



# ¿Sabés qué comés?: conociendo los alimentos

## ¿Sabés qué comés?: conociendo los alimentos

### **i** Información general

#### **Síntesis**

En este proyecto se pretende trabajar sobre los falsos mitos de la alimentación utilizando medios virtuales como principal vía de difusión, brindando información científica de fuentes confiables. El trabajo se enfatizará mediante encuentros presenciales con grupos con manejo de comunicación por redes sociales y sitios virtuales. En estos encuentros se recibirán inquietudes e información, para luego trabajar a través de herramientas interactivas de internet, en un proceso retroalimentado. Los puntos de apoyo estarán en el respaldo científico de la información brindada a la comunidad y los bagajes populares acerca de estos temas, intentando de esta manera desterrar creencias incorporadas por publicidades o fuentes no confiables que circulan por las redes sociales. Se pretende un camino de aprendizaje respecto de la creación y desarrollo de herramientas de acción e interacción, para la comunicación pública sobre salud y alimentos.

#### **Convocatoria**

Convocatoria Ordinaria 2018

#### **Palabras Clave**

Prevención Salud

Nutrición

Comunicación Popular

Manipulación de Alimentos

#### **Línea temática**

SALUD INTEGRAL Y COMUNITARIA

#### **Unidad ejecutora**

Facultad de Ciencias Exactas

---

**Facultades y/o colegios  
participantes**

Facultad de Ingeniería

Facultad de Odontología

Facultad de Bellas Artes

Escuela Universitaria de Recursos Humanos - Equipo de  
SaludFacultad de Ciencias Médicas

---

**Destinatarios**

Este proyecto se enfoca principalmente a la interrelación con todas las personas que no tengan un conocimiento formal sobre alimentos, para ayudar y ayudarnos a "entender" los alimentos, intentando acercar el conocimiento académico que tenemos muchos de los integrantes del grupo a la gente (principalmente a adultos y jóvenes de todas las clases sociales), con un lenguaje coloquial, de forma pragmática y con un abordaje desde lo lúdico; y obteniendo a cambio la experiencia y visión diferente de toda la gente con quienes interactuemos, lo que representa un enriquecimiento mutuo. El aprendizaje en forma de juego/encuesta ha sido muy bien recepcionado por la población en una encuesta previa realizada por el grupo a miembros de la comunidad en general haciendo uso de vías masivas de comunicación (whatsapp, Facebook, instagram, etc.). La idea de alcanzar un público muy amplio se apoya también en que los alimentos son algo común a toda la población, todos comemos, a la mayoría nos gusta comer, y hay una creciente conciencia sobre el enorme impacto que tiene la alimentación en la salud. Existe un sector de la población que es consciente de la dieta y desea tener hábitos saludables, aunque estas personas muchas veces no encuentran la forma de lograrlos, o consultan fuentes erróneas (que abundan en internet) y lo que creen saludable puede llegar a ser hasta dañino. Hay sectores de la sociedad donde la dieta muchas veces resulta restringida por motivos económicos. La idea de este proyecto es alcanzar a estos sectores de la población a través de las redes sociales y canales virtuales de divulgación, intentando aportar algo a la lectura de etiquetas de los alimentos, a elegir las opciones más saludables, a buscar alternativas de bajo costo que ayuden a balancear una dieta restringida, a derribar mitos alimentarios y a conocer un poquito más lo que comemos. Como ya se ha mencionado, resulta muy importante para este tipo de comunicación el "ida y vuelta", poder responder inquietudes, y por otro lado conocer recetas y opciones de uso de diferentes ingredientes, diferentes ideas que puedan aportar los miembros de la comunidad que interactúen con el grupo de extensión a través de este proyecto (los destinatarios).

Se abarcará también el contacto desde lo personal, entablando un intercambio cara a cara, particularmente con docentes de colegios secundarios a través del programa de ACTE, para brindar información que pueda luego ser volcada en las aulas, y a su vez, que la experiencia de los docentes nos permita comprender y mejorar las formas para llegar a los

adolescentes, así como difundir los medios de comunicación virtuales para incrementar el número de personas que tengan acceso a esta herramienta.

Cabe mencionar que el conocimiento, particularmente aquel que se da a través de redes sociales y vías virtuales, tiene carácter exponencial, tanto para las personas que interactúan a través de ellas como por el "boca en boca" de éstos en sus círculos sociales y familiares, que permite la transmisión dentro de los hogares a los más pequeños, ayudando a generar hábitos saludables desde la niñez, o permitir el alcance a cualquier persona que no tenga contacto directo con la tecnología, o, como ya se mencionó, en establecimientos educativos, permitiendo la llegada a los más jóvenes. También cabe destacar que este tipo de comunicación virtual permite llegar indistintamente a gente de todo el país.

---

### **Localización geográfica**

La parte de intercambio en forma personal que se incluye en el proyecto se realizará en espacios físicos provistos por el "Centro de Estudios Desarrollo y Territorio La Dorrego" y "El Gran Pez Asociación Civil" de La Plata, siendo los destinatarios en este caso, docentes con los que podamos interactuar a través del Programa ACTE (Actividades científicas y tecnológicas educativas) de la Dirección General de Cultura y Educación de la Provincia de Buenos Aires.

---

### **Centros Comunitarios de Extensión Universitaria**

---

#### **Cantidad aproximada de destinatarios directos**

300

---

#### **Cantidad aproximada de destinatarios indirectos**

3000

---

## ☰ Detalles

---

### Justificación

Muchas de las enfermedades no transmisibles están estrechamente relacionadas con la alimentación, encabezando algunas de ellas las principales causas de muerte en Argentina, como las enfermedades cardiovasculares o diabetes. La desinformación respecto a la alimentación afecta, en mayor o menor medida, a todos los sectores sociales, y tiene como consecuencia directa un impacto en estas enfermedades. El acceso a información veraz por parte de los consumidores permitiría generar un criterio a la hora de elegir alimentos que puedan favorecer su salud.

Realizamos una encuesta con formato virtual, con la finalidad de conocer qué sabe la gente acerca de temas generales de alimentos. La misma puede visualizarse en el link: <https://goo.gl/forms/3XqEXQ5qIXszsGS02>. Se respondieron 820 encuestas vía Whatsapp y Facebook: 750 en 4 días, y más del 50% de las mismas durante el primer día, lo que demuestra el poder de diseminación que tienen las vías de comunicación virtual. El resultado mostró que el 45,5% de los encuestados no sabe qué es el gluten, mientras que el 60,2% no sabe por qué la leche larga vida sin abrir puede estar fuera de la heladera. En ambos casos el nivel educativo no influyó sustancialmente en el porcentaje de respuestas erróneas. La gente identifica a las grasas trans como algo dañino para la salud (79,3%), pero desconocen por qué (el 42,9% cree que son transgénicas). Menos del 50% sabe que el cuerpo puede generar colesterol por consumir aceite de girasol, o que las personas diabéticas deben evitar el puré de papas. Particularmente, la pregunta del alcohol demuestra la fuerza que tiene el pasaje de información generacional y en el seno de los círculos sociales, ya que la frase "el alcohol fija las grasas" estuvo como respuesta en más del 50% de los encuestados de cada nivel educativo (74,3% del total), y fue la única pregunta con mayor porcentaje de respuestas erróneas que correctas. Evitar este tipo de pasaje de información resulta sumamente importante para generar buenos hábitos alimentarios desde la infancia, y lograr una mejor calidad de vida a largo plazo.

Muchos mitos de la alimentación se inician por moda (sitios de "fitness" y vida saludable con información poco fiable o errónea), o por efecto del marketing (donde la información se parcializa intencionalmente). Nuestra tarea en investigación y docencia en el área de alimentos nos permitirá ayudar a la comunidad a acceder a información respaldada y favorecer su salud y la prevención de enfermedades.

---

### Objetivo General

El objetivo de este proyecto es generar un intercambio de conocimientos con la sociedad en materia de alimentos, que permita ampliar opciones de ingredientes y formas de incorporarlos a la dieta, permitir conocer conceptos como "fibra dietaria", "grasas trans", "colesterol", "alimentos ultraprocesados", etc., explicados de forma sencilla y muy visual, detallar en qué tipos de alimentos se encuentran, a partir de cuáles puede generarlo el

cuerpo, etc. El eje principal del proyecto es generar una fuente de información fiable, y proporcionarle a las personas herramientas que les permitan identificar las fuentes fidedignas de aquellas que representan sólo opiniones o que incluso tienen conceptos erróneos o contenidos tergiversados. Queremos hacer un proyecto que abarque a personas de todos los niveles educativos, e intentar generar un impacto positivo en la alimentación, y favorecer la adquisición de hábitos saludables que puedan ser luego pasados a las nuevas generaciones dentro de cada hogar o círculo social. También esperamos que esta interacción nos permita a los miembros del proyecto (en su mayoría pertenecientes al sistema científico nacional) acercarnos a la comunidad y conocer experiencias propias de gente con diferentes realidades, necesidades y saberes, lo cual representa un enriquecimiento para nosotros como individuos y en nuestras respectivas disciplinas. Adicionalmente, este acercamiento a la comunidad fuera del ámbito científico y/o académico nos permitirá reevaluar nuestros conocimientos en el marco del desempeño de la salud pública. El contraste con la experiencia de la gente nos permitirá a los miembros del proyecto resignificar los conceptos que tenemos incorporados, y que sólo venían nutriéndose de fuentes académicas.

---

### **Objetivos Específicos**

- Clarificar conceptos sobre diferentes compuestos presentes en los alimentos, lectura de etiquetas de productos alimentarios, pros y contras de lo que se pueda encontrar en diferentes grupos alimenticios.
  - Conocer opciones de uso de diversos ingredientes (recetas) y casos particulares que la gente comparta y permita enriquecernos (a los miembros del proyecto) y poder difundir estos conocimientos que son diferentes a los académicos.
  - Derribar mitos alimentarios, los cuales abundan en internet, y generan desinformación y confusión al respecto, por ejemplo, a qué alimentos son saludables, y en qué casos particulares pueden no serlo.
  - Permitir "entender" a los alimentos desde su composición, lo que permitirá escoger alimentos con criterio y generar hábitos saludables que se transmitan a las nuevas generaciones.
- 

### **Resultados Esperados**

Con este proyecto esperamos generar una primer instancia de conocimiento básico de los alimentos, que ayude a generar un criterio, tanto a la hora de elegirlos como al momento de buscar información sobre éstos. Que este conocimiento pueda ser transmitido a otras personas cercanas a cada uno de los individuos que interactúen con nosotros a través de este proyecto, y que el contacto con la gente nos ayude a entender mejor las necesidades de los diferentes grupos sociales, y nos ayude a incorporar ese tipo de conocimiento que no nos da la formación académica y que es tan valioso como esta última.

A largo plazo, esperamos que este proyecto sea un disparador para asentar más el ya establecido debate sobre hábitos saludables, que este conocimiento se difunda a las nuevas generaciones, y que sea el puntapié inicial a generar información de calidad a través de las redes sociales y vías de comunicación masiva, ya que la mezcla de conceptos y la divulgación de información errónea por estos medios es uno de los mayores problemas de desinformación que hemos encontrado últimamente, y lo que motivó e inició la propuesta de este proyecto. Por otra parte, esperamos que las inquietudes y consultas en los espacios brindados (virtuales y presenciales), generen nuevas ideas sobre temas a difundir de los que el público en general requiera información confiable.

Esperamos también un enriquecimiento en los conocimientos de los integrantes del proyecto respecto a ideas, recetas y formas de consumir alimentos, siendo esta información aportada por la sociedad, lo que nos permitirá un vínculo más estrecho con las personas ajenas al ámbito académico y una mejora en la organización y dinámica de la información brindada, así como revalidar nuestros conocimientos académicos en el ámbito social, y establecer nuevos horizontes en nuestra tarea (particularmente en el ámbito científico en el que nos desempeñamos ambas directoras).

---

## **Indicadores de progreso y logro**

Los principales indicadores de progreso que utilizaremos estarán relacionados con los canales que logremos utilizar como medios de difusión (redes sociales, canales directos de comunicación como Whatsapp), y la cantidad de seguidores en redes sociales (número de suscriptores, público "fijo") o de visualizaciones (público "ocasional"), que éstos obtengan. Se realizarán también charlas de difusión e intercambio en ámbitos específicos de la ciudad, resultando éste un canal de comunicación adicional a los antes mencionados. Esperamos tener una convocatoria presencial de 50 personas por cada encuentro que realicemos, estimando concretar al menos 2 de estos encuentros en el transcurso del año. Esto a su vez favorecerá la incorporación de nuevos seguidores, ya que cada una de las personas con las que interactuemos personalmente permitirá luego una instancia más de diseminación de la información. El progreso en el número de seguidores o visualizaciones luego de cada charla será otro indicador del progreso del proyecto. Adicionalmente, el "feedback" que nos proporcionen las personas a través de las diferentes vías de comunicación también será un parámetro que dará cuenta del éxito del proyecto, así como la repercusión del mismo en sitios virtuales relacionados con alimentación y salud. Se espera que la interacción de los miembros de la comunidad se incremente con el correr del tiempo, junto con el número de seguidores. Particularmente, se espera que el progreso en la incorporación de conceptos relacionados con alimentos se vea reflejado en un aumento de las respuestas "correctas" en los juegos/quiz/encuestas con el correr del tiempo.

---

## **Metodología**

Para llevar adelante el proyecto se hará uso de herramientas de comunicación masiva como Youtube, redes sociales como Twitter, Instagram o Facebook y vías de comunicación directa con potencial de diseminación como Whatsapp. Se elaborarán materiales audiovisuales (videos o presentaciones) respecto al tema a tratar en cada bloque, haciendo énfasis en la parte gráfica tal que que resulte dinámico e interesante para la audiencia. Esto se llevará a cabo coordinado por la Diseñadora en Comunicación Visual Daniela Dini, quien se encargará de estipular los puntos a tener en cuenta, para luego llevarlo a cabo en conjunto por todos los miembros del proyecto. Asimismo, tendrá a cargo el diseño de folletería (tipo de papel, organización de los contenidos, gráfica, etc.) y la identidad de los sitios (canales y páginas). Los estudiantes Belén Salerno de Medicina y Juan Ignacio Parrachini de Odontología junto con la Lic. en Nutrición Paola Cifelli, aportarán su conocimiento respecto a impactos que puedan tener diferentes componentes de los alimentos en la salud bucal y la salud en general (ej. azúcares y ácidos respecto a la integridad del esmalte de los dientes, triglicéridos y colesterol en la salud cardiovascular, etc.) y criterios que permitan tender los hábitos alimentarios hacia una dieta saludable. Los contenidos respecto a la composición de los alimentos serán elaborados con el aporte de todos los miembros del proyecto que se relacionan con el estudio de alimentos en cuanto a su composición y procesamiento (profesores, investigadores, estudiantes de posgrado y estudiantes de grado). Particularmente, dentro del abordaje integral que queremos darle a cada tema a tratar, se proporcionarán opciones de incorporación de ingredientes relativamente poco difundidos a través de recetas e ideas (por ejemplo chía, lino, almidones libres de gluten como el de mandioca, vegetales que no son de consumo masivo como endivias, hongos diferentes a los champiñones, fuentes edulcorantes diferentes al azúcar refinado como azúcar mascabo o stevia, etc.). Para esta parte el aporte de todos los integrantes y de los miembros de la comunidad que interactuen con nosotros a través de los espacios virtuales será de especial importancia, y particularmente la formación de la Srta. Florencia Dini como pastelera profesional será de gran ayuda en este ámbito. Se realizarán reuniones periódicas con todos los integrantes para discutir, organizar y distribuir tareas. El aporte de todos los miembros, pero principalmente de los más jóvenes, que entienden las redes sociales como algo cotidiano desde su infancia/adolescencia, será crucial para ajustar la dinámica del proyecto en estos medios de comunicación.

La interacción con la comunidad a través del espacio de intercambio virtual se realizará en conjunto por todos los integrantes del proyecto.

Se realizarán inicialmente reuniones con todos los miembros del proyecto para coordinar y distribuir las tareas: búsqueda de material bibliográfico, organización de contenidos y armado y apertura de los sitios web. Seguidamente, una vez armado el primer bloque temático, se procederá a la incorporación del contenido a los sitios virtuales y publicidad de los mismos, vía personal, por contactos en los diferentes medios y a través de publicidades en los mismos sitios que utilizemos como canales de información. Una vez puestos en marcha los sitios, se comenzará a trabajar en los espacios de intercambio, evacuando dudas, intercambiando ideas con los seguidores, y determinando si hay demanda de algunos temas en especial en los que haya particular requerimiento de información. Cuando todo el sistema "virtual" esté en funcionamiento, se procederá a dar una mayor divulgación de los sitios a través de las charlas en forma personal y la distribución de folletería en papel. Para esto será fundamental la

interacción que nos facilite el programa ACTE con docentes de colegios secundarios. La Asociación "El gran pez" y el Centro de Estudios Desarrollo y Territorio "La Dorrego", nos proveerán el espacio físico para desarrollar dichas actividades. Finalmente, luego de abordar los dos primeros bloques, se procederá a un reajuste, de ser necesario, del método de distribución de la información, juegos, espacio de intercambio, o lo que surja de la puesta en marcha. Se continuará como se describe en el cronograma, y al final de todo el proceso se realizará un balance global del éxito del proyecto en función de los indicadores ya mencionados.

---

## **Actividades**

- Desarrollo de espacios virtuales de comunicación
  - Elaboración de contenido audiovisual referente a cada tema relacionado con alimentos, desarrollo de juegos (Quiz)
  - Espacio de intercambio: interacción con los miembros de la comunidad, intercambio de ideas y experiencias
  - Charlas con la comunidad (docentes de la Pcia. de Bs As). Elaboración de folletería en papel para difundir los canales virtuales y con un resumen de los temas desarrollados en la web para mejorar el alcance de la propuesta.
  - Evaluación parcial a mitad del proyecto del nivel de aceptación del mismo por parte de la comunidad. Determinación de ajustes en los medios de difusión y/o actividades y juegos en función de las reacciones y sugerencias de la gente.
  - Balance final del proyecto con todos los participantes, evaluación de metas alcanzadas, perspectivas.
-



## Cronograma

Se plantea que el proyecto tenga una duración de un año. Durante ese período se realizarán las actividades por canales virtuales (difusión, espacio de intercambio y encuestas a modo de juego tipo "Quiz") utilizando medios como Whatsapp, Facebook, Instagram o Youtube. Se planean tocar temas concretos (bloques) cada dos meses, ahondando y dando tiempo al intercambio de ideas, generación de dudas y propuestas para el espacio de intercambio. Los bloques serán temas como los antes mencionados: "fibra", "colesterol y grasas", "alimentos ultraprocesados", "azúcar", "gluten", etc. donde se hagan explicaciones simples de qué son, dónde se encuentran, si es conveniente o no sumarlos a la dieta en cantidades significativas, fuentes alternativas (muchas de ellas poco difundidas, como harinas de legumbres, semillas, etc.) de los compuestos considerados "saludables" para ser incorporados a la dieta, intercambio de ideas con la gente y actividades relacionadas al tema del bloque en cuestión. Asimismo, los intercambios en forma personal se realizarán tomando grupos de dos o tres de los temas antes mencionados, en dos instancias consensuadas con los lugares de realización.

Cronograma:

- 1er y 2do mes: Elaboración de ideas, división de tareas entre los miembros del proyecto, puesta en marcha de medios de comunicación virtual, diseño de la identidad del medio, diseño del tipo de material audiovisual, organización de los contenidos en un lenguaje simple y pictórico, diseño de encuestas y juegos interactivos, organización del espacio de intercambio.
  - 3er y 4to mes: Inicio del primer bloque, difusión por todas las vías virtuales del proyecto, invitación a los miembros de la comunidad a participar del espacio, primer tema a tratar: incorporación de contenidos y apertura del espacio de intercambio, cierre del bloque con actividades interactivas.
  - 5to y 6to mes: Inicio del segundo bloque por vía virtual (Idem primer bloque). El tema a tratar puede ser propuesto por el grupo o surgir de sugerencias o pedidos específicos de los participantes del espacio de intercambio. Primer intercambio de ideas en forma personal en un espacio real (Asociación "El gran pez" y el Centro de Estudios Desarrollo y Territorio La Dorrego) abarcando los temas de los bloques 1 y 2. Elaboración de folletos con un extracto de los más importante de ambos bloques.
  - 7mo y 8vo mes: Inicio del tercer bloque por vía virtual (Idem segundo bloque). Evaluación de la respuesta de la gente al proyecto, tal como: incremento en el número de seguidores, entusiasmo frente a actividades y juegos, participación en los espacios de intercambio. Análisis de resultados y determinación de modificaciones en la difusión y/o interacción de ser necesario.
  - 9no y 10mo mes: Inicio del cuarto bloque por vía virtual (Idem tercer bloque). Segundo intercambio de ideas en forma personal en los espacios reales antes mencionados, abarcando los temas de los bloques 3 y 4. Elaboración de folletos con un extracto de los más importante de ambos bloques para incrementar la difusión.
  - 11vo y 12vo mes: Cierre y balance de los resultados. Espacio de intercambio que incluya propuestas y sugerencias, así como un "feedback" general sobre qué les pareció la propuesta, y si existe interés en que se continúe con las actividades.
-

## **Bibliografía**

Para elaborar el contenido de los diferentes bloques temáticos se utilizará bibliografía disponible en el CIDCA-CONICET-UNLP-CICPBA (lugar de trabajo de la directoras del proyecto), y de bibliotecas de otras unidades académicas involucradas en el proyecto, así como material disponible online, haciendo particular hincapié en la calidad de los contenidos. Se utilizará información derivada de artículos científicos publicados en revistas indexadas y libros académicos, simplificando los temas para hacerlos amenos a un público amplio, pero guardando el cuidado de no perder o tergiversar la información que estos proveen.

---

## **Sostenibilidad/Replicabilidad**

Teniendo en cuenta que el proyecto propuesto considera la utilización en gran medida de medios virtuales de comunicación, esto resulta una valiosa herramienta para garantizar que los objetivos e impactos positivos del proyecto que se desarrollará perduren en el tiempo después de la fecha de su conclusión. De esta manera, elementos como videos, banners e imágenes difundidas quedarán disponibles para que la sociedad cuente con ellos en el futuro. Por esta razón creemos que la sostenibilidad del proyecto como está planteado podría ser de gran relevancia comparado con otras formas de trabajo.

Asimismo, el conocimiento adquirido por los integrantes de la sociedad y transmitido en sus respectivos círculos sociales, se transformarán en buenos hábitos, los cuales podrán ser incorporados en sus vidas y sostenidos en el tiempo.

---

## **Autoevaluación**

Nuestro equipo de trabajo está conformado por una variedad de profesionales, estudiantes y miembros de la comunidad con formaciones y saberes que enriquecen el proyecto desde distintos puntos de vista. Licenciadas en Química, Licenciados en Alimentos, graduados con mayor experiencia, y otros que han recibido su título en el último tiempo, una Biotecnóloga y una Bioquímica. Adicionalmente a los participantes relacionados con la Facultad de Ciencias Exactas, participan Ingenieros químicos, una Lic. en nutrición, una Diseñadora en Comunicación Visual, una Pastelera profesional y una Profesora de secundario (jubilada). Complementa el equipo de trabajo estudiantes de Odontología y Medicina. Esto hace que podamos encarar diversos temas relacionados con la alimentación desde su producción, consumo, utilización y efecto sobre la salud bucal y global, así como optimizar las formas de difusión de la información y llegada a distinto público (incluidos los adolescentes). Asimismo, un número importante de alumnos nos acompañan en el equipo, los cuales se encuentran en diferente año de distintas carreras de la Facultad de Cs. Exactas, lo cual enriquece aún más la diversidad de edades y formaciones. La incorporación de 21 alumnos que se acercaron con el interés de participar del proyecto, así como la muy positiva repercusión que obtuvimos con la encuesta sobre alimentos, demuestra que el tema resulta atractivo y el abordaje desde lo virtual se presenta como un recurso particularmente interesante.

La Dra. Ranalli, codirectora del proyecto, es Lic. en Alimentos como formación de grado y actualmente es investigadora Asistente de CONICET en el área de Tecnología de Alimentos, habiéndose formado en el tema desde su tesis doctoral. Se desempeña también como JTPDE en la cátedra de Fenómenos de Transferencia de la Facultad de Ingeniería de la UNLP.

La Dra. Dini, directora del proyecto, es Lic. en Química con orientación en Tecnología en procesos Biológicos como formación de grado y es actualmente Investigadora Adjunta de CONICET en el área de Tecnología de Alimentos, habiéndose formado en el área de microbiología de alimentos durante su tesis doctoral. Se desempeña como JTPDS en el área de Química Analítica Aplicada dictando, en el primer cuatrimestre, la materia "Calidad e Higiene de los Alimentos" del último año de la Carrera de Lic. en Cs. y Tec. de Alimentos, Fac. de Cs Exactas, UNLP.

Ambas directoras, presentamos una amplia formación en el área de alimentos que nos permite brindar información de calidad y actualizada en el tema, y, principalmente, con criterio. Asimismo, nuestra experiencia en la dirección de RRHH y nuestra tarea docente nos ha brindado herramientas para la organización del trabajo en grupo y comunicación de la información.

## Participantes

<b>Nombre completo</b>	<b>Unidad académica</b>
Dini, Cecilia (DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Jefe de Trabajos Prácticos)
Ranalli, Natalia (CO-DIRECTOR)	Facultad de Ingeniería (Jefe de Trabajos Prácticos)
Malgor, Martina (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Graduado)
Diaz, Andrea (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Graduado)
Orjuela Palacio, Juliana Marcela (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Auxiliar)
Strack, Karen Nataly (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Graduado)
Nagai, Nadia Florencia (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Graduado)
Argel, Natalia Soledad (COORDINADOR)	Escuela Universitaria de Recursos Humanos - Equipo de Salud (Auxiliar)
Parrachini, Juan Ignacio (COORDINADOR)	Facultad de Odontología (Alumno)
Balquinta, Maria Laura (COORDINADOR)	Facultad de Ingeniería (Graduado)
Dini, Daniela (COORDINADOR)	Facultad de Bellas Artes (Graduado)
Grassi, Esteban Alberto (PARTICIPANTE)	Facultad de Ingeniería (Otra)
Gimenez, Maria Belen (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Auxiliar)
Sinkec, Maria Silvina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Otra)
Reitovich, Tomás (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Médicas (Alumno)
Ferreyra, Alan (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)

<b>Nombre completo</b>	<b>Unidad académica</b>
Gutierrez, Pablo Cesar (PARTICIPANTE)	Facultad de Bellas Artes (Otra)
Di Paula, Cinthia Belén (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Cabrera, Marta Liliana (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Otra)
Hernandez, Clarisa (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Manassero, Carlos Alberto (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Cipollone, Maria Agustina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Dell Occhio, Valeria Soledad (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Horue, Manuel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Patrignani, Mariela (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Cotignola, Sofia Fabiana (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Noacco, Nehuen Uriel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Versino, Florencia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Villareal, Luisina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Andres, Silvina Cecilia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Profesor)
Mori, Cortes Noelia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Graduado)
Marchetti, Lucas (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Jefe de Trabajos Prácticos)
Garcia, Maria Alejandra (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Profesor)

<b>Nombre completo</b>	<b>Unidad académica</b>
Acuña, María Sol (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Lorenzo, Gabriel (PARTICIPANTE)	Facultad de Ingeniería (Profesor)
Ortigosa, Rodrigo Ignacio (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Sosa, Celeste Priscila (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Contreras, Alba Magdalena (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Crispiani, Noelia Noemi (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Cifelli, Paola Lorena (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Otra)
Hurtado, Jazmin Berenice (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Gonzalez, Catalina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Municoy, Catalina (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Robles Lucas, Maria Belen (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Escobar, Marcelo Fabian (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Ibarra, Melina Daiana (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Ripari Garrido, Juliana (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Miller, Maria Florencia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Dini, Florencia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Otra)
Vina, Sonia Zulma (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales (Profesor)

## Organizaciones

<b>Nombre</b>	<b>Ciudad, Dpto, Pcia</b>	<b>Tipo de organización</b>	<b>Nombre y cargo del representante</b>
DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN	La Plata, Buenos Aires	Organismo gubernamental provincial	Diego Alejandro Valiza, Coordinador para las regiones 1 y 2
CENTRO DE ESTUDIOS DESARROLLO Y TERRITORIO LA DORREGO	La Plata, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Graciela Soledad Ávila, Presidenta
EL GRAN PEZ ASOCIACIÓN CIVIL	La Plata, Buenos Aires	Asociación	Maria Mercedes Palmas, Presidenta