



Huerta urbana y producción aviar familiar

Integrando la educación a los trayectos productivos de la economía social

i Información general

Síntesis

Desde nuestra experiencia extensionista hemos podido observar el incremento en la generación de huertas y producción aviar en entornos de la economía social, potenciado por la baja en el poder adquisitivo y el aumento en la desocupación que hoy alcanza alrededor del 9% en Argentina. Hemos podido tener la primera experiencia de granja comunitaria y producción aviar en el Barrio María Claudia Falcone durante 2018 y queremos amplificar esta en otros barrios e instituciones de la ciudad. Integrar y aprovechar en su aplicación los saberes ancestrales que tienen los habitantes provenientes de otros lugares del país y de latinoamérica con los que traemos de la formación académica para la producción de pollos y de la huerta comunitaria. Por otro lado, dado que estas producciones se caracterizan por estar fuertemente incluidas en la vida de los colectivos, permitiendo integrar muchos actores (escuelas, jardines, ONG's, etc) nos proponemos integrar la actividad productiva a los trayectos de formación desde el jardín y el secundario (incluyendo fines), a través de aprendizajes prácticos sobre biología, química, autocuidado, y otros.

Convocatoria

Convocatoria Ordinaria 2018

Palabras Clave

Educación popular Educación Media Educación primaria Ciencia Agricultura Familiar
Economía Social Productores

Línea temáticaPRODUCCIÓN, ECONOMÍA SOCIAL Y SOLIDARIA

Unidad ejecutoraFacultad de Ciencias Exactas

**Facultades y/o colegios
participantes**Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales

Destinatarios

Organizaciones de la economía social, escuelas, secundarios, ONG´s, alumnos y docentes de las Facultades intervinientes.

Localización geográfica

La Plata, Ensenada, Los Hornos.

Centros Comunitarios de Extensión Universitaria

Cantidad aproximada de destinatarios directos

400

Cantidad aproximada de destinatarios indirectos

1000

☰ Detalles

Justificación

Este proyecto surge a partir de un taller de autocuidado y valoración del conocimiento ancestral de siembra y aprovechamiento de las plantas, que tuvo lugar en la Facultad de Ciencias Exactas en noviembre de 2017. A pedido de una organización social de la plata (Agrupación Ma Claudia Falcone), éste se repitió en 2018 y dió inicio a un proceso de instalación de huertas y una producción aviar con las agrupaciones Ma. Claudia Falcone, Hogar Marín, Asociación Civil El Refugio y Casita Laura Vicuña. El impulso a estas actividades surgió de la necesidad manifiesta de los participantes de potenciar el aprovechamiento de lugares dentro de la ciudad para producir alimentos vegetales (y aviar) que puedan ser aprovechados por las comunidades en alimentación y elaboración de productos para la venta. Durante este año hemos desarrollado estas actividades con recursos de la Cátedra Libre en Salud y Derechos Humanos y de las organizaciones. Los resultados obtenidos hasta ahora con las huertas, han impulsado la demanda por parte de otras organizaciones que también buscan mejorar su seguridad alimentaria y su posibilidad de ingresos, frente a la situación socio económica actual de la Argentina. De otro lado, esta actividad nos ha permitido conocer la inmensa riqueza de saberes que traen consigo muchos integrantes de los grupos y nos demanda la necesidad de registrar, valorar, aplicar los saberes e integrarlos con aquellos que poseemos en la universidad a fin de mejorar ambos procesos productivos (producción de pollos y huerta comunitaria). Finalmente pero no menos central, desde instituciones presentes en los barrios como jardines, primarias, secundarias, hogares de día y otros, se manifiesta la necesidad de integrar la actividad productiva en la formación de los niños y adolescentes que recorren la primaria, el secundario y los adultos que también participan de los FINES. Por ello tratamos de generar un "círculo" educativo entre los niños y adultos mediante la realización de actividades docentes que se integren a las producciones mediante talleres prácticos donde intervienen los mismos encargados de las huertas, las maestras y los miembros del proyecto de la UNLP.

Todo lo anterior ha generado la necesidad de formalizar esta actividad entre otras organizaciones e instituciones, formalizando el proyecto y gestionando recursos ante la Universidad, las Facultades y otras instituciones.

Objetivo General

Desarrollar y potenciar la implementación de huertas y/o producción aviar y de aprovechamiento de sus productos con valor agregado en entornos de la economía social, ONG's e instituciones educativas de La Plata y alrededores.

Generar un círculo integrador educativo entre las instituciones educativas de los barrios con los entornos productivos de huerta y/o aviar familiar, mediante la herramienta de los trabajos prácticos en ciencias y autocuidado de la salud.

Valorar los saberes ancestrales que tienen los habitantes provenientes de otros lugares del país y de latinoamérica con los que traemos de la formación académica para la producción de pollos y de la huerta comunitaria.

Objetivos Específicos

- Instalar y/o mejorar huertas y/o producción de aves en diferentes escenarios de los barrios (colegios, lotes, jardines, y otros) de La Plata y alrededores.
 - Realizar cursos de formación en mantenimiento de huerta, producción de pollos, compostaje, transformación de alimentos y manipulación higiénica de alimentos.
 - Realizar talleres de formación en autocuidado y alimentación en instituciones educativas (nivel jardín, primario, secundario (incluyendo FINES) y en hogares de acogida para niños y adolescentes) integrados a las huertas y/ producciones aviares de los barrios.
 - Desarrollar actividades de recuperación y valoración de los saberes ancestrales y populares de los miembros de las organizaciones en plantas y aves de traspatio.
 - Desarrollar talleres de formación en técnicas de campo con los integrantes del proyecto y de otros proyectos y programas de la FCE.
-

Resultados Esperados

1 Implementar y/o Fortalecer las huertas y/o la producción aviar que existen o que se instalarán en las organizaciones participantes.

2 Al finalizar el cronograma se habrán efectuado los siguientes cursos de formación en las organizaciones: mantenimiento de huerta, producción de pollos, compostaje, transformación de alimentos, manipulación higiénica de alimentos y cálculo de costos.

3 Haber diseñado en equipo con los docentes y encargados de las huertas, talleres de autocuidado en salud y alimentación y en ciencias que se hayan realizado en diferentes niveles educativos en los lugares de trabajo.

4 Contar con un grupo de extensionistas del proyecto formados en trabajo de campo y que hayan implementado dichas técnicas durante las actividades.

5 Haber adquirido e integrado los saberes populares y ancestrales de los integrantes de las organizaciones que hayan sido incorporados a los saberes generales de todo el equipo del proyecto.

Indicadores de progreso y logro

1 Número de huertas y/o producciones aviares y/o compostajes fortalecidas o implementadas. Número y variedad de productos cultivados y/o de aves producidas. Número de personas que participan en el mantenimiento de las producciones. Número y tipo de Productos con valor agregado que se obtengan a partir de las producciones y número de personas dedicadas a ello. Número de compostajes producidos que se incorporen a la huerta.

2 Número de cursos de formación en huerta, producción aviar y compostaje, con su título y temáticas dictadas. Número de asistentes y personas que se encargaron del dictado. Resultados obtenidos del curso que se observaron en las producciones.

3 Número y temática de los talleres dictados en los diferentes trayectos formativos. Número de personas participantes y resultados obtenidos de ellos.

4 Número de asistentes al taller de técnicas de campo. Temáticas discutidas en los talleres. Resultados de las actividades de campo.

5 Registro de las observaciones y entrevistas en campo. Materiales producidos sobre los saberes adquiridos y que hayan sido incorporados a los saberes generales de todo el equipo del proyecto.

Metodología

1 Creación y mantenimiento de la huerta, de galpón de pollos y compostaje: En primer lugar se realizará una reunión con cada organización para determinar las necesidades y alcances de la implementación del proyecto en su entorno. De acuerdo a las posibilidades de cada organización, se desarrollará la huerta y/o el galpón y/o el compostaje.

1.1 Huerta: Se elegirá el terreno a ocupar, su preparación para la siembra y se hará la selección de las semillas, plantas a sembrar que son de interés para el grupo. Igualmente se designarán los responsables del cuidado. El desarrollo de la huerta se basará en las recomendaciones técnicas del INTA, Goites (2008) y en otros textos que sean recomendados por las Ingenieras agrónomas del equipo. En el grupo participan dos miembros del proyecto banco de germoplasma (Lic. Lynn, Alumna Espinosa) quienes se encargarán de adquirir las semillas y conservar aquellas que se deban tener para futuras siembras. Para la asesoría técnica en el cuidado de las plantas, contaremos con las Ing. Agronomas Gabriela Diosma y Laura Terminiello, de la FCAYF. Este año hemos mantenido encuentros semanales en el barrio con los encargados para intercambio de inquietudes y programación de actividades semanales, lo cual se seguirá haciendo durante todo el proyecto. Los productos que se obtengan se destinarán según las necesidades de la organización, y parte de ellos se emplearán en los talleres de elaboración de conservas para los adultos y los estudiantes.

1.2 Producción Aviar: En 2018 pudimos construir un galpón para producir pollos y entramos en relación con el hogar Marin donde también se tienen pollos. Seguiremos las recomendaciones que brinda el INTA, entre otras. Para el manejo sanitario de las aves y asesoría en su producción contamos con la participación de dos médicos Veterinarios (MV Rodrigo Almada y MV Roberto Zapata), actualmente especializándose en producción aviar (MV Zapata). Dentro de la Agrupación María Claudia Falcone, contamos con tres integrantes que

han criado aves desde hace tiempo y se encargarán de la actividad. También contamos con integrantes que desarrollan tesis doctorales en crianza de aves (Lic. Sampaolesi, Lic. Valiente, Lic. Moretti) y doctoras que tienen amplia experiencia en el tema (Dra De Antoni y Dra León).

1.3 Creación y mantenimiento del compostaje: A través del compostaje vamos a disponer de forma sanitariamente óptima los residuos de la producción aviar y obtener un abono seguro, a fin de poder aplicarlo en las huertas. Para ello seguiremos las directivas del INTA, y contaremos con dos integrantes del Instituto del Cuero quienes han realizado desarrollos en compostaje (Laura Garro y Betina Galarza), así como con la Lic. Lina Merino quien se encuentra estudiando sobre el tema.

2 Cursos de formación comunitaria:

2.1 Mantenimiento y cuidado de la huerta, cuidado y crianza de pollos, compostaje: Previo al diseño de cada capacitación nos reuniremos con los integrantes de las organizaciones a definir las principales temáticas que se consideren de importancia para abordar y solucionar. Una vez definidas las mismas, el equipo técnico procederá a hacer el diseño de la capacitación, de carácter teórico-práctico, y llevará su propio certificado.

2.2 Curso de aprovechamiento de los productos obtenidos en la huerta y la producción aviar: Se definirán los productos con valor agregado de acuerdo a los objetivos que se tengan en la organización. Se dictarán en cooperación con el proyecto de extensión Economía Social y Alimentos. En este proyecto contamos con larga experiencia en el dictado de cursos de elaboración segura de conservas y disponemos de un manual para entregar a los asistentes a la capacitación.

2.3 Curso de manipulación higiénica de alimentos: se desarrollará en cooperación con el proyecto Economía social y Alimentos y el PESAL (Programa de Elaboración Segura de Alimentos a nivel Local). Cuenta con certificado oficial.

3 Talleres de formación en autocuidado y alimentación en instituciones educativas:

3.1 Jardines infantiles: Para la selección y diseño de los talleres primero tendremos una reunión con los profesores de los jardines para definir las temáticas y actividades exactas a realizar con las diferentes salitas. Las integrantes Cinthia Merino, Carolina Valiente y Julieta Iriquin han tenido una experiencia larga en estos y en el hogar de día Laura Vicuña. A continuación, describimos algunos talleres que hemos desarrollado previamente en El Jardín Medalla Milagrosa en relación a salud y autocuidado:

Taller manitos sucias manitos limpias: Busca fomentar en los niños los hábitos de higiene, en especial de las manos. Para ello se trabajan los conceptos de las bacterias y su eliminación mediante el lavado. Y un acercamiento a su conocimiento mediante el cultivo en cajas de petri. La actividad consta de dos sesiones. En la primera se hace una escenificación sobre el jabón, las bacterias y su eliminación. Seguidamente se toman muestras de las manos de los niños en cajas con ágar nutritivo las cuales se llevan a incubación. En la segunda sesión, hacemos observación de las cajas (selladas) con las bacterias, seguida de una discusión con los niños y maestras sobre la higiene de las manos y terminamos con una actividad donde los niños dibujan lo que más les quedó de la experiencia.

Acercamiento al conocimiento de los microorganismos benéficos y perjudiciales: Trabajamos el acercamiento a los microorganismos benéficos y perjudiciales (diferenciando entre hongos,

bacterias y virus) preparando una charla con el acompañamiento de las maestras de cada salita. Una vez hemos realizado la charla, procedemos a dibujar y en una segunda sesión comenzamos a trabajar con los niños a través del desarrollo de una coreografía donde cada salita interpreta un grupo de microorganismos.

Cuidado de huerta en el jardín: Previamente hemos hecho una huerta en el jardín Medalla Milagrosa, la cual se hizo en varias etapas. La primera fue sembrar las plantas en bolsitas, hasta que germinaran. Mientras tanto, se fueron haciendo cajones decorados por los niños, en los cuales se trasplantaron las plantas al empezar a crecer. Cada grupo de niños se hacía responsable de una planta, observando sus cambios. Al final de la actividad, se hizo una canción "De la Ensalada" sobre las plantas que habían crecido, la cual fue cantada y presentada en el jardín.

3.2 Talleres con adolescentes y secundario: Estas actividades se describen de acuerdo a las experiencias previas con las instituciones. Todas se definirán también tanto con los profesores como con los encargados de las casas de día y los docentes de los planes fines. En el caso del plan FINES contamos con varias integrantes que son docentes del fines (Natalia Nieva, Sofia Corral y Emilia Coronel) quienes ha liderado los trabajos prácticos de diferentes grupos de fines que han asistido a los laboratorios de nuestra facultad. Ellas estarán al frente del diseño y elaboración de dichos trabajos, acompañadas de los demás miembros del equipo.

- Biología: germinación y crecimiento de las plantas : trabajos prácticos con siembra de semillas, seguimiento y análisis morfológico. Trabajos prácticos del seguimiento del crecimiento de los pollos: mediante pesaje diario y cambios morfológicos. Composición microbiológica de productos fermentados: trabajo practico de recuento de los microorganismos presentes en un producto fermentado con kefir de agua.

- Química: elaboración de conservas: medición de la acidez y del pH. Determinación del peso, temperatura de pasteurización, vacío. Elaboración de un producto fermentado natural: seguimiento a los cambios del pH del producto durante la fermentación. Aprendizaje de uso del pHmetro y de las tirillas del pH.

Aclaración: los trabajos prácticos de huerta y pollos se harán en las producciones de las organizaciones. Aquellos trabajos prácticos que puedan hacerse directamente en las instituciones educativas se harán allí y se promoverá que los alumnos además asistan como mínimo a un trabajo práctico en el laboratorio del PEAS en la FCE, a fin de acercar los estudiantes de colegios a la universidad.

4 Entrevistas, relatos de vida, Laboratorios sociales y talleres lectura:

Los miembros del equipo registrarán todas las actividades en territorio en diario de campo y una vez establecida una relación de confianza y conocimiento harán las entrevistas cualitativas sobre los saberes que poseen en relación a la huerta y la producción aviar, según los planteamiento de Tylor & Bogdan (1994), Galeano (2004) y Guber (2005). Las inquietudes recogidas en campo, así como los avances que el proyecto vaya desarrollando se discutirán en laboratorios sociales quincenales con otros miembros de la CLSDDHH y del PEAS a fin de intercambiar con otras experiencias sobre los resultados obtenidos en campo y laboratorio y hacer propuestas de acuerdo a las demandas recibidas.

Se continuará con el taller semanal de técnicas de trabajo en campo, en la FCE. Éste contempla la lectura de textos de antropología sobre el tema así como también de técnicas de trabajo en

campo y serán liderados por la Antropóloga Ángela León y otros que sean invitados a participar. La convocatoria a la participación será abierta y buscará que, tanto los miembros del proyecto como de otros en otras temáticas, intercambien experiencias y posturas frente al trabajo extensionista y específicamente en el área de la alimentación

Actividades

- Creación y mantenimiento de la huerta y de galpón de pollos
 - Curso de formación en mantenimiento y cuidado de la huerta
 - Curso de formación en cuidado y crianza de pollos
 - Curso de formación en compostaje
 - Curso de aprovechamiento de los productos obtenidos en la huerta y la producción aviar
 - Curso de manipulación higiénica de alimentos
 - Talleres de formación en autocuidado y alimentación en instituciones educativas: talleres infantiles y talleres en primaria, con adolescentes en hogares y secundarios.
 - Entrevistas, relatos de vida, Laboratorios sociales y talleres lectura
-

Cronograma

x

ACTIVIDAD	MES											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Creación y mantenimiento de la huerta, del galpón de pollos y compostaje	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Curso de formación en mantenimiento y cuidado de la huerta	x											
Curso de formación en cuidado y crianza de pollos		x										
Curso de formación en compostaje			x									
Curso de aprovechamiento de los productos obtenidos en la huerta y la producción aviar												
Curso de manipulación higiénica de alimentos					x							
Talleres de formación en autocuidado y alimentación en instituciones educativas: talleres infantiles y talleres en primaria, con adolescentes en hogares y secundarios.						x	x	x	x	x	x	x
Entrevistas, relatos de vida, Laboratorios sociales y talleres lectura		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Bibliografía

Galeano, E. (2004) Estrategias de investigación social cualitativa. Medellín, La Carreta Editores, 240 p.

Guber, Rosana. (2005) La Etnografía. Enciclopedia Latinoamericana de Sociocultura y Comunicación. Bogotá, Norma. 146 p.

Goites, E. (2008) Manual de cultivos para la huerta orgánica familiar Buenos Aires : Inst. Nacional de Tecnología. Agropecuaria - INTA, 2008. 136 p. ISBN 978-987-521-324-1

INTA. Compostado de Aves. Ministerio de Agroindustria. Presidencia de la Nación.

Ministerio de Agricultura y Ganadería de Paraguay- Unión Europea (2012) Manual de Pollos Parrilleros. Proyecto Apoyo a la Integración Económica del Sector Rural Paraguayo (AIESRP). 107 p.

Dirección de Educación Agraria. Dirección Provincial de Educación Técnico Profesional.

Provincia de Buenos Aires. Manual de Avicultura 2o año ciclo básico agrario. 105 p.
Tylor y Bogdam (1994) Introducción a los métodos cualitativos de investigación. Paidós,
Barcelona.

Sostenibilidad/Replicabilidad

El proyecto está adscrito al Programa Cátedra Libre en Salud y Derechos Humanos (CLSDDHH) de la FCE, el cual desde 2009 se ha enfocado en la educación no formal de las organizaciones de acuerdo a sus demandas. Esta experiencia se ha focalizado en temas como el autocuidado y la salud habiendo recorrido previamente la formación de niños y jóvenes en jardines y hogares de paso. También se cuenta con experiencia en el diseño de trabajos prácticos con los estudiantes de los programas FINES quienes asisten desde hace algunos años a los laboratorios de nuestros programas a fortalecer su aprendizaje en asignaturas como la química. También tenemos una fuerte colaboración con nuestro Programa de Extensión en Alimentos y Salud (PEAS) de la FCE, el Programa de Elaboración Segura de Alimentos a nivel Local (PESAL) del Consejo Social y con los proyectos de extensión en Manipulación de Alimentos y Conservas de la FCAYF. Desde 2007 trabajamos con algunas de las organizaciones integrantes, lo cual garantiza una larga experiencia de interacción y confianza, y con otras estamos comenzando a interactuar con la confianza de que las experiencias previas ayudarán a seguir construyendo y transitar un camino similar.

Los integrantes del equipo somos docentes de la FCE, FCAYF, no docentes, graduados y estudiantes, garantizando así la participación de los diferentes claustros de la UNLP y la formación de alumnos con perfil extensionista. Contamos con profesionales en Medicina Veterinaria, Antropología, Bioquímica, Farmacia, Biotecnología y otras carreras que nos dan un marco transdisciplinario.

Recibir un subsidio nos garantiza la adquisición de materiales, semillas, herramientas, medios de cultivo y otros para acompañar este proceso productivo y docente.

Autoevaluación

El taller de técnicas de campo que hacemos todas las semanas, nos permite analizar los resultados de las actividades semanales y hacer los cambios necesarios en la metodología, conclusiones, etc. para continuar el trabajo territorial.

Asistimos todas las semanas a las huertas, junto con el médico veterinario y los alumnos formados para mantener el intercambio constante de saberes e inquietudes así como programar actividades.

En todas las actividades evaluativas se tomarán en cuenta los indicadores de logros para determinar como va el avance del proyecto.

Participantes

Nombre completo	Unidad académica
Moretti, Ana Florencia (DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Auxiliar)
Merino, Lina Ethel (CO-DIRECTOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Auxiliar)
Valiente Dmitruk, Maria Carolina (COORDINADOR)	Facultad de Ciencias Exactas (Auxiliar)
Lopez Fino, Carlos Antonio (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Graduado)
Sampaolesi, Sofia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Auxiliar)
Flores, Vanesa Edith (PARTICIPANTE)	Facultad de Trabajo Social (Alumno)
Corral, Sofia Belen (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Nosthas Aguiar, Victor Alfonso (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Merino, Cinthia Danila (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Coronel, Emilia Paola (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Franca, Carlos Alberto (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Profesor)
Bernatowies, Juliana (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Lynn, Maria Soledad (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Nieva, Lidia Natalia (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Espinosa, Magdalena Ailen (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Alumno)
Terminiello, Laura Adriana (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Jefe de Trabajos Prácticos)
Leon Pelaez, Angela Maria (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (Profesor)
Zapata, Roberto Antonio (PARTICIPANTE)	Facultad de Ciencias Exactas (No-Docente)

Organizaciones

Nombre	Ciudad, Dpto, Pcia	Tipo de organización	Nombre y cargo del representante
BIBLIOTECA ERNESTO GUEVARA	La Plata, Buenos Aires	Biblioteca	silvia Leonor Suster, Directora
CAMINO A LA CASITA	La Plata, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Gonzalo Gelatti, vocal
ASOCIACION CIVIL EL REFUGIO	La Plata, Buenos Aires	Asociación	Rosa De Jesús, Encargada
VICTORIA ROMERO	La Plata, Buenos Aires	Escuela para adultos	Tamara Molina, Directora
ATENEO (UOCRA) EN 41 Y 2	La Plata, Buenos Aires	Sindicato	Norma, Encargada
POR UN FUTURO MEJOR	La Plata, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Nicolás Mañes, Encargado
CASITA LAURA VICUÑA	Ensenada, Buenos Aires	Institución religiosa de culto	Alba Sarmiento, Directora
JARDÍN INFANTIL LA MEDALLA MILAGROSA	La Plata, Buenos Aires	Establecimiento de educación preescolar	Yanina Cattini, Preceptora
ESCUELA NÚMERO 50 "GABRIELA MISTRAL"	La Plata, Buenos Aires	Escuela Primaria	Natalia Decilio, directora
ASOCIACIÓN CIVIL EL GRAN PEZ	La Plata, Buenos Aires	Asociación	María Mercedes Palmas, Representante
COMEDOR HÉROES DE MALVINAS	La Plata, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Norma Paz, Encargada
COOPERATIVA BARRIOS PRODUCTORES	La Plata, Buenos Aires	Cooperativa	César Villanueva, Representante
COMEDOR TU SONRISA ES MI ALEGRÍA	La Plata, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Elizabeth Carreras, Encargada

Nombre	Ciudad, Dpto, Pcia	Tipo de organización	Nombre y cargo del representante
COMEDOR LOCOS BAJITOS	La Plata, Buenos Aires	Organización o movimiento social	Marta Espíndola, Encargada