productos de papel, cartón e impresos (Ej: papel de escritorio, preimpresos, etc.). | 1200 |
| Productos químicos, combustibles y lubricantes (Ej: compuestos químicos, tintas, cartuchos para impresoras, combustibles, lubricantes, etc.). | 2500 |
| Productos de minerales no metálicos. | |
| Productos metálicos. | |
| Minerales. | |
| Otros bienes de consumo (Ej: elementos de limpieza, útiles de escritorio y oficina, repuestos y accesorios, etc.). | 1000 |
| SERVICIOS NO PERSONALES | \$ |
| Servicios básicos (Ej: teléfono, correo, etc.). | |
| Servicios técnicos y profesionales (Ej: honorarios profesionales). | |
| Servicios comerciales y financieros (Ej: transporte, imprenta, fotocopias y reproducciones, gastos bancarios, etc.). | 1500 |
| Pasajes (Ej: ticket de colectivos urbanos, pasajes de transporte interurbano, taxis, remis, etc.) | |
| HONORARIOS de los miembros del equipo: no debe superar el 80% del presupuesto. | \$ |
| EQUIPAMIENTO ADQUIRIDO El importe total no debe superar el 30% del presupuesto. | \$ |
| Bibliografía. | \$ |
| Equipo científico específico (especificar bienes a adquirir). | \$ |
| Equipo de computación (especificar bienes a adquirir). | \$ |
| Equipo técnico (especificar bienes a adquirir) | \$1800 |

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

| | |
|--------------------------------------------|----|
| Mochila Pulverizadora | |
| Mobiliario (especificar bienes a adquirir) | \$ |

3.3. Cronograma de actividades y financiero (en meses).

| Actividades | Mes de ejecución | | | | | | | | | | | | | | Financiamiento |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|---|---|---|---|----------------|---|---|---|----|----|----|---------------|----------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Inf. Avance | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | Inf. Final | |
| Acompañamiento técnico y socio-organizativo | x | x | x | x | x | x | | x | x | x | x | x | x | | 2000 |
| Desarrollar capacitaciones, cursos y talleres destinados a productores, técnicos y estudiantes; en temáticas sobre producción, manejo Agroecológico y Economía Social y Solidaria. | x | X | x | x | x | | | | | x | x | x | | | 1000 |
| Realización de ensayos | | | | x | | x | | | | x | | | x | | 2500 |
| Armado de cartillas y materiales de difusión para productores y público en general. | | | x | x | x | x | | | x | x | x | x | x | | 2000 |
| Evaluación de acciones del proyecto entre técnicos y productores | | | | | | x | | | | | | | x | | 500 |

4. ESTRATEGIA DE AUTOEVALUACIÓN.

La metodología de evaluación del proyecto se realizará en forma continua y participativa. Consideramos dos puntos esenciales de evaluación: a) el de los beneficiarios y b) el de los integrantes del proyecto. En ambos casos para la evaluación continua, se realizarán reuniones mensuales con los productores y del equipo técnico donde se plantean las dificultades en el desarrollo de las actividades realizadas y los aspectos positivos de las mismas.

5. BIBLIOGRAFÍA PRINCIPAL CONSULTADA PARA LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO

ALTIERI, M. (1995). "El estado del arte de la agroecología y su contribución al desarrollo rural en América Latina". En MARÍN, A.: "Agricultura y desarrollo sostenible". MAPA. Madrid.

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

- ALTIERI, M. (2003). "La agricultura moderna: impactos ecológicos y la posibilidad de una verdadera agricultura sustentable" en VI Maestría en Agroecología y Desarrollo Rural Sostenible en América Latina y España. España, Baeza. Abril/Junio de 2003
- ABDO, G. Y RIQUELME H. (2008). Las aromáticas en la huerta orgánica y su rol en el manejo de los insectos. Instituto Nacional de Tecnologías Agropecuaria. Salta (Argentina)
- ARROYO GALVÁN DUQUE, F. 2001. "Agricultura Urbana, intraurbana, periurbana y rural". Documento del módulo 1 del Curso Regional de Investigación-Acción y Gestión de la AU. Organizado por IPES, PGU-ALC/UN-HABITAT. Quito, Ecuador.
- BISSO CASTRO, V.; COPELLO, S. y MANZONI, M. (2010) "La integración de la agricultura urbana y periurbana en el desarrollo sostenible y planificación de la ciudad", documento presentado en el Municipio de General Pueyrredón en el marco de la modificación del Código de Ordenamiento Territorial.
- CARAVACA, I., GONZÁLEZ, G. Y SILVA, R. 2003. Redes e innovación socio-institucional en Sistemas Productivos Locales. Boletín de la AGE N° 2003. pp. 103-115.
- COMPANIONI, N., PAEZ, E., OJEDA, Y. Y MARPHY, C. 2001. La Agricultura Urbana en Cuba. En: Funez, F. et al. Transformando el Campo Cubano. Avance de la Agricultura Sostenible. ACTAF. Cuba.
- IPES – FAO – RUAF (2010) . Guia Biopreparados para el Manejo Sostenible de Plagas y Enfermedades en la Agricultura Urbana y Periurbana.
- GONZÁLEZ NOVO, M. 2000. Institucionalización de la Agricultura Urbana en la ciudad de La Habana. Programa de Gestión Urbana Oficina Regional para América Latina y el Caribe (PGU-ALC/UN-HABITAT), IPES Promoción del Desarrollo Sostenible y el Centro de Investigación de Desarrollo Internacional (CIID). En CD. Resource Centre on Urban Agriculture and Forestry, RUAF.
- HAMDAN, V.; NATINZON, P., VERON, J., BISSO CASTRO, V. (2008). "Reflexiones acerca de la dinámica construida por los integrantes de la Feria Verde en Mar del Plata. XI Congreso Solar. Desde nuestro Sur mirando a nuestra América – Noviembre 2008 - Bahía Blanca, Argentina. 10 pags. ISBN 978-987-655-015-4
- HAMDAN, V.; VERÓN, J (2007). "El Programa de Autoproducción de Alimentos de la UNMdP - Reflexión en torno al impacto en las misiones institucionales de la Universidad Educación, Investigación y Extensión". Jornada Internacional Alemania, Kenia y Argentina: "Agricultura urbana y Universidad". Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires, 10 de Octubre de 2007.
- HAMDAN, V.; VERÓN, J (2007). "Reflexiones a partir de un proceso de Aprendizaje-Servicio. El caso del Programa de Autoproducción de Alimentos de la UNMdP". 10º Seminario Internacional de Aprendizaje y Servicio Solidario. Facultad de Derecho UBA. Buenos Aires, 30 y 31 de agosto de 2007.
- MOLINA, J. L. 2001. El análisis de redes sociales. Una introducción. Ed. Bellaterra. Barcelona, España.
- Tapia, N. (2006) "Aprendizaje y Servicio en la Educación Superior". En Ministerio de Educación de la Nación Argentina "El Aprendizaje – Servicio en la Educación Superior Una mirada analítica desde los protagonistas" Ed. EUDEBA. Argentina.
- MORENO FLORES, O. (2007). Agricultura Urbana: Nuevas Estrategias de Integración Social y Recuperación Ambiental en la Ciudad. Revista Electrónica DU&P, Volumen IV N°11. Centro de Estudios Arquitectónicos, Urbanísticos y del Paisaje Universidad Central de Chile. Chile. Agosto 2007.
- MOUGEOT (Sin fecha). "Agricultura Urbana: definición, presencia, potencialidades y riesgos". Cuaderno Temático 1. www.ipes.org/au/pdfs/citycrece/theme_1.pdf
- PIÑERO, M; VERÓN, J; HAMDAN, V; BISSO CASTRO, V. (2009) "Construcción colectiva de Programas y planes públicos en pos de un desarrollo territorial inclusivo. Los casos del Programa de Autoproducción de Alimentos y Pro-Huerta en el Partido de General Pueyrredón". 12do Encuentro de Geógrafos de América Latina: Caminando en una América Latina en transformación. Montevideo, Uruguay.

Convocatoria Facultad de Ciencias Agrarias 2015

SVAMPA M. Y PEREYRA S, 2003. Entre la ruta y el barrio; La experiencia de las organizaciones piqueteras. Ed. Biblos. Buenos Aires.

VERÓN, J.; HAMDAN, V.; MEDIAVILLA, M.; BISSO CASTRO, V. (2009). "La resignificación de la Extensión e Investigación a partir de las prácticas. La experiencia del Programa Autoproducción de Alimentos". X Congreso Iberoamericano de Extensión Universitaria. Encuentro Uruguayo de Extensión Universitaria. SOCIEDAD Y EXTENSIÓN: Hacia una universidad integrada y transformadora. "José Luis Rebellato". 5 - 9 de Octubre de 2009. Montevideo, Uruguay.

VERÓN, J. (2009). "Indicadores de ciudadanía. Un aporte metodológico para evaluar la sustentabilidad de procesos participativos generados en el marco del Programa de Autoproducción de Alimentos. El caso de la Feria Verde de la ciudad de Mar del Plata". Facultad de Ciencias de la Salud y Servicio Social, Universidad Nacional de Mar del Plata. Tesis de grado.

6. RECURSOS DISPONIBLES.

Se dispone del equipamiento e infraestructura necesarios para el normal funcionamiento del proyecto:

Oficina en Mar del Plata dentro de la AER INTA Mar del Plata. Una biblioteca en la oficina del Programa Autoproducción de Alimentos con 200 ejemplares relacionados a la temática de la AUP y la Agroecología. Disponibilidad de PCs, softwares y conexión Internet. Laboratorios de calidad de semilla y de productos (conservas, compostados) y para análisis bacteriológico del agua. Vehículo para recorridas de campo y ensayos. Salón de Uso Múltiple para diferentes reuniones, cursos y talleres del proyecto.

